

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: STGKIC25

Betatemper- tempering device - 2i5 kg - 500 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual for BetaTemper Tempering Device

1. General Information

Thank you for choosing the BetaTemper Tempering Device. This high-quality appliance is designed to temper various types of food, ensuring optimal texture and flavor. With a powerful 500-watt motor, it effectively melts and tempers chocolate, nuts, and other culinary ingredients efficiently.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the device is connected to a suitable electrical outlet. Use a surge protector to prevent damage from power fluctuations.
- **User Safety:** Always supervise the device when in operation. Do not leave it unattended when in use.
- **Hot Surfaces:** The appliance may become hot during operation. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- **Children:** Keep the unit out of reach of children. The device is not a toy.
- **Cleaning:** Ensure the device is unplugged before cleaning. Never immerse the device in water.
- **Ventilation:** Operate the device in a well-ventilated space to prevent overheating.
- **Damage:** Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. Contact customer support for assistance.

3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** BetaTemper Tempering Device
- **Model:** STGKiC25
- **Power:** 500 Watts
- **Weight:** 2.5 kg
- **Dimensions:** 300 mm x 200 mm x 150 mm
- **Temperature Range:** 20 °C to 60 °C
- **Material:** Stainless steel and food-safe plastics
- **Capacity:** 2.5 kg max

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the BetaTemper on a stable, flat surface away from direct sunlight and heat sources.
2. **Electrical Connection:** Plug the power cord into an outlet that matches the device's voltage specifications. Avoid using an extension cord.
3. **Initial Setup:** Before use, ensure that all parts are intact and there are no visible damages. Clean the unit thoroughly.

5. Operation

1. **Power On:** Switch the device on using the main power button.
2. **Set Temperature:** Use the temperature control dial to set your desired temperature. Refer to recipe guidelines for specific temperatures required for different ingredients.
3. **Loading:** Add the food item inside the tempering chamber. Close the lid securely.
4. **Monitoring:** Monitor the temperature using the built-in digital display. Adjust as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect the device and allow it to cool. Wipe down the exterior with a damp cloth. Clean the interior with a soft sponge.
- **Deep Cleaning:** Periodically disassemble removable parts and wash them in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners.
- **Storage:** Store in a cool, dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Device Will Not Turn On:** Check the power source and ensure the unit is plugged in.
- **Temperature Fluctuates:** Make sure the lid is closed properly. Allow the device time to stabilize the temperature.
- **Overheating:** Disconnect the device and let it cool. Ensure it is not placed near another heat source.
- **Food Not Melting:** Confirm that the proper temperature has been set for the type of food being tempered.

8. Disposal

- **Electrical Waste:** At the end of its life cycle, dispose of the BetaTemper according to local regulations for electronic waste. Do not dispose of in regular household waste.
- **Recycling:** Where possible, recycle components such as plastics and metals.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

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

Thank you for using the BetaTemper Tempering Device. We hope it brings joy and efficiency to your culinary endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das BETATEMPER Temperiergerät 2i5 kg 500 Watt (STGKiC25)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des BETATEMPER Temperiergeräts 2i5 kg 500 Watt (STGKiC25). Dieses hochwertige Gerät wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und ermöglicht das präzise Temperieren von Schokoladen, Fetten und anderen Zutaten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Vorschrift: Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen mit der angegebenen Spannung an.
- Wasserschutz: Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Achten Sie auf Anzeichen von Überhitzung und schalten Sie das Gerät im Zweifelsfall aus.
- Kinder: Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet.
- Wartung: Führen Sie keine eigenmächtigen Reparaturen durch. Bei Defekten wenden Sie sich an den Hersteller.
- Einsatzort: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven Dämpfen oder unter instabilen Bedingungen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BETATEMPER 2i5 kg 500 Watt (STGKiC25)
- Leistung: 500 Watt
- Kapazität: 2,5 kg
- Temperaturbereich: 20°C bis 55°C
- Abmessungen: 600 mm x 400 mm x 300 mm
- Gewicht: 12 kg
- Material: Edelstahlgehäuse, Kunststoffbedienelemente
- Farbe: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene Oberfläche, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose (220-240V) an.
3. Kalibrierung: Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung 30 Minuten vorheizen, um die Temperaturstabilität zu gewährleisten.
4. Benutzeroberfläche: Machen Sie sich mit den Bedienelementen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt installiert und mit Strom versorgt ist.
2. Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter. Warten Sie, bis das Display aufleuchtet.
3. Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten am Bedienfeld.
4. Zutaten hinzufügen: Geben Sie die Zutaten in die Behälter, nachdem die gewünschte Temperatur erreicht wurde.
5. Temperieren: Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis die Schokolade oder ein anderer Stoff die richtige Konsistenz erreicht hat.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um das Gehäuse und die Behälter zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Anschlüsse und den Zustand des Kabels. Lagern Sie das Gerät nach der Verwendung an einem trockenen, sicheren Ort.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt kalibriert ist.
- Überhitzung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Prüfen Sie die Belüftung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften zur Abfallentsorgung. Informieren Sie sich über lokale Sammelstellen für Elektrogeräte und deren fachgerechte Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual: Betatemper Tempering Device 2.5 kg 500 Watt STGKIC25

1. Algemene Informatie

De Betatemper Tempering Device is ontworpen voor het temperen van chocolade, caramels, en andere voedingsmiddelen. Dit apparaat garandeert een gelijkmatige temperatuurcontrole voor het bereiken van de beste textuur en smaak van uw producten. Voordat u het product in gebruik neemt, leest u deze handleiding zorgvuldig door.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik geen beschadigde voedingsnoeren en controleer op slijtage voor elk gebruik.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen met elektrische componenten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Volg alle instructies in deze handleiding om letsel of schade te voorkomen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: STGKIC25
- Capaciteit: 2.5 kg
- Vermogen: 500 Watt
- Temperatuurbereik: 20 - 50°C
- Afmetingen: 400 x 250 x 200 mm
- Gewicht: 5 kg
- Voeding: 230V / 50Hz

4. Setup en Installatie

1. Plaats de Betatemper Tempering Device op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en het netsnoer niet aangesloten is.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Vul de tank met de gewenste hoeveelheid chocolade of andere materialen die u wilt temperen.
5. Stel de gewenste temperatuur in door de regelknop te draaien naar het temperatuursegment.
6. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.

5. Bediening

- Zet de tempering device aan door de aan/uit-schakelaar te gebruiken.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar en wacht tot de opgegeven temperatuur wordt bereikt.
- Roer de chocolade regelmatig voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik de instelling om te temperen of te smelten zoals gewenst.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u met schoonmaak begint.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.
- Verwijder restanten uit de tank met een warm water-oplossing en een zachte spons.
- Controleer regelmatig het voedingsnoer op beschadigingen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: De temperatuur stijgt niet voldoende.
Oplossing: Controleer of het verwarmingselement functioneert en dat de snoeren niet beschadigd zijn.
- Probleem: Ongelijke temperatuur.
Oplossing: Zorg ervoor dat het product regelmatig wordt geroerd en niet te vol zit.

8. Afvalverwerking

Gooi het apparaat niet bij het gewone huisafval. Lever het in bij een erkende recyclingplaats of afvalpunt in uw buurt. Volg de lokale richtlijnen voor elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning 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: Betatemper - Dispositivo de Temperado 2.5 kg 500 W

1. Información General

El Betatemper es un dispositivo diseñado para el temperado preciso de chocolate y otros ingredientes. Con una capacidad de 2.5 kg y una potencia de 500 W, garantiza resultados consistentes y de alta calidad en la cocina profesional y en el hogar.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este dispositivo debe ser utilizado únicamente para el temperado de chocolate y otros productos relacionados.
- Supervisión: No deje el dispositivo desatendido mientras esté en uso.
- Evitación de contacto: Mantenga las manos y objetos alejados de las partes calientes.
- Superficie estable: Coloque el dispositivo en una superficie plana y resistente al calor.
- Enchufe y cable: Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buen estado y no presente daños.
- Protección contra sobrecalentamiento: El dispositivo cuenta con un mecanismo de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.
- Limpieza: Realice la limpieza del dispositivo solamente cuando esté apagado y frío.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: Betatemper
- Capacidad: 2.5 kg
- Potencia: 500 W
- Dimensiones: 500 mm (L) x 300 mm (A) x 250 mm (H)
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad
- Temperatura máxima: 60 °C
- Garantía: 2 años del fabricante

4. Configuración e Instalación

- Coloque el dispositivo en una superficie plana y seca.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Asegúrese de que el área alrededor del dispositivo esté libre de obstáculos.
- Si es necesario, verifique que la temperatura deseada esté configurada correctamente en el panel de control antes de comenzar a usar.

5. Operación

- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura a la configuración deseada usando el panel de control.
- Coloque el chocolate o el ingrediente en la cubeta interior.
- Espere a que el chocolate alcance la temperatura deseada, removiendo ocasionalmente para una distribución uniforme del calor.
- Una vez temperado, puede utilizarlo según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y frío antes de limpiarlo.
- Limpie la cubeta interior con un paño húmedo y seco.
- No sumerja el dispositivo en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- Revise periódicamente los enchufes y conexiones para asegurar que no haya acumulación de suciedad.

7. Solución de Problemas

- El dispositivo no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el estado del cable.
- El chocolate no se calienta: Asegúrese de que la temperatura esté configurada correctamente y de que el dispositivo esté encendido.
- Desbordamiento: No sobrecargue la cubeta con más de 2.5 kg de chocolate.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deseche el dispositivo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.
- Retire cualquier baterías y componentes electrónicos de acuerdo a las regulaciones pertinentes.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le dispositif de tempérage Betatemper 2,5 kg

1. Informations générales

Le dispositif de tempérage Betatemper est conçu pour faciliter le processus de tempérage du chocolat et d'autres produits à la consistance délicate. Cet appareil est compact, performant et se distingue par sa simplicité d'utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez cet appareil uniquement pour son usage prévu. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. L'appareil peut devenir chaud durant son utilisation.
- Éviter les éclaboussures : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque de choc électrique.
- Manipulation sûre : Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant toute intervention ou nettoyage.
- Chauffage excessif : Ne tentez pas de forcer un fonctionnement au-delà des limites spécifiées.
- Bris : En cas de dommage à l'appareil, ne tentez pas de le réparer vous-même.
- Installation appropriée : Installer sur une surface plane et stable, loin de sources de chaleur.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Betatemper 2,5 kg
- Puissance : 500 Watts
- Capacité : 2,5 kg
- Dimensions : 500 x 300 x 280 mm
- Poids : 6,8 kg
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique résistant à la chaleur
- Interface : Écran LED avec commandes tactiles
- Alimentation : 220-240 V, 50/60 Hz

4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez le dispositif de son emballage en veillant à ne pas endommager le produit.
2. Vérification : Assurez-vous que tous les accessoires sont présents.
3. Emplacement : Placez le Betatemper sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
4. Branchement : Branchez l'appareil dans une prise avec une mise à la terre adéquate.
5. Mise en route : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer le dispositif.

5. Fonctionnement

- Préchauffage : Réglez la température désirée à l'aide de l'interface tactile.
- Tempering : Ajoutez le chocolat dans la cuve. Laissez le chocolat atteindre la température prescrite en suivant votre recette.
- Refroidissement : La fonction de refroidissement se déclenche automatiquement une fois la température souhaitée atteinte.
- Surveillance : Suivez toujours les indicateurs LED pour rester informé sur le statut de l'appareil.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant tout nettoyage. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Pour la cuve, utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Contrôle : Vérifiez régulièrement l'intégrité des câbles et des prises. Ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion à la prise électrique et assurez-vous qu'elle fonctionne.
- Température inexacte : Vérifiez les réglages de température et assurez-vous que le chocolat est correctement chargé dans l'appareil.
- Écran défectueux : Débranchez l'appareil et rebranchez-le après quelques minutes.

8. Élimination

- Recyclage : Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les recommandations de recyclage locales.
- Électronique : Déposez l'appareil dans un point de collecte agréé pour les déchets électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Dispositivo di Temperatura BetaTemp

1. Informazioni Generali

Il Dispositivo di Temperatura BetaTemp è progettato per garantire temperature ottimali per la lavorazione e la conservazione di cioccolato e altre sostanze sensibili. Con una capacità di 2,5 kg e una potenza di 500 Watt, offre un'efficace soluzione per i professionisti del settore gastronomico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevedibile:** Utilizzare il dispositivo esclusivamente per il riscaldamento e il raffreddamento di cioccolato e materiali alimentari.
- **Operatore:** Assicurarsi che solo personale formato utilizzi l'apparecchio.
- **Elettricità:** Verificare che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica adeguata e conforme alle normative locali.
- **Superficie di Appoggio:** Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- **Surriscaldamento:** Non coprire il dispositivo durante l'uso e garantire un'adeguata ventilazione.
- **Manutenzione:** Spegnerne il dispositivo e staccare la presa prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- **Obbligo di Informare:** In caso di guasti, interrompere l'uso e contattare il produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Dispositivo di Temperatura BetaTemp
- **Capacità:** 2.5 kg
- **Potenza:** 500 Watt
- **Dimensioni:** [specifiche dimensionali]
- **Tensione:** [specifiche sulla tensione]
- **Materiale:** [specifiche sui materiali]
- **Colore:** [specifiche sul colore]

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
2. Accertarsi che ci sia una presa di corrente adeguata nelle vicinanze.
3. Collegare il cavo di alimentazione del dispositivo alla presa.
4. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.

5. Operazione

- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Attendere che il dispositivo raggiunga la temperatura impostata.
- Monitorare costantemente il processo e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il dispositivo prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o agenti chimici aggressivi.
- Verificare periodicamente il cavo di alimentazione e le condizioni generali del dispositivo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare il collegamento alla presa e l'interruttore principale.
- Temperature non corrette: Controllare le impostazioni e ripristinare il dispositivo.
- Rumori insoliti: Contattare il centro assistenza in caso di anomalie.

8. Smaltimento

Smaltire il dispositivo in conformità con le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Assicurarsi di staccare il cavo di alimentazione e di non danneggiare il dispositivo durante la fase di smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Assicurarsi di seguire tutte le istruzioni per garantire un uso sicuro ed efficace del dispositivo di temperatura BetaTemp.