

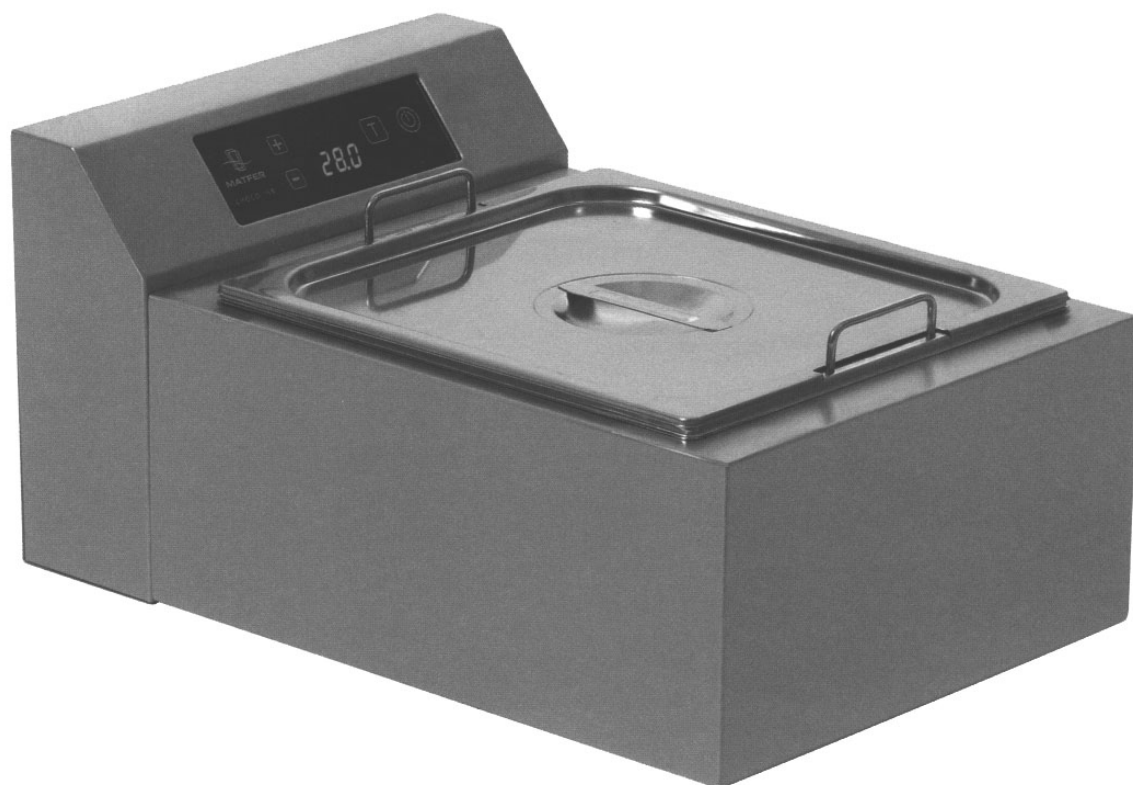
NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

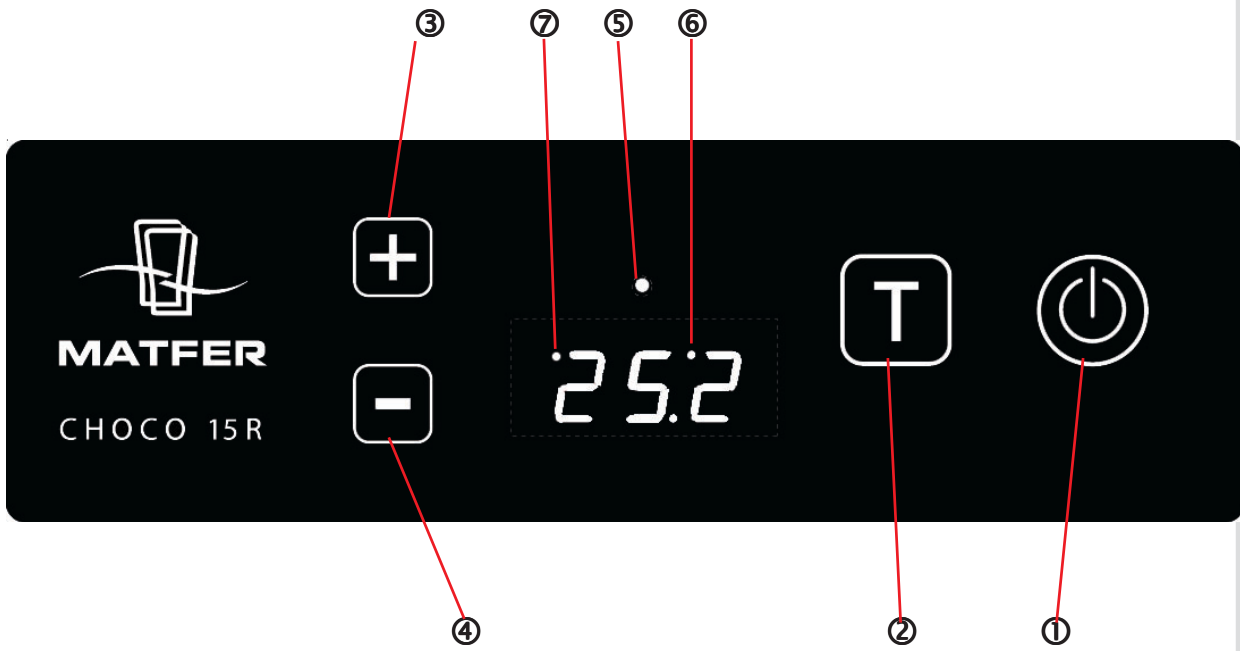
INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

GEBRAUCHS-
UND PFLEGE-
ANLEITUNG

TREMPEUSE A AIR
AIR HEATED CHOCOLATE DIPPING MACHINE
CHOCO 15R



MATFER



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|--------------------|---|
| Dimensions (Lxlxh) | 530 x 365 x 260 mm |
| Poids machine | 8,2 kg |
| Poids chocolat | 15 kg |
| Tension | 230 V / 50 Hz (code 260510) 120V / 60 Hz (code 260516) |
| Puissance | 300 W |

Conforme aux normes EN 60335-1, 60335-2-15 et 55014.
Marquage CE.

MISE EN PLACE

Poser la trempeuse sur une surface plane et horizontale.

Brancher le câble d'alimentation. Ce matériel doit se connecter sur une prise monophasée 230V (code 260510) ou 120V (code 260516) avec terre et sera raccordé sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégé contre les surintensités.

Positionner le bac sur la cuve.

UTILISATION

√ **TRES IMPORTANT** : la température de consigne que vous réglez sur l'afficheur est **toujours** celle de l'air à l'intérieur de la trempeuse et non celle du chocolat. Brasser régulièrement le chocolat pour homogénéiser la température. Il est donc très important de contrôler la température du chocolat à l'aide d'un thermomètre. Un thermomètre spécifique que vous pouvez acquérir auprès de votre distributeur et qui se connecte sur la prise **P** vous permet de contrôler avec précision la température du chocolat.

CLAVIER DE COMMANDE

① Marche / Arrêt

Appui 2 secondes pour démarrer ou arrêter la machine. La température de consigne est sauvegardée lors de l'arrêt.

② Température de consigne

L'appui sur la touche **T** permet d'afficher la température de consigne et de la modifier.

③ ④ Température + / température -

Ces touches permettent de fixer la température de consigne. Ce réglage s'effectue après un appui long sur la touche. Celui-ci s'effectue à 0,5°C près. Sans appui sur la touche, l'afficheur indique la température de l'air mesurée dans la cuve. Si un thermomètre extérieur est connecté en **P**, l'afficheur indique la température de ce thermomètre. Un appui court sur ③ ou ④ pendant le fonctionnement permet l'affichage de la température de consigne.

⑤ Indicateur de réglage de température

Le voyant clignote pendant le réglage de la température de consigne.

⑥ Indicateur de chauffe

⑦ Indicateur de thermomètre extérieur

1 FUSION

Remplir le bac avec la quantité de chocolat nécessaire (maxi 15 kg).

Mettre la trempeuse en marche. Le voyant ⑥ s'allume si la température de l'eau est inférieure à la température de consigne.

Régler la température de fusion (entre 45 et 50 °C) et brasser régulièrement la masse pour accélérer la fonte.

Quand la trempeuse a atteint la bonne température, l'alternance de l'extinction et de l'allumage du voyant ⑥ est le signe du bon fonctionnement de la régulation.

2 REFROIDISSEMENT

Retirer le bac de la machine et régler le thermostat à la température de trempage (environ 32°C pour de la couverture noire). Tabler le chocolat sur un marbre.

Quand le chocolat est à bonne température (environ 26°C pour de la couverture noire), remettre le bac avec le chocolat dans la trempeuse.

Dans tous les cas, se référer aux instructions du fabricant de la couverture pour son utilisation.

3 TREMPAGE

Laisser le chocolat atteindre sa température tout en le remuant périodiquement.

Contrôler la température du chocolat avant d'effectuer le travail. Ceci peut se faire à l'aide du thermomètre fourni en option en le connectant sur la prise **P**. Celui-ci a une précision de mesure de 0,5°C.

4 FIN DE TRAVAIL

Eteindre l'appareil avec la touche ①.

Débrancher l'appareil.

Retirer le bac.

ENTRETIEN

Nettoyer à l'eau additionnée d'un détergent vaisselle à l'aide d'une éponge

Ne pas nettoyer la carrosserie au jet d'eau.

Ne pas immerger la tempéreuse dans l'eau.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être changé par le SAV du fabricant. En aucun cas le boîtier de commande de la machine ne pourra être ouvert sous peine de perte de garantie.

TECHNICAL DATA

| | |
|-----------------------|--|
| Dimensions (LxIhx) | 530 x 365 x 260 mm |
| Weight | 8.2 kg |
| Capacity of chocolate | 15 kg |
| Mains | 230 V / 50 Hz (code 260510) 120 V / 60 Hz (code 260516) |
| Power rating | 1000 W |

Complied with EN 60335-1, 60335-2-15 and 55014.
CE marking.

INSTALLATION

Place the machine on a flat and horizontal surface.

Connect the electrical power supply. The machine must be connected on a 230V (code 260510) or 120 V (code 260516) power outlet provided with a ground point protected with a high sensibility differential circuit breaker.

Fit the container onto the tank.

USE

√ **VERY IMPORTANT** : the temperature you set on the display is the temperature of the air inside the tank of the dipping machine and not the temperature of the chocolate. To obtain suitable consistency of the temperature within the mass of chocolate, it will be necessary to mix it periodically using a spatula. Therefore, it is very important to check the temperature of the chocolate using a thermometer. You can purchase a specific thermometer which can be plugged on **P** connector and then you can control the temperature of the chocolate with a good accuracy. To obtain suitable consistency of the temperature within the mass of chocolate, it will be necessary to mix it periodically using a spatula.

FRONT VIEW

① Standbye

Press 2 seconds to switch the machine ON or to standbye. Ongoing mode and temperatures are saved when OFF.

② Temperature setting

When you hit T, you can display the setting temperature and modify it.

③ ④ Température + / température -

Those keys are used to set the temperature of the air inside the tank. A long hit on the key allows the setting mode. The setting step is 0,5°C. If you don't press the key, the display gives the temperature of the air inside the tank. If the additionnal thermometer is connected on **P**, the display gives the temperature of this thermometer. A short hit on ③ or ④ allow you to display the setting temperature.

⑤ Setting led indicator.

The led blinks during setting.

⑥ Heat led indicator.

⑦ External thermometer led indicator.

1 MELTING

Fill the tank with the necessary amount of chocolate (15 kg at most).

Switch on the machine. The light signal ⑥ will be illuminated if water temperature is

less than required temperature.

Set the desired temperature for melting (between 45 and 50°C) and stir the mass regularly to speed up melting.

When the water temperature is at the correct temperature, the intermittent illumination and extinguishing of the light signal ⑥ indicate that the adjustment process is operating correctly.

2 COOLING

Remove the container from the machine and set the thermostat at the standing temperature (about 32°C for the dark chocolate). Place the chocolate on a marble slab.

When the chocolate is at correct temperature (about 26°C), replace the container with the chocolate in the water tank.

In any case, you should refer to the chocolate manufacturer's instructions, for its use.

3 TEMPERING

Allow the chocolate to warm up while stirring from time to time.

Check the temperature of the lid before performing the work. You can do it using the specific thermometer plugged on **D** giving you an accuracy of 0,5°C.

4 CLOSING DOWN

Turn off the power using key ①.

Disconnect the tempering machine.

Take out the container.

MAINTENANCE

Clean with water containing dishwashing detergent and using a sponge.

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 supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sales service or a person with similar qualifications to avoid any danger. The warranty cannot be applied when back side has been opened.



- F** Déclaration de conformité
- GB** Declaration of conformity
- D** Konformitätserklärung
- E** Declaracion de Conformidad
- NL** Gelijkvormigheid van Conformiteit
- I** Dichiarazione di Conformità

Par la présente, nous certifions, sous notre entière responsabilité, la conformité de nos produits.

On our sole responsibility, we hereby certify conformity of the product.

Hiermit bescheinigen wir in alleiniger Verantwortung die Konformität des Erzeugnisses.

Con la presente certifcamos, bajo nuestra entera responsabilidad, la conformidad del producto siguiente.

Wij verzekeren d. m. v. dit dokument, onder volledige verantwoordelijkheid de gelijkvormigheid van onze produkten.

Con la presente certifichiamo, sotto la nostra pieana responsabilità, la conformità del prodotto sequente.

Appareil / Unit/ Gerät / Aparato / Apparaat / Apparacchio :

TEMPEREUSE A AIR «CHOCO 15R»

Code MATFER 260510 (230V)
260516 (120V)

Les normes harmonisées suivantes furent appliquées :

EN 60335-1

The following harmonized standards were applied :

EN 60335-2-15

Die folgende harmonisierte Richtlinien würden appliziert :

EN 55014

Han sido aplicadas las siguientes normas estandard harmonizadas :

Volgende geharmoniseerde normen werden toegespast :

Sono applicate le seguenti norme accordate :

Longny Au Perche, le 18/01/2008

Pascal ROBACHE
Resp. Services Techniques

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|---------------------|---|
| Dimensiones (LxaxA) | 530 x 365 x 260 mm |
| Peso máquina | 8,2 kg |
| Peso chocolate | 15 kg |
| Tensión | 230 V / 50 Hz (código 260510) 120V / 60 Hz (código 260516) |
| Potencia | 300 W |

Conforme a las normas EN 60335-1, 60335-2-15 y 55014.
Marcado CE.

INSTALACIÓN

- Coloque la máquina de inmersión sobre una superficie plana y horizontal.
- Enchufe el cable de alimentación. Este aparato, que se debe conectar a un toma monofásico de 230V (código 260510) o de 120V (código 260516) con conexión a tierra, será acoplado a un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobretensión.
- Posicione la bandeja sobre la cuba.

UTILIZACIÓN

√ **MUY IMPORTANTE:** la temperatura de consigna que se regula en el visualizador es siempre la temperatura del agua en el interior de la máquina de inmersión y no la del chocolate. Remueva regularmente el chocolate para homogeneizar la temperatura. Es muy importante que controle la temperatura del chocolate con la ayuda de un termómetro. Un termómetro específico que puede adquirir en su comercio distribuidor y que se conecta sobre la toma **P** le permite controlar con precisión la temperatura del chocolate.

PANEL DE CONTROL

① Marcha / Paro

Oprima 2 segundos para la marcha o el paro de la máquina. El modo utilizado y las temperaturas elegidas se graban al pararse la máquina.

② Temperatura de consigna

El botón **T** sirve para visualizar la temperatura de consigna y para modificarla.

③ ④ Temperatura + / temperatura -

Estos botones permiten fijar la temperatura de consigna. El ajuste se realiza con una pulsación prolongada de el botón. Este ajuste se realiza, más o menos, a 0,5 grados. Si no se oprime el botón, el visualizador indica la temperatura medida del agua. Si hay un termómetro exterior conectado en **P**, el visualizador indica la temperatura de ese termómetro. Una pulsación corta de los botones ③ ó ④ durante el funcionamiento, permite visualizar la temperatura de consigna.

⑤ Indicador de ajuste de temperatura

El indicador luminoso parpadea durante el ajuste de la temperatura de consigna.

⑥ Indicador de calentamiento

⑦ Indicador de termómetro exterior

1 FUSIÓN

- Llene el recipiente con la cantidad de chocolate necesaria (máximo 15kg).

-
- Ponga la máquina de inmersión en marcha. El indicador ⑥ se enciende si la temperatura del agua es inferior a la temperatura de consigna.
 - Regule la temperatura de fusión (entre 45 y 50 °C) y remueva regularmente la masa para acelerar el derretimiento.
 - Cuando el agua haya alcanzado la temperatura correcta, la alternancia entre prendido y apagado del indicador luminoso ⑥ es signo del buen funcionamiento de la regulación.

2 ENFRIAMIENTO

- Retire la bandeja de la máquina y regule el termostato a la temperatura de inmersión (aproximadamente 32°C para la cobertura negra). Coloque el chocolate sobre un mármol.
- Una vez que la temperatura del chocolate sea correcta (aproximadamente 26°C para la cobertura negra), vuelva a colocar la bandeja con el chocolate en la máquina para inmersión.

En cualquier caso, remítase a las instrucciones del fabricante de la cobertura para su uso.

3 INMERSIÓN

- Deje que el chocolate alcance su temperatura removiéndolo periódicamente.
- Controle la temperatura del chocolate antes de realizar el trabajo. Esto se puede hacer con la ayuda del termómetro que se suministra como opcional, conectándolo al toma P. La precisión de la medición es de 0,5°C.

4 FIN DEL TRABAJO

- Apague el aparato con el botón ①
- Desenchufe el aparato.
- Retire la bandeja.

MANTENIMIENTO

- Limpie con agua adicionada con detergente para vajilla con la ayuda de una esponja.
- No limpie el cuerpo del aparato con chorro de agua.
- No sumerja la máquina en agua.

• En caso de deterioro del cable de alimentación, el cambio deberá estar a cargo del SPV del fabricante. En ningún caso se podrá abrir la caja de mandos de la máquina so pena de pérdida de la garantía.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------|---|
| Abmessungen (LxBxH) | 530 x 365 x 260 mm |
| Gewicht des Gerätes | 8,2 kg |
| Gewicht der Schokolade | 15 kg |
| Spannung | 230 V / 50 Hz (Code 260510) 120V / 60 Hz (Code 260516) |
| Leistung | 300 W |

Entsprechend den Normen EN 60335-1, 60335-2-15 und 55014.
CE-Kennzeichnung.

AUFSTELLUNG

- Das Eintauchgerät auf eine ebene und gerade Fläche stellen.
- Das Stromkabel anschließen. Das Gerät ist an eine geerdete, einphasige 230 V (Code 260510) oder 120 V-Steckdose (Code 260516) anzuschließen und ist mit einer Sicherungsvorrichtung gegen Überströme zu schützen.
- Das Gefäß auf dem Behälter positionieren.

BENUTZUNG

√ **SEHR WICHTIG:** Die von Ihnen an der Anzeige eingestellte Sollwerttemperatur ist immer die des Wassers in dem Gerät und nicht die der Schokolade. Zur gleichmäßigen Temperaturverteilung die Schokolade regelmäßig umrühren. Es ist sehr wichtig, die Temperatur der Schokolade mit einem Thermometer zu überprüfen. Mit einem bei Ihrem Händler erhältlichen Spezialthermometer, das an die Steckdose **P** angeschlossen wird, können Sie die Temperatur der Schokolade genau überprüfen.

BEDIENFELD

① Ein / Aus

Zum Ein- oder Ausschalten 2 Sek. drücken. Beim Ausschalten werden der verwendete Modus und die Temperaturen gespeichert.

② Sollwerttemperatur

Durch Drücken der Taste **T** kann die Sollwerttemperatur angezeigt und geändert werden.

③ ④ Temperatur + / Temperatur -

Mit diesen Tasten kann die Sollwerttemperatur eingestellt werden. Die Einstellung erfolgt nach langem Drücken der Taste und ist auf ca. 0,5 °C genau. Ohne Drücken der Taste zeigt die Anzeige die im Wasser gemessene Temperatur. Wenn an **P** ein Außenthermometer angeschlossen ist, zeigt die Anzeige die Temperatur des Thermometers. Durch kurzes Drücken auf ③ oder ④ während des Betriebs wird die Sollwerttemperatur angezeigt.

⑤ Anzeige für die Temperatureinstellung

Die Leuchtanzeige blinkt während der Einstellung der Sollwerttemperatur.

⑥ Heizanzeige

⑦ Anzeige für das Außenthermometer

1 SCHMELZEN

- Das Gefäß mit der notwendigen Schokoladenmenge befüllen (15 kg max.).

-
- Gerät einschalten. Wenn die Temperatur unter der Sollwerttemperatur liegt, blinkt die Leuchtanzeige ⑥ .
 - Schmelztemperatur einstellen (zwischen 45 und 50 °C) und die Masse zum Beschleunigen des Schmelzvorgangs regelmäßig umrühren.
 - Wenn das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, wird durch abwechselndes Ein- und Ausgehen der Leuchtanzeige ⑥ das ordnungsgemäße Funktionieren der Regelung angezeigt.

2 ABKÜHLUNG

- Das Gefäß aus dem Gerät nehmen und das Thermostat auf Eintauchtemperatur stellen (ca. 32 °C für schwarze Kuvertüre). Legen Sie die Schokolade auf eine Marmorplatte.
- Wenn die Schokolade die richtige Temperatur erreicht hat (ca. 26 °C für schwarze Kuvertüre), das Gefäß mit der Schokolade wieder in das Gerät stellen.

Es sind auf jeden Fall die Anweisungen des Herstellers der Kuvertüre zu beachten.

3 EINTAUCHEN

- Rühren Sie die Schokolade während des Erwärmungsvorgangs regelmäßig um.
- Vor Beginn des Betriebs die Temperatur der Schokolade überprüfen. Dies kann mit Hilfe des optional gelieferten Thermometers erfolgen, das an die Steckdose P angeschlossen wird. Die Messgenauigkeit beträgt 0,5 °C.

4 ENDE DES BETRIEBS

- Gerät mit der Taste ① ausschalten.
- Gerät vom Netz trennen.
- Gefäß herausnehmen.

PFLEGE

- Mit einem Schwamm mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- Das Gehäuse nicht mit dem Wasserstrahl reinigen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

• Sollte das Stromkabel beschädigt sein, ist es vom Kundendienst des Herstellers auszutauschen. Das Schaltgehäuse des Gerätes darf nicht geöffnet werden. Hierdurch erlischt die Garantie.



- F** Déclaration de conformité
- GB** Declaration of conformity
- D** Konformitätserklärung
- E** Declaración de Conformidad
- NL** Gelijkvormigheid van Conformiteit
- I** Dichiarazione di Conformità

Par la présente, nous certifions, sous notre entière responsabilité, la conformité de nos produits.

On our sole responsibility, we hereby certify conformity of the product.

Hiermit bescheinigen wir in alleiniger Verantwortung die Konformität des Erzeugnisses.

Por la presente certificamos, bajo nuestra entera responsabilidad, la conformidad del siguiente producto.

Wij verzekeren d. m. v. dit dokument, onder volledige verantwoordelijkheid de gelijkvormigheid van onze produkten.

Con la presente certifichiamo, sotto la nostra pieana responsabilità, la conformità del prodotto sequente.

Appareil / Unit/ Gerät / Aparato / Apparaat / Apparacchio :

MÁQUINA DE INMERSIÓN “CHOCO 15R”

CALENTAMIENTO CON AIRE

Code MATFER 260510 (230V)
 260516 (120V)

Les normes harmonisées suivantes furent appliquées : **EN 60335-1**

The following harmonized standards were applied: **EN 60335-2-15**

Die folgende harmonisierte Richtlinien würden appliziert: **EN 55014**

Han sido aplicadas las siguientes normas estándar armonizadas:

Volgende geharmoniseerde normen werden toegespast:

Sono applicate le seguenti norme accordate:

Longny Au Perche, 18/01/2008

Pascal ROBACHE

Resp. Servicios Técnicos