

SCHOKOLADENBRUNNEN

SBCH6



SCHOKOLADENBRUNNEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

CHOCOLAT MAGIC FONDUE BRUNNEN



Vorsichtsmaßnahmen

1. Bewegen Sie die Maschine während der Arbeit nicht.
2. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, 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 während der Reinigung nicht ein, sonst funktioniert das Gerät nicht.
5. Benutzen Sie einen Hustenschutz, einen Wärmeschutz und eine staubdichte Abdeckung, wenn Sie das Gerät im Freien verwenden (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 Produktkonfiguration
- P3 Technische Parameter
- P3 Charakter
- P3 Vorbereitung vor der Verwendung
- P4 Anleitung
- P4 Reinigung und Wartung
- P6 Reinigungsprozess
- P8 Ersatz von Silica Gel Ring & Airproof Ring
- P9 Montageanweisung
- P10 Probleme Lösung
- P11 Vorsichtsmaßnahmen

Schokoladenbrunnen Zubehör



Lösung des Problems

1. Die Heizungsampe leuchtet nicht	Der 5chalter oder das Netzkabel ist nicht angeschlossen	5schalten Sie den 5schalter ein oder schließen Sie das Netzkabel an.
2. Die Betriebsanzeige leuchtet nicht	Der 5chalter oder das Netzkabel ist nicht angeschlossen	5schalten Sie den 5schalter ein oder schließen Sie das Netzkabel an.
3. Die Maschine funktioniert nach dem Einschalten des Motorschalters nicht	Motorstörung	der Motor ist beschädigt und muss repariert werden; der falsche Zeitpunkt für den Austausch des 5likagels verursacht das Auslaufen der 5chokolade
4. Die Netzleuchte leuchtet nicht, nachdem das Netzkabel angeschlossen wurde	Versicherungsschlauch ist überladen	Versicherungsschlauch austauschen
5. Der 5chokoladenbrunnen-Effekt ist nicht ideal	1)Die Maschine ist nicht eben	5stellen Sie 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	Keep temperature over 20 celsius is degree
	5)Im Inneren des Turmrohrs befindet sich Luft	Zurücksetzen der Maschine

Montageanweisung

1

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

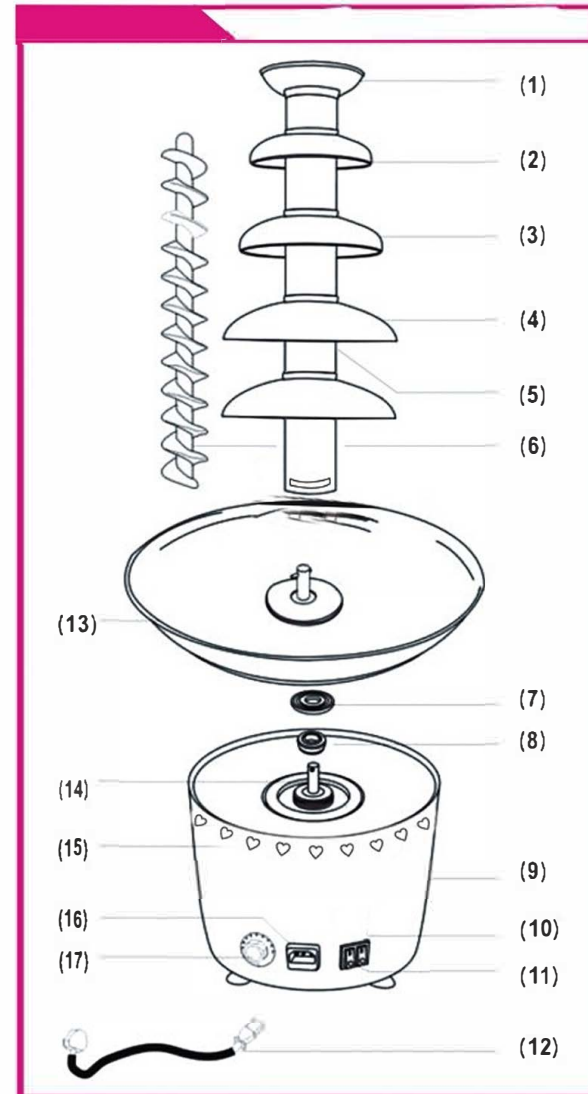


2

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



Produkt Konfiguration



- (1) ϕ 10cm Turm aus Edelstahl
- (2) ϕ 12 cm hoher Turm aus Edelstahl
- (3) ϕ 14cm Turm aus Edelstahl
- (4) ϕ 17cm Turm aus Edelstahl
- (5) Turm Fix Säule
- (6) Erdbohrer
- (7) Kieselgel Ping
- (8) Luftdichter Ring
- (9) Basis
- (10) Motor Schalter
- (11) Heizungsschalter
- (12) Netzkabel
- (13) ϕ 33cm Schokoladen-Pool
- (14) Motor-Drehachse
- (15) Wärmeableitungsbohrung
- (16) Netzstecker
- (17) Temperatur-Einstellgerät

Technische Parameter

Spannung	Frequenz	Leistung	Höhe	Max. Durchmesser	Gewicht	Schokolade Kapazität
AC100~240V	50~ 60HZ	Heating 200W+Motor 100 W	84CM	37CM	8.7KG	8KG

Charakter

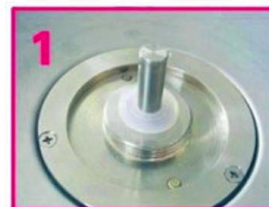
1. Control Temperatur automatisch. Heizung stetig. Zerstört nicht die Schokoladenzusammensetzung.
2. Einfach und convenient zu bedienen.
3. Hergestellt aus importiertem #304 Edelstahl. Elegantes Aussehen. Fest und ausdauernd.
4. Sicherheitsgarantie nach langer Zeit Prüfung und zerstören tesing.
5. Kunden 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, wenn carrying. Prohibit stress und collision zu weg von jeder transfiguration um die Wirkung der Brunnenbildung und die 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 ab, 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.

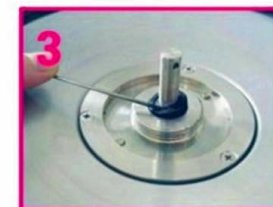
Ersatz von Silica Gel Ring & Airproof Ring



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 Motorumdrehungsachse)



Luftdichtheitsring mit der Hand abnehmen



Den luftdichten Ring nach oben schieben



Hinzufügen von Tubrication oil auf der Rückseite und in der Mitte der



Bringen Sie den Dichtungsring entlang der Motordrehachse an. 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 nach jedem Gebrauch heraus, um die in der Komponente geronnene Schokolade zu entfernen und an einem hygienischen Ort aufzubewahren (Abbildung A). Schalten Sie das Heizgerät ein, um die Schokolade zu schmelzen und erhitzen Sie die Schokolade auf dem Turm und der Schnecke mit einer Heißluftmaschine. Achten Sie darauf, dass die Temperatur niedriger als 50°C ist, 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.

Kautionen:

Bitte beachten Sie den folgenden Fall:

1. Wenn Sie schlechte Fluidity und qualitativ hochwertige verwenden und die Maschine beschädigen, sind wir nicht verantwortlich für die Maschine verantwortlich.
2. Um den normalen Gebrauch der Maschine zu gewährleisten, reinigen Sie die Maschine bitte gemäß dem Reinigungsverfahren.
3. Die Temperatur des Reinigungswassers sollte bei 50°C liegen. Eine Wassertemperatur über 60°C schützt die Komponenten der Maschine.
4. Legen Sie die gesamte Maschine zur Reinigung ins Wasser.

***Charakteristik der Schokolade:** 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 auf den Boden des Geräts, um die Wärmeableitung zu unterstützen.
3. Wenn die Betriebstemperatur unter 20°C liegt, sollten Sie ein Wärmeschutzlicht montieren.
4. Vorheizen durch Einschalten der Heizung und des Motorschalters (Vorheizen ca. 10 Minuten, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten).
5. Gießen Sie die flüssige Schokolade langsam in das 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 kommen, können Sie nach einer Stunde flüssige Schokolade hinzugeben, um sicherzustellen, dass sich der Springbrunnen beim Gebrauch 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 mit einem Plastikbrett von der Maschine, wie in Bild 1-2-3-4 dargestellt.
2. Nehmen Sie die Teile 1-2-3-4-5-6-14-15 heraus. Mit einem weichen Tuch in warmem Wasser reinigen.
3. Reinigungsskizze (siehe Reinigungsprozessbild).
4. Luftdichtheitsring und Kieselgelring ist Ersatzteil 5 Sätze. (Bitte beachten Sie die Wartungs- und Betriebsskizze).

※WICHTIG:

● Zeit austauschen:

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.

● Kauttionen

- Füllen Sie beim Austausch des Dichtungsring Schmieröl ein (Empfehlung: 'Hochtemperatur-Schmieröl', siehe Anhang).
- Kratzen Sie nicht an der Drehachse des Motors, wenn Sie den Dichtungsring herausnehmen, um eine Zerstörung des Dichtungsring zu vermeiden.
- Nehmen Sie die Schnecke heraus, nachdem Sie die Maschine gedreht haben, um zu vermeiden, dass die Schokolade, die in der Maschine zurückbleibt, die Maschine beschädigt.



Reinigungsprozess



Normaler Reinigungsprozess

- Schalten Sie den Motor und den Heizungsschalter aus. Ziehen Sie das Netzkabel ab und kratzen Sie die Schokolade vom Turm in das Schokoladenbecken (siehe Abbildung 1).
- Nehmen Sie den Turm und die Schnecke heraus (Bild 2).
- 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, füllen Sie die Schokolade biffe in den richtigen Behälter. (Bild 3)
- Entfernen Sie die Schnecke, schrauben Sie die Schokoladenbecken, und wischen Sie die Schokolade aus. (Bild 4 bis 5)
- Reinigen Sie den Turm, die Schnecke und den Schokoladenbehälter mit 50 Grad warmem Wasser und legen Sie ihn für den nächsten Gebrauch in einen trockenen Raum. (Bild 6 bis 8)