

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

CALORIBAC

260434



ATTENTION

**Lire les instructions avant
d'utiliser la machine.**

Français, Notice originale



MATFER

Edition / Ausgabe / Edición : 01-2016

DEFINITION DES SYMBOLES

Dangers Physiques

**DANGER**

Danger électrique.

**DANGER**Appareil électrique.
Risque d'électrocution.**DANGER**Surface très chaude.
Risque de brûlures aux mains.**Avertissements****ATTENTION**Mise en évidence d'une précaution que l'utilisateur doit observer pour éviter d'endommager le matériel.
Risque de blessures corporelles.Lire attentivement la notice d'utilisation et d'entretien avant le montage et la première utilisation de votre appareil : la responsabilité de **MATFER** est dérogée en cas d'utilisation non-conforme.

SECURITE

• Il est impératif de relier le **CALORIBAC** à une prise reliée à la terre et sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité.

• Risque de brûlure. Ne pas toucher la cuve quand l'appareil est en marche.



• Immersion interdite.

MEANING OF SYMBOLS

Physical Risk

**DANGER**

Risk of electric shock.

**DANGER**Electrical apparatus.
Electrocution risk.**DANGER**Very hot surface.
Risk of hand burns.**Warnings****CAUTION**

Highlighting a precaution that the user must take to avoid damaging the equipment.

Read the operating and maintenance instructions carefully before assembling and using your device: **MATFER** cannot be held liable in the event of non-compliant use.

SAFETY



• It is very important to connect the Caloribac to an earthed socket and to a high sensitivity circuit breaker.



• Do not touch the main body of heating elements with your hands.



• The unit must not be immersed in water.

SYMBOLERKLÄRUNG

Physikalische Gefahren



GEFAHR

Gefahr durch Stromschlag.



GEFAHR

Elektrogerät.
Gefahr durch Stromschlag.



GEFAHR

Sehr heiße Oberfläche.
Verbrennungsgefahr.

Warnzeichen



ACHTUNG

Hebt eine Vorsichtsmaßnahme hervor, die vom Benutzer getroffen werden muss, um das Gerät oder andere Sachwerte nicht zu beschädigen.



Bitte lesen Sie vor Aufbau und Inbetriebnahme des Gerätes, die Bedienungs- und Pflegeanleitung aufmerksam durch. MATFER übernimmt für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, keine Haftung.

SICHERHEIT



Die Caloribac muss unbedingt an eine geerdete und mit einer hochempfindlichen Fehlerstrom-Schutzeinrichtung versehenen Steckdose angeschlossen werden.



Fassen Sie das Gehäuse der Heizelemente nicht an.



Eintauchen in und Bespritzen mit Wasser verboten.

DEFINICIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Peligros físicos



PELIGRO

Peligro de choque eléctrico.



PELIGRO

Aparato eléctrico.
Riesgo de electrocución.



PELIGRO

Superficie muy caliente.
Riesgo de quemaduras en las manos.



Precauciones

PRECAUCIÓN

Prueba de una precaución que el usuario debe tener en cuenta para evitar dañar el material.



Lea con detenimiento el manual de uso y mantenimiento antes de montar y de utilizar por primera vez el aparato: MATFER no se hace responsable en caso de que lo utilice de un modo diferente al indicado.

SEGURIDAD



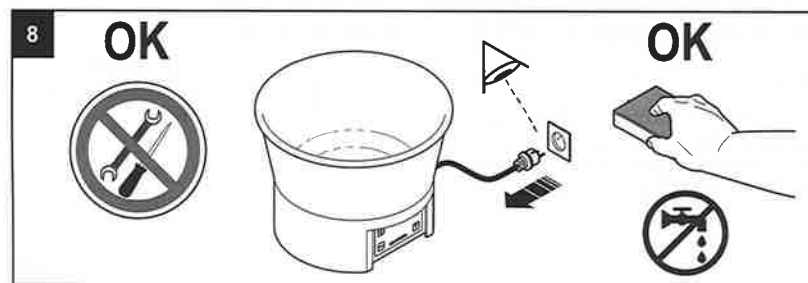
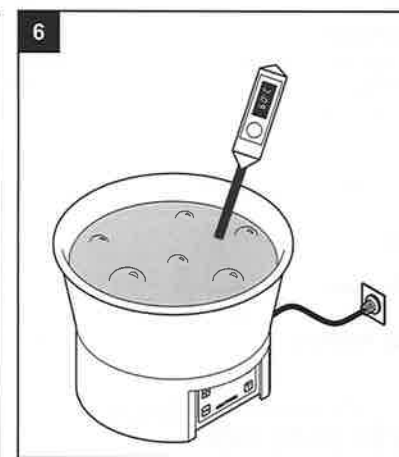
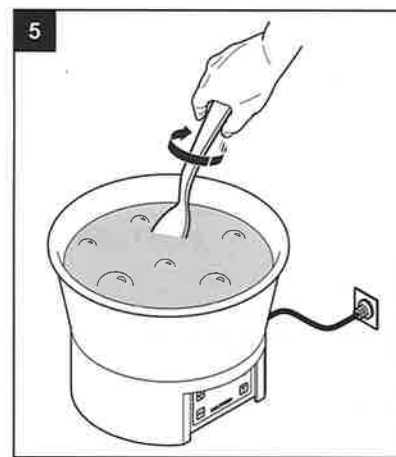
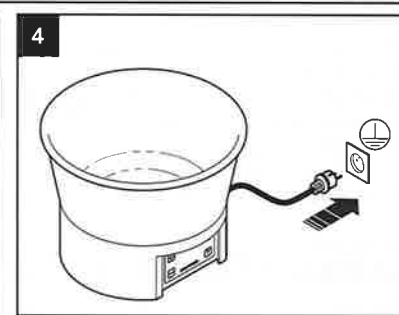
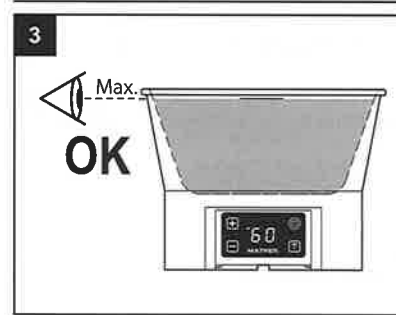
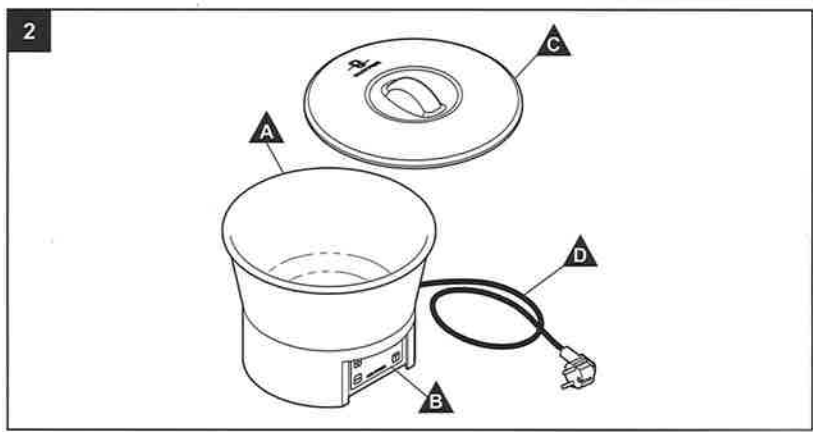
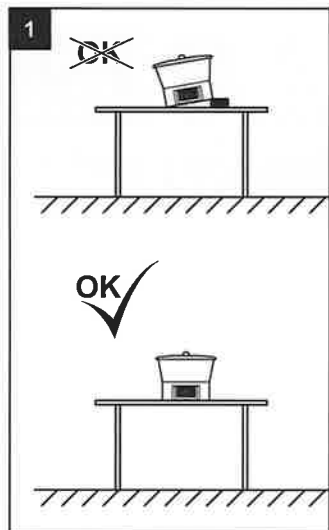
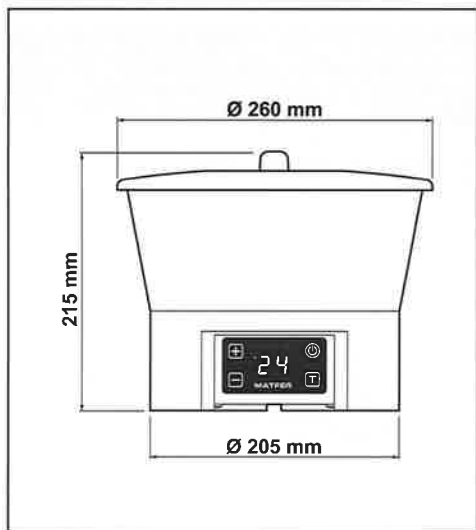
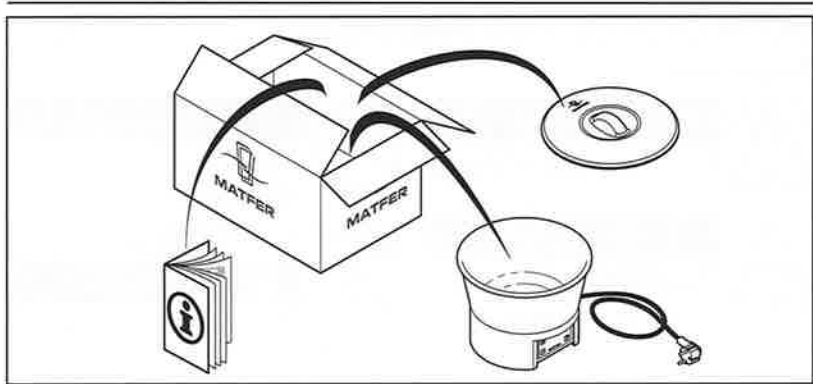
Es imperativo conectar el Caloribac a una toma con conexión a tierra, acoplada a un dispositivo diferencial de alta sensibilidad.



Evite tocar el cuerpo de los elementos calentadores con la mano.



Queda estrictamente prohibida la inmersión.



Cet appareil est destiné à la fonte et au maintien en température de chocolat, fondant, sauce, gelée...

Cet appareil est idéal comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleur.

La chaleur est répartie de manière uniforme grâce à une forme spécifique de résistance.

La cuve en acier inoxydable est fixe.

Une bassine ronde peut être utilisée comme bac mobile (réf 702624).

Un couvercle est livré avec l'appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (Ø x h)	250 x 190 mm
Poids machine	1,8kg
Contenance	3,5 l
Plage de température	25 - 90 °C
Tension	220-240 V / 50 Hz (code 260434)
Puissance	300 W

LISTE DES COMPOSANTS

Fig. 2

- | | |
|---|--|
|  Cuve |  Couvercle |
|  Afficheur |  Cordon de raccordement |

UTILISATION

Fig. 1

- Poser le CALORIBAC sur une surface plane, stable et horizontale.

Fig.3

- Mettre la matière à chauffer dans le bac en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum. Dans le cas de l'utilisation d'une bassine ronde comme bac mobile, il est nécessaire de mettre un peu d'eau dans la cuve fixe pour améliorer la transmission de chaleur.

Fig.4

- Brancher le câble d'alimentation. Ce matériel doit se connecter sur une prise monophasée 230V avec terre et sera raccordé sous la dépendance

d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégé contre les surintensités.

Fig.5

- Brasser régulièrement le chocolat pour homogénéiser la température.

Fig.6











- La température affichée est mesurée au contact de la cuve. Il est important de vérifier la température du produit avec un thermomètre extérieur.
- Lorsque la chauffe se déclenche, le voyant  s'allume de manière continue.


Fig.7

- | | |
|---|--|
|  Bouton de réglage de la température de consigne |  Afficheur de température |
|  Bouton de réglage température + |  Voyant de fonctionnement de régulation |
|  Bouton de réglage température - |  Bouton Marche / Arrêt |

- **MARCHE / ARRET** : Appuyer sur la touche  pour la mise en marche du CALORIBAC.

Régler la température en appuyant sur  ou  selon que vous voulez augmenter ou baisser la température.

Si aucun appui sur les boutons n'est effectué pendant 3 secondes, l'appareil revient en mode régulation.

- **REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE CONSIGNE** : Appuyer 1 fois sur . La température de consigne est affichée.

ENTRETIEN



- Débrancher la prise de courant. Les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.



- Nettoyer l'intérieur de la cuve inox à l'eau additionnée d'un détergent vaisselle, rincer et essuyer.
- Ne pas nettoyer au jet d'eau.
- Ne jamais immerger l'appareil.



- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- **En aucun cas le boîtier de commande de la machine ne pourra être ouvert sous peine de perte de garantie.**

This multi-purpose apparatus is designed for tempering chocolate fondant, topping sauce, jelly...

It can be used as an additional tempering machine for colored chocolate applications.

Heat is uniformly distributed due to a special resistance design.

The bowl is not removable and is made of stainless steel.

It is possible to use a round mixing bowl as a mobile bowl (code 702624).

A transparent lid is delivered with the apparatus.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Dimensions (Ø x h)	250 x 190 mm
Weight	1,8kg
Capacity	3.5 l
Température range	25 - 90 °C
Mains	220-240 V / 50 Hz (code 260432)
Power rating	300 W

COMPONENTS LIST

Fig. 2

- | | |
|--|--|
|  A Bowl |  C Lid |
|  B Display device |  D Power cable |

OPERATION

Fig. 1

- Place the **CALORIBAC** on a flat, stable and horizontal surface.

Fig.3

- Put the material to heat into the bowl. When you use a round mixing bowl as a mobile bowl, it is necessary to put a little water between the two bowls to improve the heat transfer.

Fig.4

- Connect the electrical power supply. The machine must be connected on a power outlet provided with a ground point

protected with a high sensibility differential circuit breaker.

Fig.5

- To obtain suitable consistency of the temperature within the mass of chocolate, it will be necessary to mix it periodically using a spatula.

Fig.6



- The temperature that is displayed is measured under the bowl. Therefore, it is important to check the temperature with an external thermometer.
- When the resistance is running, the led indicator  light up continuously.


Fig.7



- | | |
|---|--|
|  1 Temperature setting |  4 Temperature Display |
|  2 Increase temperature |  5 Led indicator for setting |
|  3 Decrease temperature |  6 On/Off Switch |

• **ON/OFF**

Press the  button.

• **TEMPERATURE SETTING**

Press . The set temperature is displayed.

Set the temperature by pressing  or  depending on whether you want to increase or decrease the temperature.

If no buttons are pressed within 3 seconds, the device returns to control mode.

SERVICING



- Unplug the apparatus from the socket. It must be disconnected from its power supply for cleaning, servicing or replacing parts.



- Clean with water containing dishwashing detergent and using a sponge. Rinse and wipe.
- Do not clean the body of the tempering machine with a jet of water.
- Do not immerse the tempering machine in water.



- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified professional to avoid any potential hazards.

- This apparatus may be used by children aged 8 and over and by persons with physical, sensory or mental disabilities or who lack experience or knowledge of the unit, on condition that they are correctly supervised or that instructions on using the apparatus in complete safety have been given to them and risks incurred have been understood. Children must not play with the apparatus. User cleaning and servicing must not be carried out by non-supervised children.

- In no circumstances should the machine's control box be opened, under penalty of loss of guarantee.

Das Gerät ist zum Schmelzen und Warmhalten von Schokolade, Fondantmasse Saucen, Gelee usw. bestimmt.

Das Gerät eignet sich hervorragend zum Aufbringen von Farbglasuren.

Durch seine besondere Bauform wird die Wärme gleichmäßig verteilt.

Der Edelstahlbehälter ist mit dem Gerät fest verbunden.

Eine runde Schüssel kann als herausnehmbares Gefäß verwendet werden (Art. 702624).

Mit dem Gerät wird ein Deckel geliefert.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (Ø x h)	250 x 190 mm
Gerätgewicht	1,8 kg
Inhalt	3,5 l
Temperaturbereich	25 - 90 °C
Spannung	220-240 V / 50 Hz (code 260432)
Leistung	300 W

STÜCKLISTE

Abb. 2

 Gefäß

 Deckel

 Anzeige

 Stromkabel

BEDIENUNG

Abb. 1

- Stellen Sie die **CALORIBAC** auf eine ebene, standfeste und waagerechte sowie.

Steckdose anzuschließen und ist mit einer Sicherungsvorrichtung gegen Überströme zu schützen.

Abb. 5

- Zur gleichmäßigen Temperaturverteilung die Schokolade regelmäßig umrühren.

Abb. 6

- Die angezeigte Temperatur wird unter dem Behälter gemessen. Es ist jedoch wichtig, die Temperatur des Gutes mit einem externen Thermometer zu überprüfen.

Abb. 4

- Das Stromkabel anschließen. Das Gerät ist an eine geerdete, einphasige 230 V-

- Bei einsetzendem Heizvorgang leuchtet die Anzeige  dauerhaft.

Abb. 7

 Einstellschalter für die Solltemperatur

 Temperaturanzeige


 Einstellschalter Temperatur +

 Leuchtanzeige für die Einstellung


 Einstellschalter Temperatur -

 Ein-/Aus-Schalter



• **EIN / AUS**

Drücken Sie die Taste .

• **EINSTELLEN DER TEMPERATURVORGABE**

Drücken Sie zweimal auf .

Die Temperaturvorgabe wird angezeigt.

Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie auf  oder  drücken, je nachdem ob Sie die Temperatur erhöhen oder senken wollen. Wenn die Tasten 3 Sekunden lang nicht gedrückt werden, kehrt das Gerät in den Regelmodus zurück.

PFLEGE



- Stecker aus der Steckdose ziehen. Bei der Reinigung, Wartung sowie beim Wechsel von Ersatzteilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt werden.

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder anderes Fachpersonal ausgetauscht werden, um Unfälle zu vermeiden.



- Das Behälterinnere mit Wasser und Spülmittel reinigen, ausspülen und trocken reiben.

- Nicht mit dem Wasserstrahl reinigen.

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder die über kein Fachwissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät verfügen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden, oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht durch Kinder ohne Aufsicht erfolgen.

- Die **Steuereinheit der Maschine darf nicht geöffnet werden, andernfalls wird die Garantie ungültig.**

Este aparato está destinado a fundir y mantener la temperatura del chocolate, fondant, salsa, jalea, etc.

Este aparato es ideal como máquina para inmersión complementaria para las coberturas de color.

El calor se distribuye de manera uniforme gracias a una forma específica de resistencia. La cuba de acero inoxidable es fija.

Se puede utilizar un barreño redondo como bandeja móvil (ref. 702624).

Junto con el aparato se entrega una tapa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones (Ø x h)	250 x 190 mm
Peso máquina	1,8 kg
Contenido	3,5 l
Rango de temperatura	25 - 90 °C
Tensión	220-240 V / 50 Hz (code 260432)
Potencia	300 W

LISTA DE COMPONENTES

Fig. 2

- | | |
|---|--|
|  Bandeja |  Tapa |
|  Visualizador |  Cable de alimentación |

USO

Fig. 1

- Coloque la **CALORIBAC** sobre una superficie plana, estable y horizontal.

será acoplado a un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobretensión.

Fig. 3

- Coloque el elemento que debe calentarse en la bandeja. En caso de que se use un barreño redondo como bandeja móvil, es necesario colocar un poco de agua en la cuba fija para mejorar la transmisión del calor.

Fig. 5

- Remueva regularmente el chocolate para homogeneizar la temperatura.

Fig. 6

- La temperatura visualizada se mide al contacto de la cuba. Es importante verificar la temperatura del producto con un termómetro exterior.

Fig. 4

- Enchufe el cable de alimentación. Este aparato, que debe conectarse a un toma monofásico de 230V con conexión a tierra



- Cuando arranca el calentamiento, el indicador  se enciende de manera continua.

Fig. 7

- | | |
|--|---|
|  Botón de ajuste de la temperatura de consigna |  Visualizador de temperatura |
|  Botón de ajuste temperatura + |  Indicador luminoso de funcionamiento de regulación |
|  Botón de ajuste temperatura - |  Botón Inicio / Parada |

• **INICIO / PARADA**
Presione el botón 

• **AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE CONSIGNA**



Presione el botón . La temperatura de consigna aparece.

Regule la temperatura oprimiendo los botones  ó  según desee aumentar o disminuir la temperatura.

Si no se oprime ninguno de los botones durante 3 segundos, el aparato vuelve al modo regulación.

MANTENIMIENTO



-  Desenchufe la toma de corriente. Los aparatos deben estar desconectados durante la limpieza, el mantenimiento o el cambio de partes.
-  Limpie el interior de la cuba de inoxidable con agua adicionada con detergente para vajilla, enjuague y seque.
- No limpie con chorro de agua.
- Nunca sumerja el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, asegúrese de que éste sea reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o por una persona capacitada a fin de evitar cualquier peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de menos de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que posean poca experiencia o pocos conocimientos en relación con el manejo del aparato, siempre que se encuentren bajo una vigilancia adecuada o en el caso de que hayan recibido las instrucciones relativas al uso totalmente seguro del aparato y sean conscientes de los riesgos que pueden correr. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin la vigilancia oportuna.
- **En ningún caso se podrá abrir la caja de mandos de la máquina so pena de pérdida de la garantía**



MATFER
INDUSTRIE



Déclaration de conformité

Je soussignée, Magali JOFFROY, société MATFER INDUSTRIE, ZI Les Réhardières, route de l'Aigle, 61290 Longny-au-Perche, agissant en qualité de responsable Qualité, déclare que les objets référencés sur notre catalogue de la façon suivante :

I the undersigned, Magali Joffroy-Viala, MATFER INDUSTRIE company, ZI Réhardières, route de l'Aigle, 61290 Longny-au-Perche, acting in the quality of Quality Manager, declare that the objects referred to in our catalogue as follows:

Dénomination	Famille de matériau et composants caractéristiques de l'inf vers l'est	référence
CALORIBAC "C3" CALORIBAC "C3"	MACHINE ELECTRIQUE Electrical device	260434

Répondent aux exigences établies dans les décrets et arrêtés français, règlements ou directives européennes et autres suivants, relatifs aux matériaux et objets en :

Are compliant with the requirements established in the following French Decree, and in European and other regulations relating to:

Matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées alimentaires
Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

Règlement 1935/2004/CE

Sécurité électrique : Directive 2006/95/CE

(OCFR 680870)
LCIE n°139313-680867

EN 60335-1:2002 + A11 :2004 + A1:2004
+ A12:2006 + A2 :2006 + A13 :2008 + A14 :2010
+A15 :2011

Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité – Partie 1 : prescriptions générales
Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1 : General Requirements

EN 60335-2-50 :2003 + A1 :2008

Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité – Partie 2-50 : Règles particulières pour les bains-marie à usage professionnel
Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-50 : Particular requirements for commercial electrical bains-marie

EN62233:2008 (incl. Corr:2008)

Méthodes de mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine
Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure



MATFER
INDUSTRIE

Compatibilité électromagnétique : Directive 2004/108/CE

(OCFR 680872)
LCIE n°139313-680871 v01

EN 55014- :2006+A1+A2

Compatibilité électromagnétique – Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues – Partie 1 : Emission
Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1 : Emission

EN 55014- 2 :2006+A1+A2

Compatibilité électromagnétique – Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues – Partie 2 : Immunité – norme de famille de produits
Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2 : Immunity – Product family standard

EN 61000-3-2 :2014

Compatibilité électromagnétique (CEM) – Partie 3-2 : Limites – Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase
Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2 : Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16 A per phase)

EN 61000-3-3 :2013

Compatibilité électromagnétique (CEM) – Partie 3-3 : Limites – Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension, du papillonnement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel
Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3 : Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤ 16 A per phase and not subject to conditional connection

Sont conformes aux prescriptions de la directive RoHS (directive 2011/65/CE), dans la composition des éléments du mécanisme et de l'électronique, et dans celle des pièces constitutives de l'habillage. En particulier, absence de :

Are compliant with the RoHS standard (regulation 2011/65/EC), in the composition of the mechanical and electronic components, and of the parts constituting the casing. In particular, absence of the following:

Pb, Hg, Cd, CrVI, PBB, PBDE

En toute hypothèse :

- La conformité s'entend sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte les caractéristiques particulières du matériau ou objet, conditions telles que prévues par les usages ou les codes professionnels.
- En cas de changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en œuvre du matériau ou de l'objet, la personne destinataire de la présente déclaration doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu dont il assume alors la responsabilité.

In any event:

- Conformity is subject to a respect of the conditions of storage, handling and use, taking into account the particular characteristics of the material or object, these conditions are provided for by customary use or professional codes.



**MATFER
INDUSTRIE**

• *In the event of any change in the packed product, of its composition or its end-use, and also in the case of any modification of the implementation conditions of the material or object, the recipient of the present declaration must ensure the compatibility of container/contents for which he/she thereafter assumes responsibility.*

Cette déclaration devra être **renouvelée** dans tous les cas où la **conformité** à ce qui précède n'est plus assurée et en cas d'évolution de la réglementation.

This declaration will need to be renewed in all cases where conformity with the above is no longer ensured and in the event of any evolution in the regulations.

Longny, le 30 juin 2016



Magali JOFFROY
Responsable Qualité

Cette déclaration est établie en application de l'article 16 du règlement 1935/2004/CE / *This declaration has been drawn up pursuant to article 16 of the regulation 1935/2004/CE*



MATFER

9-11 rue du Tapis Vert - BP 75 - 93260 LES LILAS - FRANCE
Tél (33) 01 43 62 60 40 - Fax (33) 01 43 62 50 82 - www.matfer.com

SAV - MATFER LOGISTIQUE

ZI Les Rehardières - Route de l'aigle - 61290 LONGNY AU PERCHE - FRANCE
Tél (33) 02 33 85 37 62 - Fax (33) 02 33 85 37 63