

ggmgastro

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

SKU: SCSMIC1

Chocolate spraying machine - 1 liter - 550 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual for the Chocolate Spraying Machine 1 Liter 550 Watt

1. General Information

Thank you for choosing the Chocolate Spraying Machine 1 Liter 550 Watt (Model: SCSMIC1). This high-quality machine is designed for professional use in chocolate decoration and coating, providing efficient and even spraying of chocolate on various confections.

2. Safety Information

- Always read this manual carefully before operating the machine.
- Ensure that the machine is placed on a stable, heat-resistant surface to prevent tipping or accidents.
- Do not operate the machine with wet hands or near water to avoid electrical shock.
- Keep children and pets away from the machine during operation.
- Regularly inspect the machine for signs of damage. Do not use if damaged.
- Ensure the machine is unplugged before cleaning or performing maintenance.
- Use only the recommended voltage and avoid overloading the circuit.
- Do not fill the tank with substances other than chocolate or recommended materials.
- Avoid using the machine near flammable materials.
- Follow all local and national electrical safety standards.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SCSMIC1
- Capacity: 1 Liter
- Power: 550 Watt
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50/60Hz
- Spraying System: Pneumatic
- Material: Stainless Steel housing
- Dimensions: 300 x 300 x 400 mm
- Weight: 5 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the machine and ensure all components are included.
2. Place the machine on a flat, stable surface away from direct sunlight and heat sources.
3. Connect the power cord to a suitable electrical outlet.
4. Ensure the air compressor (if required) is set up according to its manual and connected properly.
5. Fill the tank with tempered chocolate, ensuring not to exceed the 1-liter capacity.
6. Attach any necessary hoses and fittings as per the setup requirements.
7. Turn on the power switch and allow the machine to heat up for approximately 10-15 minutes before use.

5. Operation

1. Ensure the machine is plugged in and powered on.
2. Adjust the air pressure setting as required for your specific spraying needs.
3. Begin operation by pulling the trigger or using the control panel to initiate the spraying process.
4. Maintain consistent movement and distance from the product being sprayed to ensure even coverage.
5. Monitor the temperature and pressure settings during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the machine and allow it to cool down.
- Empty any remaining chocolate from the tank.
- Clean the tank and spraying nozzle with warm soapy water.
- Rinse thoroughly and ensure all soap residues are removed.
- For stubborn residues, a food-safe cleaner may be used.
- Regularly inspect and clean any air filters or hoses as per manufacturer instructions.
- Store the machine in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Machine does not turn on: Check the power supply and ensure the plug is securely connected.
- Chocolate not spraying: Ensure the tank is filled and the pressure settings are correct. Inspect for clogs in the nozzle.
- Uneven spraying: Adjust the distance and angle of the nozzle relative to the product, as well as air pressure settings.
- Overheating: Allow the machine to cool and ensure it is not overloaded.

8. Disposal

When disposing of the Chocolate Spraying Machine, follow local waste management guidelines. Ensure that the machine is decommissioned properly to prevent harm to the environment. Remove any electrical components and recycle where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schokoladenspritzmaschine SCSMIC1

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Schokoladenspritzmaschine SCSMIC1. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine gleichmäßige und präzise Beschichtung von Süßwaren und anderen Lebensmitteln mit Schokolade zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Maschine an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten.
- Betriebsbereich: Betreiben Sie die Maschine nur in einem trockenen, geschützten und gut belüfteten Bereich.
- Erwärmung von Oberflächen: Die Spritzmaschine kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie das Gerät von Kindern und Haustieren fern.
- Notabschaltung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie einen Defekt oder eine Anomalie bemerken.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: SCSMIC1
- Leistung: 550 Watt
- Kapazität: 1 Liter
- Material: Edelstahl und langlebiger Kunststoff
- Abmessungen: 300 x 200 x 400 mm
- Gewicht: 5 kg
- Farbe: Schwarz/Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken: Entfernen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in der Nähe einer Steckdose.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an, die den örtlichen elektrischen Vorschriften entspricht.
4. Wassertank: Füllen Sie den Schokoladentank mit der gewünschten Schokolade und stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher verschlossen ist.
5. Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät zu aktivieren.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und die Spritzgeschwindigkeit mithilfe der Bedienelemente am Frontpanel.
- Lassen Sie die Schokolade einige Minuten schmelzen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Positionieren Sie die Lebensmittel unter dem Düsenauslass und betätigen Sie den Spritzmechanismus.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Schokolade aus dem Tank mit einem Spatel.
- Reinigen Sie den Wassertank und die Düse mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie die Maschine wieder zusammensetzen oder lagern.

7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose gesteckt ist.
- Schokolade läuft nicht richtig: Überprüfen Sie, ob die Schokolade ausreichend erhitzt ist und die Düse nicht verstopft ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen Sie es überprüfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie Elektromaterialien von anderen Abfällen und recyceln Sie Materialien, wenn möglich.

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 for Chocolate Spraying Machine 1 Liter 550 Watt (Model: SCSMIC1)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Chocolate Spuitmachine SCSMIC1. Dit product is ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt aanbrengen van chocolade op verschillende voedingsmiddelen. Voor optimaal gebruik en veilige werking, raadzaam dit handboek zorgvuldig te lezen alvorens het apparaat in gebruik te nemen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn doel, namelijk het spuiten van gesmolten chocolade.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht of water om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen de aanbevolen soorten chocolade om schade aan de machine te voorkomen.
- Schakel het apparaat volledig uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Bij zichtbare schade aan de stekker of het snoer, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en specificaties

Model: SCSMIC1
Vermogen: 550 Watt
Inhoud: 1 liter
Afmetingen: 32,5 x 21 x 26 cm
Gewicht: 2,6 kg
Spanning: 220-240V
Frequentie: 50-60 Hz
Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de Chocolate Spuitmachine uit de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaats de machine op een stabiele, vlakke ondergrond weg van andere apparaten.
3. Vul de container van de machine met gesmolten chocolade tot het maximale niveau van 1 liter. Zorg ervoor dat de chocolade geschikt is voor spuiten.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikte wandcontactdoos.
5. Zet de aan/uit-schakelaar op de ON-positie om het apparaat in gebruik te nemen.

5. Bediening

- U kunt de spuitdremmel aanpassen met de daarvoor bestemde knop op het apparaat om de hoeveelheid chocolade die wordt spuit te regelen.
- Houd rekening met een opwarmtijd van ongeveer 10 minuten voordat u begint met spuiten.
- Gebruik de handgreep om de spuitmond op de gewenste plek te richten en druk op de spuitknop om chocolade aan te brengen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Ontkoppel de machine van de stroomvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Laat de chocolade volledig afkoelen en verwijder deze uit de container.
- Reinig de container en de spuitmond met warm water en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende materialen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u het apparaat opbergt.
- Controleer regelmatig het snoer en de stekker op slijtage of beschadigingen.

7. Probleemoplossing

Probleem: Het apparaat verwarmt niet.

Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening en of de aan/uit-schakelaar op ON staat.

Probleem: De chocolade spuit niet gelijkmatig.

Oplossing: Controleer of de chocolade zich in een gesmolten staat bevindt en niet te dik is. Pas de spuitdrempel aan.

Probleem: Er is een vreemde geur of rook zichtbaar.

Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit, ontkoppel het van de stroom en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Zorg ervoor dat het apparaat niet meer functioneert en ontkoppel het van de stroomvoorziening voordat u het weggooit. Gooi het apparaat in overeenstemming met de lokale wetgeving voor elektrische apparaten en recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van de Chocolade Spuitmachine SCSMIC1!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Máquina de Sprayeo de Chocolate 1 Litro 550 Watt SCSMIC1

1. Información General

La Máquina de Sprayeo de Chocolate SCSMIC1 es un dispositivo diseñado para la aplicación homogénea de chocolate y otros recubrimientos en bombones, pasteles y otros productos de repostería. Su diseño ergonómico y su potente motor de 550 vatios garantizan un rociado eficiente y profesional en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta máquina está destinada exclusivamente para el uso de chocolate y productos similares. No la utilice para otros fines.
- Superficie estable: Asegúrese de colocar la máquina en una superficie plana y estable.
- Evitar el agua: La máquina no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos para evitar cortocircuitos.
- Desconectar antes de limpiar: Siempre desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de proceder a la limpieza o mantenimiento.
- Evitar el contacto con piezas calientes: Algunas partes de la máquina pueden calentarse durante el uso. No toque estas partes sin protección.
- Mantener fuera del alcance de niños: Esta máquina no es un juguete y debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Revisar cables: Inspeccione regularmente los cables de alimentación para garantizar que no estén dañados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 1 litro
- Potencia: 550 W
- Dimensiones: 250 x 350 x 400 mm
- Peso: 4 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad
- Voltaje: 220-240 V
- Frecuencia: 50/60 Hz

4. Configuración e Instalación

1. Retire la máquina de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la máquina sobre una superficie adecuada, asegurándose de que esté nivelada.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente apropiada.
4. Abra la tapa superior y llene el tanque con chocolate derretido.
5. Cierre cuidadosamente la tapa antes de encender la máquina.

5. Funcionamiento

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste el control de flujo según sea necesario para obtener la cantidad deseada de chocolate.
3. Coloque el producto que desee cubrir en la base de la máquina.
4. Presione el botón de rociado y mueva el producto de forma constante para una cobertura uniforme.
5. Apague la máquina después de su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar la máquina y dejar enfriar.
- Retire cualquier chocolate restante del tanque y los componentes.
- Lave las partes desmontables con agua tibia y detergente suave.
- Seque completamente antes de volver a montar.
- Siempre limpie la superficie exterior con un paño húmedo.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica y el estado del cable de alimentación.
- El chocolate no fluye: Asegúrese de que el tanque esté lleno y que no haya obstrucciones en el sistema.
- Sobrecalentamiento: Apague la máquina y permita que se enfríe antes de intentar usarla nuevamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la máquina de manera responsable. No arroje la máquina a la basura doméstica. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Machine à Sprayer Chocolat 1 Litre 550 Watt - SCSMIC1

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la machine à sprayer chocolat SCSMIC1. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle, permettant une application efficace et homogène de chocolat sur différentes surfaces.

2. Informations de Sécurité

- Avant l'utilisation, lire attentivement le manuel.
- La machine doit être utilisée uniquement par des adultes.
- Évitez tout contact avec l'eau pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection appropriée.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des environnements humides ou mouillés.
- Suivez toutes les normes de sécurité électriques.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : SCSMIC1
- Capacité : 1 Litre
- Puissance : 550 Watt
- Dimensions : [Spécifications des dimensions à insérer]
- Poids : [Spécifications du poids à insérer]
- Tension : [Tension à insérer]
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement la machine et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la machine sur une surface stable et plane, loin des bords.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique appropriée.
4. Vérifiez que tous les composants sont en place avant la mise en marche.
5. Remplissez le réservoir avec le chocolat fondu ou l'émulsion souhaitée.

5. Fonctionnement

1. Allumez la machine en utilisant l'interrupteur principal.
2. Réglez la pression de pulvérisation selon les besoins.
3. Orientez le pistolet de pulvérisation vers la surface désirée et appuyez sur la gâchette.
4. Surveillez l'application pour garantir une couverture uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez la machine avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur.
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau.
- Démontez et nettoyez le réservoir et le pistolet à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez complètement avant de réassembler.

7. Dépannage

- En cas de chocolat bloqué, démontez le pistolet et nettoyez les buses.
- Si la machine ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Pour toute autre anomalie, consulter un technicien qualifié.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière d'élimination. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Déposez-le dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per la macchina spruzzatrice di cioccolato SCSMIC1

1. Informazioni Generali

La macchina spruzzatrice di cioccolato SCSMIC1 è progettata per facilitare la spruzzatura omogenea di cioccolato su dolci e dessert. Con una potenza di 550 watt e una capacità di 1 litro, è un attrezzo ideale per pasticceri e ristoratori.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare la macchina in ambienti umidi o vicino all'acqua.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e lontano da superfici calde.
- Non toccare elementi riscaldati durante l'uso. Utilizzare sempre guanti da cucina.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- In caso di malfunzionamento, spegnere immediatamente la macchina e scollegarla dalla presa di corrente.
- Non tentare di riparare la macchina autonomamente. Contattare l'assistenza clienti per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Modello: SCSMIC1
- Capacità: 1 litro
- Potenza: 550 watt
- Dimensioni: (specificare le dimensioni se disponibili)
- Peso: (specificare il peso se disponibile)
- Materiale: (specificare il materiale se disponibile)
- Voltaggio: (specificare il voltaggio se disponibile)

4. Installazione e Setup

- Posizionare la macchina su una superficie stabile, lontano da bordi e fonti di calore.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato a una presa conforme allo standard.
- Riempire il serbatoio con cioccolato fuso, lasciando spazio sufficiente per evitare traboccamenti.
- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la potenza e la pressione in base alle necessità della ricetta utilizzando i controlli della macchina.

5. Funzionamento

- Una volta che la macchina è calda, può iniziare a spruzzare il cioccolato.
- Tenere la macchina a una distanza di circa 15-20 cm dal prodotto da trattare.
- Utilizzare movimenti lenti e uniformi per una copertura omogenea.
- Sperimentare con diverse impostazioni per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la macchina prima di pulirla.
- Lasciare raffreddare completamente prima di procedere.
- Smontare il serbatoio e lavarlo a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Non utilizzare solventi o detergenti abrasivi.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e i componenti per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cioccolato non spruzza, controllare che ci sia cioccolato nel serbatoio e che la macchina sia accesa.
- In caso di surriscaldamento, spegnere la macchina e lasciare raffreddare prima di riutilizzarla.
- Se la macchina emette rumori anomali, scollegarla e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'immondizia comune.
- Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento dei rifiuti elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania