ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : QKLR9800W3042CKX1V2

Μηχανή Σοκολάτας VEVOR 9 lbs με 2 Δεξαμενές

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτό είναι το πρωτότυπο εγχειρίδιο χρήσης. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Η VEVOR διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης του εγχειριδίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η εμφάνιση της συσκευής ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από τις εικόνες του εγχειριδίου, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε παραλάβει.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ο **VEVOR Chocolate Melter** είναι ένας επιτραπέζιος λειωτήρας σοκολάτας που εξοικονομεί χρόνο και μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για χειροκίνητο tempering (σταθεροποίηση της σοκολάτας).

Η συσκευή είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι υψηλής ποιότητας, σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές κατασκευής, ώστε να εξασφαλίζει:

- μεγάλη ακρίβεια,
- αξιοπιστία,
- μεγάλη διάρκεια ζωής.

Μπορεί να λιώσει έως και **35 λίβρες (περίπου 16 κιλά) σοκολάτας**, η οποία μπορεί:

- να χρησιμοποιηθεί απευθείας,
- να μεταφερθεί σε μηχάνημα tempering της σειράς Revolution,
- ή να γίνει χειροκίνητο tempering μέσα στην ίδια τη συσκευή.

Η θερμοκρασία ρυθμίζεται χειροκίνητα μέσω θερμοστάτη με εύρος περίπου **27°C έως 54°C (80°F–130°F)**.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Η συσκευασία περιλαμβάνει:

- Λιωτήρα σοκολάτας από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Αποσπώμενα ανοξείδωτα δοχεία (λεκάνες) για τη σοκολάτα.
- Ανοξείδωτο καπάκι για υγιεινή και διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Ενσωματωμένο θερμοστάτη ρύθμισης θερμοκρασίας.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	Τάση	Ισχύς
CS-2 EU / AU	220–240V 50/60Hz	800 W
CS-2 US	110–120V 60Hz	800 W
CS-3 EU	220–240V 50/60Hz	1500 W
CS-3 US	110–120V 60Hz	1500 W
CS-4 EU	220–240V 50/60Hz	1500 W
CS-4 US	110–120V 60Hz	1500 W

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή:

1. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό, ούτε μερικώς.
2. Προστατεύετε τη συσκευή από την υγρασία.
3. Χρησιμοποιείτε μόνο την προβλεπόμενη τάση λειτουργίας.
4. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα διαθέτει γείωση.
5. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
6. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
7. Αποσυνδέετε το φις όταν δεν χρησιμοποιείται.
8. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ακραίες θερμοκρασίες.
9. Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή, εκτός από τα αφαιρούμενα δοχεία και το καπάκι.
10. Όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας, ο θερμοστάτης πρέπει να βρίσκεται στη θέση **OFF (τέρμα αριστερά)**.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.
2. Αφήστε τουλάχιστον **15 cm** ελεύθερο χώρο γύρω της.
3. Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό δοχείο βρίσκεται στη θέση του.
4. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
5. Αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο και γεμίστε τη δεξαμενή νερού μέχρι περίπου το **1/3** της χωρητικότητάς της.

⚠️ **Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη θέρμανση χωρίς νερό στη δεξαμενή.**

⚠️ **Μην υπερβαίνετε τη γραμμή μέγιστης στάθμης νερού (Water Line).**

6. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
7. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (**80°F–130°F / περίπου 27°C–54°C**).

Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία:

- η κίτρινη λυχνία θα ανάψει,
- η αντίσταση θα σταματήσει προσωρινά να θερμαίνει.

Όταν η θερμοκρασία πέσει, η θέρμανση ενεργοποιείται αυτόματα ξανά για να διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.

Σημαντική σημείωση

Η σοκολάτα λιώνει καλύτερα σε θερμοκρασία περίπου **30–35°C**. Για πλήρες φορτίο (έως 16 κιλά), ο χρόνος τήξης είναι περίπου **2 έως 4 ώρες**, με το καπάκι τοποθετημένο στη συσκευή.

ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΛΙΩΤΗΡΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Η σοκολάτα λιώνει καλύτερα με **ήπια, έμμεση και σταθερή θέρμανση**.

⚠️ Εάν θερμανθεί πολύ γρήγορα ή σε υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία, μπορεί να καεί.

Για τα περισσότερα είδη σοκολάτας, η ιδανική θερμοκρασία τήξης είναι περίπου **43°C–46°C (110°F–115°F)**.

Η ανομοιόμορφη ή καμένη σοκολάτα δυσκολεύει ή και καταστρέφει τη διαδικασία του tempering.

Διαδικασία

1. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.
2. Αφήστε τη σοκολάτα να λιώσει αργά και ομοιόμορφα.
3. Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
4. Διατηρείτε πάντα το καπάκι κλειστό όταν δεν προσθέτετε ή δεν αφαιρείτε σοκολάτα, ώστε να περιορίζονται οι απώλειες θερμότητας.

ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ (RESET) ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αν ανάψει η ένδειξη **"WATER REFILL" (Προσθέστε Νερό)**:

1. Συμπληρώστε αμέσως νερό στη δεξαμενή.
2. Περιμένετε μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να πέσει στους **50°C ή χαμηλότερα**.
3. Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι του κουμπιού **RESET**.
4. Πατήστε το κουμπί **RESET**.
5. Η ένδειξη **WATER REFILL** θα σβήσει και η συσκευή θα επιστρέψει στην κανονική λειτουργία.

ΣΥΝΕΧΕΣ TEMPERING ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή μαζί με μηχάνημα tempering της σειράς **Revolution**, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Κάντε tempering της σοκολάτας στο μηχάνημα Revolution.
2. Όταν ανάψει η πράσινη ένδειξη **READY**, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Όταν απομείνει περίπου η μισή ποσότητα σοκολάτας στο δοχείο, προσθέστε λιωμένη σοκολάτα περίπου **30°C** πίσω από το διαχωριστικό (baffle).
4. Περιμένετε περίπου **7 λεπτά** μέχρι η σοκολάτα μπροστά από το διαχωριστικό να αποκτήσει λεία και γυαλιστερή υφή.
5. Προσθέστε περίπου **10% επιπλέον αλιώτη σοκολάτα** πίσω από το διαχωριστικό.
6. Συνεχίστε κανονικά την επικάλυψη ή τη χρήση της σοκολάτας.
7. Φροντίζετε να υπάρχει πάντα ποσότητα αλιώτης σοκολάτας πίσω από το διαχωριστικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠️ Η σοκολάτα που βρίσκεται πίσω από το διαχωριστικό λιώνει συνεχώς.

⚠️ Μην υπερχειλίζετε ποτέ τη συσκευή.

⚠️ Κάθε φορά που προσθέτετε νέα λιωμένη σοκολάτα, περιμένετε λίγα λεπτά μέχρι να αναμειχθεί πλήρως με την υπόλοιπη.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Με αυτή τη μέθοδο μπορείτε να παράγετε **πάνω από 45 κιλά (100 λίβρες) tempering σοκολάτας μέσα σε περίπου 6 ώρες**.

Ο μόνος περιορισμός είναι η διαθέσιμη ποσότητα λιωμένης σοκολάτας.

Κατά τη χρήση, η σοκολάτα διατηρεί σταθερή τη ρευστότητά της. Ρυθμίστε τον ρυθμό εργασίας σας σύμφωνα με την ταχύτητα με την οποία λιώνει η νέα σοκολάτα στο πίσω μέρος του δοχείου.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Οι εργασίες συντήρησης πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Μεταφορά και αποθήκευση

- Μεταφέρετε τη συσκευή προσεκτικά και προστατεύστε την από κραδασμούς.
- Αποθηκεύστε τη σε στεγνό και καλά αεριζόμενο χώρο.
- Αποφύγετε χώρους με διαβρωτικά αέρια.
- Μην αποθηκεύετε και μη μεταφέρετε τη συσκευή αναποδογυρισμένη.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει και η συσκευή δεν θερμαίνει	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
Η ένδειξη θέρμανσης ανάβει αλλά η θερμοκρασία δεν ανεβαίνει	Χαλαρή σύνδεση ή ελαττωματική αντίσταση	Σφίξτε τις συνδέσεις ή αντικαταστήστε την αντίσταση
Η λυχνία λειτουργίας ανάβει αλλά δεν επιτυγχάνεται η επιλεγμένη θερμοκρασία	Βλάβη στον θερμοστάτη	Αντικαταστήστε τον θερμοστάτη
Ο θερμοστάτης λειτουργεί αλλά η ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει	Καμένη ενδεικτική λυχνία	Αντικαταστήστε τη λυχνία