

KADZAMA

TECHNOLOGY FOR SUCCESS

Melangeur 7 kg C€

Меланжер 7 кг С€

Manual

Руководство по эксплуатации



This manual is designed for study of main technical characteristics, operating principle and rules of technical operation of Melangeur 7 kg.

Before use carefully read 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 меланжера на 7 кг.

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

Melangeur 7 kg is designed for grinding cocoa beans, sugar, nuts and other dry ingredients to a paste substance.

Меланжер на 7 кг предназначен для перетирания какао бобов, сахара, орехов и других сыпучих ингредиентов до пастообразного состояния.

2 — Specifications

Технические характеристики

Power supply, [V] / [Hz]: Электропитание, [В] / [Гц]:	220 / 50
Power consumption, [kW]: Потребляемая мощность (не более), [кВт]:	0,55
Tank capacity, [kg]: Максимальная загрузка, [кг]:	7
Tank rotation speed, [rev / min]: Скорость вращения чаши, [об/мин]:	0 - 90
Dimensions (L x W x H), [mm]: Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]:	550 x 450 x 550
Weight, [kg]: Масса, [кг]:	45

3 — Configuration

Комплектность

Melangeur – 1 pc,

Manual – 1 pc,

Warranty card – 1 pc.

Меланжер – 1 шт.

Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Гарантийный талон – 1 шт.

4 — Safety precautions

Указания мер безопасности

- 4.1. Melangeur 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. Melangeur must be connected to the electric grid and operated only by trained personnel.
- 4.3. It is not allowed to operate the device in the absence of electrical grounding («E» wire).
- 4.4. Melangeur should be used only for its intended purpose.
- 4.5. Use and store melangeur in a place out of reach of children.
- 4.6. Do not leave melangeur switched on without supervision for a long time.

- 4.7. Do not operate melangeur with wet hands.
- 4.8. Do not allow liquids through the vents of the device.
- 4.9. Do not use melangeur at ambient temperatures below 10°C and above 40°C, and relative humidity above 80%.
- 4.10. When transporting the device 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 device is disconnected from the power supply!
- 4.12. Repair or disassembly of melangeur may only be provided with the assistance of qualified personnel of KADZAMA Ltd.

4.1. Меланжер – электрический прибор с определенным потенциалом опасности. При подключении прибора к электрической сети, соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

4.2. Меланжер должен подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.

4.3. Не допускается эксплуатация прибора в отсутствии электрического заземления (провод «Е» для евровилков).

4.4. Эксплуатируйте меланжер только по прямому назначению.

4.5. Эксплуатируйте и храните меланжер в местах недоступных детям.

4.6. Не оставляйте меланжер включенным на длительное время без присмотра.

4.7. Не включайте меланжер мокрыми руками.

4.8. Не допускайте попадание жидкости внутрь меланжера через вентиляционные отверстия на стенках прибора.

4.9. Не эксплуатируйте меланжер при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов Цельсия, и относительной влажности воздуха выше 80%.

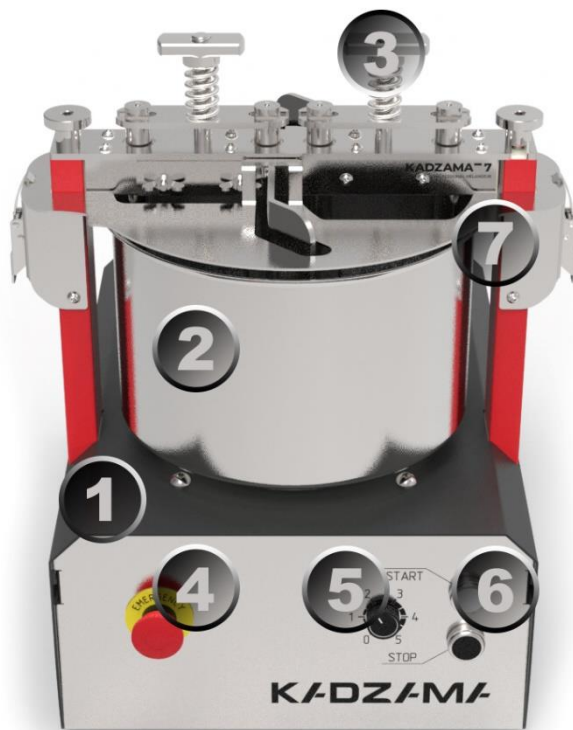
4.10. В случае транспортировки прибора при отрицательных температурах, перед первым включением, его следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.

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

4.12. Ремонт или разборка меланжера могут производиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

5 — Description of structural elements

Описание конструктивных элементов



1 — Housing
Корпус

2 — Tank
Чаша

3 — Adjustable stones tensioner
Регулируемый прижим камней

4 — Emergency stop button
Кнопка аварийной остановки

5 — Rotary speed control knob
Регулятор скорости вращения

6 — ON / OFF switch
Управление приводом

7 — Lid mount
Крепление крышки

6 — Before start

Подготовка к работе

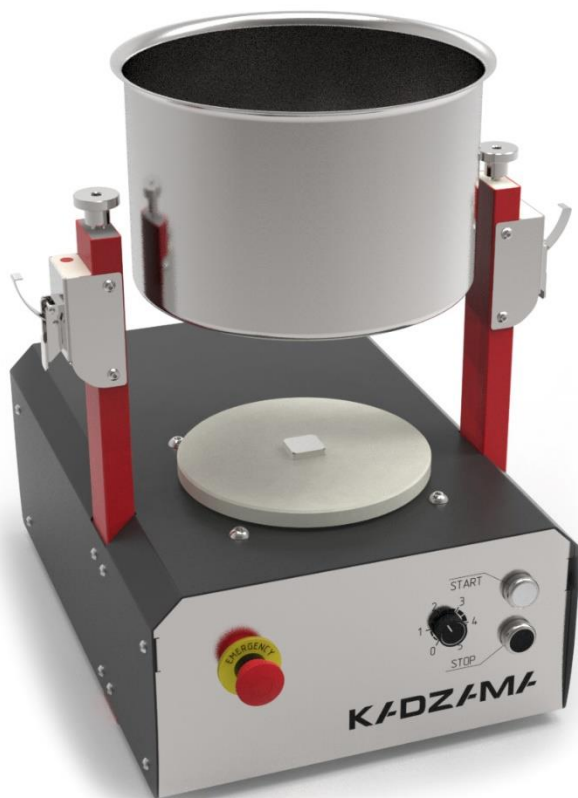
- 6.1. Remove the packaging.
- 6.2. Set melangeur on a flat hard surface, providing easy access to controls.
- 6.3. Ensure that the distance from the melangeur housing to the nearest object is at least 10 cm, ensure that the air vents are not blocked.
- 6.4. Insert the power cable into the 220V power supply.

-
- 6.1. Удалите упаковку.
 - 6.2. Установите меланжер на ровную твёрдую поверхность, обеспечив свободный доступ к органам управления.
 - 6.3. Убедитесь, что расстояние от стенок корпуса и двигателя до ближайших предметов и стен не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не закрыты.
 - 6.4. Включите кабель электропитания в сеть 220В.

7 — Exploitation Эксплуатация

7.1. Install the tank on the housing, aligning it with the shaft and the thrust bearing.

7.1. Установите чашу на корпус, совместив приводной выступ квадратной формы с ответной частью в дне кастрюли.



7.2. Install suspension stones unit, lock it with nuts.

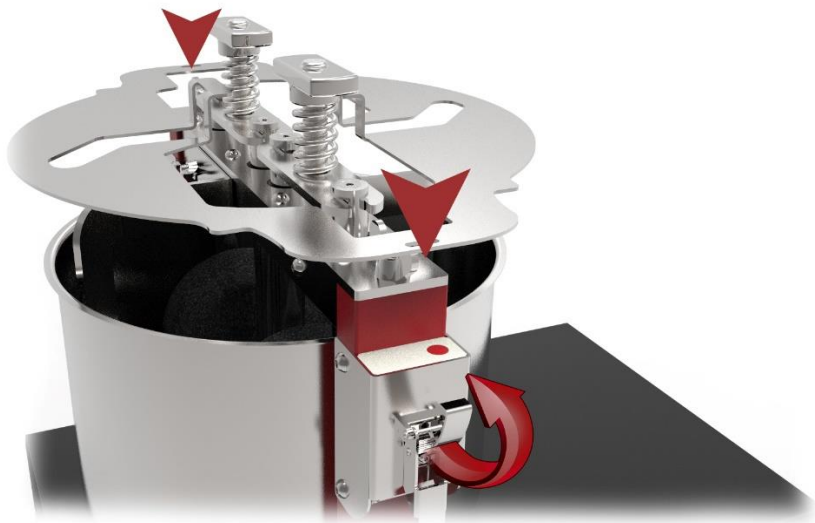
7.2. Установите на меланжер раму с бегунами и съёмные скребки, зафиксируйте их гайками.



7.3 Before starting the rotation, it is necessary to turn on the circuit breaker located on the rear wall of the housing, and make sure that the Emergency stop button (4) is not activated (if it turned on – turn off by rotation clockwise).

7.3. Перед запуском необходимо включить автоматический выключатель и УЗО, расположенные на задней стенке корпуса, и проверить кнопку аварийной остановки (4): если нажата – выключить поворотом по часовой стрелке.

7.4 **Melangeur 7 kg** is equipped with a lid. To start the rotation of the Tank, cover it with the lid, placing it on top of the sensor, and fix it with toggle latches (7). The Tank rotation will stop as soon as the lid is removed. To restart the rotation, fix the lid on the sensor and press the START button. Choose the tank rotation speed turning the rotary speed control knob (5).

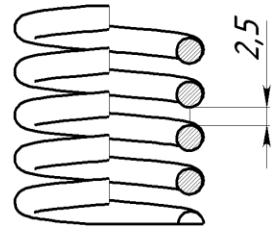


7.4. Для запуска вращения установите крышку на датчик и зафиксируйте её защёлками (7). Вращение остановится, как только крышка будет снята. Запустите вращение кнопкой START. Регулируйте скорость чаши ручкой (5).

7.5. **Do not start melangeur when stones are dry.** This leads to their rapid wear. **During grinding process millstone's axles must be covered with the mass - this determines the minimum volume of melangeur loading.**

7.6. **Before starting melangeur, make sure that there is no pressure on the stones** (nuts of the tensioner are unscrewed at maximum).

7.7. The tensioner provides additional pressure of stones to the bottom of the tank. That increases productivity of melangeur. When the pressure is reduced, the grinding process is slowing down, but the conching process continues with the same intensity. For the tensioner to work properly, a gap of at least 2-3 mm must remain between the spring coils.



7.8. **Unused millstones need some breaking-in to reach maximum intensity in grinding.**

7.9. In order to avoid jamming in the tank, load ingredients gradually.

7.10. If there is cocoa butter in the recipe, it may be added simultaneously with cocoa nibs. That will facilitate primary grinding. It is recommended to add cocoa butter in liquid form.

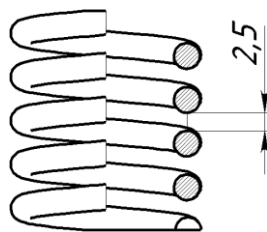
7.11. Gradually add other ingredients into the tank. For example, for the production of chocolate it is necessary to gradually add roasted cocoa nibs. As soon as the mass becomes fluid, add sugar.

7.12. After completing the work, pour off the produced mass. To do this, loosen the nuts of adjustable tensioner for stones, unscrew the nuts of suspension stones unit and remove it, remove the tank.

7.5. **Не допускайте работу меланжера с сухими камнями: это приведет к их быстрому износу. Во время работы оси вращения бегунов обязательно должны быть погружены в массу – это и определяет минимальный объём загрузки меланжера.**

7.6. **Перед запуском меланжера убедитесь, что давления на камнях нет (гайки прижима ослаблены).**

7.7. Прижимной механизм обеспечивает дополнительное давление камней на дно чаши, что способствует увеличению производительности. При уменьшении давления процесс измельчения замедляется, но процесс конширования продолжается с той же интенсивностью. Для правильной работы прижима между витками пружины должен оставаться зазор не менее 2-3 мм.



7.8. **Новым камням нужно притереться в работе, чтобы выйти на максимальную интенсивность измельчения.**

7.9. Чтобы избежать заклинивания чаши, загружайте ингредиенты постепенно.

7.10. Если в рецепте предусмотрено какао-масло, то его можно добавлять одновременно с какао-крупкой, это облегчит первичный помол. Какао-масло рекомендуется добавлять в жидком виде.

7.11. Для производства шоколада необходимо постепенно ввести обжаренную какао-крупку. Как только масса станет текучей, добавьте сахар. После этого дождитесь пока получится однородная масса с нужной дисперсностью.

7.12. После окончания работы, полученную массу необходимо слить. Для этого нужно ослабить гайки прижима камней, открутить гайки, фиксирующие раму с бегунами, снять её и чашу с корпуса.

8 — Maintenance and cleaning

Обслуживание и уход

- 8.1. During the operation keep melangeur clean.
- 8.2. You can wipe the melangeur with a damp cloth after disconnecting it from the power supply.
- 8.3. You can clean the tank under the stream of warm water, you can also wash them with detergent. Do not allow water into the housing.
- 8.4. It is allowed to wash suspension stones unit under the stream of water.

-
- 8.1. В процессе эксплуатации содержите меланжер в чистоте.
 - 8.2. Допускается протирать корпус влажной тканью, предварительно отключив меланжер от сети питания.
 - 8.3. Допускается мытьё чаши под струей теплой воды, мытьё с использованием моющих средств. Не допускается попадание воды в корпус.
 - 8.4. Допускается мытьё узла подвеса и прижима камней под струёй теплой воды.

9 — Warranty

Гарантия изготовителя

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

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

10 — Certificate of acceptance

Свидетельство о приемке

Melangeur 7 kg C€ complies with stated specifications and is recognized as serviceable.

Меланжер 7 кг С€ соответствует заявленным техническим характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Stamp TCD

Штамп ОТК

Controller signature

Подпись контролера

Release date

Дата выпуск

Производитель:

ООО “Кадзама”

105122, г. Москва, Щёлковское шоссе, д. 3, стр. 7

+7 (499) 938-47-38

info@kadzama.com

kadzama.com

Manufacturer:

Kadzama LLC

Russia, Moscow, 105122, Schelkovskoe highway 3, bldg. 7

+7 (499) 938-47-38

sales@kadzama.com

kadzama.com

Authorized representative in EU:

Kadzama D.o.o.

Slovenia, Ljubljana, 1000, Demiceva ulica 9

+7 (916) 077-11-52

logist@kadzama.com

kadzama.com

meets certification
requirements

