

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: SCSGIC7

Chocolate melter - 7 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Chocolate Melter 7 Liters (Model: SCSGIC7)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Chocolate Melter 7 Liters. This high-quality appliance is designed to melt chocolate efficiently and is suitable for various culinary applications. Please read this manual carefully to ensure proper usage and care.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a power supply of the correct voltage (230V, 50Hz). Use a dedicated power outlet to avoid overloading circuits.
- **Inspection:** Before use, inspect the appliance for any visible damage. Do not operate if damaged.
- **Heat Safety:** The appliance surfaces may become hot during operation. Use heat-resistant gloves or tools when handling.
- **Keep Dry:** Ensure that the appliance and its surroundings are dry when in use. Avoid water contact with electrical components.
- **Supervision:** Never leave the appliance unattended during operation, especially when melting chocolate.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Ensure children are supervised when near the appliance.
- **Usage Restrictions:** Do not use the appliance for purposes other than its intended use.

3. Product Overview and Specifications

Product Name: GGM Gastro Chocolate Melter
Model: SCSGIC7
Capacity: 7 Liters
Power: 1.200 Watts
Temperature Range: 30°C to 90°C
Material: Stainless steel
Dimensions: 510mm x 370mm x 300mm
Weight: 8.5kg
Voltage: 230V

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully unpack the chocolate melter and remove all packaging materials.
2. **Placement:** Place the melter on a stable and dry surface, away from flammable materials. Ensure proper ventilation.
3. **Power Connection:** Plug the appliance into a dedicated power outlet. Ensure the plug is not damaged and fits securely.
4. **Initial Cleaning:** Wipe the interior and exterior surfaces with a damp cloth to remove any residues from manufacturing.
5. **Setup Complete:** Your chocolate melter is now ready for operation.

5. Operation

1. **Pre-heating:** Turn on the melter by using the power switch and set the desired temperature using the temperature dial. Allow the melter to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. **Chocolate Loading:** Place broken chocolate into the melting bowl.

3. Melting: Monitor the chocolate as it melts, stirring occasionally to ensure even melting.

4. Ready to Use: Once melted, use the chocolate as needed for your culinary creations.

6. Cleaning and Maintenance

1. Turn Off: Always turn off and unplug the appliance before cleaning.

2. Cooling: Allow the appliance to cool down completely.

3. Cleaning the Bowl: Remove the melting bowl and wash it with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

4. Exterior Cleaning: Wipe the exterior with a damp cloth. Avoid using harsh chemicals.

5. Regular Inspections: Regularly check the power cord and plug for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Appliance Does Not Switch On:

- Check if the appliance is plugged in.
- Inspect for blown fuses or tripped circuit breakers.

- Chocolate Not Melting:

- Ensure the temperature setting is above the chocolate's melting point.
- Check for humidity issues or moisture in the chocolate.

- Inconsistent Temperature:

- Verify the temperature setting and recalibrate if necessary.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance in accordance with local waste disposal regulations. Separate electronic waste to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 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 Schokoladenwärmer 7 Liter SCSGIC7

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Schokoladenwärmer 7 Liter SCSGIC7 entschieden haben. Dieses Gerät wurde speziell für das Schmelzen und Halten von Schokolade bei optimalen Temperaturen entwickelt. Es ist ideal für professionelle Küchen, Konditoreien und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen wird. Verwenden Sie nur den empfohlenen Spannungstyp.
- Verbrennungsgefahr: Das Gerät kann sehr heiß werden. Berühren Sie niemals die Schmelzschüssel oder den Behälter, wenn er in Betrieb ist.
- Wasserschaden: Vermeiden Sie es, Wasser auf die elektrischen Teile des Geräts zu gießen.
- Kinder: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Fehlerhafte Verwendung: Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die vorgesehene Anwendung.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Kapazität: 7 Liter
- Leistung: 1400 Watt
- Betriebsbedingungen: 50-60 Hz
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 30°C bis 90°C
- Abmessungen: 40 x 32 x 34 cm
- Gewicht: 7,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
4. Füllen Sie den unteren Behälter mit Wasser bis zur vorgesehenen Wasserlinie, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
5. Setzen Sie die Schmelzschüssel auf den Hauptbehälter und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um mit dem Schmelzen der Schokolade zu beginnen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Fügen Sie die Schokolade in die Schmelzschüssel hinzu, sobald das Wasser in der unteren Schale zu kochen beginnt.
- Rühren Sie die Schokolade regelmäßig um, um eine gleichmäßige Schmelze zu gewährleisten.
- Überwachen Sie die Temperatur sorgfältig, um das Anbrennen der Schokolade zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Schmelzschüssel und den unteren Behälter mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Außenteil des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Anteile auf Beschädigungen und führen Sie erforderliche Wartungsarbeiten durch.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Temperatur sinkt: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Wasser im unteren Behälter vorhanden ist.
- Schokolade schmilzt nicht: Überprüfen Sie, ob die temperatureinstellungen korrekt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Tel.: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCT HANDLEIDING VOOR DE CHOCOLADE SMELTER 7 LITERS (SCSGIC7)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Chocolate Smelter 7 Liters. Dit apparaat is ontworpen voor het smelten en warmhouden van chocolade. Het is ideaal voor zowel professioneel gebruik in restaurants als voor thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor het smelten van chocolade. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en houd het uit de buurt van water en vocht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik alleen accessoires en vervangonderdelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete chocolade en zorg ervoor dat u brandwonden voorkomt.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en wanneer het is ingeschakeld.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SCSGIC7
- Capaciteit: 7 liters
- Spanningsvoorziening: 230V/50Hz
- Vermogen: 1000W
- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 400 x 300 x 200 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Kleur: Zilver

4. Opbouw en Installatie

1. Haal de chocolade smelter uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, uit de buurt van water en vocht.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Vul de interne container met chocolade, waarbij u ervoor zorgt dat u de maximale capaciteit van 7 liters niet overschrijdt.
5. Zet de smelter aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen en stel de temperatuur in volgens uw behoeften.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de chocolade gelijkmatig in de container is verdeeld.
- Stel de temperatuur tussen 40°C en 60°C in voor optimale smeltresultaten.
- Roer de chocolade regelmatig voor een gelijkmatige smelting en om verbranding te voorkomen.
- Wanneer de chocolade volledig gesmolten is, kan deze direct worden gebruikt voor decoraties, dopsels, etc.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder resten chocolade met een zachte doek. Gebruik geen schurende materialen die de RVS-afwerking kunnen beschadigen.
- Gebruik milde afwasmiddelen en warm water voor een grondige reiniging.
- Het apparaat is niet waterdicht, zorg ervoor dat er geen water in de elektrische onderdelen komt.
- Controleer regelmatig de snoeren en aansluitingen voor slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat is aangesloten en de stekker goed in het stopcontact zit.
- Chocolade smelt niet goed: Controleer of u de juiste temperatuur heeft ingesteld en of er voldoende chocolade in de container is.
- Er is een brandlucht: Zet het apparaat onmiddellijk uit, haal de stekker uit het stopcontact en controleer op eventuele branderige chocolade of stof.

8. Afvoer

Dit product bevat elektronische componenten die niet bij het gewone huisvuil mogen worden gegooid. Voer het apparaat af via de juiste recyclingkanalen of consulteer uw lokale afvalbeheerder voor instructies.

9. Contact

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

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Chocolate Melter 7 Litros SCSGIC7

1. Información General

Bienvenido al Manual del Usuario para el Chocolate Melter de 7 Litros SCSGIC7. Este dispositivo está diseñado para derretir chocolate de manera eficiente, proporcionando una solución perfecta para panaderías, chocolaterías y eventos gastronómicos.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este aparato debe utilizarse únicamente para los fines previstos. No lo utilice en exteriores ni en un entorno húmedo.
- Contacto Eléctrico: Asegúrese de que el cable de alimentación y el enchufe estén en buenas condiciones. No toque el aparato con las manos húmedas.
- Temperaturas Altas: El recipiente puede calentarse. No toque las superficies calientes sin protección.
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Desconecte siempre el aparato antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SCSGIC7
- Capacidad: 7 Litros
- Potencia: 600 W
- Voltaje: 230V / 50Hz
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 450 x 300 x 290 mm
- Peso: 5 kg

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque la melter en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y humedad.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que el voltaje coincida con el especificado.
3. Accesorios: Coloque el depósito en acero inoxidable en la base del aparato, asegurándose de que esté bien asentado.

5. Operación

1. Encienda el Chocolate Melter usando el interruptor principal.
2. Ajuste la temperatura a su nivel deseado utilizando el termostato integrado.
3. Agregue el chocolate en trozos en el recipiente y déjelo derretir, revolviendo ocasionalmente para mantener una textura uniforme.
4. Una vez derretido, el chocolate está listo para ser utilizado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Desconecte el aparato y deje enfriar. Limpie el exterior con un paño húmedo. El recipiente de acero inoxidable es apto para ser lavado con agua y detergente no abrasivo.
- Mantenimiento: Revise el cable de alimentación regularmente en busca de daños. No intente reparar el aparato usted mismo; consulte a un profesional si es necesario.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que esté en una toma de corriente funcional.
- Chocolate no se derrite: Asegúrese de que la temperatura esté ajustada adecuadamente y que el chocolate no esté en bloques grandes.
- Sobrecalentamiento: Si el aparato se calienta demasiado, apáguelo y revise si está en una superficie adecuada.

8. Eliminación

Dado que este producto contiene componentes eléctricos, siga las normativas locales al desecharlo. No lo deseche junto con residuos domiciliarios. Consulte con un servicio de reciclaje para la correcta eliminación.

9. Contacto

Para más información y asistencia, contacte con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel Produit - Fondoir à Chocolat 7 Litres

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le fondoir à chocolat 7 litres SCSGIC7. Cet appareil est conçu pour fondre délicatement le chocolat, permettant une utilisation optimale dans les pâtisseries, chocolateries, et lors des événements spéciaux. Veuillez lire ce manuel attentivement pour une utilisation sécuritaire et efficace.

Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : N'utilisez le fondoir qu'à des fins pour lesquelles il a été conçu.
- Surveillance : Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Protection contre l'eau : Évitez tout contact avec l'eau pour éviter les courts-circuits et les chocs électriques.
- Emplacement : Placez le fondoir sur une surface plane et résistante à la chaleur, loin des bords de table.
- Chaleur : Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Manipulez avec soin.
- Câble : Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil. Toujours tirer sur la prise.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.

Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 7 Litres
- Alimentation : 230V, 50Hz
- Puissance : 1000W
- Dimensions : 40 cm x 30 cm x 25 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argent
- Poids : 5 kg

Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez l'appareil de l'emballage et examinez-le pour détecter des dommages.
2. Emplacement : Placez le fondoir sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Connexion : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique compatible.
4. Remplissage : Ajoutez le chocolat dans la cuve en acier inoxydable Max. 7 litres.
5. Définition de la température : Réglez la température souhaitée à l'aide du réglage intégré.

Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour régler la température selon le type de chocolat.
3. Fonds le chocolat : Attendez que le chocolat atteigne la température désirée tout en remuant de temps en temps.
4. Utilisation : Une fois fondu, utilisez le chocolat pour enrober des pâtisseries, des fruits ou autres produits.

Nettoyage et Entretien

1. Débranchez l'appareil : Avant de nettoyer, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
2. Refroidissement : Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface. Ne pas immerger dans l'eau.
4. Inspection : Vérifiez les câbles et la prise pour détecter tout dommage régulier.

Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et fonctionne dans une prise électrique active.
- Problème : Le chocolat ne fond pas correctement.
 - Solution : Assurez-vous que la température est réglée correctement et que la quantité de chocolat est suffisante.

Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour la mise au rebut de l'appareil. Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de recyclage approprié.

Contact

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Sciogli cioccolato SCSGIC7 da 7 litri

1. Informazioni generali

Questo sciogli cioccolato SCSGIC7 da 7 litri è progettato per sciogliere e mantenere la temperatura del cioccolato in modo uniforme, rendendo più facile il suo utilizzo in pasticceria, gelaterie e ristoranti. Questo dispositivo è costruito per offrire prestazioni eccellenti e garantire una lunga durata.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni e le avvertenze prima di utilizzare il prodotto.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Tenere lontano dall'acqua e da altre sostanze liquide.
- Utilizzare solo il cavo di alimentazione in dotazione e assicurarsi che non sia danneggiato.
- In caso di malfunzionamento, spegnere immediatamente il dispositivo e rimuovere la spina.
- Non utilizzare il dispositivo se ci sono segni di danneggiamento o usura.
- Non utilizzare il dispositivo all'esterno.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Capacità: 7 litri
- Potenza: 1.000 W
- Tensione: 230 V
- Dimensioni: 320 x 270 x 390 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Inox
- Controllo della temperatura: Termostato regolabile

4. Installazione e configurazione

1. Togliere il dispositivo dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Posizionare lo sciogli cioccolato su una superficie piana e resistente al calore, lontano da altre fonti di calore.
3. Controllare che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni e collegarlo a una presa di corrente adeguata.
4. Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di collegarlo alla corrente.
5. Assicurarsi che l'area attorno al dispositivo sia asciutta e sicura per evitar incidenti.

5. Operazione

1. Accendere il dispositivo ruotando il termostato per impostare la temperatura desiderata.
2. Versare il cioccolato nel serbatoio.
3. Attendere che il cioccolato si scioglia completamente e mescolare bene.
4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, il cioccolato è pronto per essere utilizzato.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegnere e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente il serbatoio.
- Pulire il serbatoio con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di riporlo.

7. Risoluzione dei problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare se c'è corrente elettrica e verificare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente.
- Il cioccolato non si scioglie: Assicurarsi che il termostato sia impostato correttamente e che ci sia abbastanza cioccolato nel serbatoio.
- Fumi o odori anomali: Scollegare immediatamente il dispositivo e controllare se ci sono componenti bruciati.

8. Smaltimento

Non smaltire il dispositivo insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento di dispositivi elettrici e elettronici. Contattare il centro di raccolta locale per informazioni sullo smaltimento corretto.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania