

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: SCSGIC8

Chocolate melter - 4x 2 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chocolate Melter 4x2 Liters (Model: SCSGIC8)

1. General Information

Thank you for choosing the Chocolate Melter 4x2 Liters. This product is designed for melting and tempering chocolate in professional and home settings. Its robust construction ensures even melting, while the multiple compartments allow for efficient operation with different chocolate types.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is plugged into a suitable power outlet. Avoid using extension cords.
- **Heat Caution:** The melting pots can become very hot. Use heat-resistant gloves when handling.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
- **Water Contact:** Do not get the electrical components wet. Keep the appliance dry and avoid using it in damp environments.
- **Immediate Use:** Do not leave the appliance unattended while in operation.
- **Repairs:** In case of malfunction, do not attempt to repair. Contact customer service for assistance.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Model: SCSGIC8
- Capacity: 4 x 2 Liters
- Material: Stainless Steel
- Temperature Control: Adjustable thermostat
- Power: 300W
- Dimensions: 40 cm (L) x 20 cm (W) x 15 cm (H)
- Weight: 5 kg

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the Chocolate Melter from the packaging. Ensure all components are accounted for.
2. **Location:** Place the unit on a flat, stable surface away from direct sunlight, water sources, and heat sources.
3. **Electrical Connection:** Plug the appliance into a grounded power outlet. Ensure the voltage is compatible with the product specifications.
4. **Preparation:** Before first use, clean each melting pot with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry before use.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the appliance via the power switch.
2. **Temperature Setting:** Use the adjustable thermostat to set the desired temperature for melting chocolate. Monitor closely to avoid overheating.
3. **Loading Chocolate:** Fill each pot with chocolate pieces, keeping in mind the recommended maximum capacity.
4. **Melting Process:** Allow the chocolate to melt for the appropriate time, stirring occasionally for uniform consistency.

6. Cleaning and Maintenance

1. **After Use:** Always unplug the appliance and allow it to cool completely.
2. **Cleaning the Melting Pots:** Remove any remaining chocolate. Wash pots with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly before next use.
3. **Wipe Down:** Use a damp cloth to clean the external surfaces of the appliance.
4. **Storage:** Store in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Chocolate Not Melting:** Check the temperature setting. Increase if necessary and ensure the appliance is plugged in.
- **Uneven Melting:** Stir the chocolate periodically and check for direct contact with the heating element.
- **Appliance Not Powering On:** Verify power source connection and ensure the power switch is in the 'on' position.
- **Burning Smell:** Unplug immediately and allow the unit to cool down. Check for burnt chocolate residue.

8. Disposal

When disposing of this appliance, follow local regulations regarding electronic waste. Remove any non-electrical components, and recycle wherever possible.

9. Contact

For additional support or inquiries, please reach out:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schokoladenschmelzer SCSGIC8

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schokoladenschmelzers SCSGIC8. Dieser hochwertige Schokoladenschmelzer ist ideal für die Schmelzung und Temperierung von Schokolade in gastronomischen Betrieben. Mit einem Fassungsvermögen von 2 Litern pro Behälter und einer Kapazität von 4 Behältern ist dieses Gerät perfekt für große Mengen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereich: Verwenden Sie das Gerät ausschließlich innerhalb der empfohlenen Temperaturbereiche.
- Stromversorgung: Nur an geerdete Steckdosen anschließen.
- Temperatur: Berühren Sie die beheizten Oberflächen nicht während des Betriebs.
- Wassergefahr: Halten Sie das Gerät von Wasser oder Feuchtigkeit fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass der Schokoladenschmelzer nach jedem Gebrauch abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist.
- Benutzung durch Kinder: Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, außer unter Aufsicht oder Anweisung.
- Reinigung: Das Gerät sollte während der Reinigung vom Stromnetz getrennt sein.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Schokoladenschmelzer SCSGIC8
- Fassungsvermögen: 4 x 2 Liter
- Leistung: 1200 Watt
- Material: Edelstahl
- Spannung: 230 Volt
- Frequenz: 50 Hz
- Abmessungen: 60 cm x 35 cm x 27 cm
- Gewicht: 10 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Schokoladenschmelzer auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Vergewissern Sie sich, dass die Umgebung trocken ist und die Steckdose in Reichweite ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld, um die Temperaturen und Timer einzustellen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die Temperatur über das digitale Display gemäß Ihren Anforderungen ein.
- Fügen Sie die Schokolade in die Behälter hinzu und decken Sie diese ab.
- Lassen Sie die Schokolade schmelzen, während Sie gelegentlich umrühren, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenflächen abzuwischen.
- Für die Innenbehälter verwenden Sie warmes Wasser und ein sanftes Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Behälter gründlich ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse auf Schäden.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung zur Steckdose.
- Keine Temperaturregelung: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler korrekt eingestellt ist.
- Schokolade schmilzt nicht gleichmäßig: Überprüfen Sie die Menge der Geladenen Schokolade und rühren Sie regelmäßig um.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Ökodesign-Richtlinien und der örtlichen Abfallverordnung. Elektrische Geräte sollten nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät zur nächstgelegenen Sammelstelle für elektrische Geräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor GGM Gastro Chocolademelter 4x 2 Liter (Model SCSGIC8)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Chocolademelter 4x 2 liter. Dit professionele apparaat is ontworpen om chocoladesmelten te vergemakkelijken en zorgt voor gelijkmatige temperaturen zonder aan de kwaliteit van de chocolade in te boeten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik volgens de instructies: Volg altijd de richtlijnen in deze handleiding.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte en veilige voedingsbron. Gebruik alleen de meegeleverde voedingskabel.
- Verwarmd oppervlak: Het apparaat kan heet worden. Vermijd direct contact met verwarmde delen tijdens en kort na gebruik.
- Kinderen: Zorg ervoor dat kinderen op afstand blijven van het apparaat tijdens gebruik.
- Schade: Controleer het apparaat regelmatig op schade. Gebruik het apparaat niet indien er zichtbare tekenen van schade zijn.
- Reiniging: Koppel de machine altijd los voordat u deze schoonmaakt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SCSGIC8
- Aantal tanks: 4
- Inhoud per tank: 2 liter
- Temperatuurbereik: 30°C - 90°C
- Stroomvoorziening: 230V / 50Hz
- Vermogen: 4 x 300W
- Afmetingen (L x B x H): 600 mm x 400 mm x 250 mm
- Gewicht: 15 kg
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de chocolademelter op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Sluit de melter aan op een stopcontact dat voldoet aan de elektrische specificaties.
- Vul de tanks met chocolade en stel de gewenste temperatuur in.

5. Bedieningsinstructies

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de schakelaar aan om het apparaat in te schakelen.
- Stel de temperatuur voor elke tank afzonderlijk in met de draai-knoppen.
- Wacht tot de chocolade volledig gesmolten is voordat u hem gebruikt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de tanks en het oppervlak met een vochtige doek en milde zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het weer aansluit.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De chocolade smelt niet goed.
Oplossing: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en of het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: Het apparaat warmt niet op.
Oplossing: Controleer of er een stroomonderbreking is of dat de aansluiting goed is.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat niet zomaar weg. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over elektronische afvalverwerking.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Chocolate Melter 4x2 Litros SCSGIC8

1. Información General

El Chocolate Melter SCSGIC8 es un dispositivo eficiente diseñado para derretir y mantener el chocolate a la temperatura ideal, perfecto para negocios de repostería, chocolaterías y restaurantes. Con cuatro compartimentos de 2 litros cada uno, este dispositivo permite un uso práctico y versátil.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para derretir chocolate y no debe ser utilizado para otros fines.
- Supervisión: Mantenga el aparato bajo su supervisión mientras esté en uso.
- Peligro de Quemaduras: Las superficies pueden calentarse. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
- Evitar el Agua: No permita que el agua entre en el dispositivo, ya que puede causar daños eléctricos y afectar el chocolate.
- Desconexión: Desconecte el dispositivo de la corriente eléctrica cuando no esté en uso.
- Uso de Manos Secas: Asegúrese de que las manos estén secas al operar el dispositivo.
- Mal Funcionamiento: Si el aparato presenta un funcionamiento anormal, apáguelo y desconéctelo inmediatamente.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: SCSGIC8
- Capacidad: 4 x 2 litros
- Voltaje: 230V
- Potencia: 800W
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 60 x 40 x 25 cm
- Peso: 12 kg

4. Configuración e Instalación

1. Contenido de la Caja: Asegúrese de que todos los componentes estén en la caja. Debe incluir el Chocolate Melter y el manual de usuario.
2. Ubicación: Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y resistente al calor.
3. Conexión: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada de 230V.
4. Prueba de Funcionamiento: Antes de usarlo, encienda el dispositivo para garantizar que funcione correctamente.

5. Operación

1. Agregue chocolate en uno o más compartimentos del derretidor.
2. Encienda el dispositivo utilizando el botón de encendido.
3. Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato incorporado.
4. Verifique periódicamente el chocolate para asegurarse de que se está derritiendo adecuadamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie exterior.
- Para los compartimentos, retire el chocolate derretido y limpie con agua tibia y jabón suave.
- No sumerja el aparato en agua ni utilice limpiadores abrasivos.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Asegúrese de que está conectado y que la toma de corriente está funcionando.
- Chocolate no se derrite: Verifique la temperatura ajustada y asegúrese de que el chocolate esté en un trozo pequeño.
- Humo o olor inusual: Desconecte inmediatamente y consulte con el servicio al cliente.

8. Eliminación

Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No lo arroje a la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Fondant à Chocolat SCSGIC8

1. Informations Générales

Le fondant à chocolat SCSGIC8 est un appareil de cuisine conçu pour faire fondre le chocolat de manière uniforme et efficace. Convient aux chefs professionnels et aux amateurs de pâtisserie, il permet une cuisson précise et rapide.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement conformément à ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que le produit est placé sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation et la prise ne sont pas endommagés avant utilisation.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : SCSGIC8
- Capacité : 4 x 2 litres
- Dimensions : 60 x 43 x 27 cm
- Puissance : 800 W
- Température réglable : jusqu'à 100°C
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité et plastique résistant à la chaleur.

4. Configuration et Installation

1. Déballer soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
2. Placez le fondant sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant appropriée.
4. Vérifiez que le récipient est correctement positionné dans les emplacements prévus.
5. Remplissez les bacs avec du chocolat à fondre, sans dépasser la capacité maximale recommandée.
6. Réglez la température souhaitée à l'aide du contrôle de température.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt.
2. Réglez la température selon les besoins de votre chocolat.
3. Laissez fondre le chocolat. Remuez occasionnellement pour assurer une fonte uniforme.
4. Une fois le chocolat complètement fondu, utilisez-le selon vos préférences.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Essayez l'extérieur avec un chiffon humide.
- Les bacs de fondage sont amovibles et doivent être lavés à la main avec un détergent doux.
- Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou de nettoyeurs agressifs.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et remplacez-le s'il montre des signes d'usure.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion du cordon d'alimentation.
- Si le chocolat ne fond pas correctement, vérifiez la température réglée et attendez quelques instants.
- En cas de surchauffe, le système de sécurité de l'appareil coupera automatiquement l'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de le rallumer.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Ramenez-le dans un point de collecte approprié pour le recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Sciogli Cioccolato 4x2 Litri SCSGIC8

1. Informazioni Generali

Il Sciogli Cioccolato SCSGIC8 è progettato per sciogliere cioccolato in modo uniforme e controllato, garantendo risultati di alta qualità per la preparazione di dolci, dessert e decorazioni. Questo prodotto è ideale per pasticcerie, ristoranti e appassionati di pasticceria.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto.
- Tenere il prodotto lontano da bambini e animali domestici.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla presa di corrente quando non in uso o durante la pulizia.
- Non immergere il cavo o il corpo del dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Evitare di utilizzare il dispositivo in ambienti umidi.
- Non toccare superfici calde durante il funzionamento.
- In caso di malfunzionamento, non tentare di riparare il prodotto autonomamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SCSGIC8
- Capacità: 4x2 Litri
- Alimentazione: 220-240V
- Potenza: 1000W
- Dimensioni: 40 x 30 x 22 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Temperatura massima: 70°C

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il Sciogli Cioccolato su una superficie stabile e piatta, lontano da materiali infiammabili.
2. Montare i recipienti (inclusi) nella posizione designata.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente compatibile.
4. Assicurarsi che il dispositivo sia stabilmente posizionato prima di accenderlo.

5. Funzionamento

1. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
2. Riempire i recipienti in acciaio inossidabile con cioccolato a pezzi o blocchi.
3. Selezionare la temperatura desiderata tramite il termostato.
4. Una volta sciolto, mescolare il cioccolato per assicurare una temperatura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere i recipienti per la pulizia; possono essere lavati in lavastoviglie o a mano con acqua e sapone.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Se il cioccolato non si scioglie completamente, assicurarsi che la temperatura impostata sia sufficiente.
- In caso di odori o fumi insoliti, spegnere immediatamente il dispositivo e contattare il supporto.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Portare il dispositivo ai centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania