

KADZAMA

TECHNOLOGY FOR SUCCESS

Frosting container

Ёмкость для погружной глазировки

Manual

Руководство по эксплуатации



This manual is designed for study the main technical characteristics, operating principle and rules of technical operation of frosting container.

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 емкости для погружной глазировки.

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

Frosting container is designed for coating food with a thin layer of chocolate, glaze, etc.

Емкость для погружной глазировки предназначена для покрытия продуктов тонким слоем шоколада, глазури и т.д.

2 — Specifications

Технические характеристики

Maximum working capacity of chocolate, [kg] Максимальный рабочий объем шоколада, [кг]	7
Minimum working capacity of chocolate, [kg] Минимальный рабочий объем шоколада, [кг]	3
Power intake, [kW / h] Установочная мощность, [кВт / ч]	0,2
Power supply, [V] / [Hz] Электропитание, [В] / [Гц]	220 / 50
Heating method Способ нагрева	Infrared Инфракрасный

Material Материал емкости	Stainless steel Нерж. сталь
Temperature adjustment range, [°C] Диапазон регулировки температур, [°C]	20 – 50
Bottom local area temp. meas. accuracy, [°C] Точность измерения темп. локального участка дна, [°C]	0,1
Dimensional size (L x W x H), [mm] Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]	260 x 260 x 370
Weight, [kg] Масса, [кг]	4

3 — Configuration

Комплектность

Frosting container — 1 pc.

Manual — 1 pc.

Warranty card — 1 pc.

Емкость для погружной глазировки — 1 шт.

Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Гарантийный талон — 1 шт.

4 — Safety measures

Указания мер безопасности

- 4.1. Frosting container 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. Frosting container must be connected to the power supply and operated only by trained personnel.
- 4.3. It is not allowed to operate the frosting container in the absence of electrical grounding («E» wire).
- 4.4. Frosting container should be used only for its intended purpose.
- 4.5. Use and store the frosting container in a place out of reach of children
- 4.6. Do not leave the frosting container switched on without supervision for a long time.
- 4.7. Do not operate the frosting container with wet hands.
- 4.8. Do not allow liquids inside the frosting container through the ventilation.
- 4.9. Do not use the frosting container at ambient temperatures below 10°C and above 40°C, and relative humidity above 80%.

4.10. When transporting the frosting container 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 frosting container is disconnected from the power supply!

4.12. Repair or disassembly of the frosting container may only be provided with the assistance of qualified personnel of KADZAMA Ltd.

4.1. Емкость для погружной глазировки — электрический прибор с определенным потенциалом опасности. При подключении прибора к электрической сети соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

4.2. Емкость для погружной глазировки должна подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.

4.3. Не допускается эксплуатация емкости для погружной глазировки в отсутствие электрического заземления (провод «Е» для евро вилок).

4.4. Эксплуатируйте емкость для погружной глазировки только по прямому назначению.

4.5. Эксплуатируйте и храните емкость для погружной глазировки в местах недоступных детям.

4.6. Не оставляйте емкость для погружной глазировки включенной на длительное время без присмотра.

4.7. Не включайте емкость для погружной глазировки мокрыми руками.

4.8. Не допускайте попадания жидкости внутрь емкости для погружной глазировки через вентиляционные отверстия.

4.9. Не эксплуатируйте емкость для погружной глазировки при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов цельсия и относительной влажности воздуха выше 80%.

4.10. В случае транспортировки емкости для погружной глазировки при отрицательных температурах перед первым включением ее следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.

4.11. Любые действия по техническому обслуживанию или уходу проводить только при отключенном от сети шнуре сетевого питания!

4.12. Ремонт или разборка емкости для погружной глазировки могут проводиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

5 — Before start

Подготовка к работе

5.1. Remove the packaging.

5.2. Set the frosting container on a working surface.

5.3. If the frosting container was at sub zero temperatures for a long time, allow it to warm up to room temperature before turning it on.

5.4. Empty the container and load at least 3 kg of chocolate into it.

5.5. Make sure that the power supply is correct and that the power source is properly grounded. Plug the equipment into a 220V.

5.1. Удалите упаковку.

5.2. Установите емкость для погружной глазировки на рабочую поверхность.

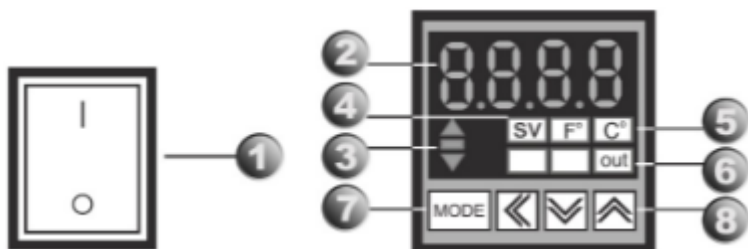
5.3. Если емкость для погружной глазировки длительное время находилась при отрицательных температурах, то перед включением ей необходимо дать прогреться до комнатной температуры.

5.4. Очистите емкость и загрузите в неё минимум 3 кг шоколада.

5.5. Убедитесь в параметрах электросети и наличии заземления у источника питания. Включите оборудование в сеть 220В.

6 — Control panel description

Описание панели управления



1 — Power on / off button;

2 — Temperature display: it shows the current temperature value as well as the set temperature value if any button is pressed;

3 — Temperature deviation indicator (**▲** | **■** | **▼**). Indicator (**▼**) signals that the current temperature is less than the set one. Indicator (**▲**) signals that the current temperature exceeds the set one. Indicator (**■**) signals that the current temperature matches to the set one;

4 — Temperature set value indicator (**SV**). To check or change the current temperature set value (**SV**), press any key on the front panel once, while the set value indicator (**SV**) is on and the set value blinks;

5 — Unit of measurement indicator (**C°** | **F°**);

6 — Control output indicator (**OUT**). The indicator lights up when the heating elements are activated;

7 — The (**MODE**) key is used to enter / exit adjustable parameters mode and save the set values;

8 — Settings keys (**⏪** **⏩**) are used to change setting values.

1 — Кнопка включить / выключить электропитание;

2 — Дисплей для отображения показаний температуры: на дисплее отображается текущее значение температуры, а также заданное значение температуры, если нажать любую кнопку;

- 3 — Индикатор отклонения температуры (▲ | ■ | ▼). Индикатор (▼) сигнализирует о том, что текущая температура меньше заданной. Индикатор (▲) сигнализирует, что текущая температура превышает заданную температуру. Индикатор (■) сигнализирует, что текущая температура соответствует заданной температуре;
- 4 — Индикатор заданной температуры (**SV**). Для проверки или изменения текущего значения заданной температуры (**SV**) однократно нажмите любую клавишу на лицевой панели, при этом индикатор заданного значения (**SV**) включен и мигает установочное значение;
- 5 — Индикатор, отображающий единицу измерения (**C°**, **F°**);
- 6 — Индикатор управляющего выхода (**OUT**). Индикатор загорается при активации нагревательных элементов;
- 7 — Клавиша (**MODE**) используется для входа / выхода из режима настраиваемых параметров и сохранения заданных значений;
- 8 — Клавиши настройки (⏪ ⏩ ⏴ ⏵) используются для изменения значений настроек.

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. Switch the frosting container on with the power on / off button. In this case, the controller display should light up.

7.2. Set the required heating temperature on the controller.

7.3. Place the solid or liquid glaze / chocolate in the container to be used to coat the food (ice cream, waffles, bananas, fruit canapes, etc.).

7.4. Wait until the temperature of the glaze / chocolate reaches the value you need and put the product in the container, and then remove it.

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. Включите емкость для погружной глазировки кнопкой включения / выключения электропитания. При этом должно загореться табло контроллера.

7.2. Установите на контроллере требуемую температуру нагрева.

7.3. Поместите в емкость глазурь / шоколад в твёрдом или жидком состоянии, которым предполагается покрывать продукты (мороженое, вафли, бананы, канапе из фруктов и т.д.).

7.4. Дождитесь, пока температура глазури / шоколада достигнет нужного значения, и погрузите в емкость продукт, а затем извлеките его.

8 — Maintenance and care

Обслуживание и уход

8.1. During the work keep the frosting container clean. Any maintenance should be carried out when the device is disconnected from the power supply and cooled to room temperature.

8.2. It is allowed to wipe the body with a clean, wet sponge or cloth.

8.3. Wash the inside of the container (if necessary) with warm soapy water first, and then rinse several times with clean water and wipe dry.

8.4. If the equipment won't be used for a long time (more than 2 days), it is necessary to disconnect it from the power supply and clean it thoroughly. Repeat steps **8.2** and **8.3** before putting the container to work.

8.1. В процессе эксплуатации содержите емкость для погружной глазировки в чистоте. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети и остывшем до комнатной температуры.

8.2. Допускается протирать корпус чистой, влажной губкой или тканью.

8.3. Внутреннюю часть емкости мыть (по необходимости) сначала теплым мыльным раствором, а затем несколько раз промыть чистой водой и вытереть насухо.

8.4. Если оборудование не будет использоваться в течении длительного времени (более 2 дней), необходимо отключить его от сети и тщательно очистить. Перед вводом в эксплуатацию повторить действия пункта **8.2** и **8.3**.

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

Frosting container complies with stated specifications and is recognized as serviceable.

Емкость для погружной глазировки соответствует заявленным техническим характеристикам и признана годной к эксплуатации.

TCD Stamp

Штамп ОТК

Controller signature _____

Подпись контролера

Release date _____

Дата выпуска

kadzama.com

sales@kadzama.com

Meets certification requirements

