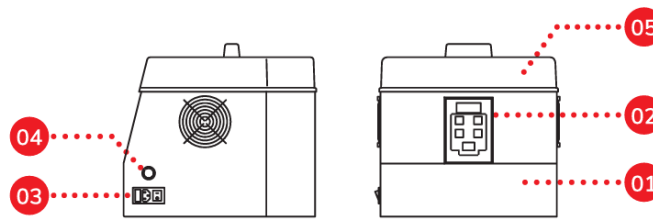


חברת הפעלה MINITEMPER

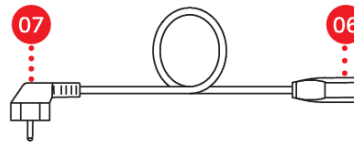
MINITEMPER היא מטמפררת שוקולד קטנה תוצרת Pavoni (איטליה), המתאימה לטמפרור מגוון סוגי השוקולד באופן פשוט ונוח לתפעול, הודות ל 5 התוכניות אשר ניתנות לתכנות באופן יעיל וידידותי לשימוש. קערת המכונה מכילה עד 5 ליטר שוקולד (3.5 ק"ג).

מבנה המכונה:

Machine description



Machine body with cover



Power cable

מקרא:

- 1 גוף המכונה.
- 2 מקלדת.
- 3 מפסק מתח OFF/ON וחיבור חשמל (דופן ימין).
- 4 כפתור מצב jogging (לפירוט נוסף בעמוד מס' 4).
- 5 מכסה (ניתן להסרה).
- 6-7 כבל חשמל.

הפעלת המכונה:

לפני הפעלת המכונה, ודאו שחיבור החשמל תואם את דרישות המכונה כפי שמופיע בלוחית בדופן שמאל. המכונה דורשת Volt 220 וצרכת Watt 300.

1. חברו את כבל החשמל (6) ליחידת ON/OFF (3) בדופן ימין.
2. חברו את צידו השני של כבל החשמל (7) לשקע.
3. העבירו את מפסק OFF/ON (3) למצב ON (דופן ימין). כעת יופיעו שלושה קווים אופקיים בתצוגת המקלדת (2) ולאחר מכן האותיות: rdy (מוכן).
4. התצוגה מציגה מספר דו-ספרתי, כאשר ספרת העשרות יכולה להיות רק "0" או "5". לדוגמה: 25.0 או 25.5.

תכנות עבודה (רמת טמפרטורה ומשך הפסקה):

למכונה יש 5 תכניות הניתנות לתכנות: Pr1 – Pr2 – Pr3 – Pr4 – Pr5.

כל תכנית (למשל Pr1) מחולקת לשלושה שלבים, כאשר כל שלב מכיל:

- רמת טמפרטורה 20-60 מעלות צלזיוס, הניתנת לשינוי בהפרשים של חצי מעלה (0.5 מעלות).
- משך הפסקה 00.5-50.0 דקות, הניתנת לשינוי בהפרשים של 30 שניות (00.5 דקות = 30 שניות).

לדוגמה:

שלב ראשון – חימום השוקולד (המסה):

SP1: התצוגה מציינת את רמת הטמפרטורה הראשונה ב-°C.

PA1: התצוגה מציינת את ההפסקה הראשונה בדקות.

שלב שני – קירור השוקולד (התגבשות):

SP2: התצוגה מציינת את רמת הטמפרטורה השניה ב-°C.

PA3: התצוגה מציינת את ההפסקה השניה בדקות.

שלב שלישי – חימום השוקולד (התקשות):

SP3: התצוגה מציינת את רמת הטמפרטורה השלישית ב-°C.

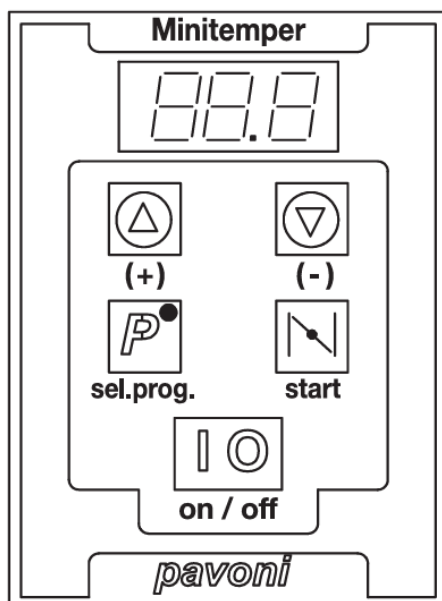
PA3: התצוגה מציינת את ההפסקה השלישית בדקות.

בחירת תוכנית לתכנות (Pr1 – Pr2 – Pr3 – Pr4 – Pr5):

לחיצה קצרה על כפתור P (sel.prog) – כפתור בצבע כחול: מעבר בין חמשת התוכניות: Pr1 – Pr2 – Pr3 – Pr4 – Pr5.

לחיצה ארוכה על כפתור P (sel.prog) מעל 8 שניות: תאפשר בחירת התוכנית אותה תרצו לתכנת. לאחר בחירת התוכנית (לחיצה מעל 8 שניות על כפתור P), תתקבל אינדיקציה על ידי הבהוב הנורית הירוקה (הנמצאת בחלון הימני העליון של כפתור P).

* נורית זו מהבהבת במהלך מצב תכנות, אך נשארת דלוקה באופן קבוע במהלך הטמפרור (מחזור העבודה).



הגדרת תוכנית:**רמת טמפרטורה ראשונה SP1:**

כאשר אתם משחררים את כפתור P מופיע הפרמטר הבא בתצוגה למשל 3 שניות: SP1 (שלב ראשון - רמת טמפרטורה ראשונה). השתמשו בכפתור + / - במקלדת כדי להגדיר או לשנות את הטמפרטורה, ולחצו על כפתור P כדי לאשר.

משך הפסקה ראשון PA1:

לאחר אישור הטמפרטורה יופיע בתצוגה PA1 (שלב ראשון - הפסקה ראשונה) למשך 3 שניות. השתמשו בכפתור + / - במקלדת כדי להגדיר או לשנות את הזמן. לחצו על כפתור P כדי לאשר.

רמת טמפרטורה שניה SP2:

לאחר אישור הזמן יופיע בתצוגה SP2 (שלב שני - רמת טמפרטורה שנייה) מופיע למשך 3 שניות. השתמשו בכפתור + / - במקלדת כדי להגדיר או לשנות את הטמפרטורה, ולחצו על כפתור P כדי לאשר.

משך הפסקה שני PA2:

לאחר אישור הטמפרטורה יופיע בתצוגה PA2 (שלב שני - הפסקה שניה) למשך 3 שניות. השתמשו בכפתור + / - במקלדת כדי להגדיר או לשנות את הזמן. לחצו על כפתור P כדי לאשר.

רמת טמפרטורה שלישית SP3: חזרו על הפעולות כמו בסעיפים הקודמים לתכנות רמת טמפרטורה לשלב השלישי.

משך הפסקה שלישית PA3: חזרו על הפעולות כמו בסעיפים הקודמים לתכנות משך הפסקה לשלב השלישי.

**לאחר אישור משך הפסקה השלישי והאחרון על ידי לחיצה על כפתור P. המכונה תצא ממצב התכנות והנורית הירוקה תפסיק להבהב.

שימו לב: ערכי הטמפרטורה SP1 ו-SP3 חייבים להיות גבוהים יותר מזה של SP2 (כיוון ש-SP2 הוא מחזור עבודה הדורש טמפרטורה נמוכה יותר). אחרת, ישמע זמזום המכונה והערכים שנקבעו לא יתקבלו, ויידרש להגדיר מחדש את רמות הטמפרטורה.

הכנת המכונה לעבודה (לאחר הגדרה של התוכנית הרצויה):

1. ודאו שטמפרטורת החדר מבוקרת (מיטבי 22 מעלות).
2. הסירו את המכסה (מס' 5 בשרטוט מבנה המכונה).
3. הוסיפו את השוקולד לקערה – שברי שוקולד או פתיתים - באופן שווה משני צידי דופן ההפרדה (תכולה מקסימלית 3.5 ק"ג).
4. החזירו את המכסה.

*כדי להאיץ את מחזור העבודה הראשון, ניתן להוסיף את השוקולד לקערה לאחר שחומם מראש (מקסימום 35 מעלות).

אזהרה: אין להוסיף עוד שוקולד עד לסיום תהליך הטמפרור (סיום השלב השלישי).

התחלת מחזור העבודה (Start):

לאחר בחירת התוכנית והוספת השוקולד לקערה, לחצו על **Start** (כפתור ירוק). מנורות החימום בתוך המכונה מתחילות להתחמם. הטמפרטורה מוצגת בתצוגה עולה בהדרגה עד להגעתה לערך **SP1** שנקבע (רמת טמפרטורה ראשונה). התצוגה מציגה את טמפרטורת השוקולד לאורך כל מחזור העבודה. **המכונה עובדת באופן אוטומטי בהתאם לטמפרטורה ולמשך ההפסקה שתוכנתו בכל אחד מ- 3 השלבים ואין צורך להתערב בתהליך.**

סיום תהליך הטמפרור:

בסיום השלב השלישי, המכונה משמיעה קול צפצוף, והכיתוב **end** יופיע ויהבהב בתצוגה ביחד עם הטמפרטורה הסופית **SP3**, והקערה תמשיך להסתובב. יש ללחוץ על כפתור **OFF/ON** כדי להפסיק את הצפצוף ואת סיבוב המכונה.

שמירה על טמפרטורה סופית SP3 קבועה:

לאחר עצירת סיבוב המכונה, לחיצה נוספת כעת על כפתור **OFF/ON** תגרום לקערה להמשיך להסתובב והמכונה תשמור על הטמפרטורה הסופית SP3 למשך כשעתיים נוספות לעבודה.

כעת, לחיצה על כפתור **OFF/ON** תעצור שוב את סיבוב הקערה.

הערה: ניתן לבדוק באיזה שלב נמצאת המכונה על ידי לחיצה על כפתור **P**. השלב יוצג על גבי הצג למשך 3 שניות. לדוגמה: SP2 (עם הטמפרטורה שהוגדרה לשלב 2), ו PA2 (עם משך ההפסקה שהוגדר לשלב 2). ניתן לעצור את מחזור העבודה על ידי לחיצה על כפתור **start**. המחזור ייעצר ויאותרל, כאשר סוג התוכנית עדיין נשמר ומוצג בתצוגה.

מצב jogging:

לחצו על הכפתור jogging (מס' 4 בתרשים) בצד ימין של המכונה כדי לערבב ולאחד את המוצר טוב יותר במהלך החימום בשלב הראשון בלבד, במידה והנכם מעוניינים לזרז את הליך המסת השוקולד (לרוב, תכולת חומר הגלם בקערה בצורת שוקולד צ'יפס מומסת מהר יותר בתחתית מאשר בחלקה העליון).

לחיצה על כפתור זה תגרום לקערה להסתובב (בעוד במחזור רגיל בשלב הראשון הקערה אינה מסתובבת).

אזהרה: יש להשתמש בכפתור זה אך ורק כאשר טמפרטורת השוקולד היא לפחות 35 מעלות.

תוכניות הבסיס:

המכונה מתוכנת מראש עם 3 תוכניות בסיס (המותאמת לשוקולד שהומס מראש ל 35 מעלות):

PR1: שוקולד מריר.

PR2: שוקולד חלב.

PR3: שוקולד לבן.

	DISPLAY	TEMPERATURE LEVEL	PAUSE
PR1	SP1	48°C	3 minutes
	PA1		
	SP2	29.5°C	3 minutes
	PA2		
	SP3	34°C	10 minutes
	PA3		
PR2	SP1	45°C	3 minutes
	PA1		
	SP2	30.5°C	3 minutes
	PA2		
	SP3	32.5°C	10 minutes
	PA3		
PR3	SP1	43°C	3 minutes
	PA1		
	SP2	31.5°C	3 minutes
	PA2		
	SP3	32.5°C	10 minutes
	PA3		

כיבוי המכונה:

לאחר סיום השימוש במכונה, העבר את מפסק מתח OFF/ON (מס' 3) למצב O (צד ימין של המכונה), ונתקו את הכבל מהחשמל (מס' 7).

החלפת הקערה:

החלפת הקערה מאפשרת ורסטיליות תוך כדי עבודה על מגוון סוגי שוקולד שונים ברצף.

תרשים המכונה ללא מכסה:



8 - קיר ההפרדה

9 - מוטות ההברגה (לאבטחת קיר הפרדה)

10 - מד טמפרטורה

11 - תושבת לחיבור מד טמפרטורה

12 - קערה

הסרת הקערה:

1. כבו את המכונה על ידי העברת המפסק מתח ON/OFF (מס' 3) למצב O (צד ימין של המכונה).
2. נתקו את כבל החשמל (מס' 7).
3. הסירו את המכסה (מס' 5).
4. נתקו את מד הטמפרטורה (מס' 10) מהתושבת שלו (מס' 11) על גבי קיר ההפרדה (מס' 8).
5. שחררו את שני מוטות ההברגה (מס' 9) עד לשחרור קיר ההפרדה (מס' 8).
6. סובבו את קיר ההפרדה (מס' 8) נגד כיוון השעון להוצאתו.
7. כעת ניתן לשלוף החוצה את הקערה (מס' 12).

החזרת הקערה:

1. ודאו שהמכונה כבויה ושהכבל מתח לא בחשמל.
2. לפני החלפת הקערה יש לנקות ולייבש היטב את הקערה (מס' 12) ואת קיר ההפרדה (מס' 8). מומלץ לנקות במים חמים ולייבש היטב לפני החזרתה.
3. החזירו את הקערה (מס' 12) ומקמו אותה היטב על ידי 3 פינים בתחתית הקערה.
4. החזירו את קיר ההפרדה (מס' 8) והבריגו היטב את שני מוטות ההברגה (מס' 9).
5. החזירו את מד הטמפרטורה (מס' 10) מהתושבת שלו (מס' 11).
6. כעת ניתן להפעיל מחדש את המכונה ולתכנת למחזור עבודה חדש.

תחזוקה שוטפת:

הגוף הבסיסי של המכונה כמעט ולא דורש תחזוקה שוטפת: רק נדרש לשמור על כל החלקים החיצוניים נקיים. מומלץ לנקות את הקערה ואת קיר ההפרדה במים חמים, באופן קבוע לאחר השימוש ולאחר כל החלפת מוצר ו/או החלפת קערה.

תקלת מד טמפרטורה – תצוגת "ALO" על גבי הצג:

במידה ומד הטמפרטורה (מס' 10) תקול, המכונה תשמיע צליל תקלה רצוף. במקביל, תוצג כתובית **ALO** על גבי צג המכונה. נדרש לכבות את המכונה ולהחליף את מד הטמפרטורה.

להחלפת מד הטמפרטורה, או לכל תקלה אחרת, יש ליצור קשר עם היבואן הרשמי:

יעקב סוכנויות יבוא יצוא בע"מ.

רח' השר שפירא 16 ראשל"צ.

טלפון: 03-9518586.

מאפיינים טכניים:

- 220/240 וולט
- 300 וואט
- מידות המכונה: 42*40 ס"מ, גובה 40 ס"מ
- משקל: 16 ק"ג
- תקופת אחריות יצרן: שנתיים ממועד רכישת המכונה.