

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

Hot chocolate dispenser

MODEL:HC-10

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

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

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Hot chocolate dispenser

MODEL:HC-10



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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of european Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheelee 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 acolection point for recycling electrical and electronic devices.
	Indoor Use Only

HC-10 hot chocolate machine, also known as "hot coffee machine", is a multi-functional hot drink machine, which can heat and stir coffee, chocolate, milk, milk tea, fruit juice, bean (rice) milk, wine, etc., or mixed drinks: chocolate milk, milk coffee, etc. The machine has the characteristics of beautiful appearance, novel design, small occupied area and so on, and can be used independently or used together. It is suitable for coffee shops, DIY chocolate shops, milk tea shops, bars, western restaurants in hotels or high-end buildings, 4S shops for leisure cars, company lounges, tea bars and other necessary equipment.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using this product.

2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm)

clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

16. Be sure handles are properly assembled to bowl and locked in place before using.

17. Never leave unattended when containing hot oil.

18. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.

19. Models with detachable power cords: do not remove the power cord during operation. If plug becomes disconnected from appliance, unplug from wall outlet before re-connecting.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the fondue pot. The extension cord should not be allowed to hang over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over Unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FCC Information:

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including

interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules, These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

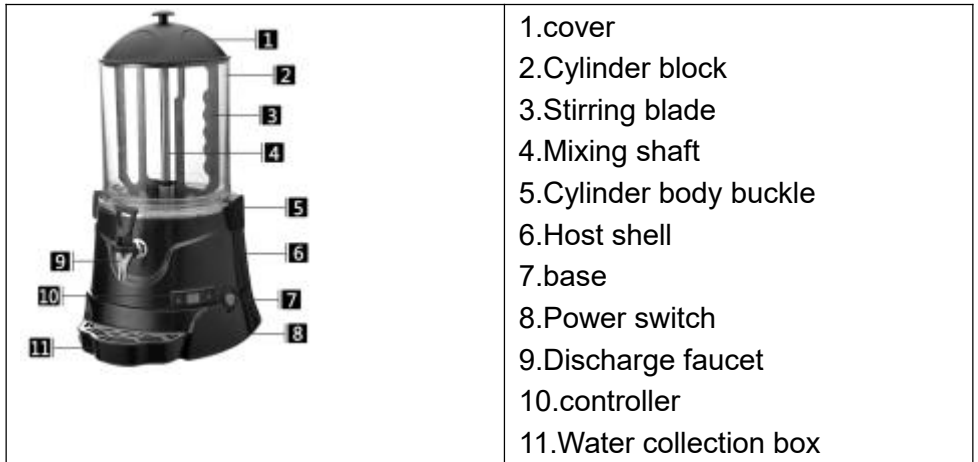
This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

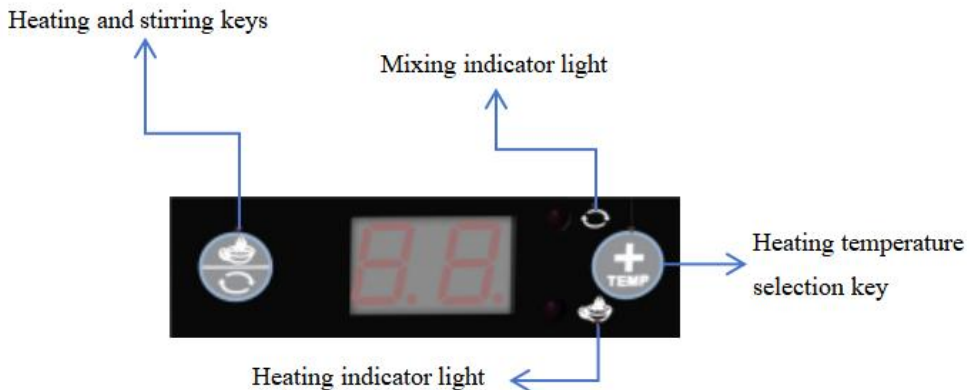
I . Basic parameters

Model	HC-10	Volume	10L
Name	Hot chocolate machine	Temperature control range	30-90℃
Power supply	AC220-240V 50/60HZ AC110-120V 50/60HZ	Net weight	7.1Kg
Power	600W	Outline dimensions	320*400*570

II. Component Introduction



Schematic of the control panel



III. Instructions for use

- ◆ Remove the machine and remove the foam film. Check that the nameplate parameters on the back of the machine are consistent with what you need. If not, please contact the after-sales service. Please read these instructions carefully before attempting the machine..
- ◆ Switch on the power supply, the buzzer beeps twice after power on, the

power indicator is on, and the machine circuit is normal; press the "mixing heating key" on the control panel, the mixing indicator is on, and the mixing blade rotates; press the "stirring and heating key" for the second time, and the heating function indicator lights up. Wait a while to see if the temperature on the display rises (it is better to add a small amount of water). Press this key the third time, and the stirring and heating will stop.

◆ In the standby state, press the "temperature setting key", and the Nixie tube flashes to display the set temperature value. At this time, you can press the "temperature setting key" to increase the set value. Press the "temperature setting key" for a long time to quickly increase the set value. The set temperature range is 30 °C ~ 90 °C. Do not press any key for 5 seconds, save parameters, exit the setting state, and return to the standby state.

◆ In the standby state, press the "mixing heating key", the mixing indicator lights up, and the mixer starts working. Press the "Stirring Heating Key" again, the heating indicator light is on, the heating tube starts working, and the digital tube displays the actual temperature. When the actual temperature is greater than or equal to the set temperature, the heating tube stops working and the heating indicator flashes. When the temperature drops and is 3 degrees below the set temperature, the heating tube starts working again, and the heating indicator is on. If you want to terminate the heating process, you can press the "Stirring heating key" to exit the heating mode, and the heating indicator will go out and return to the standby state.

◆ Press the "temperature setting key" for a long time in the standby state to enter the parameter setting. Press the setting key to switch the parameters from C1 to C6. Press the "Stirring and heating key" to select the parameter. The nixie tube displays the corresponding parameter value. Press the "temperature adjustment key" to change the corresponding parameter value (the value increases in one direction. When it reaches the maximum value, press the "temperature adjustment key" again to change it to the minimum value of the range). Press the "Stirring heating key" again to return to the parameter selection, do not operate any key for 5 seconds

after setting the parameters, save the parameters, exit the setting state, and return to the standby state.

Parameters	Name	Range	Initial value	Unit
C1	Temperature compensation value	-19~20	0	℃
C2	Heater restart temperature return difference	0~50	1	℃
C3	Heater Alarm Current (Span 0.1)	0.5~3.0	2.0	A
C4	First two digits of motor alarm current value: 1.1 (span 0.1)	0~2.0	1	A
C5	Two digits after the decimal point of motor alarm current value: 0.01	1~9	0	A
C6	alarm mode	0~3	3	0: No alarm 1: Individual heating alarm 2: Separate motor alarm 3: Full alarm

Alarm description: The alarm function can only be activated when the corresponding device starts working. After the alarm goes off, it needs to be switched on again.

E1: Mixing motor overcurrent alarm

E2: Heater overcurrent alarm

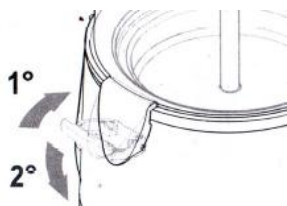
IV. Precautions for cleaning

1. Clean the outside

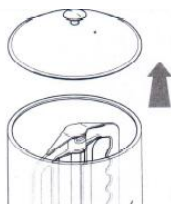
◆ For the outer barrel, if the beverage is flowing, please wash it with clean water and scrub the position around the sealing ring with a brush; if the beverage is easy to solidify, such as chocolate, please wash it with hot water, and it will be easier to clean after melting. Scrub the barrel wall and cover with sponge or soft cleaning tools. Hard cleaning tools can easily cause scratches on the barrel wall and cover. The plastic surface of the base can be scrubbed with a towel.

2. Cleaning steps

A. Move the two cylinder block latches upwards as shown in the illustration



B. Take the lid off



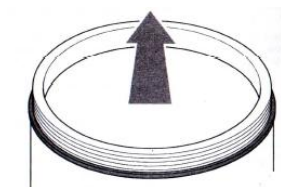
C. As shown in the figure, pull the stirring blade up 30cm, tilt it 80 degrees, and then pull it up to get the rotating blade out.



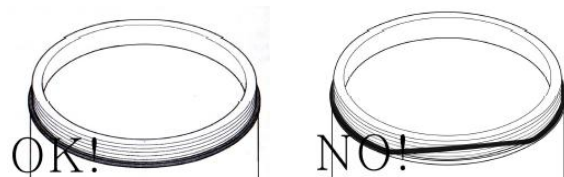
D. Cylinder block



E. Remove the seal ring



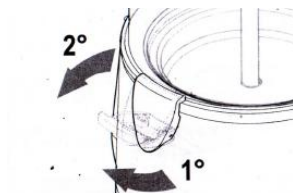
F. Install the cleaned sealing ring again. Pay attention to installing the sealing ring in place.



G. Install the cleaned cylinder on the machine.



H. Fasten the cylinder lock catch.



3.Cleaning faucet

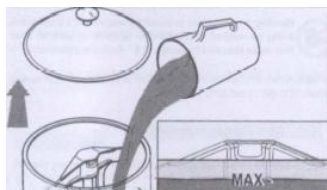
◆ For the faucet, if the beverage is easy to solidify, such as chocolate, should be cleaned in a timely manner, otherwise chocolate solidification may cause blockage of the faucet;

Cleaning method: After cleaning the cylinder block, add hot water to the cylinder block, then turn on the faucet and drain until the water from the faucet is completely free of impurities

V. Operating Instructions

1. Instructions

◆ Pour the chocolate powder and other seasonings into the cylinder, pour in a proper amount of water, 3-5 cm away from the upper end of the cylinder.



◆ Turn on the power supply, press the power switch, set the temperature to the required temperature, press the stirring and heating key, the machine will automatically stir and heat, reach the set temperature and be in a state of heat preservation.

2. Precautions

◆ When the machine is working, it is strictly forbidden to remove the mixing blade and take away or put back the cylinder body.

◆ When the machine stops stirring, pay attention to whether the beverage is solidified when cooled. If it is solidified, please take out the cylinder body and the stirring blade and place them on a clean basin, so as to avoid overload of the motor and affecting the service life of the machine.

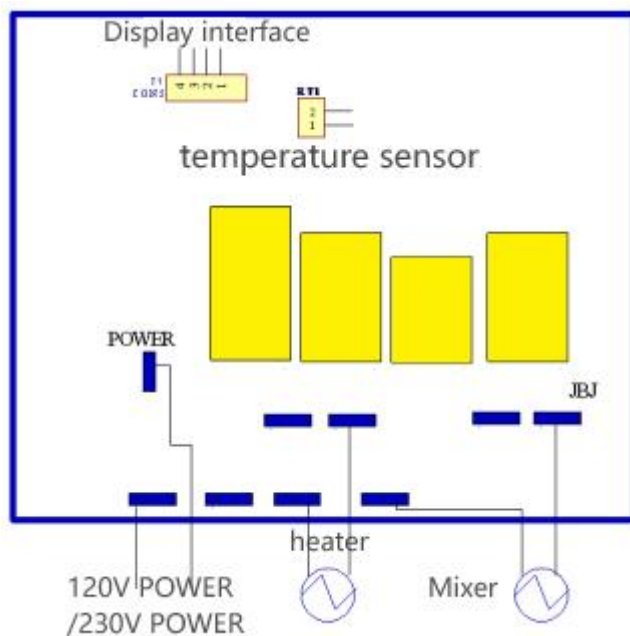
◆ If the machine needs cooling, disconnect the power supply for natural cooling. Do not spray water on the heater for cooling, so as not to affect the service life of the machine.

VI. Fault analysis and solution

Serial Number	Symptoms	Cause of occurrence	Discharge method
1	The machine does not start	1. The power cord is not connected properly	1. Check the power line and connect it properly
		2. Zero line is not connected	2. Check the zero line
		3. The power switch is not turned on	3. Turn on the power switch
		4. Problems with power switch plug and connecting wire	4. Check the plug and wiring
		5. Problem with PCB board	5. Replace PCB board
2	The motor does not stir	1. Low voltage	1. Check the power supply voltage
		2. Problem with PCB board	2. Replace PCB board
		3. Mixing motor is damaged	3. Replace the mixing motor
		4. The stirring rod is not installed in place	4. Check and install in place
3	The machine is not heated	1. The wire end of electric heater is loose.	1. Check the thread ends and connect them properly
		2. The electric heater is damaged	2. Replace the electric heater

4	Material leakage	1. The hose connecting the faucet is broken.	1. Check and replace the hose
		2. The clamp on the silicone hose is loose.	2. Check and connect the clamp
		3. Faucet valve body is damaged	3. Replace the faucet valve body
		4. The seal ring at the cylinder body is damaged.	4. Replace the sealing ring
5	The LCD does not display	1. Problem with PCB board	1. Replace PCB board
		2. Loose plug	2. Check and connect the plug.

VII. Circuit schematic



Guarantee card

Q&A

1.How do I get a spare seal ring?

You can contact us to purchase.

2.Can I use milk powder?

Yes

3. Can I add chocolate chunks and milk to make hot chocolate?

Chocolate cubes are not recommended. Chocolate powder is recommended.

4. Can I make drinks inside?

Yes

5. Is chocolate bubbling a normal phenomenon?

Yes,Generally, chocolate contains a certain amount of small bubbles. During stirring, bubbles will also enter the chocolate slurry; Heating chocolate also produces gas; So, don't worry.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

EC	REP	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



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

Distributeur de chocolat chaud

MODÈLE:HC-10

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

"Économisez la moitié", "Moitié prix" ou toute autre expression similaire que nous utilisons ne représente qu'une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils proposés par nous. Nous vous rappelons de vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Distributeur de chocolat chaud

MODÈLE:HC-10



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous

contacter : Support technique et certificat de garantie électronique
www.vevor.com/support

Il s'agit des instructions originales, veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve une interprétation claire de notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous pardonner que nous ne vous informerons plus s'il y a des mises à jour technologiques ou logicielles sur notre produit.

	Avertissement : Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/UE. 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 doivent 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.
	Utilisation en intérieur uniquement

La machine à chocolat chaud HC-10, également connue sous le nom de « machine à café chaud », est une machine à boissons chaudes multifonctionnelle, qui peut chauffer et remuer le café, le chocolat, le lait, le thé au lait, les jus de fruits, le lait de haricots (riz), le vin, etc., ou des boissons mélangées : lait au chocolat, café au lait, etc. La machine présente les caractéristiques d'une belle apparence, d'un design novateur, d'une petite zone occupée, etc., et peut être utilisée indépendamment ou ensemble. Il convient aux cafés, chocolateries DIY, salons de thé au lait, bars, restaurants occidentaux dans des hôtels ou des immeubles haut de gamme, magasins 4S pour voitures de loisirs, salons d'entreprise, bars à thé et autres équipements nécessaires.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes : 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

2. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Utilisez des poignées ou des boutons.

3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez pas et n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et connaissance. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

5. Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et Après le nettoyage. Pour déconnecter, éteignez n'importe quelle commande, puis débranchez l'alimentation cordon de la prise. Ne débranchez pas en tirant sur le cordon.

6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne pas essayez de remplacer ou de raccorder un cordon endommagé. Remettez l'appareil au fabricant (voir garantie) pour examen, réparation ou réglage.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'appareil fabricant peut provoquer des blessures.

8. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.

9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

10. Ne pas placer sur ou à proximité de surfaces humides ou de sources de chaleur telles qu'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.

11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

12. La base chauffante est soumise à la chaleur résiduelle du cycle de cuisson. Ne pas touchez la base chauffante immédiatement après utilisation. Laisser refroidir avant de manipuler.

13. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pendant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer blessures.

15. Destiné à un usage domestique uniquement sur les comptoirs. Gardez 6 pouces (152 mm)

dégagé du mur et de tous les côtés. Utilisez toujours l'appareil sur un endroit sec, stable et surface plane.

16. Assurez-vous que les poignées sont correctement assemblées au bol et verrouillées en place. avant d'utiliser.

17. Ne laissez jamais sans surveillance lorsque vous contenant de l'huile chaude.

18. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et cordon hors de portée des enfants. Ne drapez jamais le cordon sur le bord du comptoir et ne utilisez la prise sous le comptoir.

19. Modèles avec cordons d'alimentation amovibles : ne retirez pas le cordon d'alimentation pendant le fonctionnement. Si la fiche se débranche de l'appareil, débranchez-la de la prise murale avant de le rebrancher.

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. L'unité de puissance n'a jamais besoin de lubrification. Faire n'essayez pas de réparer ce produit. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire le risque résultant de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge peut être utilisée avec précaution. Cependant, la puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique du caquelon à fondue. La rallonge ne doit pas être autorisé à pendre au-dessus du comptoir ou de la table où il peut être tiré par enfants ou trébuchés involontairement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Informations FCC :

ATTENTION : Changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le équipement!

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles FCC. L'exploitation est soumise à les deux conditions suivantes :

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris

interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : les changements ou modifications apportés à ce produit ne sont pas expressément approuvés par la partie. Responsable de la conformité pourrait annuler le droit de l'utilisateur autorité pour exploiter le produit.

Remarque : Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites de un appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçus pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence, et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a pas garantir qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si ce le produit provoque des interférences nuisibles à la radio ou à la télévision réception, qui peut être déterminée en éteignant et en allumant le produit, le L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par un ou plusieurs des mesures suivantes.

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre le produit et le récepteur.
- Connectez le produit à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

. Paramètres de base

Modèle	HC-10	Volume	10L
Nom Machine à chocolat chaud		Température plage de contrôle	30-90
Pouvoir fournir	AC220-240V 50/60HZ AC110-120V 50/60HZ	Poids net	7,1 kg
Pouvoir	600W	Contour dimensions	320*400*570

. Présentation des composants

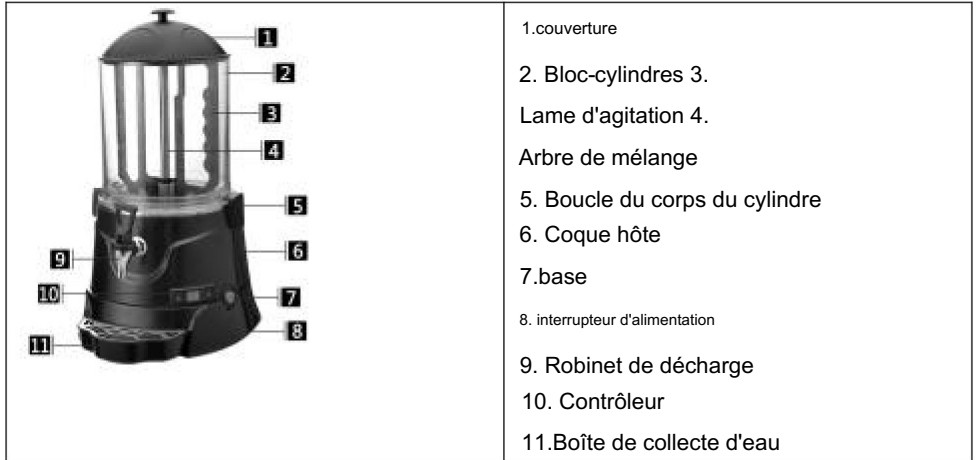
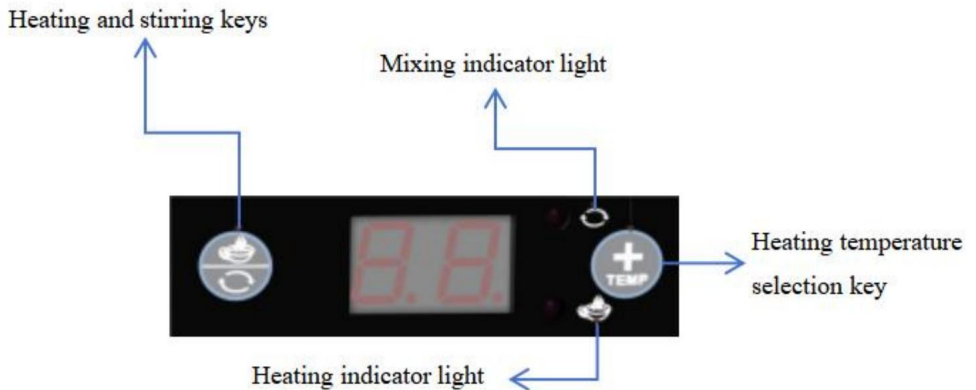


Schéma du panneau de commande



. Mode d'emploi

- Retirez la machine et retirez le film de mousse. Vérifiez que le

Les paramètres de la plaque signalétique à l'arrière de la machine correspondent à ce dont vous avez besoin. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service après-vente. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'essayer la machine.

- Allumez

l'alimentation électrique, le buzzer émet deux bips après la mise sous tension, le

le voyant d'alimentation est allumé et le circuit de la machine est normal ; appuyez sur la « touche de chauffage de mélange » sur le panneau de commande, l'indicateur de mélange est allumé et la lame de mélange tourne ; appuyez une deuxième fois sur la « touche d'agitation et de chauffage » et l'indicateur de la fonction de chauffage s'allume. Attendez un moment pour voir si la température sur l'écran augmente (il est préférable d'ajouter une petite quantité d'eau). Appuyez une troisième fois sur cette touche et l'agitation et le chauffage s'arrêteront. • En état de veille, appuyez sur la « touche de réglage de la température » et le tube Nixie clignote pour afficher la valeur de température réglée. À ce moment, vous pouvez appuyer sur la « touche de réglage de la température » pour augmenter la valeur définie. Appuyez longuement sur la « touche de réglage de la température » pour augmenter rapidement la valeur. La plage de température réglée est de 30 ~ 90 . N'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes, enregistrez les paramètres, quittez l'état de réglage et revenez à l'état de veille.

• En état de veille, appuyez sur la « touche de chauffage de mélange », l'indicateur de mélange s'allume et le mélangeur commence à fonctionner. Appuyez à nouveau sur la « touche de chauffage d'agitation », le voyant de chauffage est allumé, le tube chauffant commence à fonctionner et le tube numérique affiche la température réelle. Lorsque la température réelle est supérieure ou égale à la température réglée, le tube chauffant cesse de fonctionner et l'indicateur de chauffage clignote. Lorsque la température baisse et est inférieure de 3 degrés à la température réglée, le tube chauffant recommence à fonctionner et l'indicateur de chauffage est allumé. Si vous souhaitez terminer le processus de chauffage, vous pouvez appuyer sur la « touche de chauffage par agitation » pour quitter le mode de chauffage, et l'indicateur de chauffage s'éteindra et reviendra à l'état de veille. • Appuyez longuement sur la

« touche de réglage de la température » en état de veille pour accéder au réglage des paramètres. Appuyez sur la touche de réglage pour basculer les paramètres de C1 à C6. Appuyez sur la « touche Remuer et chauffer » pour sélectionner le paramètre. Le tube Nixie affiche la valeur du paramètre correspondant.

Appuyez sur la « touche de réglage de la température » pour modifier la valeur du paramètre correspondant (la valeur augmente dans un sens. Lorsqu'elle atteint la valeur maximale, appuyez à nouveau sur la « touche de réglage de la température » pour la modifier à la valeur minimale de la plage). Appuyez à nouveau sur la « touche Chauffage agitation » pour revenir à la sélection des paramètres, n'actionner aucune touche pendant 5 secondes

après avoir défini les paramètres, enregistrez les paramètres, quittez l'état de réglage et revenez à l'état de veille.

Paramètres	Nom	Gamme	Initial valeur	Unité
C1	Température valeur de l'indemnisation	-19~20	0	
C2	Redémarrage du chauffage retour de température différence	0~50	1	
C3	Courant d'alarme de chauffage (Étendue 0,1)	0,5 ~ 3,0	2.0	UN
C4	Les deux premiers chiffres de courant d'alarme moteur valeur : 1,1 (étendue 0,1)	0 ~ 2,0	1	UN
C5	Deux chiffres après le point décimal du moteur valeur actuelle de l'alarme : 0,01	1~9	0	UN
C6	mode alarme	0~3	3	0 : Pas d'alarme 1 : Individuel chauffage alarme 2 : Séparé alarme moteur 3 : Plein alarme

Description de l'alarme : La fonction d'alarme ne peut être activée que lorsque le l'appareil correspondant commence à fonctionner. Une fois l'alarme déclenchée, elle doit être à nouveau allumé.

E1 : alarme de surintensité du moteur de mélange

E2 : alarme de surintensité du chauffage

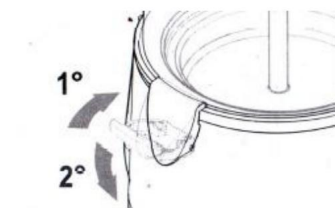
IV. Précautions de nettoyage

1. Nettoyer l'extérieur • Pour

le fût extérieur, si la boisson coule, veuillez le laver à l'eau claire et frotter la position autour de la bague d'étanchéité avec une brosse ; si la boisson est facile à solidifier, comme le chocolat, veuillez la laver à l'eau chaude, et elle sera plus facile à nettoyer une fois fondue. Frottez la paroi du canon et couvrez-la avec une éponge ou des outils de nettoyage doux. Les outils de nettoyage durs peuvent facilement rayer la paroi et le couvercle du canon. La surface en plastique de la base peut être frottée avec une serviette.

2. Étapes de nettoyage

ADéplacez les deux loquets du bloc-cylindres vers le haut comme indiqué sur l'illustration.



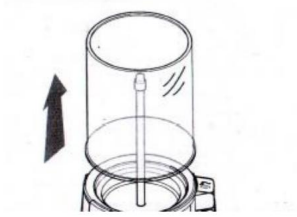
BEnevez le couvercle



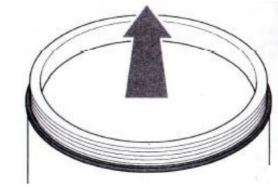
C. Comme indiqué sur la figure, tirez la lame d'agitation vers le haut de 30 cm, inclinez-la à 80 degrés, puis tirez-la vers le haut pour faire sortir la lame rotative.



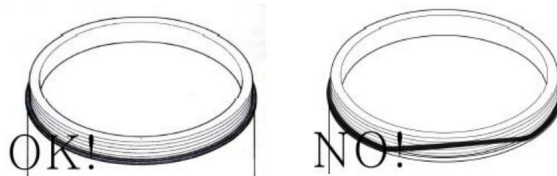
D. Bloc-cylindres



E. Retirez la bague d'étanchéité



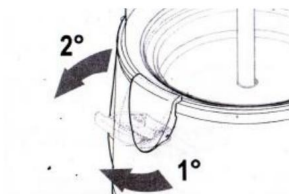
F. Installez à nouveau la bague d'étanchéité nettoyée. Faites attention à l'installation du bague d'étanchéité en place.



G. Installez le cylindre nettoyé sur la machine.



H. Fixez le loquet de la serrure à cylindre.



3. Nettoyage du robinet

• Pour le robinet, si la boisson est facile à solidifier, comme le chocolat, doit être nettoyée en temps opportun, sinon la solidification du chocolat peut provoquer le blocage du robinet ;

Méthode de nettoyage : Après avoir nettoyé

le bloc-cylindres, ajoutez de l'eau chaude dans le bloc-cylindres, puis ouvrez le robinet et vidangez jusqu'à ce que l'eau du robinet soit complètement exempte d'impuretés.

V. Mode d'emploi

1. Instructions •

Versez la poudre de chocolat et les autres assaisonnements dans le cylindre, versez une quantité appropriée d'eau, à 3-5 cm de l'extrémité supérieure du cylindre.



• Allumez l'alimentation électrique, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation, réglez la température sur la température requise, appuyez sur la touche d'agitation et de chauffage, la machine remuera et chauffera automatiquement, atteindra la température réglée et sera dans un état de conservation de la chaleur.

2. Précautions

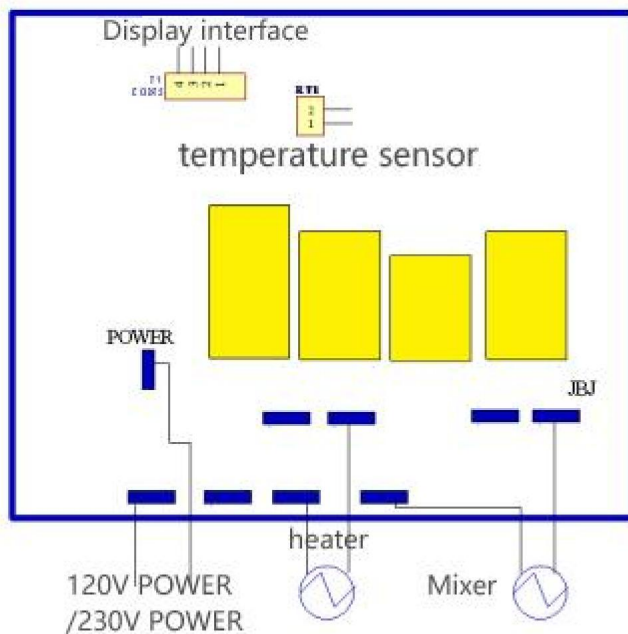
• Lorsque la machine est en fonctionnement, il est strictement interdit de retirer la pale de mélange et d'enlever ou de remettre le corps du cylindre. • Lorsque la machine arrête de remuer, vérifiez si la boisson se solidifie une fois refroidie. S'il est solidifié, veuillez retirer le corps du cylindre et la lame d'agitation et les placer sur un bassin propre, afin d'éviter une surcharge du moteur et d'affecter la durée de vie de la machine. • Si la machine a besoin d'être refroidie, débranchez l'alimentation électrique pour un refroidissement naturel. Ne vaporisez pas d'eau sur le chauffage pour le refroidir, afin de ne pas affecter la durée de vie de la machine.

. Analyse et solution des défauts

En série Nombre	Symptômes Cause	d'apparition	Méthode de décharge
1	Le machine ne fait pas commencer	1. Le cordon d'alimentation n'est pas correctement connecté	1. Vérifiez la ligne électrique et connectez-la correctement
		2. La ligne zéro n'est pas connecté	2. Vérifiez le zéro doubler
		3. L'interrupteur d'alimentation n'est pas allumé	3. Allumez l'interrupteur d'alimentation
		4. Problèmes avec la fiche de l'interrupteur d'alimentation et le fil de connexion	4. Vérifiez la fiche et le câblage
		5. Problème avec le PCB conseil	5. Remplacez la carte PCB
2	Le moteur ne fait pas remuer	1. Basse tension	1. Vérifiez la tension d'alimentation
		2. Problème avec le PCB conseil	2. Remplacez la carte PCB
		3. Le moteur de mélange est endommagé	3. Remplacez le moteur de mélange
		4. La tige d'agitation n'est pas installée en place	4. Vérifiez et installez en place
3	Le la machine est non chauffé	1. L'extrémité du fil de le radiateur électrique est desserré.	1. Vérifiez le fil se termine et se connecte les correctement
		2. Le radiateur électrique est endommagé	2. Remplacez le radiateur électrique

4	Matériel fuite	1. Le tuyau reliant le robinet est cassé.	1. Vérifiez et remplacez le tuyau
		2. Le collier du tuyau en silicone est desserré.	2. Vérifiez et connectez la pince
		3. Le corps de la valve du robinet est endommagé	3. Remplacez le corps de la valve du robinet
		4. La bague d'étanchéité du corps du cylindre est endommagée.	4. Remplacez la bague d'étanchéité
5	L'écran LCD ne fait pas afficher	1. Problème avec le PCB conseil	1. Remplacez la carte PCB
		2. Bouchon desserré	2. Vérifiez et branchez la fiche.

. Schéma de circuit



Carte de garantie

Questions

et réponses 1. Comment puis-je obtenir une bague d'étanchéité de rechange ?

Vous pouvez nous contacter pour acheter.

2. Puis-je utiliser du lait en poudre ?

Oui

3. Puis-je ajouter des morceaux de chocolat et du lait pour faire du chocolat chaud ?

Les cubes de chocolat ne sont pas recommandés. La poudre de chocolat est recommandée.

4. Puis-je préparer des boissons à l'intérieur ?

Oui

5. Les bulles de chocolat sont-elles un phénomène normal ?

Oui, en général, le chocolat contient une certaine quantité de petites bulles.

Pendant l'agitation, des bulles entreront également dans la pâte de chocolat ; Chauffer le chocolat produit également du gaz ; Alors ne vous inquiétez pas.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REPRÉSENTANT	DU ROYAUME-UNI
--------------	----------------

YH CONSULTING LIMITÉE. C/O YH Consulting Limited Bureau
147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX

REPRÉSENTANT	CE
--------------	----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329
Francfort-sur-le-Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

Heiße-Schokolade-Spender

MODELL: HC-10

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

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

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Heiße-Schokolade-Spender

MODELL: HC-10



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

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

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

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
	Nur Innen benutzen

Die Heischokoladenmaschine HC-10, auch als „Heikaffeemaschine“ bekannt, ist eine multifunktionale Heigetrnkemaschine, die Kaffee, Schokolade, Milch, Milchtee, Fruchtsaft, Bohnenmilch (Reismilch), Wein usw. oder Mixgetränke wie Schokoladenmilch, Milchkaffee usw. erhitzen und rühren kann. Die Maschine zeichnet sich durch ein schönes Aussehen, ein neuartiges Design, eine geringe Stellfläche usw. aus und kann unabhängig oder zusammen verwendet werden. Sie eignet sich für Cafés, DIY-Schokoladenlden, Milchtee-läden, Bars, westliche Restaurants in Hotels oder High-End-Gebäuden, 4S-Läden fr Freizeitautos, Firmenlounges, Teebars und andere notwendige Geräte.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Beim Einsatz von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden: 1. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts alle Anweisungen.

2. Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Wärme. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder oder Personen mit eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Wissen. Bei der Verwendung von Geräten ist eine genaue Überwachung erforderlich in der Nähe von Kindern. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kinder.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen und vor der Reinigung. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente auf OFF und ziehen Sie dann den Netzstecker. Ziehen Sie das Kabel nicht am Kabel, um es von der Steckdose zu trennen.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach das Gerät weist eine Fehlfunktion auf oder wurde in irgendeiner Weise beschädigt. Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Kabel zu ersetzen oder zu verbinden. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller (siehe Garantie) zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung.
7. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die vom Gerät nicht empfohlen werden des Herstellers kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
10. Nicht auf oder in der Nähe von nassen Oberflächen oder Wärmequellen wie einem heißen Gas- oder Elektrobrenner oder in einem beheizten Ofen.
11. Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten.
12. Die Heizplatte ist der Restwärme des Kochvorgangs ausgesetzt. Berühren Sie die Heizplatte sofort nach dem Gebrauch. Lassen Sie sie vor dem Anfassen abkühlen.
13. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während oder nach einem Kochvorgang öffnen. Austretender Dampf kann Verbrennungen verursachen.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als vorgesehen. Missbrauch kann zu Verletzungen.
15. Nur für den Einsatz auf Arbeitsplatten im Haushalt vorgesehen. Halten Sie 6 Zoll (152 mm)

von der Wand und allen Seiten frei. Verwenden Sie das Gerät immer auf einem trockenen, stabilen, ebene Fläche.

16. Stellen Sie sicher, dass die Griffe richtig an der Schüssel montiert und verriegelt sind vor Gebrauch.

17. Niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn heißes Öl darin ist.

18. WARNUNG: Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen.

Kabel von Kindern fernhalten. Kabel niemals über die Kante der Theke hängen und niemals

Verwenden Sie die Steckdose unter der Theke.

19. Modelle mit abnehmbarem Netzkabel: Entfernen Sie das Netzkabel nicht während des Betriebs. Wenn der Stecker vom Gerät abgezogen wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Stecker wieder anschließen.

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT

Keine vom Benutzer zu wartenden Teile im Inneren. Das Aggregat muss nie geschmiert werden.

Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu warten. Ein kurzes Netzkabel ist im Lieferumfang enthalten,

Reduzieren Sie das Risiko, sich zu verfangen oder darüber zu stolpern

längeres Kabel. Ein Verlängerungskabel kann mit Vorsicht verwendet werden.

Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie

die elektrische Leistung des Fonduetopfes. Das Verlängerungskabel sollte nicht

darf über die Theke oder Tischplatte gehängt werden, wo es von gezogen werden kann

Kinder oder unbeabsichtigtes Stolpern.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

FCC-Informationen:

ACHTUNG: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der Partei genehmigt wurden Verantwortlichen kann die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Ausrüstung!

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt die folgenden beiden Bedingungen:

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich

Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

ACHTUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung verantwortlichen Partei genehmigt werden, kann zum Erlöschen der Berechtigung zum Betrieb des Produkts.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Regeln. Diese Grenzwerte sind so konzipiert, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bieten in einer Wohnanlage.

Dieses Produkt erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese auch ausstrahlen.

Wenn die Installation und Verwendung nicht gemäß den Anweisungen erfolgt, kann dies zu Störungen des Funkverkehrs. Es gibt jedoch keine

garantieren, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dies

Das Produkt verursacht Störungen beim Radio- und Fernsehempfang

Empfang, der durch Aus- und Einschalten des Produkts überprüft werden kann,

Der Benutzer wird aufgefordert, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

Maßnahmen.

- Empfangsantenne neu ausrichten oder verlegen.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose eines anderen Stromkreises an als den, an den der Receiver ist angeschlossen.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

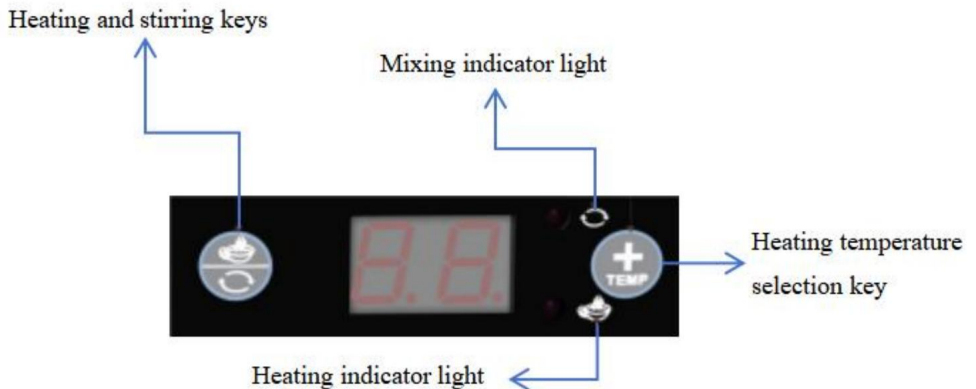
5. Grundparameter

Modell	HC-10	Volumen	10 Liter
Name	Heiße Schokoladenmaschine	Temperatur Regelbereich	30-90°C
Leistung liefern	Wechselstrom 220–240 V, 50/60 Hz Wechselstrom 110–120V, 50/60Hz	Nettogewicht	7,1 kg
Leistung	600 W	Gliederung Maße	320*400*570

ÿ. Komponenteneinführung



Schematische Darstellung des Bedienfelds



ÿ. Gebrauchsanweisung

- Nehmen Sie die Maschine heraus und entfernen Sie die Schaumstoffolie.

Typenschildparameter auf der Rückseite der Maschine stimmen mit Ihren Anforderungen überein. Wenn nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb

- nehmen. • Schalten Sie die Stromversorgung ein, der Summer piept zweimal nach dem Einschalten, de

Die Betriebsanzeige leuchtet und der Schaltkreis der Maschine ist normal. Drücken Sie die „Misch-Heiztaste“ auf dem Bedienfeld. Die Mischanzeige leuchtet und das Mischblatt dreht sich. Drücken Sie die „Rühr- und Heiztaste“ ein zweites Mal. Die Heizfunktionsanzeige leuchtet auf. Warten Sie einen Moment, um zu sehen, ob die Temperatur auf dem Display steigt (es ist besser, eine kleine Menge Wasser hinzuzufügen). Drücken Sie diese Taste ein drittes Mal, und das Rühren und Heizen wird gestoppt. • Drücken Sie im Standby-Zustand die „Temperatureinstellungstaste“. Die Nixie-Röhre blinkt, um den eingestellten Temperaturwert anzuzeigen. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die „Temperatureinstellungstaste“ drücken, um den eingestellten Wert zu erhöhen. Drücken Sie die „Temperatureinstellungstaste“ lange, um den eingestellten Wert schnell zu erhöhen.

Der eingestellte Temperaturbereich beträgt 30 °C bis 90 °C. Drücken Sie 5 Sekunden lang keine Taste, speichern Sie die Parameter, verlassen Sie den Einstellzustand und kehren Sie in den Standby-Zustand zurück.

- Drücken Sie im Standby-Zustand die „Mischheiztaste“, die Mischanzeige leuchtet auf und der Mixer beginnt zu arbeiten. Drücken Sie die „Rührheiztaste“ erneut, die Heizanzeige leuchtet auf, das Heizrohr beginnt zu arbeiten und die digitale Röhre zeigt die tatsächliche Temperatur an. Wenn die tatsächliche Temperatur größer oder gleich der eingestellten Temperatur ist, hört das Heizrohr auf zu arbeiten und die Heizanzeige blinkt. Wenn die Temperatur sinkt und 3 Grad unter der eingestellten Temperatur liegt, beginnt das Heizrohr wieder zu arbeiten und die Heizanzeige leuchtet auf. Wenn Sie den Heizvorgang beenden möchten, können Sie die „Rührheiztaste“ drücken, um den Heizmodus zu verlassen, und die Heizanzeige erlischt und kehrt in den Standby-Zustand zurück.
- Drücken Sie im Standby-Zustand lange die „Temperatureinstellungstaste“, um die Parametereinstellung aufzurufen. Drücken Sie die Einstellungstaste, um die Parameter von C1 bis C6 umzuschalten. Drücken Sie die „Rühr- und Heiztaste“, um den Parameter auszuwählen. Die Nixie-Röhre zeigt den entsprechenden Parameterwert an.

Drücken Sie die „Temperatureinstellungstaste“, um den entsprechenden Parameterwert zu ändern (der Wert steigt in eine Richtung. Wenn er den Maximalwert erreicht, drücken Sie die „Temperatureinstellungstaste“ erneut, um ihn auf den Minimalwert des Bereichs zu ändern). Drücken Sie die „Rührheiztaste“ erneut, um zur Parameterauswahl zurückzukehren. Betätigen Sie 5 Sekunden lang keine Taste.

Nachdem Sie die Parameter eingestellt haben, speichern Sie die Parameter, verlassen Sie den Einstellungszustand und kehren Sie in den Standby-Zustand zurück.

Parameter	Name	Reichweite	Anfänglich Wert	Einheit
C1	Temperatur Kompensationswert	-19 bis 20	0	°C
C2	Heizungsneustart Temperaturrücklauf Unterschied	0 bis 50	1	°C
C3	Heizungsalarmstrom (Spanne 0,1)	0,5 bis 3,0	2.0	A
C4	Die ersten beiden Ziffern von Motoralarmstrom Wert: 1,1 (Spanne 0,1)	0 bis 2,0	1	A
C5	Zwei Ziffern nach dem Dezimalpunkt des Motors Alarmstromwert: 0,01	1 bis 9	0	A
C6	Alarmmodus	0 bis 3	3	0: Kein Alarm 1: Individuell Heizung Alarm 2: Trennen Motoralarm 3: Voll Alarm

Alarmbeschreibung: Die Alarmfunktion kann nur aktiviert werden, wenn die entsprechende Gerät beginnt zu arbeiten. Nachdem der Alarm ausgelöst wird, muss es wieder eingeschaltet werden.

E1: Mischmotor-Überstromalarm

E2: Heizungs-Überstromalarm

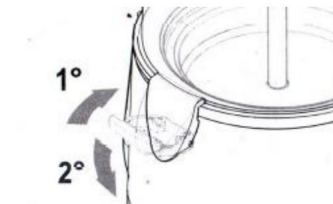
IV. Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

1. Reinigen Sie die Außenseite •

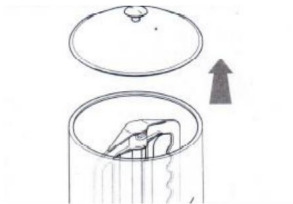
Wenn das Getränk fließt, waschen Sie das äußere Fass mit sauberem Wasser ab und schrubben Sie den Bereich um den Dichtungsring mit einer Bürste. Wenn das Getränk leicht fest wird, wie z. B. Schokolade, waschen Sie es mit heißem Wasser ab. Nach dem Schmelzen lässt es sich dann leichter reinigen. Schrubben Sie die Fasswand und den Deckel mit einem Schwamm oder weichen Reinigungswerkzeugen. Harte Reinigungswerkzeuge können leicht Kratzer an der Fasswand und dem Deckel verursachen. Die Kunststoffoberfläche des Bodens kann mit einem Handtuch geschrubbt werden.

2. Reinigungsschritte

A. Bewegen Sie die beiden Zylinderblockriegel nach oben, wie in der Abbildung gezeigt



B. Nehmen Sie den Deckel ab



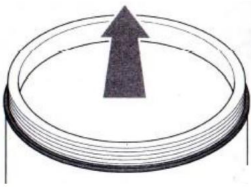
C. Ziehen Sie das Rührblatt, wie in der Abbildung gezeigt, 30 cm nach oben, kippen Sie es um 80 Grad und ziehen Sie es dann nach oben, um das rotierende Blatt herauszuholen.



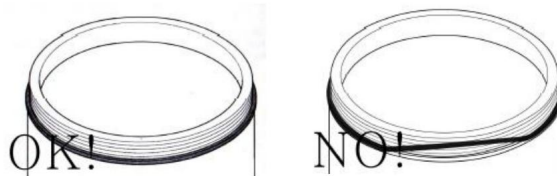
D. Zylinderblock



E. Entfernen Sie den Dichtungsring



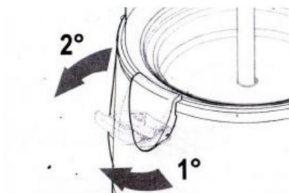
F. Installieren Sie den gereinigten Dichtungsring wieder. Achten Sie auf die Installation der Dichtung an Ort und Stelle.



G. Installieren Sie den gereinigten Zylinder an der Maschine.



H. Befestigen Sie den Verschluss des Zylinderschlusses.



3. Wasserhahn reinigen

• Wenn das Getränk leicht verfestigt, wie z. B. Schokolade, sollte der Wasserhahn rechtzeitig gereinigt werden, da sonst die Verfestigung der Schokolade zu einer Verstopfung des Wasserhahns führen kann. Reinigungsmethode:
Nach der Reinigung des Zylinderblocks heißes Wasser in den Zylinderblock geben, dann den Wasserhahn aufdrehen und ablassen, bis das Wasser aus dem Wasserhahn völlig frei von Verunreinigungen ist

V. Bedienungsanleitung

1. Anleitung • Geben

Sie das Schokoladenpulver und die anderen Gewürze in den Zylinder und gießen Sie eine angemessene Menge Wasser hinein, 3–5 cm vom oberen Ende des Zylinders entfernt.



• Schalten Sie die Stromversorgung ein, drücken Sie den Netzschalter, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie die Rühr- und Heiztaste. Die Maschine rührt und heizt automatisch, erreicht die eingestellte Temperatur und befindet sich im wärmespeichernden Zustand.

2. Vorsichtsmaßnahmen

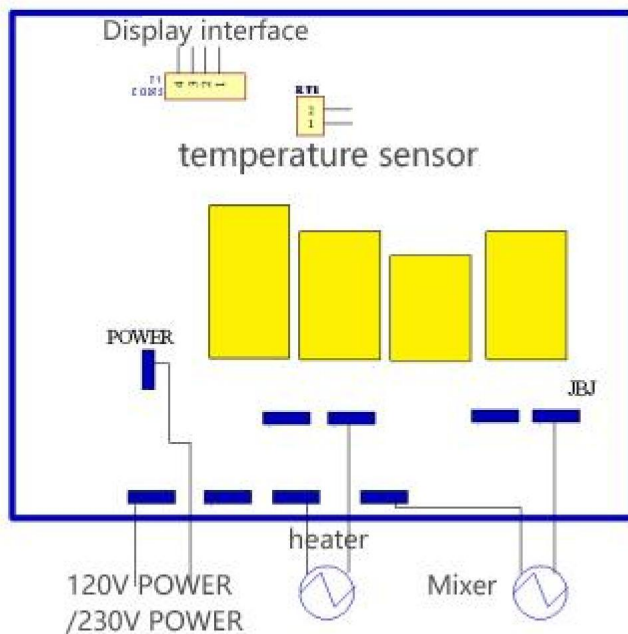
• Während des Betriebs der Maschine ist es strengstens verboten, das Mixblatt zu entfernen und den Zylinderkörper abzunehmen oder wieder einzusetzen. • Wenn die Maschine aufhört zu rühren, achten Sie darauf, ob das Getränk beim Abkühlen fest geworden ist. Wenn es fest geworden ist, nehmen Sie bitte den Zylinderkörper und das Mixblatt heraus und legen Sie sie auf ein sauberes Becken, um eine Überlastung des Motors und eine Beeinträchtigung der Lebensdauer der Maschine zu vermeiden.
• Wenn die Maschine gekühlt werden muss, trennen Sie die Stromversorgung für eine natürliche Kühlung. Sprühen Sie zum Kühlen kein Wasser auf die Heizung, um die Lebensdauer der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

5. Fehleranalyse und -lösung

Seriell Nummer	Symptome	Ursache des Auftretens	Entladungsmethode
1	Der Maschine nicht Start	1. Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen	1. Stromleitung prüfen und anschließen richtig
		2. Nulllinie ist nicht in Verbindung gebracht	2. Überprüfen Sie den Nullpunkt Linie
		3. Der Netzschalter ist nicht eingeschaltet	3. Schalten Sie den Netzschalter ein
		4. Probleme mit Netzschalterstecker und Anschlusskabel	4. Überprüfen Sie den Stecker und die Verkabelung
		5. Problem mit PCB Planke	5. Leiterplatte ersetzen
2	Der Motor nicht Aufsehen	1. Niederspannung	1. Überprüfen Sie die Versorgungsspannung
		2. Problem mit PCB Planke	2. Leiterplatte ersetzen
		3. Mischmotor ist beschädigt	3. Mischmotor austauschen
		4. Der Rührstab ist nicht an Ort und Stelle installiert	4. Prüfen und installieren an Ort und Stelle
3	Der Maschine ist nicht beheizt	1. Das Drahtende des elektrische Heizung ist locker.	1. Überprüfen Sie den Thread endet und verbindet sie richtig
		2. Die elektrische Heizung ist beschädigt	2. Ersetzen Sie die elektrische Heizung

4	Material Leckage	1. Der Schlauch zum Wasserhahn ist kaputt.	1. Prüfen und Ersetzen Sie den Schlauch
		2. Die Klemme am Silikonschlauch ist locker.	2. Klemme prüfen und anschließen
		3. Der Wasserhahnventilkörper ist beschädigt	3. Ersetzen Sie den Wasserhahnventilkörper
		4. Der Dichtring am Zylinderkörper ist beschädigt.	4. Ersetzen Sie den Dichtungsring
5	Das LCD nicht Anzeige	1. Problem mit PCB Planke	1. Leiterplatte ersetzen
		2. Lockerer Stecker	2. Prüfen und Stecker anschließen.

5. Schaltplan



Garantiekarte

Fragen

und Antworten 1. Wie bekomme ich einen Ersatzdichtring?

Sie können uns zum Kauf kontaktieren.

2. Kann ich Milchpulver verwenden?

Ja

3. Kann ich zur Zubereitung heißer Schokolade Schokoladenstücke und Milch hinzufügen?

Schokoladenwürfel sind nicht zu empfehlen. Schokoladenpulver ist zu empfehlen.

4. Kann ich drinnen Getränke zubereiten?

Ja

5. Ist es normal, dass in Schokolade Blasen entstehen?

Ja, Schokolade enthält im Allgemeinen eine gewisse Menge kleiner Bläschen.

Beim Rühren gelangen außerdem Blasen in die Schokoladenaufschlammung. Beim Erhitzen von Schokolade entsteht außerdem Gas. Machen Sie sich also keine Sorgen.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

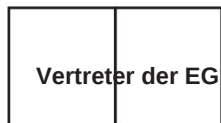
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



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

Distributore di cioccolata calda

MODELLO:HC-10

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

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

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Distributore di cioccolata calda

MODELLO:HC-10



HO BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitate a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Queste sono le istruzioni originali, leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale d'uso. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Ti preghiamo di perdonarci se non ti informeremo più se sono presenti aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	CORRETTO SMALTIMENTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/UE. 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.
	Solo per uso interno

La macchina per cioccolata calda HC-10, nota anche come "macchina per caffè caldo", è una macchina multifunzionale per bevande calde, che può riscaldare e mescolare caffè, cioccolato, latte, tè al latte, succhi di frutta, latte di fagioli (riso), vino, ecc., o bevande miste: latte al cioccolato, caffè al latte, ecc. La macchina ha le caratteristiche di bell'aspetto, design innovativo, piccola area occupata e così via, e può essere utilizzata indipendentemente o insieme. È adatto per caffetterie, negozi di cioccolato fai da te, negozi di tè al latte, bar, ristoranti occidentali in hotel o edifici di fascia alta, negozi 4S per auto da diporto, lounge aziendali, bar da tè e altre attrezzature necessarie.

TUTELA IMPORTANTE

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti: 1.

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.

2. Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pomelli.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non posizionare o immergere cavi, spine o apparecchio in acqua o altro liquido.
4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza. È necessaria una stretta supervisione quando si utilizza qualsiasi apparecchio vicino ai bambini. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non lo facciano giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata bambini.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di mettere o togliere parti e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o togliere le parti e prima della pulizia. Per disconnettersi, ruotare qualsiasi controllo su OFF, quindi scollegare l'alimentazione cavo dalla presa. Non scollegare tirando il cavo.
6. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo il l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Non tentare di sostituire o giuntare un cavo danneggiato. Riporre l'apparecchio nel produttore (vedi garanzia) per esame, riparazione o regolazione.
7. L'uso di accessori accessori non consigliati dall'apparecchio produttore potrebbe causare lesioni.
8. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone, né tocchi superfici calde.
10. Non posizionare sopra o vicino a superfici bagnate o fonti di calore come quelle calde fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
11. È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
12. La base riscaldante è soggetta al calore residuo derivante dal ciclo di cottura. Non toccare la base riscaldante immediatamente dopo l'uso. Lasciare raffreddare prima di maneggiarlo.
13. Prestare attenzione quando si apre il coperchio durante o dopo un ciclo di cottura. Il vapore che fuoriesce può causare ustioni.
14. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto. L'uso improprio può causare lesioni.
15. Destinato esclusivamente all'uso domestico sul piano di lavoro. Mantenere 6 pollici (152 mm)

lontano dal muro e su tutti i lati. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, superficie piana.

16. Assicurarsi che le maniglie siano correttamente montate sulla ciotola e bloccate in posizione prima di usare.

17. Non lasciare mai incustodito quando si contiene olio caldo.

18. **AVVERTENZA:** il cibo versato può causare gravi ustioni. Conservare l'apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini. Non stendere mai il cavo sul bordo del bancone e mai utilizzare la presa sotto il bancone.

19. Modelli con cavi di alimentazione staccabili: non rimuovere il cavo di alimentazione durante l'operazione. Se la spina si scollega dall'apparecchio, scollegarla dalla presa a muro prima di ricollegarlo.

QUESTO PRODOTTO È SOLO PER USO DOMESTICO

All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente. L'unità di potenza non necessita mai di lubrificazione. Fare non tentare di riparare questo prodotto. Viene fornito un cavo di alimentazione corto ridurre il rischio derivante dall'impigliarsi o dall'inciampare a cavo più lungo. È possibile utilizzare una prolunga con cautela. comunque, il La potenza elettrica indicata della prolunga dovrebbe essere almeno pari a la potenza elettrica della pentola per fonduta. La prolunga non dovrebbe esserlo può essere appeso al bancone o al tavolo dove può essere tirato bambini o inciampare involontariamente.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Informazioni FCC:

ATTENZIONE: Variazioni o modifiche non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbe annullare l'autorità dell'utente a utilizzare il attrezzatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. L'operazione è soggetta a le seguenti due condizioni:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, inclusa

interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

ATTENZIONE: cambiamenti o modifiche a questo prodotto non espressamente approvato dalla parte responsabile della conformità potrebbe invalidare quella dell'utente autorità per utilizzare il prodotto.

Nota: questo prodotto è stato testato ed è risultato conforme ai limiti previsti per un dispositivo digitale di Classe B ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC, Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.

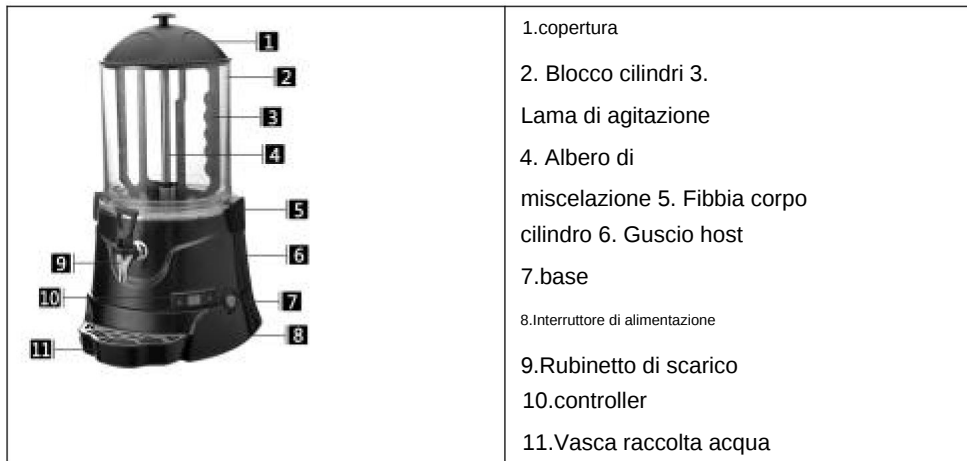
Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non c'è garantire che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo il prodotto causa interferenze dannose alla radio o alla televisione ricezione, che può essere determinata spegnendo e accendendo il prodotto, il l'utente è invitato a provare a correggere l'interferenza con uno o più dei seguenti misure.

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
- Collegare il prodotto ad una presa su un circuito diverso da quello a cui il ricevitore è collegato.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto per assistenza.

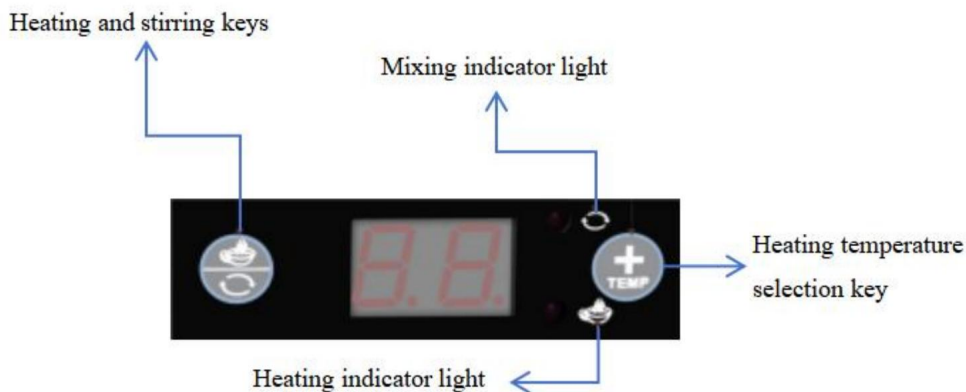
ÿ. Parametri di base

Modello	HC-10	Volume	10 litri
Nome Macchina per la cioccolata calda		Temperatura campo di controllo	30-90 ÿ
Energia fornitura	AC220-240V 50/60HZ AC110-120V 50/60HZ	Peso netto	7,1 Kg
Energia	600 W	Contorno dimensioni	320*400*570

ÿ. Introduzione ai componenti



Schema del pannello di controllo



ÿ. Istruzioni per l'uso

- Rimuovere la macchina e rimuovere la pellicola di schiuma. Controlla che il i parametri della targhetta sul retro della macchina sono coerenti con ciò di cui hai bisogno. In caso contrario, contattare il servizio post-vendita. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di provare a utilizzare la macchina..
- Accendere l'alimentazione, il cicalino emette due segnali acustici dopo l'accensione, il

l'indicatore di alimentazione è acceso e il circuito della macchina è normale; premere il "tasto di riscaldamento della miscelazione" sul pannello di controllo, l'indicatore di miscelazione è acceso e la pala di miscelazione ruota; premere il "tasto di agitazione e riscaldamento" per la seconda volta e l'indicatore della funzione di riscaldamento si accende. Attendere qualche istante per vedere se la temperatura sul display aumenta (è meglio aggiungere una piccola quantità di acqua). Premere questo tasto una terza volta e l'agitazione e il riscaldamento si interromperanno.

- Nello stato di standby, premere il "tasto di impostazione della temperatura" e il tubo Nixie lampeggia per visualizzare il valore della temperatura impostata. A questo punto, è possibile premere il "tasto di impostazione della temperatura" per aumentare il valore impostato. Premere a lungo il "tasto di impostazione della temperatura" per aumentare rapidamente il valore impostato. L'intervallo di temperatura impostato è $30\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 90\text{ }^{\circ}\text{C}$. Non premere alcun tasto per 5 secondi, salvare i parametri, uscire dallo stato di impostazione e tornare allo stato di standby.

- Nello stato di standby, premere il "tasto di riscaldamento della miscelazione", l'indicatore di miscelazione si accende e il mixer inizia a funzionare. Premere nuovamente il "tasto di riscaldamento agitazione", la spia del riscaldamento si accende, il tubo di riscaldamento inizia a funzionare e il tubo digitale visualizza la temperatura effettiva. Quando la temperatura effettiva è maggiore o uguale alla temperatura impostata, il tubo di riscaldamento smette di funzionare e l'indicatore di riscaldamento lampeggia. Quando la temperatura scende ed è 3 gradi inferiore alla temperatura impostata, il tubo di riscaldamento riprende a funzionare e l'indicatore di riscaldamento si accende. Se si desidera terminare il processo di riscaldamento, è possibile premere il "tasto di riscaldamento agitazione" per uscire dalla modalità di riscaldamento e l'indicatore di riscaldamento si spegnerà e tornerà allo stato di standby.
- Premere a lungo il "tasto di impostazione

della temperatura" nello stato di standby per accedere all'impostazione dei parametri. Premere il tasto di impostazione per cambiare i parametri da C1 a C6. Premere il "tasto agitazione e riscaldamento" per selezionare il parametro. Il tubo nixie mostra il valore del parametro corrispondente.

Premere il "tasto di regolazione della temperatura" per modificare il valore del parametro corrispondente (il valore aumenta in una direzione. Quando raggiunge il valore massimo, premere nuovamente il "tasto di regolazione della temperatura" per portarlo al valore minimo dell'intervallo). Premere nuovamente il "tasto riscaldamento agitazione" per tornare alla selezione dei parametri, non azionare alcun tasto per 5 secondi

dopo aver impostato i parametri, salvare i parametri, uscire dallo stato di impostazione e tornare allo stato di standby.

Parametri	Nome	Allineare	Iniziale valore	Unità
C1	Temperatura valore di compensazione	-19~20	0	°C
C2	Riavvio del riscaldatore ritorno della temperatura differenza	0~50	1	°C
C3	Corrente allarme riscaldatore (Campo 0,1)	0,5~3,0	2.0	UN
C4	Prime due cifre di corrente di allarme motore valore: 1,1 (intervallo 0,1)	0~2.0	1	UN
C5	Due cifre dopo il punto decimale del motore valore corrente dell'allarme: 0,01	1~9	0	UN
C6	modalità sveglia	0~3	3	0: nessun allarme 1: Individuale riscaldamento allarme 2: Separato allarme motore 3: Pieno allarme

Descrizione allarme: La funzione allarme può essere attivata solo quando

il dispositivo corrispondente inizia a funzionare. Dopo che l'allarme suona, è necessario essere riacceso.

E1: Allarme sovracorrente motore di miscelazione

E2: Allarme sovracorrente riscaldatore

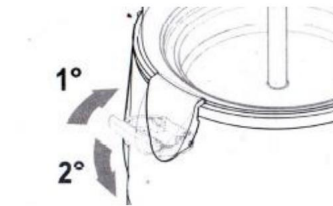
IV. Precauzioni per la pulizia

1. Pulisci l'esterno • Per il

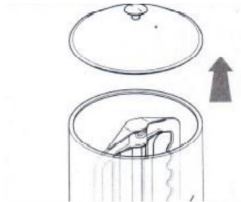
fusto esterno, se la bevanda scorre, lavala con acqua pulita e strofina la posizione attorno all'anello di tenuta con una spazzola; se la bevanda è facile da solidificare, come il cioccolato, lavarla con acqua calda e sarà più facile pulirla dopo lo scioglimento. Strofinare la parete della botte e coprire con una spugna o strumenti di pulizia morbidi. Gli strumenti duri per la pulizia possono facilmente causare graffi sulla parete e sul coperchio della canna. La superficie in plastica della base può essere strofinata con un asciugamano.

2. Passaggi di pulizia

A) Spostare i due fermi del blocco cilindri verso l'alto come mostrato nell'illustrazione



B) Togliere il coperchio



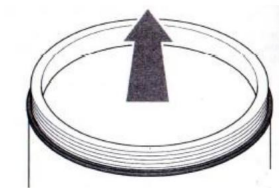
C. Come mostrato nella figura, sollevare la lama di agitazione di 30 cm, inclinarla di 80 gradi, quindi tirarla verso l'alto per estrarre la lama rotante.



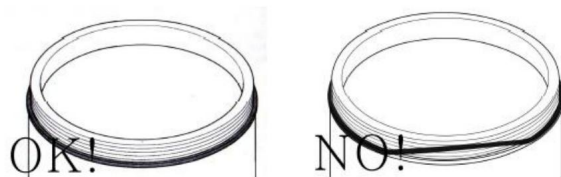
D. Blocco cilindri



E. Rimuovere l'anello di tenuta



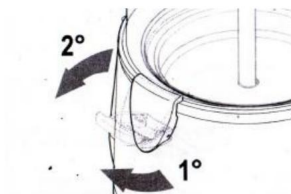
F. Installare nuovamente l'anello di tenuta pulito. Prestare attenzione all'installazione di anello di tenuta in posizione.



G. Installare il cilindro pulito sulla macchina.



H. Fissare il fermo della serratura a cilindro.



3. Pulizia del rubinetto

• Per il rubinetto, se la bevanda è facile da solidificare, come il cioccolato, deve essere pulita tempestivamente, altrimenti la solidificazione del cioccolato potrebbe causare il blocco del rubinetto; Metodo di pulizia: dopo aver pulito il blocco cilindri, aggiungere acqua calda al blocco cilindri, quindi aprire il rubinetto e scaricare finché l'acqua dal rubinetto non è completamente priva di impurità

V. Istruzioni per l'uso

1. Istruzioni •

Versare il cioccolato in polvere e gli altri condimenti nel cilindro, versare una quantità adeguata di acqua, a 3-5 cm dall'estremità superiore del cilindro.



• Accendere l'alimentazione, premere l'interruttore di alimentazione, impostare la temperatura sulla temperatura richiesta, premere il tasto di agitazione e riscaldamento, la macchina mescolerà e riscalderà automaticamente, raggiungerà la temperatura impostata e sarà in uno stato di conservazione del calore.

2. Precauzioni

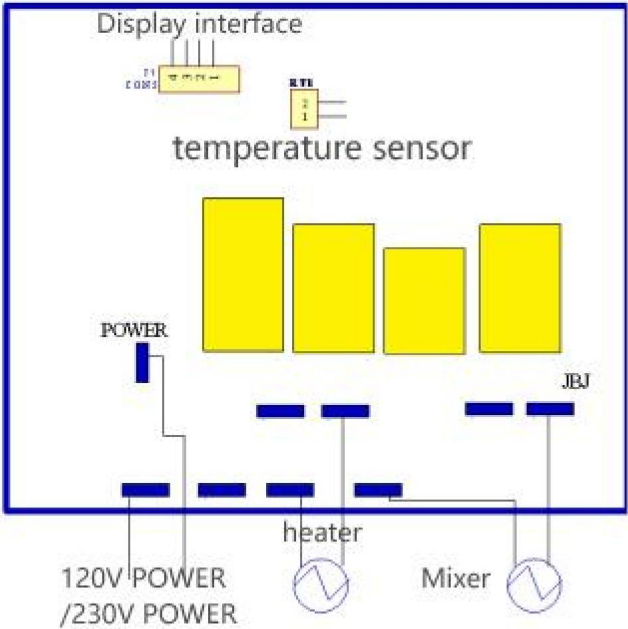
• Quando la macchina è in funzione è severamente vietato rimuovere la pala mescolatrice e togliere o rimontare il corpo cilindro. • Quando la macchina smette di mescolare, prestare attenzione se la bevanda si solidifica una volta raffreddata. Se si solidifica, estrarre il corpo del cilindro e la pala di agitazione e posizzionarli su una bacinella pulita, in modo da evitare il sovraccarico del motore e compromettere la durata della macchina. • Se la macchina necessita di raffreddamento, scollegare l'alimentazione per il raffreddamento naturale. Non spruzzare acqua sul riscaldatore per il raffreddamento, per non compromettere la durata della macchina.

5. Analisi e soluzione dei guasti

Seriale Numero	Sintomi Causa	dell'evento Metodo di scarica	
1	IL macchina non inizio	1. Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente	1. Controllare la linea di alimentazione e collegarla correttamente
		2. La linea zero non lo è collegato	2. Controllare lo zero linea
		3. L'interruttore di alimentazione non è acceso	3. Accendere l'interruttore di alimentazione
		4. Problemi con la spina dell'interruttore di alimentazione e il cavo di collegamento	4. Controllare la spina e il cablaggio
		5. Problema con la PCB asse	5. Sostituire la scheda PCB
2	Il motore non miscelata	1. Bassa tensione	1. Controllare la tensione di alimentazione
		2. Problema con il PCB asse	2. Sostituire la scheda PCB
		3. Il motore di miscelazione è danneggiato	3. Sostituire il motore di miscelazione
		4. L'asta di agitazione non è installata in posizione	4. Controllare e installare a posto
3	IL la macchina è non riscaldato	1. L'estremità del filo la resistenza elettrica è allentata.	1. Controllare la filettatura termina e si connette correttamente
		2. La stufa elettrica è danneggiato	2. Sostituire il riscaldatore elettrico

4	Materiale perdita	1. Il tubo che collega il rubinetto è rotto.	1. Controllare e sostituire il tubo
		2. Il morsetto sul tubo in silicone è allentato.	2. Controllare e collegare il morsetto
		3. Il corpo della valvola del rubinetto è danneggiato	3. Sostituire il corpo della valvola del rubinetto
		4. L'anello di tenuta sul corpo del cilindro è danneggiato.	4. Sostituire l'anello di tenuta
5	Il display LCD non Schermo	1. Problema con la PCB asse	1. Sostituire la scheda PCB
		2. Spina allentata	2. Controllare e collegare la spina.

ÿ. Schema del circuito



Carta di garanzia

Domande

e risposte 1.Come posso ottenere un anello di tenuta di ricambio?

Puoi contattarci per acquistare.

2.Posso usare il latte in polvere?

Sì

3. Posso aggiungere pezzetti di cioccolato e latte per preparare la cioccolata calda?

I cubetti di cioccolato non sono consigliati. Si consiglia cioccolato in polvere.

4. Posso preparare da bere all'interno?

Sì

5. Le bolle di cioccolato sono un fenomeno normale?

Sì, in genere il cioccolato contiene una certa quantità di piccole bollicine.

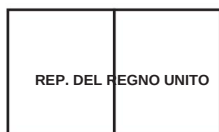
Durante l'agitazione, anche le bolle entreranno nell'impasto del cioccolato; Il riscaldamento del cioccolato produce anche gas; Quindi non preoccuparti.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importato negli Stati Uniti: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULENZA LIMITATA. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-
Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

Dispensador de chocolate caliente

MODELO:HC-10

Seguimos comprometidos a proporcionarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre a mitad de precio", "A mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada por nosotros solo representa una estimación de los ahorros que podría beneficiarse al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no significa necesariamente cubrir todas las categorías de herramientas ofrecidas por nosotros. Le recordamos que, cuando realice un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Dispensador de chocolate caliente

MODELO:HC-10



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita soporte técnico? No dude en contactarnos:
Soporte

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

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdón que no le informaremos nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva europea 2012/19/UE. 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 junto con la basura doméstica normal, sino que deberán llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
	Solamente para uso en interiores

La máquina de chocolate caliente HC-10, también conocida como "máquina de café caliente", es una máquina de bebidas calientes multifuncional que puede calentar y revolver café, chocolate, leche, té con leche, jugo de frutas, leche de frijoles (arroz), vino, etc., o bebidas mixtas: leche con chocolate, café con leche, etc. La máquina tiene las características de apariencia hermosa, diseño novedoso, área ocupada pequeña, etc., y se puede usar de forma independiente o en conjunto. Es adecuado para cafeterías, chocolaterías de bricolaje, tiendas de té con leche, bares, restaurantes occidentales en hoteles o edificios de alta gama, tiendas 4S para vehículos de ocio, salones de empresas, bares de té y otros equipos necesarios.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes: 1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.

2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja cables, enchufes o aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato. cerca de los niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jugar con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas. y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, apague cualquier control y luego desconecte la alimentación. cable del tomacorriente. No lo desconecte tirando del cable.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de el aparato no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (ver garantía) para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el aparato. fabricante puede causar lesiones.
8. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas o fuentes de calor como una estufa caliente. hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. La base calefactora está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calefactora inmediatamente después de usarla. Deje enfriar antes de manipularlo.
13. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que sale puede provocar quemaduras.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones.
15. Diseñado únicamente para uso doméstico en encimeras. Mantenga 6 pulgadas (152 mm)

despejado de la pared y por todos lados. Utilice siempre el aparato en un lugar seco, estable y superficie nivelada.

16. Asegúrese de que las manijas estén correctamente ensambladas en el tazón y bloqueadas en su lugar. antes de usar.

17. Nunca lo deje desatendido cuando contenga aceite caliente.

18. ADVERTENCIA: La comida derramada puede provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador y nunca use el tomacorriente debajo del mostrador.

19. Modelos con cables de alimentación desmontables: no retire el cable de alimentación durante la operación. Si el enchufe se desconecta del aparato, desenchufe del tomacorriente de pared antes de volver a conectarlo.

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

En el interior no hay piezas que el usuario pueda reparar. La unidad de potencia nunca necesita lubricación. Hacer No intente reparar este producto. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se puede utilizar un cable de extensión con cuidado. sin embargo, el La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica de la olla de fondue. El cable de extensión no debe ser Se permite colgar sobre el mostrador o la mesa donde se puede tirar de él. niños o tropezarse involuntariamente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: Cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el ¡equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias perjudiciales.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida

interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no están expresamente aprobado por el responsable del cumplimiento podría anular el derecho del usuario autoridad para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y cumple con los límites de

un dispositivo digital de Clase B de conformidad con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y

Si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar

interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay

Garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si esto

El producto causa interferencias dañinas a la radio o la televisión.

recepción, que se puede determinar apagando y encendiendo el producto, el

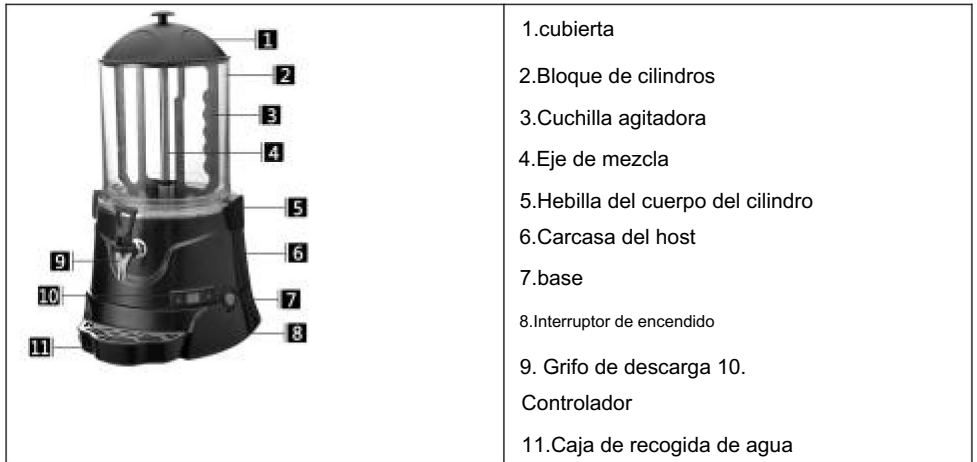
Se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes medidas.

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
- Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente al que el receptor está conectado.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

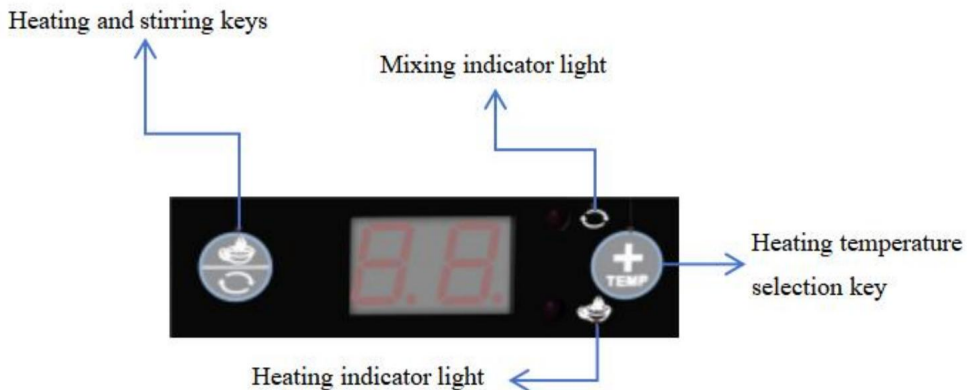
. Parametros basicos

Modelo	HC-10	Volumen	10L
Nombre	Máquina de chocolate caliente	Temperatura rango de control	30-90
Fuerza suministrar	CA 220-240 V 50/60 Hz. CA 110-120 V 50/60 Hz.	Peso neto	7,1 kilos
Fuerza	600W	Describir dimensiones	320*400*570

. Introducción del componente



Esquema del panel de control.



. Instrucciones de uso

- Retire la máquina y retire la película de espuma. Compruebe que el
- Los parámetros de la placa de identificación en la parte posterior de la máquina son consistentes con lo que necesita. En caso contrario, póngase en contacto con el servicio postventa. Lea atentamente estas instrucciones antes de probar la máquina.
- Encienda la fuente de alimentación, el timbre suena dos veces después del encendido, el

el indicador de encendido está encendido y el circuito de la máquina es normal; presione la "tecla de calentamiento de mezcla" en el panel de control, el indicador de mezcla está encendido y la paleta mezcladora gira; Presione la "tecla de agitación y calentamiento" por segunda vez y el indicador de función de calentamiento se ilumina. Espere un rato para ver si la temperatura en la pantalla sube (es mejor añadir una pequeña cantidad de agua). Presione esta tecla por tercera vez y se detendrán la agitación y el calentamiento. • En el estado de espera, presione la "tecla de configuración de temperatura" y el tubo Nixie parpadea para mostrar el valor de temperatura establecido. En este momento, puede presionar la "tecla de configuración de temperatura" para aumentar el valor establecido. Presione la "tecla de ajuste de temperatura" durante mucho tiempo para aumentar rápidamente el valor establecido. El rango de temperatura establecido es de 30 ~ 90 . No presione ninguna tecla durante 5 segundos, guarde los parámetros, salga del estado de configuración y vuelva al estado de espera.

• En el estado de espera, presione la "tecla de calentamiento de mezcla", el indicador de mezcla se ilumina y la batidora comienza a funcionar. Presione nuevamente la "tecla de calentamiento y agitación", la luz indicadora de calentamiento se enciende, el tubo calefactor comienza a funcionar y el tubo digital muestra la temperatura real. Cuando la temperatura real es mayor o igual a la temperatura establecida, el tubo calefactor deja de funcionar y el indicador de calentamiento parpadea. Cuando la temperatura baja y está 3 grados por debajo de la temperatura establecida, el tubo calefactor comienza a funcionar nuevamente y el indicador de calentamiento se enciende. Si desea finalizar el proceso de calentamiento, puede presionar la "tecla de calentamiento con agitación" para salir del modo de calentamiento, y el indicador de calentamiento se apagará y volverá al estado de espera. • Presione la "tecla de configuración de

temperatura" durante mucho tiempo en el estado de espera para ingresar a la configuración de parámetros. Presione la tecla de configuración para cambiar los parámetros de C1 a C6. Pulse la "tecla de agitación y calentamiento" para seleccionar el parámetro. El tubo nixie muestra el valor del parámetro correspondiente.

Presione la "tecla de ajuste de temperatura" para cambiar el valor del parámetro correspondiente (el valor aumenta en una dirección. Cuando alcance el valor máximo, presione la "tecla de ajuste de temperatura" nuevamente para cambiarlo al valor mínimo del rango). Presione nuevamente la "tecla de calentamiento de agitación" para regresar a la selección de parámetros, no opere ninguna tecla durante 5 segundos.

Después de configurar los parámetros, guarde los parámetros, salga del estado de configuración y vuelva al estado de espera.

Parámetros	Nombre	Rango	Inicial valor	Unidad
C1	Temperatura valor de compensación	-19~20	0	
C2	Reinicio del calentador retorno de temperatura diferencia	0~50	1	
C3	Corriente de alarma del calentador (Lapso 0,1)	0,5 ~ 3,0	2.0	A
C4	Los primeros dos dígitos de corriente de alarma del motor valor: 1,1 (intervalo 0,1)	0~2.0	1	A
C5	Dos dígitos después del punto decimal del motor valor actual de alarma: 0,01	1~9	0	A
C6	modo de alarma	0~3	3	0: Sin alarma 1: individuo calefacción alarma 2: Separar alarma de motor 3: completo alarma

Descripción de la alarma: La función de alarma sólo se puede activar cuando el

El dispositivo correspondiente comienza a funcionar. Después de que suene la alarma, es necesario encenderse de nuevo.

E1: Alarma de sobrecorriente del motor de mezcla

E2: Alarma de sobrecorriente del calentador

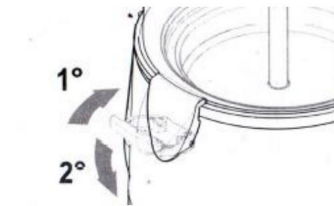
IV. Precauciones para la limpieza

1. Limpie el exterior • Para

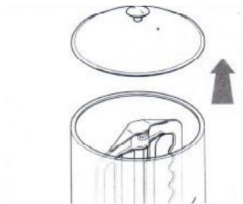
el barril exterior, si la bebida fluye, lávelo con agua limpia y frote la posición alrededor del anillo de sellado con un cepillo; Si la bebida es fácil de solidificar, como el chocolate, lávela con agua caliente y será más fácil de limpiar después de derretirse. Frote la pared del barril y cúbrala con una esponja o herramientas de limpieza suaves. Las herramientas de limpieza duras pueden causar fácilmente rayones en la pared y la cubierta del cañón. La superficie plástica de la base se puede fregar con una toalla.

2. Pasos de limpieza

A. Mueva los dos pestillos del bloque de cilindros hacia arriba como se muestra en la ilustración.



B. Quita la tapa



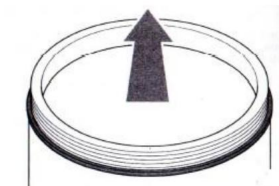
C. Como se muestra en la figura, levante la cuchilla agitadora 30 cm, inclínala 80 grados y luego tire de ella hacia arriba para sacar la cuchilla giratoria.



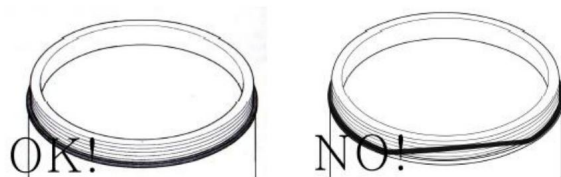
D. Bloque de cilindros



E. Retire el anillo de sellado



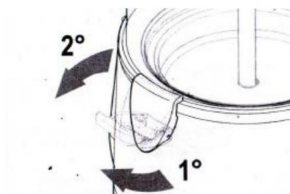
F. Instale nuevamente el anillo de sellado limpio. Preste atención a la instalación del anillo de sellado en su lugar.



G. Instale el cilindro limpio en la máquina.



H. Fije el pestillo de la cerradura del cilindro.



3.Limpieza del grifo

•Para el grifo, si la bebida es fácil de solidificar, como el chocolate, debe limpiarse de manera oportuna; de lo contrario, la solidificación del chocolate puede causar el bloqueo del grifo; Método de limpieza: Después de limpiar el bloque de cilindros, agregue agua caliente al bloque de cilindros, luego abra el grifo y drene hasta que el agua del grifo esté completamente libre de impurezas.

V. Instrucciones de funcionamiento

1. Instrucciones •

Vierta el chocolate en polvo y otros condimentos en el cilindro, vierta una cantidad adecuada de agua, a 3-5 cm del extremo superior del cilindro.



• Encienda la fuente de alimentación, presione el interruptor de encendido, ajuste la temperatura a la temperatura requerida, presione la tecla de agitación y calentamiento, la máquina agitará y calentará automáticamente, alcanzará la temperatura establecida y estará en un estado de conservación del calor.

2. Precauciones

• Cuando la máquina está en funcionamiento, está estrictamente prohibido quitar la paleta mezcladora y quitar o volver a colocar el cuerpo del cilindro. •

Cuando la máquina deje de revolver, preste atención a si la bebida se solidifica cuando se enfría. Si se solidifica, retire el cuerpo del cilindro y la paleta agitadora y colóquelos en un recipiente limpio para evitar sobrecargar el motor y afectar la vida útil de la máquina. •

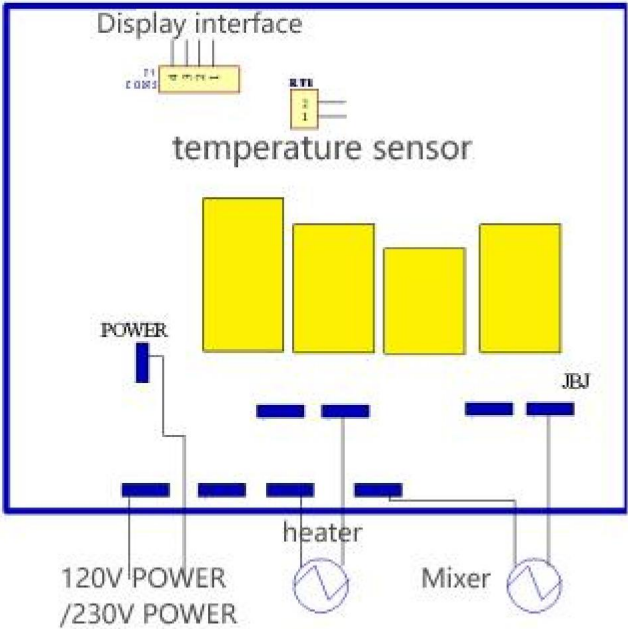
Si la máquina necesita refrigeración, desconecte la fuente de alimentación para una refrigeración natural. No rocíe agua sobre el calentador para enfriarlo, para no afectar la vida útil de la máquina.

. Análisis y solución de fallos.

De serie Número	Síntomas Causa	de aparición Método de alta	
1	El máquina no es comenzar	1. El cable de alimentación no está conectado correctamente.	1. Verifique la línea eléctrica y conéctela. adecuadamente
		2. La línea cero no es conectado	2. Comprueba el cero línea
		3. El interruptor de encendido no está encendido.	3. Encienda el interruptor de encendido.
		4. Problemas con el enchufe del interruptor de encendido y el cable de conexión	4. Verifique el enchufe y el cableado.
		5. Problema con la PCB junta	5. Reemplace la placa PCB
2	El motor no es remover	1. Bajo voltaje	1. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación.
		2. Problema con la PCB junta	2. Reemplace la placa PCB
		3. El motor de mezcla está dañado.	3. Reemplace el motor de mezcla.
		4. La varilla agitadora no está instalada en su lugar.	4. Verificar e instalar en su lugar
3	El la máquina es no calentado	1. El extremo del cable de El calentador eléctrico está suelto.	1. Revisa el hilo termina y conecta ellos correctamente
		2. El calentador eléctrico está dañado	2. Reemplace el calentador eléctrico.

4	Material fuga	1. La manguera que conecta el grifo está rota.	1. Verifique y reemplazar la manguera
		2. La abrazadera de la manguera de silicona está suelta.	2. Verifique y conecte la abrazadera.
		3. El cuerpo de la válvula del grifo está dañado.	3. Reemplace el cuerpo de la válvula del grifo.
		4. El anillo de sellado del cuerpo del cilindro está dañado.	4. Reemplace el anillo de sellado.
5	La pantalla LCD no es mostrar	1. Problema con la PCB junta	1. Reemplace la placa PCB
		2. Enchufe flojo	2. Verifique y Conecte el enchufe.

. Esquema del circuito



Tarjeta de garantía

Preguntas

y respuestas 1. ¿Cómo consigo un anillo de sello de repuesto?

Puedes contactarnos para comprar.

2. ¿Puedo utilizar leche en polvo?

Sí

3. ¿Puedo agregar trozos de chocolate y leche para hacer chocolate caliente?

No se recomiendan los cubitos de chocolate. Se recomienda chocolate en polvo.

4. ¿Puedo preparar bebidas dentro?

Sí

5. ¿Es normal el burbujeo del chocolate?

Sí, generalmente el chocolate contiene una cierta cantidad de pequeñas burbujas.

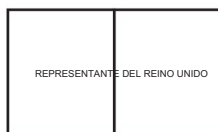
Durante la agitación, también entrarán burbujas en la mezcla de chocolate; Calentar el chocolate también produce gas; Así que no te preocupes.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:

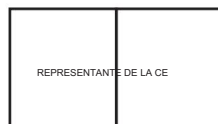
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET ASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITADO. C/O YH Consulting Limited
Oficina 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

Dozownik gorącej czekolady

MODEL:HC-10

Nadal dokładamy wszelkich starań, aby zapewnić Państwu narzędzia w konkurencyjnej cenie.

„Zaoszczędź do połowy”, „o połowę taniej” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas przedstawiają jedynie szacunkową oszczędność, jaką możesz uzyskać kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi najlepszymi markami i niekoniecznie oznaczają uwzględnienie wszystkich kategorii oferowanych narzędzi przez nas. Przypominamy, aby podczas składania zamówienia u nas dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z czołowymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Dozownik gorącej czekolady

MODEL:HC-10



POTRZEBUJĘ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Prosimy o kontakt:
Wsparcie

techniczne i certyfikat e-gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja. Przed przystąpieniem do obsługi prosimy o dokładne zapoznanie się ze wszystkimi instrukcjami. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od produktu, który otrzymałeś. Proszę wybaczyć nam, że nie będziemy ponownie informować Państwa, jeśli pojawią się jakieś aktualizacje technologii lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie — aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Ten produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. 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 przekazać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
	Do użytku wewnątrz

Ekspres do gorącej czekolady HC-10, znany również jako „ekspres do gorącej kawy”, to wielofunkcyjny ekspres do gorących napojów, który może podgrzewać i mieszać kawę, czekoladę, mleko, herbatę mleczną, sok owocowy, mleko fasolowe (ryżowe), wino, itp. lub napoje mieszane: mleko czekoladowe, kawa mleczna itp. Maszyna charakteryzuje się pięknym wyglądem, nowatorskim designem, małą zajmowaną powierzchnią itp. i może być używana niezależnie lub używana razem. Nadaje się do kawiarni, sklepów z czekoladą DIY, sklepów z herbatą mleczną, barów, zachodnich restauracji w hotelach lub ekskluzywnych budynkach, sklepów 4S z samochodami rekreacyjnymi, saloników firmowych, herbaciarni i innego niezbędnego sprzętu.

WAŻNI OCHRONIARZE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym: 1. Przed użyciem tego produktu przeczytaj wszystkie instrukcje.

2. To urządzenie generuje ciepło podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie umieszczaj ani nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
4. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci ani osoby z ograniczone możliwości fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub brak doświadczenia i wiedza. Podczas korzystania z dowolnego urządzenia konieczny jest ścisły nadzór w pobliżu dzieci. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że tak się nie stanie bawić się urządzeniem. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięg dzieci.
5. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed założeniem lub zdjęciem części i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części poczekaj, aż ostygnie. Przed sprzątaniem. Aby odłączyć, ustaw dowolne sterowanie w pozycji OFF, a następnie odłącz zasilanie przewód z gniazdka. Nie odłączaj, ciągnąc za przewód.
6. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po uszkodzeniu działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Nie rób prób wymiany lub sklejenia uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie do producenta (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez urządzenie producenta może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i nie dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj na lub w pobliżu mokrych powierzchni lub źródeł ciepła, np. gorących na palniku gazowym, elektrycznym lub w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego: gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Podstawa grzewcza jest poddawana działaniu ciepła resztkowego z cyklu gotowania. Nie rób dotknąć podstawy grzewczej bezpośrednio po użyciu. Pozostawić do ostygnięcia przed manipulacją.
13. Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy w trakcie lub po cyklu gotowania. Wydobywająca się para może spowodować oparzenia.
14. Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone. Niewłaściwe użycie może spowodować urazy.
15. Przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zachowaj 6 cali (152 mm)

z dala od ściany i ze wszystkich stron. Zawsze używaj urządzenia na suchym, stabilnym, płaskiej powierzchni.

16. Upewnij się, że uchwyty są prawidłowo zamontowane w misce i zablokowane na swoim miejscu przed użyciem.

17. Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru, jeśli zawiera gorący olej.

18. OSTRZEŻENIE: Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Zachowaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. Nigdy nie przeciągaj przewodu przez krawędź blatu i nigdy użyj gniazdka pod ladą.

19. Modele z odłączanymi przewodami zasilającymi: nie odłączać przewodu zasilającego podczas operacji. Jeżeli wtyczka odłączy się od urządzenia, należy ją odłączyć od gniazdka ściennego przed ponownym podłączeniem.

TEN PRODUKT PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Wewnątrz nie ma żadnych części, które mógłby naprawić użytkownik. Jednostka napędowa nigdy nie wymaga smarowania. Do nie próbuj naprawiać tego produktu. Do zestawu dołączony jest krótki przewód zasilający zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o: dłuższy sznur. Z przedłużacza można korzystać ostrożnie. Jednakże oznaczona moc elektryczna przedłużacza powinna być co najmniej tak duża, jak parametry elektryczne garnka do fondue. Przedłużacz nie powinien być można zawiesić nad blatem lub blatem, za który można go ciągnąć dzieci lub przypadkowo się o nie potknęły.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, może unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Eksploatacja podlega następującym dwóm warunkom:

- 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.
- 2) Ten produkt musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym

zakłóceń, które mogą powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Zmiany lub modyfikacje tego produktu nie są dokonywane w sposób wyraźny zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, może unieważnić uprawnienia użytkownika uprawnienia do obsługi produktu.

Uwaga: ten produkt został przetestowany i stwierdzono, że jest zgodny z ograniczeniami dot urządzenia cyfrowe klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC, te ograniczenia zostały zaprojektowane w celu zapewnienia rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji mieszkaniowej.

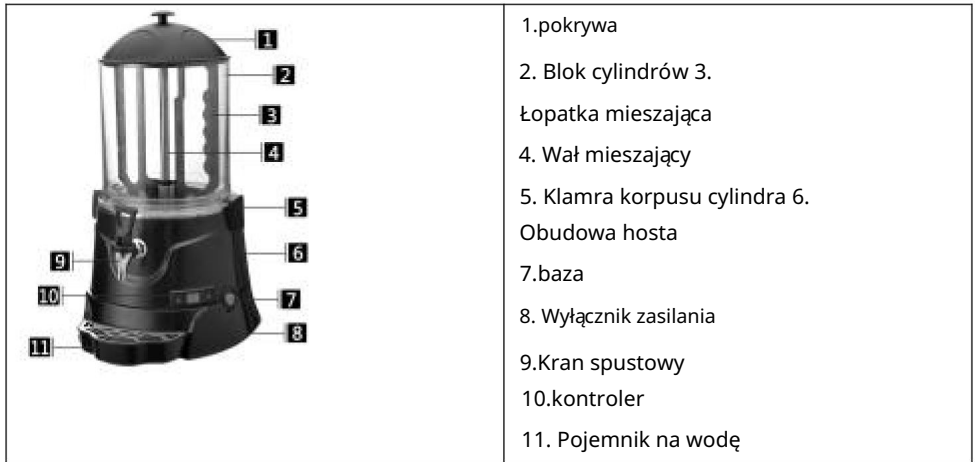
Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej oraz jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może spowodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Jednak nie ma gwarancji, że w konkretnej instalacji nie wystąpią zakłócenia. Jeśli to produkt rzeczywiście powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radia lub telewizji odbioru, co można sprawdzić poprzez wyłączenie i włączenie produktu zachęca się użytkownika do podjęcia próby skorygowania zakłóceń za pomocą jednego lub więcej środków następujących.

- Zmień orientację lub położenie anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość pomiędzy produktem a odbiornikiem.
- Podłącz produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego jest podłączony odbiornik jest podłączony.
- Skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

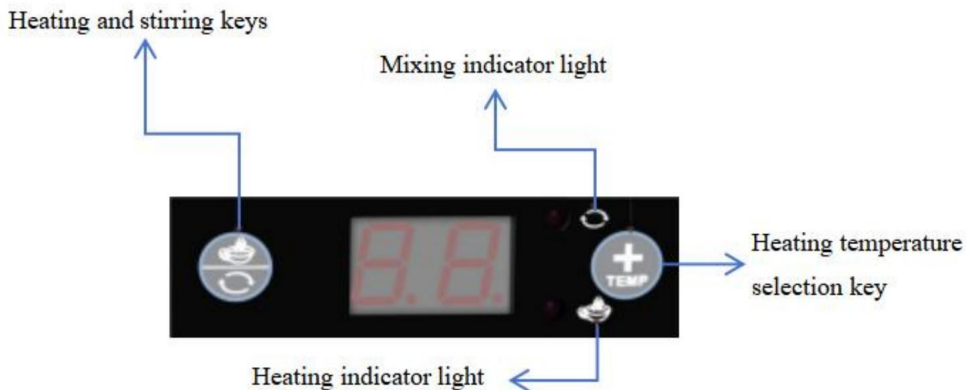
. Podstawowe parametry

Model	HC-10	Tom	10L
Nazwa Maszyna do gorącej czekolady		Temperatura zakres regulacji	30-90 °C
Moc dostarczać	AC220-240V 50/60HZ AC110-120V 50/60HZ	Waga netto	7,1 kg
Moc	600 W	Zarys wymiary	320*400*570

. Wprowadzenie do komponentów



Schemat panelu sterującego



. Instrukcja użycia

- Zdejmij maszynę i usuń folię piankową. Sprawdź, czy

Parametry z tabliczki znamionowej z tyłu maszyny są zgodne z tym, czego potrzebujesz. Jeżeli nie, prosimy o kontakt z serwisem posprzedażnym. Proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia. • Włącz zasilanie, po włączeniu zasilania rozlegnie się dwukrotnie sygnał dźwiękowy,

wskaźnik zasilania jest włączony, a obwód maszyny działa normalnie; naciśnij „przycisk ogrzewania mieszania” na panelu sterowania, wskaźnik mieszania świeci się , a łopatką mieszającą się obraca; naciśnij przycisk „mieszanie i podgrzewanie” po raz drugi, a wskaźnik funkcji podgrzewania zaświeci się . Poczekać chwilę , aż temperatura na wyświetlaczu wzrośnie (lepiej dodać niewielką ilość wody). Naciśnij ten przycisk trzeci raz, a mieszanie i ogrzewanie zatrzymają się . • W stanie gotowości naciśnij „przycisk ustawiania temperatury”, a rurka Nixie zacznie migać, wyświetlając ustawioną wartość temperatury. W tym momencie możesz nacisnąć „przycisk ustawiania temperatury”, aby zwię kszyć ustawioną wartość. Naciśnij długo „przycisk ustawiania temperatury”, aby szybko zwię kszyć ustawioną wartość.

Ustawiony zakres temperatur wynosi 30 °C ~ 90 °C. Nie naciskaj żadnego klawisza przez 5 sekund, zapisz parametry, wyjdź ze stanu ustawień i wróć do stanu gotowości.

• W stanie gotowości naciśnij „przycisk ogrzewania mieszania”, zaświeci się wskaźnik mieszania i mikser zacznie działać. Naciśnij ponownie przycisk „mieszanie ogrzewania”, zaświeci się lampka kontrolna ogrzewania, rura grzewcza zacznie działać, a cyfrowy w kształcie tuby wyświetli rzeczywistą temperaturę . Gdy rzeczywista temperatura jest wię ksza lub równa ustawionej temperaturze, rura grzewcza przestaje działać, a wskaźnik ogrzewania miga. Gdy temperatura spadnie i bę dzie o 3 stopnie niższa od ustawionej, rura grzewcza zacznie ponownie działać, a kontrolka ogrzewania bę dzie się świecić. Jeśli chcesz zakończyć proces podgrzewania, możesz nacisnąć przycisk „Podgrzewanie z mieszaniem”, aby wyjść z trybu podgrzewania, a wskaźnik podgrzewania zgaśnie i powróci do stanu gotowości. • Naciśnij długo „przycisk ustawiania temperatury” w stanie gotowości, aby wejść do ustawień parametrów. Naciśnij klawisz ustawień, aby przełączyć parametry z C1 na C6. Aby wybrać parametr, naciśnij przycisk „Mieszanie i podgrzewanie”. Rurka Nixie wyświetla odpowiednią wartość parametru.

Naciśnij „przycisk regulacji temperatury”, aby zmienić odpowiednią wartość parametru (wartość rośnie w jednym kierunku. Gdy osiągnie wartość maksymalną, naciśnij ponownie „przycisk regulacji temperatury”, aby zmienić ją na minimalną wartość zakresu). Aby powrócić do wyboru parametrów, naciśnij ponownie przycisk „Podgrzewanie z mieszaniem”, nie naciskaj żadnego przycisku przez 5 sekund

po ustawieniu parametrów zapisz parametry, wyjdź ze stanu ustawień i wróć do stanu gotowości.

Parametry	Nazwa	Zakres	Wstępna wartość	Jednostka
C1	Temperatura wartość odszkodowania	-19 ~ 20	0	°C
C2	Ponowne uruchomienie nagrzewnicy powrót temperatury różnica	0~50	1	°C
C3	Prąd alarmowy nagrzewnicy (Rozpiętość 0,1)	0,5 ~ 3,0	2.0	A
C4	Pierwsze dwie cyfry prąd alarmowy silnika wartość: 1,1 (zakres 0,1)	0 ~ 2,0	1	A
C5	Dwie cyfry po punkcie dziesiętnym silnika wartość prądu alarmowego: 0,01	1 ~ 9	0	A
C6	tryb alarmowy	0 ~ 3	3	0: Brak alarmu 1: Indywidualne ogrzewanie alarm 2: Oddzielne alarm silnika 3: Pełny alarm

Opis alarmu: Funkcję alarmu można aktywować tylko wtedy, gdy odpowiednie urządzenie zacznie działać. Po włączeniu alarmu musi to nastąpić zostać ponownie włączony.

E1: Alarm przetężenia silnika mieszającego

E2: Alarm przetężenia grzejnika

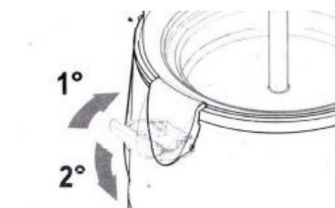
IV. Środki ostrożności podczas czyszczenia

1. Oczyszczyć zewnętrzną część

beczki zewnętrznej, jeśli napój płynię, umyj ją czystą wodą i wyszoruj szczotką miejsce wokół pierścienia uszczelniającego; jeśli napój łatwo twardnieje, np. czekolada, należy go umyć gorącą wodą, łatwiej będzie go wyczyścić po rozpuszczeniu. Wyszoruj ściankę beczki i przykryj gąbką lub miękkim narzędziem do czyszczenia. Twarde narzędzia czyszczące mogą łatwo spowodować zarysowania ścianki lufy i pokrywy. Plastikową powierzchnię podstawy można czyścić ręcznikiem.

2. Etapy czyszczenia

A. Przesuń dwa zatrzaski bloku cylindrów w górę, jak pokazano na ilustracji



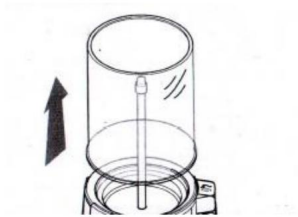
B. Zdejmij pokrywę



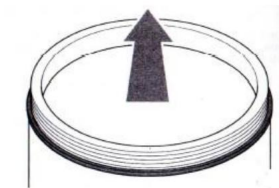
C. Jak pokazano na rysunku, pociągnij ostrze mieszające do góry o 30 cm, przechyl je o 80 stopni, a następnie pociągnij do góry, aby wysunąć obracające się ostrze.



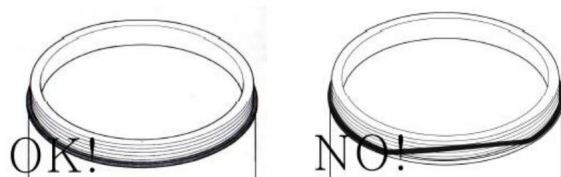
D. Blok cylindrów



E. Zdejmij pierścień uszczelniający



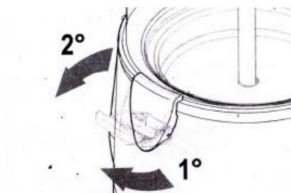
F. Zamontuj ponownie oczyszczony pierścień uszczelniający. Zwróć uwagę na instalację pierścienia uszczelniającego na swoim miejscu.



G. Zamontuj oczyszczony cylinder na maszynie.



H. Zamocować zatrzask zamka bębenkowego.



3. Czyszczenie kranu •

W przypadku kranu, jeśli napój łatwo twardnieje, np. czekolada, należy go oczyścić w odpowiednim czasie, w przeciwnym razie stwardnienie czekolady może spowodować zablokowanie kranu; Metoda czyszczenia:

Po wyczyszczeniu bloku cylindrów należy dodać gorącą wodę do bloku cylindrów, następnie odkręcić kran i spuszczać, aż woda z kranu będzie całkowicie wolna od zanieczyszczeń

V. Instrukcja obsługi

1. Instrukcje • Do

cylindra wsypać proszek czekoladowy i inne przyprawy, wlać odpowiednią ilość wody w odległości 3-5 cm od górnego końca cylindra.



- Włącz zasilanie, naciśnij wyłącznik zasilania, ustaw żądaną temperaturę, naciśnij przycisk mieszania i podgrzewania, maszyna automatycznie zacznie mieszać i podgrzewać, osiągnie ustawioną temperaturę i przejdzie w stan utrzymywania ciepła.

2. Środki ostrożności

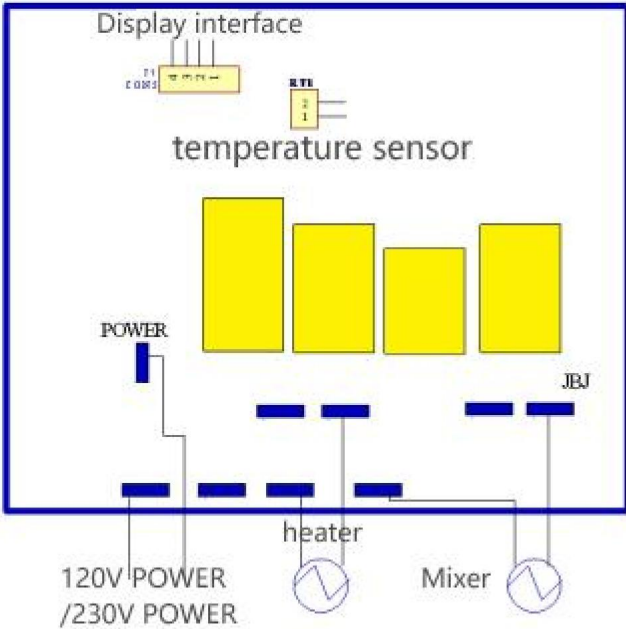
- Podczas pracy maszyny zabrania się wyjmowania mieszadła i wyjmowania lub ponownego zakładania korpusu cylindra.
- Gdy urządzenie przestanie mieszać, zwróć uwagę, czy napój stwardnieje po ochłodzeniu. Jeśli stwardniał, wyjmij korpus cylindra i łopatkę mieszającą i umieść je na czystej misce, aby uniknąć przeciążenia silnika i wpływu na żywotność maszyny.
- Jeśli maszyna wymaga chłodzenia, odłącz zasilanie w celu zapewnienia naturalnego chłodzenia. Nie spryskuj grzejnika wodą w celu chłodzenia, aby nie wpłynąć na żywotność urządzenia.

. Analiza usterek i rozwiązanie

Seryjny Numer	Objawy Przyczyna wystąpienia Sposób rozładowania		
1	The maszyna nie początek	1. Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony	1. Sprawdź linię zasilającą i podłącz ją odpowiednio
		2. Linia zerowa nie jest połączony	2. Sprawdź zero linia
		3. Przełącznik zasilania nie jest włączony	3. Włącz wyłącznik zasilania
		4. Problemy z wtyczką wyłącznika zasilania i przewodem łączącym	4. Sprawdź wtyczkę i okablowanie
		5. Problem z płytą PCB tablica	5. Wymień płytę drukowaną
2	Silnik nie zamieszać	1. Niskie napięcie	1. Sprawdź napięcie zasilania
		2. Problem z płytą PCB tablica	2. Wymień płytę drukowaną
		3. Silnik mieszający jest uszkodzony	3. Wymień silnik mieszający
		4. Mieszadło nie jest zamontowane na swoim miejscu	4. Sprawdź i zainstaluj w miejscu
3	The maszyna jest nieogrzewany	1. Koniec drutu grzejnik elektryczny jest poluzowany.	1. Sprawdź wętek kończy się i łączy je prawidłowo
		2. Grzejnik elektryczny jest uszkodzony	2. Wymień grzejnik elektryczny

4	Materiał przeciek	1. Wąż łączący kran jest uszkodzony.	1. Sprawdź i wymień wąż
		2. Zacisk na węźlu silikonowym jest poluzowany.	2. Sprawdź i podłącz zacisk
		3. Korpus zaworu kranowego jest uszkodzony	3. Wymień korpus zaworu kranu
		4. Uszkodzony jest pierścień uszczelniający na korpusie cylindra.	4. Wymień pierścień uszczelniający
5	LCD nie wyświetla	1. Problem z płytą PCB tablica	1. Wymień płytę drukowaną
		2. Luźna wtyczka	2. Sprawdź i podłącz wtyczkę .

. Schemat obwodu



Karta gwarancyjna

Pytania

i odpowiedzi 1. Jak zdobyć zapasowy pierścień uszczelniający?

Możesz skontaktować się z nami w celu zakupu.

2. Czy mogę użyć mleka w proszku?

Tak

3. Czy do przygotowania gorącej czekolady mogę dodać kawałki czekolady i mleko?

Kostki czekolady nie są zalecane. Zalecana jest czekolada w proszku.

4. Czy w środku mogę przygotowywać napoje?

Tak

5. Czy bulgotanie czekolady jest zjawiskiem normalnym?

Tak, ogólnie rzecz biorąc, czekolada zawiera pewną ilość małych bąbelków.

Podczas mieszania do zawiesiny czekoladowej dostaną się również bąbelki; Podgrzewanie czekolady również wytwarza gaz; Więc nie martw się.

Producent: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi Adres:

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Import do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Import do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

REPUBLIKA	Wielkiej Brytanii
-----------	-------------------

YH CONSULTING SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House,
London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

REPREZENT	KE
-----------	----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69, 60329
Frankfurt nad Menem.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

www.vevor.com/support



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

Dispenser voor warme chocolademelk

MODEL:HC-10

We blijven ons inzetten om u gereedschap tegen een concurrerende prijs te bieden.

'Bespaar de helft', 'Halve prijs' of andere soortgelijke uitdrukkingen die door ons worden gebruikt vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u zou kunnen profiteren als u bepaalde tools bij ons koopt in vergelijking met de grote topmerken en betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën van aangeboden tools dekken. door ons. Wij verzoeken u vriendelijk om bij het plaatsen van een bestelling bij ons goed na te gaan of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Dispenser voor warme chocolademelk

MODEL:HC-10



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u productvragen? Technische ondersteuning nodig? Neem gerust contact met ons op:

Technische

**ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Dit is de originele instructie. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u ermee aan de slag gaat. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u heeft ontvangen. Vergeef ons alstublieft dat we u niet opnieuw informeren als er technologie- of software-updates zijn voor ons product.

	Waarschuwing-Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de handleiding zorgvuldig lezen.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EU. 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 zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	Alleen binnenshuis te gebruiken

HC-10 warme chocolademelkmachine, ook wel "hete koffiemachine" genoemd, is een multifunctionele machine voor warme dranken, die koffie, chocolade, melk, melkthee, vruchtensap, bonen(rijst)melk, wijn kan verwarmen en roeren, enz., of gemengde dranken: chocolademelk, melkkoffie, enz. De machine heeft de kenmerken van een mooi uiterlijk, een nieuw ontwerp, een kleine bezette ruimte enzovoort, en kan onafhankelijk of samen worden gebruikt. Het is geschikt voor coffeeshops, doe-het-zelf-chocoladewinkels, melktheewinkels, bars, westerse restaurants in hotels of luxe gebouwen, 4S-winkels voor vrijetijdsauto's, bedrijfs lounges, theebars en andere benodigde apparatuur.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende: 1. Lees alle instructies voordat u dit product gebruikt.

2. Dit apparaat genereert warmte tijdens gebruik. Raak hete oppervlakken niet aan.
Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u geen snoeren, stekkers of dergelijke plaatsen of onderdompelen apparaat in water of een andere vloeistof.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis. Wanneer een apparaat wordt gebruikt, is nauwlettend toezicht noodzakelijk in de buurt van kinderen. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat dit niet gebeurt spelen met het apparaat. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als u hem niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en vóór het schoonmaken. Laat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt, en vóór het schoonmaken. Om de verbinding te verbreken, zet u een willekeurige knop op UIT en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact snoer uit stopcontact. Ontkoppel niet door aan het snoer te trekken.
6. Gebruik geen apparaat als het snoer of de stekker beschadigd is, of als de stekker beschadigd is Het apparaat werkt niet goed of is op enigerlei wijze beschadigd. Niet doen proberen een beschadigd snoer te vervangen of te splitsen. Breng het apparaat terug naar de fabrikant (zie garantie) voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Het gebruik van accessoires die niet door het apparaat worden aanbevolen fabrikant kan letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden gebruiken.
9. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, en laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van natte oppervlakken of warmtebronnen zoals hittebronnen gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
11. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met daarin hete olie of andere hete vloeistoffen.
12. De verwarmingsbasis is onderhevig aan restwarmte van de kookcyclus. Niet doen raak de verwarmingsbasis onmiddellijk na gebruik aan. Laat afkoelen voordat u het hanteert.
13. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel tijdens of na een kookcyclus. Ontsnappende stoom kan brandwonden veroorzaken.
14. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan waarvoor het bedoeld is. Misbruik kan leiden tot verwondingen.
15. Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Houd 6 inch (152 mm)

vrij van de muur en aan alle kanten. Gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke ondergrond.

16. Zorg ervoor dat de handgrepen goed op de kom zijn gemonteerd en op hun plaats zijn vergrendeld voor gebruik.

17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als er hete olie in zit.

18. **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Bewaar het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen. Drapeer het snoer nooit over de rand van het aanrecht en nooit gebruik een stopcontact onder de toonbank.

19. Modellen met afneembare netsnoeren: verwijder het netsnoer niet tijdens bedrijf. Als de stekker losraakt van het apparaat, trek dan de stekker uit het stopcontact uit het stopcontact voordat u deze opnieuw aansluit.

DIT PRODUCT IS UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen binnenin. De krachtbron heeft nooit smering nodig. Doen Probeer dit product niet te repareren. Er wordt een kort netsnoer meegeleverd het risico verminderen dat voortvloeit uit het verstrikt raken in of struikelen over een langer snoer. Een verlengsnoer mag met zorg worden gebruikt. echter, de De aangegeven elektrische classificatie van het verlengsnoer moet minstens zo groot zijn als het elektrische vermogen van de fonduepan. Het verlengsnoer zou dat niet moeten zijn mag over het aanrecht of tafelblad hangen waar er aan getrokken kan worden kinderen of struikelde onbedoeld.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

FCC-informatie:

LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk door de partij zijn goedgekeurd die verantwoordelijk is voor naleving kan de bevoegdheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen ongeldig maken apparatuur!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderhevig aan de volgende twee voorwaarden:

- 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief

interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product zijn niet uitdrukkelijk toegestaan goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving kan het recht van de gebruiker ongeldig maken bevoegdheid om het product te bedienen.

Let op: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van Klasse B overeenkomstig Deel 15 van de FCC-regels, deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een wooninstallatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen als dit niet volgens de instructies wordt geïnstalleerd en gebruikt, kan dit leiden tot schadelijke interferentie van radiocommunicatie. Er is echter geen garanderen dat er geen interferentie zal optreden in een bepaalde installatie. Als dit product veroorzaakt schadelijke interferentie op radio of televisie ontvangst, die kan worden bepaald door het product uit en weer in te schakelen De gebruiker wordt aangeraden te proberen de interferentie door een of meer van de volgende apparaten te corrigeren volgende maatregelen.

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
- Sluit het product aan op een stopcontact op een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

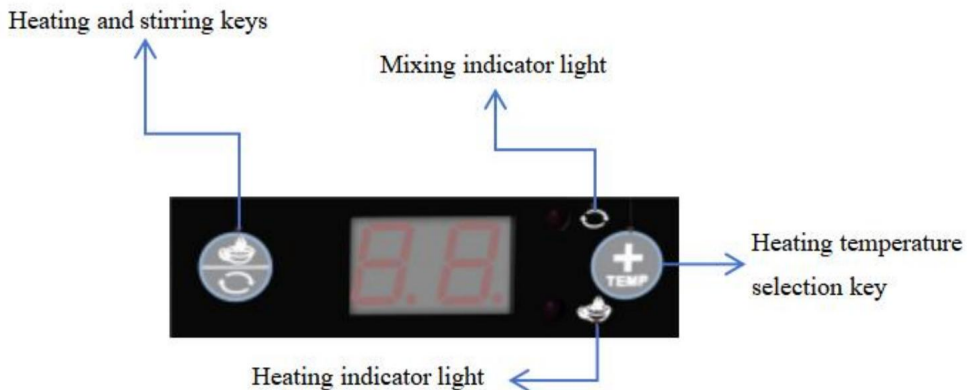
ÿ. Basisparameters

Model	HC-10	Volume	10L
Naam	Warme chocolademelkmachine	Temperatuur controle bereik	30-90ÿ
Stroom levering	AC220-240V 50/60 Hz AC110-120V 50/60HZ	Netto gewicht	7,1 kg
Stroom	600W	Overzicht dimensies	320*400*570

ÿ. Componentintroductie



Schematische weergave van het bedieningspaneel



ÿ. Gebruiksaanwijzing

- Verwijder de machine en verwijder de schuimfolie. Controleer of de

De parameters op het typeplaatje op de achterkant van de machine komen overeen met wat u nodig heeft. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de klantenservice. Lees deze instructies aandachtig door voordat u de machine gaat gebruiken. •

Schakel de voeding in, de zoemer piept twee keer na het inschakelen, de

stroomindicator brandt en het machinecircuit is normaal; druk op de "mengverwarmingstoets" op het bedieningspaneel, de mengindicator brandt en het mengblad draait; druk voor de tweede keer op de "roer- en verwarmingstoets" en het indicatielampje van de verwarmingsfunctie gaat branden. Wacht even om te zien of de temperatuur op het display stijgt (het is beter om een kleine hoeveelheid water toe te voegen). Druk de derde keer op deze toets en het roeren en verwarmen stopt. • Druk in de standby-status op de "temperatuurinstellingstoets" en de Nixie-buis knippert om de ingestelde temperatuurwaarde weer te geven. Op dit moment kunt u op de "temperatuurinstellingstoets" drukken om de ingestelde waarde te verhogen. Druk lang op de "temperatuurinsteltoets" om de ingestelde waarde snel te verhogen.

Het ingestelde temperatuurbereik is 30 ° ~ 90 °. Druk gedurende 5 seconden op geen enkele toets, sla de parameters op, verlaat de instellingsstatus en keer terug naar de standby-status.

• Druk in de stand-bymodus op de "mengverwarmingstoets", de mengindicator licht op en de mixer begint te werken. Druk nogmaals op de "Roerverwarmingstoets", het verwarmingsindicatielampje brandt, de verwarmingsbuis begint te werken en de digitale buis geeft de werkelijke temperatuur weer. Wanneer de werkelijke temperatuur hoger is dan of gelijk is aan de ingestelde temperatuur, stopt de verwarmingsbuis met werken en knippert de verwarmingsindicator. Wanneer de temperatuur daalt en 3 graden onder de ingestelde temperatuur komt, begint de verwarmingsbuis weer te werken en brandt het verwarmingslampje. Als u het verwarmingsproces wilt beëindigen, kunt u op de "Roerverwarmingstoets" drukken om de verwarmingsmodus te verlaten. De verwarmingsindicator gaat uit en keert terug naar de standby-status. • Druk in de standby-status lang op de

"temperatuurinstellingstoets" om de parameterinstelling te openen. Druk op de insteltoets om de parameters van C1 naar C6 te schakelen. Druk op de toets "Roeren en verwarmen" om de parameter te selecteren. De Nixie-buis geeft de bijbehorende parameterwaarde weer.

Druk op de "temperatuuraanpassingstoets" om de overeenkomstige parameterwaarde te wijzigen (de waarde neemt in één richting toe. Wanneer de maximale waarde wordt bereikt, drukt u nogmaals op de "temperatuuraanpassingstoets" om deze te wijzigen naar de minimumwaarde van het bereik). Om terug te keren naar de parametersselectie drukt u opnieuw op de knop "Roeren verwarmen", gedurende 5 seconden geen enkele toets bedienen

Nadat u de parameters hebt ingesteld, slaat u de parameters op, verlaat u de instellingsstatus en keert u terug naar de standby-status.

Parameters	Naam	Bereik	Voorletter waarde	Eenheid
C1	Temperatuur compensatie waarde	-19~20	0	°C
C2	Verwarming opnieuw opstarten temperatuur terugkeer verschil	0~50	1	°C
C3	Verwarmingsalarmstroom (bereik 0,1)	0,5~3,0	2.0	A
C4	Eerste twee cijfers van motoralarmstroom waarde: 1,1 (bereik 0,1)	0~2,0	1	A
C5	Twee cijfers na de decimaalpunt van de motor alarmstroomwaarde: 0,01	1~9	0	A
C6	alarmmodus	0~3	3	0: Geen alarm 1: Individueel verwarming alarm 2: Apart motoralarm 3: Vol alarm

Alarmbeschrijving: De alarmfunctie kan alleen worden geactiveerd als de het bijbehorende apparaat begint te werken. Nadat het alarm is afgegaan, moet dit wel gebeuren weer ingeschakeld worden.

E1: Overstroomalarm mengmotor

E2: Alarm overstroom verwarming

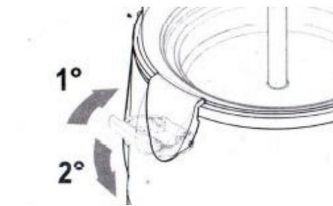
IV. Voorzorgsmaatregelen voor het reinigen

1. Maak de buitenkant

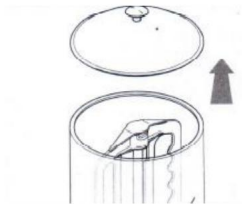
schoon • Als de drank stroomt, was het buitenste vat dan met schoon water en schrob de positie rond de afdichtring met een borstel; Als de drank gemakkelijk te stollen is, zoals chocolade, was deze dan met heet water, zodat hij na het smelten gemakkelijker schoon te maken is. Schrob de wand van het vat en bedek het met een spons of zacht reinigingsgereedschap. Hard schoonmaakgereedschap kan gemakkelijk krassen op de loopwand en het deksel veroorzaken. Het plastic oppervlak van de basis kan worden geschrobd met een handdoek.

2. Reinigingsstappen

A. Beweeg de twee cilinderblokvergrendelingen naar boven zoals weergegeven in de afbeelding



B. Haal het deksel eraf



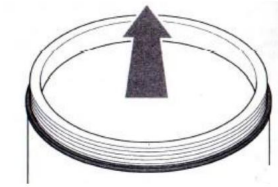
C. Zoals weergegeven in de afbeelding trekt u het roerblad 30 cm omhoog, kantelt u het 80 graden en trekt u het vervolgens omhoog om het roterende blad eruit te halen.



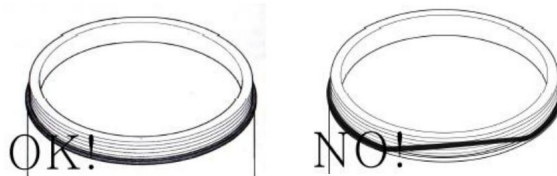
D. Cilinderblok



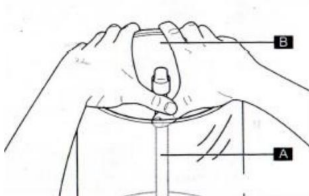
E. Verwijder de afdichtring



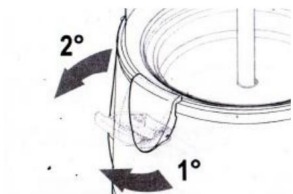
F. Installeer de gereinigde afdichtring opnieuw. Besteed aandacht aan het installeren van de afdichtring op zijn plaats.



G. Installeer de gereinigde cilinder op de machine.



H. Maak de cilinderslotpal vast.



3. Kraan reinigen • Als

de drank gemakkelijk te stollen is, zoals chocolade, moet de kraan tijdig worden gereinigd, anders kan het stollen van chocolade verstopping van de kraan veroorzaken;

Reinigingsmethode: Voeg na het reinigen

van het cilinderblok heet water toe aan het cilinderblok, draai vervolgens de kraan open en laat leeglopen totdat het water uit de kraan volledig vrij is van onzuiverheden

V. Gebruiksaanwijzing

1. Instructies •

Giet het chocoladepoeder en andere kruiden in de cilinder, giet er een juiste hoeveelheid water in, op 3-5 cm afstand van het bovenste uiteinde van de cilinder.



- Schakel de voeding in, druk op de aan/uit-schakelaar, stel de temperatuur in op de gewenste temperatuur, druk op de roer- en verwarmingstoets, de machine zal automatisch roeren en verwarmen, de ingestelde temperatuur bereiken en in een staat van hittebehoud zijn.

2. Voorzorgsmaatregelen

- Wanneer de machine in werking is, is het ten strengste verboden het mengblad te verwijderen en het cilinderlichaam weg te halen of terug te plaatsen. •

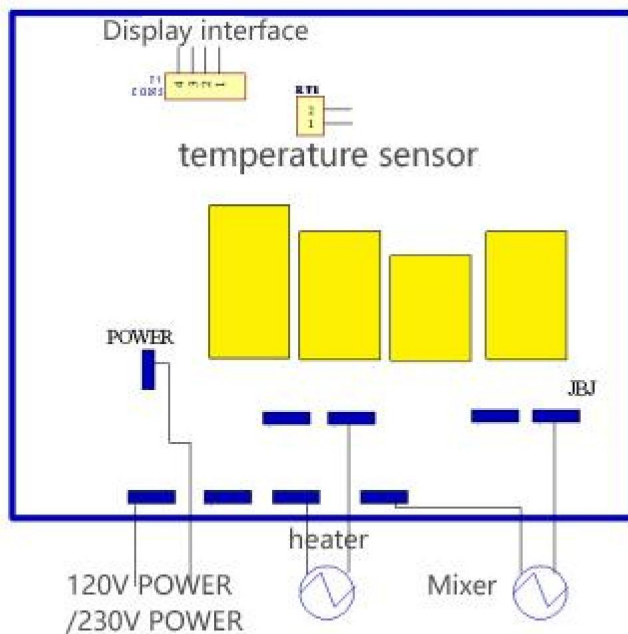
Wanneer de machine stopt met roeren, let dan op of de drank bij afkoeling stevig wordt. Als het is gestold, verwijder dan het cilinderlichaam en het roerblad en plaats ze op een schone bak, om overbelasting van de motor en de levensduur van de machine te voorkomen. • Als de machine koeling nodig heeft, ontkoppel dan de voeding voor natuurlijke koeling. Spuit geen water op de verwarming ter koeling, om de levensduur van de machine niet te beïnvloeden.

ÿ. Foutanalyse en oplossing

Serieel Nummer	Symptomen	Oorzaak van het optreden	Ontladingsmethode
1	De machine doet niet begin	1. Het netsnoer is niet goed aangesloten	1. Controleer de voedingskabel en sluit deze aan op de juiste manier
		2. Nullijn is dat niet verbonden	2. Controleer de nul lijn
		3. De aan/uit-schakelaar staat niet aan	3. Zet de aan/uit-schakelaar aan
		4. Problemen met de stekker van de stroomschakelaar en de aansluitkabel	4. Controleer de stekker en bedrading
		5. Probleem met printplaat bord	5. Vervang de printplaat
2	De motor doet niet roeren	1. Lage spanning	1. Controleer de voedingsspanning
		2. Probleem met printplaat bord	2. Vervang de printplaat
		3. Mengmotor is beschadigd	3. Vervang de mengmotor
		4. De roerstaaf is niet op zijn plaats geïnstalleerd	4. Controleer en installeer in situ
3	De machine is niet verwarmd	1. Het draaduiteinde van elektrische verwarming zit los.	1. Controleer de schroefdraad eindigt en verbindt ze goed
		2. De elektrische verwarming is beschadigd	2. Vervang de elektrische verwarming

4	Materiaal lekkage	1. De slang die de kraan verbindt is kapot.	1. Controleer en vervang de slang
		2. De klem op de siliconenslang zit los.	2. Controleer de klem en sluit deze aan
		3. Het kraanventielhuis is beschadigd	3. Vervang het kraankleplichaam
		4. De afdichtring op het cilinderlichaam is beschadigd.	4. Vervang de afdichtring
5	Het LCD-scherm doet niet weergave	1. Probleem met printplaat bord	1. Vervang de printplaat
		2. Losse plug	2. Controleer en sluit de stekker aan.

ÿ. Schakelschema



Garantiekaart

Vraag

en antwoord 1. Hoe krijg ik een reserveafdichtring?

Voor aankoop kunt u bij ons terecht.

2. Kan ik melkpoeder gebruiken?

Ja

3. Kan ik chocoladestukjes en melk toevoegen om warme chocolademelk te maken?

Chocoladeblokjes worden niet aanbevolen. Chocoladepoeder wordt aanbevolen.

4. Kan ik binnen drankjes maken?

Ja

5. Is het borrelen van chocolade een normaal verschijnsel?

Ja, over het algemeen bevat chocolade een bepaalde hoeveelheid kleine belletjes.

Tijdens het roeren komen er ook belletjes in de chocoladebrij; Bij het verwarmen van chocolade ontstaat er ook gas; Maak je dus geen zorgen.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

Dispenser för varm choklad

MODELL:HC-10

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

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

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Dispenser för varm choklad

MODELL:HC-10



BEHÖVS HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**
garanticertifikat www.vevor.com/support

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

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/ EU. 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 insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.
	Endast för inomhusbruk

HC-10 varm chokladmaskin, även känd som "het kaffemaskin", är en multifunktionell varmdrycksmaskin, som kan värma och röra om kaffe, choklad, mjölk, mjölkte, fruktjuice, bönor (ris) mjölk, vin, etc., eller blandade drycker: chokladmjölk, mjölkkafe, etc. Maskinen har egenskaperna för vackert utseende, ny design, liten ockuperad yta och så vidare, och kan användas självständigt eller användas tillsammans. Den är lämplig för kaféer, gör-det-själ-v-chokladbutiker, mjölktebutiker, barer, västerländska restauranger på hotell eller exklusiva byggnader, 4S-butiker för fritidsbilar, företagslounger, tebarer och annan nödvändig utrustning.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

När du använder elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas inklusive följande: 1. Läs alla instruktioner innan du använder denna produkt.

2. Denna apparat genererar värme under användning. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
3. För att skydda mot elektriska stötar, placera eller doppa inte ner sladd, kontakter eller apparaten i vatten eller annan vätska.
4. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap. Noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används nära barn. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte gör det leka med apparaten. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
5. Dra ur kontakten från uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar, och före rengöring. För att koppla från, vrid valfri kontroll till OFF och koppla sedan ur strömmen sladd från uttaget. Koppla inte bort genom att dra i sladden.
6. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten fungerar felaktigt eller har skadats på något sätt. Låt bli försök att byta ut eller skarva en skadad sladd. Lämna tillbaka apparaten till tillverkare (se garanti) för undersökning, reparation eller justering.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparaten tillverkaren kan orsaka skador.
8. Använd inte utomhus eller för kommersiella ändamål.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller vidrör heta ytor.
10. Placera inte på eller nära våta ytor eller värmekällor som t.ex gas- eller elektrisk brännare, eller i en uppvärmd ugn.
11. Ytterst försiktighet måste iakttas när en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
12. Värmebasen utsätts för restvärme från tillagningscykeln. Låt bli rör vid värmebasen omedelbart efter användning. Låt svalna innan hantering.
13. Var försiktig när du öppnar locket under eller efter en tillagningscykel. Utströmmande ånga kan orsaka brännskador.
14. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål. Missbruk kan orsaka skador.
15. Endast avsedd för hushållsbänkskiva. Behåll 6 tum (152 mm)

fri från väggen och på alla sidor. Använd alltid apparaten på en torr, stabil, slät yta.

16. Se till att handtagen är ordentligt monterade i skålen och låsta på plats innan användning.

17. Lämna aldrig oövervakad när den innehåller het olja.

18. VARNING: Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Behåll apparaten och sladden borta från barn. Draperera aldrig sladden över diskens kant och aldrig använd uttag under disk.

19. Modeller med löstagbara nätsladdar: ta inte bort nätsladden

Under operationen. Om kontakten kopplas bort från apparaten, dra ur kontakten från vägguttaget innan du ansluter igen.

DENNA PRODUKT ÄR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

Inga delar inuti som kan repareras av användaren. Power Unit behöver aldrig smörjas. Do inte försök att serva denna produkt. En kort nätsladd medföljer minska risken för att fastna i eller snubbla över en längre sladd. En förlängningssladd kan användas med försiktighet. Men den märkt elektriskt märkvärde för förlängningssladden bör vara minst lika hög som fonduegrytans elektriska klassificering. Förlängningssladden ska inte vara det få hänga över bänken eller bordsskivan där den kan dras på barn eller oavsiktligt snubblat.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

FCC-information:

VARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av parten ansvarig för efterlevnad kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda Utrustning!

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

- 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.
- 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive

störningar som kan orsaka oönskad funktion.

VARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt inte uttryckligen godkänd av parten. ansvarig för efterlevnad kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda produkten.

Obs: Denna produkt har testats och befunnits följa gränserna för en digital enhet av klass B i enlighet med del 15 av FCC-reglerna, dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsanläggning.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna, kan orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanterat att störningar inte kommer att inträffa i en viss installation. Om det här produkten orsakar skadliga störningar på radio eller TV mottagning, vilket kan bestämmas genom att stänga av och på produkten användaren uppmuntras att försöka korrigera störningen av en eller flera av de följande åtgärder.

- Rikta om eller flytta mottagningsantennen.
- Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
- Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den till vilken mottagaren är ansluten.
- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio/TV-tekniker för hjälp.

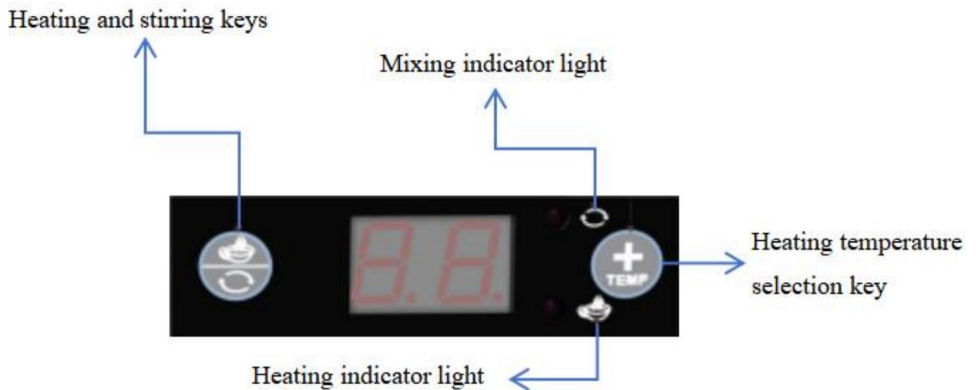
5. Grundläggande parametrar

Modell	HC-10	Volym	10L
Namn	Varmchokladmaskin	Temperatur kontrollområde	30-90 °C
Kraft tillförsel	AC220-240V 50/60HZ AC110-120V 50/60HZ	Nettovikt	7,1 kg
Kraft	600W	Skissera mått	320*400*570

ÿ. Komponentintroduktion



Schematisk kontrollpanel



ÿ. Användningsinstruktioner

- Ta bort maskinen och ta bort skumfilmen. Kontrollera att namnskyltens parametrar på baksidan av maskinen stämmer överens med vad du behöver. Om inte, kontakta kundtjänsten. Vänligen läs dessa instruktioner noggrant innan du försöker använda maskinen.
- Slå på strömförsörjningen, summern piper två gånger efter påslagning,

strömindikatorn är på och maskinkretsen är normal; tryck på "blandningsvärmningsknappen" på kontrollpanelen, blandningsindikatorn är på och blandningsbladet roterar; tryck på "omrörnings- och uppvärmningsknappen" för andra gången, och uppvärmningsfunktionsindikatorn tänds. Vänta ett tag för att se om temperaturen på displayen stiger (det är bättre att tillsätta en liten mängd vatten). Tryck på den här knappen en tredje gång, och omrörningen och uppvärmningen avbryts. • I standby-läge, tryck på "temperaturinställningsknappen", och Nixie-röret blinkar för att visa det inställda temperaturvärdet. Vid denna tidpunkt kan du trycka på "temperaturinställningsknappen" för att öka det inställda värdet. Tryck länge på "temperaturinställningsknappen" för att snabbt öka det inställda värdet.

Det inställda temperaturområdet är 30 ° ~ 90 °. Tryck inte på någon knapp i 5 sekunder, spara parametrar, lämna inställningsläget och återgå till standbyläget.

- I standby-läge, tryck på "blandningsvärmningsknappen", blandningsindikatorn tänds och mixern börjar arbeta. Tryck på "Omrörningsknapp för värme" igen, värmeindikatorlampan lyser, värmeröret börjar fungera och det digitala röret visar den faktiska temperaturen. När den faktiska temperaturen är högre än eller lika med den inställda temperaturen slutar värmeröret att fungera och värmeindikatorn blinkar. När temperaturen sjunker och är 3 grader under den inställda temperaturen börjar värmeröret fungera igen, och värmeindikatorn lyser.

Om du vill avsluta uppvärmningsprocessen kan du trycka på knappen "Omrörning uppvärmning" för att lämna uppvärmningsläget, och uppvärmningsindikatorn slocknar och återgår till standbyläge.

- Tryck länge på "temperaturinställningsknappen" i standby-läge för att gå in i parameterinställningen. Tryck på inställningsknappen för att växla parametrarna från C1 till C6. Tryck på knappen "Omrörning och uppvärmning" för att välja parameter. Nixie-röret visar motsvarande parametervärde.

Tryck på "temperaturjusteringstangenten" för att ändra motsvarande parametervärde (värdet ökar i en riktning. När det når maxvärdet, tryck på "temperaturjusteringstangenten" igen för att ändra det till intervallets lägsta värde). Tryck på knappen "Omrörning värme" igen för att återgå till parameterväl, använd ingen knapp på 5 sekunder

efter att ha ställt in parametrarna, spara parametrarna, lämna inställningsläget och återgå till standbyleget.

Parametrar	namn	Räckvidd	Första värde	Enhet
C1	Temperatur ersättningsvärde	-19~20	0	ÿ
C2	Värmare omstart temperaturåtergång skillnad	0~50	1	ÿ
C3	Värmare Larmström (Spänn 0,1)	0,5~3,0	2.0	A
C4	De två första siffrorna i motorlarmström värde: 1,1 (spänn 0,1)	0~2,0	1	A
C5	Två siffror efter motorns decimalkomma larmströmvärde: 0,01	1~9	0	A
C6	larmläge	0~3	3	0: Inget larm 1: Individuell uppvärmning larm 2: Separera motorlarm 3: Full larm

Larmbeskrivning: Larmfunktionen kan endast aktiveras när motsvarande enhet börjar fungera. Efter att larmet har gått måste det slås på igen.

E1: Överströmslarm för blandningsmotor

E2: Värmare överströmslarm

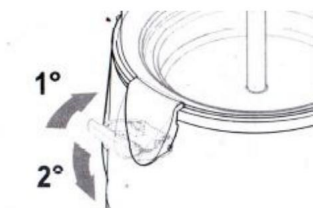
IV. Försiktighetsåtgärder för rengöring

1. Rengör utsidan • För

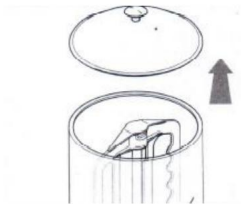
det yttre fatet, om drycken rinner, tvätta den med rent vatten och skrubba läget runt tätningssringen med en borste; om drycken är lätt att stelna, till exempel choklad, tvätta den med varmt vatten, så blir den lättare att rengöra efter smältning. Skrubba trummans vägg och täck med svamp eller mjuka rengöringsverktyg. Hårda rengöringsverktyg kan lätt orsaka repor på pipväggen och locket. Plastytan på basen kan skrubbas med en handduk.

2. Rengöringssteg

ÄFlytta de två cylinderblocksspärrarna uppåt enligt bilden



B. Ta av locket



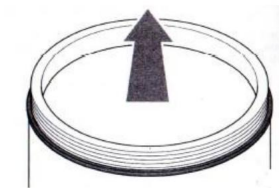
C. Som visas i figuren, dra upp omrörarbladet 30 cm, luta det 80 grader och dra det sedan uppåt för att få ut det roterande bladet.



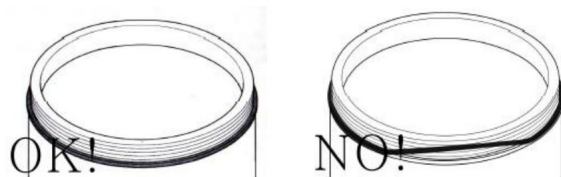
D. Cylinderblock



E. Ta bort tätningssringen



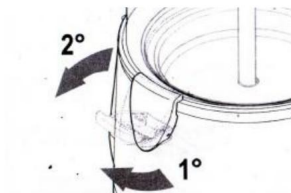
F. Montera den rengjorda tätningssringen igen. Var uppmärksam på att installera tätningssringen på plats.



G. Installera den rengjorda cylindern på maskinen.



H. Fäst cylinderlåsspärren.



3. Rengöringskran • För

kranen, om drycken är lätt att stelna, såsom choklad, bör den rengöras i tid, annars kan chokoladens stelning orsaka blockering av kranen; Rengöringsmetod: Efter rengöring av cylinderblocket, tillsätt varmt vatten till cylinderblocket, slå sedan på kranen och töm tills vattnet från kranen är helt fritt från föroreningar

V. Bruksanvisning

1. Instruktioner •

Häll chokladpulvret och andra kryddor i cylindern, häll i lagom mängd vatten, 3-5 cm från cylinderns övre ände.



- Slå på strömförsörjningen, tryck på strömbrytaren, ställ in temperaturen på önskad temperatur, tryck på omrörnings- och uppvärmningsknappen, maskinen kommer automatiskt att röra om och värma, nå den inställda temperaturen och vara i ett tillstånd av värmebevarande.

2. Försiktighetsåtgärder

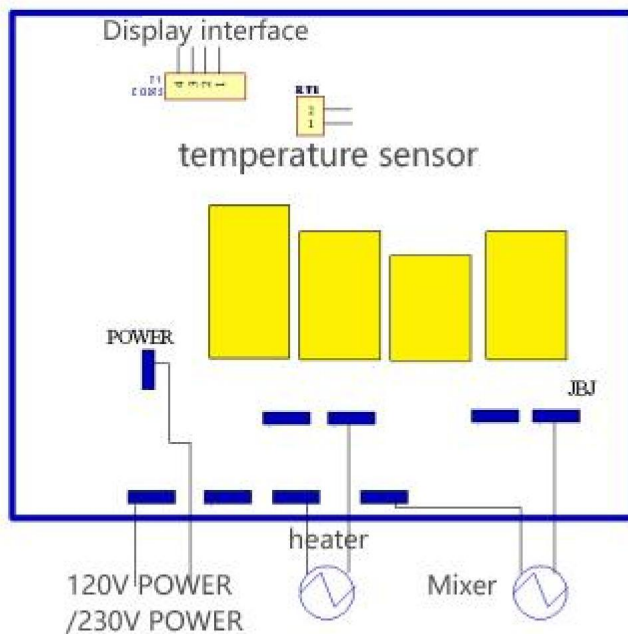
- När maskinen är i drift är det strängt förbjudet att ta bort blandningsbladet och ta bort eller sätta tillbaka cylinderkroppen.
- När maskinen slutar röra, var uppmärksam på om drycken stelnat när den kyls. Om det stelnat, ta ut cylinderkroppen och omrörarbladet och placera dem på ett rent bassäng, för att undvika överbelastning av motorn och påverka maskinens livslängd.
- Om maskinen behöver kylas, koppla bort strömförsörjningen för naturlig kylning. Spraya inte vatten på värmaren för kylning, för att inte påverka maskinens livslängd.

5. Felanalys och lösning

Serie siffr	Symptom	Orsak till förekomsten	Urladdningsmetod
1	De maskin gör inte Start	1. Nätsladden är inte korrekt ansluten	1. Kontrollera strömledningen och anslut den ordentligt
		2. Nollinje är det inte ansluten	2. Kontrollera nollan linje
		3. Strömbrytaren är inte påslagen	3. Slå på strömbrytaren
		4. Problem med strömbrytarens kontakt och anslutningskabel	4. Kontrollera kontakten och kablarna
		5. Problem med PCB styrelse	5. Byt ut PCB-kortet
2	Motorn gör inte Vispa	1. Låg spänning	1. Kontrollera nätspänningen
		2. Problem med PCB styrelse	2. Byt ut PCB-kortet
		3. Blandningsmotorn är skadad	3. Byt ut blandningsmotorn
		4. Omrörarstaven är inte installerad på plats	4. Kontrollera och installera på plats
3	De maskinen är inte uppvärmd	1. Trådänden av elvärmaren är lös.	1. Kontrollera tråden slutar och anslut dem ordentligt
		2. Elvärmaren är skadad	2. Byt ut elvärmaren

4	Material läckage	1. Slangen som ansluter kranen är trasig.	1. Kontrollera och byt ut slangen
		2. Klämman på silikonslangen är lös.	2. Kontrollera och anslut klämman
		3. Kranventilhuset är skadat	3. Byt ut kranens ventilhus
		4. Tätningsringen vid cylinderkroppen är skadad.	4. Byt ut tätningsringen
5	LCD-skärmen gör inte visa	1. Problem med PCB styrelse	1. Byt ut PCB-kortet
		2. Lös kontakt	2. Kontrollera och anslut kontakten.

ÿ. Kretsschema



Garantikort

Frågor

och svar 1. Hur får jag en reservtättningsring?

Du kan kontakta oss för att köpa.

2. Kan jag använda mjölkpulver?

Ja

3. Kan jag lägga till chokladbitar och mjölk för att göra varm choklad?

Chokladtärningar rekommenderas inte. Chokladpulver rekommenderas.

4. Kan jag göra drinkar inuti?

Ja

5. Är chokladbubblande ett normalt fenomen?

Ja, i allmänhet innehåller choklad en viss mängd små bubblor.

Under omrörning kommer bubblor också in i chokladslammet; Uppvärmning av choklad producerar också gas; Så, oroa dig inte.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122
Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-
Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support