

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: STGIC30

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 STGIC30

1. General Information

The ChocoTemper STGIC30 is a high-performance chocolate tempering device designed for both professional and home use. This appliance ensures perfect tempering of chocolate, producing a glossy finish and a satisfying snap. With a capacity suitable for various batch sizes, the ChocoTemper STGIC30 is ideal for chocolate makers, confectioners, and pastry chefs.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the device is plugged into an outlet with the correct voltage. Do not use with damaged power cords or plugs. Always unplug the device when not in use.
- **Heat Safety:** The device can reach high temperatures. Avoid direct contact with hot surfaces and components. Always use heat-resistant gloves when handling the container.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of the reach of children. Always supervise when the device is in use.
- **Food Safety:** Ensure that the device is cleaned thoroughly before and after use to prevent contamination. Only use food-grade chocolate.
- **Emergency Procedures:** In the event of an electrical malfunction or fire, disconnect the power supply immediately and seek professional assistance.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** ChocoTemper STGIC30
- **Power:** 700W
- **Voltage:** 230V
- **Temperature Range:** 30°C - 50°C
- **Capacity:** 3 kg
- **Dimensions:** 550 x 300 x 250 mm
- **Weight:** 8 kg

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the ChocoTemper STGIC30 on a flat, stable surface away from direct sunlight or heat sources.
2. **Power Connection:** Plug the device into a standard electrical outlet rated for 230V.
3. **Initial Setup:** Open the lid and remove any packaging materials. Ensure that the container is clean and dry.
4. **Preheat:** Turn on the device and set the desired temperature using the control panel. Wait for it to reach the set temperature before adding chocolate.

5. Operation

1. **Chocolate Preparation:** Cut chocolate into small pieces for even melting.
2. **Melting:** Add the chocolate to the melting bowl and close the lid. Monitor the progress through the viewing window.
3. **Tempering Process:** Once the chocolate is completely melted, stir to initiate the tempering process. Use the thermostat to maintain the ideal temperature.
4. **Outlet Tap Use:** When the chocolate is tempered, open the outlet tap to melt chocolate into molds or containers.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the device and allow it to cool. Clean the melting bowl and outer surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- **Regular Maintenance:** Periodically check the power cord for any signs of damage. Inspect the thermostat and control panel for functionality.

7. Troubleshooting

- **Device Does Not Power On:** Check the power outlet and ensure the device is plugged in securely.
- **Chocolate Not Melting:** Ensure the temperature is set correctly. If chocolate is too thick, consider adding a small amount of cocoa butter.
- **Inconsistent Tempering:** Stir thoroughly during the tempering process and ensure the correct temperature is maintained.

8. Disposal

At the end of its life cycle, please dispose of the ChocoTemper STGIC30 in accordance with local regulations. Do not discard in regular household waste. Ensure all components are appropriately recycled or disposed of.

9. Contact

For queries or support, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schokoladentemperiergerät mit Auslaufhahn Chocotemper STGIC30

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Chocotemper STGIC30, einem professionellen Schokoladentemperiergerät, das speziell entwickelt wurde, um optimale Temperierungsergebnisse zu erzielen. Ideal für Konditoreien, Cafés und Bäckereien, ermöglicht dieses Gerät die einfache und präzise Verarbeitung von Schokolade.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung vollständig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Heizfläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei technischen Störungen, schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren Sie den Kundensupport.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: Chocotemper STGIC30
- Spannung: 230 V
- Leistung: 1000 W
- Temperaturbereich: 20 °C - 50 °C
- Kapazität: 30 kg
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 25 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Unpacken Sie das Gerät und überprüfen Sie den Lieferumfang.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle mit einer Spannung von 230 V an.
4. Stellen Sie sicher, dass der Wasserablauf des Auslaufhahns richtig angebracht ist und auf einen geeigneten Behälter zeigt.
5. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es sich aufheizen, bevor Sie mit der Temperierung beginnen.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Schokolade in den Behälter.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das digitale Bedienfeld aus.
3. Lassen Sie die Schokolade die eingestellte Temperatur erreichen.
4. Rühren Sie die Schokolade regelmäßig um, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.
5. Nutzen Sie den Auslaufhahn, um die temperierte Schokolade in die gewünschte Form zu gießen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um das Gehäuse und den Behälter zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und abrasive Schwämme.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es wieder anschließen.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Kabel.
- Temperaturregelung funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überhitzt ist und zurückgesetzt wurde.
- Auslaufhahn tropft: Stellen Sie sicher, dass der Hahn richtig befestigt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Batterien und sichern Sie das Gerät zur Vermeidung von Verletzungen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Chocotemper STGIC30

1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Chocotemper STGIC30. Dit apparaat is ontworpen voor het temperen van chocolade, zodat u heerlijke chocolaatjes en desserts kunt maken met een perfecte textuur en glans. Volg deze handleiding zorgvuldig op om optimale prestaties te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Vermijd gebruik door kinderen zonder toezicht.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het label van het apparaat. Gebruik het apparaat niet als de stekker of het snoer beschadigd is.
- Warmte: De verwarmingselementen kunnen heet worden. Raak deze niet aan tijdens het gebruik. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.
- Vloeistof: Vul de tank niet boven de aangegeven maximumcapaciteit om te voorkomen dat er vloeistof overloopt. Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water.
- Reparatie: Voer geen reparaties uit zonder de instructies van de fabrikant. Neem bij defecten contact op met de klantenservice.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Chocotemper STGIC30
- Vermogen: 1500 W
- Ingangsspanning: 220-240 V
- Frequentie: 50/60 Hz
- Capaciteit: tot 30 kg chocolade
- Afmetingen: 430 x 390 x 320 mm
- Gewicht: 20 kg
- Materiaal: RVS en hoogwaardig kunststof
- Kleur: Zilver

4. Setup en installatie

1. Locatie kiezen: Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond, uit de buurt van directe warmtebronnen en water.
2. Elektrische aansluiting: Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
3. Vul de tank: Open de vulklep en voeg chocolade toe. Zorg ervoor dat u dit onder de maximale invullijn doet.
4. Begin met verwarmen: Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.

5. Bediening

1. Instellingen: Stel de temperatuur in op de gewenste waarde voor het tempereren van chocolade (typisch 30-32°C).
2. Roeren: Gebruik de spatel die bij de Chocotemper STGIC30 is geleverd om de chocolade regelmatig te roeren, zodat deze gelijkmatig smelt.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Afkoelen: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.
- Reiniging: Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant schoon te maken. Voor de binnenkant, gebruik een milde zeep met water. Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen.
- Berg het apparaat op: Zorg ervoor dat het apparaat droog is voordat u het opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Chocolade stolt niet goed.
Oplossing: Controleer de ingestelde temperatuur en zorg ervoor dat de chocolade goed wordt geroerd.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die niet in de gewone huisvuil moeten worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder om het apparaat op een milieuvriendelijke manier af te voeren.

9. Contact

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

- 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 Chocotemper STGIC30

1. Información General

El Chocotemper STGIC30 es un dispositivo especializado diseñado para el templado de chocolate, garantizando resultados óptimos en la textura y el brillo. Ideal para chefs, pastelerías y chocolaterías, este dispositivo facilita el manejo y preparación de chocolate de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el templado de chocolate. No debe utilizarse para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que el equipo esté conectado a una fuente de alimentación adecuada que cumpla con las especificaciones del producto.
- Superficie Caliente: Las áreas del dispositivo pueden calentarse. Evite el contacto directo y mantenga a los niños alejados.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas y mantenimiento adecuado para garantizar el funcionamiento seguro del dispositivo.
- Daños: No use el dispositivo si presenta daños visibles o si no funciona correctamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Chocotemper STGIC30
- Potencia: 1200 W
- Voltaje: 230 V
- Capacidad: 30 kg de chocolate
- Dimensiones: 600 x 400 x 300 mm
- Peso: 25 kg

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Coloque el Chocotemper en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Paso 2: Conecte el dispositivo a una toma de corriente adecuada.
- Paso 3: Asegúrese de que el área circundante esté libre de obstrucciones para permitir la ventilación.
- Paso 4: Rellene el tanque con chocolate sin sobrepasar el nivel máximo indicado.
- Paso 5: Encienda el dispositivo y ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.

5. Operación

- Temperatura: Ajuste la temperatura según el tipo de chocolate que esté procesando (chocolate negro 31-32°C, chocolate con leche 30-31°C, chocolate blanco 28-29°C).
- Grifo: Use el grifo para verter el chocolate templado directamente en moldes o recipientes.
- Monitoreo: Controle la temperatura y el estado del chocolate a través de la pantalla digital.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Apague el dispositivo y desconéctelo de la corriente antes de limpiar.
- Desmontaje: Retire las partes extraíbles y lávelas con agua tibia y jabón.
- Superficies: Limpie las superficies externas con un paño suave y húmedo.
- Mantenimiento Regular: Revise los componentes eléctricos y la integridad de las partes. Consulte a un técnico si hay problemas.

7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Chocolate no se templado adecuadamente: Asegúrese de haber ajustado la temperatura correctamente y de que el chocolate esté de calidad.
- Goteo del grifo: Revise que el grifo esté bien cerrado y limpio.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del dispositivo, no lo deseche con los residuos domésticos. Lleve el dispositivo a un centro de reciclaje adecuado para su eliminación según las normativas ambientales locales.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du dispositif de tempérage de chocolat avec robinet CHOCOTEMP STGIC30

1. Informations Générales

Le dispositif de tempérage de chocolat CHOCOTEMP STGIC30 est conçu pour fondre et tempérer efficacement le chocolat, garantissant ainsi une consistance parfaite et une brillance éclatante. Ce produit est idéal pour les chefs professionnels et les amateurs de chocolat souhaitant obtenir des résultats de qualité optimale.

2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement les instructions de sécurité suivantes avant d'utiliser ce produit :

- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer ou d'effectuer toute opération de maintenance.
- Surchauffe : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. En cas de surchauffe, débranchez-le immédiatement.
- Choc thermique : Évitez de verser du chocolat froid dans un moule chaud pour prévenir un choc thermique.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans supervision.
- Surface : Placez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur pour éviter tout accident.
- Équipements de protection : Portez des gants appropriés lors de la manipulation de chocolat fondu.

3. Aperçu du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Modèle : CHOCOTEMP STGIC30
- Puissance : 1,5 kW
- Température de fonctionnement : 20 °C à 60 °C
- Capacité : 30 kg de chocolat
- Poids : 25 kg
- Dimensions : 550 x 500 x 450 mm
- Alimentation : 230V, 50/60Hz

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez délicatement l'appareil de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
2. Emplacement : Choisissez un endroit stable et bien ventilé, loin des bords de la table.
3. Connexion électrique : Branchez l'appareil dans une prise conforme à la puissance requise. Ne pas utiliser de rallonge.
4. Remplissage du chocolat : Ouvrez le couvercle du réservoir et versez la quantité souhaitée de chocolat.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le dispositif.
2. Réglage de la température : Utilisez le contrôleur de température pour atteindre la température désirée.
3. Mélange : Utilisez la spatule fournie pour mélanger le chocolat durant le tempérage.
4. Service : Une fois le chocolat tempéré, ouvrez le robinet pour le verser.

6. Nettoyage et Entretien

1. Débranchement : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant nettoyage.
2. Nettoyage des surfaces : Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Pour le réservoir, utilisez une éponge douce.
3. Démontage : Si nécessaire, démontez le robinet et nettoyez les pièces séparément.
4. Stockage : Rangez l'appareil dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
- Température fluctuante : Assurez-vous que le capteur de température est propre et non obstrué.
- Fuite au robinet : Contrôlez les joints d'étanchéité et resserrez si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques. S'il y a des composants en plastique, recyclez-les lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service clientèle :

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

Merci d'avoir choisi le dispositif de tempérage de chocolat CHOCOTEMP STGIC30. Nous vous souhaitons une délicieuse expérience de tempérage !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dispositivo di Temperaggio del Cioccolato con Rubinetto - ChocoTemper STGIC30

1. Informazioni Generali

Il ChocoTemper STGIC30 è un dispositivo progettato per il temperaggio del cioccolato, garantendo una lavorazione ottimale e risultati di alta qualità. Questo apparecchio è ideale per pasticceri e cioccolatieri professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il dispositivo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collocato su una superficie stabile e piana.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Tenere il cavo elettrico lontano da fonti di calore e superfici calde.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Staccare la spina dalla presa elettrica quando non in uso e prima della pulizia.
- In caso di guasti, non tentare di riparare il dispositivo da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ChocoTemper STGIC30
- Capacità: 30 kg di cioccolato
- Temperatura Massima: 55°C
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Consumo Energetico: 1500W
- Dimensioni: 50 cm x 40 cm x 30 cm
- Peso: 20 kg

4. Installazione e Setup

1. Scegliere una posizione stabile e ben ventilata per il ChocoTemper STGIC30.
2. Assicurarsi che la presa elettrica sia facilmente accessibile.
3. Rimuovere il dispositivo dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alle specifiche.
5. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore di accensione.

5. Funzionamento

- Riempire il serbatoio del cioccolato e impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Attendere che il cioccolato raggiunga la temperatura impostata.
- Mescolare il cioccolato per garantire una temperatura uniforme.
- Utilizzare il rubinetto per il rilascio del cioccolato temperato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.
- Pulire il serbatoio del cioccolato con un panno umido e del detergente delicato.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi.
- Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto prima di riaccenderlo.
- Effettuare un controllo periodico del cavo elettrico e dei componenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare la connessione elettrica.
- In caso di surriscaldamento, spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare.
- Se il cioccolato non si tempera correttamente, verificare la temperatura impostata.
- Per ulteriori problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Non smaltire il dispositivo insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei dispositivi elettronici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania