**BEDIENUNG**

**EZtemper**



**Einführung**

EZ Temper wird verwendet, um eine stabile Form von Kakaobutterkristallen herzustellen, die zum Temperieren verwendet werden kann:

- Kakaomasse von der Bohne bis zur Tafel

- Schokolade

- Ganache

- Schmelztabletten

- Gianduja

- Gefärbte Kakaobutter

Wir nennen diese stabile Form von Kakaobutterkristallen, die durch EZ-Temperierung erzeugt wird, "Silk = Seide".

Für die Vorkristallisation von Schokolade sind zwischen 0,1 und 1 % der stabilen Form von Kakaobutterkristallen erforderlich, damit sich die Schokolade mit dem Biss, dem Glanz und dem Mundgefühl einer gut temperierten Schokolade verbindet. EZ Temper ermöglicht es Ihnen, diese stabilen Kristalle konstant bereitzustellen und mit der Schokolade bei einer höheren Temperatur als üblich zu arbeiten, um eine bessere Fließfähigkeit und Benutzerfreundlichkeit zu gewährleisten. Die Seide kann auch zum Vorkristallisieren von Ganaches und anderen Mischungen verwendet werden, die vom Temperieren profitieren.

**Sicherer Betrieb:**

Das EZ Temper ist ein Niederspannungsgerät, das mit den meisten Stromquellen sicher verwendet werden kann. Für die Verwendung an weltweiten Steckdosen können Sie eine der folgenden Möglichkeiten nutzen:

Ersetzen Sie das mit dem Gerät gelieferte Kabel durch ein länderspezifisches Kabel. Schließen Sie das mit dem Gerät gelieferte Kabel an einen landesspezifischen Wandadapter an.

**NICHT EINTAUCHEN! NICHT DEMONTIEREN**

**Start/Stop**

Nachdem Sie das Gerät in die Steckdose gesteckt haben, vergewissern Sie sich, dass der Stecker vom Adapter zum Gerät selbst ebenfalls fest sitzt. Schalten Sie sowohl den Gebläseschalter als auch den Netzschalter auf der Oberseite des Geräts ein. Eine Leuchte an den Schaltern zeigt an, dass sie eingeschaltet sind, wenn das Gerät mit Strom versorgt wird.

**Einrichten**

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit Kakaobutter, die zwei oder mehr Wochen bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C bis 30 °C gelagert wurde.

* Geben Sie eine bestimmte Menge Kakaobutter in den/die mit dem Gerät gelieferten Edelstahlbehälter und setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Jeder Behälter fasst etwa 150 Gramm Kakaobutter, je nach Format der Kakaobutter. Möglicherweise müssen Sie die Kakaobutter in kleinere Stücke schneiden, bevor Sie sie in den Behälter geben. Wenn Sie voraussichtlich größere Mengen an Kakaobutterseide für Ihre Produktion benötigen, füllen Sie die Kakaobutter in zwei oder mehr Edelstahlbehälter.
* Stellen Sie den/die Behälter in den EZ-Temper. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und warten Sie, bis die Kakaobutter eine seidige Konsistenz erreicht hat. Dies kann bis zu 12 Stunden dauern. Rühren Sie die entstandene Masse um, um eventuelle Klumpen zu entfernen. Wenn die Kakaobutter keine Klumpen mehr enthält und die Konsistenz von Seide erreicht hat, kann sie verwendet werden.
* Nach einigen Tagen werden Sie vielleicht etwas geschmolzene Kakaobutter an der Oberfläche bemerken, rühren Sie sie einfach unter, sie wird die Temperierbarkeit Ihrer Kakaobutterseide nicht beeinträchtigen.
* Kakaobutter wird zu etwa 15 % in Form von V-Kristallen zwischen 33 und 34 ºC vorliegen. Das Gerät wird mit einer werkseitig eingestellten Temperatur von 33,5 ºC ausgeliefert. Die meisten handelsüblichen Kakaobutter erreichen die seidige Textur bei 33,5 ºC.
* Kakaobutter aus Kakao, der näher am Äquator liegt, ist jedoch härter als Kakaobutter aus weiter entferntem Kakao - die verwendete Kakaobutter kann eine Anpassung der Temperatur erforderlich machen.
* Um die eingestellte Temperatur am EZ-Temper zu ändern, drücken Sie einmal auf die SET-Taste, woraufhin [SP] auf dem oberen Display erscheint. Wählen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen die gewünschte Temperatur zwischen 33,0 und 34,0 C. Drücken Sie die SET-Taste ein zweites Mal und Sie sehen [Sŗ] - dies ist eine Timerfunktion, die um 00.00 Uhr aktiviert werden sollte. Wenn Sie diesen Timer versehentlich einstellen, ertönt ein Alarm, wenn die Zeit erreicht ist - das Gerät wurde so programmiert, dass es sich in diesem Fall nicht ausschaltet. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie einfach zweimal die SET-Taste und verwenden Sie den Abwärtspfeil, um das Gerät auf 00.00 Uhr zurückzusetzen. Wenn Sie die SET-Taste ein drittes Mal drücken, werden Ihre neuen Einstellungen übernommen.
* Wenn nach 12 Stunden noch keine Klumpen aufgeweicht sind und die Kakaobutter noch keine seidige Konsistenz erreicht hat, müssen Sie die Temperatur möglicherweise anpassen.
* Beginnen Sie zunächst mit einer Erhöhung um 0,2º C Grad. Prüfen Sie die Textur der Kakaobutterseide 4 Stunden nach jeder Zugabe.
* Wenn Ihre Kakaobutterseide zu flüssig erscheint, sollten Sie die Temperatur um 0,1-0,2 ºC senken.
* Wenn die Kakaobutter vollständig schmilzt, wurde Ihnen möglicherweise Kakaobutter verkauft, die andere Fette als Kakaobutter enthält. Palmöl und andere Fette, die keine Kakaobutter enthalten, sind zwischen 33 und 34 ºC flüssig.

**Verwendung von EZ-Temperierseide**

Bringen Sie das Produkt, das Sie vorkristallisieren möchten, auf eine Temperatur zwischen 28 und 33,5 °C, je nach Anwendung, bevor Sie die erforderliche Menge Seide hinzufügen. Kakaomasse, Schokolade, Ganache oder gefärbte Kakaobutter sollten eine Temperatur zwischen 32 und 33,5°C haben, während Meltaway oder Gianduja eher 28°C haben können.

Da Sie die stabile Form der Kakaobutterkristalle einführen, müssen Sie nur etwa eine Minute warten, bevor Sie Ihr Produkt verwenden.

Wenn Sie geschmolzene Schokolade vorkristallisieren, bleibt die Schokolade so lange temperiert, wie die Schokolade nicht überhitzt wird. Wenn sie abkühlt, können Sie sie wieder auf die Ausgangstemperatur erwärmen, ohne dass die Schokolade ihre Temperatur verliert. Mit der Zeit kristallisiert die Schokolade aus und Sie werden feststellen, dass Sie die Temperatur erhöhen können - bei dunkler Schokolade auf bis zu 34,5 Grad.

**Wartung**

**Reinigung**

Das Gerät sollte nicht in Wasser getaucht werden. Verschüttete Flüssigkeiten können einfach mit einem feuchten Seifentuch abgewischt werden. Es ist nicht ungewöhnlich, dass Kakaobutterkristalle einen Film auf den schwarzen Silikonteilen des Geräts bilden. Dies kann gelegentlich mit einem warmen Seifentuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, gut zu spülen.

Das Edelstahlgitter an der Unterseite des Geräts kann ohne Bedenken in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Garantiebestimmungen**

**Ein Jahr beschränkte Garantie**

EZtemper garantiert das Produkt gegen Material- und Verarbeitungsfehler bei normalem Gebrauch für einen Zeitraum von einem Jahr (365) TAGEN ab dem Kaufdatum durch den Erstkäufer ("Garantiezeit").

Im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie wird EZtemper, wenn ein Hardware-Defekt auftritt und eine gültige Reklamation innerhalb der Garantiezeit bei EZtemper eingeht, nach eigenem Ermessen und im gesetzlich zulässigen Umfang entweder

- (1) das Produkt kostenlos reparieren, unter Verwendung neuer oder aufgearbeiteter Ersatzteile oder

- (2) das Produkt gegen ein neues oder generalüberholtes Produkt austauschen.

Im Falle eines Defekts sind dies, soweit gesetzlich zulässig, Ihre einzigen und ausschließlichen Rechtsmittel.

Ein Ersatzprodukt oder -teil übernimmt die Restgarantie des Originalprodukts oder neunzig (90) Tage ab dem Datum des Austauschs oder der Reparatur, je nachdem, welcher Zeitraum länger ist.

**Anleitung - Garantieservice: T**

Um Garantieleistungen in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie das Produkt frachtfrei in der Originalverpackung oder in einer gleichwertigen Schutzverpackung an die von EZtemper angegebene Adresse senden. In Übereinstimmung mit geltendem Recht kann EZtemper verlangen, dass Sie einen Kaufnachweis erbringen, bevor Sie Garantieleistungen in Anspruch nehmen. Diese eingeschränkte Garantie deckt nicht die Kosten für die Rücksendung des Produkts an EZtemper oder umgekehrt; dies liegt in Ihrer Verantwortung.

Ausschlüsse. Die anfängliche Garantie gilt nicht für Schäden am Produkt, die durch Unfall, Missbrauch, unsachgemäße Installation oder Bedienung, unbefugte oder unsachgemäße Reparatur, Austausch oder Änderung (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Reparaturen, Ersatz oder Änderungen, die von anderen Personen als EZtem- per durchgeführt wurden), nicht ordnungsgemäßer Wartung, unangemessenem Gebrauch oder Missbrauch des Produkts oder Nichtbeachtung schriftlicher Installations- oder Betriebsanweisungen. Wasserschäden sind nicht von der Garantie abgedeckt. Der Käufer muss den Kaufbeleg des Produkts innerhalb von 365 Tagen nach dem Datum, an dem das Produkt von EZtemper an den Käufer versandt wurde, an EZtemper zurücksenden, um einen Anspruch im Rahmen der Erstgarantie geltend zu machen.

Versand. Der Käufer veranlasst und bezahlt die Versand- und Bearbeitungskosten für das Gerät, das an EZtemper zurückgeschickt werden soll. EZtemper übernimmt die Versandkosten für die Rücksendung des Geräts an den Käufer.

**Wichtiger Versandhinweis**

Ihre Rücksendung (zur Reparatur oder Rückerstattung) muss über Ihr örtliches Postamt verschickt werden (z.B. USPS in den USA, Canada Post in Kanada, Royal Mail in UK, ... etc). Wir empfehlen Ihnen, den Standardversand zu nutzen, um Versandkosten zu sparen.

Waren, die mit UPS, FEDEX, DHL oder anderen Kurierdiensten verschickt werden, können nicht angenommen werden und werden an den Absender zurückgeschickt.

Wenn das Paket versehentlich zugestellt wird, werden die von den oben genannten Kurierdiensten in Rechnung gestellten Kosten nicht bezahlt und Ihre zurückgesendeten Waren werden nicht repariert und zurückgeschickt.

Wenn Sie Artikel an uns zurücksenden, verwenden Sie bitte Ihr örtliches Postamt für den Versand und deklarieren Sie den Inhalt Ihres Pakets als

"Rücksendung an den Hersteller zur Reparatur, NCV (No Commercial Value)".

**Fehlersuche/FAQs**

*Das System lässt sich nicht einschalten:*

Überprüfen Sie den Netzstecker und die Unterbrecher.

*Kakaobutter ist bei der eingestellten Temperatur geschmolzen*

Kakaobutter kann mit anderen Fetten verunreinigt sein - verwenden Sie nur zuverlässige Marken von reiner Kakaobutter.

**Basisinformation Anwendung**

**1. Schokolade temperieren**

Geben Sie 1,0 Gewichtsprozent Kakaobutterseide zu geschmolzener Schokolade, die auf 33,5º C oder sogar ein oder zwei Grad kälter abgekühlt wurde. Um den richtigen Prozentsatz für die von Ihnen verwendete Schokolade zu ermitteln, müssen Sie ein wenig experimentieren. Möglicherweise können Sie bis zu 0,5 % der EZ-Temperierseide verwenden.

Wenn Sie eine große Menge Schokolade temperieren - z. B. mit der EZ-Temperierseide eine 10-kg-Radeinheit - nehmen Sie eine kleine Menge der Schokolade mit der entsprechenden Temperatur aus der Maschine in eine Schüssel und rühren Sie die EZ-Temperierseide in diese kleinere Menge, bevor Sie sie wieder in die Masse geben.

**2. Temperieren von Ganache**

Eine temperierte Ganache ist stabiler, kann innerhalb von ein paar Stunden nach der Herstellung geschnitten werden und löst sich nicht. Sie wird glatt und cremig, schmilzt gleichmäßig im Mund und ist nicht körnig

Nach dem Emulgieren der Ganache, bei einer Temperatur zwischen 28º und 33º C, 0,5 bis 1,0 % des Gewichts der Ganache EZ-Temperseide hinzufügen und gründlich untermischen. Die Ganache kann nun in einen Rahmen gegossen und geschnitten werden, sobald sie fest geworden ist (das kann schon nach ein oder zwei Stunden der Fall sein). Die Ganache kann in die Schalen gefüllt werden, wenn sie eine Temperatur zwischen 28 und 30º C hat.

**3. Temperierung von Schmelzmassen**

Meltway-Mischungen werden nach der Zugabe des Kokosöls zur Schokolade recht flüssig, so dass es sehr schwierig ist, sie zu temperieren. Untemperierte Schmelzmassen werden schlecht fest und körnig. Aufgrund der Flüssigkeit ist es schwierig, sie auf einer Platte zu temperieren, besonders wenn Sie mit großen Mengen arbeiten.

Fügen Sie zwischen 1,0 und 2,0 Gewichtsprozent der EZ-Temper-Seide zu der Mischung hinzu, wenn diese zwischen 26 und 33º C liegt, und gießen Sie sie dann in den Rahmen. Sobald sie abgekühlt und ausgehärtet ist, kann sie geschnitten werden - je nach Ausgangstemperaturen kann dies innerhalb von nur einer Stunde geschehen.

**4. Temperieren von Gianduja**

Entweder für die Temperierung von Massenware oder für Ihre eigenen Giandujas - EZ-Temper-Seide kann die Lösung für ein schwieriges Problem sein.

Die Verwendung von EZtemper-Seide, die zwischen 0,5 % und 1,0 % des Gewichts der Gianduja ausmacht und der Gianduja zwischen 26 und 33 ºC zugesetzt wird, führt zu einer guten Temperierung und ermöglicht es Ihnen, Ihre Gianduja-Platte anzuschneiden, sobald sie ausgehärtet ist - oft schon nach einer Stunde.

Geschmolzene Milchschokolade 1000 g, Haselnusspaste 450 g - auf 26 bis 33 ºC abkühlen, 8 bis 14 g EZ-Temper-Seide einarbeiten, in einen Rahmen oder eine Form gießen. Kühlen, bis sie fest ist. Sobald die Schokolade fest ist, kann sie auf der Maschine oder mit der Hand geschnitten werden.

**5. Temperieren der Kakaomasse von der Bohne bis zur Tafel**

Masse auf 33 bis 34º C abkühlen - 0,5 bis 1,0 Prozent EZtemper-Seide hinzufügen. 1 Minute lang rühren. Die vorkristallisierte Masse kann nun in Eimer oder Formen gepumpt werden.

**Technische Daten:**

Maschinennummer: Siehe Rechnung

Strom: 12 VDC 6.0 A 60 W

Stromwandler:
Model Meanwell GS90A12-P1M
Input: 105/250VAC 50/60 Hz
Output: 12VDC 6,67 A - 90W
Approvals: UL/CUL/TUV/FCC/CE

**Basis:**

Operating manual
Revision 6
January 30, 2015

Für mehr Informationen, Kauf und Videos etc. besuchen Sie bitte die Homepage des Herstellers (englischsprachige Seite)

<http://www.eztemper.com/>