

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: SCSGIC4

Chocolate melter - 2x 2 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Chocolate Melter 2x2 Liters (Model: SCSGIC4)

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Chocolate Melter. This device is designed for melting and holding chocolate at optimal temperatures for various applications including desserts, pastries, and confectionery. Please read this manual carefully for safe and efficient use.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the chocolate melter.
- Ensure the appliance is placed on a stable, heat-resistant surface.
- Keep the appliance away from water and any other fluids to prevent electric shocks.
- Do not operate the melter with wet hands or while barefoot.
- Only use the appliance with the recommended power supply.
- Disconnect the appliance from the power source when not in use or before cleaning.
- Avoid contact with hot surfaces and melted chocolate to prevent burns.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- Regularly check for damaged cords, plugs, or other parts before use.
- Ensure the appliance is unplugged before performing any maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SCSGIC4
- Capacity: 2 x 2 liters
- Voltage: 230V-50Hz
- Power: 300W
- Dimensions: 600 x 300 x 220 mm
- Weight: 6 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: Up to 60°C
- Features: Adjustable temperature control for precise melting.

4. Setup and Installation

1. Unpack the chocolate melter and place it on a level, dry surface away from direct sunlight and moisture.
2. Ensure the appliance is stable and all components are intact.
3. Connect the power cord to a suitable electrical outlet ensuring the voltage matches the specifications.
4. Place the chocolate into the designated containers in the melting compartments.
5. Adjust the temperature setting according to the type of chocolate being melted.
6. Allow the appliance to preheat to the desired temperature before use.

5. Operation

1. Turn on the chocolate melter using the main switch.
2. Set the temperature control to the desired level based on chocolate type—typically between 40°C and 60°C.
3. Monitor the melting process to avoid overheating and adjust the temperature as necessary.
4. Once the chocolate is melted, it is ready for use. You can keep it warm while working with it.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Allow the melter to cool down before attempting to clean it.
- Use soft, damp cloths to wipe the exterior of the melter. Do not use abrasive cleaners.
- For the melting compartments, wash with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Dry all parts completely before reassembling or storing.
- Periodically check the power cord for wear and tear, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Appliance not heating: Check if the appliance is plugged in and the outlet is functional. Ensure the temperature setting is correctly adjusted.
- Chocolate burns: Lower the temperature and ensure that the chocolate is stirred regularly.
- Water or chocolate spills: Unplug the appliance immediately and clean any spills to prevent electrical hazards.

8. Disposal

Dispose of the chocolate melter in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with general household waste. Recycle wherever possible.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your chocolate melting experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schokoladen-Schmelzer 2x 2 Liter

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Schokoladen-Schmelzer 2x 2 Liter entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen ein effizientes und benutzerfreundliches Schmelzen von Schokolade zu ermöglichen. Bitte lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig dieses Handbuch, um die optimale Nutzung des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitswarnungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den beschriebenen Betriebsanweisungen.
- Unterlassen Sie es, das Gerät in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu betreiben.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes Zubehör.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht mehr verwendet wird.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Kapazität: 2 x 2 Liter
- Material: Edelstahl
- Leistung: 300 Watt
- Temperaturregelung: Stufenlos einstellbar
- Abmessungen: 50 x 30 x 30 cm
- Gewicht: 5 kg
- Stromversorgung: 220-240 V, 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Schokoladen-Schmelzer auf einer stabilen, trockenen Fläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die der angegebenen Spannung entspricht.
- Füllen Sie die Schokolade gleichmäßig in die beiden Behälter.
- Stellen Sie sicher, dass die Behälter sicher und richtig im Gerät platziert sind.
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Nach dem Einschalten beginnt das Gerät zu heizen.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperatur und rühren Sie die Schokolade gelegentlich um, um ein gleichmäßiges Schmelzen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit heißen Materialien immer geeignete Küchenhandschuhe.
- Schalten Sie das Gerät aus, sobald die Schokolade die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Schokolade aus den Behältern und spülen Sie diese mit warmem Wasser.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Stromkabel und den Stecker auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Schokolade schmilzt nicht: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur auf die richtige Einstellung eingestellt ist.
- Schokolade brennt an: Überprüfen Sie die Temperatur und rühren Sie regelmäßig um.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Chocolate Melter 2x 2 Liters (Model: SCSGIC4)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Chocolate Melter 2x 2 Liters (SCSGIC4). This appliance is designed to meet your chocolate melting needs efficiently and effectively. Please read this manual thoroughly to ensure the safe operation and maintenance of your Chocolate Melter.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the device is connected to a properly grounded outlet. Do not use if the power cord is damaged.
- Supervision: Always supervise the appliance when in use. This product should not be used by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless supervised.
- Hot Surfaces: The melting containers and outer surfaces can become very hot. Use caution when handling the appliance after operation.
- Water Exposure: Keep the unit dry. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Ventilation: Ensure there is adequate ventilation around the appliance to avoid overheating.
- Operation: Do not operate the appliance while it is empty. Always ensure that there is chocolate in the melter before switching on.
- Fire Hazard: Risk of fire if the appliance is covered or placed on flammable material while in use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SCSGIC4
- Capacity: 2 x 2 Liters
- Power Supply: 230V, 50Hz
- Power Consumption: 300W
- Materials: Stainless Steel
- Temperature Range: Adjustable up to 100°C
- Dimensions: 450mm x 300mm x 200mm
- Weight: 5.5 kg

4. Setup and Installation

1. Location: Place the Chocolate Melter on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
2. Power Connection: Plug the power cord into an electrical outlet with the correct voltage. Ensure that the outlet is easily accessible.
3. Container Placement: Remove the melting containers from the unit and add chocolate pieces into each container, if using both simultaneously.
4. Safety Checks: Verify that the appliance is assembled correctly and all components are securely in place before use.

5. Operation

1. Power On: Flip the main switch to the 'On' position.
2. Temperature Setting: Adjust the temperature to the desired setting using the control dial.
3. Melting Process: Wait for the chocolate to melt. This process may take 10-20 minutes depending on the quantity and type of chocolate used.
4. Stirring: Occasionally stir the chocolate for smooth consistency.

6. Cleaning and Maintenance

- Cooling: Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Cleaning: Wipe the exterior with a damp cloth. The melting containers can be hand washed or placed in the dishwasher.
- Avoid Abrasives: Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the unit's surfaces.
- Regular Checks: Inspect the power cord and connections regularly for any damage or wear.

7. Troubleshooting

- Chocolate Not Melting: Check if the appliance is turned on and set to a suitable temperature.
- Heating Issues: Ensure the unit is plugged into a functioning electrical outlet and the power cord is intact.
- Strange Odors or Smoke: Disconnect immediately, allow to cool, and contact customer service.

8. Disposal

When disposing of the unit, adhere to local regulations regarding electronic waste. Ensure the product is unplugged and all residual chocolate is removed.

9. Contact Information

For any inquiries or support, please contact us:

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

Ensure to keep this manual for future reference and for any subsequent use of your Chocolate Melter. Enjoy your chocolate melting experience!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Fondue de Chocolate 2x2 Litros SCSGIC4

1. Información General

El Fondue de Chocolate SCSGIC4 es un dispositivo diseñado para derretir chocolate de manera eficiente, ideal para restaurantes, cafeterías y eventos. Con una capacidad de 2x2 litros, permite preparar diferentes tipos de chocolate simultáneamente.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: No usar el producto en ambientes húmedos o al aire libre.
- Uso Apropriado: Este producto es para uso comercial. No se debe utilizar para fines distintos a los indicados.
- Cuidado del Usuario: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Riesgos Eléctricos: Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y no opere el aparato con un cable o enchufe defectuoso.
- Calor: Las superficies del aparato pueden calentarse; evite el contacto directo durante el funcionamiento.
- Limpieza: Desconecte el aparato antes de limpiarlo. No sumerja el aparato en agua.
- Instalación de Seguridad: Instale el aparato sobre superficies estables y resistentes al calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SCSGIC4
- Capacidad: 2x2 litros
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 230V
- Potencia: 1200W
- Dimensiones: 30 x 40 x 25 cm
- Peso: 5 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el Fondue de Chocolate de su embalaje y verifique que no esté dañado.
- Paso 2: Coloque el aparato en una superficie plana y estable.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de llenarlo.
- Paso 5: Llene los recipientes de chocolate no más de 2 litros cada uno.
- Paso 6: Encienda el aparato utilizando el interruptor en la parte frontal.
- Nota: Permita un tiempo de calentamiento adecuado para un derretido uniforme.

5. Operación

- Encendido: Mueva el interruptor a la posición "On".
- Ajuste de Temperatura: Regule la temperatura según la suavidad deseada del chocolate.
- Monitoreo: Mantenga la supervisión del proceso de derretido para evitar que el chocolate se quemé.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Limpieza: Utilice un paño húmedo y un detergente suave. No use materiales abrasivos.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Problema: El chocolate no se derrite.
Solución: Verifique que el aparato esté encendido y a la temperatura adecuada.
- Problema: El aparato no enciende.
Solución: Asegúrese de que esté correctamente conectado a la corriente.
- Problema: El chocolate se quema.
Solución: Reduzca la temperatura y no lo hierva.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de electrodomésticos. No deseche el producto en la basura común.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@ggmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Este manual debe ser guardado para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Chocolatier 2x2 Litres SCSGIC4

1. Informations générales

Le Chocolatier SCSGIC4 est conçu pour fondre et maintenir la température du chocolat à un niveau optimal. Doté de deux récipients de 2 litres, ce produit est parfait pour les boulangers, pâtisseries, et restaurateurs souhaitant un contrôle précis de la température du chocolat.

2. Informations sur la sécurité

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

- L'appareil est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en silicone pour éviter de rayer les récipients.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour tout signe d'endommagement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil immédiatement et laissez-le refroidir avant d'effectuer toute vérification.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : SCSGIC4
- Capacité : 2 x 2 litres
- Alimentation : 230V-50Hz
- Puissance : 500W
- Température maximale : 60°C
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 30 cm x 25 cm x 20 cm

4. Installation et configuration

1. Déballer soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin de sources d'eau.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que les récipients sont correctement installés avant d'utiliser l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Remplissez les récipients avec le chocolat à fondre.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
4. Surveillez le processus de fusion et évitez la surchauffe.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Attendez que l'appareil refroidisse complètement.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur.
- Enlevez les récipients et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs pour éviter les rayures.
- S'assurer que tous les composants sont bien secs avant de remonter l'appareil.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que le thermostat est réglé.
- Si le chocolat ne fond pas : Vérifiez la température et assurez-vous qu'elle est réglée au-dessus de la température de fusion du chocolat.
- Si l'appareil surchauffe : Débranchez immédiatement et laissez refroidir avant de reprendre l'utilisation.

8. Élimination

Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, il doit être éliminé conformément à la législation locale relative à la gestion des déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Recyclez-le auprès d'un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Sciogliocacao GGM Gastro 2x2 Litri SCSGIC4

1. Informazioni Generali

Il Sciogliocacao GGM Gastro 2x2 Litri SCSGIC4 è progettato per sciogliere, mantenere e lavorare il cioccolato in modo efficiente e professionale. Perfetto per cioccolatieri, pasticceri e gelaterie, questo sciogliocacao garantisce risultati di alta qualità e una facile gestione del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per il riscaldamento e scioglimento del cioccolato.
- Avvertenze: Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti protettivi.
- Stoccaggio: Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano da fonti di calore e umidità.
- Manutenzione: Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Segnalazione di malfunzionamenti: In caso di fumi o odori insoliti, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: SCSGIC4
- Capacità: 2 x 2 Litri
- Dimensioni: 400 x 480 x 300 mm
- Potenza: 600 W
- Tensione: 230 V
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura di lavoro: Massimo 60 °C
- Peso: 7 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare il sciogliocacao su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Collegamento Elettrico:
 - Assicurarsi che il dispositivo sia spento.
 - Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente ben isolata.
3. Preparazione: Riempire i serbatoi con il cioccolato da sciogliere, rispettando la capienza massima.
4. Impostazione della Temperatura: Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata usando il pannello di controllo.

5. Funzionamento

- Accensione: Premere il pulsante di accensione.
- Regolazione della Temperatura: Utilizzare il controllore della temperatura per impostare la temperatura massima (consigliata 45-60 °C per il cioccolato).
- Monitoraggio: Durante il funzionamento, controllare regolarmente per garantire una fusione uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia:
 - Scollegare il dispositivo dalla rete.
 - Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
 - Rimuovere i serbatoi e pulirli con acqua calda e sapone, evitando l'uso di materiali abrasivi.
- Manutenzione: Controllare periodicamente i cavi e il collegamento elettrico per segni di usura. Non utilizzare se danneggiato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Cioccolato non si scioglie: Controllare la temperatura impostata; aumentarla se necessario.
- Fumi o odori strani: Spegnerne immediatamente il dispositivo e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Smaltire il dispositivo secondo le normative locali sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici. Non gettare nell'immondizia domestica.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania