

# SCHOKOLADENBRUNNEN

## SBCH5



# SCHOKOLADENBRUNNEN

# BEDIENUNGSANLEITUNG

# CHOCOLAT MAGIC FONDUE BRUNNEN



## Vorsichtsmaßnahmen

1. Nicht Bewegen Sie die Maschine während der Arbeit nicht.
2. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden.
3. Es ist gefährlich, wenn Kinder die Maschine ohne Aufsicht eines Erwachsenen benutzen und sich ihr nähern.
4. Stecken Sie den Netzstecker beim Reinigen nicht ein, sonst funktioniert das Gerät nicht.
5. Verwenden Sie einen Hustenschutz, einen Wärmeschutz und eine staubdichte Abdeckung bei Verwendung im Freien. (Wir empfehlen die Verwendung von transparentem Material.)
6. Stecken Sie das Netzkabel ab, um Schäden am Gerät oder Unfälle zu vermeiden.
7. Die Qualitätsgarantiezeit beträgt ein halbes Jahr, aber wir sind nicht verantwortlich für Schäden, die durch Bediener oder falsche Bedienung nicht nach der Anweisung.
8. Der Betreiber trägt die volle Verantwortung, wenn er die Maschine selbst demontiert.
9. Anweisung für Temperaturregler
  - a. Stellen Sie die Temperatur auf 80°C ein, damit die Schokolade schnell schmilzt, bevor der Motor anläuft.
  - b. Temperatur im Sommer auf 50~55°C einstellen
  - c. Temperatur im Winter auf 55~65°C einstellen

\*(eine zu hohe Schokoladentemperatur führt dazu, dass die Schokolade schlecht wird, achten Sie auf den Temperaturregler)



## Inhalt

- P1 Schokoladenbrunnen Zubehör
- P2 Produkt Konfiguration
- P3 Technische Parameter
- P3 Charakter
- P3 Vorbereitung vor der Verwendung
- P4 Anleitung
- P4 Reinigung und Wartung
- P6 Reinigungsprozess
- P8 Ersatz von Sillca Gel Ring & Airproof Ring
- P9 Montageanweisung
- P10 Probleme Lösung
- P11 Vorsichtsmaßnahmen

## Schokoladenbrunnen Zubehör



Turm aus rostfreiem Stahl



Bohrer



Maschinenkörper aus rostfreiem Stahl



Alproof-Ring - 5 Stück.  
Silica-Gel-Ring - 5 Stück.

## Lösung des Problems

1. Die Heizungs Lampe leuchtet nicht	Der 5schalter oder das Netzkabel ist nicht angeschlossen	5schalten 5ie den 5schalter ein oder schließen 5ie das Netzkabel an.
2. Die Betriebsanzeige leuchtet nicht	Der 5schalter oder das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Turn on the switch or connect the power cord
3. Maschine funktioniert nicht nach Einschalten des Motorschalters	Motorstörung	der Motor ist beschädigt und muss repariert werden; der falsche Zeitpunkt für den Austausch des 5ilikalagels verursacht das Auslaufen der 5chokolade
4. Die Netzleuchte leuchtet nicht, nachdem das Netzkabel angeschlossen wurde	Versicherungsschlauch ist überladen	Versicherungsschlauch austauschen
5. Der Schokoladenbrunnen-Effekt ist nicht ideal	1)Die Maschine ist nicht eben	5stellen 5ie das Gestell so ein, dass die Maschine eben steht.
	2)5chokolade ist nicht genug	Genügend 5chokolade hinzufügen
	3)5chokolade zu grobkörnig	Lipin hinzufügen
	4) Die Temperatur der Arbeitsumgebung ist zu niedrig	Halten 5ie die Temperatur über 2o Celsius Grad
	5) Im Inneren des Turmrohrs befindet sich Luft	5setzen 5ie die Maschine zurück

## Montageanweisung

1

Setzen Sie die Schnecke in den Maschinenkörper ein und befestigen Sie sie am Schneckenstift. Halten Sie etwa 1 mm Abstand zum Boden.

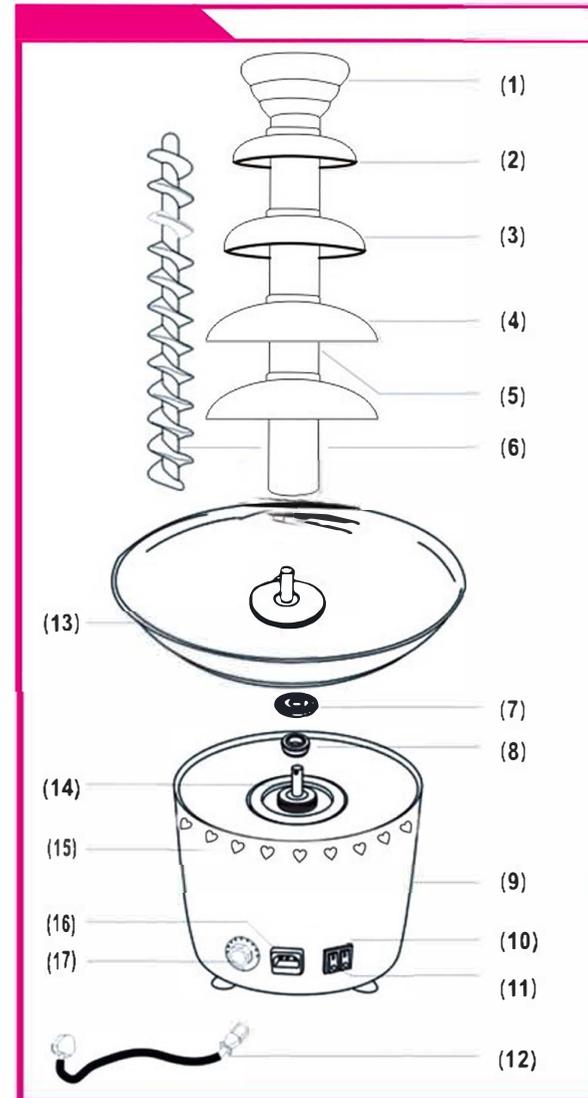


2

Setzen Sie den Edelstahlturm auf die Schnecke und befestigen Sie den Turmdeckel.



## Produkt Konfiguration



- (1)  $\phi$  10cm Turm aus Edelstahl
- (2)  $\phi$  12cm Turm aus Edelstahl
- (3)  $\phi$  14cm Turm aus Edelstahl
- (4)  $\phi$  17cm Turm aus Edelstahl
- (5) Turm Fixsäule
- (6) Bohrer
- (7) Kieselgel ping
- (8) Luftdichter Ring
- (9) Basis
- (10) Motorschalter
- (11) Heizungsschalter
- (12) Netzkabel
- (13) 33cm Schokolade Pool
- (14) (14) Motorumlaufende Achse
- (15) Wärmeableitungsbohrung
- (16) Netzstecker
- (17) Temperatur-Einstellgerät

## Technische Parameter

Spannung	Frequency	Leistung	Höhe	Max. Durchmesser	Gewicht	Schokolade Kapazität
AC100~240V		Heating200+Motor80W	70CM	33CM	7.9KG	6KG

## Charakter

1. Kontrolle der Temperatur automatisch. Heizung steady. Won't zerstören Schokolade

Zusammensetzung.

2. einfach und bequem zu bedienen.

3. Hergestellt aus importiertem #304 Edelstahl. Elegantes Aussehen. Fest und ausdauernd.

4. Sicherheitsgarantie nach langer Zeit Prüfung und zerstören tesing.

5. Kunden werden durch die einzigartige Schokolade fallen gefesselt werden.

## Vorbereitung vor der Verwendung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung sorgfältig durch.

1. Handle mit Vorsicht beim Tragen. Verboten Sie Stress und Kollision zu weg von jeder Verklärung, um die Wirkung der Bildung Brunnen und normale Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.

2. Bitte beachten Sie die "UP"-Markierung beim Öffnen der Verpackung.

3. Reinigen Sie die Maschine vor dem Gebrauch und trocknen Sie sie mit einem Handtuch, um saubere Schokolade anzubieten.

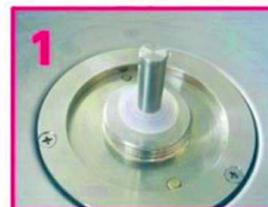
4. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob alle Komponenten fest angeschlossen sind.

5. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel und die Spannung mit dem Gerät übereinstimmen, bevor Sie es benutzen.

6. Legen Sie die Maschine waagrecht vor dem Gebrauch, um einen perfekten Brunneneffekt zu erreichen.

7. Betriebstemperatur sollte über 20°C sein.

## Ersatz von Silica Gel Ring & Airproof Ring



Schrauben Sie den Schokoladenpool aus.



Nehmen Sie den Siliziumdioxid-Ring von der Motor-Drehachse ab.



Bitte verwenden Sie einen dünnen Metallstab, um den luftdichten Ring herauszuheben (berühren Sie nicht die Motor-Drehachse)



Luftdichtheitsring mit der Hand abnehmen



Legen Sie den luftdichten Ring mit der Rückseite nach oben



Füllen Sie das Öl in die Rückseite und die Mitte der



Legen Sie den luftdichten Ring entlang der Motor-Drehachse. Und reinigen Sie das restliche Schmieröl.



Setzen Sie den neuen Kieselgelring in die Maschine ein



Befestigen Sie den Kieselgelring und den luftdichten Ring

## Einfacher Kreis mit Methode

Wenn Sie die Maschine nicht nach dem normalen Reinigungsverfahren reinigen können, nehmen Sie den Turm und die Schnecke jedes Mal heraus, wenn Sie sie benutzen, um die in der Komponente geronnene Schokolade zu entfernen, und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf (siehe Abbildung A). Schalten Sie den Heizungsschalter ein, um die Schokolade zu schmelzen. Erhitzen Sie die Schokolade auf dem Turm und der Schnecke mit der Heißsiegelmaschine. Achten Sie darauf, dass die Temperatur unter  $60^{\circ}\text{C}$  liegt, um die Schokolade zu schützen und einen guten Geschmack zu gewährleisten (Abbildung B, C, D). Nachdem die Schokolade geschmolzen ist, setzen Sie die Schnecke und den Turm in die Maschine ein. Schalten Sie den Motorschalter ein, dann kann der Schokoladenbrunnen normal arbeiten (Bild E).

**\*Schokolade Eigenschaften:** darf nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit gemischt werden, um nicht zu einer Verschlechterung der Schokolade, führte es zu Ausrüstung oder muss vorsichtig sein, den Betrieb.

### Kaustionen:

Bitte achten Sie auf den folgenden Fall:

1. If you use bad fluidity and quality chocolate and cause the damage of the machine, we are not responsible for the machine.
2. In order to ensure the normal use of the machine, please clean the machine according to the cleaning process.
3. Cleaning water temperature should be on  $50-60^{\circ}\text{C}$ . Prohibit water temperature over  $90^{\circ}\text{C}$  protect the component of machine.
4. Prohibit putting the whole machine into water for cleaning.

**\*Schokoladencharakteristik:** Mischen Sie keine Feuchtigkeit oder Dampf in die Schokolade, um zu vermeiden, dass die Schokolade schlecht wird. Seien Sie vorsichtig beim Betrieb

## Aufbau

1. Legen Sie das Gerät waagrecht und schließen Sie das Netzkabel an.
2. Legen Sie nichts an der Unterseite des Geräts ab, um die Wärmeableitung zu unterstützen.
3. Wenn die Betriebstemperatur unter  $20^{\circ}\text{C}$  ist, schlagen Sie vor, montieren Wärmeschutz Licht.
4. Vorheizen durch Einschalten der Heizung und Motorschalter. (Vorheizen ca. 10 Minuten, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten.)
5. Gießen Sie die flüssige Schokolade langsam in die Schüssel, wenn der Motor normal arbeitet.
6. Wenn der Fontäneneffekt nicht ideal ist, überprüfen Sie bitte, ob die Schokolade ausreichend ist, oder stellen Sie die "Bodeneinstellschraube" ein, um das Gleichgewicht zu halten.
7. Lassen Sie keine Früchte, Lebensmittel oder andere Dinge in das Schokoladenbecken fallen, um eine Verstopfung der Pumpe zu vermeiden. Wenn Lebensmittel in das Schokoladenbecken fallen, schalten Sie bitte das Gerät aus und nehmen Sie sie heraus.
8. Um einen guten Schokoladengeschmack zu erhalten, schalten Sie das Gerät alle 60 Minuten aus und mischen Sie die Schokolade, dann schalten Sie das Gerät wieder ein.
9. Wenn zu viele Gäste da sind, können Sie nach einer Stunde flüssige Schokolade hinzufügen, um sicherzustellen, dass sich der Springbrunnen bei der Verwendung bildet.
10. Um die normale Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, wird eine kontinuierliche Betriebszeit von 10-12 Stunden empfohlen.
11. Wiederholen Sie den obigen Schritt bei erneuter Verwendung.

## Reinigung und Wartung

Um die Hygiene der Lebensmittel und die normale Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir, das Gerät nach dem Gebrauch zu reinigen und zu warten.

1. Kratzen Sie die Schokolade von der Maschine wie in Bild 1-2-3-4 mit einem Plastikbrett ab.
2. Nehmen Sie die Teile 1-2-3-4-5-6-14-15 heraus. Reinigen Sie es mit einem weichen Tuch in warmem Wasser.
3. Reinigung Skizze Karte (siehe Reinigung Prozess Bild).
4. Airproof-Ring und Silikagel-Ring ist Ersatzteil 5 Sätze. (Bitte beachten Sie die Wartungs- und Betriebsskizze).

※WICHTIG:

● Ersetzen Sie die Zeit:

Ersetzen Sie den weißen Siliziumdioxidring nach 60 Betriebsstunden und den schwarzen luftdichten Ring nach 120 Stunden. Die Zeit für den Austausch eines weiteren neuen Rings beträgt 120 Stunden nach dem ersten Austausch und 240 Stunden für den Austausch eines neuen luftdichten Rings. Achten Sie darauf, diese Austauschzeit einzuhalten, um Probleme mit der Schokolade zu vermeiden und den normalen Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

● Kausalitäten

- a. Füllen Sie beim Austausch des Dichtungsringes Schmieröl ein (Empfehlung: 'Hochtemperatur-Schmieröl', siehe Anhang).
- b. Beim Herausnehmen des Dichtungsringes die Drehachse des Motors nicht zerkratzen, um eine Zerstörung des Dichtungsringes zu vermeiden.
- c. Nehmen Sie die Schnecke heraus, nachdem Sie die Maschine gedreht haben, um zu vermeiden, dass die Schokolade in der Maschine verbleibt und die Maschine beschädigt.



## Reinigungsprozess



### Normaler Reinigungsprozess

1. Schalten Sie den Motor und den Heizungsschalter aus. Ziehen Sie das Netzkabel ab und kratzen Sie die Schokolade vom Turm in das Schokoladenbecken. (Abb. 1)
2. Nehmen Sie den Turm und die Schnecke heraus. (Bild 2)
3. Um die Kosten zu senken und die Schokolade wiederzuverwenden, pürieren Sie die Schokolade in einen Schokoladenpool. Und brechen Sie die Schokolade. Wenn Sie zu viel Schokolade haben, pürieren Sie die Schokolade bitte in den richtigen Behälter. (Bild 3)
4. Ziehen Sie den Schneckenstift heraus, schrauben Sie das Schokoladenbecken ab und wischen Sie die Schokolade aus. (Bild 4 bis 5)
5. Reinigen Sie den Turm, die Schnecke und den Schokoladenbehälter in 50-60°C warmem Wasser. Legen Sie das Gerät nach der Reinigung für den nächsten Gebrauch an einen trockenen Ort. (Bild 6 bis 8)



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgaastro.com](http://www.ggmgaastro.com)      [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)  
+49 2553 7220 0