Digitalanzeige-Schokoladenschmelzmaschine Anweisungen

Heizung im Wasserbad

●Digitalanzeige Wasserbad Heizung Schokoladenschmelzmaschine Serie

1 Becher

3 Becher

2 Becher

5 Becher

6 Becher

4 Becher

Produktnutzung

Schokoladenschmelzmaschinen sind weit verbreitet in Hotels, Restaurants, Konditoreien, Cafés, handgefertigten Schokoladengeschäften, kleinen Schokoladenproduktionslinien usw. Sie werden zum Erhitzen von Schokoladentafeln, zum Halten der Temperatur von Schokoladensauce usw. verwendet.

Produktmerkmale

Dieses Produkt nimmt digitale Steuerung an, die die Temperatur genauer und wissenschaftlicher macht; Wasserbarriereheizung wird mit einfacher Temperatursteuerung angewendet, und Schokolade kann gleichmäßiger geschmolzen werden; mit unserem humanisierten Entwurfskonzept ist die Maschine sehr einfach zu bedienen, da sie Abgasdampf und Abflusssystem hat; die Hauptmaschine wird von hochwertigem 201# rostfreiem Stahl und 304# Heizungsrohr gemacht, der Körper ist dick und die Qualität ist garantiert.

1. Grunddaten

● Technische Parameter

Typ / Parameter	1 Becher	SSGK2	SSGK4	3 Becher	5 Becher	SSGK6
Stromversorgung	230V/50Hzor110V/60Hz					
Heizleistung	1000W			1000W		
Anzeige Leistung	<=3W			<=3W		
Temperatur	0～95℃			0～95℃		
Kapazität	8KG			12KG		
Produktgröße	48.5*36*18CM			66.5*36*18CM		
Packungsgröße	56*43 *26CM			73* 43*26CM		

●Abbildung zu Funktionsparametern

① Rücklaufdifferenztemperatur F2 :F2 = Solltemperatur - untere Grenztemperatur, unter der Annahme, dass die Temperatur zwischen 20℃ und 22℃ geregelt werden soll, Solltemperatur als 22℃, die untere Grenztemperatur als 20℃, dann ist die Rücklaufdifferenztemperatur F2 = 2℃ (Standardrücklaufdifferenz als 2℃).
② Temperaturfehlerkorrektur F1: Wenn die Anzeigetemperatur und die tatsächliche Temperatur unterschiedlich sind, kann dieser Parameter korrigiert werden, um die beiden identisch zu machen, F1 = tatsächliche Temperatur - Anzeigetemperatur.

③ Wenn der Temperatursensor „Messtemperatur = Solltemperatur - Rücklaufdifferenztemperatur F2“ erreicht, leuchtet die rote Anzeige auf, was einen automatischen Zugriff auf das Heizgerät bedeutet; Wenn die Temperatursensoren „Messtemperatur = Solltemperatur“ erreichen, ist die rote Heizanzeige aus und die gelbe Bereitschaftsanzeige leuchtet auf, was bedeutet, dass das Heizgerät abgeschaltet ist.
④ Digitaler Temperaturregler: Er befindet sich auf dem Bedienfeld und ist hauptsächlich für die Steuerung der Heiztemperatur der Heizleitung zuständig, um die Wassertemperatur im Tank zu gewährleisten.
⑤ Anti-Trockenbrand-Sonde: Wenn das Wasser höher als die Wasserstandssonde ist, kann die Maschine normal arbeiten; Wenn das Wasser niedriger als die Wasserstandssonde ist, hört die Maschine auf zu arbeiten und zeigt den Code „E3“.

● Zubehör

A. Netzkabel:1 PC

B. Topf- und Deckelset aus Edelstahl wie folgt:c

①6-Topf:6setsof1/6*10Topfabdeckungen ②5-Topf:4setsof1/6*10Topfabdeckungenund l set of1/3*10Topfabdeckung;③4-Topf: 4Sätze1/6*10Topfabdeckungen;④3-Topf:3Sätze1/3*10Topfabdeckungen;⑤2-Topf:2Sätze1/3*10Topfabdeckungen;⑥1-Topf:1Satz2/3*10Topfabdeckung.

C. 10 Sicherung: 2 PCS

D. Produkt-Anleitung: 1 PC

2. Aufmerksamkeiten

1) Das Produkt besteht aus rostfreiem Stahl, es sollte mit Vorsicht behandelt werden und nicht umgedreht werden. Es sollte nicht mit ätzenden Gegenständen in Berührung kommen. Es sollte in einem horizontalen Ort platziert werden, wenn es verwendet wird, und ein gewisser Abstand zwischen dem Körper und anderen Objekten sollte gehalten werden, um genügend Platz für die Wärmeableitung zu gewährleisten.

2) Die verwendete Spannung muss mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmen; es wird empfohlen, eine unabhängige Spezialsteckdose (15A) zu verwenden; die Stromversorgung muss mit einem Erdungsdraht versehen sein, um eine statische Aufladung des Edelstahlgehäuses zu verhindern.

3)Hinweis: Das Wasser sollte nicht niedriger als der Min-Füllstand sein, da sonst das Heizrohr und der Temperaturfühler durchbrennen. Das Wasser sollte nicht höher als der Max-Füllstand sein, sonst läuft der Tank über und es besteht Gefahr.

4) Die Installation des elektrischen Anschlusses und die Wartung des Produkts sollten von einer speziellen Person mit dem Zertifikat für den Betrieb als Elektriker durchgeführt werden.

3. Arbeitsschritte

1) Zunächst ist zu prüfen, ob die Stromversorgung richtig angeschlossen ist, ob das seitliche Ablassventil dicht ist, ob das Ablassventil geöffnet ist und ob der Wasserstand im Wassertank innerhalb eines bestimmten Bereichs liegt.

2) Stecken Sie den Netzstecker in eine spezielle Steckdose.
3) Stellen Sie den Edelstahltopf auf den Wassertank der Hauptmaschine.
4) Nach dem Einstecken des Netzsteckers wird der Schalter (SWITCH) eingeschaltet, die Schalterbeleuchtung und das Display leuchten auf. Nachdem der Selbsttest abgeschlossen ist, drücken Sie eine beliebige Taste ◎oder die Taste ◎, um die Temperatureinstellung aufzurufen. Zu diesem Zeitpunkt blinkt das Temperaturanzeigefenster und zeigt den eingestellten Temperaturwert an. Halten Sie die Taste ◎oder die Taste ◎ zum Aufwärmen oder Abkühlen gedrückt. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die rote Heizanzeige (HEAT) auf und zeigt an, dass die Heizrohre zu arbeiten beginnen und die Wassertemperatur im Tank allmählich auf die eingestellte Temperatur ansteigt. Dann schaltet der Thermostat automatisch die Stromzufuhr ab, die rote Anzeige (HEAT) erlischt und die gelbe Anzeige (THERMAL) leuchtet gleichzeitig auf, was bedeutet, dass die Heizungsrohre nicht mehr arbeiten. Wenn die Temperatur auf die voreingestellte untere Temperaturgrenze sinkt, schaltet der Thermostat automatisch den Strom wieder ein. Der Heizvorgang wird erneut durchgeführt, und der Zyklus wird wiederholt, um sicherzustellen, dass die Temperatur im Wassertank innerhalb eines festgelegten Bereichs konstant gehalten wird.

- Anmerkungen: Im Allgemeinen sollten interne Parameter nicht willkürlich eingestellt werden, es sei denn, sie entsprechen nicht vollständig den Anforderungen, dann sollten sie angepasst werden. Die Methode zur Einstellung der Parameter ist wie folgt:

①. Temperatur-Fehlerkorrektur: Drücken Sie die Taste D länger als 6 Sekunden, um die Einstellung der Benutzerparameter aufzurufen. Wenn im Fenster „F1“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Einstellung „Temperaturfehlerkorrektur“ eingegeben wurde. Zu diesem Zeitpunkt kann mit der Taste oder der Taste
- verwendet werden, um den Temperaturfehler zu korrigieren, und Fl entspricht der tatsächlichen Temperatur minus der Anzeigetemperatur.

②. Rücklaufdifferenztemperatur F2: Drücken Sie die Taste D länger als 6 Sekunden, um die Einstellung des Benutzerparameters einzugeben. Wenn im Fenster „F2“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Einstellung „Rücklaufdifferenztemperatur F2“ eingegeben wurde. Zu diesem Zeitpunkt kann mit der Taste ◎ oder der Taste ◎ die Rücklaufdifferenztemperatur eingestellt werden, und F2 entspricht der eingestellten Temperatur minus der unteren Temperaturgrenze.

Drücken Sie die Taste D erneut, um die Tasten Fl und F2 nacheinander anzuzeigen, wählen Sie die einzustellenden Parameter aus und drücken Sie die Taste ◎ oder die Taste○, um den Parameterwert zu ändern.

4. Um den Parametriervorgang zu beenden, wird der Parametrierzustand automatisch verlassen, nachdem der Vorgang für etwa 8 Sekunden angehalten wurde.

5) Nachdem die Temperatur eingestellt ist (Hinweise: Im Allgemeinen wird die Temperatur auf 50～60 ℃ eingestellt, aufgrund der verschiedenen Schokoladenrohstoffe, des Raumtemperaturunterschieds usw. kann die Temperatur des Thermostats entsprechend erhöht oder gesenkt werden, und sie sollte nicht überhitzt werden, um die ursprünglichen Bestandteile der Schokolade zu beschädigen und zu zersetzen), werden die gehackten Schokoladenstücke in den Edelstahltopf gegeben und gerührt, bis sie vollständig geschmolzen sind. Es wird empfohlen, die Temperatur auf 40 bis 50 ℃ einzustellen, um die Temperatur der geschmolzenen Schokoladensauce konstant zu halten.

● Wenn sie längere Zeit in der Schwebe ist, schalten Sie bitte den Netzschalter aus oder stellen Sie eine geeignete Temperatur ein und bewahren Sie sie auf, um zu vermeiden, dass sie lange Zeit immer wieder erhitzt wird und den Schokoladengeschmack beeinträchtigt.
● Wenn die Schokoladensauce zu dickflüssig ist, nicht mit Wasser verdünnen. Fügen Sie bei Bedarf eine kleine Menge Salatöl, Kakaobutter und Kakaobutteralternativen hinzu.

6) Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte den Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker (bitte nicht am Kabel ziehen, um ein Reißen des Kabels zu vermeiden).

4. Reinigung und Wartung

1) Bei der Reinigung und Wartung sollte der Strom abgeschaltet werden, um Unfälle zu vermeiden.

2) Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Handtuch. Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel.

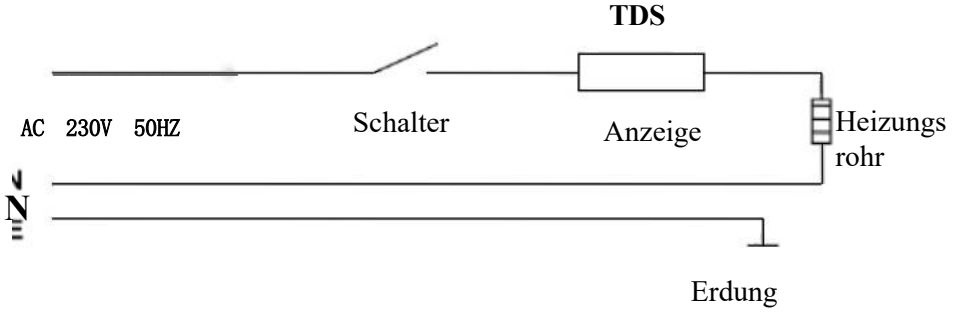
Achten Sie besonders auf die Reinigung des Bedienfeldes, denn wenn Wasser ins Innere gelangt, werden die elektrischen Teile beschädigt und es kommt zu einem Kurzschluss.

3). Waschen Sie das Gerät nicht direkt mit fließendem Wasser.

4). Das Wasser muss aus dem Tank abgelassen werden, nachdem er abgekühlt ist.

L

5. Elektrisches Schema



6. Fehlersuche

Fehler	Ursachen	Anwendungen
Schalten Sie den Netzschalter ein, das Display und die Schalterbeleuchtung sind ausgeschaltet, keine Wärme.	1. Die Steckdose hat keinen Strom. 2. Die Sicherung an der Hauptsteckdose des Geräts ist durchgebrannt. 3. Schlechter Kontakt des Netzkabels.	1. Ersetzen Sie die normale Steckdose. 2. Ziehen Sie den Netzstecker und ersetzen Sie die 10-A-Sicherung. 3. Befestigen oder ersetzen Sie das Netzkabel.
Anzeige der Temperaturrege lung „E3 “.	Zeigt an, dass das Wasser unter dem Mindestwasserstand liegt oder kein Wasser vorhanden ist.	Nach Erreichen der angegebenen Wasserstandes wird der normale Betrieb wieder aufgenommen.
Im Anzeigefenster der Temperaturkontrolle wird ″E1″ angezeigt.	Der Temperaturregelungsfühler ist offen oder kurzgeschlossen	Prüfen Sie, ob die Messleitung einen schlechten Kontakt, eine Störung oder einen offenen Stromkreis hat.

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0