

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: SCSGIC14

Chocolate melter - 2x 7 liters



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Chocolate Melter 2x 7 Liters (SCSGIC14)

1. General Information

Thank you for choosing the Chocolate Melter 2x 7 Liters (SCSGIC14). This product is designed for quickly and evenly melting chocolate, enhancing your culinary creations. It is ideal for professional use in bakeries, cafés, and restaurants.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the voltage supply matches the specifications on the unit. Use a separate circuit to avoid overload.
- Heat: The device will heat up during operation. Always use heat-resistant gloves when handling.
- Water and Electricity: Do not expose the chocolate melter to water or moisture. Ensure hands are dry before operating.
- Supervision: Never leave the product unattended while in use.
- Child Safety: Keep out of reach of children. Ensure children are supervised around the appliance.
- Damage: Do not use the unit if any part is damaged. Contact customer service for repairs.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Capacity: 2 x 7 Liters
- Power: 800W
- Temperature Range: 30°C - 85°C
- Dimensions: 61 x 38 x 32 cm
- Weight: 12 kg
- Material: Stainless Steel
- Control: Adjustable thermostat

4. Setup and Installation

1. Location: Place the chocolate melter on a flat and stable surface, away from direct sunlight and heat sources.
2. Electrical Connection: Connect the chocolate melter to a suitable electrical outlet (ensure the outlet matches the power requirements).
3. Filling the Basins: Pour the chocolate into the two basins ensuring not to exceed the maximum capacity of 7 liters in each.
4. Initial Setup: Turn on the unit by pressing the power button. Set the desired temperature using the adjustable thermostat.

5. Operation

1. Preheat the units to the desired temperature for melting chocolate.
2. Stir the chocolate frequently to achieve an even melt and prevent overheating.
3. Use heat-resistant tools for dipping or pouring after the chocolate is melted to avoid burns.

6. Cleaning and Maintenance

- Before Cleaning: Turn off and unplug the unit. Allow it to cool completely.
- Cleaning: Wipe the exterior with a damp cloth. For the basins, use warm, soapy water. Remove any stubborn chocolate residues using a soft scrubber.
- Storage: Ensure the unit is dry before storing. Store it in a cool, dry place.

7. Troubleshooting

- Unit Not Heating: Check the power connection and ensure the thermostat is set to the correct temperature.
- Chocolate Not Melting: Ensure the correct temperature is set and the chocolate is in small pieces for better melting.
- Overheating: Regularly check the chocolate and adjust the temperature accordingly.

8. Disposal

Dispose of the unit according to local regulations. Ensure that electrical components are recycled properly to prevent environmental hazards.

9. Contact

For customer support or inquiries, reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Schokoladenschmelzer 2x 7 Liter SCSGIC14

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schokoladenschmelzers 2x 7 Liter SCSGIC14. Dieses Gerät ist ideal für professionelle Anwendungen in der Gastronomie, um Schokolade gleichmäßig zu schmelzen und temperieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Gebrauch alle Sicherheitsinstruktionen lesen.
- Das Gerät darf nur auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund genutzt werden.
- Bei der Verwendung von Schokolade darauf achten, dass das Gerät nicht überfüllt wird.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung mit den Spezifikationen des Geräts übereinstimmt.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Orten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Gerät nicht im Freien verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder der Netzstecker lose ist.
- Bei der Reinigung und Wartung den Stecker ziehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten

- Kapazität: 2 x 7 Liter
- Energiequelle: Elektrisch
- Spannung: 230 V
- Leistung: 500 W
- Abmessungen: 400 x 300 x 300 mm
- Gewicht: 5 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Schokoladenschmelzer auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
3. Füllen Sie die Schokoladenschmelzbehälter mit der gewünschten Schokolade, wobei Sie die Maximalfülllinie beachten.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
5. Stellen Sie die Temperatur ein, die für das Schmelzen der Schokolade geeignet ist.

5. Betrieb

- Nach dem Einschalten beginnt das Gerät, Wärme zu erzeugen. Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig.
- Rühren Sie die Schokolade gelegentlich um, um ein gleichmäßiges Schmelzen zu sichern.
- Die Schokolade sollte eine Temperatur von etwa 45 °C erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Entleeren Sie die Schokoladenschmelzbehälter nach Nutzung und waschen Sie sie gründlich mit warmem Wasser.
- Keine Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät schaltet sich nicht ein.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Problem: Schokolade schmilzt nicht gleichmäßig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellung und rühren Sie die Schokolade regelmäßig um.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung den Stecker von der Stromquelle, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Chocolate Smeltapparaat 2x 7 Liter (SCSGIC14)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Chocolate Smeltapparaat 2x 7 Liter. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt smelten en verwarmen van chocolade, perfect voor zowel professionele als thuisgebruikers. Lees deze handleiding zorgvuldig door om optimale prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik met chocolade. Gebruik het niet voor andere voedingsmiddelen of vloeistoffen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel veilig uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigde voedingskabels of bij defecten. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Het verwarmingselement en de oppervlakken kunnen heet worden. Gebruik altijd ovenwanten of tang om verbranding te voorkomen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan wanneer ze in de buurt van het apparaat zijn.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SCSGIC14
- Capaciteit: 2x 7 liter
- Vermogen: 2 x 800 watt
- Spanningsniveau: 230V
- Afmetingen: 600 mm x 400 mm x 290 mm
- Gewicht: 11,5 kg
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met een voltage van 230V.
- Vul de schaaltes met chocolade en plaats ze in de verwarmingskamers.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn en dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor een goede luchtcirculatie.

5. Bediening

- Zet de schakelaar aan om het apparaat te activeren.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregeling.
- Laat de chocolade langzaam smelten, roer regelmatig om een gelijkmatige temperatuur te garanderen.
- Gebruik het apparaat enkel voor het smelten van chocolade en houd de temperatuur onder controle om verbranding te voorkomen.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Koppel het apparaat altijd los en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en milde zeep. Gebruik geen schurende middelen.
- Controleer regelmatig de voedingskabel en stekker op schade voordat u het apparaat gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het is aangesloten en de schakelaar aan staat.
- Chocolade smelt niet goed: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en roer regelmatig.
- Oververhitting: Zet het apparaat uit en laat het afkoelen. Vermijd overbelading van het apparaat.

8. Afvalverwerking

- Dit apparaat voldoet aan de relevante milieuwetgeving voor de verwerking van elektrische apparaten.
- Disposeer van het apparaat bij een erkend recyclingcentrum of volgens uw lokale regelgeving voor e-afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Chocolate Melter 2x7 Litros SCSGIC14

1. Información General

El Chocolate Melter 2x7 Litros SCSGIC14 está diseñado para derretir y mantener la temperatura del chocolate de manera eficiente, ideal para uso comercial en panaderías, cafeterías y restaurantes. Su diseño funcional y elegante ofrece una solución perfecta para el tratamiento del chocolate.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe ser utilizado solo para derretir chocolate. Evite usarlo para otros fines.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Ubicación: Coloque el dispositivo en una superficie estable y plana, alejado de materiales combustibles.
- Calor: Las superficies del aparato pueden volverse muy calientes. Use guantes de protección al manipular.
- Humedad: Mantenga el aparato seco. No permita que entre agua en el compartimento eléctrico.
- Cable de Alimentación: Asegúrese de que el cable no esté dañado y que no esté en contacto con superficies calientes.
- Desconexión: Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

3. Visión General y Especificaciones

- Capacidad: 2 x 7 litros
- Temperatura: Ajustable hasta 90°C
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 45 x 30 x 40 cm
- Peso: 8 kg
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50Hz

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire el Chocolate Melter de la caja y elimine el material de embalaje.
2. Ubicación: Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente cumpla con las especificaciones eléctricas.
4. Añadir Agua: Llena las bandejas inferiores con agua hasta la línea de nivel recomendada.
5. Colocar el Chocolate: Vierta el chocolate en las bandejas superiores.

5. Operación

1. Encendido: Encienda el aparato utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste de Temperatura: Gire el control de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
3. Tiempo de Calentamiento: Deje que el chocolate se derrita, esto puede tardar entre 15 y 20 minutos dependiendo de la cantidad.
4. Remover: Use una espátula para mezclar el chocolate regularmente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Asegúrese de desconectar el aparato antes de limpiarlo.
- Limpieza de Superficies: Limpie las superficies con un paño húmedo. No use productos abrasivos.
- Bandejas: Extraiga las bandejas y límpielas con agua tibia y jabón.
- Almacenamiento: Guarde el aparato en un lugar seco y limpio cuando no esté en uso.

7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Asegúrese de que el aparato esté conectado a la corriente y que la toma de corriente funcione.
- No Calienta: Verifique si la temperatura está ajustada y si el agua en la bandeja inferior está a un nivel adecuado.
- Fugas de Agua: Verifique que las bandejas estén correctamente selladas y que no haya daños visibles.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este aparato debe ser reciclado o eliminado de acuerdo con las normas locales de eliminación de residuos electrónicos. No deseche el aparato junto con la basura común.

9. Contacto

Si necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Chocolatière 2x7 Litres SCSGIC14

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la chocolatière SCSGIC14. Ce produit est conçu pour fondre le chocolat de manière efficace et sûre. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir un fonctionnement optimal et une utilisation sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser l'appareil à des fins non prévues.
- Sécurité électrique: Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise appropriée, conforme aux spécifications. Ne pas mouiller le cordon d'alimentation.
- Chaleur: Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Surveillance: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants: Ne pas permettre aux enfants d'utiliser l'appareil sans supervision adéquate.
- Nettoyage: Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Capacité: 2 x 7 Litres
- Puissance: 900 W
- Dimensions: 700 x 410 x 460 mm
- Poids: 12,5 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Source d'alimentation: 230 V / 50 Hz

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil en retirant tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la chocolatière sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Branchez l'appareil sur une prise appropriée.
4. Assurez-vous que l'appareil est à au moins 30 cm des murs et des autres objets.
5. Vérifiez que les bacs de chocolat sont bien en place et qu'ils sont propres avant utilisation.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
3. Ajoutez le chocolat dans les bacs de 7 litres.
4. Laissez fondre le chocolat, en remuant de temps à autre pour assurer une fusion uniforme.
5. Une fois le chocolat fondu, utilisez-le selon vos besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface extérieure.
- Les bacs peuvent être retirés et lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que toutes les parties sont complètement sèches avant de remonter et de ranger l'appareil.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise.
- Chocolat ne fond pas: Assurez-vous que l'appareil est réglé à la bonne température.
- Débordement de chocolat: Ne pas surcharger les bacs en chocolat.
- Fuites: Vérifiez si les bacs sont bien fixés.

8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, respectez les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre chocolatière SCSGIC14. Pour un fonctionnement optimal et une longue durée de vie, suivez les instructions de ce manuel.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Scioglitore di cioccolato SCSGIC14

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Scioglitore di cioccolato SCSGIC14. Questo dispositivo è progettato per sciogliere e mantenere il cioccolato a temperatura ideale per l'uso in gelaterie, cioccolaterie e ristoranti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il dispositivo solo per la funzione prevista.
- Tenere il prodotto lontano da bambini e animali domestici.
- Non utilizzare il dispositivo con un cavo o una spina danneggiati.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su un piano stabile e resistente al calore.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Durante l'uso, il contenitore di cioccolato e le parti metalliche possono risultare molto caldi. Utilizzare guanti da forno per proteggere le mani.
- In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il dispositivo e staccare la spina.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante il funzionamento.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: SCSGIC14
- Capacità: 2 x 7 litri
- Potenza: 800 W
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 600 x 400 x 300 mm
- Peso: 12 kg

4. Installazione e configurazione

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una presa elettrica appropriata nelle vicinanze.
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Posizionare i contenitori per il cioccolato all'interno delle vasche.
- Accertarsi che il dispositivo non abbia ostacoli attorno per garantire la corretta ventilazione.
- Collegare la spina alla presa di corrente.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Attendere che il cioccolato si sciolga completamente prima di utilizzarlo.
- Posizionare il cioccolato liquido su torte, gelati o altri dessert secondo necessità.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegnere il dispositivo e staccare la spina prima di procedere alla pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo e i contenitori.
- Rimuovere i residui di cioccolato con una spatola utilizzando attenzione.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riporre il dispositivo.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se il cioccolato non si scioglie, controllare la temperatura impostata.
- In caso di odori strani o surriscaldamento, spegnere immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Nel rispetto dell'ambiente, il dispositivo deve essere smaltito secondo le normative locali di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non gettare il dispositivo nei rifiuti domestici.

9. Contatto

Per domande o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.