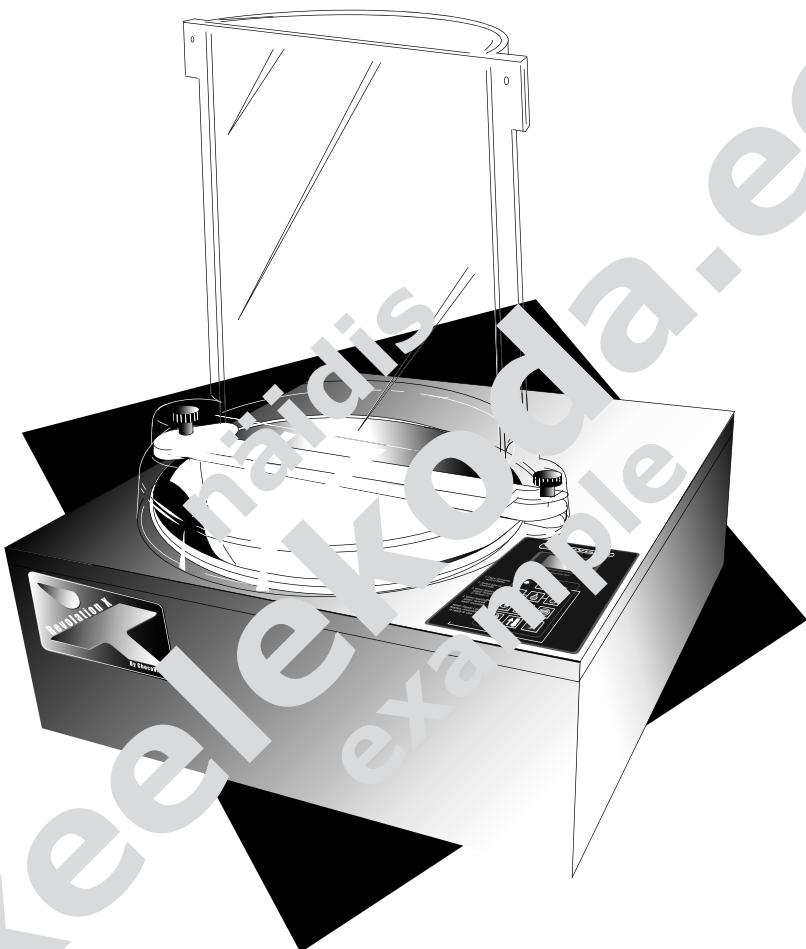


KASUTUSJUHEND  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



# Revolution X3210

ŠOKOLAADI TEMPEREERIMISSEADE  
ŠOKOLĀDES TEMPERĒŠANAS IERĪCE  
ŠOKOLADO TEMPERAVIMO IRENGINYS

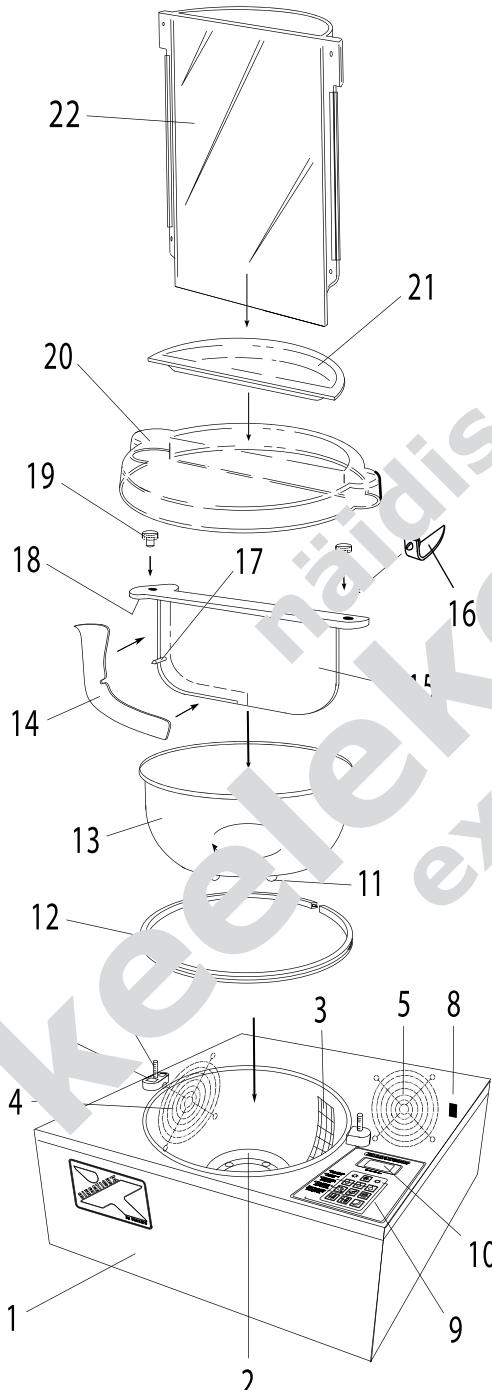


**ChocoVision™**  
Technology MEANS PRODUCTIVITY

[www.chocovision.com](http://www.chocovision.com)

# SEADME OSAD

EST



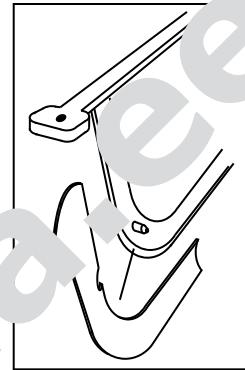
1. ALUS
2. KAUSI AJAM
3. KUUMA ÕHU VÄLJUMISA
4. VÄLJATÖMBEVENT
5. SISSEVOOLUVEM
6. MÕÖTEPEA KONT
7. VAHES
8. TOITELÜ
9. LIGHTNU
10. A
11. KAUSLENDID
12. MIRÖNGAS
13. KAUSS
14. KAABIT
15. VAHESEIN
16. VAHESEINA FIKSAATOR
17. MÖÖTEPEA
18. MÖÖTEPEA KONTAKTID
19. VAHESEINA
20. TOLMUKAITSE
21. TOLMUKAITSME KAAS
22. TÄITEKOLU

MÄRKUS: TÄITEKOLU kasutades  
ei saa TOLMUKAITSME KAANT  
kasutada.

# KOKKUPANEK

**MÄRKUS: ENNE SEADME KASUTAMIST PESKE PUHTAKS KÕIK SEADME OSAD, MIS VÕIVAD ŠOKOLAADIGA KOKKU PUUTUDA. KASUTAGE PEHMET KÄSNA VÕI LAPPI JA ÕRNATOIMELIST PESUVAHENDIT.**

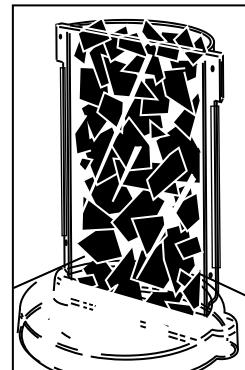
- \* Asetage eemaldatav KAUSIRÖNGAS seadme kausiava servale.
- \* Asetage KAUSS seadmesse ja keerake seda seni, kuni see oma kohale asetub.
- \* Kinnitage KAABITS VAHESEINA külge (joonis 1). Õigesti paigaldatuna peaks KAABITS kaarduma seadme esiosa suunas.
- \* Sobitage VAHESEIN KAUSSI ringi reediluge, et mõõtepea kontaktid (ALUSEL ja VAHESEINAL) oleksid kohakuti. Sobitage VAHESEINA NUPUD VAHESEINA HOIDIKUTE külge. Kui vahesein ei ole korralikult paigaldatud, annab seaduse üldatussignaalid viga.
- \* Kinnitage VAHESEIN FIKSATORI kohale. See ei lase tahkel šokolaadil pöörleva kauast välja kerkida.



Joonis 1

## TÄITEKOLU LISATÄRVIK

- \* Lükake TÄITEKOLU osi ja TOLMI KAASME avasse (joonis 2) ja täitekolu kuni 1-5 mm šokolaadiga. Kasutada võib kasutada kaasme ja kuid tahke tahvelšokolaadi sobib ka õige paremini.
- \* Pannaksite täitekolu et šokolaad pannakse alati VAHESEINA taha.
- \* Kui TÄITEKOLU osi saab hõlpsamaks puastamiseks eemaldada.



Joonis 2

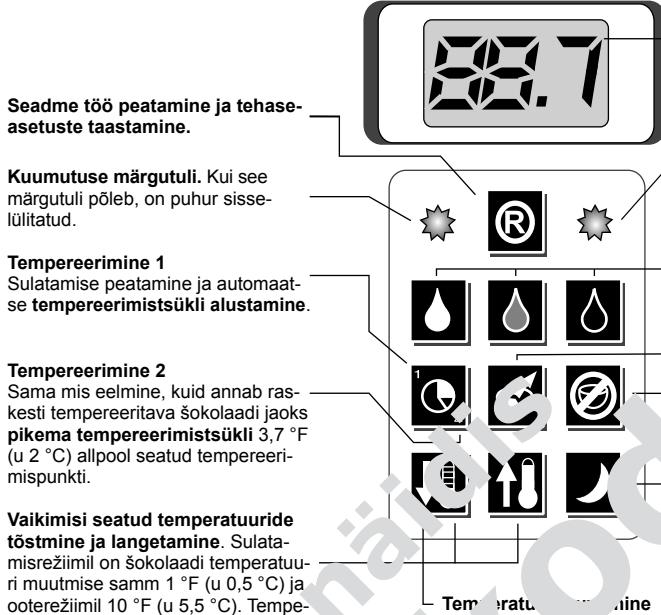
**Seadme töö peatamine ja tehase-asetuste taastamine.**

**Kuumutuse märgutuli.** Kui see märgutuli põleb, on puhur siselülitatud.

**Tempereerimine 1**  
Sulatamise peatamine ja automaat-  
se tempereerimistsükli alustamine.

**Tempereerimine 2**  
Sama mis eelmine, kuid annab ras-  
kesti tempereeritava šokolaadi jaoks  
**pikema tempereerimistsükli** 3,7 °F  
(u 2 °C) allpool seatud tempereeri-  
mispunkti.

**Vaikimisi seatud temperatuuride**  
**töstmine ja langetamine.** Sulata-  
misrežiimil on šokolaadi temperatuuri  
muutmise samm 1 °F (u 0,5 °C) ja  
ooterežiimil 10 °F (u 5,5 °C). Tempe-  
ratuuriasetuste muutmisse samm  
kuvatakse seadistamise ajal näidiku-  
le. Pärast nupu vabastamist naaseb  
näidik tegelikku temperatuuri näitami-  
se režiimile. Asetuste kontrollimiseks  
vajutage valgustatud nupule lühidalt.



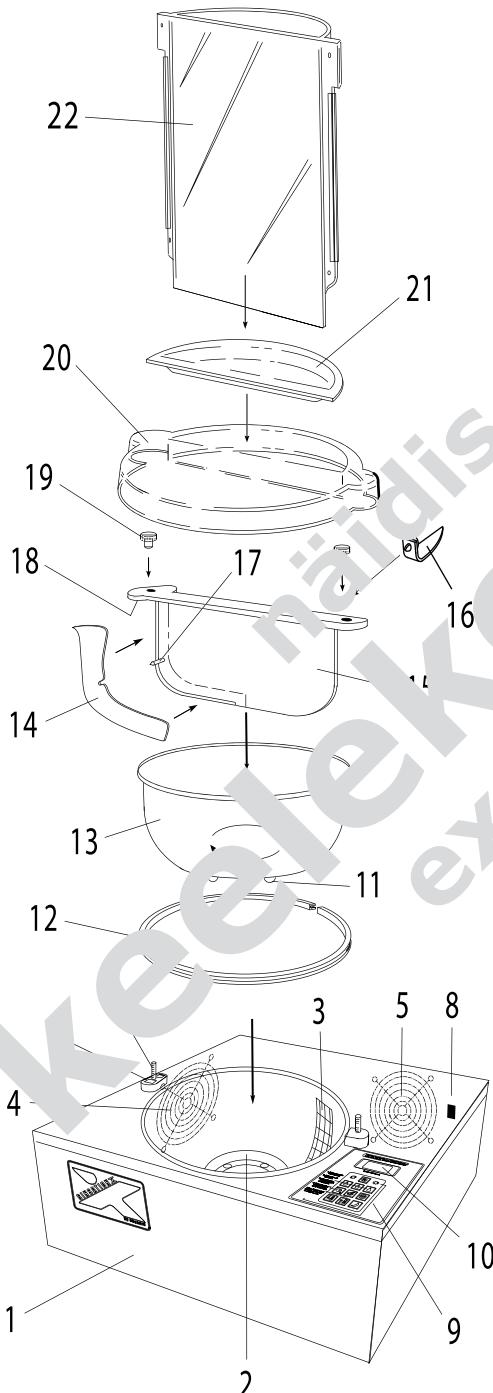
**Ooterežiimi märgutuli.** Kui see märgutuli põleb, on šokolaad temperatuuri ja kasutamiseks valmis.

**Šokolaaditüübi valimine.** Vabastamist algab 10 sekundit.  
Tempereerimise tase ja etuse kontrollimiseks vajutage näidik ülil nupule üks kord.

**Tempereerimistsükli lõpetamine.**  
Sulatamine šoko-kaeskristallide eemaldamiseks.

**Päev - kaas** – kaas pöörlemise peatamine  
90 sekundiks. Näidik lülitub temperatuuri-  
äidurežiimilt ajaloendurirežiimile.

**Sulatatud šokolaadi pikemat aega**  
**kausis hoidmine.** Pärast selle valiku  
tegemist vaheldub temperatuur 100 °F  
(u 38 °C) ja 55 °F (u 29,5 °C) vahel.  
Kasutus pöörlemine lülitub vaheldumisi  
vahel välja.



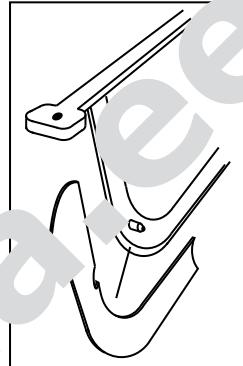
1. PAMATIERĪCE
2. SAVIENOTĀJS AR TRAUKS
3. KARSTUMA IZPLŪDES ATVERE
4. VELKMES VENTILĀTORS
5. IESŪCES VENTILĀTORS
6. ZONDES KONTAKTI (IERĪCEI)
7. VAIROGA TIPIKAJUMI (2)
8. BAROŠANA ČLĒDZIS
9. AVIAČIJS
10. DRĪZEJĀ LODZINĀŠ
11. TRAUKA VIETAS NOTEICĒJI
12. ŪDKA GREDZENS
13. TRAUKS
14. SKRĀHS
15. VAIROGS
16. VAIROGA SPAILE
17. ZONDE
18. ZONDES KONTAKTI (VAIROGAM)
19. VAIROGA KLOĶI (2)
20. PUTEKĻU AIZSARGS
21. PUTEKĻU AIZSARGVĀKS
22. PILTUVE

PIEZĪME: PILTUVES lietošanas laikā PUTEKĻU AIZSARGVĀKU nebūs iespējams lietot.

# SALIKŠANA

**PIEZĪME: PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS NOMAZGĀJIET VISAS TĀS DETAĻAS, KURAS VAR SASKARTIES AR ŠOKOLĀDI. LIETOJIET MĪKSTU SŪKLI VAI DRĀNU UN MAIGAS ZIEPES.**

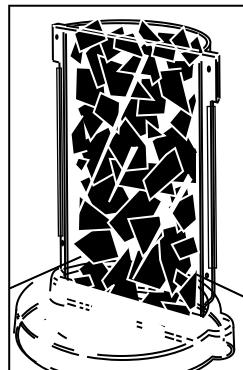
- \* Novietojiet noņemamo TRAUKA GREDZENU uz trauka atveres malas (ierīcē).
- \* Ievietojiet TRAUKU ierīcē un pagrieziet to, līdz tas noslēdzas savā vietā.
- \* Pievienojiet VAIROGAM SKRĀPI (1. att.). Pareizi uzstādītam SKRĀPIM jākustas pa līknī ierīces priekšas virzienā.
- \* Pielāgojiet VAIROGU TRAUKĀ tā, lai secīgās, ka zondes kontakti (IERĪCEI un VAIROGAM) ir centri. Ieskrūvējiet VAIROGA KLCĀKĀJS pār VAIROGA STIPRINĀJUMU vietās. Ja VAIROGS nav pareizi uzstādīts, būs dzirdama pūšoša skaņa un tas nesāks darboties.
- \* Iespiediet VAIROGA SPAILI. Spailis cietai šokolādei izkrist no trauka tā gredzenās vākā.



1. att.

## PILTUVE PĀR IEPRIEDEM

- \* Ieslidiniet PILTUVES rāmisu PUTFKLU AIZSARGA atverē (2. att.) un iepildiet aptuveni 1,5 kg šokolādes. Var izmantot vārakāda veida šokolādi, bet vislabāk ir piemērots ciets, vārakāda gabaliņi.
- \* Ievērojiet, ka šokolādi vienmēr jāuzpilda aiz VAIROGA.
- \* Rāšanas atvieglošanai VAIROGU var pilnīgi izjaukt pa augšu.



2. att.

## VADĪBAS POGAS

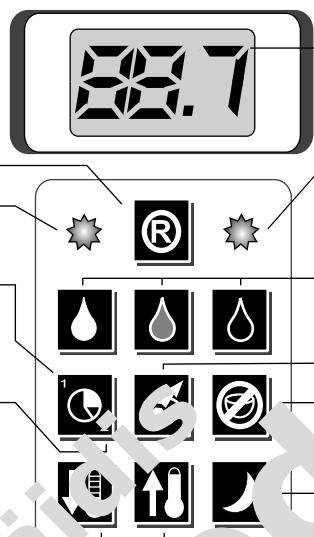
**ATIESTATĪŠANAS poga** – apstādina  
ierīci un atgriežas uz rūpnieciskajiem  
iestatījumiem.

## **KARSĒTĀJA INDIKATORS –** izgaismots indikators norāda par pastiprinātu qaisa karsēšanu.

**TEMPERĒŠANAS** poga 1 –  
aptur kausēšanas procesu un sāk  
automātisku temperēšanas ciklu.

**TEMPERĒŠANAS poga 2** – līdzīga iepriekšējai, bet ar ilgāku temperēšanas ciklu (3,7 F) zemāk par iestatīto temperatūras punktu cietas šokolādes temperēšanai.

**+/- KARSTUMA pogas** – paaugstina un pazemina rūpnieciski iestātīto temperatūras līmeni. Ar 1 F pieauguma soli kausēšanas režīmā un 10 F pieauguma soli gatavības režīmā. Regulēšanas pieauguma solis Istaicītik attēloti LED displejā regulēšanai laikā. Pēc regulēšanas displejs atkal atgriežas pie faktiskās temperatūras noslējuma. Savu regulējumu divkārši pārbaudē atri nospiediet izgaismoto pogu.



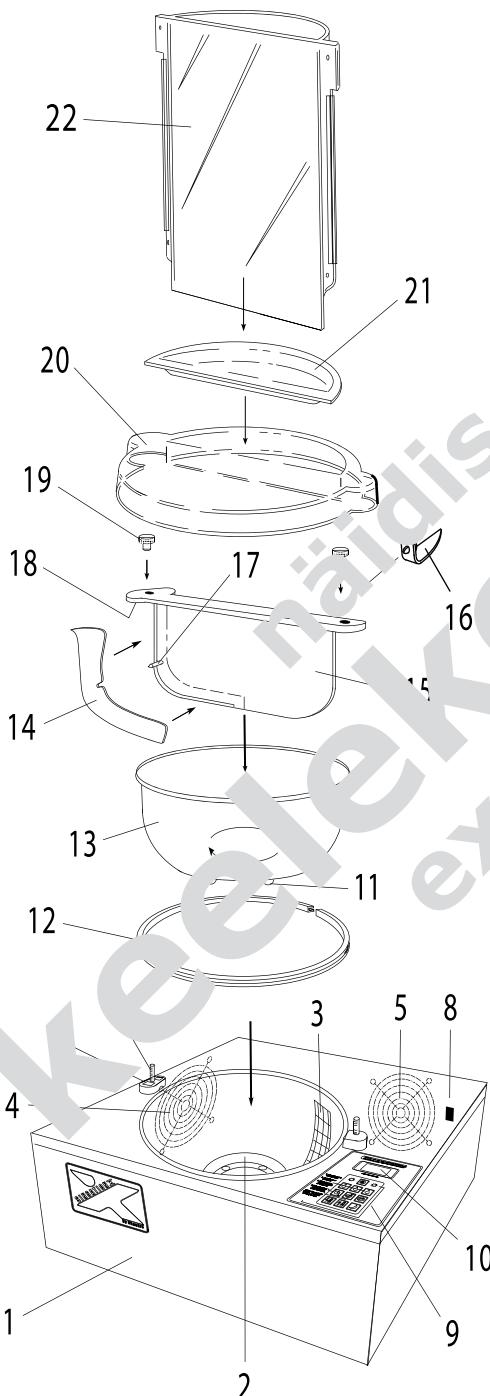
#### - LED DISPLAYS

**GATAVĪBAS REŽĪMA INDIKATORS –**  
kad izgaismojas, šokolāde ir tā vērāta  
un gatava lietošanai.

**ŠOKOLĀDES VEIDA / KA  
SAM**  
**pogas** – nospiežot **veio** ie,  
vēlamo šokolāde **veio** atlaižot, sākas  
**KAUŠĒSANAS** **'s** nospiežiet vienu  
reizi gatavības re **laikā** ieturaidūtu  
rūpnieciskos **tempo** **ies** iestātījumus.

- IZMĀKĀNAS - da - izvēlieties, lai  
pabeigtu kompensesanas ciklu. Šajā laikā  
varētu iegūt doto šokolādi.

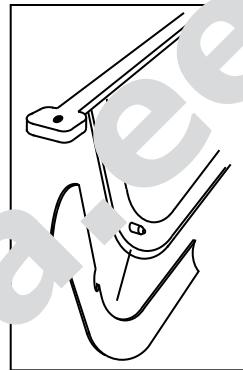
- NAKT<sup>ē</sup> - ja - dod iespēju saglabāt ietraukšķīš kolādi traukā ilgāku laiku pēc dienai. Ja tā tiek izvēlēta, karsēšanas temperatūra periodiski apgriežas no 00 F līdz 85 F. Trauka griesānās arī periodiski pārveidojas no ieslēgtas līdz izslēgtai pozīcijai.



- PASTABA: naudojant PILTUVA, DANGOS NUO DULKIŲ DANGTELIO naudoti negalima.

**PASTABA: PRIEŠ NAUDODAMI ĮRENGINĮ, NUPLAUKITE VISAS DALIS, KURIOS GALI LIESTIS PRIE ŠOKOLADO. PLAUKITE MINKŠTA KEMPINE ARBA ŠLUOSTE IR ŠVELNIU MUILU.**

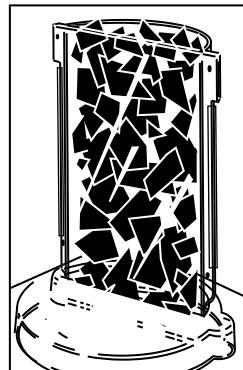
- \* Nuimamą INDO ŽIEDĄ įtaisykite ant įrenginio indo angos kraštų.
- \* Jdékite INDA į įrenginį ir pasukite. Jis užsifiksuos savo vietoje.
- \* Prie SKIRTUKO pritaisykite GREMŽTUKĄ (1 pav.). Gerai įtaisius, GREMŽTUKAS turi suktis neliesdamas įrenginio kraštų.
- \* Į indą įtaisykite skirtuką; įsitikinkite, kad elektiklio kontaktai (KORPUSO ir SKIRTUKO) yra sulygiūni. SKIRTUKO FIKSATORIUS ižirkite ant SKIRTUKO IŠKYŠŪ. Jeigu SKIRTUKAS nėra bus tinkamai įtaisyti, pasigirs garsinis signalas (iš ietaisias ne įjungtas).
- \* Įtaisykite SKIRTUKO SPRAUSTUKĄ. Jis turi būti, kad jam sukantis sukietėjės šokoladas. Iš kils indo kraštais.



1 pav.

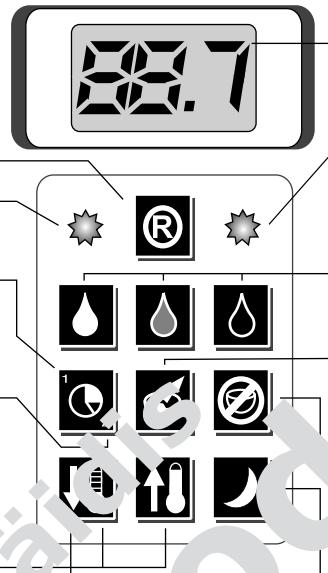
## PILTUVA (rūgiedas)

- \* PILTUVA įstumkite į ĮANGĄ INUO DU KILŲ angų (2 pav.) ir jdékite ne daugiau nei 4,5 kg šokolado. Galite naudoti beveik bet kokios rūšies šokoladą, tačiau geriausiai tinka žviodinti šokoladas.
- \* Atsiminkite, kad šokoladą reikia visada dėti už SKIRTUKO.
- \* Kad hūtų lengviau valyti, VISAS PILTUVO dalis galima išvalyti.



2 pav.

# VALDYMO MYGTUKAI



**ATSTATOS mygtukas** – įrengimas išjungiamas ir atstatomos gamyklinės nuostatos.

**KAITINIMO ELEMENTO INDIKATORIUS** – dega veikiant karšto oro kaitinimo elementams.

## TEMPERAVIMO CIKLO 1

**parinktis** – sustabdomas tirpinimo procesas ir išjungiamas automatinio temperavimo ciklas.

## TEMPERAVIMO CIKLO 2

**parinktis** – tas pats, kas aukščiau, tačiau temperavimo ciklas yra ilgesnis (3,7 F), tinkamas sunkiau temperuojamam šokoladui.

**TEMPERATŪROS REGULIAVIMO mygtukai** – padidina arba sumažina nustatytą temperatūrą. 1 F padalos yra Tirpinimo režimu, 10 F padalos yra Paruošimo režimu. Temperatūros didinimo metu rodmenys laikinai rodomi skystųjų kristalų ekrane. Atleidus mygtuką ekrane bus rodoma esama temperatūra. Norédami patikrinti savo nustatymus, trumpai spūstelkite šviečiantį mygtuką.

**TEMPERATŪROS MATAVIMAS** –  
**PAIRINTIMO mygtukas** –  
nudriekite nerjungiami iš  
skirtingų Celsius iš  
nugardintų nustatymų.  
prieš išrinkdami OKA  
DÖRUŠL. Ekrane parodys  
vakašas „F“ arba „C“).