

Kadzama Melangeure REINIGEN & WARTUNG



Wie du deinen Melanger reinigst und pflegst: Ein einfacher Leitfaden für Experten

Ein Melanger ist ein wichtiges Gerät in der Schokoladen- und Nussmassenproduktion. Wie alle professionellen Maschinen muss er richtig gereinigt und regelmäßig gewartet werden, damit er optimal funktioniert. Ein gut gewarteter Melanger sorgt nicht nur für Produktqualität und Hygiene, sondern verlängert auch die Lebensdauer des Geräts und verhindert Ausfälle und teure Reparaturen.

Wenn du einen KADZAMA Melanger besitzt, bedeutet das, dass du es mit der Herstellung von hochwertigen Schokoladen- und Nussmassen ernst meinst. Damit das auch so bleibt, ist es wichtig, dass du deinem Melanger die nötige Aufmerksamkeit schenkst. Wenn du deinen Melanger regelmäßig reinigst und grundlegende Wartungsarbeiten durchführst, bleibt dein Gerät jahrelang zuverlässig, hygienisch und effizient.

Die gute Nachricht ist, dass die Melanger von KADZAMA in dieser Hinsicht benutzerfreundlich gestaltet sind - du musst kein Ingenieur sein, um sie in Schuss zu halten. In diesem Leitfaden geben wir dir praktische, leicht zu befolgende Tipps für die Reinigung und Wartung deines KADZAMA-Melangers, von der ersten Benutzung bis zur täglichen Pflege.

Warum regelmäßige Reinigung und Pflege wichtig sind

Bei der Pflege deines Melangers geht es nicht nur um den Erhalt der Maschine, sondern auch um dein Handwerk und deinen Seelenfrieden. Richtiges Reinigen und Pflegen hat mehrere Vorteile:

- **Reiner Geschmack und Sicherheit:** Regelmäßige Reinigung vermeidet Fehlgerüche und Bakterien und sorgt dafür, dass jede Charge frisch und sicher bleibt.
- **Langlebigkeit:** Verhindere den Verschleiß von Steinen und Motor, indem du Rückstände entfernst - das verlängert die Lebensdauer deiner Maschine. KADZAMA-Melanger sind für 24/7-Zuverlässigkeit gebaut, gedeihen aber auch mit einfacher Pflege.
- **Gleichbleibende Ergebnisse:** Richtige Wartung sorgt jedes Mal für ein gleichmäßiges Mahlen.
- **Vermeide Ausfälle:** Kleine Kontrollen verhindern große Probleme - keine Überraschungen während der Produktion.

Da wir jetzt wissen, warum es sich lohnt, wollen wir uns Schritt für Schritt ansehen, wie du deinen KADZAMA Melanger reinigst und pflegst.

Erste Reinigung vor dem Gebrauch: Entfernen von Steinstaub von neuen Schleifsteinen

Wenn du einen brandneuen Melanger erhältst, musst du als Erstes die Granitmahlsteine reinigen, bevor du die Zutaten einfüllst. Während des Herstellungsprozesses bleiben winzige Steinpartikel in den Poren des Granits zurück, und diese müssen entfernt werden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Wir von KADZAMA empfehlen dringend, einen neuen Melanger mit Pflanzenöl statt mit Wasser zu reinigen. Und warum?

- Öl dringt tief in die Poren des Steins ein und hebt selbst die feinsten Staubpartikel heraus.
- Öl schmiert die Buchsen im Inneren der Schleifsteine, sorgt für einen reibungslosen Betrieb und verringert die Reibung.

Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn du ein Öl verwendest, das bereits in deinem Produkt enthalten ist, wie z.B. Kakaobutter für die Schokoladenherstellung oder Erdnussöl für Nusspasten. So vermeidest du unerwünschte Geschmacksstoffe in deiner ersten Charge.

So reinigst du einen neuen Melanger vor dem ersten Gebrauch

1. Auspacken und überprüfen Entferne die Verpackung und überprüfe alle Teile (Trommel, Steine, Deckel usw.) auf Schäden. Wische die Innenseite der Edelstahlschüssel mit einem trockenen Tuch ab.
2. Ölkonditionierungslauf Um Steinstaub zu entfernen, mache einen kurzen „Würzlauf“: Mische ~70% Pflanzenöl und 30% Zucker (insgesamt 1-1,5 kg) und lasse den Melanger 10-15 Minuten lang laufen. Du kannst auch nur Öl mit einer Handvoll Reis- oder Kakaobutter verwenden. Entsorge die Mischung danach.
3. Wasche die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen Demontiere die Steine, die Trommel und alle Teile, die mit der Schokolade in Berührung kommen, und wasche sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Tauche den Motor und die elektrischen Teile nicht ein. Spüle sie gründlich ab.
4. Vollständig abtrocknen Trockne alle Teile mit einem sauberen Handtuch ab und lass sie an der Luft trocknen, um Feuchtigkeit zu vermeiden, die zum Festfressen oder Schimmeln der Schokolade führen kann. Ein kühler Haartrockner kann helfen, poröse Steinoberflächen zu trocknen.
5. Wieder zusammenbauen und überprüfen Setze den Melanger wieder zusammen und befolge dabei die Anweisungen im Handbuch. Vergewissere dich, dass alles richtig montiert und gesichert ist.
6. Wenn du dir die Zeit nimmst, deinen Melanger zu reinigen und zu würzen, kannst du in Zukunft bessere Ergebnisse erzielen und die Reinigung erleichtern.

Wie oft solltest du einen Melanger reinigen?

Wie oft muss man einen Melanger reinigen, wenn er einmal in Betrieb ist? Die kurze Antwort lautet: idealerweise nach jedem Gebrauch - besonders bei kleineren Chargen oder wenn du zwischen verschiedenen Rezepten wechselst. Eine regelmäßige Reinigung sorgt dafür, dass die Aromen rein bleiben (niemand will, dass sich der Haselnussbuttergeschmack von letzter Woche mit der 70%igen Zartbitterschokolade von heute vermischt) und die Lebensmittelsicherheit gewahrt bleibt. Wie gründlich du deine Maschine reinigen musst, hängt davon ab, wie du sie benutzt.

1. Grundreinigung nach Gebrauch:

Reinige den Melanger nach jeder Charge Schokolade oder Nusspaste, um verhärtete Rückstände zu vermeiden. Wenn du mit demselben Rezept weitermachst, ist ein kompletter Waschgang nicht immer nötig - manche Profis machen das mit zwei Chargen. Wenn du aber für den Tag fertig bist oder die Produkte wechselst, solltest du sie sofort reinigen. Kratze die warme Schokolade mit einem Spatel aus, bevor sie fest wird, um die Reinigung zu erleichtern.

2. Für den kontinuierlichen oder täglichen Gebrauch:

Wenn der Melanger ununterbrochen in Betrieb ist (z. B. in der Produktion), solltest du ihn zwischen den einzelnen Chargen oder Schichten abspülen und abwischen und täglich eine vollständige Reinigung durchführen. Maschinen, die nicht in Betrieb sind, sollten geleert und gereinigt werden, um ein Aushärten oder Verderben zu vermeiden.

3. Nach klebrigen oder öligen Zutaten:

Reinige die Maschinen nach der Verwendung von Zucker, Honig oder Nüssen gründlich, da diese klebrige oder ölige Rückstände hinterlassen können, die später schwerer zu entfernen sind und die nächste Charge beeinträchtigen können.

4. Zwischen Allergen- oder Geschmacksänderungen

Reinige immer gründlich, wenn du zwischen verschiedenen Zutaten wechselst (z.B. von Nüssen zu Schokolade), um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Dies ist besonders wichtig für die Sicherheit von Allergenen und die Reinheit des Geschmacks.

Wenn du jedoch kontinuierlich mit der gleichen Rezeptur produzierst, muss der Melanger nicht nach jeder Charge gewaschen werden. Bei ununterbrochenen Arbeitsabläufen, bei denen du die Maschine mahlst, entleerst und sofort wieder befüllst, reicht es aus, sie alle 2-3 Chargen zu waschen, vorausgesetzt, deine Produktionsumgebung ist sauber und entspricht den Hygienestandards.

Was ist mit den externen Komponenten?

Auch wenn das Innere des Melangers ständig in Gebrauch ist, darfst du die äußeren Komponenten nicht vergessen. Mit der Zeit setzt sich der Staub aus der Luft auf den Oberflächen ab, auch auf denen, die nicht direkt mit den Zutaten in Berührung kommen. Ein schnelles Abwischen hilft, alles sauber zu halten.

Ein sauberer Melanger bedeutet ein hochwertiges Produkt. Eine ordnungsgemäße Wartung bewahrt die Integrität der Aromen, verhindert Verunreinigungen und hält die Produktionsstandards aufrecht.

Schritt-für-Schritt-Anleitung: Richtiges Waschen eines Melangers

A: Grundreinigung (zwischen den Chargen desselben Produkts)

Die Grundreinigung eines Melangers ist bei einer KADZAMA-Maschine dank ihres benutzerfreundlichen Designs ganz einfach. Das Wichtigste ist, dass du die Teile, die mit deiner Schokolade oder Nussmasse in Berührung kommen, auseinander nimmst, sie wäschst und den Rest abwischst. Hier ist eine einfache Schritt-für-Schritt-Routine für die Reinigung deiner Schokoladenmühle nach einer Charge:

1. Ausschalten und Stecker ziehen - Trenne die Maschine aus Sicherheitsgründen immer zuerst vom Stromnetz.
2. Restliche Paste entfernen - Kratze so viel Schokolade/Nussbutter wie möglich heraus. (Bonus: Probiere die Reste aus!)
3. Demontieren - Nimm die Steine, die Schüssel und die Schaber heraus. Mit dem Schnellverschluss von KADZAMA ist das ganz einfach.
4. Abnehmbare Teile waschen - Verwende warmes Wasser, milde Seife und eine nicht scheuernde Bürste. Reinige die Steinrillen gründlich - keine alten Rückstände! (Tauche den Motorsockel niemals unter.)
5. Abspülen und überprüfen - Achte darauf, dass keine Seifenreste zurückbleiben. Prüfe auf Risse, säubere die Ritzen und stelle sicher, dass alle Teile intakt sind.
6. Vollständig trocknen - An der Luft oder mit einem Handtuch trocknen. Die Steine müssen 100% feuchtigkeitsfrei sein, um Probleme mit der Textur zu vermeiden.
7. Wische die Basis ab - Reinige das Motorgehäuse mit einem feuchten Tuch - kein Wasser in der Nähe von elektrischen Teilen!
8. Wieder zusammenbauen - Setze alles wieder zusammen und lockere die Spannung der Steine, falls sie einstellbar ist. Das sorgt für Langlebigkeit.
9. Testlauf - Schalte die Maschine kurz ein (leer), um sicherzustellen, dass sie reibungslos funktioniert. Bereit für deine nächste Ladung!

Profi-Tipp: Regelmäßige Reinigung = besserer Geschmack, längere Lebensdauer der Maschine und keine Überraschungen während der Produktion.

Tiefenreinigung (bei Rezeptwechsel oder nach längerem Gebrauch)

Zusätzlich zu den routinemäßigen Waschvorgängen ist es wichtig, deinen Melanger regelmäßig einer gründlichen Reinigung und Wartung zu unterziehen. Bei einem KADZAMA-Melanger ist eine gründliche Reinigung nicht schwierig und die Maschine ist so konstruiert, dass nur minimale Wartungsarbeiten erforderlich sind, aber ein wenig Aufmerksamkeit kann langfristige Probleme verhindern. Hier erfährst du, was du bei der regelmäßigen Wartung beachten solltest:

1. Planen Sie es
 - Gelegentlicher Gebrauch: Alle paar Monate
 - Täglicher/professioneller Einsatz: Monatlich oder alle 30-50 Betriebsstunde
 - Auslöser: Klebrige Rückstände, Leistungsänderungen oder unsaubere Chargen
2. Vollständige Demontage
 - Nur vom Benutzer zu wartende Teile (laut Handbuch):
 - Granitsteine und Achsen
 - Abstreifer, Spannmechanismus
 - Riemenabdeckung (falls zugänglich)
 - Schüssel und abnehmbare Buchsen

Öffne niemals den Motor oder die elektrischen Teile - überlasse das den Fachleuten
3. Kritische Bereiche reinigen
 - Buchsen und Halterungen: Sauber wischen (kein Fett erforderlich - KADZAMAs sind selbstschmierend)
 - Hartnäckige Rückstände? Löse Zucker/Kakaobutter in warmem Wasser auf → trockne gründlich
 - Steine: Auf Absplitterungen/Glasur prüfen. Wenn sie glatt sind, durch Schleifen von Zucker oder leichtes Abschleifen wiederherstellen.
4. Riemen und Motor überprüfen
 - Riemen: Überprüfe den Riemen auf Risse und Dehnung. Stelle die Spannung ein, falls sie locker ist. Bewahre einen Ersatzriemen auf!
 - Motorentlüftung: Beseitige Staub/Schmutz für eine gute Kühlung.
 - Ungewöhnliche Geräusche? (Schleifen/Quietschen) → Möglicherweise ist eine professionelle Reparatur erforderlich.
5. Kleinteile und Sicherheit
 - Abstreifer: Auswechseln, wenn sie verbogen oder eingekerbt sind.
 - Abdichtungen/Dichtungen: Vergewissere dich, dass sie intakt sind und richtig sitzen.
 - Bolzen/Rahmen: Ziehe alle losen Schrauben nach (nicht zu fest anziehen).
 - Teste die Sicherheitsfunktionen (z. B. Not-Aus)

Testlauf nach dem Reinigen

1. Baue die Maschine wieder vollständig zusammen.
2. Füge eine kleine Menge Kakaobutter oder Öl hinzu.
3. Lasse die Maschine kurz laufen, um einen reibungslosen Betrieb sicherzustellen.

Profi-Tipp: Das „schmierfreie“ Design von KADZAMA bedeutet, dass du ihn nicht fetten musst - halte ihn einfach sauber und trocken! Wenn du diese Routine befolgst, bleibt dein Melanger zuverlässig, effizient und bereit für eine einwandfreie Schokoladenherstellung.

Vorbeugende Wartung: Wie du deinen Melanger reibungslos laufen lässt

Eine regelmäßige Wartung ist genauso wichtig wie die Reinigung. So verlängerst du die Lebensdauer deines Melangers:

- **Schmiere die beweglichen Teile regelmäßig** - Wenn dein Melanger mit Metallbuchsen oder Lagern ausgestattet ist, überprüfe sie auf Anzeichen von Verschleiß und schmiere sie bei Bedarf mit lebensmittel-echtem Schmiermittel. KADZAMA Melanger mit ihren schmierfreien Buchsen sind so konstruiert, dass sie nur minimale Wartung benötigen
- **Überprüfe die Schleifsteine** - Mit der Zeit nutzen sich die Granitsteine natürlich ab. Wenn du Unebenheiten feststellst, musst du sie möglicherweise neu nivellieren oder austauschen.
- **Überprüfe den Motor und die Riemen** - Vergewissere dich, dass alle mechanischen Komponenten sicher sind und reibungslos funktionieren. Ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen sollten sofort behoben werden
- **Halte ihn sauber** - Es mag selbstverständlich klingen, aber regelmäßige Reinigung ist vorbeugende Wartung. Wenn du den Melanger sauber hältst (innen und außen), beugst du Verschleiß vor. Zum Beispiel kann Zucker in den Buchsen aushärten und die Steine verkleben - eine Reinigung verhindert das. Die KADZAMA-Melanger mit ihren gleitmittelfreien Buchsen sind so konstruiert, dass sie nur minimale Wartung benötigen, aber das heißt nicht, dass sie überhaupt nicht gewartet werden. Wenn du auf die Sauberkeit achtest, kannst du die meisten Probleme vermeiden.
- **Höre und beobachte** - Lerne das normale Geräusch und Verhalten deines Melangers kennen. Wenn du eine Veränderung feststellst - z. B. ein neues klapperndes Geräusch, ein Quietschen des Riemens oder dass sich die Steine nicht mehr so frei drehen - gehe dem nach
- **Überprüfe den Steindruck** - Wenn dein Melanger einen einstellbaren Druck auf die Steine hat (wie bei den KADZAMA-Modellen), stelle sicher, dass du ihn richtig anwendest. Wenn du den Melanger in Betrieb nimmst, solltest du nur so viel Druck ausüben, wie zum Mahlen nötig ist. Wenn du die Steine zu stark anziehst, werden sie nicht unbedingt schneller gemahlen, aber der Verschleiß nimmt zu. Lass nach dem Gebrauch den Druck los. Dadurch wird sichergestellt, dass die Feder oder der Spannmehanismus ihre Elastizität behält und die Steine nicht ohne Produkt dazwischen aneinander reiben.
- **Behalte die richtige Chargengröße bei** - Benutze den Melanger immer innerhalb seiner vorgesehenen Kapazität. Ein fast leerer oder überfüllter Melanger kann zu Problemen führen - zu wenig, und die Steine und Buchsen werden nicht durch das Produkt geschmiert (was zu „Trockenschleifen“ führt); zu viel
- **Vermeide Fremdkörper** - Das sollte selbstverständlich sein, aber stelle sicher, dass nur die vorgesehenen Zutaten in den Melanger gelangen. Eine Schaufel ist versehentlich hineingefallen? Entferne ihn, bevor du die Maschine startest! Harte, ungeröstete Bohnen mit Kieselsteinen? Schmeiß sie raus. Steinhahlwerke sind zwar robust, können aber durch Metall oder Steine beschädigt werden. Wenn doch einmal etwas hineingeraten ist und du das schreckliche Knirschen hörst, halte sofort an und untersuche die Steine auf Späne. Es ist besser, eine Ladung Schokolade zu verlieren, als eine beschädigte Maschine zu haben. Ein sauberer Arbeitsbereich und Achtsamkeit verhindern Unfälle, die zu Reparaturen führen.

- Ersatzteile vorrätig halten - Vor allem wenn du ein Unternehmen betreibst, solltest du einige wichtige Ersatzteile vorrätig haben. Ein Ersatzriemen, ein zusätzlicher Satz Abstreifer, vielleicht ein zusätzliches Paar Steiräder - das kann lebensrettend sein, wenn etwas zu einem ungünstigen Zeitpunkt ausfällt. Da sich die KADZAMA-Melanger einer „verlängerten Lebensdauer“ rühmen und nur selten Teile ausgetauscht werden müssen, brauchst du die Ersatzteile vielleicht nie, aber viele Handwerker schätzen diese Versicherung. Zumindest solltest du wissen, wie du Ersatzteile schnell bestellen kannst oder welchen Händler du anrufen musst, damit du nicht aufgeschmissen bist, wenn du sie mal brauchst.
- Befolge das Handbuch und die Empfehlungen - Schließlich solltest du dich bei bestimmten Wartungsarbeiten immer an die Richtlinien des Herstellers halten. KADZAMA stellt Benutzerhandbücher zur Verfügung und hat wahrscheinlich einen Kundendienst, der Fragen zur Pflege beantwortet.

Abschließende Überlegungen

Dein KADZAMA Melanger ist mehr als nur ein Gerät - er ist ein zuverlässiger Partner bei der Herstellung von Schokolade oder Nussbutter. Mit ein wenig regelmäßiger Pflege wird er dich mit konstanter Leistung, weniger Ausfallzeiten und einer längeren Lebensdauer belohnen.

- Reinige neue Melanger vor dem ersten Gebrauch mit Öl, um feine Steinpartikel zu entfernen.
- Wasche sie nach jedem Rezeptwechsel, um Geschmacksverunreinigungen und Allergenrisiken zu vermeiden.
- Bei kontinuierlicher Produktion solltest du die Melanger alle 2-3 Chargen reinigen, um eine optimale Leistung zu erhalten.
- Vermeide Wasser, wann immer möglich - verwende warmes Öl oder Trockenreinigungsmethoden, um die Buchsen zu schützen.
- Eine regelmäßige Wartung sorgt für eine längere Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb.

Wenn du diese bewährten Methoden befolgst, läuft dein Melanger reibungslos und hilft dir, die höchsten Qualitätsstandards in deiner Schokoladen- und Nusspastenproduktion zu halten.

Wer möchte, kann über den Link auch ein kurzes Video zur Reinigung sehen. Bitte auf den Link klicken:

<https://www.youtube.com/watch?v=U6ss6EI4kGk>

KADZAMA
DEUTSCHLAND

Kadzama Information Centre



Technology for Success



Firmensitz / Lager / Produktion:
Kadzama, Slowenien
Telephone: +386 188-888-79
WhatsApp: +386 518 015 60
Email: sales@kadzama.com

Beratung / Vertrieb / Service
Kadzama, Deutschland
Matthias Kremser Schokoladensysteme
Telephone: +49-1590-1637381
www.makechocolate.de
Email:
info@schokoladensysteme.de