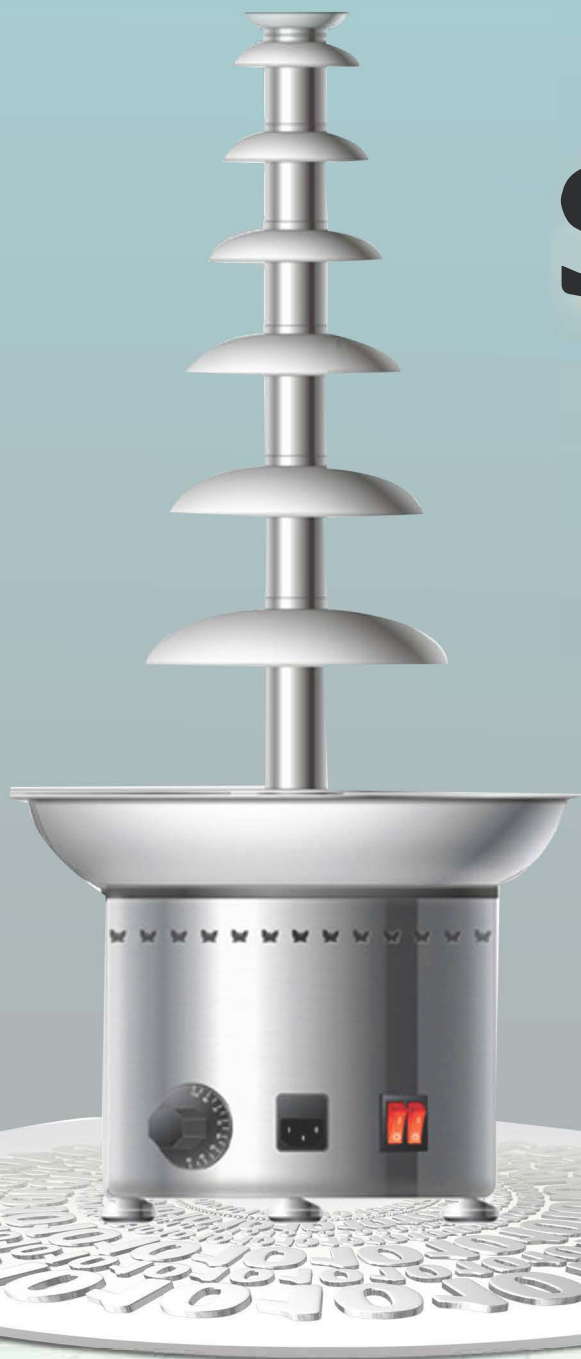


SCHOKOLADEN BRUNNEN

SBCH7



*Build
your dream!!*
It is more beautiful than you had imagined

Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung

Betriebsprozess

- 1. Reinigen Sie den Brunnenturm, die Schnecke und das Schokoladenbecken vor dem Gebrauch, indem Sie sich auf das Handbuch (Reinigungsablauf P6 und Montageanleitung P9) beziehen und die einzelnen Brunnenteile zusammenbauen.**
- 2. Schrauben Sie den Turm aus rostfreiem Stahl auf (wie im Produktstrukturdiagramm gezeigt), das Schokoladenbecken darf nicht zu fest geschraubt werden (passen Sie den weißen luftdichten Ring ein), um zu vermeiden, dass der Motor zu fest eingeklemmt wird, um sich zu bewegen.**
- 3. Schneiden Sie die Schokolade, setzen Sie in die Schokolade Pool, schalten Sie die Heizung Taste, stellen Sie die Temperatur auf 80-110 ° C (siehe Handbuch); Nach geschmolzener Schokolade vollständig, halten Sie die Temperatur in 40-70 ° C (siehe Handbuch über die Temperaturregelung), inzwischen schalten Sie den Motor (Brunnen) Taste.**
- 4. Nach der Beendigung des Gebrauchs, demontieren Sie den Turm, die Turmspitze und das Messgerät und reinigen Sie sie (siehe Handbuch).**
- 5. Gießen Sie die restliche Schokolade in den Behälter, um sie beim nächsten Mal zu verwenden.**
- 6. Wenn Sie den Springbrunnen zum zweiten Mal benutzen, überprüfen Sie die obigen Angaben.**
- 7. Achten Sie auf die Anforderungen für den Austausch des Silikagelrings und des luftdichten Rings sowie auf die Lebensdauer des Geräts. (Siehe Handbuch in der Typischen Zeichnung)**

Inhalt

P1 Schokoladenbrunnen Zubehör

P2 Produkt Konfiguration

P3 Technische Parameter

P3 Charakter

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



Erdbohrer-Fix-Deckel-Stücke



Turm aus rostfreiem 5stahl



Bohrer

Zubehör:



Maschinenkörper aus rostfreiem 5stahl

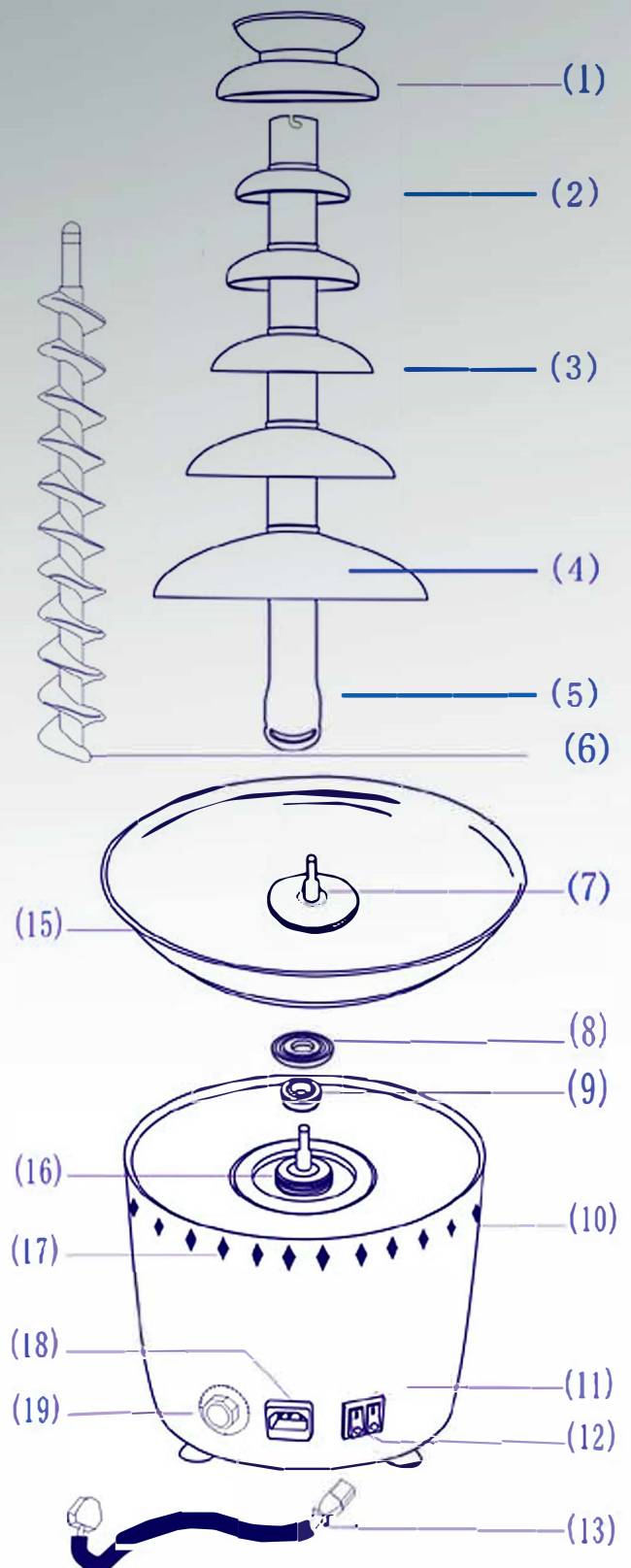


Wellendichtring—5stück, Kieselgelring—5stück

Produkt Konfiguration



1. Turm aus rostfreiem Stahl
2. Turm aus rostfreiem Stahl
3. Turm aus rostfreiem Stahl
4. Turm aus rostfreiem Stahl
5. Turm-Fix-Säule
6. Schnecke
7. Die O-Form setzt ein Wort ein
8. Kieselgel-Ring
9. Luftdichter Ring
10. Sockel
11. Motorschalter
12. Heizungsschalter
13. Netzkabel
14. Abdeckung der Schneckenbefestigung
15. Schokoladen-Pool
16. Motor-Drehachse
17. Wärmeableitungsbohrung
18. Netzstecker
19. Temperaturregler



Technische Parameter

Spannung 240/110V

Frequenz 50/60HZ

Leistung Heizung 300W+

Motor 100W Höhe 100CM

Max Durchmesser 44CM

Gewicht 12KG

Fassungsvermögen Schokolade 12 L

Charakter

- 1. Automatische Temperaturregelung. Gleichmäßiges Erhitzen. Zerstört nicht die Schokoladenzusammensetzung.**
- 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 Tests.**
- 5. Die Kunden werden durch den einzigartigen Schokoladenfall fasziniert sein.**

Vorbereitung vor der Verwendung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung sorgfältig durch.

- 1. Behandeln Sie das Gerät beim Transport mit Sorgfalt. Verboten Sie Stress und Kollision zu weg von jeder Verklärung, um die Wirkung der Bildung Brunnen und normale Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.**
- 2. Achten Sie beim Öffnen der Verpackung auf die Markierung "UP".**
- 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 miteinander verbunden sind.**
- 5. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob das Netzkabel und die Spannung mit dem Gerät übereinstimmen.**
- 6. Legen Sie das Gerät vor dem Gebrauch waagrecht hin, um einen perfekten Feuchteffekt zu erzielen.**
- 7. Die Betriebstemperatur sollte über 25°C liegen.**

Anleitung

1. Legen Sie das Gerät waagrecht und schließen Sie das Netzkabel an.
2. Legen Sie nichts auf die Unterseite des Geräts, um die Wärmeableitung zu unterstützen.
3. Wenn die Betriebstemperatur unter 25°C liegt, montieren Sie bitte die Wärmeschutzleuchte.
4. Vorheizen durch Einschalten der Heizung und des Motorschalters. (Etwa 10 Minuten vorheizen, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten.)
5. Gießen Sie die flüssige Schokolade langsam in die Schüssel, nachdem der Motor normal arbeitet.
6. Wenn der Fontäneneffekt nicht ideal ist, überprüfen Sie bitte, ob die Schokolade ausreichend ist oder stellen Sie die untere Einstellschraube ein, um das Gleichgewicht zu halten.
7. Lassen Sie keine Früchte, Lebensmittel oder andere Dinge in das Schokoladenbecken fallen, um eine Blockierung der Pumpe zu vermeiden. Wenn Lebensmittel in das Schokoladenbecken fallen, schalten Sie bitte die Maschine aus und nehmen Sie sie heraus.
8. Um einen guten Geschmack der Schokolade zu gewährleisten, schalten Sie das Gerät alle 60 Minuten aus und mischen Sie die Schokolade, dann schalten Sie das Gerät wieder ein.
9. Wenn es zu viele Gäste gibt, können Sie nach einer Stunde flüssige Schokolade hinzufügen, um sicherzustellen, dass sich der Springbrunnen bei der Benutzung bildet.
10. Um die normale Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten, sollte die kontinuierliche Betriebszeit 10–12 Stunden betragen.
11. Wiederholen Sie den obigen Schritt bei erneutem Gebrauch.

Reinigung und Wartung

Um die Schokolade Lebensmittel Hygiene und die Lebensdauer der Maschine und die normale Nutzung nach jedem Gebrauch zu gewährleisten, Vorschläge zu den folgenden Schritten, um die Maschine zu reinigen

1. nach der Abschaltung der Maschine Struktur Diagramme 1–2–3–4 Schokolade mit Kunststoffplatte Schaben auf die Ladeschale.
2. die Maschine Struktur nach der Behandlung von 1–2–3–4–5–6 wählen Sie aus weichen nicht mit warmem Wasser in Ort gereinigt.
3. Reinigungsanweisungen abgebildet (siehe II Reinigungsablaufplan 11).

Die 4 Dichtungs- und Verschleißschürzen für Ersatzteile, 6 Sätze von Reservekomponente. (siehe II Wartungsarbeiten zu ersetzen Dichtungen und Verschleißschürzen Diagramm 11)

SCHOKOLADENBRUNNEN

***WICHTIG**

@Zeit austauschen:

Ersetzen Sie den weißen Silikatring und den schwarzen luftdichten Ring nach einer Gesamtbetriebszeit von 120 Stunden. Und anther 240 Stunden, zum eines anderen zu ersetzen, um jede mögliche Schokoladeleckage zu vermeiden, um normalen Gebrauch der Maschine sicherzustellen.

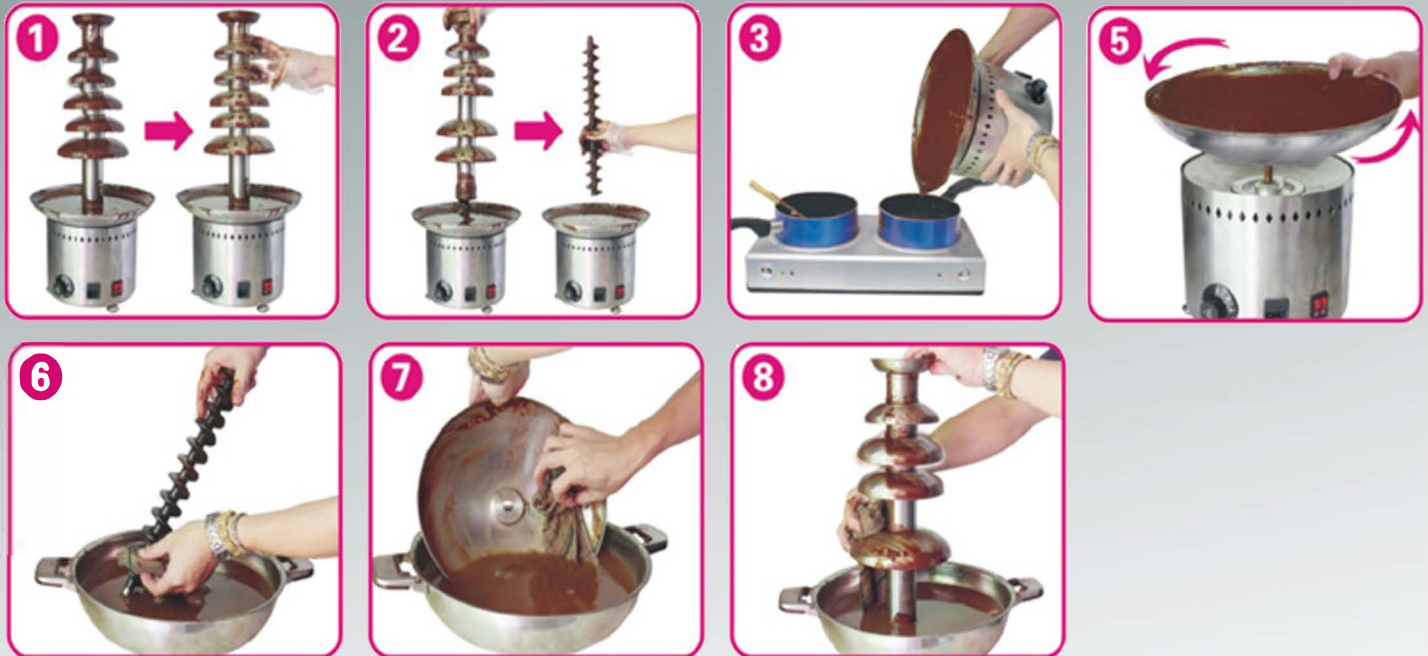
@Kausalitäten

- a. Fügen Sie beim Auswechseln des Dichtungsring Schmieröl hinzu. (Empfohlen wird die Verwendung von "Hochtemperatur-Schmieröl", siehe Anhang).**
- b. Kratzen Sie nicht an der Drehachse des Motors, wenn Sie den Dichtungsring herausnehmen, um eine Zerstörung des Dichtungsring zu vermeiden.**
- c. Nehmen Sie die Schnecke heraus, nachdem Sie die Maschine ausgeschaltet haben, um zu vermeiden, dass Schokolade in der Maschine verbleibt und die Maschine beschädigt.**



Feste hitzebeständige Butter (Beständigkeit gegen hohe Temperaturen über 300 Grad)

Sauberes Flussdiagramm



Normaler Reinigungsprozess

1. Schalten Sie den Motor und den Heizungsschalter aus. Ziehen Sie das Netzkabel ab. Kratzen Sie die Schokolade vom Turm in das Schokoladenbecken. (Bild 1)
2. Nehmen Sie den Turm und die Schnecke heraus. (Abbildung 2)
3. Um die Kosten zu reduzieren und die Schokolade wiederzuverwenden. Reinigen Sie die Schokolade in den Schokoladenpool. Und brechen Sie die Schokolade. Wenn zu viel Schokolade vorhanden ist, pürieren Sie die Schokolade bitte in den richtigen Behälter. (Bild 3)
4. Ziehen Sie den Schneckenzapfen heraus. Schrauben Sie die Schokoladenmasse heraus. Und wischen Sie die Schokolade aus. (Bild 4 bis 5)
5. Reinigen Sie den Turm, die Schnecke und das Schokoladenbecken in 50–60°C warmem Wasser. Nach der Reinigung für den nächsten Gebrauch trocken lagern. (Bild 6 bis 8)



Einfacher Kreis mit Methode

Wenn Sie die Afaschine nicht nach dem normalen Reinigungsverfahren reinigen können, nehmen Sie den Turm und die Schnecke nach jedem Gebrauch heraus, um zu verhindern, dass die Schokolade in den Komponenten gerinnt. Bewahren Sie sie an einem hygienischen Ort auf (Bild A). Schalten Sie den Heizungsschalter ein, um die Schokolade zu schmelzen, wenn Sie sie wieder verwenden. Erhitzen Sie die Schokolade auf dem Turm und der Schnecke mit der Heißsiegelmaschine. Achten Sie darauf, dass die Temperatur weniger als 80°C beträgt, um die Schokolade zu schmelzen und einen guten Geschmack zu gewährleisten (Bild B, C, D). Wenn die Schokolade geschmolzen ist, setzen Sie die Schnecke und den Turm in die Afaschine ein. Schalten Sie den Afotorschalter ein. Dann kann der Schokoladenbrunnen normal arbeiten (Bild E).

Kautionen:

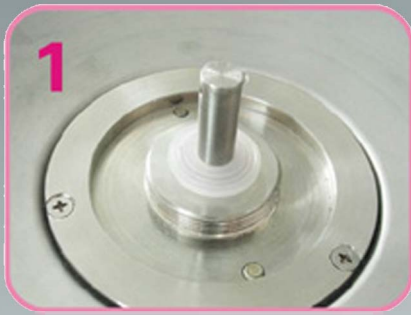
Bitte beachten Sie den folgenden Fall:

1. Wenn Sie schlechte Flüssigkeit und Qualität Schokolade verwenden und den Schaden der Afaschine verursachen, sind wir nicht für die Afaschine verantwortlich.
2. Um den normalen Gebrauch der Afaschine zu gewährleisten, reinigen Sie bitte die Afaschine entsprechend dem Reinigungsprozess.
3. Die Temperatur des Reinigungswassers sollte bei 50–60°C liegen. Eine Wassertemperatur von über 90°C schützt die Komponenten der Afaschine.
4. Prohibit setzen die ganze Afaschine in Wasser für die Reinigung.

*Eigenschaft der Schokolade: Afischen Sie nicht in Feuchtigkeit oder Dampf in chocolata zu vermeiden, die Schokolade.

Schokoladenbrunnen Maschine

Ersetzen Sie die Öldichtung und Verschleißschürzen Diagramm



Schrauben Sie den Schokoladenpool aus.



Nehmen Sie den KieselgeIring 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



Bringen Sie den Luftdichten Ring mit der Rückseite nach oben an.



Füllen Sie Schmieröl in die Rückseite und die Mitte des



Legen Sie den Luftdichten Ring auf die Drehachse des Motors und entfernen Sie das restliche Schmieröl.



Setzen Sie den neuen KieselgeIring in die Maschine ein

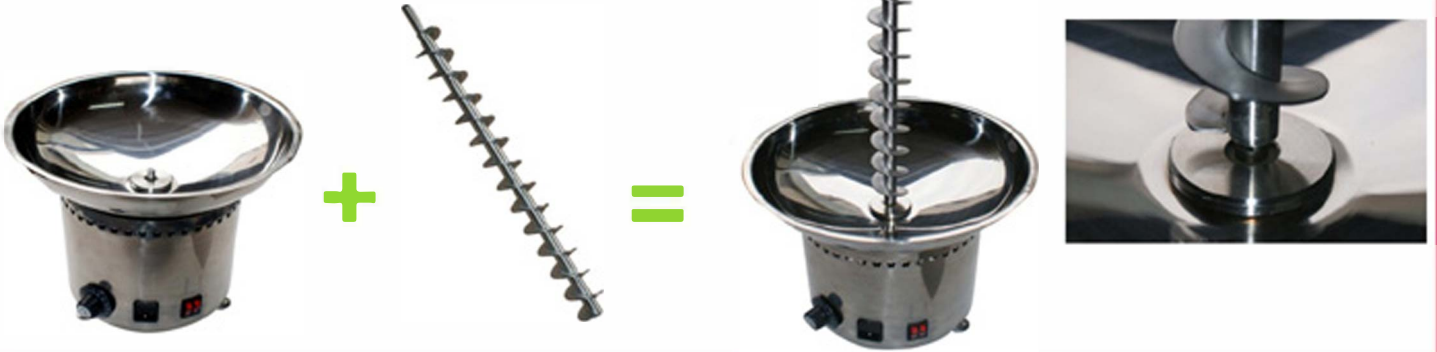


Befestigen Sie den KieselgeIring und den Luftdichten Ring

Anleitung zur Montage

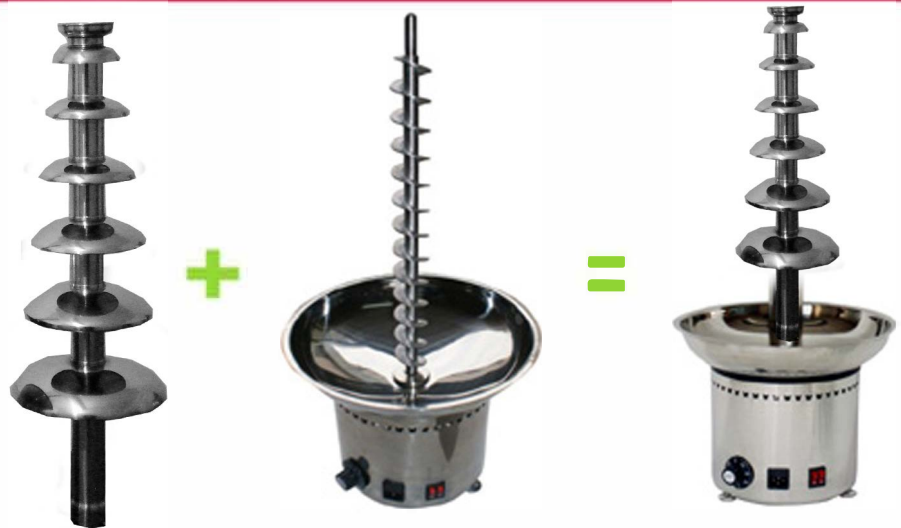
1

Setzen Sie die Schnecke in den Maschinenkörper ein. Halten Sie etwa 5~8mm Abstand vom Boden.



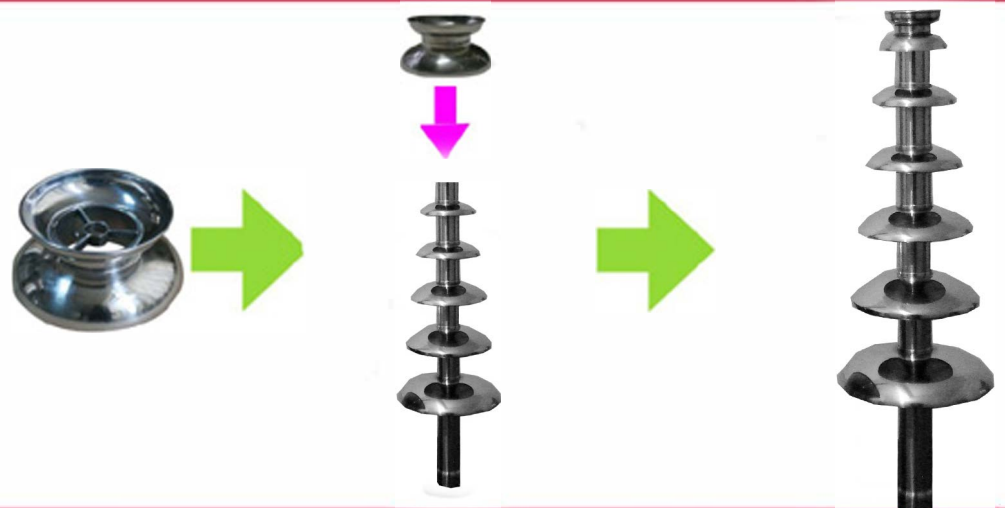
2

Setzen Sie den Edelstahlurm in die Schnecke ein und befestigen Sie den Deckel.



3

Befestigen Sie die Schneckenabdeckung oben auf dem Brunnen, gießen Sie flüssige Schokolade ein und schließen Sie das Netzkabel an.



Beseitigung einer Störung

Probleme	Gründe	Lösung
1. Die Heizungs Lampe leuchtet nicht	Der Schalter oder das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schalten Sie den Schalter ein oder schließen Sie das Netzkabel an.
2. Die Betriebsanzeige leuchtet nicht	Der Schalter oder das Netzkabel ist nicht angeschlossen	Schalten Sie den Schalter ein oder schließen Sie das Netzkabel an.
3. Die Maschine funktioniert nach dem Einschalten des Motorschalters nicht	Die Temperatur hat die Betriebstemperatur erreicht, funktioniert aber nicht	Niedertemperaturregler funktioniert nicht; der Motor ist beschädigt und muss repariert werden; falscher Zeitpunkt für den Austausch des Silikagels, wodurch die Schokolade ausläuft
4. Die Netzleuchte leuchtet nicht, nachdem 1 Netzkabel angeschlossen wurde	Versicherungsschlauch ist überladen	Versicherungsschlauch austauschen
5. Die Schokoladentemperatur ist zu hoch	Der Hochtemperaturregler ist außer Betrieb	Hochtemperaturregler austauschen
6. Der Schokoladenbrunnen-Effekt ist nicht ideal	1) Die Maschine ist nicht eben	Stellen Sie das Gestell so ein, dass die Maschine eben steht.
	2) Die Schokolade ist nicht ausreichend	Genügend Schokolade hinzufügen
	3) Schokolade zu körnig	Add lipin
	4) Die Temperatur der Arbeitsumgebung ist zu niedrig	Keep temperature over 20 celsius degree
	5) Es befindet sich Luft im Inneren des Turmrohrs	Reset the machine

Angelegenheiten, die Aufmerksamkeit erfordern;

- 1. Bewegen Sie die Maschine während der Arbeit nicht.**
 - 2. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder die Maschine nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden.**
 - 3. Es ist gefährlich, wenn Kinder die Maschine ohne Aufsichtspersonen benutzen und sich ihr nähern.**
 - 4. Schließen Sie den Netzstecker nicht an, wenn Sie das Gerät reinigen, sonst funktioniert es nicht.**
 - 5. Verwenden Sie einen Hustenschutz, einen Hitzeschutz und eine staubdichte Abdeckung, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen (am besten aus transparentem Material).**
 - 6. Schützen Sie das Netzkabel, um Schäden an der Maschine oder Unfälle zu vermeiden.**
 - 7. Die Qualitätsgarantiezeit beträgt ein halbes Jahr. Aber wir sind nicht verantwortlich für Schäden, die durch falsche Bedienung nicht nach der Anleitung.**
 - 8. Der Betreiber trägt die volle Verantwortung, wenn er die Maschine selbst demontiert!**
 - 9. Anweisung für den Temperaturregler.**
 - a. Stellen Sie die Temperatur auf 80–110°C ein, damit die Schokolade vor der Bearbeitung durch den Motor schmilzt;**
 - b. Stellen Sie die Temperatur im Sommer auf 40–70°C ein;**
 - c. Stellen Sie die Temperatur im Sommer auf 80–110°C ein;**
- *(ist die Schokoladentemperatur zu hoch, wird die Schokolade später schlecht, achten Sie auf den Temperaturregler)**