

TEKNISKE DATA

Dimensioner (Ø x H) 250 x 190 mm

Vægt 1,8 kg

Kapacitet 3,5 l

Temperaturområde fra 25 til 90 ° C

230 V (kode 260.432)

120 V (kode 260.433)

Effekt 200 W

Overholder EN 60335-1, 60335-2-15 og 55.014.

CE mærket

Chokoladevarmeren er konstrueret til opvarmning af chokolade fondant, topping sauce, gelé osv

Den kan bruges som en supplerende maskine til opvarmning af farvede chokolade applikationer.

Varmen bliver jævnt fordelt hvilket skyldes det specielle design.

Skålen er ikke aftageligt, og er lavet af rustfrit stål.

Det er muligt at bruge en rund skål som en mobil skål

Et gennemsigtig låg leveres sammen med chokoladevarmeren

DRIFT

- Læg der skal varmes i skålen. Når du bruger en rund skål som en mobil skål, er det nødvendigt at tilsætte lidt vand mellem de to skåle til at forbedre den varemefordelingen

Tilslut strømforsyningen. Maskinen skal af sikkerhedsgrunde være tilsluttet et stik med jordforbindelse.

- For at opnå en ensartet temperatur i chokolademassen må der periodisk røres i massen med brug af spartel.

KONTROLPANEL

1 Temperaturindstilling

2 Forøg temperatur

3 Formindsk temperatur

4 Temperaturdisplayet

5 LED indikator for indstilling / varme

TEMPERATUR INDSTILLING

- Tryk (1) i 1 sekund . LED indikator (5) blinker, og temperaturen vises.

Hvis du ikke trykker på (2) eller (3) indenfor 6 sekunder, går apparatet tilbage til regulering mode og viser den målte temperatur.

- Justere temperaturen ved at trykke på tasten (2) eller (3) afhængig af om du vil øge eller mindske temperaturen. Når den rette temperatur er indstillet, viser maskinens display den målte temperatur efter 6 sekunder

TEMPERATUR DISPLAY

- Temperaturen der vises måles i displayet er målt under skålen. Derfor er det vigtigt, også at måle temperaturen med et eksternt termometer.

- Når varmen er tilsluttet vil LED-indikator (5) lyse konstant.

SERVICE

- Sluk apparatet

- Rengør med vand tilsat opvaskemiddel og brug en svamp. Derefter renses og tørres• *

* Rens ikke selve maskinen ved at spule med vand.

- Nedsenk ikke maskinen i vand.

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten på et autoriseret værksted. eller en autoriseret el installatør.

Garantien bortfalder , hvis maskinen har været åbnet..

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

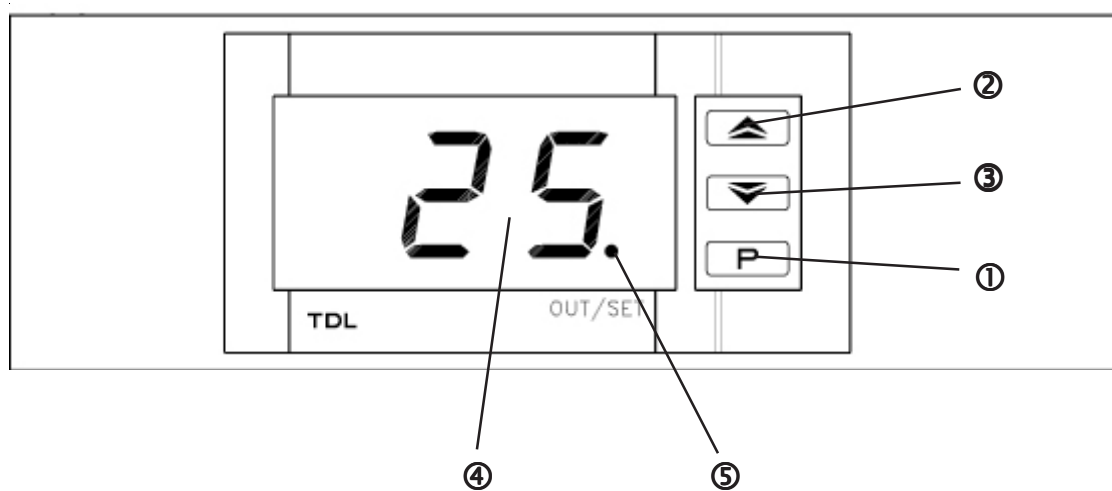
INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

CALORIBAC



MATFER

**CLAVIER DE COMMANDE
CONTROL PANEL**



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (Ø x h)	250 x 190 mm
Poids machine	1,8 kg
Contenance	3,5 l
Plage de température	25 - 90 °C
Tension	230 V (code 260432) 120 V (code 260433)
Puissance	200 W
Conforme aux normes EN 60335-1, 60335-2-15 et 55014.	
Marquage CE.	

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.

UTILISATION

- Mettre la matière à chauffer dans le bac. 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.
- 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.
- Brasser régulièrement le chocolat pour homogénéiser la température.

CLAVIER DE COMMANDE

- ① Bouton de réglage de la température de consigne
- ② Bouton de réglage température +
- ③ Bouton de réglage température -
- ④ Afficheur de température
- ⑤ Voyant de fonctionnement de régulation / réglage de consigne

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE CONSIGNE

- Appuyer sur le bouton ① pendant 1 seconde. Le voyant ⑤ clignote de manière rapide et la température de consigne est affichée. Si aucun appui sur les boutons ② et ③ n'est effectué pendant 6 secondes, l'appareil revient en mode régulation.
- Régler la température en appuyant sur les touches ② ou ③ selon que vous voulez augmenter ou baisser la température. Quand la température de consigne est programmée, l'appareil revient en mode d'affichage de la température mesurée au bout de 6 s.

AFFICHAGE DE LA TEMPERATURE

- 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 ⑤ s'allume de manière continue.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil
- 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.
- **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 (Ø x h)	250 x 190 mm
Weight	1,8 kg
Capacity	3.5 l
Température range	25 - 90 °C
Mains	230 V (code 260432) 120 V (code 260433)
Power rating	200 W
Complied with EN 60335-1, 60335-2-15 and 55014.	
Marquage CE.	

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

It can be used as an additionnal 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.

OPERATION

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

CONTROL PANEL

- ① Temperature setting
- ② Increase temperature
- ③ Decrease temperature
- ④ Temperature Display
- ⑤ Led indicator for setting / heating

TEMPERATURE SETTING

- Hit ① during 1 seconde. Led indicator ⑤ will blink and the temperature is displayed. If you don't press ② or ③ any key during 6 secondes, the apparatus goes back to regulation mode displaying the meseared temperature.
- Adjust the température pressing key ② or ③ depending on whether you wand to increase or to decrease the temperature. When the right temperature is set , the apparatus dispaly the measured temperature after 6s

TEMPERATURE DISPLAY

- 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 ⑤ light up continuously.

SERVICING

- Disconnect the apparatus
- 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 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 document, 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 :

CALORIBAC

Code MATFER 260432 (230V)
260433 (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 toesgespast :

Sono applicate le seguenti norme accordate :

Longny Au Perche, le 18/01/2008

Pascal ROBACHE
Resp. Services Techniques

