

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: SCSGIC2

Chocolate melter - 2 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for SCSGIC2 Chocolate Melter

1. General Information

Congratulations on your purchase of the SCSGIC2 Chocolate Melter. This high-quality appliance is designed to melt a variety of chocolates quickly and efficiently, perfect for confectioners, bakers, and culinary enthusiasts.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded power outlet. Do not use extension cords.
- **Supervision:** Always supervise the appliance when in use, especially around children.
- **Heat Resistance:** The melter's surface will get hot during operation. Wear heat-resistant gloves when handling.
- **Avoid Water:** Keep electrical components away from liquids. Always ensure the appliance is unplugged before cleaning.
- **Emergency Procedures:** In the event of overheating, unplug the device immediately and allow it to cool down.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** SCSGIC2
- **Capacity:** 2 Liters
- **Material:** Stainless Steel
- **Power:** 300 Watts
- **Voltage:** 220-240V
- **Dimensions:** 25 x 25 x 20 cm (L x W x H)
- **Weight:** 2.5 kg
- **Temperature Control:** Adjustable up to 60°C

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the chocolate melter on a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Power Connection:** Plug the melter into a properly grounded outlet with the correct voltage.
3. **Initial Check:** Ensure that all parts are undamaged and that the power cable is securely connected.

5. Operation

1. **Preheat:** Turn the temperature control knob to your desired setting for melting chocolate.
2. **Adding Chocolate:** Place the chocolate in the melter once it reaches the appropriate temperature.
3. **Melting Process:** Stir occasionally while the chocolate is melting for even consistency.
4. **Serving:** Once melted, use the spout for easy pouring.

6. Cleaning and Maintenance

- **Unplug:** Always unplug the melter before cleaning.
- **Wipe Down:** Allow to cool and wipe the outer surfaces with a damp cloth.
- **Inner Bowl:** Use warm soapy water to clean the inner bowl. Avoid abrasive cleaners to prevent scratches.
- **Drying:** Ensure all components are thoroughly dried before reassembling the melter.

7. Troubleshooting

- **Chocolate Not Melting:** Check the temperature setting and ensure it's adequately preheated.
- **Unit Overheating:** Turn off and unplug the unit. Allow it to cool before continued use.
- **Power Issues:** Ensure the unit is properly plugged in and check the outlet for functionality.

8. Disposal

Dispose of the appliance responsibly in accordance with local regulations regarding electronic waste. Ensure that all electrical components are decommissioned prior to disposal.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us at:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schokoladenschmelzer 2 Liter (SCSGIC2)

1. Allgemeine Informationen

Der Schokoladenschmelzer SCSGIC2 ist ideal für die Schmelzung und das Temperieren von Schokolade. Er wurde entwickelt, um gleichmäßige Wärme zu liefern und die Qualität der Schokolade zu erhalten. Dieser Schmelzer eignet sich perfekt für Gastronomiebetriebe, Bäckereien, Konditoreien und Hobbyköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung nur gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose angeschlossen wird, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht blockiert wird.
- Zugänglichkeit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Vermeidung von Wasserkontakt: Halten Sie das elektrische Gehäuse trocken und vermeiden Sie Wasserkontakt mit dem Heizelement.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Kapazität: 2 Liter
- Material: Edelstahl
- Spannung: 230V
- Leistung: 300W
- Abmessungen: 30 x 20 x 15 cm
- Gewicht: 1.5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
2. Stellen Sie den Schokoladenschmelzer auf eine feste, ebene Oberfläche, die hitzebeständig ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
4. Setzen Sie die Schüssel in das Heizelement ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig sitzt.
5. Füllen Sie die Schokolade in die Schüssel und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Temperatur ein, die Sie zum Schmelzen der Schokolade benötigen.
3. Überwachen Sie die Schokolade regelmäßig, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei Bedarf rühren Sie die Schokolade um, um eine gleichmäßige Schmelze zu gewährleisten.
4. Sobald die Schokolade die gewünschte Konsistenz erreicht hat, stellen Sie das Gerät aus und verwenden Sie die geschmolzene Schokolade wie gewünscht.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Schüssel und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Steckdosen auf Beschädigungen und ersetzen Sie gegebenenfalls.

7. Fehlersuche

- Das Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und über die richtige Stromversorgung verfügt.
- Die Schokolade schmilzt nicht: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie, ob die Lüftungsschlitze blockiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät vorher von der Stromversorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Chocolate Smelter 2 Liter - SCSGIC2

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Chocolate Smelter 2 Liter - SCSGIC2. Dit product is ontworpen voor het smelten van chocolade en andere ingrediënten met een gelijkmatige temperatuurregeling, waardoor het ideaal is voor zowel professioneel als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de chocolade smelter, houdt u rekening met de volgende veiligheidsaspecten:

- Algemene veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel, zoals gespecificeerd in deze handleiding.
- Verwarmingselement: Het verwarmingselement kan heet worden. Raak het element niet aan tijdens en kort na gebruik.
- Waterbestendigheid: Zorg ervoor dat de smelter geen contact maakt met water om elektrische schokken te voorkomen.
- Kabel en voeding: Controleer regelmatig de staat van het netsnoer. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Kinderveiligheid: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Brandveiligheid: Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SCSGIC2
- Inhoud: 2 liter
- Vermogen: 300 Watt
- Materiaal: RVS binnenmateriaal
- Temperatuurregeling: Ingebouwde thermostaat
- Afmetingen: 200 mm x 200 mm x 250 mm
- Gewicht: 2 kg
- Kleur: Zilver

4. Setup en installatie

Volg de onderstaande stappen voor een correcte installatie:

1. Plaats de chocolade smelter op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van waterbronnen.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom de smelter.
3. Sluit de smelter aan op een goed geaarde stopcontact.
4. Vul de smelter met de gewenste hoeveelheid chocolade (maximaal 2 liter).
5. Zet de schakelaar aan om het apparaat te starten.

5. Bedieningen

1. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
2. Laat de chocolade smelten tot de gewenste consistentie is bereikt.
3. Roer regelmatig in de chocolade voor een gelijkmatige smelting.

6. Reiniging en onderhoud

1. Koppel de smelter altijd los na gebruik en laat deze volledig afkoelen.
2. Maak de buitenkant schoon met een vochtig doekje.
3. Reinig de binnenkant met warm water en mild afwasmiddel.
4. Zorg ervoor dat er geen water in de verwarmingselementen komt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De chocolade smelt niet.

Oplossing: Controleer of de thermostaat correct is ingesteld en dat het apparaat voldoende tijd heeft gehad om op te warmen.

- Probleem: De smelter stoot rook uit.

Oplossing: Koppel het apparaat onmiddellijk los en controleer op oververhitting of beschadigingen.

- Probleem: Er is een elektrische storing.

Oplossing: Controleer het netsnoer en de aansluiting. Neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoeren

Bij het afvoeren van dit product, volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat veilig is van stroom en verwijder eventueel gevaarlijk materiaal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop! Geniet van uw chocolade smelter.

ES ESPAÑOL

Manual del producto: Fondue de chocolate de 2 litros SCSSGIC2

1. Información General

El Fondue de chocolate de 2 litros SCSSGIC2 es un dispositivo diseñado para derretir chocolate y otros ingredientes de manera eficiente y segura. Este producto es ideal para eventos sociales, catering y uso doméstico, permitiendo disfrutar de deliciosas creaciones de chocolate de manera sencilla.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el fondue, asegúrese de leer todas las instrucciones y advertencias.
- Coloque el fondue en una superficie estable y resistente al calor.
- No toque partes calientes del aparato; use utensilios de cocina apropiados.
- Mantenga el dispositivo alejado del agua y la humedad.
- No cubra el fondue durante su uso y mantenga a los niños alejados.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- En caso de sobrecalentamiento, apague el dispositivo inmediatamente y desconéctelo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 2 litros
- Potencia: 200W
- Voltaje: 230V
- Dimensiones: 25 cm x 20 cm x 15 cm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: 1.5 kg
- Función: Control de temperatura regulable

4. Configuración e Instalación

1. Retire el fondue de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que el enchufe esté seguro y que no esté en contacto con agua.
5. Inserte el tazón de acero inoxidable en la base del fondue, asegurándose de que esté ajustado.

5. Operación

1. Encienda el fondue utilizando el interruptor de encendido.
2. Regule la temperatura al nivel deseado utilizando el dial de control.
3. Agregue chocolate o ingredientes al tazón para derretir.
4. Revuelva ocasionalmente con una espátula de silicona para asegurar un derretido uniforme.
5. Una vez que el chocolate esté completamente derretido, puede utilizar pinchos o brochetas para sumergir frutas, malvaviscos u otros alimentos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el fondue y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Retire el tazón de acero inoxidable y lávelo con agua caliente y jabón. No use estropajos abrasivos.
- Limpie la base del fondue con un paño húmedo. No sumerja en agua.
- Almacene el fondue en un lugar seco y fresco.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique que esté conectado a una toma de corriente y que el enchufe esté en buen estado.
- Se produce humo: Asegúrese de no sobrecargar el tazón y revise la temperatura.
- Chocolate no se derrite: Verifique la configuración de temperatura y asegúrese de que el chocolate sea adecuado para derretir.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshágase del fondue de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No deseche el aparato en la basura común. Consulte a su autoridad local sobre la correcta disposición de aparatos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas y asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Fondant à Chocolat GGM Gastro 2 Litres

1. Informations Générales

Le fondant à chocolat GGM Gastro 2 litres est conçu pour faire fondre du chocolat de manière efficace et uniforme. Cet appareil de cuisine est idéal pour les pâtisseries professionnels et amateurs, permettant de préparer facilement des décorations chocolatées, des ganaches et bien plus encore.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer ou de procéder à son installation.
- Mise à la terre: Veillez à ce que l'appareil soit correctement mis à la terre pour éviter tout risque d'électrocution.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Chaleur: L'appareil peut devenir chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Surface de travail: Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Surcharge: Ne surchargez pas l'appareil avec plus de chocolat que la capacité maximale de 2 litres.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Capacité: 2 Litres
- Alimentation: 230 V
- Puissance: 300 W
- Dimensions: 30 cm x 30 cm x 20 cm
- Poids: 2.5 kg
- Matériaux: Acier inoxydable durable
- Utilisation: Professionnelle ou domestique

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un endroit stable et plat pour placer le fondant à chocolat, loin de toute source d'eau.
2. Raccordement électrique: Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
3. Remplissage: Ajoutez le chocolat dans le récipient de l'appareil, en ne dépassant pas la capacité de 2 litres.
4. Contrôle de sécurité: Vérifiez si l'appareil est en bon état avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche: Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Réglage de température: Ajustez la température selon le type de chocolat utilisé. Laissez le chocolat fondre.
3. Remuer: Utilisez une spatule pour remuer le chocolat de temps en temps pour assurer une fonte uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil: Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyage interne: Laissez refroidir le récipient, puis essuyez-le avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Nettoyage externe: Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
- Stockage: Rangez l'appareil dans un endroit sec et propre.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique, assurez-vous que la prise fonctionne.
- Chocolat ne fond pas: Vérifiez si la température est correctement réglée.
- Fuites: Assurez-vous que le récipient est bien en place et que les joints sont intacts.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Contactez votre municipalité pour connaître les options de recyclage appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sciogli Cioccolato 2 Litri - SCSGIC2

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale del prodotto per il nostro sciogli cioccolato da 2 litri SCSGIC2. Questo dispositivo è progettato per sciogliere rapidamente e uniformemente il cioccolato, garantendo risultati ottimali per la lavorazione e la decorazione.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Verificare che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni e collegato a una fonte elettrica appropriata.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Evitare il contatto diretto con l'acqua per prevenire cortocircuiti.
- Non utilizzare il prodotto in presenza di gas infiammabili.
- Indossare sempre guanti e occhiali di protezione durante l'uso per evitare ustioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SCSGIC2
- Capacità: 2 Litri
- Alimentazione: 230V ~ 50Hz
- Potenza: 300W
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 30 x 25 x 20 cm
- Peso: 2.5 kg

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente appropriata.
- Posizionare la ciotola per il cioccolato nel compartimento designato.
- Accertarsi che il coperchio sia posizionato correttamente prima di accendere il dispositivo.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato integrato.
- Aggiungere il cioccolato da sciogliere nella ciotola.
- Mescolare periodicamente per garantire uno scioglimento uniforme.
- Il tempo di scioglimento varia a seconda della quantità e del tipo di cioccolato utilizzato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- Pulire la ciotola e l'interno del dispositivo con un panno morbido e umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche.
- Verificare periodicamente che il cavo di alimentazione non presenti segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: controllare la presa di corrente o il cavo di alimentazione.
- Il cioccolato non si scioglie: verificare che la temperatura sia impostata correttamente.
- Eccessivo fumo o odore: spegnere immediatamente il dispositivo e controllare la situazione.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il dispositivo nell'indifferenziato. Si raccomanda di conferire il prodotto ai punti di raccolta autorizzati per il riciclo.

9. Contatti

Per qualsiasi domanda o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania