

Magic Temper®

1.5K & 3K



Manuel technique (p4-14)



Technical manual (p16-26)



Manuel Technique

1.	Présentation de l'appareil	4
2.	Consignes d'installation et de maintenance	6
2.1.	Consignes générales	6
2.2.	Alimentation électrique.....	6
2.3.	Mise en place.....	6
3.	Utilisation de l'appareil	6
3.1.	Mise sous tension.....	6
3.2.	Chargement du beurre de cacao.....	7
3.3.	Modification de la température de consigne.....	7
3.4.	Fusion	7
3.5.	Menu	10
3.6.	Nettoyage	10
3.7.	Couvercle « collé »	12
3.8.	Problème	12
4.	FAQ.....	12
5.	Caractéristiques (selon le modèle).....	14
1.	Device presentation	18
2.	Installation and maintenance instructions.....	20
2.1	General instructions	20
2.2	Power supply	20
2.3	Set up.....	20
3.	Using the device	20
3.1	Power on	20
3.2	Loading cocoa butter.....	21
3.3	Changing the set temperature	21
3.4	Merger.....	21
3.5	Menu	23
3.6	Cleaning.....	23
3.7	Glued" cover.....	25
3.8	Issue.....	25
4	FAQ.....	25
5	Specifications.....	27



Manuel technique

ATTENTION

Nettoyer la cuve avant la première utilisation à l'aide **d'eau chaude savonneuse**.

L'appareil n'est pas étanche : ne pas immerger dans l'eau

Par défaut, la température de consigne est de **33,1 °C**.
Elle peut être modifiée en fonction du beurre de cacao utilisé.

N'utilisez que l'alimentation électrique fournie avec
le Magic Temper®.

Si elle est détériorée, consultez votre revendeur.

N'utilisez pas de spatules métalliques qui pourraient
détériorer la cuve.

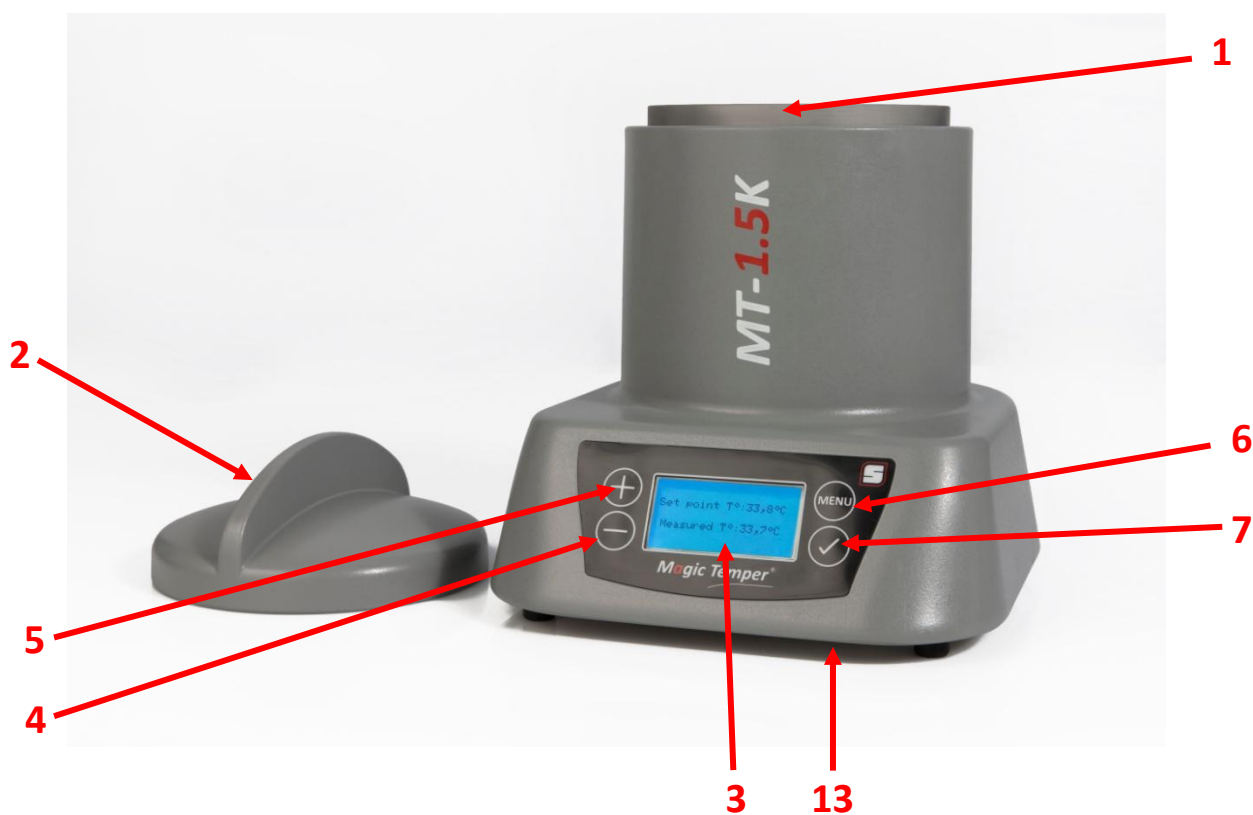
Il faut environ **30 heures** pour que le beurre de cacao se
transforme en crème.

1. Présentation de l'appareil

Cet appareil permet de préparer du beurre de cacao destiné à tempérer, par la méthode de l'ensemencement, des masses de chocolat, des pralinés et des ganaches (voir FAQ et guide pratique du tempérage téléchargeable sur notre site internet).

Le Magic Temper® est constitué :

1. d'une cuve réglée en température (format 1,5kg ou 3kg selon le modèle)
2. d'un couvercle
3. d'un écran qui affiche la température
4. d'un bouton MOINS
5. d'un bouton PLUS
6. d'un bouton MENU
7. d'un bouton VALIDATION
8. d'un connecteur d'alimentation
9. d'un interrupteur marche/arrêt
10. d'une alimentation externe
11. d'un cordon Europe
12. d'un cordon Japon (selon version)
13. d'un porte-fusible et d'un fusible de protection (situé sous l'appareil)



Arrière du Magic Temper® 1,5K



Arrière du Magic Temper® 3K



2. Consignes d'installation et de maintenance

2.1. Consignes générales

- La garantie du Magic Temper® couvre uniquement l'usage « normal » décrit dans ce manuel
- La garantie ne s'applique pas à un appareil qui aura été démonté, même partiellement
- Seules les personnes autorisées par STATICE TEMPERING peuvent ouvrir et accéder à l'intérieur de l'appareil
- Avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance, débrancher le cordon d'alimentation secteur
- Ce mode d'emploi est un élément du produit, veuillez le conserver pendant toute la durée de vie du produit et le transmettre aux futurs utilisateurs/propriétaires le cas échéant

2.2. Alimentation électrique

- L'alimentation externe est branchée par le biais d'un cordon sur une prise secteur
- La protection est assurée par un fusible localisé sous l'appareil
- Un interrupteur Marche/Arrêt est situé à l'arrière de l'appareil
- **Seul le débranchement de l'alimentation permet de supprimer totalement la présence d'éléments sous tension**

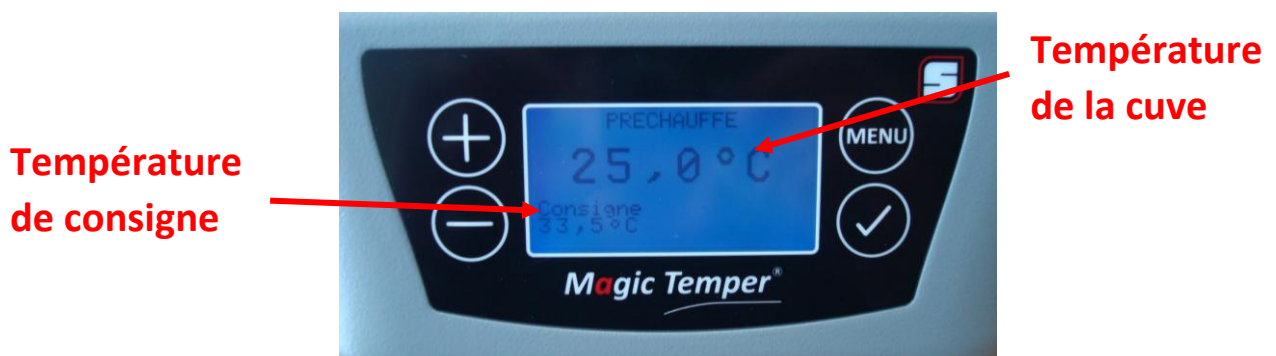
2.3. Mise en place

- L'appareil doit être installé sur une surface plane et stable

3. Utilisation de l'appareil

3.1. Mise sous tension

- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise secteur 110V ou 230V 50/60Hz monophasé.
- Basculer l'interrupteur à l'arrière de l'appareil pour le mettre sous tension.
- Dès la mise sous tension, l'appareil commence le préchauffage selon la dernière température de consigne programmée.



L'écran est bleu pour indiquer que la température de consigne n'est pas encore atteinte au niveau de la cuve.

3.2. Chargement du beurre de cacao

1. Mettre les pistoles de beurre de cacao dans la cuve (pas de beurre de cacao liquide)
2. La température est automatiquement réglée à 33.1°C. Il est conseillé d'affiner cette valeur si besoin (de 33,0°C à 34,5°C) pour obtenir la bonne texture.
3. Attendre que le beurre se transforme en une texture pommade (environ 30 heures)
4. Prélever :
 - a. 1% de la masse totale de votre recette de beurre de cacao du Magic Temper entre 28°C et 34°C (exemple : pour 1000g d'une masse à tempérer, prélevez 10g de beurre de cacao).
 - b. 0.5% de la masse totale de votre recette de beurre de cacao du Magic Temper entre 28°C et 34°C pour une tablette de chocolat (pour 1000g d'une masse à tempérer, prélevez 5g de beurre de cacao).



Utiliser de préférence une spatule ou cuillère en plastique ou silicone, pour ne pas détériorer la cuve.

3.3. Modification de la température de consigne


- Appuyer plusieurs fois sur les boutons  /  pour diminuer / augmenter la température de consigne.
- Si l'appareil est débranché, la température de consigne est mémorisée et sera conservée lors de la mise sous tension suivante.

3.4. Fusion

- Quand la température de consigne de la cuve est atteinte, l'écran devient vert.




Température
de la cuve



- Un appui sur la touche  permet de déclencher un chronomètre. Le temps écoulé (heures/minutes) s'affiche alors. Il peut, par exemple, être déclenché lors du chargement en beurre de cacao, et ainsi informer du temps écoulé depuis ce moment.




Temps écoulé

- Un second appui sur la touche  permet d'arrêter le chronomètre.
- Il est toujours possible de modifier la température de consigne pendant la fusion, par appui sur les boutons  ou . La consigne s'affiche alors en bas à gauche et disparaît après quelques secondes.







Température de consigne

3.5. Menu

- Il est possible d'accéder au menu de configuration par simple pression sur le bouton .
 - Choix de la langue d'affichage (Anglais ou Français).
 - Activation du mode de nettoyage.
 - Activation ou non du son.
 - Revenir aux paramètres d'usine.



Pour choisir un menu, déplacer la flèche de sélection vers le menu désiré à l'aide des touches  ou , puis valider avec la touche .

Pour quitter le menu et revenir à l'écran principal, appuyer sur la touche .

3.6. Nettoyage

ATTENTION : Avant toute opération de nettoyage manuel l'appareil doit être débranché.

Ne jamais utiliser de moyens de nettoyage agressifs (éponge abrasive ou métallique par exemple) car ils pourraient endommager la cuve et la peinture de l'appareil.

Le Magic Temper® n'est pas étanche, il ne doit pas être immergé dans l'eau.




Nettoyer l'extérieur du Magic Temper® avec un chiffon doux humidifié à l'eau chaude savonneuse.

La cuve peut être nettoyée à l'eau chaude savonneuse.

Mode Nettoyage (appareil sous tension) :

Le Magic Temper® est doté d'un mode de nettoyage spécifique.

Vous pouvez déclencher ce mode à partir du Menu :

- Appuyez sur 
- Puis sur  pour descendre le curseur sur le « Mode nettoyage »
- Valider avec la touche .




- Confirmez pour activer le mode :



- Une fois le mode enclenché, l'écran devient rouge et le Magic Temperer® chauffe jusqu'à atteindre 45°C et l'écran sera rouge de manière continu



- Une fois fondu (aspect huileux), vous pourrez nettoyer plus facilement la cuve en la vidant de son contenu.
- Une fois le contenu vidé :
 - Vous pouvez arrêter le mode nettoyage par un appui sur la touche 
 - Débrancher l'appareil
 - Procéder au nettoyage manuel tel que décrit précédemment
- Si vous n'arrêtez pas manuellement le mode nettoyage, l'appareil reste à 45°C pendant 20 minutes puis redescend progressivement jusqu'à sa température de consigne initiale.



3.7. Couvercle « collé »

- Ne jamais forcer sur le couvercle pour l'ouvrir
- Si l'appareil est arrêté alors qu'il y a du beurre de cacao entre la cuve et le couvercle, le couvercle peut rester « collé » sur la cuve après le durcissement du beurre de cacao. Il faut alors mettre sous tension l'appareil pour chauffer le beurre et attendre le temps nécessaire pour qu'il se transforme en crème.

3.8. Problème

Si l'appareil rencontre un problème l'écran **va clignoter en rouge**. Contactez votre vendeur si cela se produit.

4. FAQ

- **Dois-je nettoyer la cuve de mon Magic Temper entre 2 utilisations ?**
Non, même une fois arrêté, le beurre de cacao peut être conservé dans la cuve et peut être réutilisé pour la prochaine production en rallumant simplement l'appareil.
- **Peut-on utiliser une poche pour le beurre de cacao à ramollir dans le Magic Temper ?**
Oui, il est possible d'utiliser une poche notamment pour les petites quantités pour une précision optimale.
- **Quels types de beurre de cacao faut-il utiliser dans le Magic Temper ?**
Tous types de beurre de cacao tempérés (pistoles, blocs...). Ne pas utiliser de beurre liquide.
- **Quelle est la température mini/maxi utilisée pour le beurre de cacao du Magic Temper ?**
La température minimum est de 28°C et la température maximum est de 34°C. Vous pouvez régler la température en fonction de la qualité de votre beurre de cacao.
- **À quelle température le Magic Temper est-il réglé lors de sa mise en route ?**
Par défaut lors de sa mise en route, le Magic Temper est réglé à 33.1°C.
- **Quelle texture doit-on obtenir avec le beurre de cacao dans le Magic Temper ?**
Le beurre de cacao doit prendre la texture de pommade (semblable à du dentifrice par exemple).
- **Quels types de produits peuvent être favorablement tempérés par le Magic Temper ?**
Toutes les masses de chocolats et couvertures, gianduja, pralinés collés, décors, pistolage, ganaches, intérieures gras, mousse au chocolat, pâte à tartiner.
- **Quelle quantité de beurre de cacao du Magic Temper faut-il utiliser pour les différentes applications ?**
En moyenne, 1% de la masse totale de la recette (ganaches, pralinés, pâtes à tartiner, masses de chocolat...) et 0.5% pour les tablettes.
- **Faut-il déduire le 1% du beurre de cacao de vos recettes ?**
Non, cela n'est pas nécessaire.

- **Quelle quantité de beurre de cacao du Magic Temper faut-il utiliser pour des appareils à pulvériser ?**
Il faut utiliser 1% de la masse totale de la préparation à pulvériser à une température de 32.5°C.
- **À quel moment faut-il ajouter le beurre de cacao ?**
L'ajout du beurre de cacao se fait à la fin de la recette (juste avant le cadrage).
- **Si je n'ai pas assez de masseensemencée, dois-je rajouter à nouveau 1% de beurre de cacao à la masse avec laquelle je vais compléter ma production totale ?**
Non, il suffit simplement de rajouter de la masse de chocolat à une température de 32.5°C à sa masse initiale.
- **Peut-on incorporer du beurre de cacao issu du Magic Temper dans toutes les recettes qui se composent de beurre de cacao ?**
Oui, d'une manière générale, tous les produits qui contiennent du beurre de cacao peuvent être produits grâce au beurre de cacao du Magic Temper.
- **Par quel moyen peut-on vérifier la cristallisation des masses ?**
À l'aide d'un tempermètre, [Magic Scan](#). Ce dernier vous permettra de vérifier le taux de cristallisation à l'instant T de vos masses.
- **Si on ne respecte pas le pourcentage prescrit de beurre de cacao du Magic Temper, que se passe-t-il ?**
Vous ne pourrez pas obtenir les effets recherchés du Magic Temper (production 100% réussie...).
- **Peut-on se servir du Magic Temper dans toutes vos recettes ?**
Non, seulement dans des recettes avec du beurre de cacao.
- **Peut-on utiliser du beurre de cacao sur des décors de chocolat ?**
Oui, il est possible d'utiliser du beurre de cacao sur des décors (introduire également 1% de beurre dans la masse totale destinée à décorer le chocolat).

5. Caractéristiques (selon le modèle)

- Dimensions MT 1.5kg : 237 x 277 x 292 mm
- Dimensions MT 3kg : 237 x 277 x 412 mm
- Poids MT 1.5kg : 4.5 Kg
- Poids MT 3kg : 6.2 kg
- Contenance MT 1.5kg : 1.8L
- Contenance MT 3kg : 3.5L
- Alimentation MT 1,5kg: Adaptateur secteur 100V à 240 V monophasé 50/60Hz
12V 5A Classe - Puissance 60W - Fusible : 1 x 6.3 A F
250V
- Alimentation MT 3kg: Adaptateur secteur 100V à 240 V monophasé 50/60Hz
12V 10.4 A Classe - Puissance 125W - Fusible : 1 x 12 A
F 125V
- Plage de réglage : de 30,0°C à 35,0°C
- Précision de réglage : 0,1 °C
- Niveau de bruit : mode normal < 45 dB

Déclaration de conformité CE

Le constructeur / responsable de la mise sur le marché



9 rue Thomas Edison, Z.I Les Tilleroyes
25000 BESANCON, France

déclare par la présente, que le produit suivant :

Nom du produit : **MAGIC TEMPER 1.5K[®]**
Référence : PN # 9100111000



a été conçu et produit selon la norme ISO9001.

Il est conforme :

- Aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne « machines » n° 2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- Aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
 - o N° 2006/95/CE : directive basse tension
 - o N° 2004/108/CE : directive CEM
 - o N° 2011/65/UE : directive RoHS
 - o N° 2002/96/CE : directive DEE
 - o N°1935/2004/EC matériaux et produit destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformité aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- EN 55016-2-1 : Mesure des émissions conduites. Perturbations conduites de 150 kHz à 30MHz sur l'alimentation à courant alternatif
- EN 55016-2-3 : Mesure des émissions rayonnées. Perturbations rayonnées en cage à 3 m sur 0-360° (déviation à la méthode). Mesure de 30 MHz – 1 GHz (fréq. interne la plus élevée de l'EST < 0.108 GHz)
- EN 61000-3-2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase)
- EN 61000-3-3 : Limitation des fluctuations de tension et du flicker dans les réseaux basse tension pour les équipements ayant un courant appelé ≤ 16A
- EN 61000-4-2 : Immunité aux décharges électrostatiques (Critère B)
- EN 61000-4-3 : Immunité aux champs électromagnétiques rayonnés aux fréquences radioélectriques (Critère A)
- EN 61000-4-4 : Immunité aux transitoires rapides en salves. Sur entrée-sortie de puissance en courant alternatif (niveau ± 1 kV)
- EN 61000-4-5 : Immunité aux ondes de choc. Sur entrée-sortie de puissance en courant alternatif. Entre Lignes (niveau ± 0.5 et 1 kV)
- EN 61000-4-6 : Immunité aux perturbations conduites induites par les champs radioélectriques. De 0.15 à 80 MHz avec modulation en amplitude à 80% à 1 kHz sur entrée-sortie de puissance en courant alternatif (niveau 3 Veff)
- EN 61000-4-11 : Immunité aux creux de tension, coupures brèves et variations de tension (50/60 Hz)

Déclaration de conformité CE

Le constructeur / responsable de la mise sur le marché



9 rue Thomas Edison, Z.I Les Tilleroyes
25000 BESANCON, France

déclare par la présente, que le produit suivant :

Nom du produit : **MAGIC TEMPER 3K®**
Référence : PN # 9100121000



a été conçu et produit selon la norme ISO9001.

Il est conforme :

- Aux dispositions réglementaires définies par l'annexe 1 de la directive européenne « machines » n° 2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- Aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
 - o N° 2006/95/CE : directive basse tension
 - o N° 2004/108/CE : directive CEM
 - o N° 2011/65/UE : directive RoHS
 - o N° 2002/96/CE : directive DEE
 - o N°1935/2004/EC matériaux et produit destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformité aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- EN 55016-2-1 : Mesure des émissions conduites. Perturbations conduites de 150 kHz à 30MHz sur l'alimentation à courant alternatif
- EN 55016-2-3 : Mesure des émissions rayonnées. Perturbations rayonnées en cage à 3 m sur 0-360° (déviation à la méthode). Mesure de 30 MHz – 1 GHz (fréq. interne la plus élevée de l'EST < 0.108 GHz)
- EN 61000-3-2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16A par phase)
- EN 61000-3-3 : Limitation des fluctuations de tension et du flicker dans les réseaux basse tension pour les équipements ayant un courant appelé ≤ 16A
- EN 61000-4-2 : Immunité aux décharges électrostatiques (Critère B)
- EN 61000-4-3 : Immunité aux champs électromagnétiques rayonnés aux fréquences radioélectriques (Critère A)
- EN 61000-4-4 : Immunité aux transitoires rapides en salves. Sur entrée-sortie de puissance en courant alternatif (niveau ± 1 kV)
- EN 61000-4-5 : Immunité aux ondes de choc. Sur entrée-sortie de puissance en courant alternatif. Entre Lignes (niveau ± 0.5 et 1 kV)
- EN 61000-4-6 : Immunité aux perturbations conduites induites par les champs radioélectriques. De 0.15 à 80 MHz avec modulation en amplitude à 80% à 1 kHz sur entrée-sortie de puissance en courant alternatif (niveau 3 Veff)
- EN 61000-4-11 : Immunité aux creux de tension, coupures brèves et variations de tension (50/60 Hz)



STATICE TEMPERING
Z. I. des Tilleroyes
9 rue Thomas Edison
25000 BESANCON – France
Tél : +33 (0)3 81 48 43 43
Fax : +33 (0)3 81 53 35 23
Email : commercial@stalice.com
Site internet : www.stalice-tempering.com