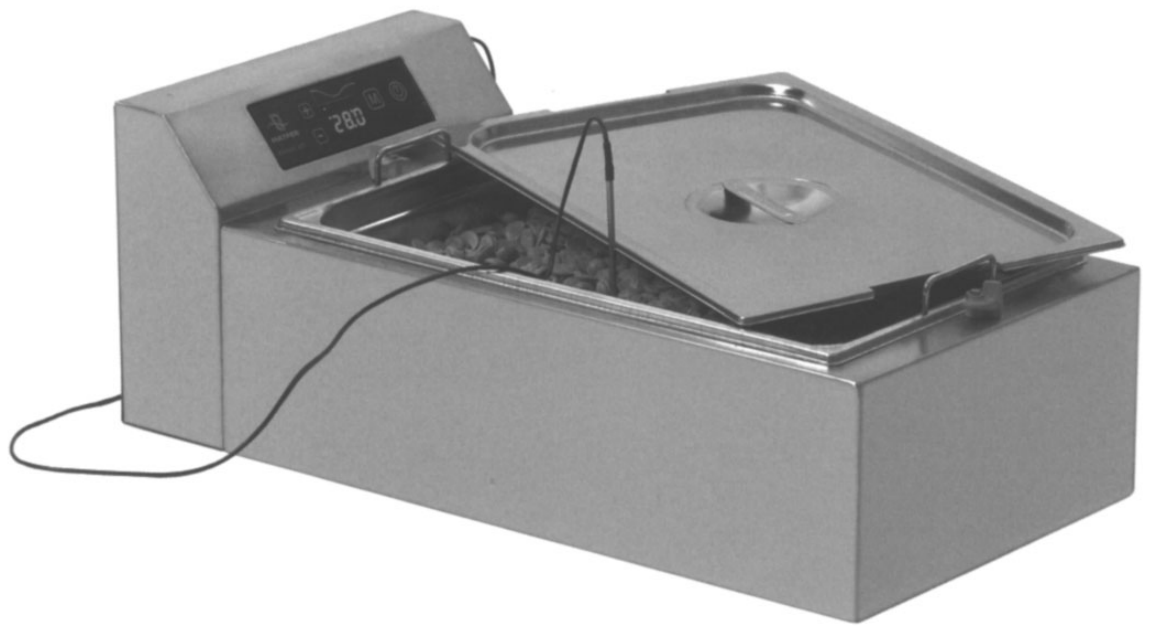


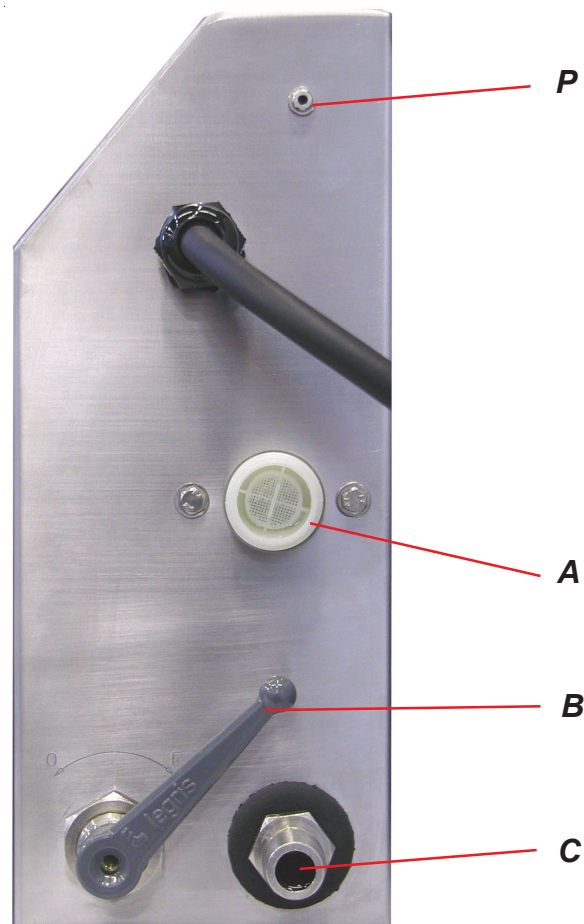
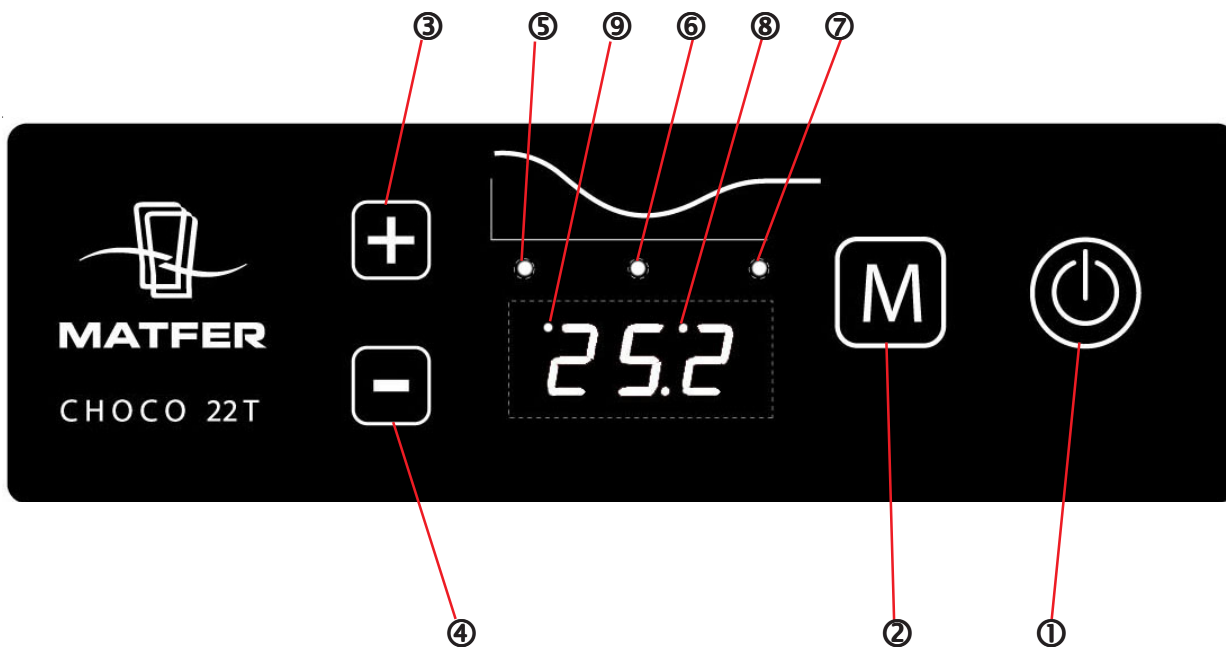
NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

TEMPEREUSE
CHOCOLATE TEMPERING MACHINE
CHOCO 22 T



MATFER



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (Lxlxh)	790 x 385 x 210 mm
Poids machine	10,5 kg
Poids chocolat	20 kg
Tension	230 V / 50 Hz
Puissance	1000 W

Conforme aux normes EN 60335-1, 60335-2-50 and 55014.
Marquage CE.

MISE EN PLACE

- Poser la tempéreuse sur une surface plane et horizontale puis brancher le tuyau d'arrivée d'eau froide en **A** (pression maxi = 10 bars)
- Mettre en place le tuyau d'évacuation en **C** et le placer sur un orifice d'écoulement plus bas que l'appareil afin que l'eau puisse s'écouler par gravité.
- Positionner le bac et le bloquer en tournant les boutons.
- 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.
- Ouvrir l'arrivée d'eau. **En aucun cas, l'arrivée d'eau ne devra être fermée durant l'utilisation de la tempéreuse.**
- Cet appareil est équipé d'un système de compensation d'évaporation de l'eau et si l'arrivée est fermée, la tempéreuse se met en sécurité et ne chauffe plus.

UTILISATION

- √ **TRES IMPORTANT** : la température de consigne que vous réglez sur l'afficheur est **toujours** celle de l'eau à l'intérieur de la tempéreuse et non celle du chocolat. 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. Afin d'obtenir une bonne homogénéité de température de la masse de chocolat, il est nécessaire de le brasser périodiquement avec une spatule ou d'acquérir un distributeur à chocolat MATFER qui assurera le brassage du chocolat.

PANNEAU AVANT

① Marche / Arrêt

Appui 2 secondes pour marche ou arrêt de la machine. Le mode utilisé et les températures choisies sont sauvegardées lors de l'arrêt.

② Changement de Mode **M**

L'appui sur la touche **M** permet le passage aux différentes phases de travail du chocolat (fusion, refroidissement, travail). Les voyants ⑤, ⑥ ou ⑦ indiquent le mode sélectionné.

③ ④ Température + / température -

Ces touches permettent, pour un mode donné, 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 mesurée dans l'eau (ou dans le chocolat si le thermomètre est connecté en **P**). Un appui court sur ③ ou ④ pendant le fonctionnement permet l'affichage de la température de consigne.

⑤, ⑥, ⑦ Indicateurs de mode (FUSION, REFROIDISSEMENT, et TREMPAGE)

⑧ Indicateur de chauffe

⑨ Indicateur de thermomètre extérieur

1 FUSION

- Remplir le bac avec la quantité de chocolat nécessaire (maxi 20 kg).
- Mettre le robinet de vidange **B** en position fermée.
- Mettre la tempéreuse en marche.
- Sélectionner le mode FUSION ⑤ à l'aide de la touche **M** et régler la température de fusion. Le remplissage en eau de la trempeuse commence.
- La résistance ne sera alimentée que lorsque le niveau d'eau sera correct. Quand le niveau d'eau est atteint, le voyant ⑧ indiquant la chauffe s'allume.
- Le chocolat sera maintenu à cette température tant que le cycle de refroidissement ne sera pas enclenché.

2 REFROIDISSEMENT

- Sélectionner le mode REFROIDISSEMENT ⑥ à l'aide de la touche **M** et régler la température de refroidissement. Afin d'accélérer le refroidissement, il est conseillé de brasser énergiquement le chocolat. Lorsque la température est atteinte, l'appareil régule la température du chocolat à la température demandée. Le voyant ⑧ indiquant la chauffe s'allume lors de la régulation.

3 TREMPAGE

- Sélectionner le mode TRAVAIL ⑦ à l'aide de la touche **M** et régler la température de travail.
- 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 à 0,5°C près.

4 FIN DE TRAVAIL

- Eteindre l'appareil avec la touche ①.
- Fermer l'arrivée d'eau.
- Vidanger l'appareil en positionnant la manette du robinet **B** en position **O**.
- Débrancher l'appareil.

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 devra être ouvert sous peine de perte de garantie**

NOTA

Par défaut, les températures de fonte, refroidissement et trempage sont pré-réglées à 50°C, 26°C et 32°C.

TECHNICAL DATA

Dimensions (Lxlxh)	790 x 385 x 210 mm
Weight of machine	10.5 kg
Capacity of chocolate	20 kg
Mains	230 V / 50 Hz
Power rating	1000 W

Complied with EN 60335-1, 60335-2-50 and 55014.
CE marking.

INSTALLATION

- Place the machine on a flat and horizontal surface and connect the coldwater inlet pipe to **A** (maximum pressure = 10 bars)
- Fit the water drain pipe at **C** and put the other end in an outflow lower than the equipment so that the water is able to flow out by gravity.
- Place the tank in position and lock it with the strips.
- Connect the electrical power supply. The machine must be connected on a 230V / 16A power outlet provided with a ground point protected with a high sensibility differential circuit breaker.
- Open the water inlet. **The water inlet must never be turned off while the tempering machine is in use.**
- The equipment includes a water evaporation compensation system and if the water inlet is closed, the tempering machine will switch to the safety mode and no longer heat.

USE

- √ **VERY IMPORTANT** : the temperature you set on the display is the temperature of the water inside the tempering machine and not the temperature of the chocolate. 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 **D** 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 or to purchase a MATFER chocolate distributor which will mix the chocolate.

FRONT VIEW

① Standby

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

② Mode change **M**

When you hit **M** you can switch between the different steps of chocolate work (melting, cooling, tempering). **5**, **6** or **7** leds gives the selected step.

③ ④ Température + / température -

Those keys are used to set the temperature of the water inside the tank for a given mode. 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 you the temperature of the water inside the tank. If the additionnal thermometer is connected on **D**, the display gives the temperature of the chocolate. A short hit on **3** or **4** allow you to display the setting temperature.

-
- ⑤, ⑥, ⑦ Mode led indicator.
 - ⑧ Heat led indicator
 - ⑨ External thermometer led indicator

1 **MELTING**

- Fill the tank with the necessary amount of chocolate (20kg at most).
- Turn the drain valve **B** to the **F** position.
- Switch on the machine.
- Select MELTING step ⑤ using **M** key and set the desired temperature for melting (generally 50°C). The tempering machine will then begin to fill with water.
- The heating element will only be energized when the water level is sufficient. When the water level is sufficient, the heating function indicator led ⑧ will light up.
- The chocolate will be maintained at the melting temperature until you switch on the cooling mode.

2 **COOLING**

- Select COOLING step ⑥ using **M** key and set the desired temperature for cooling. To speed the cooling process, it is advisable to mix thoroughly the entire content using a spatula. When the cooling temperature has been reached, the temperature will be maintained until you switch on the tempering mode.

3 **TEMPERING**

- Select TEMPERING step ⑧ using **M** key and set the desired temperature for tempering.
- Allow the chocolate to reach its temperature while stirring it periodically.
- Using a thermometer, check the temperature of the lid before performing the work. You can do it using the specific thermometer plugged on **P** giving you an accuracy of 0,5°C.

4 **COMPLETION OF WORK**

- Turn off the power using key ①.
- Turn off the water inlet.
- Drain the apparatus by setting the handle of valve **B** to the **O** position.
- Disconnect the tempering machine.

SERVICING

- 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.**

NOTE

Temperatures for melting, cooling and tempering are preset to 50°C, 26°C and 32°C



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 EAU «CHOCO 22T»

Code MATFER : 260522

Les normes harmonisées suivantes furent appliquées :

EN 60335-1

The following harmonized standards were applied :

EN 60335-2-50

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

