

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

CHOCOLATE MELTER

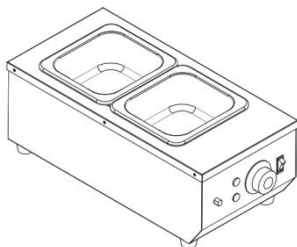
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

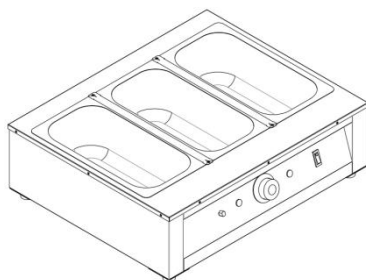
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

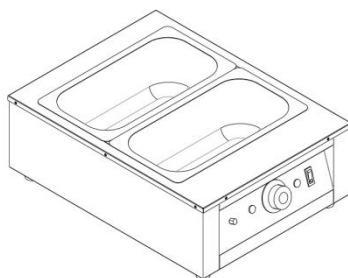
CHOCOLATE MELTER



CS-2-EU、CS-2-AU、CS-2-US



CS-3-EU、CS-3-US



CS-4-EU、CS-4-US

NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Basic Information

Chocolate Melter is a time-saving tabletop chocolate melting and manual tempering machine.

Like all ChocoVision products, the Chocolate Melter has been assembled utilizing the strictest of manufacturing guidelines to ensure precision, reliability and longevity. This stainless steel constructed unit will melt up to 35 lbs. of chocolate which can be tempered in one of your *Revolution Series* chocolate tempering machines (saving hours of waiting time throughout a day), or be tempered manually in the Chocolate Melter itself. The Chocolate Melter allows full, manual temperature control with a user-friendly stabilized thermostat ranging between 80°F-130°F.

Contents of this Package

- Stainless steel Chocolate Melter unit complete with temperature-adjusting thermostat dial.
- Removable stainless steel inner pan, sized to melt and hold 35 lbs. of chocolate.
- Stainless steel cover for sanitary purposes and avoidance of heat-loss.

Specifications

MODEL	VOLTAGE	POWER	DIMENSIONS/mm
CS-2-EU	220~240V/50~60Hz	0.8KW	530*285*235
CS-2-AU	220~240V/50~60Hz	0.8KW	530*285*235
CS-2-US	110~120V/60Hz	0.8KW	530*285*235
CS-3-EU	220~240V/50~60Hz	1.5KW	620*516*245
CS-3-US	110~120V/60Hz	1.5KW	620*516*245
CS-4-EU	220~240V/50~60Hz	1.5KW	540*430*240

CS-4-US	110~120V/60Hz	1.5KW	540*430*240
---------	---------------	-------	-------------

Safety Precautions

- Do not submerge in water, even partially. Avoid moisture.
- Use this unit only at specified voltage.
- Make certain the unit is grounded.
- Only use the unit indoors and on a flat surface.
- Remove the plug from socket when not in use.
- Keep unit out of extreme temperatures.
- Do not take unit apart (other than pan and lid).
- When in the “off” position, keep the thermostat dial off (or turned all the way to the left).

Starting the Unit

- Always use on a flat surface with each side at least six inches from a wall.
- Make certain that inner tray is in place.
- Plug the unit into a wall socket
- Remove the internal pan and fill the unit to 1/3 capacity with water. DO NOT TURN THE HEATER ON WITHOUT WATER INSIDE.
- DO NOT FILL WATER PASSED THE DENOTED WATER-LINE INSIDE THE MACHINE.
- Switch the power on (you will see Power Indicator light come on)
- Set the thermostat dial to desired temperature (between 80°-130°F). Once the desired temperature is reached, a yellow indicator light will come on and the heater will shut off.
- Once the chocolate drops below the desired temperature point, the heater will turn back on, indicated by the yellow light turning back on and the unit will continue to heat once more until the chocolate has once again reached its desired temperature.
- Chocolate melts best between 30-85°C. 35 lbs of chocolate should take between 2-4 hours to melt and does so best with the lid in place.

Using the Unit as a Chocolate Melter

- Chocolate melts best with low, indirect, even heat. If heated too quickly or hot, chocolate can burn. Most chocolates achieve best results melting slowly at between 110°F-115°F.
- Unevenly melted and/or burnt chocolate will hinder the tempering process.
- Set the thermostat dial to your desired temperature and allow the chocolate to slowly and evenly melt to that point. Stir sporadically.
- Keep the lid in place at all times when not tempering or dispensing chocolate from the unit.

To reset the chocolate melter, follow the two steps

below:

1. In the event of "WATER REFILL" indicator ignites, it means the water inside the water tank is not sufficient, please add water into the water tank immediately.

2. After the temperature inside drops to 50°C or below, remove the reset cap and press reset button inside, "WATER REFILL" indicator goes out, the chocolate melter is now back to normal working status.

Continual Tempering by Feeding Chocolate from

Chocolate Melter into Revolution Machine

- Temper chocolate as normal in a Revolution Series chocolate tempering machine.
- With Green "Ready" light is on, raise temperature to desire temperature
- When the pool of chocolate is half empty, add the melted, 30C chocolate behind the baffle to fill the machine.

- Wait a few (about 7) minutes until the chocolate in front of the baffle is smooth and shiny.
- Add 10% more un-melted chocolate behind the baffle.
- Dip your items as normal.
- Make sure you always have un-melted chocolate behind baffle.

Warnings:

- The un-melted chocolate behind the baffle is constantly melting. **DO NOT OVERFLOW YOUR MACHINE!**
- Whenever you add new melted chocolate, wait a few minutes for everything to mix.

Comments:

- You can produce over 100 pounds of tempered chocolate in a 6 hour period using this method.
- The only limitation is the amount of melted chocolate you have available.
- When dipping, the chocolate does not thicken. Pace yourself to the melting rate of the un-melted chocolate in the back baffle, i.e., it may melt faster than you can dip.

Maintenance and service

- The maintenance staff shall have an electrician qualification. Don't Conduct maintenance with power- on.
- Transportation and storage: during transportation, the machine shall be carefully protected and away from shaking. The packaged machine shall not be stored in the open air. It should be stored in a ventilated warehouse without corrosive gas. Prohibit putting upside down.

Trouble shooting

Failures	Cause	Solutions
1. Power indicator is not on and unit not heating	No Power to machine.	1. Check power supply
2.heating indicator is on but the temperature dose not rise	1.connection of the electric heating tube is loose	1.fasten the two terminals between the electric heating tube and the screw 2.replace the electric heating tube
3.power indicator is on but the setting temperature will not rise	1.temperature controller damaged	1.replace the temperature controller
4.temperature controller is normal but indicator is not on	1.indicator damaged	1.replace indicator

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Fondoir à chocolat

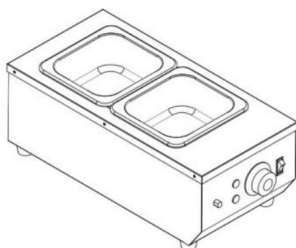
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

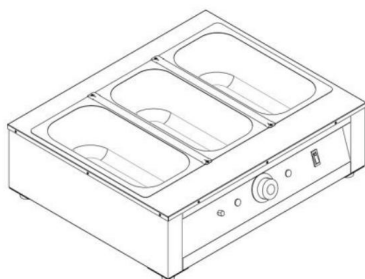
Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

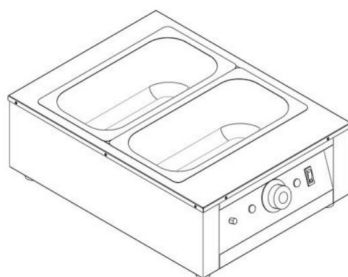
Fondoir à chocolat



CS-2-EU, CS-2-AU, CS-2-US



CS-3-EUCS-3-US



CS-4-EUCS-4-US

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation.

L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Informations de base

Le Chocolate Melter est un appareil de fusion de chocolat de table et manuel qui permet de gagner du temps. machine à tremper.

Comme tous les produits ChocoVision, le Chocolate Melter a été assemblé en utilisant les directives de fabrication les plus strictes pour garantir la précision, la fiabilité et longévité. Cette unité construite en acier inoxydable fera fondre jusqu'à 35 lb de chocolat qui peut être tempéré dans l'un de vos tempérages de chocolat de la série Revolution machines (économisant des heures d'attente tout au long d'une journée), ou être tempéré manuellement dans le fondoir à chocolat lui-même. Le fondoir à chocolat permet une cuisson manuelle complète contrôle de la température avec un thermostat stabilisé convivial allant de 80°F-130°F.

Contenu de ce package

Unité de fusion de chocolat en acier inoxydable avec réglage de la température cadran du thermostat.

Cuve intérieure amovible en acier inoxydable, dimensionnée pour faire fondre et contenir 35 lb de chocolat.

Couvercle en acier inoxydable à des fins sanitaires et évitant les pertes de chaleur.

Caractéristiques

MODÈLE	TENSION	POUVOIR	DIMENSIONS/mm
CS-2-UE	220~240V/50~60Hz 0,8KW		530*285*235
CS-2-AU	220~240V/50~60Hz 0,8KW		530*285*235
CS-2-États-Unis	110~120V/60Hz	0,8 kW	530*285*235
CS-3-UE	220~240V/50~60Hz 1,5KW		620*516*245
CS-3-États-Unis	110~120V/60Hz	1,5 kW	620*516*245
CS-4-UE	220~240V/50~60Hz 1,5KW		540*430*240

CS-4-États-Unis	110~120V/60Hz	1,5 kW	540*430*240
-----------------	---------------	--------	-------------

Précautions de sécurité

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, même partiellement. Éviter l'humidité.

Utiliser cet appareil uniquement à la tension spécifiée. S'assurer que l'appareil est mis à la terre. Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur et sur une surface plane. Retirer la fiche de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé. Garder l'appareil à l'abri des températures extrêmes. Ne pas démonter l'appareil (sauf la casserole et le couvercle). Lorsqu'il est en position « off », garder le bouton du thermostat éteint (ou le tourner à fond).
tout à gauche).

Démarrage de l'unité

Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, chaque côté étant à au moins 15 cm d'un mur.

Assurez-vous que le plateau intérieur est en place.

Branchez l'appareil sur une prise murale.

Retirez le bac interne et remplissez l'appareil au 1/3 de sa capacité avec de l'eau.

NE PAS ALLUMER LE CHAUFFAGE SANS EAU À L'INTÉRIEUR.

**NE PAS REMPLIR D'EAU AU-DELÀ DE LA LIGNE D'EAU INDIQUÉE À L'INTÉRIEUR
LA MACHINE.**

Allumez l'appareil (vous verrez le voyant d'alimentation s'allumer). Réglez le thermostat sur la température souhaitée (entre 80° et 130°F).

Une fois la température souhaitée atteinte, un voyant jaune s'allume allumé et le chauffage s'éteindra.

Une fois que le chocolat descend en dessous du point de température souhaité, le réchauffeur se rallumera, indiqué par le voyant jaune qui se rallume et l'unité continuera à chauffer une fois de plus jusqu'à ce que le chocolat soit à nouveau atteint la température souhaitée.

Le chocolat fond mieux entre 30 et 85 . 35 lb de chocolat devraient prendre entre 2 et 4 heures pour fondre et le fait mieux avec le couvercle en place.

Utilisation de l'appareil comme fondoir à chocolat

Le chocolat fond mieux avec une chaleur douce, indirecte et uniforme. S'il est chauffé trop rapidement ou chaud, le chocolat peut brûler. La plupart des chocolats obtiennent de meilleurs résultats en fondant lentement entre 110°F et 115°F. Un chocolat fondu de manière inégale et/ou brûlé gênera le processus de tempérage. Réglez le cadran du thermostat sur la température souhaitée et laissez le.

Laissez le chocolat fondre lentement et uniformément jusqu'à ce point. Remuez de temps en temps. Gardez le couvercle en place à tout moment lorsque vous ne tempérez pas ou ne distribuez pas de chocolat de l'unité.

Pour réinitialiser le fondoir à chocolat, suivez les deux étapes

ci-dessous:

1. Si l'indicateur « RECHARGE D'EAU » s'allume, cela signifie que l'eau à l'intérieur du réservoir d'eau n'est pas suffisant, veuillez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau immédiatement.
2. Une fois que la température à l'intérieur descend à 50 ou moins, retirez le capuchon de réinitialisation et appuyez sur le bouton de réinitialisation à l'intérieur, l'indicateur « REFILL D'EAU » s'éteint, le fondoir à chocolat est maintenant de retour à son état de fonctionnement normal.

Tempérage continu par alimentation en chocolat à partir de

Fondoir à chocolat dans une machine révolutionnaire

Tempérez le chocolat comme d'habitude dans un tempérage de chocolat de la série Revolution machine.

Lorsque le voyant vert « Prêt » est allumé, augmentez la température à la température souhaitée

Lorsque la piscine de chocolat est à moitié vide, ajoutez le chocolat fondu à 30 °C derrière le déflecteur pour remplir la machine.

Attendez quelques minutes (environ 7) jusqu'à ce que le chocolat devant le déflecteur soit lisse et brillant.

Ajoutez 10 % de chocolat non fondu supplémentaire derrière le déflecteur.

Trempez vos articles comme

d'habitude. Assurez-vous d'avoir toujours du chocolat non fondu derrière le déflecteur.

Avertissements :

Le chocolat non fondu derrière le déflecteur fond constamment.

NE FAITES PAS DÉBORDER VOTRE MACHINE !.

Chaque fois que vous ajoutez du nouveau chocolat fondu, attendez quelques minutes tout à mélanger.

Commentaires:

Vous pouvez produire plus de 100 livres de chocolat tempéré en 6 heures période en utilisant cette méthode.

La seule limite est la quantité de chocolat fondu dont vous disposez. Lors du trempage, le chocolat n'épaissit pas. Allez-y à votre rythme

taux de fusion du chocolat non fondu dans le déflecteur arrière, c'est-à-dire qu'il peut fondre plus vite que tu ne peux plonger.

Maintenance et service

Le personnel de maintenance doit avoir une qualification d'électricien. Ne pas conduire maintenance sous tension.

Transport et stockage : pendant le transport, la machine doit être

soigneusement protégé et à l'abri des secousses. La machine emballée ne doit pas être stocké à l'air libre. Il doit être stocké dans un entrepôt ventilé sans gaz corrosif. Interdire de mettre à l'envers.

Dépannage

Échecs	Cause	Solutions
1. L'indicateur d'alimentation est pas allumé et l'appareil ne chauffe	Pas de pouvoir pour machine.	1. Vérifiez l'alimentation électrique
pas 2. l'indicateur de chauffage est allumé mais la dose de température ne pas monter	1. connexion du électrique le tube de chauffage est desserré	1. fixez les deux bornes entre le tube chauffant électrique et la vis 2. remplacer le tube de chauffage électrique
3. Le voyant d'alimentation est allumé mais la température de réglage n'augmente pas	1. Contrôleur de température endommagé	1. remplacer la température contrôleur
4. température le contrôleur est normal mais l'indicateur n'est pas allumé	1. indicateur endommagé	1. remplacer l'indicateur

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

SCHOKOLADE SCHMELZGERÄT

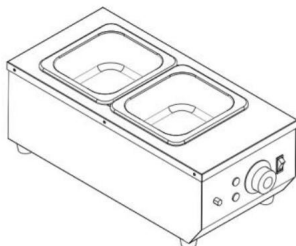
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

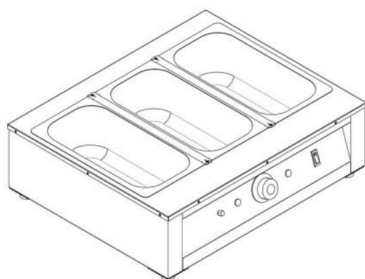
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

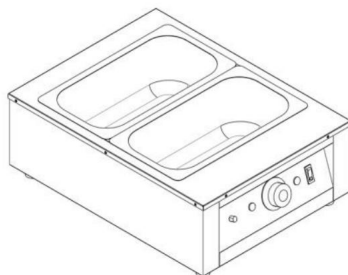
SCHOKOLADE SCHMELZGERÄT



CS-2-EU, CS-2-AU, CS-2-US



CS-3-EU/CS-3-US



CS-4-EU/CS-4-US

Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Grundlegende Informationen

Chocolate Melter ist ein zeitsparendes Tischgerät zum Schmelzen und manuellen Temperiermaschine.

Wie alle ChocoVision Produkte wurde der Schokoladenschmelzer unter Verwendung von strengste Fertigungsrichtlinien zur Gewährleistung von Präzision, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. Dieses aus Edelstahl gefertigte Gerät schmilzt bis zu 35 Pfund Schokolade die in einer Ihrer *Revolution Series* Schokoladentemperiergeräte temperiert werden können Maschinen (was stundenlange Wartezeiten im Laufe eines Tages spart) oder temperiert werden manuell im Schokoladenschmelzer selbst. Der Schokoladenschmelzer ermöglicht eine vollständige, manuelle Temperaturregelung mit einem benutzerfreundlichen stabilisierten Thermostat im Bereich zwischen 80°F–130°F.

Inhalt dieses Pakets

- Edelstahl-Schokoladenschmelzgerät mit Temperaturregelung
Thermostatregler.
- Herausnehmbare Innenpfanne aus Edelstahl, zum Schmelzen und Aufnehmen von 35 lbs.
Schokolade.
- Edelstahlabdeckung für hygienische Zwecke und zur Vermeidung von Wärmeverlust.

Technische Daten

MODELL	STROMSPANNUNG	LEISTUNG	ABMESSUNGEN/mm
CS-2-EU	220~240 V/50~60 Hz 0,8 kW		530*285*235
CS-2-AU	220~240 V/50~60 Hz 0,8 kW		530*285*235
CS-2-US	110~120 V/60 Hz	0,8 kW	530*285*235
CS-3-EU	220~240 V/50~60 Hz, 1,5 kW		620*516*245
CS-3-US	110~120 V/60 Hz	1,5 kW	620*516*245
CS-4-EU	220~240 V/50~60 Hz, 1,5 kW		540*430*240

CS-4-US	110~120 V/60 Hz	1,5 kW	540*430*240
---------	-----------------	--------	-------------

Sicherheitsvorkehrungen

• Nicht in Wasser tauchen, auch nicht teilweise. Feuchtigkeit vermeiden. • Dieses

Gerät nur bei der angegebenen Spannung verwenden. •

Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist. • Das

Gerät nur in Innenräumen und auf einer ebenen Fläche verwenden. •

Bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen. • Das

Gerät keinen extremen Temperaturen aussetzen. • Wenn

Gerät nicht auseinandernehmen (außer Topf und Deckel). • Wenn

sich das Gerät in der Position „Aus“ befindet, den Thermostatschalter ausgeschaltet lassen (oder ganz einschalten).
ganz nach links).

Starten des Geräts

• Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen Fläche, wobei jede Seite mindestens 15 cm von der
Wand entfernt sein muss. • Stellen Sie sicher, dass die

Innenschale eingesetzt ist. • Schließen Sie das

Gerät an eine Steckdose an. • Entfernen Sie die Innenschale und füllen Sie das Gerät zu 1/3 mit Wasser.

Schalten Sie die Heizung nicht ein, wenn sich kein Wasser darin befindet.

• Füllen Sie kein Wasser über die angegebene Wasserlinie hinaus in das

DIE MASCHINE.

• Schalten Sie das Gerät ein (die Betriebsanzeige leuchtet auf). • Stellen Sie den Thermostat
auf die gewünschte Temperatur (zwischen 26,6–54,4 °C).

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet eine gelbe Kontrollleuchte
eingeschaltet und die Heizung wird abgeschaltet.

• Sobald die Schokolade unter die gewünschte Temperatur fällt, schaltet der Heizer

wird wieder eingeschaltet, angezeigt durch das gelbe Licht, das wieder aufleuchtet, und das Gerät
wird noch einmal weiter erhitzt, bis die Schokolade wieder

die gewünschte Temperatur erreicht hat.

• Schokolade schmilzt am besten bei 30-85°. 35 Pfund Schokolade sollten

Das Schmelzen dauert 2–4 Stunden und gelingt am besten mit aufgesetztem Deckel.

Verwenden des Geräts als Schokoladenschmelzgerät

• Schokolade schmilzt am besten bei niedriger, indirekter, gleichmäßiger Hitze. Bei zu schneller Erhitzung oder heiß, Schokolade kann verbrennen. Die meisten Schokoladen erzielen beste Ergebnisse beim Schmelzen langsam bei 43-46 °C. • Ungleichmäßig geschmolzene und/oder verbrannte Schokolade behindert den Temperiervorgang. • Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie die Schokolade bis dahin langsam und gleichmäßig schmelzen lassen. Gelegentlich umrühren. • Lassen Sie den Deckel immer aufgesetzt, wenn Sie nicht temperieren oder dispensieren Schokolade aus der Einheit.

Um den Schokoladenschmelzer zurückzusetzen , folgen Sie den beiden Schritten

unten:

1. Wenn die Anzeige „WASSER NACHFÜLLEN“ aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Wasser im Wassertank reicht nicht aus. Bitte füllen Sie Wasser in den Wassertank sofort.
2. Wenn die Temperatur im Inneren auf 50 °C oder weniger gesunken ist, entfernen Sie die Reset-Kappe und drücken Sie die Reset-Taste im Inneren. Die Anzeige „WASSER NACHFÜLLEN“ erlischt. Der Schokoladenschmelzer funktioniert jetzt wieder normal.

Kontinuierliche Temperierung durch Zufuhr von Schokolade aus

Schokoladenschmelzer in Revolutionsmaschine

- Temperieren Sie Schokolade wie gewohnt in einer Revolution Series Schokoladentemperiermaschine. Maschine.
- Wenn die grüne „Ready“-Leuchte leuchtet, erhöhen Sie die Temperatur auf die gewünschte Temperatur
- Wenn der Schokoladenpool halb leer ist, fügen Sie die geschmolzene, 30 °C warme Schokolade hinzu hinter der Blende, um die Maschine zu füllen.

- Warten Sie einige Minuten (ca. 7 Minuten), bis die Schokolade vor der Blende
glatt und glänzend.
- Geben Sie hinter die Blende noch 10% ungeschmolzene Schokolade hinzu.
- Tauchen Sie Ihre Artikel wie gewohnt
ein. • Stellen Sie sicher, dass sich hinter der Blende immer ungeschmolzene Schokolade befindet.

Warnungen:

- Die ungeschmolzene Schokolade hinter der Blende schmilzt ständig.
IHRE MASCHINE DARF NICHT ÜBERLAUFEN!
- Wenn Sie neue geschmolzene Schokolade hinzufügen, warten Sie einige Minuten, bis
alles vermischen.

Kommentare:

- Sie können über 100 Pfund temperierte Schokolade in einem 6-stündigen
Zeitraum mit dieser Methode.
- Die einzige Einschränkung ist die Menge der geschmolzenen Schokolade, die Sie zur Verfügung haben. •
Beim Eintauchen wird die Schokolade nicht dicker. Passen Sie sich an die
Schmelzgeschwindigkeit der ungeschmolzenen Schokolade in der hinteren Blende, d. h. sie kann schmelzen
schneller als Sie eintauchen können.

Wartung und Service

- Das Wartungspersonal muss über eine Qualifikation als Elektriker verfügen.
Wartung bei eingeschaltetem Gerät. •
- Transport und Lagerung: Während des Transports muss die Maschine
sorgfältig geschützt und vor Erschütterungen geschützt. Die verpackte Maschine darf nicht
im Freien gelagert werden. Es sollte in einem belüfteten Lager gelagert werden
ohne ätzende Gase. Nicht auf den Kopf stellen.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösungen
1. Die Betriebsanzeige ist nicht an und das Gerät heizt nicht	Keine Macht zu Maschine.	1. Stromversorgung prüfen
2. Die Heizanzeige leuchtet, aber die Temperaturdosiss nicht steigen	1. Anschluss der elektrisch Heizrohr ist lose	1. Befestigen Sie die beiden Klemmen zwischen dem elektrischen Heizrohr und der Schraube 2. Ersetzen Sie das elektrische Heizrohr
3. Die Betriebsanzeige leuchtet, aber die eingestellte Temperatur steigt nicht	1. Temperaturregler beschädigt	1. Ersetzen Sie die Temperatur Regler
4. Temperatur Controller ist normal, aber Anzeige leuchtet nicht	1. Blinker beschädigt 1. Blinker ersetzen	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FONDENTE PER CIOCCOLATO

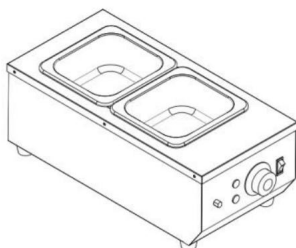
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

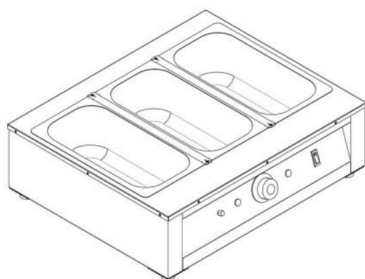
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

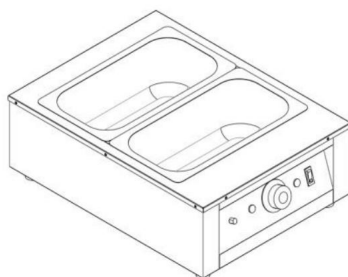
FONDATE PER CIOCCOLATO



CS-2-EU, CS-2-AU, CS-2-US



CS-3-EU, CS-3-US



CS-4-EU, CS-4-US

HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Informazioni di base

Chocolate Melter è uno strumento da tavolo che fa risparmiare tempo e che scioglie il cioccolato manualmente macchina per la tempera.

Come tutti i prodotti ChocoVision, il Chocolate Melter è stato assemblato utilizzando le più severe linee guida di produzione per garantire precisione, affidabilità e longevità. Questa unità costruita in acciaio inossidabile scioglierà fino a 35 libbre di cioccolato che può essere temperato in uno dei tuoi termostatori di cioccolato *Revolution Series* macchine (risparmiando ore di attesa durante il giorno), oppure essere moderati manualmente nello stesso Chocolate Melter. Lo Chocolate Melter consente un completo, manuale controllo della temperatura con un termostato stabilizzato di facile utilizzo che varia tra

Temperatura: da 80°F a 130°F.

Contenuto di questo pacchetto

- ÿ Unità di fusione del cioccolato in acciaio inox completa di regolatore di temperatura manopola del termostato.
- ÿ Pentola interna in acciaio inossidabile rimovibile, dimensionata per sciogliere e contenere 35 libbre di cioccolato.
- ÿ Copertura in acciaio inox per motivi sanitari e per evitare perdite di calore.

Specifiche

MODELLO	VOLTAGGIO	ENERGIA	DIMENSIONI/mm
CS-2-UE	220~240V/50~60Hz 0,8KW		Dimensioni
CS-2-AU	220~240V/50~60Hz 0,8KW		Dimensioni
CS-2-Stati Uniti	110~120V/60Hz	0,8 kW	Dimensioni
CS-3-UE	220~240V/50~60Hz 1,5KW		Dimensioni: 620*516*245
CS-3-Stati Uniti	110~120V/60Hz	1,5 kW	Dimensioni: 620*516*245
CS-4-UE	220~240V/50~60Hz 1,5KW		Dimensioni

CS-4-Stati Uniti	110~120V/60Hz	1,5 kW	Dimensioni
------------------	---------------	--------	------------

Precauzioni di sicurezza

• Non immergere in acqua, nemmeno parzialmente. Evitare l'umidità. • Utilizzare questa unità solo alla tensione specificata. • Assicurarsi che l'unità sia collegata a terra. • Utilizzare l'unità solo in ambienti chiusi e su una superficie piana. • Rimuovere la spina dalla presa quando non è in uso. • Tenere l'unità al riparo da temperature estreme. • Non smontare l'unità (a parte padella e coperchio). • Quando è in posizione "off", tenere la manopola del termostato spenta (o girare tutte le molto a sinistra).

Avvio dell'unità

• Utilizzare sempre su una superficie piana con ogni lato ad almeno sei pollici da una parete. • Assicurarsi che il vassoio interno sia in posizione. • Collegare l'unità a una presa a muro. • Rimuovere la vaschetta

interna e riempire l'unità fino a 1/3 della capacità con acqua. FARE

NON ACCENDERE IL RISCALDATORE SENZA ACQUA AL SUO INTERNO.

• **NON RIEMPIRE CON ACQUA CHE OLTREPASSA LA LINEA DELL'ACQUA INDICATA ALL'INTERNO LA MACCHINA.**

• Accendere l'apparecchio (si accenderà la spia di alimentazione). • Impostare il termostato sulla temperatura desiderata (tra 80° e 130°F).

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, si accenderà una spia luminosa gialla acceso e il riscaldamento si spegnerà.

• Una volta che il cioccolato scende sotto la temperatura desiderata, il riscaldatore si riaccenderà, indicato dalla luce gialla che si riaccende e dall'unità continuerà a scaldare ancora una volta finché il cioccolato non si sarà di nuovo ha raggiunto la temperatura desiderata.

• Il cioccolato si scioglie meglio tra 30 e 85 °C. Dovrebbero essere necessarie 35 libbre di cioccolato impiega dalle 2 alle 4 ore per sciogliersi ed è meglio se si lascia il coperchio chiuso.

Utilizzo dell'unità come scioglitore di cioccolato

Il cioccolato si scioglie meglio con calore basso, indiretto e uniforme. Se riscaldato troppo velocemente o caldo, il cioccolato può bruciare. La maggior parte dei cioccolatini ottiene i risultati migliori sciogliendosi lentamente a una temperatura compresa tra 110°F e 115°F. Il cioccolato sciolto in modo non uniforme e/o bruciato ostacolerà il processo di temperaggio. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata e lasciare che il cioccolato a sciogliersi lentamente e uniformemente fino a quel punto. Mescolare sporadicamente. Mantenere sempre il coperchio in posizione quando non si tempera o non si eroga cioccolato dall'unità.

Per resettare lo scioglitore di cioccolato, seguire i due passaggi

sotto:

1. Nel caso in cui si accenda la spia "WATER REFILL", significa che l'acqua all'interno il serbatoio dell'acqua non è sufficiente, aggiungere acqua nel serbatoio dell'acqua immediatamente.
2. Dopo che la temperatura interna scende a 50° o meno, rimuovere il tappo di ripristino e premere il pulsante di reset all'interno, la spia "WATER REFILL" si spegne, lo scioglitore di cioccolato è tornato a funzionare normalmente.

Temperaggio continuo mediante l'alimentazione del cioccolato da

Scioglitore di cioccolato in macchina rivoluzionaria

- Temperare il cioccolato come di consueto in una temperatrice per cioccolato Revolution Series macchina.
- Con la spia verde "Pronto" accesa, aumentare la temperatura fino a raggiungere quella desiderata
- Quando la ciotola del cioccolato è vuota per metà, aggiungere il cioccolato fuso a 30 °C dietro il deflettore per riempire la macchina.

- ÿ Attendere alcuni minuti (circa 7) fino a quando il cioccolato davanti al deflettore è liscio e lucido.
- ÿ Aggiungere il 10% in più di cioccolato non sciolto dietro il deflettore.
- ÿ Immergi gli oggetti come di consueto.
- ÿ Assicurati di avere sempre del cioccolato non sciolto dietro il deflettore.

Avvertenze:

- ÿ Il cioccolato non sciolto dietro il deflettore si sta sciogliendo costantemente. FARE NON FAR TRABOCCARE LA MACCHINA!.
- ÿ Ogni volta che aggiungi del nuovo cioccolato fuso, attendi qualche minuto per tutto da mescolare.

Commenti:

- ÿ Puoi produrre oltre 100 libbre di cioccolato temperato in 6 ore periodo utilizzando questo metodo.
- ÿ L'unica limitazione è la quantità di cioccolato fuso che hai a disposizione. ÿ Quando lo immergi, il cioccolato non si addensa. Procedi con calma velocità di fusione del cioccolato non sciolto nel deflettore posteriore, vale a dire, potrebbe sciogliersi più veloce di quanto tu possa immergerti.

Manutenzione e assistenza

- ÿ Il personale addetto alla manutenzione deve avere una qualifica di elettricista. Non condurre manutenzione con accensione. ÿ
- Trasporto e stoccaggio: durante il trasporto, la macchina deve essere accuratamente protetto e al riparo da vibrazioni. La macchina imballata non deve essere conservato all'aria aperta. Dovrebbe essere conservato in un magazzino ventilato senza gas corrosivi. Vietare di capovolgere.

Risoluzione dei problemi

Fallimenti	Causa	Soluzioni
1. L'indicatore di alimentazione è non acceso e l'unità non riscalda 2.	Nessun potere di macchina.	1. Controllare l'alimentazione
L'indicatore di riscaldamento è acceso ma la temperatura è impostata non salire	1.collegamento del elettrico il tubo di riscaldamento è allentato	1.fissare i due terminali tra il tubo di riscaldamento elettrico e la vite 2. sostituire il tubo di riscaldamento elettrico
3. L'indicatore di alimentazione è acceso ma la temperatura impostata non aumenta	1. regolatore di temperatura danneggiato	1.sostituire la temperatura controllore
4. temperatura il controller è normale ma l'indicatore non è acceso	1.indicatore danneggiato	1.sostituire l'indicatore

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

FUNDICIÓN DE CHOCOLATE

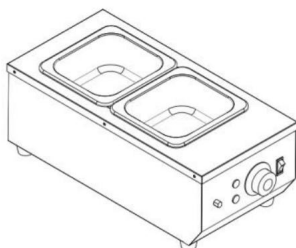
Seguimos comprometidos a brindarte herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

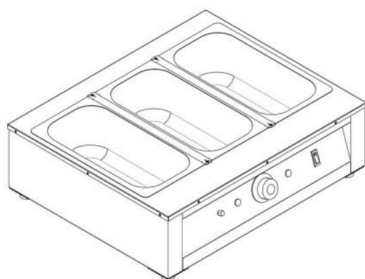
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

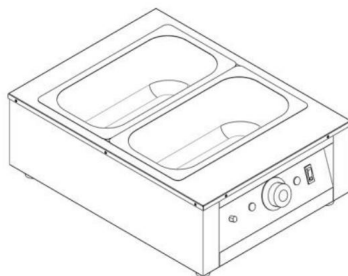
FUNDICIÓN DE CHOCOLATE



CS-2-EUCS-2-AUCS-2-US



CS-3-UECS-3-EE.UU.



CS-4-UECS-4-EE.UU.

¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Información básica

Chocolate Melter es un derretidor de chocolate de mesa que ahorra tiempo y es manual. máquina de templado.

Al igual que todos los productos ChocoVision, el derretidor de chocolate se ha ensamblado utilizando Las más estrictas pautas de fabricación para garantizar precisión, confiabilidad y Longevidad. Esta unidad construida en acero inoxidable derretirá hasta 35 libras de chocolate. que se puede templar en uno de sus templadores de chocolate de la serie Revolution máquinas (ahorrando horas de espera a lo largo de un día), o ser templadas El derretidor de chocolate permite un derretimiento manual completo.

Control de temperatura con un termostato estabilizado fácil de usar que varía entre Entre 80°F y 130°F.

Contenido de este paquete

Unidad de fusión de chocolate de acero inoxidable completa con control de temperatura dial del termostato.

Bandeja interior de acero inoxidable extraíble, de tamaño adecuado para derretir y contener 35 libras de chocolate.

Cubierta de acero inoxidable para fines sanitarios y evitar pérdidas de calor.

Presupuesto

MODELO	VOLTAJE	FUERZA	DIMENSIONES/mm
CS-2-UE	220 ~ 240 V/50 ~ 60 Hz	0,8 kW	530*285*235
CS-2-AU	220 ~ 240 V/50 ~ 60 Hz	0,8 kW	530*285*235
CS-2-EE.UU.	110 ~ 120 V/60 Hz	0,8 kW	530*285*235
CS-3-UE	220 ~ 240 V/50 ~ 60 Hz	1,5 kW	620*516*245
CS-3-EE.UU.	110 ~ 120 V/60 Hz	1,5 kW	620*516*245
CS-4-UE	220 ~ 240 V/50 ~ 60 Hz	1,5 kW	540*430*240

CS-4-EE.UU.	110 ~ 120 V/60 Hz	1,5 kW	540*430*240
-------------	-------------------	--------	-------------

Precauciones de seguridad

No sumerja en agua, ni siquiera parcialmente. Evite la humedad. Utilice esta unidad solo con el voltaje especificado. Asegúrese de que la unidad esté conectada a tierra. Utilice la unidad solo en interiores y sobre una superficie plana. Retire el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso. Mantenga la unidad alejada de temperaturas extremas. No desarme la unidad (excepto la olla y la tapa). Cuando esté en la posición "apagado", mantenga el dial del termostato apagado (o apagado por completo).
camino hacia la izquierda).

Puesta en marcha de la unidad

Utilícelo siempre sobre una superficie plana con cada lado al menos seis pulgadas de la pared. Asegúrese de que la bandeja interior esté en su lugar.

Enchufe la unidad a un tomacorriente de pared

Retire la bandeja interna y llene la unidad hasta 1/3 de su capacidad con agua.

NO ENCENDER EL CALENTADOR SIN AGUA EN SU INTERIOR.

NO LLENE AGUA MÁS ALLÁ DE LA LÍNEA DE AGUA INDICADA EN EL INTERIOR

LA MÁQUINA.

Encienda el dispositivo (verá que la luz indicadora de encendido se enciende) Ajuste el dial del termostato a la temperatura deseada (entre 80° y 130°F).

Una vez alcanzada la temperatura deseada, se encenderá una luz indicadora amarilla. se encenderá y el calentador se apagará.

Una vez que el chocolate desciende por debajo del punto de temperatura deseado, el calentador se encenderá nuevamente, indicado por la luz amarilla que se vuelve a encender y la unidad

Continuará calentando una vez más hasta que el chocolate esté nuevamente alcanzó su temperatura deseada.

El chocolate se derrite mejor entre 30 y 85 . 35 libras de chocolate deberían

Entre 2 y 4 horas para derretirse y lo hace mejor con la tapa puesta.

Uso de la unidad como derretidor de chocolate

El chocolate se derrite mejor con calor bajo, indirecto y uniforme. Si se calienta demasiado rápido o

El chocolate caliente puede quemarse. La mayoría de los chocolates logran mejores resultados si se derriten lentamente entre 110°F y 115°F. El chocolate

derretido y/o quemado de manera desigual obstaculizará el proceso de templado. Ajuste el dial del termostato a la temperatura deseada y deje que el chocolate se derrita.

El chocolate se derrite lentamente y de manera uniforme hasta ese punto. Revuelve esporádicamente.

Mantenga la tapa en su lugar en todo momento cuando no esté templando o dispensando chocolate de la unidad.

Para reiniciar el derretidor de chocolate, siga estos dos pasos

abajo:

1. En caso de que se encienda el indicador "RECARGA DE AGUA", significa que el agua dentro

El tanque de agua no es suficiente, agregue agua al tanque de agua inmediatamente.

2. Después de que la temperatura en el interior baje a 50 o menos, retire la tapa de reinicio.

y presione el botón de reinicio en el interior, el indicador "RECARGA DE AGUA" se apaga, el

El derretidor de chocolate ahora ha vuelto a su estado de funcionamiento normal.

Templado continuo mediante alimentación de chocolate desde

Máquina de derretir chocolate convertida en Revolution

Templar el chocolate como de costumbre en un templador de chocolate de la serie Revolution. máquina.

Con la luz verde "Listo" encendida, aumente la temperatura a la temperatura deseada

Cuando la piscina de chocolate esté medio vacía, agregue el chocolate derretido a 30 °C.

detrás del deflector para llenar la máquina.

Espere unos minutos (aproximadamente 7) hasta que el chocolate que se encuentra frente al deflector esté

Suave y brillante.

Añade un 10% más de chocolate sin derretir detrás del deflector.

Sumerja los artículos de forma

habitual. Asegúrese de tener siempre chocolate sin derretir detrás del deflector.

Advertencias:

El chocolate que no se ha derretido detrás del deflector se derrite constantemente. HACER

¡NO DESBORDES TU MÁQUINA!.

Siempre que agregues chocolate derretido nuevo, espera unos minutos para que se disuelva.

Todo para mezclar.

Comentarios:

Puede producir más de 100 libras de chocolate templado en 6 horas.

período utilizando este método.

La única limitación es la cantidad de chocolate derretido que tengas disponible. Al sumergirlo, el chocolate no se espesa. Ve a tu propio ritmo.

velocidad de fusión del chocolate no derretido en el deflector posterior, es decir, puede derretirse más rápido de lo que puedes sumergirte.

Mantenimiento y servicio

El personal de mantenimiento deberá tener cualificación de electricista. No realice

mantenimiento con la máquina

encendida. Transporte y almacenamiento: durante el transporte, la máquina deberá

cuidadosamente protegido y alejado de vibraciones. La máquina embalada no debe

Debe almacenarse al aire libre. Debe almacenarse en un almacén ventilado.

Sin gases corrosivos. Prohibido poner boca abajo.

Solución de problemas

Fallas	Causa	Soluciones
1. El indicador de encendido es no encendido y la unidad no calienta	Sin poder para máquina.	1. Verifique la fuente de alimentación
2. El indicador de calentamiento está encendido pero la dosis de temperatura No levantarse	1.conexión de la eléctrico El tubo de calentamiento está suelto	1. Fije los dos terminales entre el tubo de calentamiento eléctrico y el tornillo 2. Reemplace el tubo de calentamiento eléctrico.
3. El indicador de encendido está encendido pero la temperatura configurada no aumenta.	1. Controlador de temperatura dañado.	1.reemplace la temperatura controlador
4.temperatura El controlador es normal pero El indicador no está encendido	1. Indicador dañado 1. Reempl	1. Reemplace el indicador

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

ROZPUSZCZALNIK CZEKOLADY

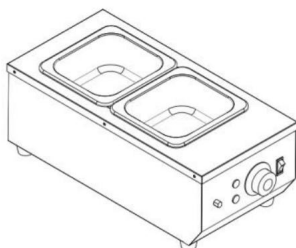
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

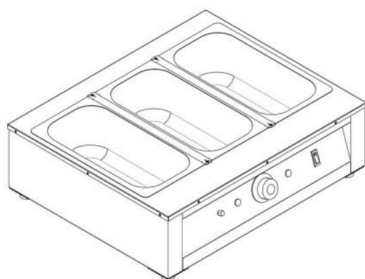
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

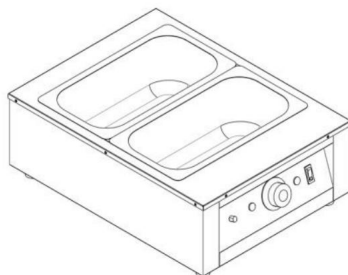
ROZPUSZCZALNIK CZEKOLADY



CS-2-EU, CS-2-AU, CS-2-US



CS-3-EU, CS-3-US



CS-4-EU, CS-4-US

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Podstawowe informacje

Topielnik do czekolady to oszczędzające czas stołowe i ręczne urządzenie do topienia czekolady. maszyna do hartowania.

Podobnie jak wszystkie produkty ChocoVision, urządzenie do roztopiania czekolady zostało zmontowane przy użyciu najsurowsze wytyczne produkcyjne zapewniające precyzję, niezawodność i długowieczność. Ta jednostka wykonana ze stali nierdzewnej roztopi do 35 funtów czekolady które można temperować w jednym z temperówek do czekolady z serii Revolution maszyny (oszczędzając godziny oczekiwania w ciągu dnia) lub być hartowane ręcznie w samym urządzeniu do topienia czekolady. Urządzenie do topienia czekolady umożliwia pełne, ręczne kontrola temperatury za pomocą przyjaznego użytkownikowi, stabilizowanego termostatu o zakresie od 80°F-130°F.

Zawartość tego pakietu

Urządzenie do topienia czekolady ze stali nierdzewnej z regulacją temperatury pokrętko termostatu.

Wymierzona wewnętrzna misa ze stali nierdzewnej, o wymiarach umożliwiających topienie i mieszcząca 35 funtów czekolada.

Pokrywa ze stali nierdzewnej zapewniająca higienę i zapobiegająca utracie ciepła.

Specyfikacje

MODEL	WOLTAŻ	MOC	WYMIARY/mm
CS-2-UE	220~240 V/50~60 Hz 0,8 kW		530*285*235
CS-2-AU	220~240 V/50~60 Hz 0,8 kW		530*285*235
CS-2-US	110~120 V/60 Hz	0,8 kW	530*285*235
CS-3-UE	220~240V/50~60Hz 1,5 kW		620*516*245
CS-3-US	110~120 V/60 Hz	1,5 kW	620*516*245
CS-4-UE	220~240V/50~60Hz 1,5 kW		540*430*240

CS-4-US	110~120 V/60 Hz	1,5 kW	540*430*240
---------	-----------------	--------	-------------

Środki ostrożności

Nie zanurzać w wodzie, nawet częściowo. Unikać wilgoci. Używać tego urządzenia tylko przy określonym napięciu.

Upewnić się, że urządzenie jest uziemione.

Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach i na płaskiej powierzchni. Wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane.

Trzymać urządzenie z dala od ekstremalnych temperatur. Nie rozmontowywać urządzenia (poza patelnię i pokrywką). Gdy jest w pozycji „wyłączone”, pokrętko termostatu powinno być wyłączone (lub ustawione na 0) (skręć w lewo).

Uruchomienie jednostki

Zawsze używaj na płaskiej powierzchni, z każdą stroną oddaloną od ściany o co najmniej sześć cali. Upewnij się, że wewnętrzna tacka jest na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego. Wymij wewnętrzną tackę i napełnij urządzenie do 1/3 pojemności wodą.

NIE WŁĄCZAJ GRZEJNIKA BEZ WODY W ŚRODKU.

NIE WLEWAĆ WODY, KTÓRA PRZENIKA DO OZNACZONEJ LINII WODY WEWNĄTRZ MASZYNA.

Włącz zasilanie (zapali się kontrolka zasilania). Ustaw pokrętko termostatu na żądaną temperaturę (pomiędzy 80°-130°F).

Po osiągnięciu żądanej temperatury zaświeci się żółta kontrolka włącz i grzejnik wyłączy się.

Gdy temperatura czekolady spadnie poniżej pożądanej wartości, podgrzewacz

włączy się ponownie, co zostanie zasygnalizowane ponownym zapaleniem się żółtego światła i wyłączeniem urządzenia będzie kontynuować podgrzewanie jeszcze raz, aż czekolada znów będzie osiągnęła pożądaną temperaturę.

Czekolada najlepiej topi się w temperaturze 30–85°C. 35 funtów czekolady powinno wystarczyć.

Roztopienie zajmuje od 2 do 4 godzin, najlepiej zrobić to pod przykryciem.

Używanie urządzenia jako urządzenia do topienia czekolady

Czekolada najlepiej topi się przy niskim, pośrednim, równomiernym ciepłe. Jeśli zostanie podgrzana zbyt szybko lub gorąca, czekolada może palić. Większość czekolad osiąga najlepsze rezultaty topiąc się powoli w temperaturze 110°F-115°F.

Nierównomiernie rozpuszczona i/lub przypalona czekolada utrudni proces temperowania. Ustaw pokrętkę termostatu na żądaną temperaturę i pozwól, aby

czekolada powoli i równomiernie się rozpuści do tego punktu. Mieszaj od czasu do czasu.

Zawsze trzymaj pokrywkę na miejscu, gdy nie hartujesz lub nie dozujesz czekolada z jednostki.

Aby zresetować urządzenie do topienia czekolady, wykonaj następujące dwa kroki

poniżej:

1. W przypadku zapalenia się wskaźnika „UZUPEŁNIANIE WODY” oznacza to, że woda w zbiorniku jest niewystarczająca. Zbiornik na wodę nie jest wystarczający, proszę dolać wody do zbiornika natychmiast.
2. Gdy temperatura wewnątrz spadnie do 50°C lub poniżej, zdejmij zatyczkę resetującą i naciśnij przycisk resetowania wewnątrz, wskaźnik „UZUPEŁNIANIE WODY” zgaśnie, Urządzenie do topienia czekolady powróciło już do normalnej pracy.

Ciągłe temperowanie poprzez karmienie czekoladą

Roztapiarka czekolady do maszyny Revolution

Temperuj czekoladę w sposób standardowy w temperówce do czekolady Revolution Series maszyna.

Gdy świeci się zielona lampka „Ready”, podnieś temperaturę do żądanej temperatury

Gdy zbiornik z czekoladą będzie w połowie pusty, dodaj roztopioną czekoladę o temperaturze 30 stopni Celsjusza za przegrodą w celu napełnienia maszyny.

Odczekaj kilka (około 7) minut, aż czekolada przed przegrodą zostanie gładkie i błyszczące.

Dodaj 10% więcej nierozpuszczonej czekolady za przegrodą.

Zanurzaj przedmioty w zwykły

sposób. Upewnij się, że za przegrodą zawsze znajduje się nierozpuszczona czekolada.

Ostrzeżenia:

Nierozpuszczona czekolada za przegrodą stale się topi. ZROBIĆ NIE PRZELEWAJ MASZYNY!.

Za każdym razem, gdy dodajesz nową roztopioną czekoladę, odczekaj kilka minut, wszystko wymieszać.

Uwagi:

W ciągu 6 godzin można wyprodukować ponad 100 funtów temperowanej czekolady okres stosując tę metodę.

Jedynym ograniczeniem jest ilość rozpuszczonej czekolady, którą masz do dyspozycji.

Podczas zanurzania czekolada nie gęstnieje. Dostosuj tempo do

szybkość topnienia nierozpuszczonej czekolady w tylnej przegrodzie, tzn. może się stopić szybciej niż możesz się zanurzyć.

Konserwacja i serwis

Personel konserwacyjny powinien posiadać kwalifikacje elektryczne. Nie przeprowadzaj konserwacja przy włączonym

zasilaniu. Transport i przechowywanie: podczas transportu maszyna powinna być

starannie zabezpieczona i z dala od wstrząsów. Zapakowana maszyna nie powinna

być przechowywany na wolnym powietrzu. Powinien być przechowywany w wentylowanym magazynie

bez gazu żrącego. Zabronione jest stawianie do góry nogami.

Rozwiązywanie problemów

Niepowodzenia	Przyczyna	Rozwiązania
1. Wskaźnik zasilania jest nie włączony, a urządzenie nie	Brak mocy maszyna.	1. Sprawdź zasilanie
grzeje 2. Wskaźnik ogrzewania jest włączony, ale temperatura dawki nie wznosić się	1.podłączenie elektryczny rura grzewcza jest luźna	1.zamocuj dwa zaciski pomiędzy elektryczną rurą grzewczą a śrubą 2.Wymień rurę grzewczą elektryczną
3. Wskaźnik zasilania świeci, ale ustawiona temperatura nie wzrasta	1.uszkodzony regulator temperatury	1.wymień temperaturę kontroler
4.temperatura kontroler jest normalny, ale wskaźnik nie jest włączony	1.wskaźnik uszkodzony 1.wymień wskaźnik	

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

CHOCOLADESMELTER

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

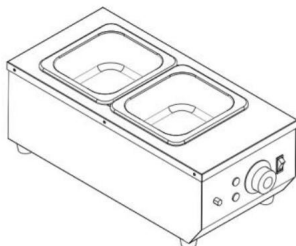
"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij

herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

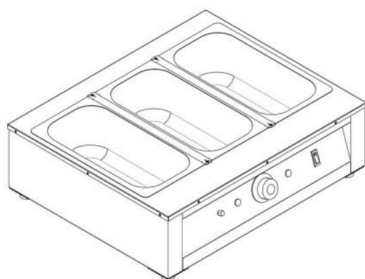
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

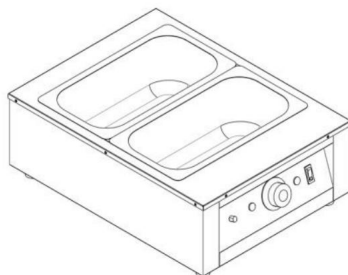
CHOCOLADESMELTER



CS-2-EU, CS-2-AU, CS-2-VS



CS-3-EU, CS-3-VS



CS-4-EU, CS-4-VS

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor.

Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Basis Informatie

Chocolate Melter is een tijdbesparende tafelchocoladesmelter en handmatige tempereermachine.

Net als alle ChocoVision-producten is de chocoladesmelter samengesteld met behulp van de strengste productierichtlijnen om precisie, betrouwbaarheid en levensduur. Deze roestvrijstalen unit smelt tot 35 lbs. chocolade die getempereerd kan worden in een van uw *Revolution Series* chocolade tempereermachines machines (waardoor er uren wachttijd wordt bespaard gedurende de dag), of worden getemperd handmatig in de Chocoladesmelter zelf. De Chocoladesmelter laat volledige, handmatige temperatuurregeling met een gebruiksvriendelijke gestabiliseerde thermostaat variërend tussen

Temperatuur: 27°C-54°C.

Inhoud van dit pakket

- Chocoladesmelter van roestvrij staal, compleet met temperatuurregeling thermostaatknop.
- Uitneembare roestvrijstalen binnenpan, groot genoeg om 35 lbs te smelten en vast te houden chocolade.
- Roestvrijstalen deksel voor hygiënische doeleinden en ter voorkoming van warmteverlies.

Specificaties

MODEL	SPANNING	STROOM	AFMETINGEN/mm
CS-2-EU	220~240V/50~60Hz 0,8KW		530*285*235
CS-2-AU	220~240V/50~60Hz 0,8KW		530*285*235
CS-2-VS	110~120V/60Hz	0,8KW	530*285*235
CS-3-EU	220~240V/50~60Hz 1,5KW		620*516*245
CS-3-VS	110~120V/60Hz	1,5KW	620*516*245
CS-4-EU	220~240V/50~60Hz 1,5KW		540*430*240

CS-4-VS	110~120V/60Hz	1,5KW	540*430*240
---------	---------------	-------	-------------

Veiligheidsmaatregelen

ÿ Dompel het apparaat niet onder in water, zelfs niet gedeeltelijk. Vermijd vocht. ÿ Gebruik dit apparaat alleen op de opgegeven spanning. ÿ Zorg ervoor dat het apparaat geaard is. ÿ Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en op een vlakke ondergrond. ÿ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt. ÿ Houd het apparaat uit de buurt van extreme temperaturen. ÿ Haal het apparaat niet uit elkaar (behalve de pan en het deksel). ÿ Houd de thermostaatknop in de "uit"-stand uit (of draai de helemaal naar links).

De eenheid starten

ÿ Gebruik het apparaat altijd op een vlakke ondergrond, met elke kant minimaal 15 cm van de muur. ÿ Zorg ervoor dat de binnenbak op zijn plaats zit. ÿ Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact. ÿ Verwijder de binnenbak en vul het apparaat tot 1/3 met water. **DOEN ZET DE KACHEL NIET AAN ZONDER DAT ER WATER IN ZIT.**

ÿ **VUL GEEN WATER DAT OVER DE AANGEGEVEN WATERLIJN GAAT DE MACHINE.**

ÿ Schakel de stroom in (u ziet het stroomindicatielampje branden). ÿ Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur (tussen 27°C en 54°C).

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaat er een geel indicatielampje branden aan en de verwarming gaat uit.

ÿ Zodra de chocolade onder de gewenste temperatuur zakt, schakelt de verwarmmer uit zal weer aangaan, aangegeven door het gele lampje dat weer aangaat en het apparaat zal nog een keer verwarmen totdat de chocolade weer is de gewenste temperatuur bereikt.

ÿ Chocolade smelt het beste tussen 30-85ÿ. 35 pond chocolade zou genoeg moeten zijn Het duurt 2 tot 4 uur om te smelten. Dit gaat het beste met het deksel op de pan.

Het apparaat gebruiken als chocoladesmelter

- Chocolade smelt het beste bij lage, indirecte, gelijkmatige hitte. Als het te snel wordt verhit of heet, chocolade kan branden. De meeste chocolade bereikt het beste resultaat door te smelten langzaam op een temperatuur tussen 110°F-115°F. • Ongelijkmatig gesmolten en/of verbrande chocolade belemmert het tempereerproces. • Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur en laat de chocolade langzaam en gelijkmatig laten smelten tot dat punt. Roer af en toe.
- Houd het deksel altijd op zijn plaats wanneer u niet aan het temperen of schenken bent chocolade uit de unit.

Om de chocoladesmelter te resetten , volgt u de twee stappen

onderstaand:

1. Als de indicator "WATER REFILL" gaat branden, betekent dit dat er water in zit. het waterreservoir is niet voldoende, voeg water toe aan het waterreservoir onmiddellijk.
2. Nadat de temperatuur binnenin is gedaald tot 50° of lager, verwijdert u de resetdop en druk op de resetknop binnenin, de indicator "WATER REFILL" gaat uit, de De chocoladesmelter werkt nu weer normaal.

Continue tempering door het toevoegen van chocolade van

Chocoladesmelter in Revolution Machine

- Tempereer chocolade zoals normaal in een Revolution Series chocoladetempereermachine machine.
- Wanneer het groene "Ready"-lampje brandt, verhoogt u de temperatuur tot de gewenste temperatuur
- Wanneer de chocoladepoel half leeg is, voeg je de gesmolten chocolade van 30C toe achter de schot om de machine te vullen.

- ÿ Wacht een paar (ongeveer 7) minuten totdat de chocolade voor de verdeler is glad en glanzend.
- ÿ Voeg 10% meer ongesmolten chocolade toe achter het schot.
- ÿ Dompel de chocolade zoals gewoonlijk in de pan. ÿ Zorg ervoor dat er altijd ongesmolten chocolade achter de plaat zit.

Waarschuwingen:

- ÿ De niet-gesmolten chocolade achter de baffle smelt voortdurend. **DOEN LAAT UW MACHINE NIET OVERLOPEN!**
- ÿ Wanneer u nieuwe gesmolten chocolade toevoegt, wacht dan een paar minuten alles om te mengen.

Reacties:

- ÿ Je kunt in 6 uur meer dan 100 pond getempereerde chocolade produceren periode met behulp van deze methode.
- ÿ De enige beperking is de hoeveelheid gesmolten chocolade die je beschikbaar hebt. ÿ Bij het dippen wordt de chocolade niet dikker. Pas je tempo aan tot de smeltsnelheid van de niet-gesmolten chocolade in de achterste baffle, dwz dat deze kan smelten sneller dan je kunt duiken.

Onderhoud en service

- ÿ Het onderhoudspersoneel moet een elektricienskwalificatie hebben. Voer geen onderhoud met ingeschakelde voeding.
- ÿ Transport en opslag: tijdens het transport moet de machine zorgvuldig beschermd en uit de buurt van schudden. De verpakte machine mag niet in de open lucht worden opgeslagen. Het moet in een geventileerd magazijn worden opgeslagen zonder corrosief gas. Verbied ondersteboven zetten.

Probleemoplossing

Mislukkingen	Oorzaak	Oplossingen
1. De stroomindicator is niet aan en het apparaat verwarmt	Geen macht om machine.	1. Controleer de stroomvoorziening
niet 2. De verwarmingsindicator brandt, maar de temperatuur is laag niet stijgen	1.aansluiting van de elektrisch verwarmingsbuis zit los	1. Bevestig de twee aansluitingen tussen de elektrische verwarmingsbuis en de schroef 2. Vervang de elektrische verwarmingsbuis
3. De stroomindicator brandt, maar de ingestelde temperatuur stijgt niet	1.temperatuurregelaar beschadigd	1. Vervang de temperatuurregelaar
4.temperatuur controller is normaal maar indicator staat niet aan	1.indicator beschadigd 1.indicator vervangen	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

CHOKLADSmältare

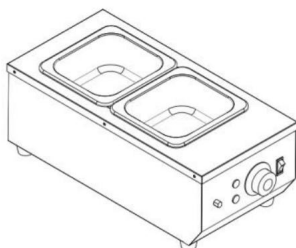
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

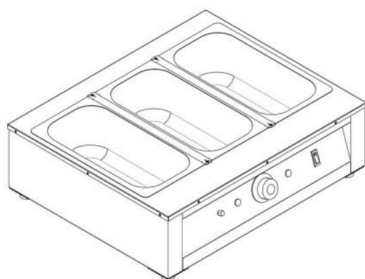
VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

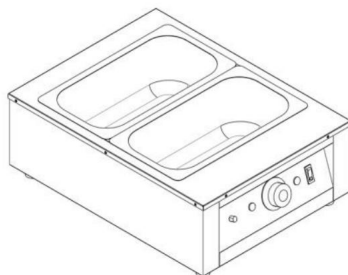
CHOKLADSmältare



CS-2-EU, CS-2-AU, CS-2-US



CS-3-EU, CS-3-US



CS-4-EU, CS-4-US

BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Grundläggande information

Chokladsmältaren är en tidsbesparande bordschokladsmältning och manual
härdningsmaskin.

Liksom alla ChocoVision-produkter har Chokladsmältaren monterats med hjälp av
de strängaste av tillverkningsriktlinjer för att säkerställa precision, tillförlitlighet och
långt liv. Denna rostfria enhet kommer att smälta upp till 35 lbs. av choklad
som kan tempereras i en av dina *Revolution Series* chokladtemperingar
maskiner (sparar timmar av väntetid under en dag), eller härdas
manuellt i själva chokladsmältaren. Chokladsmältaren tillåter full, manuell
temperaturkontroll med en användarvänlig stabiliserad termostat som sträcker sig mellan
80°F-130°F.

Innehållet i detta paket

• Chokladsmältningsenhet i rostfritt stål komplett med temperaturjustering
termostatratt.

• Avtagbar innerpanna av rostfritt stål, dimensionerad för att smälta och hålla 35 lbs. av
choklad.

• Kåpa i rostfritt stål för sanitära ändamål och undvikande av värmeförlust.

Specifikationer

MODELL	SPÄNNING	DRIVA	DIMENSIONER/mm
CS-2-EU	220~240V/50~60Hz 0,8KW		530*285*235
CS-2-AU	220~240V/50~60Hz 0,8KW		530*285*235
CS-2-US	110~120V/60Hz	0,8KW	530*285*235
CS-3-EU	220~240V/50~60Hz 1,5KW		620*516*245
CS-3-US	110~120V/60Hz	1,5KW	620*516*245
CS-4-EU	220~240V/50~60Hz 1,5KW		540*430*240

CS-4-US	110~120V/60Hz	1,5KW	540*430*240
---------	---------------	-------	-------------

Säkerhetsföreskrifter

ÿ Sänk inte ned i vatten, inte ens delvis. Undvik fukt. ÿ Använd endast denna enhet vid specificerad spänning. ÿ Se till att enheten är jordad. ÿ Använd endast enheten inomhus och på en plan yta. ÿ Dra ut kontakten ur uttaget när den inte används. ÿ Håll enheten borta från extrema temperaturer. ÿ Ta inte isär enheten (förutom panna och lock). ÿ Håll termostatratten avstängd när du är i "av"-läget (eller vrid på alla långt till vänster).

Starta enheten

ÿ Använd alltid på en plan yta med varje sida minst sex tum från en vägg. ÿ Se till att innerfacket är på plats. ÿ Anslut enheten till ett vägguttag. ÿ Ta bort den interna pannan och fyll enheten till 1/3 kapacitet med vatten. DO
SÄTTA INTE PÅ VÄRMEN UTAN VATTEN INNE.
ÿ FYLL INTE VATTEN SOM GÅR DEN ANGIVNA VATTENLEDNINGEN INNE
MASKINEN.
ÿ Slå på strömmen (du kommer att se strömindikatorlampan tändas) ÿ Ställ in termostatratten på önskad temperatur (mellan 80°-130°F).
När önskad temperatur har uppnåtts kommer en gul indikatorlampa att tändas på och värmaren stängs av.
ÿ När chokladen sjunker under den önskade temperaturpunkten kommer värmaren kommer att slås på igen, vilket indikeras av att den gula lampan tänds igen och enheten kommer att fortsätta värma en gång till tills chokladen har igen nått önskad temperatur.
ÿ Choklad smälter bäst mellan 30-85ÿ. 35 lbs choklad bör ta mellan 2-4 timmar att smälta och gör det bäst med locket på plats.

Använda enheten som en chokladsmältare

• Choklad smälter bäst med låg, indirekt, jämn värme. Om det värms upp för snabbt eller varm, choklad kan brännas. De flesta choklad ger bäst resultat när de smälter långsamt vid mellan 110°F-115°F. •

Ojämnt smält och/eller bränd choklad kommer att hindra tempereringsprocessen. • Ställ in termostatratten på önskad temperatur och låt

choklad för att långsamt och jämnt smälta till den punkten. Rör om sporadiskt.

• Håll alltid locket på plats när du inte härdar eller dispenserar choklad från enheten.

För att återställa chokladsmältaren , följ de två stegen

nedan:

1. I händelse av att "WATER FYLLNING"-indikatorn tänds betyder det vattnet inuti vattentanken räcker inte till, fyll på vatten i vattentanken omedelbart.
2. Efter att temperaturen inuti har sjunkit till 50 ° eller lägre, ta bort återställningslocket och tryck på återställningsknappen inuti, "VATENFYLLNING"-indikatorn slocknar chokladsmältaren är nu tillbaka till normal arbetsstatus.

Kontinuerlig temperering genom att mata choklad från

Chokladsmältare till revolutionsmaskin

• Temperera choklad som vanligt i en Revolution Series chokladtemperering maskin.

• Med den gröna "Ready"-lampan tänd, höj temperaturen till önskad temperatur

• När chokladpoolen är halvtom, tillsätt den smälta 30C chokladen bakom baffeln för att fylla maskinen.

- Vänta några (cirka 7) minuter tills chokladen framför baffeln är slät och glänsande.
- Tillsätt 10 % mer osmält choklad bakom baffeln.
- Doppa dina föremål som vanligt. •
- Se till att du alltid har osmält choklad bakom baffeln.

Varningar:

- Den osmälta chokladen bakom baffeln smälter konstant. DO FÄLLA INTE OVER DIN MASKIN!.
- När du lägger till ny smält choklad, vänta några minuter allt att blanda.

Kommentarer:

- Du kan producera över 100 pund tempererad choklad på 6 timmar period med denna metod.
- Den enda begränsningen är mängden smält choklad du har tillgänglig. • Vid doppning tjocknar inte chokladen. Ta dig fram till smälthastigheten för den osmälta chokladen i den bakre baffeln, dvs den kan smälta snabbare än du kan doppa.

Underhåll och service

- Underhållspersonalen ska ha en elektrikerkvalifikation. Uppträd inte underhåll med ström på. • Transport och förvaring: under transporten ska maskinen vara noggrant skyddad och borta från skakning. Den förpackade maskinen får inte förvaras i det fria. Det bör förvaras i ett ventilerat lager utan frätande gas. Förbjud att sätta upp och ner.

Felsökning

Misslyckanden	Orsaka	Lösningar
1. Strömindikator är inte på och enheten värms inte 2.	Ingen makt till maskin.	1. Kontrollera strömförsörjningen
värmeindikator är på men temperaturdosen inte stiga	1.anslutning av elektrisk värmeröret är löst	1.fäst de två terminalerna mellan det elektriska värmeröret och skruven 2.bytt ut det elektriska värmeröret
3. Strömindikatorn lyser men den inställda temperaturen kommer inte att stiga	1. temperaturregulator skadad	1.bytt ut temperaturen kontroller
4.temperatur kontroll är normalt men indikatorn är inte på	1.indikator skadad 1.bytt ut indikator	

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support