

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: STGIC12

Chocolate tempering device with outlet tap - Chocotemper



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

EN ENGLISH

Product Manual for Chocolate Tempering Device with Outlet Tap CHOCOTEMPER STGIC12

1. General Information

The CHOCOTEMPER STGIC12 Chocolate Tempering Device with Outlet Tap is designed for professional chefs and chocolate enthusiasts who require precise temperature control for the perfect tempering of chocolate. This device provides a user-friendly solution for melting, maintaining, and dispensing chocolate effortlessly.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the device is plugged into a suitable power outlet with proper voltage and grounding. Do not use with extension cords.
- **Hot Surfaces:** The heating elements can become very hot. Avoid direct contact during use and allow the unit to cool down properly before cleaning or storing.
- **Liquid Handling:** Be cautious when working with melted chocolate as it can cause burns. Use protective gloves if necessary.
- **Children and Pets:** Keep the device out of reach of children and pets during operation to avoid hazards.
- **Damage and Repair:** Do not use the device if damaged. For repairs, contact qualified personnel or the customer service provided.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** CHOCOTEMPER STGIC12
- **Power Supply:** 220-240V AC
- **Power Consumption:** 1200 Watts
- **Capacity:** 12 kg chocolate
- **Temperature Range:** 30°C to 50°C
- **Dimensions:** 600 x 400 x 250 mm
- **Net Weight:** 15 kg
- **Features:** Automatic shutdown, digital temperature control, removable outlet tap, stainless steel construction.

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a flat, stable surface away from water sources and direct sunlight. Ensure adequate ventilation around the device.
2. **Power Connection:** Connect the device to a power outlet with the appropriate voltage. Ensure that the plug is secure and the power switch is off before plugging in.
3. **Setup Components:** Remove all packaging materials and check for any loose parts. Ensure the outlet tap is installed correctly.
4. **Initial Inspection:** Before use, inspect the device for any damage. Ensure all components are in place and functioning properly.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the device using the power switch.
2. **Setting Temperature:** Use the digital display to set the desired temperature within the specified range.
3. **Adding Chocolate:** Pour the chocolate into the melting container. Avoid overfilling past the maximum mark.
4. **Tempering Process:** Allow the chocolate to heat until it reaches a smooth and liquid consistency. Use the outlet tap to dispense as needed.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the temperature display and adjust as necessary to maintain the ideal melting conditions.

6. Cleaning and Maintenance

1. **Safety First:** Always unplug the device and allow it to cool before cleaning.
2. **Cleaning Surfaces:** Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent. Do not use abrasive cleaners.
3. **Container Cleaning:** The melting container can be washed with warm soapy water. Avoid submerging the entire unit in water.
4. **Regular Checks:** Inspect the device regularly for any signs of wear or damage. Keep the outlet tap clean to prevent clogging.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Device does not power on.
 - **Solution:** Check the power supply and ensure the device is properly plugged in.
- **Issue:** Chocolate not melting.
 - **Solution:** Verify the temperature setting and ensure sufficient quantity of chocolate is present in the container.
- **Issue:** Chocolate dispensed unevenly.
 - **Solution:** Check for blockages in the outlet tap and clean if necessary.

8. Disposal

When the device has reached the end of its operational life, dispose of it according to local regulations. Ensure that all electrical components are recycled properly to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schokoladentemperiergerät mit Auslasshahn - Chocotemper STGIC12

1. Allgemeine Informationen

Das Chocotemper STGIC12 ist ein professionelles Gerät zur Temperierung von Schokolade, das für Gastronomiebetriebe, Chocolatiers und Liebhaber von feiner Schokolade entwickelt wurde. Es sorgt für eine gleichmäßige Temperaturkontrolle, um die Qualität und Textur der Schokolade zu optimieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Netzspannung (220-240 V, 50 Hz).
- Wasser- und Feuchtigkeitsschutz: Halten Sie das Gerät fern von Wasser und Feuchtigkeit, um elektrischen Schlägen und Kurzschlüssen vorzubeugen.
- Hitzequellen: Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder anderen Wärmequellen.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet es automatisch ab.
- Benutzung: Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät umgehen. Verwenden Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen im Handbuch.
- Reparatur und Wartung: Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei Defekten wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten

- Produktname: Chocotemper STGIC12
- Leistung: 1300 W
- Temperaturbereich: 20 - 45 °C
- Kapazität: 12 kg Schokolade
- Dimensions: 60 x 48 x 32 cm
- Gewicht: 13 kg
- Material: Edelstahlgehäuse, Teflonbeschichtete Innenfläche
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Platzierung des Geräts: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche, die ausreichend belüftet und fern von hitzeerzeugenden Geräten ist.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Anforderungen der Stromversorgung entspricht.
3. Vorbereitung: Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (Bedienungsanleitung, Spritzdüse, Rührschaufel).
4. Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten.

5. Bedienung

1. Schokoladentemperierung: Geben Sie die gehackte Schokolade in das Gerät.
2. Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler ein.
3. Rühren: Verwenden Sie die mitgelieferte Rührschaufel, um die Schokolade während des Temperierens gleichmäßig zu vermischen.
4. Ablasshahn: Um die Schokolade abzulassen, öffnen Sie den Auslasshahn und lassen Sie die temperierte Schokolade in eine geeignete Form laufen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Nicht in Wasser tauchen: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Leistung des Geräts. Bei Bedarf kontaktieren Sie den Kundendienst.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Steckdose funktioniert.
- Temperatur wird nicht erreicht: Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler korrekt eingestellt ist und keine blockierten Teile vorhanden sind.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen. Stellen Sie das Gerät wegen möglicher Schäden ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät vorher vom Stromnetz und bringen Sie es zu einem entsprechenden Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung:

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

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Chocotemper STGIC12

1. Algemene Informatie

De Chocotemper STGIC12 is een hoogwaardige chocolade temperings apparaat ontworpen voor professioneel gebruik. Dit apparaat heeft een outlet tap, waardoor het gemakkelijk is om gesmolten chocolade te schenken. Ideaal voor bakkers, patissiers en chocolatiers die hoogwaardige chocoladeproducten willen maken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Voorkom contact met water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond, uit de buurt van hittebronnen.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker of het snoer beschadigd is.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het is ingeschakeld.
- Futiele preventie: Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen of extreme kou.

3. Productoverzicht en specificaties

- Type: Chocolade temperings apparaat met outlet tap
- Afmetingen: 480 x 280 x 250 mm
- Vermogen: 600 watt
- Capaciteit: 12 kg chocolade
- Temperatuur bereik: 30°C - 50°C
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleuren: Zilver

4. Set-up en installatie

- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte, geaarde elektrische voeding.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Vul de ketel met de gewenste hoeveelheid chocolade (tot maximaal 12 kg).
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Wacht tot het apparaat opwarmt en de chocolade volledig gesmolten is voordat u dit gaat gebruiken.

5. Bediening

- Nadat de chocolade is gesmolten, kunt u de outlet tap gebruiken om de chocolade uit te schenken.
- Controleer regelmatig de temperatuur om te zorgen dat deze binnen het gewenste bereik blijft.
- Gebruik de Chocolade temperings functie indien nodig om een optimale textuur te bereiken.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het oppervlak van het apparaat af te vegen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen en -materialen.
- Reinig de outlet tap regelmatig om verstoppingen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet op.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en dat de voedingsbron werkt.
- Probleem: Chocolade smelt niet goed.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de chocolade niet oververhit is. Pas de temperatuurinstellingen aan.
- Probleem: Outlet tap werkt niet.
 - Oplossing: Controleer of er chocolade verstoppingen zijn en reinig indien nodig.

8. Verwijdering

- Verwijder het apparaat op een veilige en milieuvriendelijke manier.
- Gooi het apparaat en zijn componenten niet bij het gewone huisafval, maar lever deze in bij een erkend milieuverwerkingscentrum.

9. Contact

Voor ondersteuning of vragen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Dispositivo de Templado de Chocolate con Grifo de Salida - ChocoTemper STGIC12

1. Información General

El ChocoTemper STGIC12 es un dispositivo de templado de chocolate diseñado para facilitar la fusión y el enfriamiento controlado del chocolate, lo que permite obtener un chocolate con una textura y brillo óptimos. Este dispositivo es ideal para aplicaciones en confitería, panadería y repostería.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este dispositivo debe ser utilizado exclusivamente para templar chocolate. No utilizar para otros fines.
- **Superficies Calientes:** Las partes del dispositivo pueden calentarse durante su uso. Evitar el contacto directo con la piel.
- **Instalación:** Asegúrese de que el dispositivo esté instalado en una superficie nivelada y segura.
- **Cuidado con el Agua:** Mantener el dispositivo alejado de fuentes de agua y no lo sumerja en agua.
- **Electrocución:** No usar el dispositivo con las manos mojadas y asegúrese de que no haya contacto con agua en el enchufe.
- **Monitoreo:** Nunca dejar el dispositivo desatendido mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** ChocoTemper STGIC12
- **Capacidad:** 12 kg
- **Potencia:** 1800 W
- **Voltaje:** 220-240 V
- **Dimensiones:** 490 x 320 x 200 mm
- **Peso:** 9.5 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Rango de Temperatura:** 30-50 °C

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retirar el dispositivo de la caja y quitar toda la protección y materiales de embalaje.
2. **Ubicación:** Colocar el dispositivo en una superficie plana y resistente al calor. Asegurarse de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación adecuada.
3. **Conexión Eléctrica:** Conectar el enchufe del dispositivo a una toma de corriente adecuada y asegurarse de que el voltaje coincida con las especificaciones del dispositivo.
4. **Comprobación:** Verificar que el dispositivo esté en buen estado antes de iniciar su funcionamiento.

5. Operación

1. **Encendido:** Presione el interruptor de encendido.
2. **Carga de Chocolate:** Agregar el chocolate en el recipiente interno.
3. **Configuración de Temperatura:** Ajustar la temperatura utilizando el panel de control.
4. **Templado:** Monitorear el proceso y utilizar el grifo de salida para servir el chocolate templado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconexión:** Siempre desconectar el dispositivo antes de limpiarlo.
- **Limpieza Exterior:** Limpiar con un paño húmedo y detergente suave.
- **Limpieza Interior:** Retirar cualquier chocolate sobrante y limpiar con una espátula adecuada.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- **Dispositivo No Enciende:** Verificar la conexión eléctrica y el fusible.
- **Chocolate No Tempera:** Asegurarse de que la temperatura esté configurada correctamente y revisar la calidad del chocolate.
- **Sobrecalentamiento:** Apagar el dispositivo inmediatamente y dejar enfriar antes de volver a usar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del dispositivo, deshacerse de él de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de residuos. No desechar con residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas técnicas o asistencia, contactar:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

Dispositif de Tempéragé de Chocolat avec Robinet de Sortie - ChocoTemper STGIC12

1. Informations Générales

Le dispositif de tempéragé de chocolat ChocoTemper STGIC12 est conçu pour garantir une température optimale de votre chocolat, assurant une texture lisse et brillante. Cet appareil est idéal pour les pâtisseries professionnels et les amateurs passionnés de chocolat.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement l'appareil conformément aux instructions de ce manuel.
- Vérifiez que l'appareil est correctement rempli d'eau et que la prise est conforme avant de l'allumer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Évitez tout contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou dans des environnements humides.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
- En cas de défaillance de l'équipement, ne tentez pas de le réparer vous-même. Contactez le service client.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: ChocoTemper STGIC12
- Tension: 230V
- Puissance: 600W
- Capacité: 12 kg de chocolat
- Dimensions: 600 x 400 x 250 mm
- Poids: 10 kg
- Température de fonctionnement: 20-60 °C
- Matériaux: Acier inoxydable, plastique résistant à la chaleur

4. Installation et Configuration

1. Placez le ChocoTemper STGIC12 sur une surface plane et stable, loin des bords.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de commencer l'installation.
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage.
4. Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée.
5. Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.
6. Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
7. Attendez que le chocolat atteigne la température souhaitée avant de le siphonner via le robinet de sortie.

5. Fonctionnement

- Pour faire fondre le chocolat, suivez les instructions de réglage de la température.
- Une fois la température atteinte, utilisez le robinet de sortie pour transférer le chocolat tempéré dans des moules ou des contenants.
- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles en silicone ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas rayer la surface de l'appareil.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
- Le réservoir d'eau doit être vidé et nettoyé régulièrement pour éviter toute accumulation de résidus.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs chimiques sur l'appareil.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique et la prise.
- Si le chocolat ne fond pas correctement, vérifiez si la température est correctement réglée.
- Pour tout autre problème, veuillez contacter le service à la clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques.
- Consultez votre collectivité locale pour des options de recyclage et d'élimination appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dispositivo di Temperaggio del Cioccolato con Rubinetto - Chocotemper STGIC12

1. Informazioni Generali

Il dispositivo di temperaggio del cioccolato Chocotemper STGIC12 è progettato per garantire un temperaggio ottimale del cioccolato, facilitando la lavorazione e la creazione di cioccolatini e dolciumi di alta qualità. Questo dispositivo è dotato di un rubinetto per una facile erogazione del cioccolato fuso.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare il dispositivo esclusivamente per il temperaggio del cioccolato.
- **Elettricità:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una fonte di alimentazione conforme e che la tensione corrisponda alle specifiche di funzionamento. Evitare di toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- **Surriscaldamento:** Non coprire le aperture di ventilazione. In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente e lasciar raffreddare.
- **Sicurezza nel Lavoro:** Tenere il dispositivo lontano da bambini e animali. Non utilizzare il dispositivo in presenza di esplosivi o materiali infiammabili.
- **Igiene:** Assicurarsi che il dispositivo sia pulito e igienizzato prima e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** Chocotemper STGIC12
- **Alimentazione:** 220V, 50Hz
- **Potenza:** 500W
- **Capacità:** 12 kg di cioccolato
- **Dimensioni:** 600 x 300 x 300 mm
- **Peso:** 15 kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Rubinetto:** Sì, per erogazione facile

4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Collocare il dispositivo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. **Collegamento Elettrico:** Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
3. **Controllo Preliminare:** Verificare che la potenza elettrica sia corretta. Non utilizzare prolunghe non idonee.
4. **Riempimento:** Posizionare il cioccolato nel contenitore interno senza superare il livello massimo indicato.
5. **Impostazione Temperatura:** Accendere il dispositivo e impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.

5. Funzionamento

- **Accensione:** Premere il pulsante di accensione.
- **Impostazione Temperatura:** Regolare la temperatura sul display secondo le necessità.
- **Erogazione:** Una volta raggiunta la temperatura desiderata, attivare il rubinetto per erogare il cioccolato fuso in modo preciso.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Quotidiana:** Dopo ogni uso, spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare. Rimuovere il cioccolato residuo con una spatola. Lavare il contenitore e il rubinetto con acqua calda e sapone.
- **Controllo Periodico:** Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e il dispositivo per segni di usura o danno.
- **Disinfezione:** Si consiglia di disinfettare il dispositivo settimanalmente con un detergente sicuro per alimenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il dispositivo non si accende:** Verificare che il cavo sia correttamente collegato e che la presa funzioni.
- **Il cioccolato non si scioglie:** Controllare la temperatura impostata e assicurarsi che il cioccolato sia stato posizionato correttamente.
- **Erogazione bloccata dal rubinetto:** Pulire il rubinetto per rimuovere eventuali residui di cioccolato.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del dispositivo, seguire le normative locali per lo smaltimento. Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici; smaltire in centri di raccolta autorizzati per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni aggiuntive:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany