

SERVICE TEAM NEDERLAND



bedrijfskoeling



grootkeukens



witech catering equipment

CHOCOLADE WARMER CHOCOLATE WARMER Modelnr.: *921.530 - *921.540



Gebruikershandleiding Operation instructions

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VÓÓR GEBRUIK ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HAAR VOOR LATER GEBRUIK

SPECIFICATIE

Voordelen:

1. Efficiënt zonder water te hoeven verwarmen, makkelijk en snel smelten.
2. Uitgebreide research and development voor een ontwerp met veel bedieningsgemak.
3. Kwaliteitsgarantie, er ontstaat geen waterdamp bij het smelten van de chocolade
4. Zuinig in het gebruik.
5. Veiligheid, geen heet omhulsel, gecertificeerde materialen, after-sales-service van de hoogste kwaliteit.
6. De bediening is eenvoudig met één druk op de knop, heldere lampjes, de chocolade-opwarmtemperatuur kan naar eigen inzicht worden aangepast.

KENMERKEN:

1. Bescherming van het milieu omdat er geen verbranding plaats vindt, er wordt geen vlam of koolmonoxide geproduceerd.
2. Meerdere veiligheidsvoorzieningen om de veiligheid te waarborgen.
3. De pot hoeft niet te worden aangeraakt, het ontwerp is gemakkelijk schoon te maken en er blijven geen resten achter.
4. Handige en eenvoudige bediening, eenvoudig en overzichtelijk.
5. Goede warmhoudefficiëntie, snel op temperatuur, hoog thermisch rendement, bespaart energie.
6. Werkingsprincipe chocoladesmelpot "verwarmingsstructuur en kenmerken":
7. Het verwarmingsprincipe van de chocoladesmelpot is heel anders dan die van een traditionele chocoladewarmer. De traditionele chocoladewarmer gebruikt een waterverwarmingsprincipe om de chocolade te laten smelten, wat tijdrovend, omslachtig en lastig is vanwege de invloed van waterdamp en de verandering van de chocolade. Het nieuw ontwikkelde product van de chocoladesmelpot, een geleidend ontwerp dankzij het: Professionele verwarmingsprincipe met laag-op-laag-bescherming, zorgt door zijn de thermische uniformiteit ervoor dat de traditionele waterdampbarrière effectief wordt doorbroken, maakt een einde aan de twijfel of de chocolade wel goed is, is vochtvrij, rookloos, geurloos, produceert geen vlam, heeft geen last van de wind, heeft een hoge thermische efficiëntie, en werkt veilig op elektriciteit.

PRODUCTSPECIFICATIES:

Type	Voltage	Vermogen	Afmetingen (cm)	Verpakking (cm)	Capaciteit
*921.540	220-240V/50Hz	80W	35 x 23 x 11	41 x 28 x 19	2,5 Kg
*921.530	220-240V/50Hz	40W	23 x 17 x 11	29 x 23 x 19	1,2 Kg

ACCESSOIRES

- *921.540: A. roestvrijstalen pan (2x) B. handvat (2x) C. glazen deksel (2x) D. handleiding
*921.530: A. roestvrijstalen pan (1x) B. handvat (1x) C. glazen deksel (1x) D. handleiding

WIJZE VAN GEBRUIK:

1. Plaats de speciale pannensteelschroef en de vierkante roestvrijstalen set in de zwarte steel, en draai de speciale schroeven op de steel aan.
2. Steek de stekker in het stopcontact (moet 220 V 50 HZ zijn).
3. Plaats het niet-klevende melkpannetje op de verwarmingsplaat, en zet hem dan aan (AAN/ON).
4. Steek de stekker in het stopcontact, draai de temperatuurregeling op - graden (voor chocolade-grondstofvariabelen zoals kamertemperatuur eventueel de temperatuur verhogen of verlagen, om de chocolade niet te laten aanbranden), nu begint het verwarmen (rode lampje).
5. Maak de brokken chocolade (let op: hoe kleiner de brokken, hoe sneller de chocolade smelt) in de melkpot klein en roer tot alles gesmolten is, zet de temperatuur dan op veertig graden om de chocoladestroop goed te smelten voor thermische isolatie.
 - **Let op:** zet voor het werkproces de temperatuurinstelling op de juiste temperatuur om de warmte vast te houden en het stollen van de chocolade te voorkomen;

- Zet de chocoladewarmer uit als u hem langere tijd niet gebruikt, anders tast dit de smaak van de chocolade aan;
 - Als de chocolade te dik is, mag deze nooit met water worden verdund; indien nodig een kleine hoeveelheid slaolie of cacaoboter toevoegen
6. De machine heeft een geavanceerde manier van directe verwarming waarbij geen water hoeft te worden opgewarmd, dit bespaart u veel rompslomp;
- Denk eraan geen water in de hete aluminium plaat doen om kortsluiting te vermijden;
 - Als u tijdens het gebruik erachter komt dat de temperatuur te hoog is, zet de temperatuurregelaar dan wat lager om de chocolade te laten afkoelen;
7. Schakel na gebruik de schakelaar uit, zet de stroomvoorziening op (UIT/OFF), trek de stekker uit het stopcontact. (trek aan de stekker en niet aan het netsnoer om te voorkomen dat u het netsnoer kapot trekt).

SPECIALE OPMERKING:

Steek de stekker in een apart stopcontact want een poreuze stekker veroorzaakt hitte en kan gevaarlijk zijn, er wordt aangeraden een apart enkelvoudig stopcontact te gebruiken.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Aan de achterzijde en zijkanten moet 10 cm vrij blijven.
- Gebruik geen water, maar olie om de behuizing te wassen, veeg met een zachte doek het water weg
- Zet het apparaat niet in een omgeving met hoge temperaturen zoals vlak bij een gasfornuis of een petroleumbrander.

REINIGINGS- EN ONDERHOUDSMETHODEN:

Het apparaat: schakel eerst de stroom uit voordat u het apparaat gaat reinigen en onderhouden, trek de stekker eruit, gebruik een vochtige doek en daarna een zachte doek.

- Opmerking:**
- A. Gebruik geen oplosmiddelen, petroleumether enz. vanwege de invloed op de smaak.
 - B. Niet direct met water reinigen, kan problemen veroorzaken.
 - C. Niet-klevende melkpan: voor reiniging kunnen een zachte doek of handdoek en een neutraal reinigingsmiddel worden gebruikt, gebruik geen krassende staalborstels, lepels en metalen voorwerpen om schade aan het oppervlak van de pot te voorkomen.

SPOEDBEHANDELING:

1. Als er zich iets onverwachts voordoet, zet dan eerst de stroomschakelaar uit en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
2. Als er een storing optreedt aan het inwendige, neem dan contact op met onze klantenservice, wij zorgen voor de after-sales-service.
3. Het volgende moet worden gerepareerd wanneer:
 - De stekker abnormaal heet wordt.
 - Bij aanraking het voedingslampje gaat knipperen
4. **Opmerking:** Haal het apparaat niet uit elkaar, als schade door menselijk handelen ontstaat, vervalt de garantie.

SPECIFICATION

Advantages:

1. Magical effect without water heating, with melting with use, at ease.
2. Super human operator to demand special elaborate design research and development.
3. Quality assurance no water vapor doubt, completely ruled out after use of chocolate metamorphic conditions.
4. Save electricity experts continuous ten hours boot.
5. Security not hot body shell, the certification materials, the high quality after-sales service.
6. The operation is simple one-touch button, bright lights, can adjust at will chocolate heating temperature.

FEATURES:

1. Environmental protection without burning phenomenon, do not produce fireworks and carbon monoxide.
2. Safety multiple safety device to ensure safety.
3. Do not touch the clean pot, the design of compilation, easy to clean, no residue.
4. Convenient single linkage control design, simple, clear.
5. The average heat efficiency, fast to temperature, high thermal efficiency, save energy.
6. Chocolate melting pot working principle "heating structure and characteristics":
7. This chocolate melting pot heating principle and traditional chocolate furnace entirely different, the traditional chocolate furnace is using water heating principle will melt chocolate, both time consuming, arduous, and have to worry about chocolate by water vapor influence and metamorphism; The newly developed product of chocolate melting pot, design with conductive way through: professional heating principle, through layer upon layer protection, make its thermal uniformity, effectively break through the traditional water vapor barrier, put an end to doubt, no moisture, smokeless, odourless, no flame, not afraid of the wind, high thermal efficiency, safety save electricity.

PRODUCT SPECIFICATIONS:

Type	Power supply	Rated power	Product specifications (cm)	Packing specifications (cm)	Capacity
*921.540	220-240V/50 Hz	80W	35 x 23 x 11	41 x 28 x 19	2,5 Kg
*921.530	220-240V/50 Hz	40W	23 x 17 x 11	29 x 23 x 19	1,2 Kg

ACCESSORIES

- *921.540: A. stainless steel pot (2x) B. pot handle set (2x) C. glass lid (2x) D. product instruction
 *921.530: A. stainless steel pot (1x) B. hot handle set (1x) C. glass lid (1x) D. product instruction

METHOD OF USE:

1. will pan handle special screw and square stainless steel suit in black handle, tighten the special screws on the handle.
2. The power supply plug into the socket (must use 220 V 50 HZ).
3. Will not sticky milk pot on the heating plate, and then switch it on (OFF).
4. Pass into the power supply, the temperature control temperature spin to - degrees (for chocolate raw material variety, such as room temperature, the temperature of the temperature difference may be appropriately raise or lower the high temperature, do not have to burn out chocolate), now began to heating (the red light) work.
5. The chocolate piece after chop (note: cut up melting speed faster), into the milk pot stir until all melt, then the temperature control cycle to forty degrees or so, to melt chocolate syrup good for thermal insulation.
 - **note:** work process, the temperature adjustment to the appropriate temperature of the heat preservation, in order to avoid chocolate coagulation;
 - such as a long time without use, please turn off the chocolate furnace, lest time is too long, make the chocolate taste variation;

- such as the chocolate is too thick, avoid by all means is water dilution; If indeed the need to please add a small amount of salad oil, cocoa butter, cocoa butter generation;
6. The machine adopts advanced a new generation of direct heating mode, without water heating for you to save water heating of trouble;
 - remember that please don't in the hot aluminum plate water for water heating, in order to avoid has the short circuit phenomenon;
 - use process, such as the discovery of temperature is too high, can put the temperature control temperature down to use, can achieve cooling effect;
 7. After the use, please the switch closed, switch power supply (ON) place, unplug the power plug. (pull the plug, please don't pull the power cord to avoid tore line).

SPECIAL NOTE:

Please insert the plug had special socket, porous plug will produce heat and dangerous as far as possible, it is recommended that used alone and a more socket.

- The body should be put in a leveled place, behind and best side from metope 10 cm above the void.
- Do not water direct oil wash the body, application, with soft cloth to wipe the water.
- Avoid will put the body in high temperature environment use, such as gas furnace, kerosene stove side.

CLEANING AND MAINTENANCE METHODS:

The body: cleaning and maintenance before please be sure to cut off power supply first, unplug plug, with soft cloth after wet wipe.

- Please note:**
- A. Do not use solvent, petroleum ether, etc. Clean, in case the metamorphism.
 - B. Not direct water cleaning, can cause trouble.
 - C. Had not sticky milk pan: can use soft cloth or towel, and neutral detergent to clean, do not use will scratch metal brushes, spoons and metal products, in order to avoid damage pot surface.

EMERGENCY TREATMENT:

1. If the product when an exception occurs, please first will turn off the power switch, then power plug pulled out.
2. The internal part if a fault occurs, please inform our customer service department, we will provide hot pillow after-sales service.
3. The machine must be under repair if the following happens:
 - The electric plug is extremely hot;
 - The light flashes when the power is touched.
4. **note:** please never to decomposition repair, if by human factors damage, the company will not be responsible for the warranty.

