

# **KADZAMA**

TECHNOLOGY FOR SUCCESS

## **Wheeled mixer for chocolate**

Колесный миксер для шоколада

### **Manual**

Руководство по эксплуатации



This manual is designed for study the main technical characteristics, operating principle and rules of technical operation of wheeled mixer for chocolate.

**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 колесного миксера для шоколада.

**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

Wheeled mixer is an additional option for the chocolate tempering bowl 20 kg. This mixer transforms a tempering bowl into a complete device for tempering and pouring chocolate into molds.

---

Колесный миксер является дополнительной опцией для temperирующей емкости 20 кг. С помощью этого миксера емкость для temperирования становится полноценным устройством для temperирования и розлива шоколада по формам.

## 2 — Specifications

### Технические характеристики

Power supply, [V] / [Hz] Электропитание, [В] / [Гц]	220 / 50
Power intake, [kW] Потребляемая мощность, [кВт]	0.1
Rotation speed, [RPM] Скорость вращения колеса, [об / м]	30 / 45

Dimensional size (L x W x H), [mm] Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]	270 x 380 x 490
Weight (unpackaged / in package), [kg] Масса (без упаковки / в упаковке), [кг]	10 / 11,5

### **3 — Configuration**

#### Комплектность

Wheeled mixer for chocolate — 1 pc.

Manual — 1 pc.

Warranty card — 1 pc.

---

Колесный миксер для шоколада — 1 шт.

Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Гарантийный талон — 1 шт.

## 4 — Safety measures

### Указания мер безопасности

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

4.10. When transporting a wheeled mixer 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 a wheeled mixer is disconnected from the power supply!

4.12. Repair or disassembly of a wheeled mixer may only be provided with the assistance of qualified personnel of KADZAMA Ltd.

---

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

4.2. Колесный миксер должен подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.

4.3. Не допускается эксплуатация колесного миксера в отсутствии электрического заземления (провод «Е» для евро вилок).

4.4. Эксплуатируйте колесный миксер только по прямому назначению.

4.5. Эксплуатируйте и храните колесный миксер в местах недоступных детям.

4.6. Не оставляйте колесный миксер включенным на длительное время без присмотра.

4.7. Не включайте колесный миксер мокрыми руками.

4.8. Не допускайте попадания жидкости внутрь колесного миксера через вентиляционные отверстия.

4.9. Не эксплуатируйте колесный миксер при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов цельсия и относительной влажности воздуха выше 80%.

4.10. В случае транспортировки колесного миксер 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 проводить только при отключенном от сети шнуре сетевого питания!

4.12. Ремонт или разборка колесного миксера могут проводиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

## **5 — Before start**

### Подготовка к работе

5.1. Remove the packaging.

5.2. Set a wheeled mixer on a working surface.

5.3. Set a wheeled mixer into the bowl with an S-bracket (as shown on a picture below).



5.4. Make sure that the distance between the body of a wheeled mixer and the nearest objects is at least 10 cm.

5.5. Plug the equipment into a 220V.

---

5.1. Удалите упаковку.

5.2. Установите колесный миксер на рабочую поверхность.

5.3. Установите колесный миксер на емкость с помощью S-образной скобы (как показано на схеме ниже).

5.4. Убедитесь, что расстояние от задней стенки корпуса колесного миксера до ближайших предметов не менее 10 см, и вентиляционные отверстия ничем не закрыты.

5.5. Включите оборудование в сеть 220В.



## 6 — Constructive elements description

Описание конструктивных элементов



- 1 — Wheeled mixer;
- 2 — Chocolate tempering bowl 20 kg;
- 3 — Nozzle puller;
- 4 — Back puller;
- 5 — Rotation speed switcher;
- 6 — Power on / off button.

- 
- 1 — Колесный миксер;
  - 2 — Емкость для темперирования шоколада 20 кг;
  - 3 — Съёмник-лейка;

- 4 — Задний съемник;
- 5 — Переключатель скорости;
- 6 — Кнопка вкл / выкл.

## 7 — Exploitation

### Эксплуатация

7.1. Switch on the tempering bowl and melt the chocolate (see the chocolate tempering bowl 20 kg manual).

7.2. Switch on the wheeled mixer using the on / off button.

7.3. Use the rotation speed switcher to select the wheel speed.

7.4. For more intensive mixing, move the nozzle puller to the wheel so the chocolate flows through it without touching the wheel.

**7.5. Do not switch on the wheeled mixer when the chocolate mass is solid inside the tempering bowl! This will cause a breakdown.**

7.6. Temper the chocolate.

---

7.1. Включите емкость для темперирования и растопите шоколад (см. руководство по эксплуатации емкости для темперирования).

7.2. Включите колесный миксер, используя кнопку вкл / выкл.

7.3. При помощи переключателя скорости выберите нужную скорость вращения колеса.

7.4. Для более интенсивного перемешивания подвиньте съемник-лейку к колесу так, чтобы по нему протекал шоколад, но при этом он не касался самого колеса.

7.5. **Не включайте колесный миксер при застывшей шоколадной массе в емкости для темперирования!** Это приведет к выходу его из строя.

7.6. Проведите темперирование шоколада.

## 8 — Maintenance and care

### Обслуживание и уход

8.1. During the work keep a wheeled mixer 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. It is allowed to wash the wheel under warm water and wash with detergents after removing it from the drive shaft counterclockwise.

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 колесный миксер 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. Допускается мыть колеса под струей теплой воды, мыть с использованием моющих средств, предварительно скрутив его с вала привода против часовой стрелки.

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

Wheeled mixer for chocolate complies with stated specifications and is recognized as serviceable.

\_\_\_\_\_

Колесный миксер для шоколада соответствует заявленным техническим характеристикам и признана годной к эксплуатации.

**TCD Stamp**

Штамп ОТК

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

Подпись контролера

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

Дата выпуска

**Manufacturer:****Kadzama LLC**

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

+7 (495) 011 52 17

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

[kadzama.com](http://kadzama.com)

---

**Производитель:****ООО «Кадзама»**

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

+7 (495) 011 52 17

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

[kadzama.com](http://kadzama.com)

---

**Authorized representative in EU:****Kadzama D.o.o.**

Slovenia, Ljubljana, 1000, Demiceva ulica 9

+7 (996) 966 90 88

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

[kadzama.com](http://kadzama.com)

---

**Meets certification requirements**