

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji www.vevor.com/support

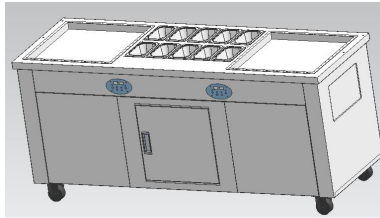
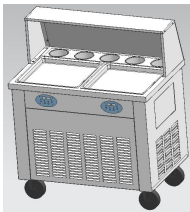
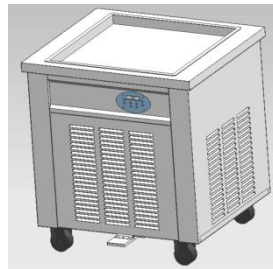
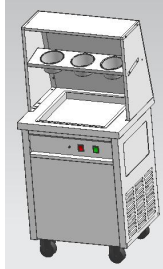
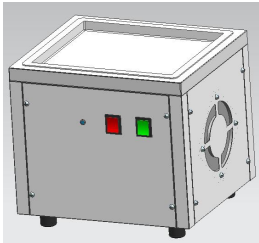
Instrukcja obsługi maszyny do lodów smażonych

**MODELU: CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**

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.

**MODELU: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**






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.

| | |
|---|--|
|  | <p>Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.</p> |
|  | <p>To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) to urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz (2) to urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.</p> |
|  | <p>Ten produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki śmieci na terenie Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych jako takie nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych</p> |

Instrukcja obsługi maszyny do lodów smażonych

i.Główny cel

Maszyna do smażenia lodu serii CBJ służy głównie do produkcji smażonych kostek mleka i bułek lodowych.

ii.Zainstaluj

Po zainstalowaniu wymaganych komponentów należy dokładnie sprawdzić maszynę.

Umieść maszynę w wentylowanym i suchym miejscu i upewnij się, że kratki wentylacyjne po obu stronach maszyny znajdują się co najmniej 300 mm od ścian lub przeszkód. Temperatura otoczenia nie powinna być zbyt wysoka. Temperatura otoczenia modelu stojącego na podłodze nie powinna przekraczać 35°C, a temperatura otoczenia modelu stołowego nie powinna przekraczać 30°C; W przeciwnym razie wpłynie to na efekt

chłodzenia.

Podłącz zasilacz z niezawodnym uziemieniem zgodnie z wymaganiami dotyczącymi napięcia podanymi na tabliczce znamionowej maszyny; maszyna musi korzystać z niezależnego dedykowanego gniazda.

iii. Użytkowanie i działanie

Czysty

Do pojemnika na lód wlej niewielką ilość wody i wytrzyj go do czysta ręcznikiem; surowo zabrania się bezpośredniego splukiwania wodą.

Składniki

Użyj specjalnego proszku lub zawiesiny i przygotuj ją zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Składniki pobrać w proporcji i wadze według tabeli, wlać do pojemnika i równomiernie wymieszać; następnie zalać wrzącą wodą, szybko wymieszać i całkowicie rozpuścić na ciekłą pastę. Po ostygnięciu można go wlać do maszyny w celu przygotowania bułek lodowych i kostek mleka.

| Surowiec | Pełne mleko w proszku | Śmietanka bezmleczna | biały cukier | Maltodextryna | Serwatka w proszku | Stabilizator | Istota | Gotująca się woda |
|----------|-----------------------|----------------------|--------------|---------------|--------------------|--------------|--------|-------------------|
| treść | 8% | 12% | 15,2% | 2,4% | 2% | 0,24% | 0,16% | 60% |

1) Działaj

O: Zwykły typ

Włącz zasilanie, naciśnij przełącznik „COLD” do pozycji włączonej, zaświeci się kontrolka „pracy” i przejdziesz w stan chłodzenia ; surowo zabrania się ciągłego naciskania „przełącznika smażenia w lodzie” w celu włączania i wyłączania urządzenia.

B: Inteligentny

Włącz zasilanie, lampka kontrolna zasilania świeci, lewa cyfrowa tuba wyświetla aktualną temperaturę, a prawa cyfrowa tuba wyświetla aktualne napięcie; naciśnij raz przyciski „COOL” i „FRESH” (w przypadku lodówki do zabudowy), zaświeci się odpowiednia kontrolka i urządzenie przejdzie w stan chłodzenia; po użyciu naciśnij ponownie przyciski „COOL” i „FRESH”, aby wyłączyć urządzenie.

Wbudowana lodówka (model CBJF-2D10A) może przechowywać żywność wymagającą chłodzenia, a temperatura automatycznie utrzymuje się na stałym poziomie w zakresie 5-10°C.

Na smażonej patelni lodowej powoli zaczyna tworzyć się szron. Gdy kostkarka do lodu jest pełna szronu, a temperatura osiąga temperaturę produkcyjną, lampka kontrolna „chłodzenie” miga i można włączyć składniki do produkcji. Gdy temperatura osiągnie ustawioną temperaturę, agregat chłodniczy przestaje działać, a maszyna przechodzi w stan stałej temperatury;

Funkcja rozmrażania: Jeżeli podczas chłodzenia patelnia się przyklei, a skrobak nie będzie mógł się poruszać, można nacisnąć przycisk „rozmrażanie nożne” lub jednokrotnie nacisnąć ręką przycisk „rozmrażanie”.

W zależności od potrzeb można zmieniać temperaturę chłodzenia oraz histerezę temperatury. Naciśnij przycisk „Set” przez 3 sekundy, lewy cyfrowy w kształcie tuby wyświetli „F1”, a prawy cyfrowy w kształcie tuby wyświetli aktualnie ustawioną temperaturę. Naciśnij przycisk „W GÓRĘ” lub „W DÓŁ”, aby zmienić; Naciśnij ponownie przycisk „Ustaw”. Lewy cyfrowy w kształcie tuby wyświetla „C1”, a prawy cyfrowy w kształcie tuby wyświetla aktualnie ustawioną różnicę temperatur powrotu. Naciśnij klawisz „Dodaj” lub „Minus”, aby to zmienić; jeśli przez 8 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, parametry zostaną automatycznie zapisane.

Sposób przygotowania: Włącz zasilanie i uruchom tackę do smażenia lodu, aby powoli zaczęła szronować. Gdy tacka będzie pełna szronu, wlej do niej odpowiednią ilość przygotowanej zawiesziny i smaż ciągle mieszając łopatką do lodu, aż zawieszina stanie się lepka. Jeśli stanie się gęsta, użyj łopaty do

lodu, aby równomiernie rozprowadzić go na tacy do lodu (około 2-20 mm) i zamroź na kilka minut. Jeżeli temperatura jest zbyt niska i łopatką nie przykleja się do patelni, można użyć przycisku „Rozmrażanie” pedałem nożnym lub ręcznie nacisnąć przycisk „Rozmrażanie”, rozmrażać każdorazowo przez 3-10 sekund przed rozpoczęciem gotowania; użytkownika, naciśnij ponownie przycisk „Frost”, aby wyłączyć urządzenie.

5. Rzeczy, na które warto zwrócić uwagę

- 1) Podczas transportu maszyny nachylenie nie może przekraczać 45 stopni.
- 2) Napięcie zasilania wymaga napięcia znamionowego i musi być solidnie uziemione; nie może dzielić tego samego gniazdka z innymi urządzeniami elektrycznymi.
- 3) Z boku kratki wlotu i wylotu powietrza powinna być wystarczająca przestrzeń większa niż 200 mm, aby zapewnić odprowadzanie ciepła z urządzenia.
- 4) Regularnie odkurzaj skraplacz maszyny, a przerwa nie powinna przekraczać 3 miesięcy
- 5) Gdy urządzenie pracuje, nie dotykaj bezpośrednio powierzchni garnka rękami, aby zapobiec odmrożeniom.
- 6) Nie używaj urządzenia bezpośrednio w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, ponieważ będzie to miało bezpośredni wpływ na efekt chłodzenia.
- 7) Po użyciu odłącz zasilanie i wyczyść urządzenie. Powierzchnię można wytrzeć wilgotnym ręcznikiem; surowo zabrania się bezpośredniego płukania wodą.

| Wada | powodów | Metody wykluczania |
|--------------------------------------|--|--|
| Maszyna uruchamia alarm i nie działa | 1. Jeśli napięcie zasilania jest za wysokie lub za niskie, wyświetli się YH lub YL i pojawi się alarm. | 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyreguluj napięcie. Uruchom ponownie |
| | 2. Czujnik chłodzenia jest uszkodzony, | 2. Wymień czujnik |

| | | |
|---|--|---|
| | wyświetla FP i alarmy; maszyna nie utrzymuje stałej temperatury i nie zatrzymuje się. | |
| | 3. Czujnik utrzymywania świeżości jest uszkodzony i wyświetla FB. I alarm; maszyna nie utrzymuje stałej temperatury i nie zatrzymuje się. | 3. Wymień czujnik |
| | Odpada przewód łączący przełącznik lub płytę sterującą | 4. Sprawdź linię i przywróć ją |
| | 5. Przełącznik lub kontroler jest uszkodzony | 5. Wymień przełącznik lub sterownik jest uszkodzony. |
| | 6. Zabezpieczenie przeciążeniowe sprężarki | 6. Po przerwie w dostawie prądu automatycznie powróci do działania na 30–60 minut, a następnie włączy się ponownie. |
| Słaby efekt chłodzenia, brak chłodzenia | 1. Używaj bezpośrednio pod światłem słonecznym | 1. Zmień lokalizację umieszczenia |
| | 2. Czy kratka wlotu i wylotu powietrza z urządzenia jest zablokowana? | 2. Pozostaw ponad 200 mm przestrzeni na wlot i wylot powietrza. |
| | 3. Temperatura otoczenia jest zbyt wysoka | 3. Zmień lokalizację umieszczenia |

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| | 4. Skraplacz jest zbyt brudny | 4. Wyczyść skraplacz |
| | 5. Uszkodzona sprężarka, kondensator i zabezpieczenie. | 5. Wymień sprężarkę, kondensator lub zabezpieczenie |
| | 6. Wyciek czynnika chłodniczego | 6. Sprawdź, czy nie ma wycieków, napraw nieszczelności i uzupełnij czynnik chłodniczy |
| Występuje duży hałas i wibracje | 1. Maszyna jest ustawiona nierówno | 1. Umieść go stabilnie |
| | 2. Łopatka wentylatora dotyka innych akcesoriów | 2. Skalibrować łopatki wentylatora |
| | 3. Części maszyny są luźne | 3. Zainstaluj ponownie |

8) Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo i uruchamia alarmy, przed użyciem skontaktuj się ze specjalistą, aby znaleźć przyczynę.

iv. Typowe błędy i metody rozwiązywania problemów

v. Lista pakowania

| NIE. | przedmiot | ilość | Uwaga |
|------|----------------------------|----------|-----------------|
| 1 | Maszyna do smażonych lodów | 1 zestaw | |
| 2 | podręcznik | 1 szt | |
| 3 | Smażona skrobaczka do lodu | 2-4 szt | 2 garści/garnek |
| 4 | Miarka o pojemności 250 ml | 1 | Styl podłogi |
| 5 | kliper | 1 szt | Styl podłogi |

* OSTRZEŻENIE (modele zwykłe)

9) Podłącz zasilanie zgodnie z wymaganiami dotyczącymi napięcia podanymi na tabliczce znamionowej maszyny i musi ono być solidnie

uziemione; nie może dzielić tego samego gniazdka z innymi urządzeniami elektrycznymi.

10) Z boku kratki wlotu i wylotu powietrza powinna być wystarczająca przestrzeń większa niż 200 mm, aby zapewnić odprowadzanie ciepła z urządzenia.

11) Wymagania dotyczące temperatury otoczenia podczas użytkowania: Temperatura otoczenia modelu stojącego na podłodze nie powinna przekraczać 35°C, a temperatura otoczenia modelu stołowego nie powinna przekraczać 30°C.

12) Surowo zabrania się używania urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym lub w zamkniętej przestrzeni, ponieważ będzie to miało bezpośredni wpływ na efekt chłodzenia.

13) Regularnie odkurzaj skraplacz maszyny, a przerwa nie powinna przekraczać 3 miesięcy.

14) Jeśli urządzenie nagle przestanie się chłodzić podczas użytkowania, należy je wyłączyć na 30–60 minut, a następnie uruchomić ponownie.

15) Nie włączaj i wyłączaj urządzenia w sposób ciągły. Jeżeli urządzenie nie chłodzi przy ciągłym włączaniu i wyłączaniu, należy je wyłączyć na 30–60 minut, a następnie uruchomić ponownie.

16) Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo i uruchamia alarmy, przed użyciem skontaktuj się ze specjalistą, aby znaleźć przyczynę.

*** OSTRZEŻENIE (modele inteligentne)**

1) Podłącz zasilanie zgodnie z wymaganiami dotyczącymi napięcia podanymi na tabliczce znamionowej maszyny i musi ono być niezawodnie uziemione; nie może dzielić tego samego gniazdka z innymi urządzeniami elektrycznymi.

2) Z boku kratki wlotu i wylotu powietrza powinna być wystarczająca przestrzeń większa niż 200 mm, aby zapewnić odprowadzanie ciepła z urządzenia.

3) Wymagania dotyczące temperatury otoczenia podczas użytkowania: Temperatura otoczenia modelu stojącego na podłodze nie powinna przekraczać 35°C, a temperatura otoczenia modelu stołowego nie powinna

przekraczać 30°C.

4) Surowo zabrania się używania urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym lub w zamkniętej przestrzeni, co bezpośrednio wpłynie na efekt chłodzenia.

5) Regularnie odkurzaj skraplacz maszyny, a odstęp czasu nie powinien przekraczać 3 miesięcy.

6) Maszyna wyłącza się z powodu alarmu, wyświetla YH/YL, a napięcie jest zbyt wysokie/niskie; w celu ponownego uruchomienia konieczne jest odłączenie i wyregulowanie napięcia.

7) Maszyna uruchamia alarm i nie zatrzymuje się, wyświetla FP/FB, a czujnik temperatury chłodzenia/utrzymywania świeżości jest uszkodzony i należy go wymienić.

8) Urządzenie nagle przestaje się chłodzić podczas użytkowania. Należy go wyłączyć na 30–60 minut, a następnie uruchomić ponownie.

9) Nie włączaj i wyłączaj urządzenia w sposób ciągły. Jeżeli urządzenie nie chłodzi przy ciągłym włączaniu i wyłączaniu, należy je wyłączyć na 30–60 minut, a następnie uruchomić ponownie.

10) Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo i uruchamia alarmy, przed użyciem skontaktuj się ze specjalistą, aby znaleźć przyczynę.

Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Techniczny Certyfikat wsparcia i e-gwarancji

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

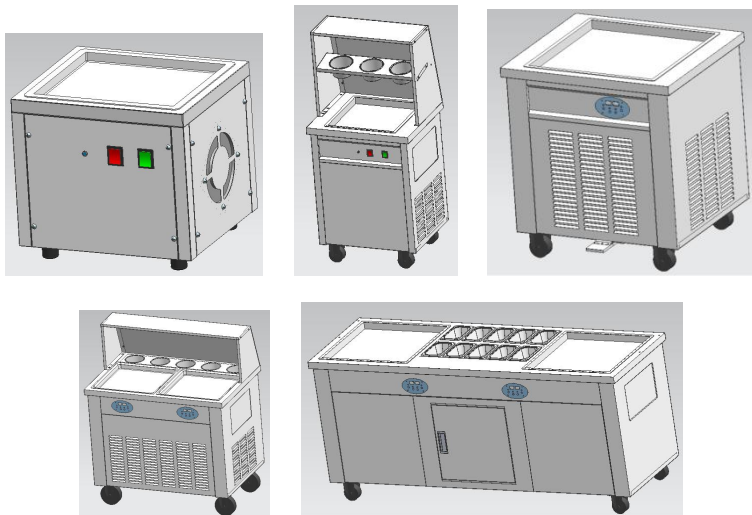
Handbuch für frittierte Eismaschinen

**MODELL: CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**

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.

**MODELL: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**






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.

| | |
|---|---|
|  | <p>Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.</p> |
|  | <p>Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.</p> |
|  | <p>Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung bedarf. Dies gilt für das Produkt und alle Zubehörteile, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Als solche gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden</p> |

Handbuch für frittierte Eismaschinen

i. Der Hauptzweck

Die Eisfrittiermaschine der CBJ-Serie wird hauptsächlich zur Herstellung von frittierten Milchwürfeln und Eiscremerollen verwendet.

ii. Installieren

Überprüfen Sie die Maschine nach der Installation der zu installierenden Komponenten gründlich.

Stellen Sie die Maschine an einem belüfteten und trockenen Ort auf und stellen Sie sicher, dass die Luftgitter auf jeder Seite der Maschine

mindestens 300 mm von Wänden oder Hindernissen entfernt sind. Die

Umgebungstemperatur sollte nicht zu hoch sein. Die

Umgebungstemperatur des Standmodells sollte 35 °C nicht überschreiten,

und die Umgebungstemperatur des Tischmodells sollte 30 °C nicht überschreiten; Andernfalls wird die Kühlwirkung beeinträchtigt. Schließen Sie die Stromversorgung entsprechend den Spannungsanforderungen auf dem Typenschild der Maschine an eine zuverlässige Erdung an; Die Maschine muss eine unabhängige dedizierte Steckdose verwenden.

iii. Verwendung und Betrieb

Sauber

Gießen Sie eine kleine Menge Wasser in die Eisschale und wischen Sie sie mit einem Handtuch sauber. Es ist strengstens verboten, direkt mit Wasser zu spülen.

Zutaten

Verwenden Sie spezielles Pulver oder eine spezielle Aufschlammung und bereiten Sie diese gemäß den Anweisungen auf dem Verpackungsbeutel zu.

Nehmen Sie die Zutaten entsprechend dem Verhältnis und Gewicht gemäß der Tabelle, gießen Sie sie in den Behälter und vermischen Sie sie gleichmäßig. Dann kochendes Wasser aufgießen, schnell umrühren und vollständig zu einer dünnen Paste auflösen. Nach dem Abkühlen kann es in die Maschine gegossen werden, um daraus Eisbrötchen und Milchwürfel herzustellen.

| Rohmaterial | Vollmilchpulver | Milchreier Milchkännchen | weißer Zucker | Maltodextrin | Molkepulver | Stabilisator | Wesen | Kochendes Wasser |
|-------------|-----------------|--------------------------|---------------|--------------|-------------|--------------|--------|------------------|
| Inhalt | 8 % | 12 % | 15,2 % | 2,4 % | 2 % | 0,24 % | 0,16 % | 60 % |

1)Bedienen

A: Gewöhnlicher Typ

Schalten Sie den Strom ein, drücken Sie den Schalter „COLD“ in die Ein-Position, die Kontrollleuchte „running “ leuchtet auf und wechselt in den Kühlzustand; Es ist strengstens verboten, den „Eisfritterschalter“ ständig zu drücken, um die Maschine ein- und auszuschalten.

B: Intelligent

Schalten Sie den Strom ein, die Betriebsanzeige leuchtet, die linke digitale Röhre zeigt die aktuelle Temperatur an und die rechte digitale Röhre zeigt die aktuelle Spannung an; Drücken Sie einmal die Tasten „COOL“ und „FRESH“ (bei Einbaukühlschränken), die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf und die Maschine wechselt in den Kühlzustand; Drücken Sie nach dem Gebrauch erneut die Tasten „COOL“ und „FRESH“, um das Gerät auszuschalten.

Der Einbaukühlschrank (Modell CBJF-2D10A) kann Lebensmittel aufbewahren, die gekühlt werden müssen, und die Temperatur bleibt automatisch konstant zwischen 5 und 10 °C.

In der frittierten Eispfanne beginnt sich langsam Frost zu bilden. Wenn die Eispfanne voller Reif ist und die Temperatur die Produktionstemperatur erreicht, blinkt die Kontrollleuchte „Kühlung“ und die Zutaten können für die Produktion eingefüllt werden. Wenn die Temperatur die eingestellte Temperatur erreicht, stoppt die Kühleinheit den Betrieb und die Maschine wechselt in den Konstanttemperaturzustand;

Auftaufunktion: Wenn die Pfanne klemmt und sich der Schaber während des Abkühlvorgangs nicht bewegen lässt, können Sie auf den „Fuß-Auftau“-Schalter treten oder die „Auftau“-Taste einmal mit der Hand drücken.

Je nach Bedarf können die Kühltemperatur und die Temperaturhysterese geändert werden. Drücken Sie die Taste „Set“ 3 Sekunden lang. Das linke digitale Rohr zeigt „F1“ und das rechte digitale Rohr zeigt die aktuell eingestellte Temperatur an. Drücken Sie zum Ändern die Taste „UP“ oder „DOWN“. Drücken Sie erneut die Taste „Setzen“. Die linke digitale Röhre

zeigt „C1“ und die rechte digitale Röhre zeigt die aktuell eingestellte Rücklaufemperaturdifferenz an. Drücken Sie die Taste „Hinzufügen“ oder „Minus“, um es zu ändern. Wenn 8 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, werden die Parameter automatisch gespeichert.

Zubereitungsmethode: Schalten Sie den Strom ein und starten Sie die Brat-Eisschale, damit sie langsam zu frosten beginnt. Nachdem die Eisschale voller Eis ist, gießen Sie eine bestimmte Menge der vorbereiteten Aufschlammung hinein und rühren Sie unter ständigem Rühren mit einer Eisschaufel um, bis die Aufschlammung klebrig wird. Wenn es dick wird, verteilen Sie es mit einer Eisschaufel gleichmäßig auf der Eisschale (ca. 2–20 mm) und gefrieren Sie es einige Minuten lang. Wenn die Temperatur zu niedrig ist und die Schaufel nicht an der Pfanne haften bleibt, können Sie den „Fußpedal“-Schalter „Auftauen“ verwenden oder die Taste „Auftauen“ von Hand drücken und jedes Mal vor der Zubereitung 3–10 Sekunden lang auftauen; danach drücken Sie die Taste „Frost“ erneut, um die Maschine auszuschalten.

5. Dinge, die Sie beachten sollten

- 1) Während des Transports der Maschine darf die Neigung 45 Grad nicht überschreiten.
- 2) Die Versorgungsspannung erfordert eine Nennspannung und muss zuverlässig geerdet sein. Es darf nicht dieselbe Steckdose mit anderen Elektrogeräten teilen.
- 3) An der Seite des Einlass- und Auslassluftgitters sollte ausreichend Platz von mehr als 200 mm vorhanden sein, um die Wärmeableitung der Maschine sicherzustellen.
- 4) Stauben Sie den Kondensator der Maschine regelmäßig ab. Der Abstand sollte 3 Monate nicht überschreiten
- 5) Wenn die Maschine in Betrieb ist, berühren Sie die Topfoberfläche nicht direkt mit Ihren Händen, um Erfrierungen zu vermeiden.
- 6) Benutzen Sie das Gerät nicht direkt an einem Ort, der direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist, da dies die Kühlwirkung direkt beeinträchtigt.
- 7) Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und reinigen Sie die

Maschine. Die Oberfläche kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden; Es ist strengstens verboten, es direkt mit Wasser abzuspülen.

| Fehler | Gründe dafür | Ausschlussmethoden |
|---|--|---|
| Das Gerät gibt einen Alarm aus und funktioniert nicht | 1. Wenn die Versorgungsspannung zu hoch oder zu niedrig ist, wird YH oder YL und ein Alarm angezeigt. | 1. Ziehen Sie den Netzstecker und stellen Sie die Spannung ein. Neu starten |
| | 2. Der Kühlsensor ist defekt, zeigt FP und Alarme an; Die Maschine hält die Temperatur nicht konstant und stoppt nicht. | 2. Tauschen Sie den Sensor aus |
| | 3. Der Frischhaltesensor ist defekt und zeigt FB an. Und Alarm; Die Maschine hält die Temperatur nicht konstant und stoppt nicht. | 3. Tauschen Sie den Sensor aus |
| | Verbindungskabel des Schalters oder der Steuerplatine ist abgefallen | 4. Überprüfen Sie die Leitung und stellen Sie sie wieder her |
| | 5. Der Schalter oder Controller ist defekt | 5. Ersetzen Sie den Schalter oder der Controller ist defekt. |
| | 6. Überlastschutz des Kompressors | 6. Nach einem Stromausfall wird das Gerät 30–60 Minuten lang automatisch |

| | | |
|---|---|---|
| | | wiederhergestellt und dann wieder eingeschaltet. |
| Schlechte Kühlwirkung, keine Kühlung | 1. Direkt unter Sonnenlicht verwenden | 1. Ändern Sie den Platzierungsort |
| | 2. Ist das Luftgitter innerhalb und außerhalb der Maschine blockiert? | 2. Lassen Sie mehr als 200 mm Platz für den Lufteinlass und -auslass. |
| | 3. Die Umgebungstemperatur ist zu hoch | 3. Ändern Sie den Platzierungsort |
| | 4. Der Kondensator ist zu schmutzig | 4. Reinigen Sie den Kondensator |
| | 5. Der Kompressor, der Kondensator und der Schutz sind defekt. | 5. Ersetzen Sie den Kompressor, den Kondensator oder den Schutz |
| | 6. Kältemittelleck | 6. Auf Lecks prüfen, Lecks reparieren und Kältemittel nachfüllen |
| Es gibt laute Geräusche und Vibrationen | 1. Die Maschine steht ungleichmäßig | 1. Stellen Sie es stabil auf |
| | 2. Der Lüfterflügel berührt anderes Zubehör | 2. Kalibrieren Sie die Lüfterflügel |
| | 3. Maschinenteile sind locker | 3. Neu installieren |

8) Wenn es zu Fehlfunktionen und Alarmen des Geräts kommt, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann, um die Ursache herauszufinden, bevor Sie es verwenden.

iv.Häufige Fehler und Methoden zur Fehlerbehebung

v.Packliste _

| NEIN. | Artikel | Menge | Anmerkung |
|-------|------------------------|--------|-----------|
| 1 | Frittierte Eismaschine | 1 Satz | |
| 2 | Handbuch | 1 Stk | |

| | | | |
|---|-----------------------|---------|-----------------|
| 3 | Gebratener Eiskratzer | 2-4 Stk | 2 Handvoll/Topf |
| 4 | 250 ml Messbecher | 1 | Bodenstil |
| 5 | Clipper | 1 Stk | Bodenstil |

*** WARNUNG (normale Modelle)**

9) Schließen Sie die Stromversorgung entsprechend den Spannungsanforderungen auf dem Typenschild der Maschine an und sie muss zuverlässig geerdet sein; Es darf nicht dieselbe Steckdose mit anderen Elektrogeräten teilen.

10) An der Seite des Einlass- und Auslassluftgitters sollte ausreichend Platz von mehr als 200 mm vorhanden sein, um die Wärmeableitung der Maschine sicherzustellen.

11) Anforderungen an die Umgebungstemperatur für den Einsatz: Die Umgebungstemperatur des Standmodells sollte 35 °C nicht überschreiten, und die Umgebungstemperatur des Tischmodells sollte 30 °C nicht überschreiten.

12) Es ist strengstens verboten, das Gerät unter direkter Sonneneinstrahlung oder in einem geschlossenen Raum zu verwenden, da dies die Kühlwirkung direkt beeinträchtigt.

13) Stauben Sie den Kondensator der Maschine regelmäßig ab. Der Abstand sollte 3 Monate nicht überschreiten.

14) Wenn das Gerät während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr kühlt, muss es für 30–60 Minuten ausgeschaltet und dann neu gestartet werden.

15) Schalten Sie die Maschine nicht ständig ein und aus. Wenn das Gerät beim ständigen Ein- und Ausschalten nicht kühlt, muss es für 30–60 Minuten ausgeschaltet und dann neu gestartet werden.

16) Wenn es zu Fehlfunktionen und Alarmen des Geräts kommt, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann, um die Ursache herauszufinden, bevor Sie es verwenden.

*** WARNUNG (Smart-Modelle)**

1) Schließen Sie die Stromversorgung entsprechend den Spannungsanforderungen auf dem Typenschild der Maschine an und sie

muss zuverlässig geerdet sein; Es darf nicht dieselbe Steckdose mit anderen Elektrogeräten teilen.

2) An der Seite des Einlass- und Auslassluftgitters sollte ausreichend Platz von mehr als 200 mm vorhanden sein, um die Wärmeableitung der Maschine sicherzustellen.

3) Anforderungen an die Umgebungstemperatur für den Einsatz: Die Umgebungstemperatur des Standmodells sollte 35 °C nicht überschreiten, und die Umgebungstemperatur des Tischmodells sollte 30 °C nicht überschreiten.

4) Es ist strengstens verboten, das Gerät unter direkter Sonneneinstrahlung oder in einem geschlossenen Raum zu verwenden, da dies die Kühlwirkung direkt beeinträchtigt.

5) Stauben Sie den Kondensator der Maschine regelmäßig ab. Das Intervall sollte 3 Monate nicht überschreiten.

6) Die Maschine schaltet sich mit einem Alarm ab, zeigt YH/YL an und die Spannung ist zu hoch/niedrig; Für den Neustart ist es erforderlich, den Netzstecker zu ziehen und die Spannung anzupassen.

7) Die Maschine gibt einen Alarm aus und stoppt nicht, zeigt FP/FB an und der Kühl-/Frischhaltetemperatursensor ist defekt und muss ersetzt werden.

8) Das Gerät hört während des Gebrauchs plötzlich auf zu kühlen. Es muss 30–60 Minuten lang ausgeschaltet und dann neu gestartet werden.

9) Schalten Sie die Maschine nicht ständig ein und aus. Wenn das Gerät beim ständigen Ein- und Ausschalten nicht kühlt, muss es für 30–60 Minuten ausgeschaltet und dann neu gestartet werden.

10) Wenn es zu Fehlfunktionen und Alarmen des Geräts kommt, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann, um die Ursache herauszufinden, bevor Sie es verwenden.

In China hergestellt

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Support- und E-Garantiezertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

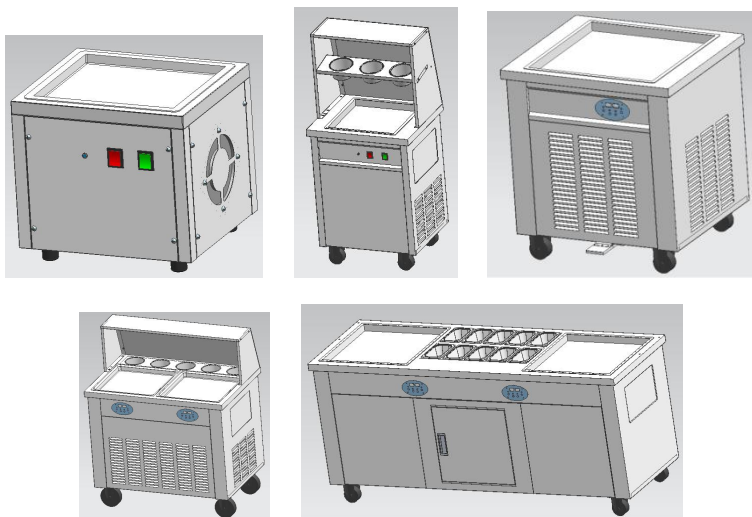
Manuel de la machine à glace frite

**MODÈLE : CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5B CBJF - 2D10A**

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.

**MODÈLE : CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5B CBJF - 2D10A**






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.

| | |
|---|--|
|  | <p>Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.</p> |
|  | <p>Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.</p> |
|  | <p>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.</p> |

Manuel de la machine à glace frite

i.L'objectif principal

La machine à frire la glace de la série CBJ est principalement utilisée pour fabriquer des cubes de lait frits et des petits pains à la crème glacée.

ii.Installer

Après avoir installé les composants nécessaires, inspectez minutieusement la machine.

Placez la machine dans un endroit aéré et sec et assurez-vous que les grilles d'aération de chaque côté de la machine sont à au moins 300 mm des murs ou des obstacles. La température ambiante ne doit pas être trop élevée. La température ambiante du modèle sur pied ne doit pas dépasser 35 °C et la température ambiante du modèle de table ne doit pas dépasser 30 °C ; Sinon, cela affectera l'effet de refroidissement.

Connectez l'alimentation électrique avec une mise à la terre fiable conformément aux exigences de tension indiquées sur la plaque signalétique de la machine ; la machine doit utiliser une prise dédiée indépendante.

iii.Utilisation et fonctionnement

Faire le ménage

Versez une petite quantité d'eau dans le bac à glace et essuyez-le avec une serviette ; il est strictement interdit de rincer directement à l'eau.

Ingrédients

Utilisez une poudre ou une bouillie spéciale et préparez-la selon les instructions figurant sur le sac d'emballage.

Prenez les ingrédients selon la proportion et le poids selon le tableau, versez-les dans le récipient et mélangez uniformément ; puis versez de l'eau bouillante, remuez rapidement et dissolvez-la complètement en une pâte fine. Après refroidissement, il peut être versé dans la machine pour réaliser des petits pains glacés et des cubes de lait.

| Matière première | Lait entier en poudre | Crémier non laitier | sucre blanc | Maltodextrine | La poudre de lactosérum | Stabilisateur | Essence | Eau bouillante |
|------------------|-----------------------|---------------------|-------------|---------------|-------------------------|---------------|---------|----------------|
| contenu | 8% | 12% | 15,2% | 2,4% | 2% | 0,24% | 0,16% | 60% |

1) Exploiter

R : Type ordinaire

Allumez l'alimentation, appuyez sur l'interrupteur "COLD" en position marche, le voyant "running " s'allumera et entrera dans l'état de réfrigération ; il est strictement interdit d'appuyer continuellement sur «

l'interrupteur de friture sur glace » pour allumer et éteindre la machine.

B : Intelligent

Allumez l'alimentation, le voyant d'alimentation est allumé, le tube numérique gauche affiche la température actuelle et le tube numérique droit affiche la tension actuelle ; appuyez une fois sur les boutons « COOL » et « FRESH » (avec type de réfrigérateur intégré), le voyant correspondant s'allume et la machine entre dans l'état de réfrigération ; après utilisation, appuyez à nouveau sur les boutons « COOL » et « FRESH » pour éteindre la machine.

Le réfrigérateur intégré (modèle CBJF-2D10A) peut stocker les aliments qui doivent être réfrigérés et la température est automatiquement constante entre 5 et 10°C.

Du givre commence lentement à se former dans la poêle à glace frite. Lorsque le bac à glace est plein de givre et que la température atteint la température de production, le voyant « réfrigération » clignote et les ingrédients peuvent être versés pour la production. Lorsque la température atteint la température réglée, l'unité de réfrigération cesse de fonctionner et la machine entre dans un état de température constante ;
Fonction de dégivrage : si la poêle colle et que le grattoir ne peut pas bouger pendant le processus de refroidissement, vous pouvez appuyer sur l'interrupteur « dégivrage au pied » ou appuyer une fois sur le bouton « dégivrage » avec votre main.

Selon les besoins, la température de refroidissement et l'hystérésis de température peuvent être modifiées. Appuyez sur le bouton « Set » pendant 3 secondes, le tube numérique gauche affichera « F1 » et le tube numérique droit affichera la température réglée actuelle. Appuyez sur la touche « UP » ou « DOWN » pour modifier ; Appuyez à nouveau sur le bouton « Set ». Le tube numérique gauche affiche « C1 » et le tube numérique droit affiche la différence de retour de température actuellement réglée. Appuyez sur la touche « Ajouter » ou « Moins » pour le modifier ; s'il n'y a aucune opération pendant 8 secondes, les paramètres seront automatiquement enregistrés.

Méthode de préparation : Allumez le courant et démarrez le bac à glace

pour frire pour commencer lentement à geler. Une fois que le bac à glaçons est rempli de givre, versez-y une certaine quantité de bouillie préparée et faites sauter continuellement avec une pelle à glace jusqu'à ce que la bouillie devienne collante. S'il devient épais, utilisez une pelle à glace pour l'étaler uniformément sur le bac à glaçons (environ 2 à 20 mm) et congelez-le pendant quelques minutes. Si la température est trop basse et que la pelle ne colle pas à la poêle, vous pouvez utiliser l'interrupteur « pédale » Defrost » ou appuyer sur le bouton « Defrost » à la main, décongeler pendant 3 à 10 secondes à chaque fois avant de préparer ; après utilisation, appuyez à nouveau sur le bouton « Frost » pour éteindre la machine.

5. Choses à noter

- 1) Pendant le transport de la machine, l'inclinaison ne doit pas dépasser 45 degrés.
- 2) La tension d'alimentation nécessite une tension nominale et doit être mise à la terre de manière fiable ; il ne peut pas partager la même prise avec d'autres appareils électriques.
- 3) Il doit y avoir suffisamment d'espace de plus de 200 mm sur le côté de la grille d'entrée et de sortie d'air pour assurer la dissipation thermique de la machine.
- 4) Dépoussiérez régulièrement le condenseur de la machine et l'intervalle ne doit pas dépasser 3 mois.
- 5) Lorsque la machine fonctionne, ne touchez pas la surface du pot directement avec vos mains pour éviter les engelures.
- 6) N'utilisez pas la machine directement dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil, car cela affecterait directement l'effet de refroidissement.
- 7) Après utilisation, débranchez l'alimentation électrique et nettoyez la machine. La surface peut être essuyée avec une serviette humide ; il est strictement interdit de le rincer directement à l'eau.

| Faute | les raisons | Méthodes d'exclusion |
|---------------------|--|--|
| La machine émet une | 1. Si la tension d'alimentation est trop | 1. Débranchez la fiche d'alimentation et réglez la |

| | | |
|--|--|--|
| alarme et ne fonctionne pas | élevée ou trop basse, il affichera YH ou YL et une alarme. | tension. Redémarrage |
| | 2. Le capteur de réfrigération est défectueux, affiche FP et alarmes ; la machine ne maintient pas une température constante et ne s'arrête pas. | 2. Remplacez le capteur |
| | 3. Le capteur de conservation est défectueux et affiche FB. Et alarme; la machine ne maintient pas une température constante et ne s'arrête pas. | 3. Remplacez le capteur |
| | 4. Le fil de connexion de l'interrupteur ou de la carte de commande tombe | 4. Vérifiez la ligne et restaurez-la |
| | 5. L'interrupteur ou le contrôleur est cassé | 5. Remplacez l'interrupteur ou le contrôleur est cassé. |
| | 6. Protection contre les surcharges du compresseur | 6. Après une panne de courant, il récupérera automatiquement pendant 30 à 60 minutes, puis se rallumera. |
| Mauvais effet de refroidissement, pas de refroidissement | 1. Utiliser directement sous la lumière du soleil | 1. Changer l'emplacement de placement |
| | 2. La grille d'aération à l'entrée et à la sortie de la machine est-elle | 2. Laissez plus de 200 mm d'espace pour l'entrée et la sortie d'air. |

| | | |
|---|--|---|
| | bloquée ? | |
| | 3. La température ambiante est trop élevée | 3. Changer l'emplacement de placement |
| | 4. Le condenseur est trop sale | 4. Nettoyer le condenseur |
| | 5. Le compresseur, le condensateur et le protecteur sont cassés. | 5. Remplacez le compresseur, le condensateur ou le protecteur |
| | 6. Fuite de réfrigérant | 6. Vérifiez les fuites, réparez les fuites et remplissez de réfrigérant |
| Il y a du bruit et des vibrations forts | 1. La machine est placée de manière inégale | 1. Placez-le de manière stable |
| | 2. La pale du ventilateur touche d'autres accessoires | 2. Calibrez les pales du ventilateur |
| | 3. Les pièces de la machine sont desserrées | 3. Réinstaller |

8) En cas de dysfonctionnement de la machine et d'alarme, veuillez contacter un professionnel pour en connaître la cause avant de l'utiliser.

iv. Défaits courants et méthodes de dépannage

v. Liste de colisage

| Non. | article | quantité | Remarque |
|------|---------------------------|------------|----------------|
| 1 | Machine à glace frite | 1 jeu | |
| 2 | manuel | 1 pc | |
| 3 | Grattoir à glace frit | 2-4 pièces | 2 poignées/pot |
| 4 | Tasse à mesurer de 250 ml | 1 | Style de sol |
| 5 | tondeuse | 1 pc | Style de sol |

*** AVERTISSEMENT (modèles ordinaires)**

9) Connectez l'alimentation électrique conformément aux exigences de tension indiquées sur la plaque signalétique de la machine, et elle doit être mise à la terre de manière fiable ; il ne peut pas partager la même prise avec d'autres appareils électriques.

10) Il doit y avoir suffisamment d'espace de plus de 200 mm sur le côté de la grille d'air d'entrée et de sortie pour assurer la dissipation thermique de la machine.

11) Exigences de température ambiante d'utilisation : La température ambiante du modèle sur pied ne doit pas dépasser 35 °C et la température ambiante du modèle de table ne doit pas dépasser 30 °C.

12) Il est strictement interdit d'utiliser la machine sous la lumière directe du soleil ou dans un espace fermé, car cela affecterait directement l'effet de refroidissement.

13) Dépoussiérez régulièrement le condenseur de la machine et l'intervalle ne doit pas dépasser 3 mois.

14) Si la machine arrête soudainement de refroidir pendant l'utilisation, elle doit être éteinte pendant 30 à 60 minutes, puis redémarrée.

15) Ne pas allumer et éteindre la machine en continu. Si la machine ne refroidit pas lorsqu'elle est allumée et éteinte en continu, elle doit être éteinte pendant 30 à 60 minutes, puis redémarrée.

16) En cas de dysfonctionnement de la machine et d'alarme, veuillez contacter un professionnel pour en connaître la cause avant de l'utiliser.

*** AVERTISSEMENT (modèles intelligents)**

1) Connectez l'alimentation électrique conformément aux exigences de tension indiquées sur la plaque signalétique de la machine, et elle doit être mise à la terre de manière fiable ; il ne peut pas partager la même prise avec d'autres appareils électriques.

2) Il doit y avoir suffisamment d'espace de plus de 200 mm sur le côté de la grille d'air d'entrée et de sortie pour assurer la dissipation thermique de la machine.

3) Exigences de température ambiante d'utilisation : La température ambiante du modèle sur pied ne doit pas dépasser 35 °C et la température

ambiante du modèle de table ne doit pas dépasser 30 °C.

4) Il est strictement interdit d'utiliser la machine sous la lumière directe du soleil ou dans un espace fermé, ce qui affectera directement l'effet de refroidissement.

5) Dépoussiérez régulièrement le condenseur de la machine et l'intervalle ne doit pas dépasser 3 mois.

6) La machine s'arrête avec une alarme, affiche YH/YL et la tension est trop élevée/basse ; il faut débrancher et régler la tension pour redémarrer.

7) La machine déclenche une alarme et ne s'arrête pas, affiche FP/FB et le capteur de température de réfrigération/conservation des produits frais est défectueux et doit être remplacé.

8) La machine arrête soudainement de refroidir pendant l'utilisation. Il doit être éteint pendant 30 à 60 minutes, puis redémarré.

9) N'allumez et n'éteignez pas la machine en continu. Si la machine ne refroidit pas lorsqu'elle est allumée et éteinte en continu, elle doit être éteinte pendant 30 à 60 minutes, puis redémarrée.

10) En cas de dysfonctionnement de la machine et d'alarme, veuillez contacter un professionnel pour en connaître la cause avant de l'utiliser.

Fabriqué en Chine

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technique Assistance et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Handleiding voor de gefrituurde ijsmachine

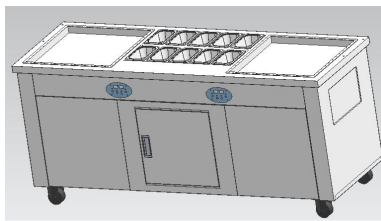
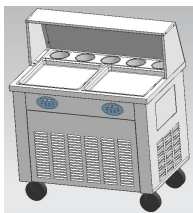
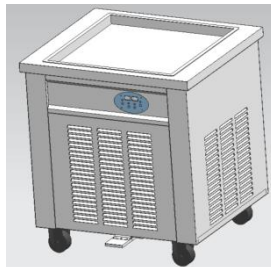
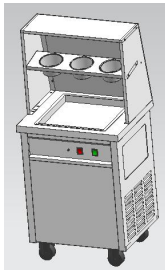
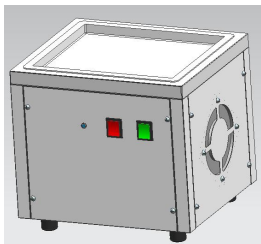
MODEL: CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500

CBJF-2D5 BCBJF - 2D10A

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.

**MODEL: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 BCBJF - 2D10A**




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.

| | |
|---|--|
|  | <p>Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.</p> |
|  | <p>Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. Het gebruik is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:(1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.</p> |
|  | <p>Dit product valt onder de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie een aparte afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig gemarkeerd zijn, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht</p> |

Handleiding voor de gefrituurde ijsmachine

i.Het hoofdoel

De ijsbraadmachine uit de CBJ-serie wordt voornamelijk gebruikt voor het maken van gebakken melkblokjes en ijsrolletjes.

ii.Installeren

Na het installeren van de componenten die moeten worden geïnstalleerd, inspecteert u de machine grondig.

Plaats de machine op een geventileerde en droge plaats en zorg ervoor dat de luchtroosters aan weerszijden van de machine minimaal 300 mm verwijderd zijn van muren of obstakels. De omgevingstemperatuur mag niet te hoog zijn. De omgevingstemperatuur van het vloermodel mag niet hoger zijn dan 35°C, en de omgevingstemperatuur van het tafelmodel mag niet hoger zijn dan 30°C; Anders zal het koeleffect worden beïnvloed.

Sluit de voeding aan met een betrouwbare aarding volgens de spanningsvereisten op het typeplaatje op de machine; de machine moet een onafhankelijk speciaal stopcontact gebruiken.

iii. Gebruik en bediening

Schoon

Giet een kleine hoeveelheid water in de ijspan en veeg deze schoon met een handdoek; het is ten strengste verboden om direct met water te spoelen.

Ingrediënten

Gebruik speciaal poeder of slurry en bereid dit volgens de instructies op de verpakking.

Neem de ingrediënten volgens de verhouding en het gewicht volgens de tabel, giet het in de container en meng gelijkmatig; giet dan kokend water, roer snel en los het volledig op in een dunne pasta. Na afkoelen kan het in de machine worden gegoten om er ijsrolletjes en melkblokjes van te maken.

| Grondstof | Volle melk poeder | Niet-zuivel creamer | witte suiker | Maltodextrine | Wei poeder | Stabilisator | Essence | Kokend water |
|-----------|-------------------|---------------------|--------------|---------------|------------|--------------|---------|--------------|
| inhoud | 8% | 12% | 15,2% | 2,4% | 2% | 0,24% | 0,16% | 60% |

1) Bedienen

A: Gewoon type

Schakel de stroom in, druk de "COLD"-schakelaar in de aan-positie, het "run ning"-indicatielampje gaat branden en gaat naar de koelstatus; het is ten strengste verboden om voortdurend op de "ijsfrituurschakelaar" te drukken om de machine aan en uit te zetten.

B: Intelligent

Schakel de stroom in, het stroomindicatielampje brandt, de linker digitale buis geeft de huidige temperatuur weer en de rechter digitale buis geeft de huidige spanning weer; druk één keer op de knop "COOL" en "FRESH" (met ingebouwde koelkast), het bijbehorende indicatielampje gaat branden en de machine gaat naar de koelstatus; Druk na gebruik nogmaals op de knoppen "COOL" en "FRESH" om de machine uit te schakelen.

De inbouwkoelkast (model CBJF-2D10A) kan voedsel bewaren dat gekoeld moet worden, en de temperatuur wordt automatisch constant tussen 5-10°C.

Er begint zich langzaam ijs te vormen in de gefrituurde ijspan. Wanneer de ijspan vol rijp is en de temperatuur de productietemperatuur bereikt, knippert het indicatielampje "koeling" en kunnen de ingrediënten worden gegoten voor productie. Wanneer de temperatuur de ingestelde temperatuur bereikt, stopt de koelunit met werken en gaat de machine naar de constante temperatuurstatus;

Ontdooifunctie: Als de pan blijft plakken en de schraper tijdens het koelproces niet kan bewegen, kunt u op de schakelaar "voetontdooien" trappen of met uw hand één keer op de knop "ontdooien" drukken.

Afhankelijk van de behoeften kunnen de koeltemperatuur en temperatuurhysteresis worden gewijzigd. Druk gedurende 3 seconden op de knop "Set", de linker digitale buis geeft "F1" weer en de rechter digitale buis geeft de huidige ingestelde temperatuur weer. Druk op de toets "UP" of "DOWN" om te wijzigen; Druk nogmaals op de knop "Instellen". De linker digitale buis geeft "C1" weer en de rechter digitale buis geeft het huidige ingestelde temperatuurretourverschil weer. Druk op de toets "Toevoegen" of "Min" om deze te wijzigen; als er gedurende 8 seconden geen bediening plaatsvindt, worden de parameters automatisch opgeslagen.

Bereidingswijze: Schakel de stroom in en start de frituurijslade zodat deze langzaam begint te bevriezen. Nadat de ijsbak vol is met rijp, giet u er een bepaalde hoeveelheid bereide slurry in en roerbakt u voortdurend met een ijsschep totdat de slurry plakkerig wordt. Als het dik wordt, gebruik dan een ijsschep om het gelijkmatig over de ijsbak te verdelen (ongeveer 2-20 mm)

en vries het een paar minuten in. Als de temperatuur te laag is en de schep niet aan de pan blijft plakken, kunt u de "voetpedaal"

Ontdooien"-schakelaar gebruiken of met de hand op de "Ontdooien"-knop drukken, elke keer 3-10 seconden ontdooien voordat u het gaat maken; daarna gebruikt, drukt u nogmaals op de "Vorst"-knop om de machine uit te schakelen.

5. Dingen om op te merken

- 1) Tijdens het transport van de machine mag de kanteling niet groter zijn dan 45 graden.
- 2) De voedingsspanning vereist een nominale spanning en moet op betrouwbare wijze geaard zijn; hij kan hetzelfde stopcontact niet delen met andere elektrische apparaten.
- 3) Er moet voldoende ruimte zijn van meer dan 200 mm aan de zijkant van het inlaat- en uitlaatluchtrooster om de warmteafvoer van de machine te garanderen.
- 4) Stof de condensor van de machine regelmatig af, en het interval mag niet langer zijn dan 3 maanden
- 5) Wanneer de machine in werking is, mag u het oppervlak van de pan niet rechtstreeks met uw handen aanraken om bevriezing te voorkomen.
- 6) Gebruik de machine niet rechtstreeks op een plaats die is blootgesteld aan direct zonlicht, omdat dit het koeleffect direct beïnvloedt.
- 7) Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en maak de machine schoon. Het oppervlak kan worden afgeveegd met een natte handdoek; het is ten strengste verboden om het direct met water af te spoelen.

| Schuld | redenen | Methoden van uitsluiting |
|--|---|---|
| De machine geeft een alarm en werkt niet | 1. Als de voedingsspanning te hoog of te laag is, wordt YH of YL weergegeven en wordt er een alarm weergegeven. | 1. Haal de stekker uit het stopcontact en pas de spanning aan. Herstarten |
| | 2. De koelsensor is defect, geeft FP weer en | 2. Vervang de sensor |

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| | geeft een alarm; de machine handhaaft geen constante temperatuur en stopt niet. | |
| | 3. De vershoudsensor is defect en geeft FB weer. En alarmeren; de machine handhaaft geen constante temperatuur en stopt niet. | 3. Vervang de sensor |
| | verbindingsdraad van de schakelaar of de besturingskaart valt eraf | 4. Controleer de lijn en herstel deze |
| | 5. De schakelaar of controller is kapot | 5. Vervang de schakelaar, anders is de controller kapot. |
| | 6. Beveiliging tegen overbelasting van de compressor | 6. Na een stroomstoring herstelt het automatisch gedurende 30-60 minuten en wordt het vervolgens weer ingeschakeld. |
| Slecht koeleffect, geen koeling | 1. Gebruik direct in zonlicht | 1. Wijzig de plaatsingslocatie |
| | 2. Is het luchtrooster in en uit de machine geblokkeerd? | 2. Laat meer dan 200 mm ruimte vrij voor de luchtinlaat en -uitlaat. |
| | 3. De omgevingstemperatuur is te hoog | 3. Wijzig de plaatsingslocatie |
| | 4. De condensor is te vuil | 4. Reinig de condensor |
| | 5. De compressor, condensator en | 5. Vervang de compressor, condensator of beschermer |

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| | beschermer zijn kapot. | |
| | 6. Lekkage van koelmiddel | 6. Controleer op lekken, repareer lekken en vul koelmiddel bij |
| Er zijn harde geluiden en trillingen | 1. De machine is ongelijkmatig geplaatst | 1. Zet hem stabiel neer |
| | 2. Het ventilatorblad raakt andere accessoires | 2. Kalibreer de ventilatorbladen |
| | 3. Machineonderdelen zitten los | 3. Installeer opnieuw |

8) Als de machine niet goed functioneert en er een alarm afgaat, neem dan contact op met een professional om de oorzaak te achterhalen voordat u de machine gebruikt.

iv. Veelvoorkomende fouten en methoden voor probleemoplossing

v. Paklijst _

| Nee. | item | hoeveelheid | Opmerking |
|------|----------------------|-------------|-----------------|
| 1 | Gebakken ijsmachine | 1 set | |
| 2 | handmatig | 1 st | |
| 3 | Gebakken ijskrabber | 2-4 stuks | 2 handenvol/pot |
| 4 | Maatbeker van 250 ml | 1 | Vloerstijl |
| 5 | tondeuse | 1 st | Vloerstijl |

* WAARSCHUWING (gewone modellen)

9) Sluit de voeding aan volgens de spanningsvereisten op het typeplaatje van de machine en deze moet op betrouwbare wijze geaard zijn; hij kan hetzelfde stopcontact niet delen met andere elektrische apparaten.

10) Er moet voldoende ruimte zijn van meer dan 200 mm aan de zijkant van het inlaat- en uitlaatluchtrooster om de warmteafvoer van de machine te garanderen.

11) Omgevingstemperatuurvereisten voor gebruik: De omgevingstemperatuur van het vloerstaande model mag niet hoger zijn dan 35 °C, en de omgevingstemperatuur van het tafelmanier model mag niet

hoger zijn dan 30 °C.

12) Het is ten strengste verboden om de machine in direct zonlicht of in een gesloten ruimte te gebruiken, omdat dit het koeleffect direct beïnvloedt.

13) Stof de condensor van de machine regelmatig af, en de tussenpozen mogen niet langer zijn dan 3 maanden.

14) Als de machine tijdens gebruik plotseling stopt met koelen, moet deze gedurende 30-60 minuten worden uitgeschakeld en vervolgens opnieuw worden opgestart.

15) Schakel de machine niet voortdurend in en uit. Als de machine niet afkoelt wanneer deze continu wordt in- en uitgeschakeld, moet deze gedurende 30-60 minuten worden uitgeschakeld en vervolgens opnieuw worden opgestart.

16) Als de machine niet goed functioneert en er een alarm afgaat, neem dan contact op met een professional om de oorzaak te achterhalen voordat u de machine gebruikt.

*** WAARSCHUWING (slimme modellen)**

1) Sluit de voeding aan volgens de spanningsvereisten op het typeplaatje van de machine en deze moet op betrouwbare wijze geaard zijn; hij kan hetzelfde stopcontact niet delen met andere elektrische apparaten.

2) Er moet voldoende ruimte zijn van meer dan 200 mm aan de zijkant van het inlaat- en uitlaatluchtrooster om de warmteafvoer van de machine te garanderen.

3) Omgevingstemperatuurvereisten voor gebruik: De omgevingstemperatuur van het vloerstaande model mag niet hoger zijn dan 35°C, en de omgevingstemperatuur van het tafelmanier model mag niet hoger zijn dan 30°C.

4) Het is ten strengste verboden om de machine in direct zonlicht of in een gesloten ruimte te gebruiken, wat het koeleffect direct zal beïnvloeden.

5) Stof de condensor van de machine regelmatig af, en het interval mag niet langer zijn dan 3 maanden.

6) De machine wordt uitgeschakeld met een alarm, geeft YH/YL weer en

de spanning is te hoog/laag; het is noodzakelijk om de stekker uit het stopcontact te halen en de spanning aan te passen om opnieuw te starten.

7) De machine geeft een alarmsignaal en stopt niet, geeft FP/FB weer en de temperatuursensor voor het koelen/vershouden is defect en moet worden vervangen.

8) De machine stopt plotseling met koelen tijdens gebruik. Het moet gedurende 30-60 minuten worden uitgeschakeld en vervolgens opnieuw worden opgestart.

9) Schakel de machine niet continu in en uit. Als de machine niet afkoelt wanneer deze continu wordt in- en uitgeschakeld, moet deze gedurende 30-60 minuten worden uitgeschakeld en vervolgens opnieuw worden opgestart.

10) Als de machine niet goed functioneert en er een alarm afgaat, neem dan contact op met een professional om de oorzaak te achterhalen voordat u de machine gebruikt.

Gemaakt in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technisch Ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

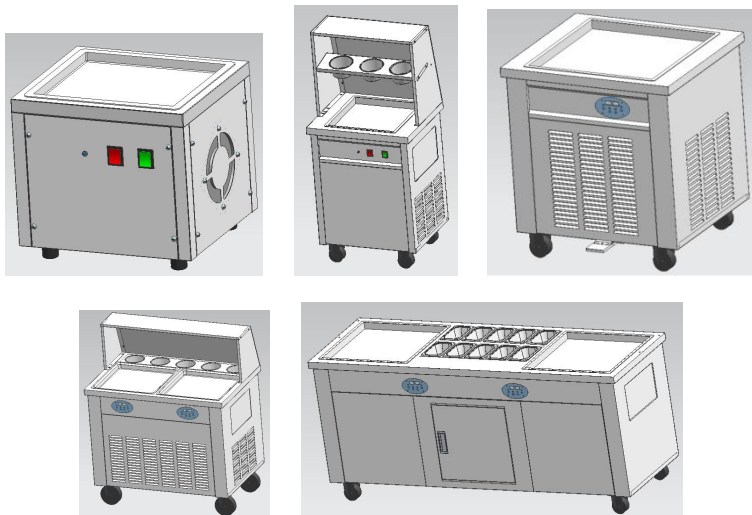
Manual för stekt glassmaskin

**MODELL: CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**

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.

**MODELL: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**






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.

| | |
|---|---|
|  | <p>Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.</p> |
|  | <p>Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor: (1) Den här enheten får inte orsaka skadliga störningar och (2) den här enheten måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.</p> |
|  | <p>Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater</p> |

Manual för stekt glassmaskin

i. Huvudsyftet

CBJ-seriens isfriteringsmaskin används främst för att göra stekta mjölkstårningar och glassrullar.

ii. Installera

Efter att ha installerat de komponenter som behöver installeras, inspektera maskinen noggrant.

Placera maskinen på en ventilerad och torr plats och se till att luftgallren på varje sida av maskinen är minst 300 mm borta från väggar eller hinder.

Den omgivande temperaturen bör inte vara för hög.

Omgivningstemperaturen för den golvstående modellen bör inte överstiga 35°C, och omgivningstemperaturen för bordsmodellen bör inte överstiga 30°C; Annars påverkar kyleffekten.

Anslut strömförsörjningen med tillförlitlig jordning enligt spänningskraven på maskinens märkskylt; maskinen måste använda ett oberoende

dedikerat uttag.

iii. Användning och drift

Rena

Häll en liten mängd vatten i ispannan och torka rent med en handduk; det är strängt förbjudet att skölja direkt med vatten.

Ingredienser

Använd speciellt pulver eller slurry och förbered det enligt instruktionerna på förpackningspåsen.

Ta ingredienserna enligt proportion och vikt enligt tabellen, håll den i behållaren och blanda jämnt; håll sedan kokande vatten, rör om snabbt och lös det helt till en tunn pasta. Efter kylning kan den hällas i maskinen för att göra glassrullar och mjölkitärningar.

| Råmaterial | Helmjölkspulver | Icke-mejeri i gräddkanna | vitt socker | Maltodextrin | Vasslepulver | Stabilisator | Väsen | Kokande vatten |
|------------|-----------------|--------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------|----------------|
| innehåll | 8 % | 12 % | 15,2 % | 2,4 % | 2 % | 0,24 % | 0,16 % | 60 % |

1) Kör

A: Vanlig typ

Slå på strömmen, tryck på "KALL"-omkopplaren till på-läget, "running"-indikatorlampan tänds och går in i kylläget; det är strängt förbjudet att kontinuerligt trycka på "isfriseringsomkopplaren" för att slå på och stänga av maskinen.

B: Intelligent

Slå på strömmen, strömindikatorn lyser, det vänstra digitala röret visar den aktuella temperaturen och det högra digitala röret visar den aktuella spänningen; tryck på knappen "COOL" och "FRESH" (med inbyggd kyltyp)

en gång, motsvarande indikatorlampa tänds och maskinen går in i kyltillstånd; efter användning, tryck på knapparna "COOL" och "FRESH" igen för att stänga av maskinen.

Den inbyggda kylen (modell CBJF-2D10A) kan lagra mat som behöver kylas, och temperaturen är automatiskt konstant mellan 5-10°C.

Frost börjar sakta bildas i den stekta ispannan. När ispannan är full av frost och temperaturen når produktionstemperaturen blinkar indikatorlampan för "kylning" och ingredienserna kan hållas upp för produktion. När temperaturen når den inställda temperaturen slutar kylaggregatet att fungera och maskinen går in i konstant temperaturtillstånd;

Avfrostningsfunktion: Om pannan fastnar och skrapan inte kan röra sig under avkylningsprocessen kan du trampa på

"fotavfrostning"-omkopplaren eller trycka på "avfrostning"-knappen en gång med handen.

Beroende på behoven kan kyltemperaturen och temperaturhysteresen ändras. Tryck på "Set"-knappen i 3 sekunder, det vänstra digitala röret visar "F1" och det högra digitala röret visar den aktuella inställda temperaturen. Tryck på "UPP" eller "DOWN" för att ändra; Tryck på "Set"-knappen igen. Det vänstra digitala röret visar "C1" och det högra digitala röret visar den aktuella inställda temperaturreturskillnaden. Tryck på "Lägg till" eller "Minus" för att ändra den; om det inte görs någon åtgärd under 8 sekunder, kommer parametrarna att sparas automatiskt.

Tillagningsmetod: Slå på strömmen och sätt igång stekisbrickan för att sakta börja frosta. Efter att isbrickan är full av frost, håll en viss mängd beredd slurry i den och fräs kontinuerligt med en isskyffel tills slurryn blir klibbig. Om den blir tjock, använd en isskyffel för att fördela den jämnt på isbrickan (ca 2-20 mm) och frys in den i några minuter. Om temperaturen är för låg och spaden inte fastnar på pannan, kan du använda "fotpedalen" Defrost-omkopplaren eller trycka på "Defrost"-knappen för hand, avfrosta i 3-10 sekunder varje gång innan du gör; efter använd, tryck på "Frost"-knappen igen för att stänga av maskinen.

5. Saker att notera

1) Under transport av maskinen får lutningen inte överstiga 45 grader.

- 2) Nätspänningen kräver märkspänning och måste vara tillförlitligt jordad; den kan inte dela samma uttag med andra elektriska apparater.
- 3) Det bör finnas tillräckligt med utrymme på mer än 200 mm på sidan av inlopps- och utloppsluftgallret för att säkerställa värmeavledning av maskinen.
- 4) Damma av maskinens kondensor regelbundet, och intervallet bör inte överstiga 3 månader
- 5) När maskinen är igång, rör inte krukans yta direkt med händerna för att förhindra frostsador.
- 6) Använd inte maskinen direkt på en plats som utsätts för direkt solljus, eftersom det direkt påverkar kylningseffekten.
- 7) Efter användning, koppla ur strömförsörjningen och rengör maskinen. Ytan kan torkas av med en våt handduk; det är strängt förbjudet att skölja det direkt med vatten.

| Fel | skäl | Metoder för uteslutning |
|-----------------------------------|--|---|
| Maskinen larmar och fungerar inte | 1. Om nätspänningen är för hög eller för låg kommer den att visa YH eller YL och larma. | 1. Dra ur nätkontakten och justera spänningen. Omstart |
| | 2. Kylsensorn är felaktig, visar FP och larmar; maskinen håller inte en konstant temperatur och stannar inte. | 2. Byt ut sensorn |
| | 3. Färskhållningssensorn är felaktig och visar FB. Och larm; maskinen håller inte en konstant temperatur och stannar inte. | 3. Byt ut sensorn |
| | 4. Omkopplaren eller styrkortets anslutningskabel faller av | 4. Kontrollera linjen och återställ den |

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| | 5. Omkopplaren eller styrenheten är trasig | 5. Byt ut strömbrytaren annars är styrenheten trasig. |
| | 6. Kompressor överbelastningsskydd | 6. Efter strömavbrott kommer den automatiskt att återhämta sig i 30-60 minuter och sedan slås på igen. |
| Dålig kyleffekt, ingen kylning | 1. Använd direkt i solljus | 1. Ändra placeringsplatsen |
| | 2. Är luftgallret in och ut ur maskinen blockerat? | 2. Lämna mer än 200 mm utrymme för luftintag och luftutlopp. |
| | 3. Omgivningstemperaturen är för hög | 3. Ändra placeringsplatsen |
| | 4. Kondensorn är för smutsig | 4. Rengör kondensorn |
| | 5. Kompressorn, kondensatorn och skyddet är trasiga. | 5. Byt ut kompressorn, kondensatorn eller skyddet |
| | 6. Köldmedieläckage | 6. Kontrollera efter läckor, reparera läckor och fyll på köldmedium |
| Det är högt ljud och vibrationer | 1. Maskinen är ojämnt placerad | 1. Placera den stadigt |
| | 2. Fläktbladet vidrör andra tillbehör | 2. Kalibrera fläktbladen |
| | 3. Maskindelar är lösa | 3. Installera om |

8) Om maskinen inte fungerar och larmar, vänligen kontakta en fackman för att ta reda på orsaken innan du använder den.

iv. Vanliga fel och felsökningsmetoder

v. Packlista

| Nej. | Artikel | kvantitet | Anmärkning |
|------|---------|-----------|------------|
|------|---------|-----------|------------|

| | | | |
|---|-------------------|--------|---------------|
| 1 | Stekt glassmaskin | 1 set | |
| 2 | manuell | 1 st | |
| 3 | Stekt isskrapa | 2-4 st | 2 nävar/kruka |
| 4 | 250 ml mätbägare | 1 | Golv stil |
| 5 | klippare | 1 st | Golv stil |

*** VARNING (vanliga modeller)**

9) Anslut strömförsörjningen enligt spänningskraven på maskinens märkskylt, och den måste vara tillförlitligt jordad; den kan inte dela samma uttag med andra elektriska apparater.

10) Det bör finnas tillräckligt med utrymme på mer än 200 mm på sidan av inlopps- och utloppsluftgallret för att säkerställa värmeavledning av maskinen.

11) Krav på omgivningstemperatur för användning:

Omgivningstemperaturen för den golvstående modellen bör inte överstiga 35 °C, och omgivningstemperaturen för bordsmodellen bör inte överstiga 30 °C.

12) Det är strängt förbjudet att använda maskinen i direkt solljus eller i ett slutet utrymme, eftersom det direkt påverkar kyleffekten.

13) Damma av maskinens kondensor regelbundet och intervallet bör inte överstiga 3 månader.

14) Om maskinen plötsligt slutar svalna under användning måste den stängas av i 30-60 minuter och sedan startas om.

15) Slå inte på och av maskinen kontinuerligt. Om maskinen inte svalnar när den slås på och av kontinuerligt måste den stängas av i 30-60 minuter och sedan startas om.

16) Om maskinen inte fungerar och larmar, vänligen kontakta en fackman för att ta reda på orsaken innan du använder den.

*** VARNING (smarta modeller)**

1) Anslut strömförsörjningen enligt spänningskraven på maskinens märkskylt, och den måste vara tillförlitligt jordad; den kan inte dela samma uttag med andra elektriska apparater.

- 2) Det bör finnas tillräckligt med utrymme på mer än 200 mm på sidan av inlopps- och utloppsluftgallret för att säkerställa värmeavledning av maskinen.
- 3) Krav på omgivningstemperatur för användning:
Omgivningstemperaturen för den golvstående modellen bör inte överstiga 35°C, och omgivningstemperaturen för bordsmodellen bör inte överstiga 30°C.
- 4) Det är strängt förbjudet att använda maskinen i direkt solljus eller i ett slutet utrymme, vilket direkt påverkar kyleffekten.
- 5) Damma av maskinens kondensor regelbundet, och intervallet bör inte överstiga 3 månader.
- 6) Maskinen stängs av med ett larm, visar YH/YL och spänningen är för hög/låg; det är nödvändigt att koppla ur och justera spänningen för att starta om.
- 7) Maskinen larmar och stannar inte, visar FP/FB, och kyl/frystempersensorn är felaktig och måste bytas ut.
- 8) Maskinen slutar plötsligt svalna under användning. Den måste stängas av i 30-60 minuter och sedan startas om.
- 9) Slå inte på och av maskinen kontinuerligt. Om maskinen inte svalnar när den slås på och av kontinuerligt måste den stängas av i 30-60 minuter och sedan startas om.
- 10) Om maskinen inte fungerar och larmar, vänligen kontakta en fackman för att ta reda på orsaken innan du använder den.

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk Support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

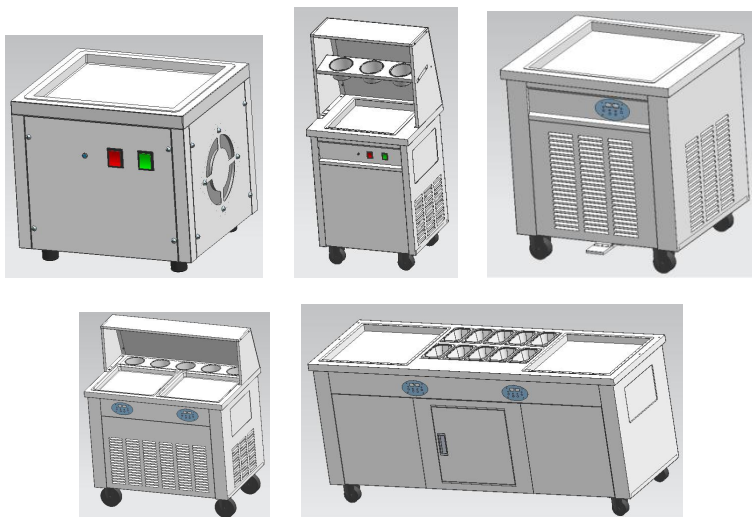
Manual de máquina de helado frito.

**MODELO: CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF- 2D10A**

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.

MODELO: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF- 2D10A






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.

| | |
|---|--|
|  | <p>Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.</p> |
|  | <p>Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.</p> |
|  | <p>Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor con ruedas tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de basura en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no podrán desecharse con la basura doméstica normal, sino que deberán llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> |

Manual de máquina de helado frito.

i.El objetivo principal

La máquina freidora de hielo serie CBJ se utiliza principalmente para hacer cubitos de leche frita y rollos de helado.

ii.Instalar

Después de instalar los componentes que deben instalarse, inspeccione minuciosamente la máquina.

Coloque la máquina en un lugar ventilado y seco, y asegúrese de que las rejillas de aire a cada lado de la máquina estén al menos a 300 mm de distancia de paredes u obstáculos. La temperatura ambiente no debe ser demasiado alta. La temperatura ambiente del modelo de suelo no debe exceder los 35 °C y la temperatura ambiente del modelo de mesa no debe exceder los 30 °C; De lo contrario afectará el efecto de enfriamiento.

Conecte la fuente de alimentación con una conexión a tierra confiable de acuerdo con los requisitos de voltaje en la placa de identificación de la máquina; la máquina debe utilizar un enchufe dedicado independiente.

iii. Uso y funcionamiento

Limpio

Vierta una pequeña cantidad de agua en la cubeta de hielo y límpiela con una toalla; Está estrictamente prohibido enjuagar directamente con agua.

Ingredientes

Utilice un polvo o una suspensión especial y prepárelo según las instrucciones de la bolsa de embalaje.

Tomar los ingredientes según la proporción y peso según la tabla, verterlo en el recipiente y mezclar uniformemente; luego vierta agua hirviendo, revuelva rápidamente y disuélvalo por completo en una pasta fina.

Después de enfriar, se puede verter en la máquina para hacer rollos de helado y cubitos de leche.

| Materia prima | La leche entera en polvo | Crema no láctea | azúcar blanca | maltodextrina | suer o en polvo | Estabilizador | Ese ncia | Ag ua hirviendo |
|---------------|--------------------------|-----------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|----------|-----------------|
| contenido | 8% | 12% | 15,2% | 2,4% | 2% | 0,24% | 0,16% | 60% |

1) Operar

R: tipo ordinario

Encienda la alimentación, presione el interruptor "FRÍO" a la posición de encendido, la luz indicadora de "funcionamiento " se encenderá y entrará en el estado de refrigeración; Está estrictamente prohibido presionar continuamente el "interruptor de freír hielo" para encender y apagar la máquina.

B: inteligente

Encienda la alimentación, la luz indicadora de alimentación está encendida, el tubo digital izquierdo muestra la temperatura actual y el tubo digital derecho muestra el voltaje actual; presione el botón "COOL" y "FRESH" (con tipo refrigerador incorporado) una vez, la luz indicadora correspondiente se enciende y la máquina ingresa al estado de refrigeración; Después del uso, presione los botones "COOL" y "FRESH" nuevamente para apagar la máquina.

El frigorífico incorporado (modelo CBJF-2D10A) puede almacenar alimentos que necesitan refrigeración y la temperatura se mantiene automáticamente constante entre 5 y 10 °C.

Lentamente comienza a formarse escarcha en la bandeja para hielo frito. Cuando la bandeja de hielo está llena de escarcha y la temperatura alcanza la temperatura de producción, la luz indicadora de "refrigeración" parpadea y los ingredientes se pueden verter para la producción. Cuando la temperatura alcanza la temperatura establecida, la unidad de refrigeración deja de funcionar y la máquina entra en estado de temperatura constante;

Función de descongelación: si la sartén se pega y el raspador no se puede mover durante el proceso de enfriamiento, puede pisar el interruptor de "descongelación con el pie" o presionar el botón "descongelar" una vez con la mano.

Según las necesidades, se pueden cambiar la temperatura de enfriamiento y la histéresis de temperatura. Presione el botón "Establecer" durante 3 segundos, el tubo digital izquierdo mostrará "F1" y el tubo digital derecho mostrará la temperatura establecida actual. Presione la tecla "ARRIBA" o "ABAJO" para cambiar; Presione el botón "Establecer" nuevamente. El tubo digital izquierdo muestra "C1" y el tubo digital derecho muestra la diferencia de retorno de temperatura establecida actualmente. Presione la tecla "Agregar" o "Menos" para cambiarlo; Si no se realiza ninguna operación durante 8 segundos, los parámetros se guardarán automáticamente.

Método de preparación: Encienda la alimentación y encienda la bandeja de hielo para freír para que comience a congelarse lentamente. Después

de que la bandeja de hielo esté llena de escarcha, vierta una cierta cantidad de lechada preparada y saltee continuamente con una pala para hielo hasta que la lechada se vuelva pegajosa. Si se vuelve espeso, use una pala para hielo para esparcirlo uniformemente en la bandeja de hielo (aproximadamente 2-20 mm) y congélelo durante unos minutos. Si la temperatura es demasiado baja y la pala no se pega a la sartén, puede usar el interruptor "Descongelar" del "pedal" o presionar el botón "Descongelar" con la mano, descongelar durante 3 a 10 segundos cada vez antes de preparar; después uso, presione el botón "Frost" nuevamente para apagar la máquina.

5. Cosas a tener en cuenta

- 1) Durante el transporte de la máquina, la inclinación no debe exceder los 45 grados.
- 2) El voltaje de la fuente de alimentación requiere voltaje nominal y debe estar conectado a tierra de manera confiable; no puede compartir el mismo enchufe con otros aparatos eléctricos.
- 3) Debe haber suficiente espacio de más de 200 mm en el costado de la rejilla de entrada y salida de aire para garantizar la disipación del calor de la máquina.
- 4) Quite el polvo del condensador de la máquina con regularidad y el intervalo no debe exceder los 3 meses.
- 5) Cuando la máquina esté funcionando, no toque la superficie de la olla directamente con las manos para evitar la congelación.
- 6) No utilice la máquina directamente en un lugar expuesto a la luz solar directa, ya que afectará directamente el efecto de enfriamiento.
- 7) Después del uso, desenchufe la fuente de alimentación y limpie la máquina. La superficie se puede limpiar con una toalla mojada; Está estrictamente prohibido enjuagarlo directamente con agua.

| Falla | razones | Métodos de exclusión |
|---------------------------------|---|--|
| La máquina suena y no funciona. | 1. Si el voltaje de la fuente de alimentación es demasiado alto o demasiado bajo, | 1. Desenchufe el enchufe y ajuste el voltaje. Reanudar |

| | | |
|---|---|---|
| | mostrará YH o YL y emitirá una alarma. | |
| | 2. El sensor de refrigeración está defectuoso, muestra FP y alarmas; la máquina no mantiene una temperatura constante y no se detiene. | 2. Reemplace el sensor |
| | 3. El sensor de mantenimiento de frescura está defectuoso y muestra FB. Y alarma; la máquina no mantiene una temperatura constante y no se detiene. | 3. Reemplace el sensor |
| | 4. El cable de conexión del interruptor o del tablero de control se cae. | 4. Verifique la línea y restáurela. |
| | 5. El interruptor o controlador está roto. | 5. Reemplace el interruptor o el controlador estará roto. |
| | 6. Protección contra sobrecarga del compresor | 6. Después de un corte de energía, se recuperará automáticamente durante 30 a 60 minutos y luego se encenderá nuevamente. |
| Efecto de enfriamiento deficiente, sin enfriamiento | 1. Usar directamente bajo la luz solar | 1. Cambiar la ubicación de colocación |
| | 2. ¿Está bloqueada la rejilla de aire que entra y sale de la máquina? | 2. Deje más de 200 mm de espacio para la entrada y salida de aire. |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| | 3. La temperatura ambiente es demasiado alta. | 3. Cambiar la ubicación de colocación |
| | 4. El condensador está demasiado sucio. | 4. Limpiar el condensador. |
| | 5. El compresor, el condensador y el protector están rotos. | 5. Reemplazar el compresor, capacitor o protector. |
| | 6. Fuga de refrigerante | 6. Verifique si hay fugas, repare las fugas y rellene el refrigerante. |
| Hay mucho ruido y vibración. | 1. La máquina está colocada de manera desigual | 1. Colócalo de forma estable |
| | 2. Las aspas del ventilador tocan otros accesorios. | 2. Calibre las aspas del ventilador. |
| | 3. Las piezas de la máquina están sueltas. | 3. Reinstalar |

8) Si la máquina funciona mal y emite una alarma, comuníquese con un profesional para averiguar la causa antes de usarla.

iv. Fallos comunes y métodos de solución de problemas

v. Lista de empaque

| No. | artículo | cantidad | Observación |
|-----|-------------------------|------------|----------------|
| 1 | Máquina de helado frito | 1 juego | |
| 2 | manual | 1 PC | |
| 3 | Raspador de hielo frito | 2-4 piezas | 2 puñados/olla |
| 4 | taza medidora de 250ml | 1 | Estilo de piso |
| 5 | clíper | 1 PC | Estilo de piso |

* ADVERTENCIA (modelos ordinarios)

9) Conecte la fuente de alimentación de acuerdo con los requisitos de voltaje en la placa de identificación de la máquina y debe estar conectada

a tierra de manera confiable; no puede compartir el mismo enchufe con otros aparatos eléctricos.

10) Debe haber suficiente espacio de más de 200 mm en el costado de la rejilla de entrada y salida de aire para garantizar la disipación del calor de la máquina.

11) Requisitos de temperatura ambiente para su uso: la temperatura ambiente del modelo de piso no debe exceder los 35 °C y la temperatura ambiente del modelo de mesa no debe exceder los 30 °C.

12) Está estrictamente prohibido utilizar la máquina bajo la luz solar directa o en un espacio cerrado, ya que afectará directamente el efecto de enfriamiento.

13) Quite el polvo del condensador de la máquina con regularidad y el intervalo no debe exceder los 3 meses.

14) Si la máquina deja de enfriar repentinamente durante el uso, es necesario apagarla durante 30 a 60 minutos y luego reiniciarla.

15) No encienda y apague la máquina continuamente. Si la máquina no enfría cuando se enciende y apaga continuamente, es necesario apagarla durante 30 a 60 minutos y luego reiniciarla.

16) Si la máquina funciona mal y emite una alarma, comuníquese con un profesional para averiguar la causa antes de usarla.

*** ADVERTENCIA (modelos inteligentes)**

1) Conecte la fuente de alimentación de acuerdo con los requisitos de voltaje en la placa de identificación de la máquina y debe estar conectada a tierra de manera confiable; no puede compartir el mismo enchufe con otros aparatos eléctricos.

2) Debe haber suficiente espacio de más de 200 mm en el costado de la rejilla de entrada y salida de aire para garantizar la disipación del calor de la máquina.

3) Requisitos de temperatura ambiente para su uso: la temperatura ambiente del modelo de suelo no debe exceder los 35 °C y la temperatura ambiente del modelo de mesa no debe exceder los 30 °C.

4) Está estrictamente prohibido utilizar la máquina bajo la luz solar directa

o en un espacio cerrado, lo que afectará directamente el efecto de enfriamiento.

5) Quite el polvo del condensador de la máquina con regularidad y el intervalo no debe exceder los 3 meses.

6) La máquina se apaga con una alarma, muestra YH/YL y el voltaje es demasiado alto/bajo; es necesario desconectar y ajustar el voltaje para reiniciar.

7) La máquina emite una alarma y no se detiene, muestra FP/FB y el sensor de temperatura de refrigeración/mantenimiento fresco está defectuoso y necesita ser reemplazado.

8) La máquina deja de enfriar repentinamente durante el uso. Es necesario apagarlo durante 30 a 60 minutos y luego reiniciarlo.

9) No encienda y apague la máquina continuamente. Si la máquina no enfría cuando se enciende y apaga continuamente, es necesario apagarla durante 30 a 60 minutos y luego reiniciarla.

10) Si la máquina funciona mal y emite una alarma, comuníquese con un profesional para averiguar la causa antes de usarla.

Hecho en china

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Técnico Certificado de soporte y garantía electrónica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

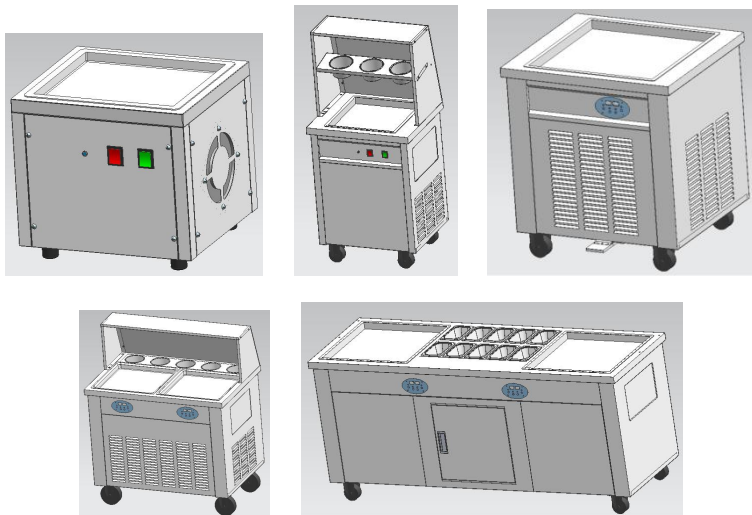
Manuale macchina per gelato fritto

**MODELLO: CBJF -1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**

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.

**MODELLO: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5 B CBJF -2D10A**






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.

| | |
|---|---|
|  | <p>Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p> |
|  | <p>Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) Questo dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.</p> |
|  | <p>Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che nell'Unione Europea il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici</p> |

Manuale macchina per gelato fritto

i.Lo scopo principale

La friggitrice per ghiaccio della serie CBJ viene utilizzata principalmente per produrre cubetti di latte fritti e rotoli di gelato.

ii.Installa

Dopo aver installato i componenti che devono essere installati, ispezionare attentamente la macchina.

Posizionare la macchina in un luogo ventilato e asciutto e assicurarsi che le griglie dell'aria su ciascun lato della macchina siano ad almeno 300 mm di distanza da pareti o ostacoli. La temperatura ambiente non dovrebbe essere troppo alta. La temperatura ambiente del modello da pavimento non deve superare i 35°C e la temperatura ambiente del modello da tavolo non deve superare i 30°C; Altrimenti influenzerà l'effetto di raffreddamento. Collegare l'alimentazione con una messa a terra affidabile in base ai

requisiti di tensione sulla targhetta della macchina; la macchina deve utilizzare una presa dedicata indipendente.

iii.Utilizzo e funzionamento

Pulito

Versare una piccola quantità d'acqua nella vaschetta del ghiaccio e pulirla con un asciugamano; è severamente vietato risciacquare direttamente con acqua.

ingredienti

Utilizzare polvere o impasto speciale e prepararlo secondo le istruzioni sulla confezione.

Prendere gli ingredienti secondo la proporzione e il peso secondo la tabella, versarli nel contenitore e mescolare uniformemente; quindi versare acqua bollente, mescolare velocemente e scioglierla completamente in una pasta sottile. Dopo il raffreddamento può essere versato nella macchina per realizzare rotoli di gelato e cubetti di latte.

| Materia prima | Latte intero in polver e | Panna non casearia | zucchero bianco | Maltodestrina | Siero di latte in polvere | Stabilizzatori | Essenza | Acqua bollente |
|---------------|--------------------------|--------------------|-----------------|---------------|---------------------------|----------------|---------|----------------|
| contenuto | 8% | 12% | 15,2% | 2,4% | 2% | 0,24% | 0,16% | 60% |

1)Operare

R: Tipo ordinario

Accendere l'alimentazione, premere l'interruttore "COLD" in posizione on, la spia "funzionamento" si accenderà ed entrerà nello stato di refrigerazione; è severamente vietato premere continuamente l'"interruttore per friggere il ghiaccio" per accendere e spegnere la macchina.

B: Intelligente

Accendere l'alimentazione, la spia di alimentazione è accesa, il tubo digitale sinistro visualizza la temperatura corrente e il tubo digitale destro visualizza la tensione corrente; premere una volta il pulsante "COOL" e "FRESH" (con tipo frigorifero incorporato), la spia corrispondente si accende e la macchina entra nello stato di refrigerazione; dopo l'uso, premere nuovamente i pulsanti "COOL" e "FRESH" per spegnere la macchina.

Il frigorifero da incasso (modello CBJF-2D10A) può conservare gli alimenti che necessitano di essere refrigerati e la temperatura è automaticamente costante tra 5-10°C.

La brina inizia lentamente a formarsi nella vaschetta del ghiaccio fritto. Quando la vaschetta del ghiaccio è piena di brina e la temperatura raggiunge la temperatura di produzione, la spia "refrigerazione" lampeggia e gli ingredienti possono essere versati per la produzione. Quando la temperatura raggiunge quella impostata, l'unità di refrigerazione smette di funzionare e la macchina entra nello stato di temperatura costante; Funzione di scongelamento: se la padella e il raschietto non si muovono durante il processo di raffreddamento, è possibile premere l'interruttore "scongelamento con il piede" o premere una volta il pulsante "scongelamento" con la mano.

A seconda delle esigenze, è possibile modificare la temperatura di raffreddamento e l'isteresi della temperatura. Premere il pulsante "Set" per 3 secondi, il tubo digitale sinistro visualizzerà "F1" e il tubo digitale destro visualizzerà la temperatura attualmente impostata. Premere il tasto "SU" o "GIÙ" per modificare; Premere nuovamente il pulsante "Imposta". Il tubo digitale sinistro visualizza "C1" e il tubo digitale destro visualizza la differenza di ritorno della temperatura attualmente impostata. Premere il tasto "Aggiungi" o "Meno" per modificarlo; se non viene eseguita alcuna operazione per 8 secondi, i parametri verranno salvati automaticamente. Metodo di preparazione: accendere e avviare la vaschetta del ghiaccio per friggere affinché inizi lentamente a ghiacciare. Dopo che la vaschetta del ghiaccio è piena di brina, versarvi una certa quantità di impasto preparato

e friggere continuamente con una pala per il ghiaccio fino a quando l'impasto diventa appiccicoso. Se diventa denso, utilizzare una pala per il ghiaccio per distribuirlo uniformemente sulla vaschetta del ghiaccio (circa 2-20 mm) e congelarlo per qualche minuto. Se la temperatura è troppo bassa e la pala non si attacca alla padella, è possibile utilizzare l'interruttore "Scongelamento" a pedale o premere manualmente il pulsante "Scongelamento", scongelare per 3-10 secondi ogni volta prima di preparare; dopo utilizzo, premere nuovamente il pulsante "Frost" per spegnere la macchina.

5. Cose da notare

- 1) Durante il trasporto della macchina, l'inclinazione non deve superare i 45 gradi.
- 2) La tensione di alimentazione richiede la tensione nominale e deve essere collegata a terra in modo affidabile; non può condividere la stessa presa con altri apparecchi elettrici.
- 3) Dovrebbe esserci uno spazio sufficiente di oltre 200 mm sul lato della griglia di ingresso e uscita dell'aria per garantire la dissipazione del calore della macchina.
- 4) Spolverare regolarmente il condensatore della macchina e l'intervallo non deve superare i 3 mesi
- 5) Quando la macchina è in funzione, non toccare direttamente la superficie della pentola con le mani per evitare congelamento.
- 6) Non utilizzare la macchina direttamente in un luogo esposto alla luce solare diretta, poiché ciò influenzerebbe direttamente l'effetto di raffreddamento.
- 7) Dopo l'uso, scollegare l'alimentazione e pulire la macchina. La superficie può essere pulita con un asciugamano bagnato; è severamente vietato risciacquarlo direttamente con acqua.

| Colpa | motivi | Modalità di esclusione |
|--|--|--|
| La macchina va in allarme e non funziona | 1. Se la tensione di alimentazione è troppo alta o troppo bassa, verrà visualizzato YH o | 1. Scollegare la spina di alimentazione e regolare la tensione. Ricomincia |

| | | |
|---|---|---|
| | YL e un allarme. | |
| | 2. Il sensore di refrigerazione è difettoso, visualizza FP e attiva un allarme; la macchina non mantiene una temperatura costante e non si ferma. | 2. Sostituire il sensore |
| | 3. Il sensore di conservazione della freschezza è difettoso e visualizza FB. E allarme; la macchina non mantiene una temperatura costante e non si ferma. | 3. Sostituire il sensore |
| | 4. Il cavo di collegamento dell'interruttore o della scheda di controllo si stacca | 4. Controllare la linea e ripristinarla |
| | 5. L'interruttore o il controller sono rotti | 5. Sostituire l'interruttore altrimenti il controller è rotto. |
| | 6. Protezione da sovraccarico del compressore | 6. Dopo un'interruzione di corrente, si ripristinerà automaticamente per 30-60 minuti e poi si riaccenderà. |
| Scarso effetto di raffreddamento, nessun raffreddamento | 1. Utilizzare direttamente alla luce del sole | 1. Cambia la posizione del posizionamento |
| | 2. La griglia dell'aria dentro e fuori la macchina è bloccata? | 2. Lasciare più di 200 mm di spazio per l'ingresso e l'uscita dell'aria. |

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| | 3. La temperatura ambiente è troppo alta | 3. Modificare la posizione del posizionamento |
| | 4. Il condensatore è troppo sporco | 4. Pulire il condensatore |
| | 5. Il compressore, il condensatore e la protezione sono rotti. | 5. Sostituire il compressore, il condensatore o la protezione |
| | 6. Perdita di refrigerante | 6. Controllare eventuali perdite, riparare le perdite e riempire il refrigerante |
| C'è un forte rumore e vibrazioni | 1. La macchina è posizionata in modo non uniforme | 1. Posizionalo stabilmente |
| | 2. Le pale della ventola toccano altri accessori | 2. Calibrare le pale della ventola |
| | 3. Le parti della macchina sono allentate | 3. Reinstallare |

8) Se la macchina non funziona correttamente ed emette allarmi, contattare un professionista per scoprirne la causa prima di utilizzarla.

comuni e metodi di risoluzione dei problemi

v. Lista di imballaggio

| NO. | articolo | quantità | Osservazione |
|-----|--------------------------------|-----------|---------------------|
| 1 | Macchina per il gelato fritto | 1 set | |
| 2 | Manuale | 1 pc | |
| 3 | Raschietto per ghiaccio fritto | 2-4 pezzi | 2 manciate/pentola |
| 4 | Misurino da 250 ml | 1 | Stile del pavimento |
| 5 | clipper | 1 pc | Stile del pavimento |

* ATTENZIONE (modelli normali)

9) Collegare l'alimentazione in base ai requisiti di tensione sulla targhetta della macchina e deve essere collegata a terra in modo affidabile; non può

condividere la stessa presa con altri apparecchi elettrici.

10) Dovrebbe esserci uno spazio sufficiente di oltre 200 mm sul lato della griglia di ingresso e uscita dell'aria per garantire la dissipazione del calore della macchina.

11) Requisiti di temperatura ambiente per l'uso: la temperatura ambiente del modello da pavimento non deve superare i 35 °C e la temperatura ambiente del modello da tavolo non deve superare i 30 °C.

12) È severamente vietato utilizzare la macchina sotto la luce solare diretta o in uno spazio chiuso, poiché ciò influenzerebbe direttamente l'effetto di raffreddamento.

13) Spolverare regolarmente il condensatore della macchina e l'intervallo non deve superare i 3 mesi.

14) Se la macchina smette improvvisamente di raffreddarsi durante l'uso, è necessario spegnerla per 30-60 minuti e quindi riavviarla.

15) Non accendere e spegnere continuamente la macchina. Se la macchina non si raffredda quando viene accesa e spenta continuamente, è necessario spegnerla per 30-60 minuti e quindi riavviarla.

16) Se la macchina presenta malfunzionamenti ed allarmi, rivolgersi ad un professionista per scoprirne la causa prima di utilizzarla.

*** ATTENZIONE (modelli smart)**

1) Collegare l'alimentazione in base ai requisiti di tensione sulla targhetta della macchina e deve essere collegata a terra in modo affidabile; non può condividere la stessa presa con altri apparecchi elettrici.

2) Dovrebbe esserci uno spazio sufficiente di oltre 200 mm sul lato della griglia di ingresso e uscita dell'aria per garantire la dissipazione del calore della macchina.

3) Requisiti di temperatura ambiente per l'uso: la temperatura ambiente del modello da pavimento non deve superare i 35°C e la temperatura ambiente del modello da tavolo non deve superare i 30°C.

4) È severamente vietato utilizzare la macchina sotto la luce solare diretta o in uno spazio chiuso, il che influirà direttamente sull'effetto di raffreddamento.

- 5)Spolverare regolarmente il condensatore della macchina e l'intervallo non deve superare i 3 mesi.
- 6) La macchina si spegne con un allarme, visualizza YH/YL e la tensione è troppo alta/bassa; è necessario staccare la spina e regolare la tensione per riavviare.
- 7) La macchina emette un allarme e non si ferma, visualizza FP/FB e il sensore della temperatura di refrigerazione/mantenimento è difettoso e deve essere sostituito.
- 8)La macchina smette improvvisamente di raffreddarsi durante l'uso. È necessario spegnerlo per 30-60 minuti e quindi riavviarlo.
- 9)Non accendere e spegnere continuamente la macchina. Se la macchina non si raffredda quando viene accesa e spenta continuamente, è necessario spegnerla per 30-60 minuti e quindi riavviarla.
- 10)Se la macchina presenta malfunzionamenti ed allarmi, rivolgersi ad un professionista per scoprirne la causa prima di utilizzarla.

Made in China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Tecnico Supporto e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

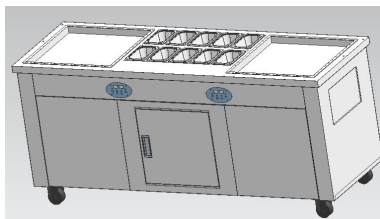
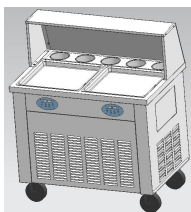
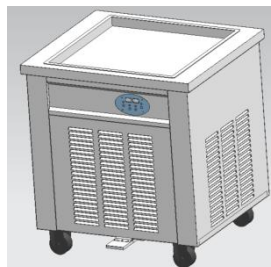
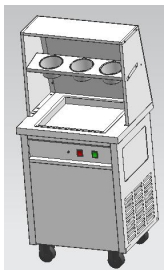
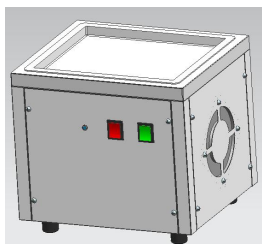
Fried ice cream machine manual

**MODEL:CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5B CBJF-2D10A**

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.

MODEL: CBJF-1DC280 CBJF-1DC-350 CBJF-1DA500
CBJF-2D5B CBJF-2D10A






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.

| | |
|---|--|
|  | <p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p> |
|  | <p>This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.</p> |
|  | <p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices</p> |

Fried ice cream machine manual

i.The main purpose

CBJ series ice frying machine is mainly used to make fried milk cubes and ice cream rolls.

ii.Install

After installing the components that need to be installed, thoroughly inspect the machine.

Place the machine in a ventilated and dry location, and ensure that the air grilles on each side of the machine are at least 300mm away from walls or obstacles. The ambient temperature should not be too high. The ambient temperature of the floor-standing model should not exceed 35°C, and the ambient temperature of the tabletop model should not exceed 30°C;

Otherwise Will affect the cooling effect.

Connect the power supply with reliable grounding according to the voltage requirements on the nameplate on the machine; the machine must use an

independent dedicated socket.

iii. Use and operation

Clean

Pour a small amount of water into the ice pan and wipe it clean with a towel; it is strictly forbidden to rinse directly with water.

Ingredients

Use special powder or slurry and prepare it according to the instructions on the packaging bag.

Take the ingredients according to the proportion and weight according to the table, pour it into the container and mix evenly; then pour boiling water, stir quickly and completely dissolve it into a thin paste. After cooling, it can be poured into the machine to make ice cream rolls and milk cubes.

| Raw material | Whole milk powder | Non-dairy creamer | White sugar | Maltodextrin | Whey powder | Stabilizer | Essence | Boiling water |
|--------------|-------------------|-------------------|-------------|--------------|-------------|------------|---------|---------------|
| content | 8% | 12% | 15.2% | 2.4% | 2% | 0.24% | 0.16% | 60% |

1) Operate

A: Ordinary type

Turn on the power, press the "COLD" switch to the on position, the "running" indicator light will light up, and enter the refrigeration state; it is strictly prohibited to continuously press the "ice frying switch" to turn the machine on and off.

B: Intelligent

Turn on the power, the power indicator light is on, the left digital tube displays the current temperature, and the right digital tube displays the current voltage; press the "COOL" and "FRESH" button (with built-in fridge type) once, the corresponding indicator light lights up, and the machine enters the refrigeration state; after use, Press the "COOL" and "FRESH"

buttons again to turn off the machine.

The built-in fridge (model CBJF-2D10A) can store food that needs to be refrigerated, and the temperature is automatically constant between 5-10°C.

Frost slowly begins to form in the fried ice pan. When the ice pan is full of frost and the temperature reaches the production temperature, the "refrigeration" indicator light flashes and the ingredients can be poured for production. When the temperature reaches the set temperature, the refrigeration unit stops working and the machine enters Constant temperature state;

Defrost function: If the pan sticks and the scraper cannot move during the cooling process, you can step on the "foot defrost" switch or press the "defrost" button once with your hand.

According to the needs, the cooling temperature and temperature hysteresis can be changed. Press the "Set" button for 3 seconds, the left digital tube will display "F1" and the right digital tube will display the current set temperature. Press the "UP" or "DOWN" key to change; Press the "Set" button again. The left digital tube displays "C1" and the right digital tube displays the current set temperature return difference. Press the "Add" or "Minus" key to change it; if there is no operation for 8 seconds, the parameters will be automatically saved.

Preparation method: Turn on the power and start the frying ice tray to slowly begin to frost. After the ice tray is full of frost, pour a certain amount of prepared slurry into it and stir-fry continuously with an ice shovel until the slurry becomes sticky. If it becomes thick, use an ice shovel to evenly spread it on the ice tray (about 2-20mm) and freeze it for a few minutes. If the temperature is too low and the shovel won't stick to the pan, you can use the "foot pedal" Defrost" switch or press the "Defrost" button by hand, defrost for 3-10 seconds each time before making; after use, press the "Frost" button again to turn off the machine.

5. Things to note

1) During the transportation of the machine, the tilt is not allowed to exceed 45 degrees.

- 2)The power supply voltage requires rated voltage and must be reliably grounded; it cannot share the same socket with other electrical appliances.
- 3)There should be enough space of more than 200mm on the side of the inlet and outlet air grille to ensure heat dissipation of the machine.
- 4)Dust the machine condenser regularly, and the interval should not exceed 3 months
- 5)When the machine is working, do not touch the pot surface directly with your hands to prevent frostbite.
- 6)Do not use the machine directly in a place exposed to direct sunlight, as it will directly affect the cooling effect.
- 7)After use, unplug the power supply and clean the machine. The surface can be wiped with a wet towel; it is strictly forbidden to rinse it directly with water.

| Fault | reasons | Methods of exclusion |
|--------------------------------------|---|--|
| The machine alarms and does not work | 1. If the power supply voltage is too high or too low, it will display YH or YL and alarm. | 1. Unplug the power plug and adjust the voltage. Restart |
| | 2. The refrigeration sensor is faulty, displays FP, and alarms; the machine does not maintain a constant temperature and does not stop. | 2. Replace the sensor |
| | 3. The fresh-keeping sensor is faulty and displays FB. And alarm; the machine does not maintain a constant temperature and does not stop. | 3. Replace the sensor |
| | 4. The switch or control | 4. Check the line and |

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| | board connection wire falls off | restore it |
| | 5. The switch or controller is broken | 5. Replace the switch or the controller is broken. |
| | 6. Compressor overload protection | 6. After power outage, it will automatically recover for 30-60 minutes and then turn on again. |
| Poor cooling effect, no cooling | 1. Use directly under sunlight | 1. Change the placement location |
| | 2. Is the air grille in and out of the machine blocked? | 2. Leave more than 200mm of space for air inlet and outlet. |
| | 3. The ambient temperature is too high | 3. Change the placement location |
| | 4. The condenser is too dirty | 4. Clean the condenser |
| | 5. The compressor, capacitor and protector are broken. | 5. Replace the compressor, capacitor or protector |
| | 6. Refrigerant leakage | 6. Check for leaks, repair leaks, and refill refrigerant |
| There is loud noise and vibration | 1. The machine is placed unevenly | 1. Place it stably |
| | 2. The fan blade touches other accessories | 2. Calibrate the fan blades |
| | 3. Machine parts are loose | 3. Reinstall |

8) If the machine malfunctions and alarms, please contact a professional to find out the cause before using it.

iv. Common faults and troubleshooting methods

v. Packing List

| No. | item | quantity | Remark |
|-----|------|----------|--------|
|-----|------|----------|--------|

| | | | |
|---|-------------------------|---------|----------------|
| 1 | Fried ice cream machine | 1 set | |
| 2 | manual | 1 pc | |
| 3 | Fried ice scraper | 2-4 pcs | 2 handfuls/pot |
| 4 | 250ml measuring cup | 1 | Floor style |
| 5 | clipper | 1 pc | Floor style |

*** WARNING (ordinary models)**

9) Connect the power supply according to the voltage requirements on the machine nameplate, and it must be reliably grounded; it cannot share the same socket with other electrical appliances.

10) There should be enough space of more than 200mm on the side of the inlet and outlet air grille to ensure heat dissipation of the machine.

11) Ambient temperature requirements for use: The ambient temperature of the floor-standing model should not exceed 35 °C, and the ambient temperature of the tabletop model should not exceed 30°C.

12) It is strictly prohibited to use the machine under direct sunlight or in a closed space, as it will directly affect the cooling effect.

13) Dust the machine condenser regularly, and the interval should not exceed 3 months.

14) If the machine suddenly stops cooling during use, it needs to be powered off for 30-60 minutes and then restarted.

15) Do not switch the machine on and off continuously. If the machine does not cool when it is switched on and off continuously, it needs to be powered off for 30-60 minutes and then restarted.

16) If the machine malfunctions and alarms, please contact a professional to find out the cause before using it.

*** WARNING (smart models)**

1) Connect the power supply according to the voltage requirements on the machine nameplate, and it must be reliably grounded; it cannot share the same socket with other electrical appliances.

2) There should be enough space of more than 200mm on the side of the inlet and outlet air grille to ensure heat dissipation of the machine.

3)Ambient temperature requirements for use: The ambient temperature of the floor-standing model should not exceed 35°C, and the ambient temperature of the tabletop model should not exceed 30°C.

4)It is strictly prohibited to use the machine under direct sunlight or in a closed space, which will directly affect the cooling effect.

5)Dust the machine condenser regularly, and the interval should not exceed 3 months.

6)The machine shuts down with an alarm, displays YH/YL, and the voltage is too high/low; it is necessary to unplug and adjust the voltage to restart.

7)The machine alarms and does not stop, displays FP/FB, and the refrigeration/fresh-keeping temperature sensor is faulty and needs to be replaced.

8)The machine suddenly stops cooling during use. It needs to be powered off for 30-60 minutes and then restarted.

9)Do not switch the machine on and off continuously. If the machine does not cool when it is switched on and off continuously, it needs to be powered off for 30-60 minutes and then restarted.

10)If the machine malfunctions and alarms, please contact a professional to find out the cause before using it.

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support