CaterChef®
Professional Supplies

DIGITALE CHOCOLADE WARMER
DIGITAL CHOCOLATE WARMER

Modelnr.: *921.510 - *921.520

Gebruikershandleiding
Operation instructions

**Voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt,
dient u voor uw eigen veiligheid deze instructies goed door te lezen.**

Wij willen u bedanken voor de aanschaf van onze chocoladewarmer met waterbarrière en voor uw steun, door u onze producten en diensten met de hoogst mogelijke kwaliteit te leveren.

PRODUCTFUNCTIES

De chocoladewarmer wordt op grote schaal gebruikt in hotels, restaurants, winkelcentra, bakkerijen, cafés, chocolaterieën, chocoladefonteinen, enz. om brokken chocolade te smelten.

Productkenmerken

Dit product is langdurig en zorgvuldig onderzocht: de digitale instelmogelijkheid maakt de temperatuur nauwkeuriger en wetenschappelijk verantwoord; er wordt een waterbarrièreverwarming toegepast met een eenvoudige temperatuurregeling waardoor de chocolade gelijkmatiger kan smelten; dankzij ons gebruiksvriendelijk ontwerpconcept is de machine zeer eenvoudig te bedienen omdat het een uitlaatstoom- en aftapsysteem heeft; het hoofdonderdeel en de verwarmingsbuis van onze machine zijn van het beste roestvrij staal gemaakt, type 304#, wat de machine robuust en uitermate geschikt voor zijn doel maakt.

BASISGEGEVENS

Technische parameter:

Type	***921.510**	***921.520**
Voeding	AC220-240V~/50Hz	
Maximaal vermogen	1KW	1KW
Vermogen display	<=3W	<=3W
Temperatuur	20~90°C	20~90°C
Capaciteit	8KG	12KG
Product afmetingen (cm)	48,5 x 36 x 18	66,5 x 36 x 18
Verpakking afmetingen (cm)	55 x 42 x 26	72 x 42 x 26

NL

Illustration on function parameters:

1. Retourverschiltemperatuur F2: FF2 = ingestelde temperatuur – ondergrenstemperatuur, veronderstellend dat de temperatuur moet worden geregeld tussen de 20°C en 22°C, de ingestelde temperatuur als 22°C, ondergrenstemperatuur 20°C, dan is de retourverschiltemperatuur
   F2 = 2°C (standaard retourverschil).
2. Temperatuurfoutcorrectie F1: Wanneer de displaytemperatuur en de werkelijke temperatuur verschillend zijn, kan deze parameter worden gecorrigeerd om de twee identiek te maken,
   F1 = werkelijke temperatuur - displaytemperatuur.
3. Wanneer de temperatuursensor voldoet aan "Gemeten temperatuur = ingestelde temperatuur - retourverschiltemperatuur F2", brandt het rode lampje, wat een automatische toegang tot het verwarmingsapparaat betekent. Wanneer de temperatuursensoren voldoen aan "Gemeten temperatuur = ingestelde temperatuur," is de rode warmte-indicator uitgeschakeld en het gele gereed-indidactielampje brandt, wat betekent dat het verwarmingsapparaat is uitgeschakeld.
4. Digitale temperatuurregelaar: Deze bevindt zich op het bedieningspaneel en is voornamelijk verantwoordelijk voor het regelen van de verwarmingstemperatuur van de warmtebuis om de watertemperatuur in het reservoir te garanderen.

Accessoires

A. 1 stroomkabel (in het waterreservoir onder de pot);
B. Roestvrijstalen pot en deksel als volgt ingesteld:
   - 921510: 4 1/6 GN
   - 921520: 3 1/3 GN
C. 2 golds 10A zekering
D. 1 Exemplaar van productinstructie

TRANSPORT EN ONDERHOUD

Tijdens het transport bevindt zich schuimmateriaal in het product om druk van buitenaf op te vangen en het product te beschermen. Het product is gemaakt van roestvrij staal en er moet zorgvuldig mee worden omgegaan. Zet het niet ondersteboven en plaats het niet in de buurt van eroderende voorwerpen.
De machine moet direct na gebruik worden gereinigd.

INSTALLATIE-INSTRUCTIE

1. Plaats de machine op een vlakke, horizontale ondergrond. Houd de beide zijden van de machine ten minste 10 cm van de muur af en de achterkant ten minste 20 cm bij brandbare voorwerpen;
2. De voedingsspanning moet overeenkomen met het voltage dat staat vermeld op het typeplaatje;
3. Er moet een aardlekschakelaar worden geïnstalleerd in de buurt waar de machine wordt gebruikt; een afzonderlijke 15A-stopcontact wordt aanbevolen.
4. Controleer vóór gebruik of alle onderdelen stevig met elkaar zijn verbonden en of de voeding goed is geaard.
5. De verwarming mag niet worden ingeschakeld zonder dat er water is toegevoegd (let op: wanneer de machine in gebruik is, moet het minimale waterpeil in het reservoir helemaal boven de verwarmingspijp staan, anders kan de verwarmingpijp beschadigd raken en gevaar opleveren, het maximale waterniveau wordt aangegeven door de bovenste streep in het reservoir. Doe ook niet te veel water in het reservoir, anders stroomt hij over en kan dan ook gevaar opleveren, schakel in geval van een overstroming onmiddellijk de stroom van de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact).
6. De installatie en het onderhoud van dit product moet worden uitgevoerd door gecertificeerde elektromonteurs.

GEBRUIK

1. Controleer vóór gebruik of alle elektrische onderdelen goed op elkaar zijn aangesloten, of het waterniveau in het reservoir zich tussen de maximum- en minimumstrepen bevindt, of de aftapkraan aan de zijkant gesloten is en of de uitlaatklep open staat;
2. Plaats de roestvrij stalen pot in het waterreservoir;
3. Na het inschakelen van de stroom, is de SCHAKELAAR aan. Nadat de schakelaarverlichting en het display zijn gaan branden, drukt u op (SET), en om de gewenste temperatuur in te stellen op (△) of (▽); Wanneer de temperatuur is ingesteld, brandt het rode verwarmingslampje (WARMTE/HEAT) om aan te geven dat de verwarmingsbuis begint te werken. De temperatuur in het reservoir begint te stijgen tot de ingestelde temperatuur, de thermostaat schakelt automatisch de stroomvoorziening uit, de rode warmte-indicator (WARMTE/HEAT) wordt uitgeschakeld, het gele (THERMISCH/THERMAL) lampje brandt en de warmtepijp stopt met werken. Wanneer de temperatuur tot onder de vooraf ingestelde ondergrens-temperatuur daalt, schakelt de thermostaat automatisch de stroom opnieuw in om weer te verwarmen. Door deze cyclus bereikt de temperatuur van het reservoir het ingestelde temperatuurbereik.
   - **Let op:** Stel de interne parameters niet zomaar in. Als de parameters niet aan de gewenste toepassing voldoen, stelt u ze als volgt opnieuw in:

   A. Druk (SET) 6 seconden of langer in voor de parameterinstelling, wanneer het venster “F1” aangeeft, betekent dat de “temperatuurfoutcorrectie” kan worden ingevoerd.
   Druk op (△) of (▽) om de temperatuurfout bij te stellen, F1 = actuele temperatuur - displaytemperatuur.

   B. Druk dan op (SET) om te zoeken naar de F1-, F2-toets door te bladeren, selecteert de gewenste, aan te passen parameter en druk op de (△) en (▽) toetsen voor wijziging van de parameter.

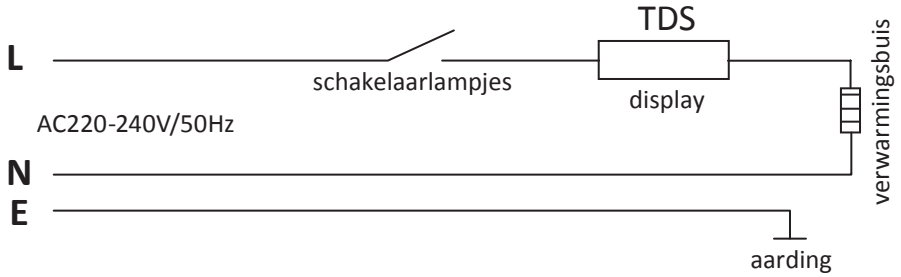
   C. De parameterinstelling kan automatisch worden verlaten na ongeveer acht seconden werking.
4. Draai de temperatuurregelaar op 50-60 graden Celsius (temperatuur kan worden verhoogd of verlaagd op basis van de soorten en de ingrediënten van de chocolade en de verandering in kamertemperatuur). Het verwarmingsproces is op dat moment actief (rode lampje brandt). Maak de stukken chocolade zo klein mogelijk (kleine stukken chocolade smelten sneller) en leg de stukken in de pot, roer met een lepel tot de chocolade volledig is gesmolten en zet de temperatuurregelaar op 40 graden Celsius om de gesmolten chocolade warm genoeg te houden.
   - Schakel de machine uit als deze lang niet wordt gebruikt, anders verandert de chocolade van smaak;
   - Voeg geen water toe als de gesmolten chocolade te plakkerig wordt; voeg een beetje slaolie of cacaoboter toe;
5. Schakel na gebruik de machine uit en trek de stekker uit het stopcontact.
6. Zet de machine stop als er iets ongewoons gebeurt; de machine kan weer in gebruik worden genomen nadat alle storingen zijn verholpen.

NL

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Koppel de elektriciteit los bij het schoonmaken van de machine om ongelukken te voorkomen;
2. Reinig de machine na elk gebruik met een vochtige doek. Gebruik geen bijtend schoonmaakmiddel. Besteed bij het schoonmaken speciale aandacht aan het bedieningspaneel, want als daar water binnendringt, kunnen elektrische onderdelen beschadigd raken en kan er kortsluiting optreden.
3. Was de machine niet direct met stromend water.
4. Het water moet, nadat het is afgekoeld, uit het reservoir worden afgetapt.

ELEKTRISCH SCHEMA



ALGEMENE STORINGEN

storingen	oorzaken	oplossingen
De stroomschakelaar is ingeschakeld, maar het display en de schakelaar branden niet.	1. Geen stroom op het stopcontact; 2. De zekering is gesprongen; 3. Het netsnoer maakt slecht contact;	1. Gebruik een ander stopcontact; 2. Vervang de zekering van 12 Amp ; 3. Schroef het netsnoer goed in de stekker vast of vervang hem;
Het rode verwarmingslampje gaat niet uit, de temperatuur van het apparaat loopt op en de temperatuur kan niet meer worden geregeld.	Het water in het reservoir staan onder de veiligheidsstreep of er is helemaal geen water aanwezig.	Vul water bij tot het vereiste niveau, als het apparaat het dan nog steeds niet doet, dient u contact op te nemen met de technisch afdeling of de after-sales-service.
De temperatuurdisplay geeft "E1" aan;	De temperatuursensor staat open of is kortgesloten;	Controleer of de sensorkabel slecht contact maakt, de sensor een storing heeft, of open staat.

NL

Before you use it for the first time, please read this instruction carefully, as we most concern about your safety

We would like to thank you for choosing our water-barrier chocolate heater and for your support, by providing our products and service with best quality.

PRODUCT FUNCTIONS

The chocolate heater is widely used in hotels, restaurants, shopping malls, bakeries, cafes, chocolate shops, chocolate fountains, etc, to melt chocolate chips.

Product characteristics

This product has been under very careful, long-term research: Digital control renders the temperature more accurate and scientific;water-barrier heating is applied with easy temperature control, and chocolate can be more evenly melted; with our humanized design concept, the machine is very easy to operate since it has exhaust steam and drainage system; the main body and heating pipe of our machine is made of best grade stainless steel, type 304#, which makes the machine thick and qualified.

BASIC DATA

Technical parameter:

Type	***921.510**	***921.520**
Power Supply	AC220-240V~/50Hz	
Max Power	1KW	1KW
Display Power	<=3W	<=3W
Temperrature	20~90°C	20~90°C
Capacity	8KG	12KG
Product Size(cm)	48,5 x 36 x 18	66,5 x 36 x 18
Packing Size(cm)	55 x 42 x 26	72 x 42 x 26

Illustration on function parameters:

1. Return difference temperature F2: F2 = set temperature – lower limit temperature, assuming that the temperature should be controlled between 20°C and 22°C, set temperature as 22°C, the lower limit temperature as 20°C, then the return difference temperature F2 = 2°C (default return difference as 2°C).
2. Temperature error correction F1: When the display temperature and actual temperature are different, this parameter can be corrected to make the two identical, F1 = actual temperature - display temperature.
3. When the temperature sensor meets “Measuring temperature = set temperature – return difference temperature F2”, the red indicator is on which means an automatic access to the heating device; When the temperature sensors meets “measuring temperature = set temperature,” the red heat indicator is off and the yellow ready indicate light is on which means the heating device is cut off.
4. Digital temperature controller: It is on the control panel and mainly in charge of controlling the heating temperature of the heat pipe to ensure the water temperature inside the tank.

Accessories

A. 1 power line (in the water tank under the pot);
B. stainless steel pot and lid sets as follows:
   - 921510: 4 1/6 GN
   - 921520: 3 1/3 GN
C. 2 golds 10A safety fuse
D. 1 copy of product instruction

EN

TRANSPORTATION AND MAINTENANCE

While in transportation, there is foam inside the product to well take the pressure from the outside and to protect the product. The product is made of stainless steel, and needs to be handled carefully. Don't put it upside down, and don't place it near erosive subjects. The machine should be cleaned right after use.

INSTALLATION INSTRUCTION

1. Place the machine on a flat, level surface. Leave the two sides of the machine at least 10 cm from the wall and the back of the machine at least 20 cm from nonflammable objects;
2. Power supply voltage must conform to the voltage stated on the data plate;
3. A residual current device needs to be installed near where the machine is operated; a separate 15A socket is recommended.
4. Before use, please check whether all parts are firmly joined, and whether power supply is safely grounded.
5. Heating must not be on without water added (attention: when the machine is in use, minimum water level in tank must be completely above heating pipe, or the heating pipe will be damaged and it will be very dangerous; the maximum water level is indicated as the highest line in the tank, and do not add too much water in the tank or overflow will cause danger too; in case of overflow, please immediately power off the machine and pull out the electric plug).
6. Installation and maintenance of this product must be done by electricians with operation certificates.

OPERATION

EN

1. Before use, do check whether all electric parts are well connected, whether water level in tank is between maximum and minimum lines, whether drain valve on the side is sealed up, and whether exhaust valve is open;
2. Put the stainless steel pot on the water tank;
3. After switching on the power, the SWITCH is on and after the switch lights and the display are on, press the SET and to set the desired temperature by pressing △ or ▽; When the temperature is set, the red heating indicator light (HEAT) is on indicating the heating pipe starts to work; The temperature inside the tank begins to rise to the set temperature, the thermostat automatically cuts off the power supply, the red heat indicator (HEAT) turns off, yellow (THERMAL) light is on and the heat pipe stops working; when the temperature drops to a pre-set at the lower limit temperature, the thermostat automatically connects to power for heating again. By this cycle, the temperature of the tank is made sure to arrive at the set temperature range.
   - Note: Do not arbitrarily set the internal parameters generally unless they fail to meet uses and need to be adjusted again and the parameters are set as follows:

   A. Press SET for 6 seconds or more for parameter setting, when the window displays "F1", it indicates to enter the "temperature error correction" when press △ or ▽ to adjust the temperature error, F1 = actual temperature - display temperature.

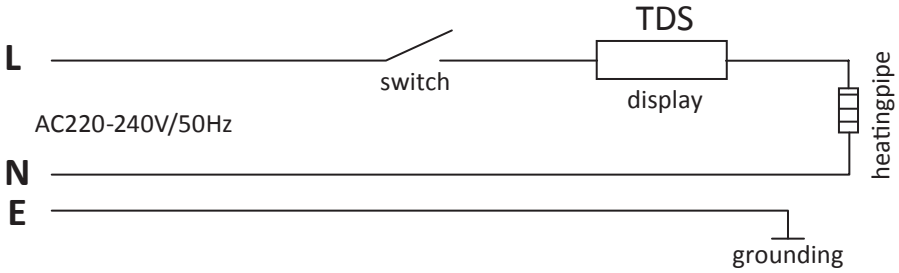
   B. Then press SET to search for F1, F2 key by scrolling, select the desired adjustment parameter to press the △ and ▽ keys for parameter modification.

   C. The parameter setting operation can be exited automatically after about eight seconds' operation.
4. Turn temperature controller to 50-60 degrees Celsius (temperature can be raised or lowered based on the types and ingredients of chocolate and the change of room temperatures), and the heating process is on at the time (the red light is on). shred the chocolate cubes (shredding chocolate speeds up melting) and put the pieces into the pot, stir with a spoon until the chocolate has been completely melted and turn the temperature controller to 40 degrees Celsius to keep it warm enough.
   - Turn off the machine if not in use for long, otherwise the chocolate will not taste good;
   - Do not add water if the melted chocolate becomes too sticky; add a little salad oil or cocoa butter;
5. After use please turn the machine off and pull out the electric plug.
6. Do stop using the machine at once if anything unusual happens; the machine can be put in use again only after all faults are cleared.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. In case of accidents, cut off electricity when cleaning the machine;
2. Every time after use, clean the machine with a wet towel. Don't use erosive detergent. Pay special attention when cleaning operation panel, since if water is let inside, electric parts will be damaged and there will be short circuit.
3. Do not wash the machine directly with running water.
4. Water must be drained out of the tank after it is cooled down.

ELECTRIC SCHEMATIC



GENERAL BREAK-DOWNS:

faults	causes	treatments
Turn on the power switch, the display and switch are off.	1. No power in outlet; 2. The fuse is fused in the host socket; 3. Poor contact in the power cord;	1. Replace the normal power outlet; 2. Unplug the power cord to replace fuse of 12 amps; 3. Tighten and replace the power cord;
If red heating light does not go off, the device temperature will rise resulting in inability in temperature control.	Water in tank has been below the safety line or there is no water.	After the water is added to the predetermined level, the device still fails, contact technical personnel of after-sales service in the division.
Temperature display shows "E1".	Temperature sensor is open or in a short circuit.	Check whether the probe line is in bad contact, failure, or in an open state.

EN