

# KADZAMA

TECHNOLOGY FOR SUCCESS

## Mini-incubator for cocoa butter crystals

Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла

### Manual

Руководство по эксплуатации



This manual is designed for study the main technical characteristics, operating principle and rules of technical operation of a mini-incubator for cocoa butter crystals.

**Before use carefully read the instructions below!**

Improper use of the equipment can be a source of danger. By starting work with the device you confirm that you are fully acquainted with this manual and understood the rules of operation of the device.

**KADZAMA Ltd appreciates your purchase and wishes you a pleasant work experience.**

---

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для изучения конструкции, основных технических характеристик, принципа действия и правил технической эксплуатации мини-инкубатора для кристаллов какао-масла.

**Перед началом эксплуатации внимательно изучите данное руководство!**

При неквалифицированном использовании оборудование может являться источником опасности. Начало работы с прибором означает, что вы полностью ознакомились с руководством и уяснили правила эксплуатации.

**Компания KADZAMA благодарит Вас за приобретение своего оборудования и желает Вам приятной работы.**

# 1 — Purpose of the device

## Назначение изделия

Mini-incubator for cocoa butter crystals designed for heating, tempering and obtaining a paste-like consistency of cocoa butter («silk»).

---

Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла предназначен для разогрева, темперирования и получения пастообразной консистенции какао-масла («шелка»).

# 2 — Specifications

## Технические характеристики

<b>Supply, [V] / [Hz]</b> Электропитание, [В] / [Гц]	220 / 50
<b>Power (not more than), [kW / h]</b> Потребляемая мощность (не более), [кВт / ч]	0,1
<b>Maximum loading capacity, [kg]</b> Максимальная загрузка, [кг]	0.25
<b>Material</b> Материал корпуса	<b>Stainless steel</b> Нерж. сталь

Heating range, C° Диапазон нагрева, C°	20 — 50
Dimensional size (L x W x H), [mm] Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]	220 x 130 x 130
Weight (unpacked / in package), [kg] Масса (без упаковки / в упаковке), [кг]	2,2 / 2,5

### 3 — Configuration

#### Комплектность

Mini-incubator for cocoa butter crystals — 1 pc.

Manual — 1 pc.

Warranty card — 1 pc.

---

Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла — 1 шт.

Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Гарантийный талон — 1 шт.

## 4 — Safety measures

### Указания мер безопасности

4.1. Mini-incubator for cocoa butter crystals is an electric appliance with a certain danger potential. When connecting the device to the electric grid, take all necessary precautions to avoid electric shock.

4.2. Mini-incubator for cocoa butter crystals must be connected to the power supply and operated only by trained personnel.

4.3. It is not allowed to operate the mini-incubator for cocoa butter crystals in the absence of electrical grounding («E» wire).

4.4. Mini-Incubator for cocoa butter crystals should be used only for its intended purpose.

4.5. Use and store the mini-incubator for cocoa butter crystals in a place out of reach of children

4.6. Do not leave the mini-incubator for cocoa butter crystals switched on without supervision for a long time.

4.7. Do not operate the mini-incubator for cocoa butter crystals with wet hands.

4.8. Do not allow liquids inside the mini-incubator for cocoa butter crystals.

4.9. Do not use the mini-incubator for cocoa butter crystals at ambient temperatures below 10°C and above 40°C, and relative humidity above 80%.

4.10. When transporting the mini-incubator for cocoa butter crystals at sub zero temperatures, prior to first use it should be kept at room temperature for at least 1 hour.

4.11. Any maintenance should be carried out when the mini-incubator for cocoa butter crystals is disconnected from the power supply!

4.12. Repair or disassembly of the mini-incubator for cocoa butter crystals may only be provided with the assistance of qualified personnel of KADZAMA Ltd.

---

4.1. Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла — электрический прибор с определенным потенциалом опасности. При подключении прибора к электрической сети, соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

4.2. Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла должен подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.

4.3. Не допускается эксплуатация мини-инкубатора для кристаллов какао-масла в отсутствии электрического заземления (провод «Е» для евровилка).

4.4. Эксплуатируйте мини-инкубатор для кристаллов какао-масла только по прямому назначению.

4.5. Эксплуатируйте и храните мини-инкубатор для кристаллов какао-масла в местах недоступных детям.

- 4.6. Не оставляйте мини-инкубатор для кристаллов какао-масла включенным на длительное время без присмотра.
- 4.7. Не включайте мини-инкубатор для кристаллов какао-масла мокрыми руками.
- 4.8. Не допускайте попадание жидкости внутрь корпуса мини-инкубатора для кристаллов какао-масла.
- 4.9. Не эксплуатируйте мини-инкубатор для кристаллов какао-масла при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов цельсия, и относительной влажности воздуха выше 80%.
- 4.10. В случае транспортировки мини-инкубатора для кристаллов какао-масла при отрицательных температурах, перед первым включением, его следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.
- 4.11. Любые действия по техническому обслуживанию или уходу производить только при отключенном от сети шнуре сетевого питания!
- 4.12. Ремонт или разборка корпуса мини-инкубатора для кристаллов какао-масла могут проводиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

## 5 — Constructive elements description

Описание конструктивных элементов



1 — Body

2 — Temperature controller

3 — Removable container

4 — Lid

---

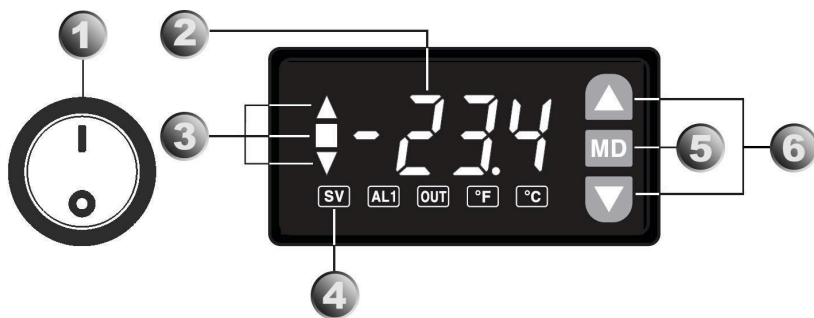
1 — Корпус

2 — Температурный контроллер

3 — Съёмная емкость



## 4 — Крышка



1 — ON / OFF button

2 — Temperature display

3 — Temperature deviation indicator (▲ | ■ | ▼)

4 — Set temperature indicator (**SV**)

5 — Mode button (**MD**) is used to enter / exit the adjustable parameters mode and to save the set values

6 — Configuration buttons (▲ | ▼) is used to change the settings

---

1 — Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ

2 — Дисплей для отображения показаний температуры

3 — Индикатор отклонения температуры (▲ | ■ | ▼)

4 — Индикатор заданной температуры (SV)

5 — Клавиша (MD) используется для входа / выхода из режима настраиваемых параметров и сохранения заданных значений

6 — Клавиши настройки (▲ | ▼) используются для изменения значений настроек

---

To change set temperature: press any button once, use ▲ | ▼ (6) to set the temperature you want and press the MD (5) once to confirm. Wait for the cocoa butter crystals to form inside the container. If the mass is too hard, add 0.5°C to the set temperature, if it is too liquid, decrease 0.5°C with following monitoring (since the setting of parameters depends on the environment).

---

Чтобы изменить заданную температуру: нажмите любую кнопку, клавишами настройки (6) установите желаемое значение и нажмите клавишу MD (5). Дождитесь образования кристаллов какао-масла внутри стакана устройства. Если масса при этом слишком твердая — нужно добавить 0.5°C к заданной температуре, если слишком жидкая — убавить 0.5°C с последующим мониторингом (так как настройка параметров зависит, в том числе, и от окружающей среды, в которой используется устройство).

## **6 — Before start**

### Подготовка к работе

6.1. Remove the packaging.

6.2. Set the mini-incubator for cocoa butter crystals on a flat hard surface, providing easy access to controls.

6.3. Make sure that the distance between the body and the nearest objects is at least 10 cm and the air vents are not blocked.

6.4. Plug the equipment into a 220V power supply.

---

6.1. Удалите упаковку.

6.2. Установите мини-инкубатор для кристаллов какао-масла на ровную твердую поверхность, обеспечив свободный доступ к органам управления.

6.3. Убедитесь, что расстояние от стенок корпуса до ближайших предметов не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не закрыты.

6.4. Включите кабель электропитания в сеть 220В.

## 7 — Exploitation

### Эксплуатация

**IMPORTANT!** For correct equipment operation it is necessary to maintain a room temperature from 18°C to 25°C. Otherwise, the heating system will show a result higher, than the permissible one (we also draw your attention to the fact that deviation from temperature standards in the room can affect the quality of the product, since in most cases its properties also depend on the environment).

7.1. Install the container (3) into the body (1).

7.2. Put cacao butter into the container in liquid or solid condition.

7.3. Close the container with the lid (4).

7.4. Switch on the mini-incubator for cocoa butter crystals with the ON / OFF button (3).

7.5. Using the temperature controller (2), set the default temperature value if necessary (all the KADZAMA incubators are already set to the optimal temperature by default).

---

**ВАЖНО!** Для корректной работы оборудования в помещении, где оно эксплуатируется, необходимо поддерживать температуру от 18°C до 25°C. В противном случае система нагрева будет выдавать результат с погрешностью выше допустимой (обращаем Ваше внимание также на то, что отклонение от температурных норм в помещении может

повлиять на качество продукта, так как в большинстве случаев его свойства зависят в том числе и от окружающей среды).

7.1. Установите комплектный стакан (3) в корпус (1).

7.2. Загрузите в стакан какао-масло в твердом или жидком виде.

7.3. Закройте стакан крышкой (4).

7.4. Включите инкубатор для кристаллов кнопкой включения (3).

7.5. С помощью температурного контроллера (2) измените значение заданной по умолчанию температуры, если это необходимо (все инкубаторы KADZAMA поставляются уже настроенными на оптимальную температуру по умолчанию).

## **8 — Maintenance and care**

### Обслуживание и уход

8.1. During the operation keep the mini-incubator for cocoa butter crystals clean.

8.2. It is allowed to wipe the body with a damp cloth, after disconnecting the mini-incubator for cocoa butter crystals from the power supply.

8.3. It is allowed to clean the container under warm water and wash with detergents. After washing it must be dried.

8.4. Water is not allowed inside the body of the mini-incubator for cocoa butter crystals.

---

- 8.1. В процессе эксплуатации содержите мини-инкубатор для кристаллов какао-масла в чистоте.
- 8.2. Допускается протирать корпус влажной тканью, предварительно отключив мини-инкубатор для кристаллов какао-масла от сети питания.
- 8.3. Допускается мытье комплектного стакана под струей теплой воды, мытье с использованием моющих средств. После мытья контейнер необходимо насухо протереть.
- 8.4. Не допускается попадание воды в корпус мини-инкубатора для кристаллов какао-масла.

## **9 — Warranty**

### Гарантия изготовителя

The warranty period (as well as the terms of warranty service) are specified in the warranty card.

---

Гарантийный срок (а также условия гарантийного обслуживания) указаны в гарантийном талоне.

## 10 — Certificate of acceptance

Свидетельство о приемке

Mini-incubator for cocoa butter crystals complies with stated specifications and is recognized as serviceable.

---

Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла соответствует заявленным техническим характеристикам и признан годным к эксплуатации.

**TCD Stamp**

Штамп ОТК

**Controller signature** \_\_\_\_\_

Подпись контролера

**Release date** \_\_\_\_\_

Дата выпуска

**kadzama.com**

[sales@kadzama.com](mailto:sales@kadzama.com)

---

**Meets certification requirements**

