

Magic Temper®



Manuel technique (p5-15)



Technical manual (p16-26)



Manuale tecnico (27-37)



Technische Anleitung (p38-48)



Manual técnico (p49-59)



Français

1. Présentation de l'appareil	6
2. Consignes d'installation et de maintenance	8
2.1. Consignes générales	8
2.2. Alimentation électrique	8
2.3. Manutention, mise en place	8
2.4. Nettoyage.....	8
2.5. Couvercle « collé ».....	10
2.6. Calibration.....	10
3. Utilisation de l'appareil	10
3.1. Mise sous tension	10
3.2. Modification de la température de consigne.....	11
3.3. Chargement du beurre de cacao.....	11
3.4. Fusion.....	11
3.5. Menu.....	13
4. Composition.....	14
5. Caractéristiques	14

English

1. Presentation of the device	17
2. Instructions for installation and service	19
2.1. General instructions	19
2.2. Power requirements.....	19
2.3. Handling and installation	19
2.4. Cleaning	19
2.5. « Stuck » lid	21
2.6. Calibration.....	21
3. How to use the device.....	21
3.1. Applying power	21
3.2. Changing the temperature set value.....	22
3.3. Placing solid cocoa butter	22
3.4. Fusion.....	22
3.5. Menu.....	24
4. Composition.....	25
5. Specifications	25

Italiano

1. Presentazione de l'apparecchio.....	28
2. Consegna d'installazione e di manutenzione	30
2.1. Consegna generali	30
2.2. Alimentazione elettrica.....	30
2.3. Manutenzione, e messa in posto	30
2.4. Pulizia.....	30
2.5. Coperchio incollato.....	32
2.6. Calibratura	32
3. Utilizzazione de l'apparecchio	32
3.1. Messa sotto tensione	32
3.2. Modificazione della temperatura nominale	33
3.3. Carico di burro di cacao	33
3.4. Fusione.....	33
3.5. Menu.....	35
4. Composizione	36
5. Caratteristiche tecniche del apparecchio	36

Deutsch

1. Präsentation des Geräts	39
2. Installations- und Wartungsanweisungen.....	41
2.1. Allgemeine Leitlinien	41
2.2. Stromversorgung.....	41
2.3. Handhabung, Einbau	41
2.4. Reinigung	41
2.5. "Geklebter" Deckel	43
2.6. Calibration.....	43
3. Verwendung des Geräts	43
3.1. Einschalten	43
3.2. Ändern der Solltemperatur.....	44
3.3. Belastung der Kakaobutter	44
3.4. Zusammenschluss.....	44
3.5. Menü.....	46
4. Zusammensetzung	47
5. Eigenschaften.....	47

Español

1. Presentación del dispositivo	50
2. Instrucciones de instalación y mantenimiento	52
2.1. Directrices generales	52
2.2. Alimentación	52
2.3. Manipulación, instalación	52
2.4. Limpieza	52
2.5. Tapa "encolada"	54
2.6. Calibración	54
3. Uso del dispositivo	54
3.1. Encendido	54
3.2. Modificación de la temperatura de consigna	55
3.3. Carga de manteca de cacao	55
3.4. Fusión.....	55
3.5. Menu.....	57
4. Composición	58
5. Características.....	58



Manuel technique

ATTENTION

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

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.

Le boîtier n'est pas étanche : le maintenir hors de l'eau !

Il faut une **trentaine d'heures** pour que le beurre de cacao se
transforme en crème.

1. Présentation de l'appareil

Cet appareil portable permet de préparer du beurre de cacao destiné à tempérer des masses de chocolat, des pralinés et des ganaches.

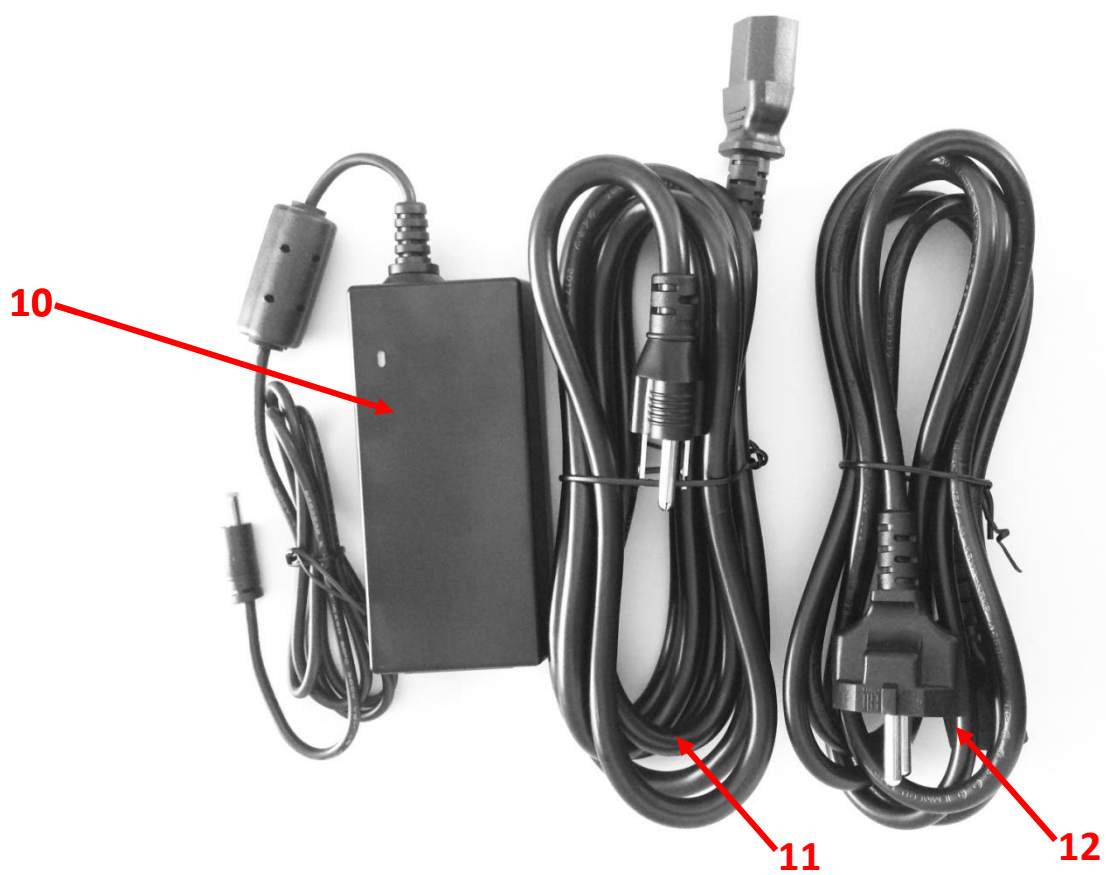
L'utilisateur peut programmer la température de consigne du Magic Temper®, sur une plage de 30 à 35 degrés Celsius, avec une précision de 0,1 degré.

Le Magic Temper® est constitué :

1. d'une cuve régulée en température pour accueillir le beurre de cacao,
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'une fiche pour connecter l'alimentation externe,
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 (situé sous le socle).



Arrière du Magic Temper®



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 le socle.
- Un interrupteur Marche/Arrêt est situé à l'arrière de l'appareil.
- *Seul le débrochage du cordon d'alimentation permet de supprimer totalement la présence d'éléments sous tension.*

2.3. Manutention, mise en place

- L'appareil pèse environ 4.5 Kg.
- Il doit être installé sur une surface plane et stable.

2.4. Nettoyage

- **Mode Nettoyage** : Le Magic Temper® est doté d'un mode de nettoyage spécifique. Vous pouvez déclencher ce mode à partir du Menu. Pour ce faire, appuyez sur MENU, puis sur MOINS pour descendre le curseur sur le « Mode nettoyage » et valider avec la touche VALIDATION.



- Une confirmation est nécessaire pour activer le mode :



- Une fois le mode enclenché, l'écran devient rouge et le Magic Temper® chauffe jusqu'à atteindre 45°C (le temps varie en fonction de la quantité de beurre de cacao restant dans la cuve).



- Une fois que tout sera fondu et aura un aspect huileux, vous pourrez nettoyer plus facilement la cuve en vidant son contenu.
- Une fois le contenu vidé, vous pouvez arrêter le mode nettoyage par un appui sur la touche MOINS.
- Si vous n'arrêtez pas manuellement le mode nettoyage, l'appareil reste à 45°C pendant une vingtaine de minutes puis redescend progressivement jusqu'à sa température de consigne initiale (écran rouge clignotant).



- Une fois celle-ci atteinte, l'écran devient vert et vous pouvez réutiliser l'appareil de façon standard.
- La cuve peut être nettoyée à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyer l'extérieur du Magic Temper® avec un chiffon humidifié à l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION :

Ne jamais utiliser de matériaux pouvant endommager le couvercle, la peinture ou la cuve, tels que chiffon abrasif ou objet métallique quelconque.

La cuve est étanche mais le boîtier du Magic Temper® ne l'est pas !

Une accumulation de liquide dans le boîtier peut endommager l'appareil !

2.5. Couvercle « collé »

- 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.

2.6. Calibration

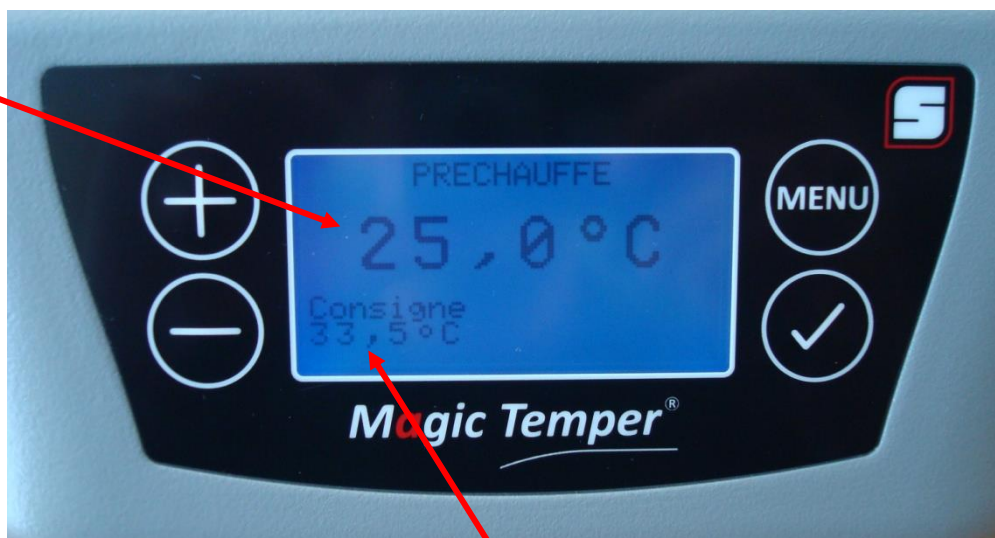
Le Magic Temper® est calibré en usine. Il est préconisé de le recalibrer tous les ans ou si une dérive apparaît. La calibration ne peut être faite que par une personne habilitée. Contactez votre revendeur.

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.

Température
de la cuve



Température
de consigne

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

3.2. Modification de la température de consigne

- Appuyer plusieurs fois sur le bouton MOINS pour baisser la température de consigne, ou sur le bouton PLUS pour l'augmenter.
- Si l'appareil est débranché, la température de consigne est mémorisée et sera conservée lors de la mise sous tension suivante.

3.3. Chargement du beurre de cacao

- Introduire (de préférence le soir) le beurre de cacao en petits morceaux ou pastilles dans la cuve.
- La température est réglée par défaut à 33,1°C. Il est conseillé de démarrer à cette valeur puis de l'affiner (de 33,0°C à 34,5°C) suivant la texture du beurre.
- Il faut une trentaine d'heures pour que le beurre de cacao se transforme en crème.
- Utiliser de préférence une spatule ou cuillère en plastique ou silicone, pour ne pas détériorer la cuve.

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



**Température de
consigne**

3.5. Menu

- A n'importe quel moment, il est possible d'accéder au menu de configuration par simple pression sur le bouton MENU.



- Choix de la langue d'affichage (Anglais ou Français).
- Activation du mode de nettoyage.
- Activation ou non du son.
- Concernant la calibration, se référer au paragraphe 2.6.
- Revenir aux paramètres d'usine.

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

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

4. Composition

Le carton contient :

- 1 appareil Magic Temper® avec son couvercle
- 1 alimentation avec un cordon secteur Europe et cordon Japon (selon version)

5. Caractéristiques

- Dimensions hors tout : 237 x 277 x 292 mm
- Poids : 4.5 Kg
- Contenance : 1.5kg (1.8L)
- Alimentation : Adaptateur secteur 100V à 240 V monophasé 50/60Hz
12V 5A Classe I
- Puissance : 60W
- Fusible : 1 x 10 AT 250V
- Plage de réglage : de 30,0°C à 35,0°C
- Précision de réglage : 0,1 °C
- Niveau de bruit : mode normal < 45 dB
- Montée en température : 90 minutes

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)



Technical Manual

CAUTION

Clean the tank with **soapy hot water** before the very first use.

The default value of the temperature is **33.1°C**.
It can be changed depending on the cocoa butter type.

Do not use any other power supply than the original one
supplied with the Magic Temperer®.
Please contact your retailer in case of any damage.

Do not use metallic spatula which could damage the tank.

The control panel is not waterproof: keep away from water!

It takes about **thirty hours** for the cocoa butter pieces to turn
into a cream.

1. Presentation of the device

This portable device has been conceived to prepare cocoa butter for tempering chocolate masses, pralines and ganaches.

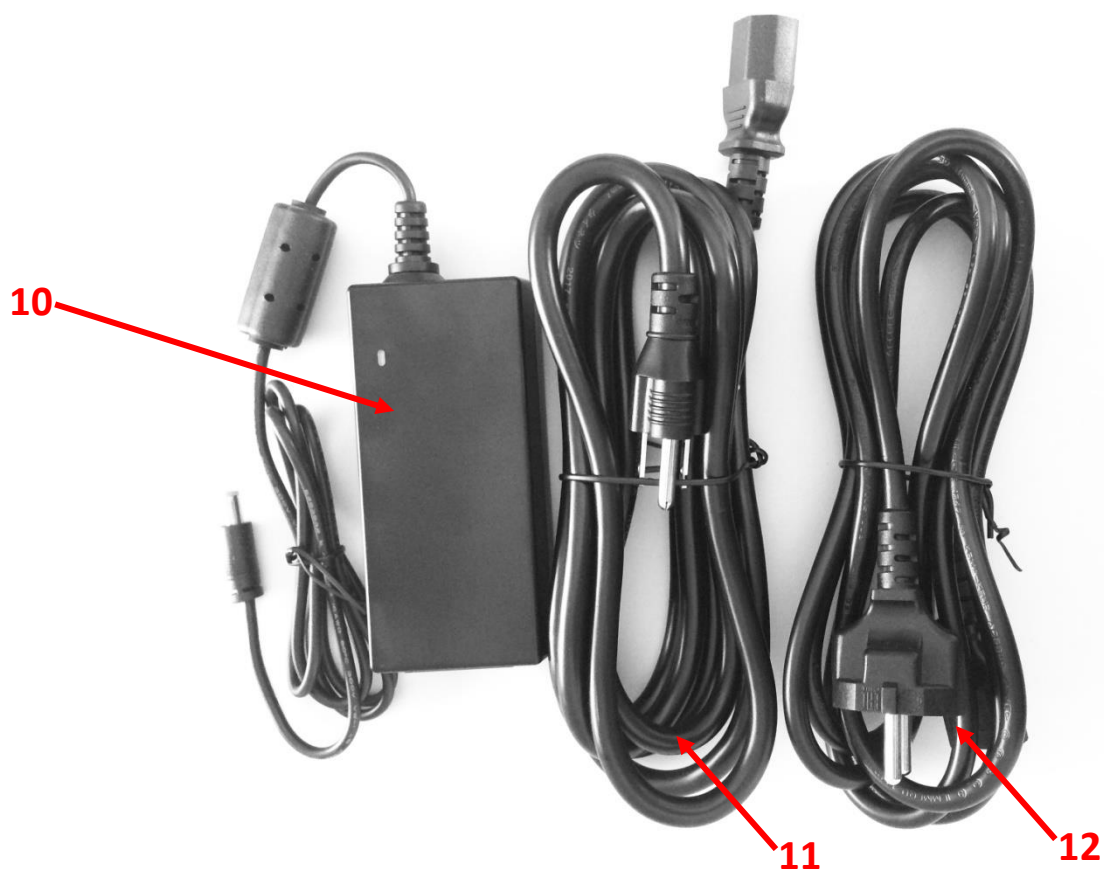
The user can adjust the temperature set value of the Magic Temper® between 30 and 35°C with an accuracy of 0.1°C.

The Magic Temper® is composed of:

1. A temperature-controlled tank to contain the cocoa butter,
2. A lid,
3. A screen displaying temperature,
4. A « minus » button,
5. A « plus » button,
6. A « menu » button,
7. A « validation » button,
8. A plug to connect the power supply,
9. An « on/off » switch,
10. An external power supply,
11. An European wire,
12. A Japanese wire (if required),
13. A fuse holder (located under the device base)



Back side of the Magic Temper®



2. Instructions for installation and service

2.1. General instructions

- Warranty of the Magic Temperer® is only valid for a “standard” use such as described in this manual.
- Warranty does not apply if device has been dismantled, even partially.
- Only people authorized by STATICE TEMPERING could open and access to the inside of the device.
- Disconnect the power supply before any intervention on the device (cleaning, repairing, etc.).
- This user manual is part of the device, please keep it during its whole lifecycle and pass it on to further users/owners.

2.2. Power requirements

- The external power supply is connected via a power cable to the main plug.
- Protection is provided by one fuse located under the device base.
- There is an « on/off » switch at the back of the device.
- *Only the plug off of the power supply guarantees that all elements are no longer under electrical supply.*

2.3. Handling and installation

- The device weights approximatively 4.5kg.
- It must be placed on a flat and stable surface.

2.4. Cleaning

- **Cleaning Mode:** the Magic Temperer® has a specific cleaning mode. You can enable this mode from the Menu. To do so, press « menu », then press the « minus » button to move the selection pointer on to "Cleaning mode" and confirm with the « validation » button.



- A confirmation is required before the cleaning mode turns on:



- Once the cleaning mode is on, the screen turns red and the Magic Temper® heats up to 45°C (the time depends on the amount of cocoa butter in the tank).



- Once everything has melted and looks oily, you can clean the tank more effectively by emptying its contents.
- Once emptied, you can stop the cleaning mode by pressing the “minus” button.
- The device remains at 45°C for about 20 minutes and then gradually drops back to its initial temperature set value (flashing red display).



- Once it has been reached, the screen turns back green and you can use the device in a normal manner.
- The tank can be cleaned with hot soapy water.
- Clean all outer surfaces of the Magic Temper® with a previously wet (with hot soapy water) cloth.

CAUTION:

Never use materials that could damage the lid, the paint or the tank such as abrasive cloth or any other metallic article.

The tank is waterproof but the control panel is not!

Liquid left in the control panel can seriously damage the device!

2.5. « Stuck » lid

- If the device is switched off while there is cocoa butter between the tank and the lid, the latter may get stuck to the tank after it has hardened. In this case, switch on the device and reheat until butter turns into cream again.

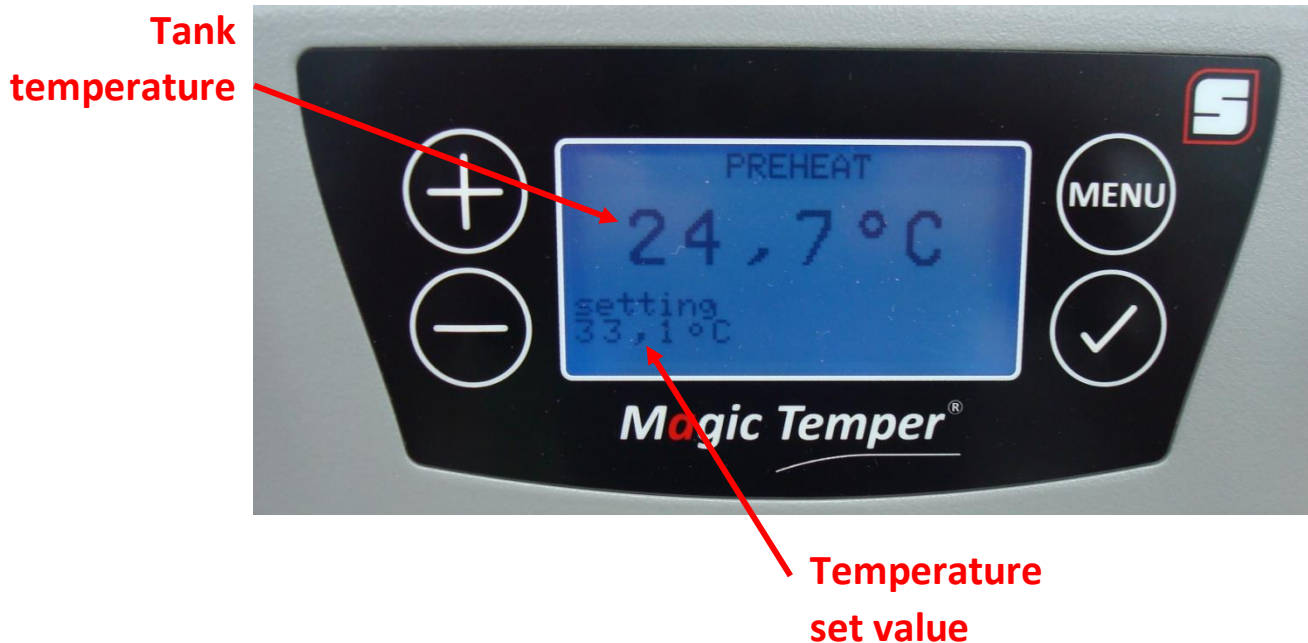
2.6. Calibration

Magic Temper® is factory calibrated. It is recommended to recalibrate it every year or if a deviation occurs. Calibration can only be performed by an authorized person. Contact your retailer.

3. How to use the device

3.1. Applying power

- Plug the power supply cable into the wall socket 110V or 230V 50/60Hz monophasé.
- Switch « on » (from the backside).
- As soon as the power is switched on, the device starts preheating according to the last programmed temperature set value.



The blue colored screen indicates that the temperature set value is not reached yet for the tank.

3.2. Changing the temperature set value

- Press the « minus » button several times to lower it and the « plus » button to increase it.
- If the device is unplugged, the last set temperature is saved and will be automatically displayed during the next use of the device.

3.3. Placing solid cocoa butter

- Place (ideally at night) pieces or pellets of cocoa butter into the tank.
- The default temperature set value is 33.1°C. It is advised to start with this value and then to tweak it (from 33.0°C to 34.5°C) according to the butter's texture.
- It takes about thirty hours for the cocoa butter pieces to turn into a cream.
- Use a plastic or silicone spatula or spoon, to avoid damaging the tank.

3.4. Fusion

- Once the temperature set value is reached, the screen turns into green color.

**Tank
temperature**



- Pressing the « validation » button sets a timer. The elapsed time is then displayed (hours/minutes). For instance, it can be set when loading cocoa butter, and thus inform of the elapsed time from that point.



Elapsed time

- Pressing that button a second time will stop the timer.
- It is always possible to change the set temperature during melting by pressing the “minus” or “plus” buttons. The temperature set value is then displayed at the bottom left and disappears after a few seconds.



**Temperature
set value**

3.5. Menu

- At any time, it is possible to reach the setting menu by pressing the « menu » button.



- You can select the displaying language (English or French).
- Start of cleaning mode.
- Turns on or off the beeper.
- Regarding calibration, please see point 2.6.
- Get back to factory settings.

To select, move the pointer to the requested option by pressing « minus » or « plus » buttons and then confirm by pressing the « validation » button.

To exit the menu and get back to the main screen, simply press the « menu » button.

4. Composition

The box contains:

- 1 Magic Temper® device with its lid
- 1 external power supply, with one Japanese wire (if required) and one European wire

5. Specifications

- Size: 237 x 277 x 292 mm
- Weight: 4.5 Kg
- Capacity: 1.5kg (1.8L)
- Power supply: sector 100V to 240 V monophasic 50/60Hz / 12V 5A Class I
- Power: 60W
- Fusible: 1 x 10 AT 250V
- Range temperature setting: from 30.0°C to 35.0°C
- Temperature accuracy: 0.1 °C
- Noise level: Normal mode < 45 dB
- Reaching set temperature: 90 minutes

CE Declaration of conformity

The manufacturer / responsible for the placing on the market



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

Declares that the following product:

Product Name: **MAGIC TEMPER 1.5K®**
Reference: PN # 9100111000



Was designed and produced according to ISO9001.

It is conform:

- To the regulations defined by Annex 1 of the “machinery” European directive 2006/42/EC and national implementing legislation.
- To the regulations of the following European directives and regulations :
 - o N° 2006/95/EC: Low Voltage Directive
 - o N° 2004/108/EC: EMC
 - o N° 2011/65/EU: RoHS Directive
 - o N° 2002/96/EC: DEE Directive
 - o N°1935/2004/EC On materials and articles intended to come into contact with food

Harmonized European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the directives mentioned **above**:

- EN 55016-2-1: Measurement of conducted emissions. Conducted disturbances from 150 kHz to 30 MHz on alternating current power
- EN 55016-2-3: Measurement of radiated emissions. Radiated disturbances in cage at 3 m at 0-360° (deflection to the method). Measurement of 30 MHz – 1 GHz (Highest internal freq of EST < 0.108 GHz)
- EN 61000-3-2 : Limits for harmonic current emissions (current drawn by the devices ≤ 16A per phase)
- EN 61000-3-3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage networks for equipment with rated current ≤ 16A
- EN 61000-4-2 : Electrostatic discharge immunity (Criterion B)
- EN 61000-4-3 : Immunity to radiated electromagnetic fields to the radio frequencies (Criterion A)
- EN 61000-4-4: Immunity to fast transient bursts. On power input-output in alternating current (level ± 1 kV)
- EN 61000-4-5: Immunity to shock waves. On power input-output in alternating current. Between Lines (level ± 0.5 and 1 kV)
- EN 61000-4-6: Immunity to conducted disturbances induced by radio frequencies fields. From 0.15 to 80 MHz with amplitude modulation at 80% at 1 kHz on power input-output in alternating current (level 3 Veff)
- EN 61000-4-11: Immunity to voltage dips, short outages and voltage variations (50/60 Hz)



Manuale Tecnico

ATTENZIONE

Lavare la vasca prima de l'utilizzazione con **acqua calda insaponata**.

Per difetto, la temperatura nominale e di **33,1 °C**.
Puo essere modificata il buno di cacao utilizzato.

Utilizzare soltanto l'allimentazione elettrica fomita con il
Magic Temper®.
Se quest'allimentazione e deteriorata, infonnatevi dal vostro
rivenditore.

Non utilizzate delle spatole metalliche queste potrebbero
deteriorare la vasca.

La casa non è impermeabile : attenzione alle progezzione
d'acqua !

Ci vogliono circa **30 ore** perché il burro di cacao si trasformi in
crema.

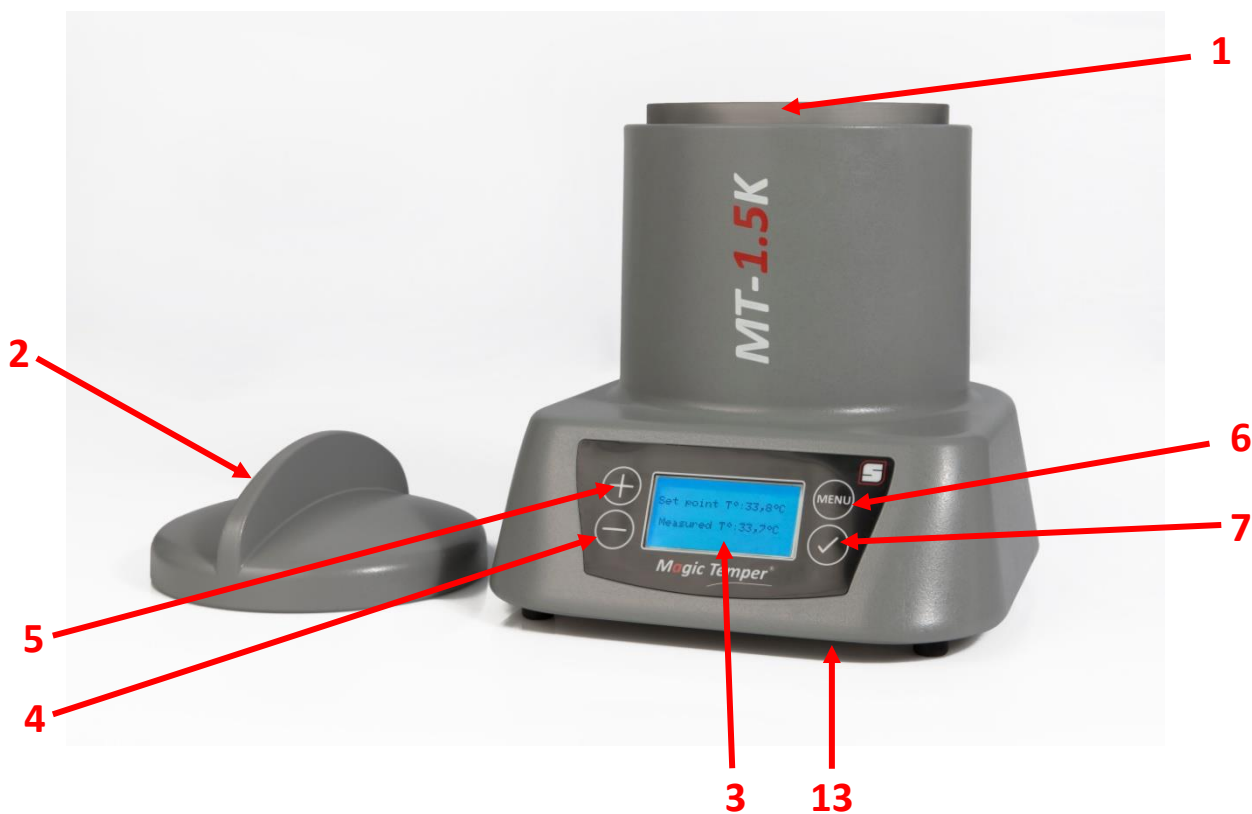
1. *Presentazione de l'apparecchio*

Quest' apparecchio portativo permette di preparare del burro di cacao destinato a temperare le mas di cioccolato, i pralinati e le ganache.

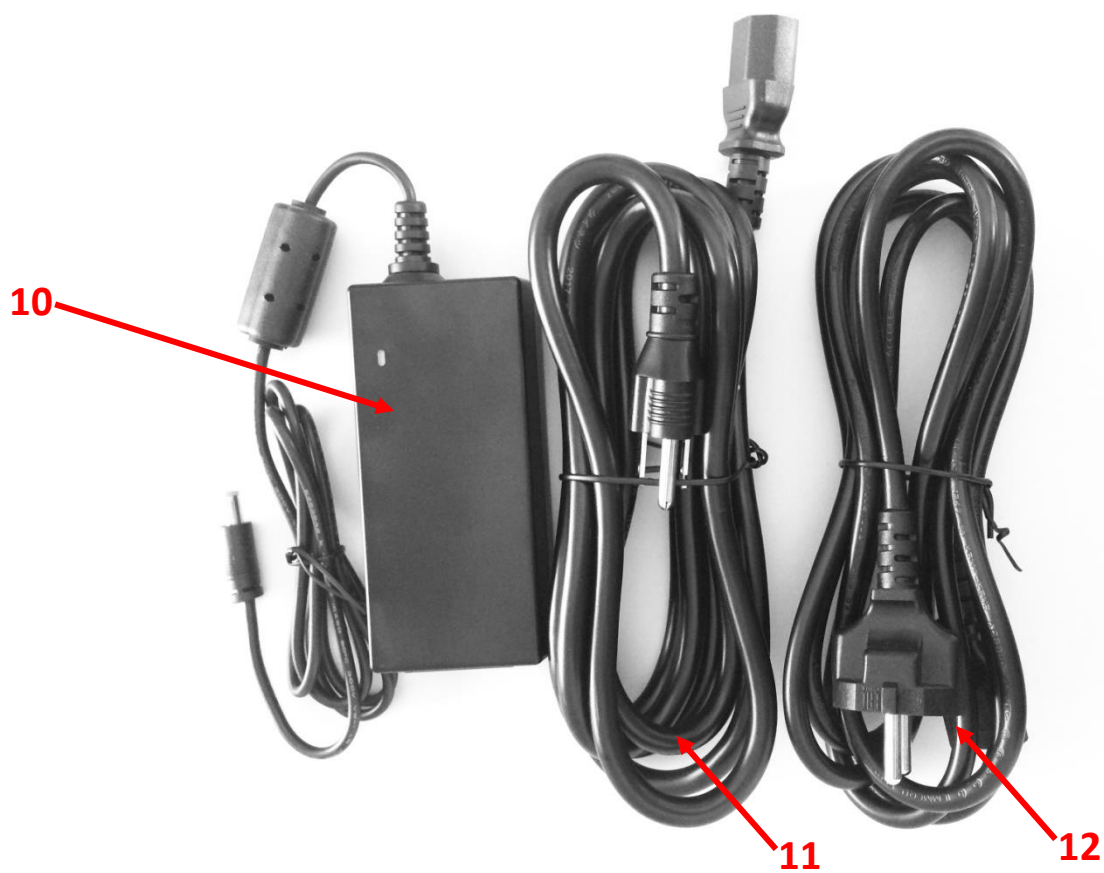
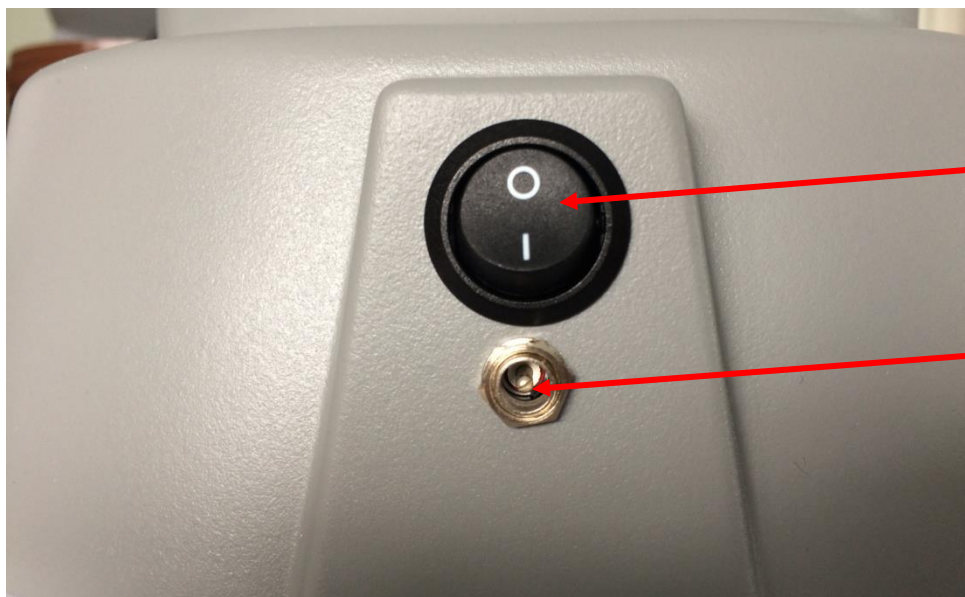
L'utilizzatore puo programmare la temperatura nominale del Magic Temper®, su di una spiaggia da 30 a 35 gradi Celsius, con una precisione di 0,1 grado.

Il Magic Temper® e costituito :

1. una vasca regolata in temperatura per ricevere il burro di cacao,
2. un coperchio,
3. un schermo che indica stampata la temperatura,
4. un pulsante MENO,
5. un pulsante PIU,
6. un pulsante MENU,
7. un pulsante VALIDARE,
8. una spina per collegare l'alimentazione esterna,
9. un interruttore marcia/arresto,
10. un'alimentazione esterna,
11. un cordone Europa,
12. un cordone Giappone,
13. un portafusibili (situato sotto la base).



Parte posteriore del Magic Temper®



2. Consegna d'installazione e di manutenzione

2.1. Consegna generali

- La garanzia di Magic Temper® copre solo l'uso normale descritto in questo manuale.
- La garanzia non si può ottenere se l'apparecchio è stato smontato, anche parzialmente.
- Solo le persone autorizzate da STATICE TEMPERING possono aprire e accedere all'interno dell'apparecchio.
- Prima di tutto intervento di pulizia o di manutenzione, togliere il cordone d'alimentazione al settore.
- Questo modo d'uso è un elemento del prodotto, conservatelo durante tutto il tempo di vita del prodotto e trasmettetelo ai futuri utilizzatori/proprietari al caso.

2.2. Alimentazione elettrica

- L'alimentazione esterna è collegata alla presa di rete tramite un cavo di alimentazione elettrica.
- La protezione è assicurata da un fusibile contenuto sotto l'apparecchio.
- Un interruttore Marcia/Arresto dietro l'apparecchio.
- *Solo lo stacco del cordone d'alimentazione permette di sopprimere totalmente la presenza di elementi sotto tensione.*

2.3. Manutenzione, e messa in posto

- L'apparecchio pesa circa 4.5 Kg.
- Deve essere posato sopra una superficie piana e stabile.

2.4. Pulizia

- **Modo di pulizia:** Il Magic Temper® ha un modo di pulizia specifico. Questa modalità può essere attivata dal menu. Per fare ciò, premere MENU, poi premere MENU per abbassare il cursore sul "Modo di pulizia" e convalidare con il tasto VALIDATION.



- Per attivare il modo di pulizia è necessaria una conferma:



- Una volta attivata la modalità, il display diventa rosso e la Magic Temper® si riscalda fino a 45°C (il tempo varia a seconda della quantità di burro di cacao rimasta nel tino).



- Una volta che tutto si è sciolto e sembra oleoso, è possibile pulire il serbatoio più facilmente svuotandone il contenuto.
- Se non si interrompe manualmente la pulizia, l'apparecchio rimane a 45°C per circa 20 minuti e poi ritorna gradualmente alla temperatura impostata (schermo rosso lampeggiante).



- Una volta raggiunto questo punto, lo schermo diventa verde e si può riutilizzare il dispositivo come standard.
- Il serbatoio può essere pulito con acqua calda e sapone.
- Pulire l'esterno del Magic Temper® con uno straccio umido passato in acqua calda insaponata.

ATTENZIONE :

Non si devono utilizzare materiali potendo usare il coperchio, la pittura o la vasca e sopra tutto con stracci di materie abrasive o tutti oggetti di composizione metallica.

La vasca è impermeabile ma la casa del Magic Temper® non è!

Un accumulo di liquido nell'alloggiamento può danneggiare l'apparecchio!

2.5. Coperchio incollato

- Se l'apparecchio è spento mentre c'è burro di cacao tra il tino e il coperchio, il coperchio può rimanere "incollato" al tino dopo l'indurimento del burro di cacao. L'apparecchio deve poi essere acceso per riscaldare il burro e attendere il tempo necessario alla sua trasformazione in crema.

2.6. Calibratura

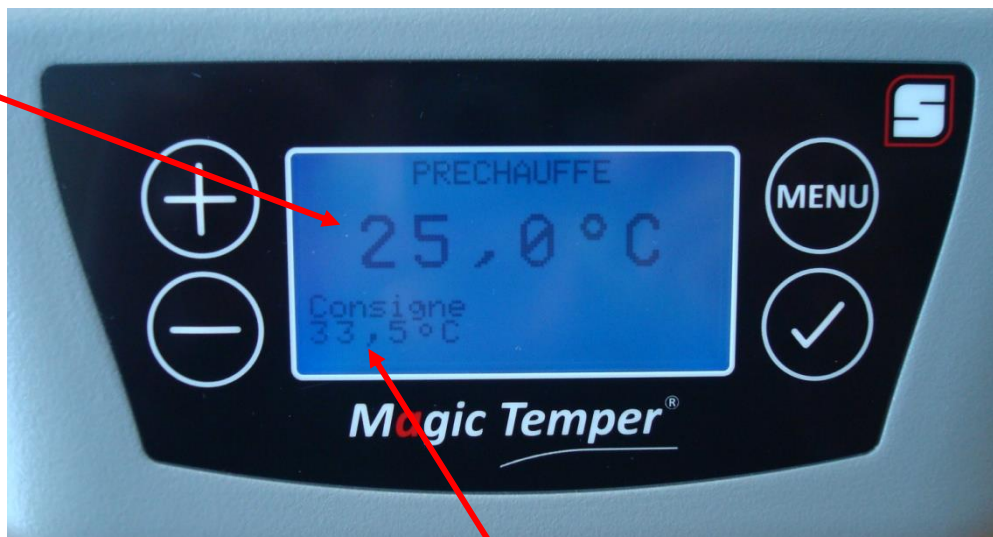
Le Magic Temper® è calibrato in fabbrica. Si raccomanda di ricalibrarlo ogni anno o se compare una deriva. La calibrazione può essere eseguita solo da una persona autorizzata. Contattare il proprio rivenditore.

3. Utilizzazione de l'apparecchio

3.1. Messa sotto tensione

- Inserire il cordone di alimentazione in una presa di corrente monofase a 110V o 230V 50/60Hz.
- Oscillare l'interruttore posizionato dietro l'apparecchio per mettere sotto tensione.
- All'accensione l'apparecchio inizia a preriscaldarsi in base all'ultima temperatura nominale programmata.

Temperatura
della vasca



Temperatura
nominale

Il quadrante è blu per indicare che la temperatura nominale non è stata ancora raggiunta.

3.2. Modificazione della temperatura nominale

- Premere parecchie volte il pulsante MENO per abbassare la temperatura nominale o il pulsante PIÙ per aumentarla.
- Se l'apparecchio viene disinserita, la temperatura nominale viene memorizzata e verrà conservata per la prossimamessa sotto tensione.

3.3. Carico di burro di cacao

- Introdurre il burro di cacao nella vasca (preferibilmente la sera) in piccoli pezzi o pastiglie.
- L'impostazione predefinita è 33,1°C (raggiunto in circa 30 minuti). Si consiglia di partire da questo valore per poi raffinare (da 33,0°C a 34,5°C) a seconda della consistenza del burro.
- Ci vogliono circa 30 ore perché il burro di cacao si trasformi in crema.
- Utilizzare preferibilmente una spatola o un cucchiaino di plastica o silicone, per evitare di deteriorare la vasca.

3.4. Fusione

- Quando la temperatura nominale della vasca impostata viene raggiunta, il display diventa verde.

Temperatura
attuale



- Una pressione sul pulsante VALIDAZIONE si attiva un cronometro. Viene quindi visualizzato il tempo trascorso (ore/minuti). Può, ad esempio, essere attivato quando si carica il burro di cacao, informando così il tempo trascorso da quel momento.



Tempo trascorso

- Una seconda pressione sul pulsante VALIDAZIONE arresta il cronometro.
- E' sempre possibile modificare la temperatura nominale durante la fusione premendo i tasti MENO o PIÙ. Il set point viene visualizzato in basso a sinistra e scompare dopo pochi secondi.



**Temperatura
nominale**

3.5. Menu

- In ogni momento è possibile accedere al menu di configurazione semplicemente premendo il pulsante MENU.



- E' possibile scegliere la lingua di visualizzazione (inglese o francese),
- Per attivare o meno il suono,
- per tornare alle impostazioni di fabbrica.
- Per la calibrazione, fare riferimento alla sezione 2.6.
- Ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Per selezionare un menu, spostare la freccia di selezione sul menu desiderato con i tasti MENO o PIÙ, quindi confermare con il tasto VALIDATE.

Per uscire dal menu e tornare alla schermata principale, premere il tasto MENU.

4. Composizione

La scatola contiene:

- 1 apparecchio Magic Temper® con coperchio
- 1 alimentatore con un cordone Europa e un cordone Giappone

5. Caratteristiche tecniche del apparecchio

- Dimensioni: 237 x 277 x 292 mm
- Peso: 4.5 Kg
- Capienza: 1.5kg (1.8L)
- Alimentazione: Adattatore di rete da 100V a 240V monofase 50/60Hz
12V 10A Classe I
- Centrale elettrica: 60W
- Fusibile: 1 x 10 AT 250V
- Campo di regolazione: da 30,0 °C a 35,0 °C
- Precisione di regolazione: 0,1 °C
- Livello sonoro: modo normale < 45 dB
- Aumento della temperatura: 90 minuti

CE Declaration of conformity

The manufacturer / responsible for the placing on the market



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

declares that the following product:

Product Name: **MAGIC TEMPER 1.5K®**
Reference: PN # 9100111000



Was designed and produced according to ISO9001.

It is conforms:

- To the regulations defined by Annex 1 of the “machinery” European directive 2006/42/EC and national implementing legislation.
- To the regulations of the following European directives and regulations :
 - o N° 2006/95/EC: Low Voltage Directive
 - o N° 2004/108/EC: EMC
 - o N° 2011/65/EU: RoHS Directive
 - o N° 2002/96/EC: DEE Directive
 - o N°1935/2004/EC On materials and articles intended to come into contact with food

Harmonized European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the directives mentioned above:

- EN 55016-2-1: Measurement of conducted emissions. Conducted disturbances from 150 kHz to 30 MHz on alternating current power
- EN 55016-2-3: Measurement of radiated emissions. Radiated disturbances in cage at 3 m at 0-360° (deflection to the method). Measurement of 30 MHz – 1 GHz (Highest internal freq of EST < 0.108 GHz)
- EN 61000-3-2 : Limits for harmonic current emissions (current drawn by the devices ≤ 16A per phase)
- EN 61000-3-3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage networks for equipment with rated current ≤ 16A
- EN 61000-4-2 : Electrostatic discharge immunity (Criterion B)
- EN 61000-4-3 : Immunity to radiated electromagnetic fields to the radio frequencies (Criterion A)
- EN 61000-4-4: Immunity to fast transient bursts. On power input-output in alternating current (level ± 1 kV)
- EN 61000-4-5: Immunity to shock waves. On power input-output in alternating current. Between Lines (level ± 0.5 and 1 kV)
- EN 61000-4-6: Immunity to conducted disturbances induced by radio frequencies fields. From 0.15 to 80 MHz with amplitude modulation at 80% at 1 kHz on power input-output in alternating current (level 3 Veff)
- EN 61000-4-11: Immunity to voltage dips, short outages and voltage variations (50/60 Hz)



Technische Anleitung

ACHTUNG

Reinigen Sie den Tank vor dem ersten Gebrauch mit **heißer Seifenlauge**.

Die Standardeinstellung für die Temperatur ist **33,1 °C**.
Es kann je nach verwendeter Kakaobutter modifiziert werden.

Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte Netzgerät
das Magic Temper®.

Wenn es beschädigt ist, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Verwenden Sie keine Metallspatel, die die Schüssel
beschädigen könnten.

Das Gehäuse ist nicht wasserdicht: Halten Sie es vom Wasser
fern!

Es dauert etwa **30 Stunden**, bis die Kakaobutter zu einer
Creme geworden ist.

1. Présentation des Geräts

Dieses tragbare Gerät dient der Zubereitung von Kakaobutter zum Temperieren von Schokoladenmassen, Pralinen und Ganaches.

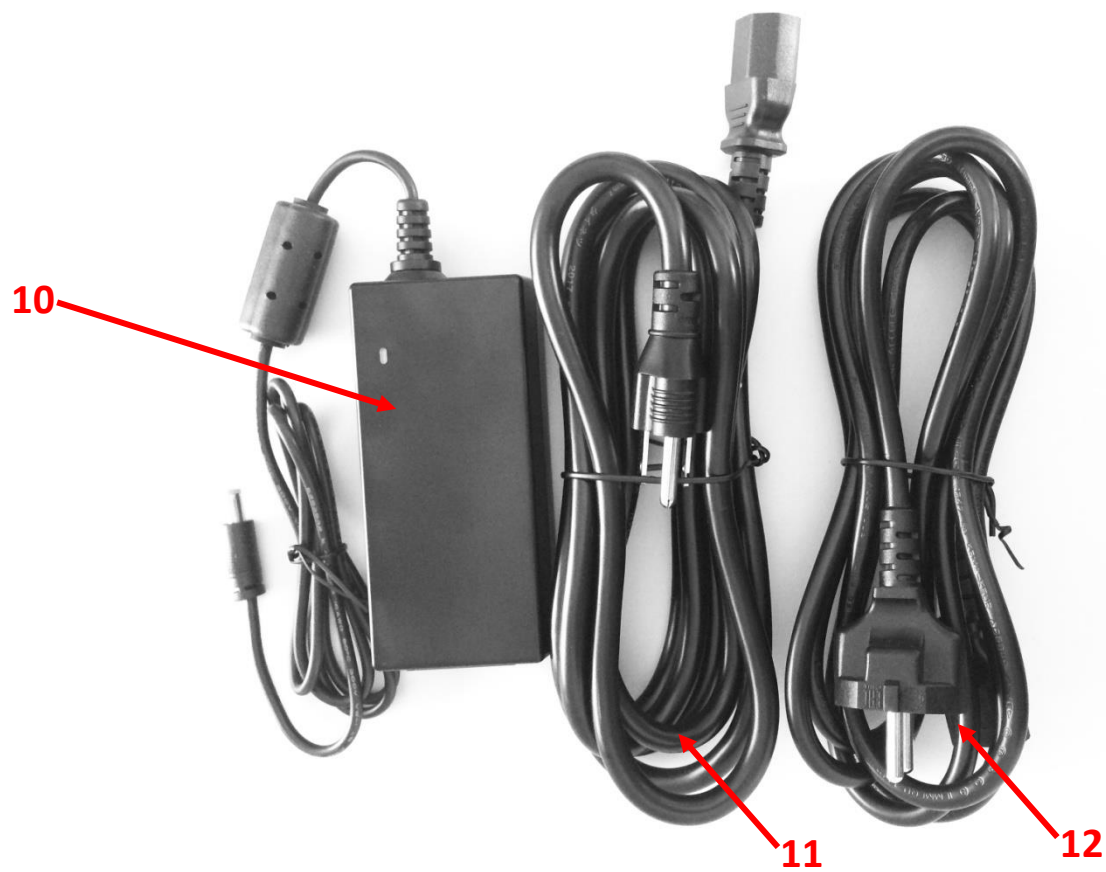
Der Benutzer kann den Magic Temper® Temperatursollwert in einem Bereich von 30 bis 35 Grad Celsius mit einer Genauigkeit von 0,1 Grad programmieren.

Die Magic Temper® besteht aus:

1. eine doppelte temperaturgeregelte Wanne zur Aufnahme der Kakaobutter,
2. einen Deckel,
3. ein Display, das die Temperatur anzeigt,
4. eine MINUS-Taste,
5. eine PLUS-Taste,
6. eine MENÜ-Taste,
7. eine Taste VALIDATE,
8. einen Stecker für den Anschluss des externen Netzteils,
9. einen Ein/Aus-Schalter,
10. eine externe Stromversorgung,
11. eine Europakordel,
12. ein Japan-Kabel (je nach Version),
13. einen Sicherungshalter (unter dem Sockel).



Die Rückseite des Magic Temper®



2. Installations- und Wartungsanweisungen

2.1. Allgemeine Leitlinien

- Die Magic Temper® Garantie deckt nur den in dieser Anleitung beschriebenen "normalen" Gebrauch ab.
- Die Garantie gilt nicht für ein Gerät, das - auch teilweise - zerlegt wurde.
- Nur von STATICE TEMPERING autorisierte Personen dürfen das Innere des Geräts öffnen und betreten.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker.
- Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Produkts. Bitte bewahren Sie sie während der Lebensdauer des Produkts auf und geben Sie sie gegebenenfalls an zukünftige Benutzer/Besitzer weiter.

2.2. Stromversorgung

- Das externe Netzteil wird über ein Kabel an eine Netzsteckdose angeschlossen.
- Der Schutz wird durch eine Sicherung unter dem Sockel gewährleistet.
- Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Ein/Aus-Schalter.
- *Nur durch Ziehen des Netzkabels kann das Vorhandensein von stromführenden Teilen vollständig beseitigt werden.*

2.3. Handhabung, Einbau

- Das Gerät wiegt etwa 4.5 kg.
- Es muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche installiert werden.

2.4. Reinigung

- **Reinigungsmodus:** Der Magic Temper® verfügt über einen speziellen Reinigungsmodus. Sie können diesen Modus über das Menü aktivieren. Drücken Sie dazu MENU, dann MINUS, um den Cursor nach unten zu "Reinigungsmodus" zu bewegen und bestätigen Sie mit der ENTER-Taste.



- Eine Bestätigung ist erforderlich, um die :



- Sobald der Modus aktiviert ist, färbt sich das Display rot und die Magic Temper® heizt auf 45°C auf (die Zeit variiert je nach der Menge der in der Wanne verbliebenen Kakaobutter).



- Wenn alles geschmolzen und ölig ist, können Sie den Tank leichter reinigen, indem Sie seinen Inhalt entleeren.
- Ist der Inhalt entleert, können Sie den Reinigungsmodus durch Drücken der MINUS-Taste beenden.
- Wenn Sie den Reinigungsmodus nicht manuell beenden, bleibt das Gerät etwa 20 Minuten lang auf 45 °C und fällt dann allmählich auf die ursprünglich eingestellte Temperatur zurück (roter Bildschirm blinkt).



- Wenn dies erreicht ist, wird das Display grün und Sie können das Gerät wieder wie gewohnt benutzen.
- Der Tank kann mit heißer Seifenlauge gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Außenseite der Magic Temper® mit einem mit heißer Seifenlauge angefeuchteten Tuch.

ACHTUNG :

Verwenden Sie niemals Materialien, die die Abdeckung, den Lack oder den Tank beschädigen könnten, wie z. B. Scheuertücher oder Metallgegenstände.

**Der Tank ist wasserdicht, aber das Magic Temper®-Gehäuse ist es nicht!
Eine Ansammlung von Flüssigkeit im Gehäuse kann das Gerät beschädigen!**

2.5. "Geklebter" Deckel

- Wenn die Maschine mit Kakaobutter zwischen Schüssel und Deckel ausgeschaltet wird, kann der Deckel auf der Schüssel "kleben" bleiben, nachdem die Kakaobutter ausgehärtet ist. Dann schaltet man die Maschine ein, um die Butter zu erhitzen, und wartet die Zeit ab, die sie braucht, um zu Rahm zu werden.

2.6. Calibration

Das Magic Temper® ist werkseitig kalibriert. Es wird empfohlen, das Gerät jedes Jahr oder bei Auftreten einer Abweichung neu zu kalibrieren. Die Kalibrierung darf nur von einer autorisierten Person vorgenommen werden. Kontaktieren Sie Ihren Händler.

3. Verwendung des Geräts

3.1. Einschalten

- Schließen Sie das Netzkabel an eine einphasige 110V oder 230V 50/60Hz Steckdose an.
- Legen Sie den Schalter auf der Rückseite des Geräts um, um es einzuschalten.
- Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und das Gerät beginnt mit dem Aufwärmen gemäß der zuletzt programmierten Temperatureinstellung.

Temperatur des Tanks



Sollwert Temperatur

Die Anzeige ist blau, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur im Tank noch nicht erreicht ist.

3.2. Ändern der Solltemperatur

- Drücken Sie wiederholt die MINUS-Taste, um die eingestellte Temperatur zu senken, oder die PLUS-Taste, um sie zu erhöhen.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird die eingestellte Temperatur gespeichert und beim erneuten Einschalten des Gerätes beibehalten.

3.3. Belastung der Kakaobutter

- Geben Sie die Kakaobutter in kleinen Stücken oder Tabletten in den Bottich (vorzugsweise am Abend).
- Die Standardeinstellung ist 33,1°C. Es ist ratsam, mit diesem Wert zu beginnen und ihn dann je nach Beschaffenheit der Butter zu verfeinern (von 33,0°C bis 34,5°C).
- Es dauert etwa 30 Stunden, bis die Kakaobutter zu einer Creme geworden ist.
- Verwenden Sie vorzugsweise einen Spatel oder Löffel aus Kunststoff oder Silikon, um die Schüssel nicht zu beschädigen.

3.4. Zusammenschluss

- Wenn die eingestellte Temperatur des Tanks erreicht ist, wird das Display grün.

Temperatur
des Tanks



- Durch Drücken der Taste VALIDATE wird eine Stoppuhr gestartet. Die verstrichene Zeit (Stunden/Minuten) wird angezeigt. Sie kann z.B. beim Laden von Kakaobutter ausgelöst werden und so über die seit diesem Zeitpunkt verstrichene Zeit informieren.



Verstrichene Zeit

- Ein zweiter Druck auf die ENABLE-Taste stoppt den Zeitmesser.
- Es ist jederzeit möglich, die Solltemperatur während des Schmelzvorgangs durch Drücken der Tasten MINUS oder PLUS zu verändern. Der Sollwert wird in der unteren linken Ecke angezeigt und verschwindet nach einigen Sekunden.



Sollwert Temperatur

3.5. Menü

- Sie können jederzeit auf das Konfigurationsmenü zugreifen, indem Sie die Taste MENÜ drücken.



- Auswahl der Anzeigesprache (Englisch oder Französisch).
- Aktivieren des Reinigungsmodus.
- Aktivieren oder Deaktivieren des Tons.
- Zur Kalibrierung siehe Abschnitt 2.6.
- Zurück zu den Werkseinstellungen.

Um ein Menü auszuwählen, bewegen Sie den Auswahlpfeil mit den Tasten MINUS oder PLUS auf das gewünschte Menü und bestätigen Sie mit der Taste ENTER.

Um das Menü zu verlassen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren, drücken Sie die Taste MENÜ.

4. Zusammensetzung

Die Box enthält:

- 1 Magic Temper®-Gerät mit Deckel
- 1 Netzteil mit einem europäischen und einem japanischen Netzkabel (je nach Version)

5. Eigenschaften

- Gesamtabmessungen: 200 x 202 x 100 mm
- Gewicht : 2 Kg
- Kapazität : 1.5kg (1.8L)
- Stromversorgung : Netzadapter 100V bis 240V einphasig 50/60Hz 12V5A Klasse I
- Leistung : 60W
- Sicherung : 1 x 10 AT 250V
- Einstellbereich : 30,0°C bis 35,0°C
- Genauigkeit der Einstellung : 0,1 °C
- Geräuschpegel: Normalmodus < 45 dB
- Temperaturanstieg : 90 Minuten

CE Declaration of conformity

The manufacturer / responsible for the placing on the market



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

declares that the following product:

Product Name: **MAGIC TEMPER 1.5K®**
Reference: PN # 9100111000



Was designed and produced according to ISO9001.

It is conforms:

- To the regulations defined by Annex 1 of the “machinery” European directive 2006/42/EC and national implementing legislation.
- To the regulations of the following European directives and regulations :
 - o N° 2006/95/EC: Low Voltage Directive
 - o N° 2004/108/EC: EMC
 - o N° 2011/65/EU: RoHS Directive
 - o N° 2002/96/EC: DEE Directive
 - o N°1935/2004/EC On materials and articles intended to come into contact with food

Harmonized European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the directives mentioned above:

- EN 55016-2-1: Measurement of conducted emissions. Conducted disturbances from 150 kHz to 30 MHz on alternating current power
- EN 55016-2-3: Measurement of radiated emissions. Radiated disturbances in cage at 3 m at 0-360° (deflection to the method). Measurement of 30 MHz – 1 GHz (Highest internal freq of EST < 0.108 GHz)
- EN 61000-3-2 : Limits for harmonic current emissions (current drawn by the devices ≤ 16A per phase)
- EN 61000-3-3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage networks for equipment with rated current ≤ 16A
- EN 61000-4-2 : Electrostatic discharge immunity (Criterion B)
- EN 61000-4-3 : Immunity to radiated electromagnetic fields to the radio frequencies (Criterion A)
- EN 61000-4-4: Immunity to fast transient bursts. On power input-output in alternating current (level ± 1 kV)
- EN 61000-4-5: Immunity to shock waves. On power input-output in alternating current. Between Lines (level ± 0.5 and 1 kV)
- EN 61000-4-6: Immunity to conducted disturbances induced by radio frequencies fields. From 0.15 to 80 MHz with amplitude modulation at 80% at 1 kHz on power input-output in alternating current (level 3 Veff)
- EN 61000-4-11: Immunity to voltage dips, short outages and voltage variations (50/60 Hz)



Manual técnico

ATENCIÓN

Limpiar el depósito antes del primer uso **con agua caliente y jabón.**

El ajuste de temperatura por defecto es de **33,1°C**.
Puede modificarse en función de la manteca de cacao utilizada.

Utilice únicamente la fuente de alimentación suministrada con el Magic Temper®.
Si está dañado, consulte a su distribuidor.

No utilice espátulas metálicas que puedan dañar el recipiente.

La funda no es impermeable: manténgala fuera del agua !

La manteca de cacao tarda unas **30 horas** en convertirse en crema.

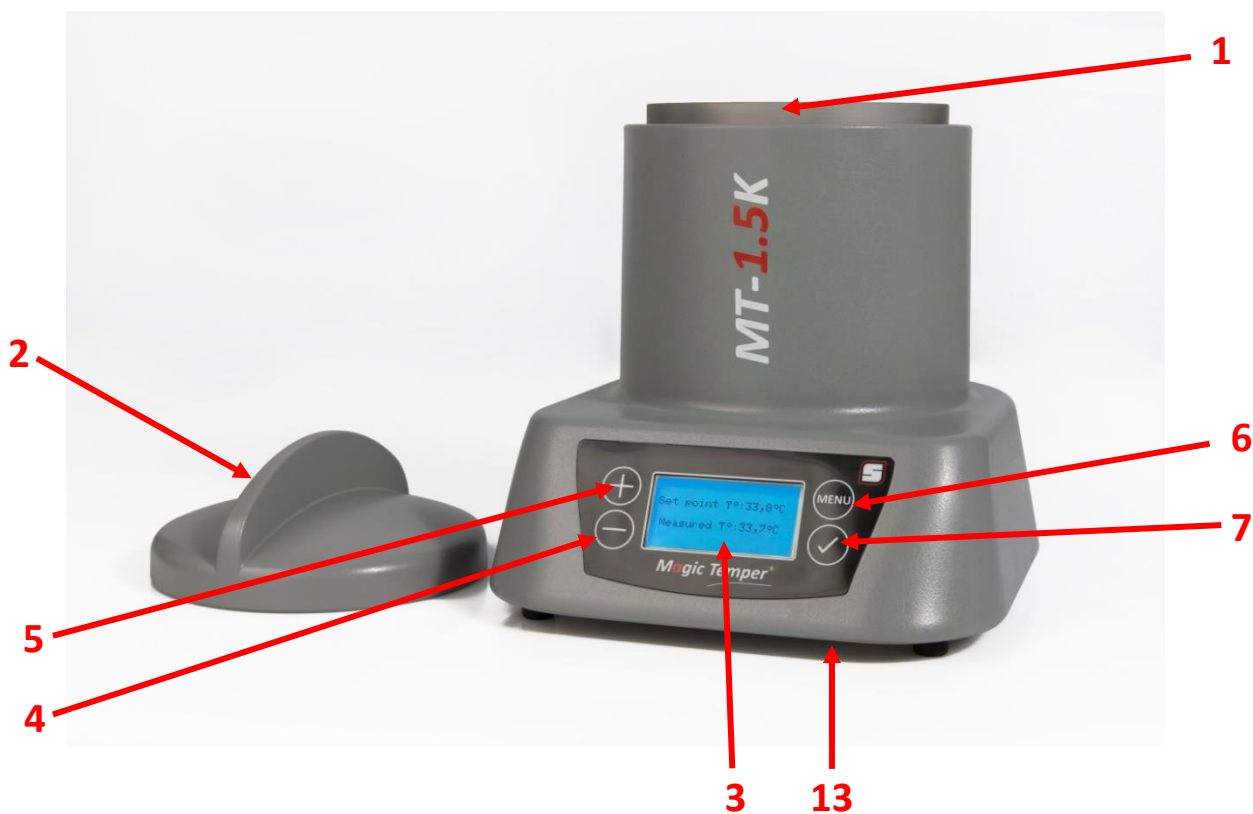
1. Présentation del dispositivo

Este dispositivo portátil se utiliza para preparar manteca de cacao para atemperar masas de chocolate, pralinés y ganaches.

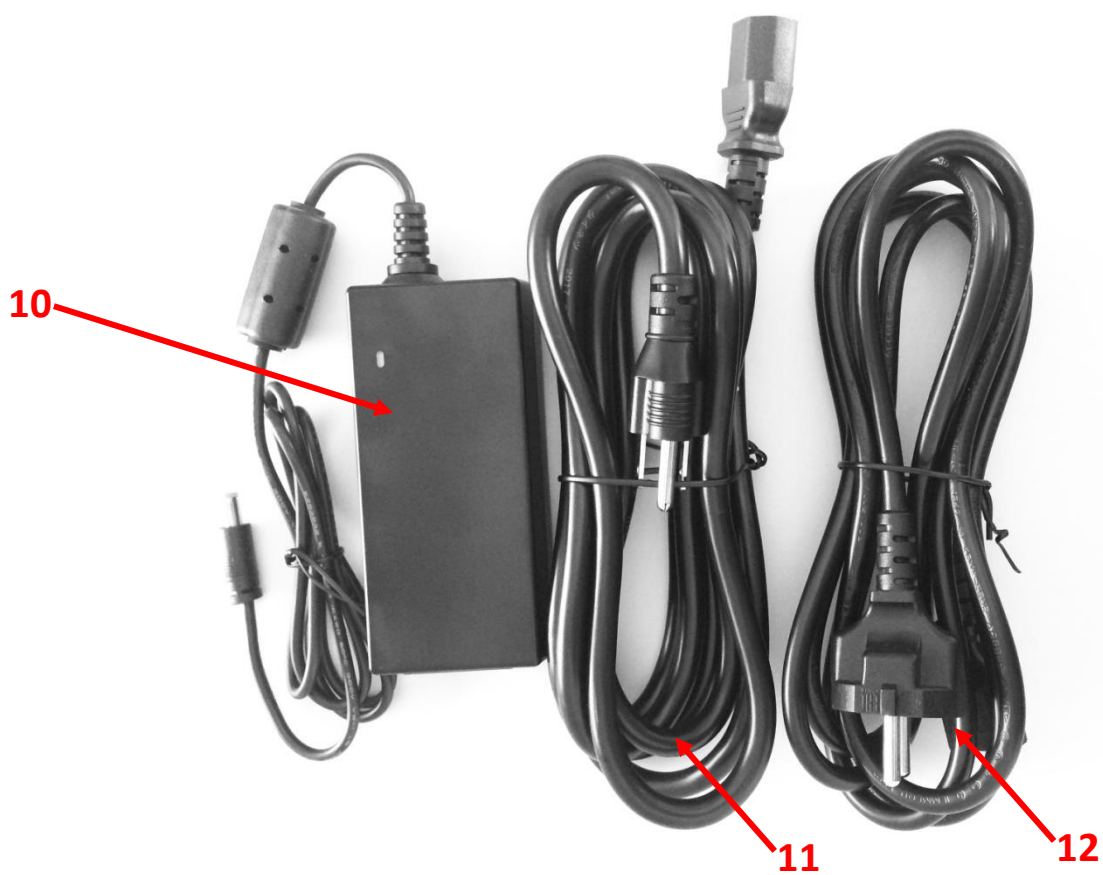
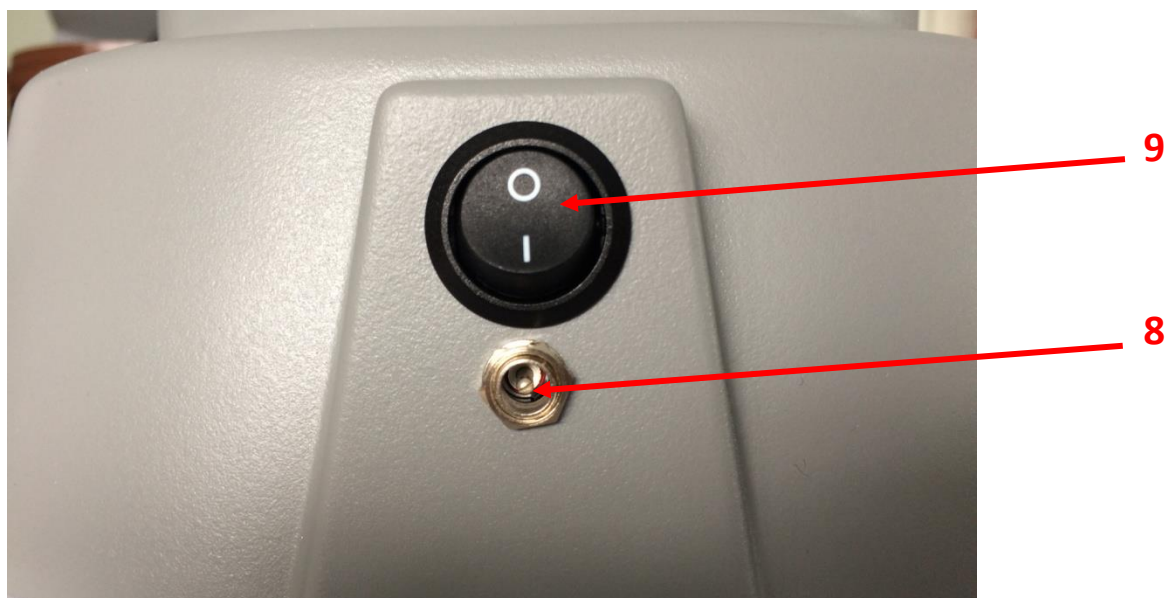
El usuario puede programar el punto de ajuste de la temperatura Magic Temper®, dentro de un rango de 30 a 35 grados centígrados, con una precisión de 0,1 grados.

El Magic Temper® se compone de :

1. una cuba doble de temperatura controlada para contener la manteca de cacao,
2. una tapa,
3. una pantalla que muestra la temperatura,
4. un botón MINUS,
5. un botón PLUS,
6. un botón de MENÚ,
7. un botón de VALIDACIÓN,
8. un enchufe para conectar la fuente de alimentación externa,
9. un interruptor de encendido/apagado,
10. una fuente de alimentación externa,
11. un cordón de Europa,
12. un cordón de Japón (según la versión),
13. un portafusibles (situado bajo la base).



Trasera del Magic Temper®



2. Instructions de installation y mantenimiento

2.1. Directrices generales

- La garantía de Magic Temper® sólo cubre el uso "normal" descrito en este manual.
- La garantía no se aplica a un dispositivo que haya sido desmontado, incluso parcialmente.
- Sólo las personas autorizadas por STATICE TEMPERING pueden abrir y acceder al interior de la unidad.
- Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el cable de alimentación.
- Este manual de instrucciones forma parte del producto, consérvelo durante toda la vida útil del mismo y entréguelo a los futuros usuarios/propietarios según corresponda.

2.2. Alimentación

- La fuente de alimentación externa se conecta mediante un cable a una toma de corriente.
- La protección la proporciona un fusible situado bajo la base.
- En la parte posterior de la unidad se encuentra un interruptor de encendido/apagado.
- *Sólo desenchufando el cable de alimentación se puede eliminar por completo la presencia de partes activas.*

2.3. Manipulación, instalación

- El aparato pesa aproximadamente 4.5Kg.
- Debe instalarse en una superficie plana y estable.

2.4. Limpieza

- **Modo de limpieza** : El Magic Temper® tiene un modo de limpieza especial. Puedes activar este modo desde el Menú. Para ello, pulse MENÚ y, a continuación, MINUS para desplazar el cursor hasta "Modo de limpieza" y confirme con la tecla VALIDACIÓN.



- Se requiere una confirmación para activar el:



- Una vez activado el modo, la pantalla se vuelve roja y el Magic Temperer® se calienta hasta los 45°C (el tiempo varía según la cantidad de manteca de cacao que quede en el depósito).



- Una vez que todo se haya derretido y esté aceitoso, podrá limpiar el depósito más fácilmente vaciando su contenido.
- Una vez vaciado el contenido, puede detener el modo de limpieza pulsando el botón MINUS.
- Si no se detiene manualmente el modo de limpieza, el aparato se mantiene a 45°C durante unos 20 minutos y luego desciende gradualmente a su temperatura inicial ajustada (la pantalla roja parpadea).



- Cuando se alcanza, la pantalla se pone en verde y se puede volver a utilizar el aparato de forma estándar.
- El depósito se puede limpiar con agua caliente y jabón.
- Limpie el exterior del Magic Temperer® con un paño humedecido con agua caliente y jabón.

ATENCIÓN :

No utilice nunca materiales que puedan dañar la cubierta, la pintura o el depósito, como paños abrasivos u objetos metálicos..

El depósito es impermeable, pero la carcasa de Magic Temperer® no lo es.

Una acumulación de líquido en la carcasa puede dañar el dispositivo!

2.5. Tapa "encolada"

- Si la máquina se apaga con la manteca de cacao entre el bol y la tapa, la tapa puede quedar "pegada" al bol después de que la manteca de cacao se haya endurecido. A continuación, hay que encender la máquina para calentar la mantequilla y esperar el tiempo que tarda en convertirse en crema.

2.6. Calibración

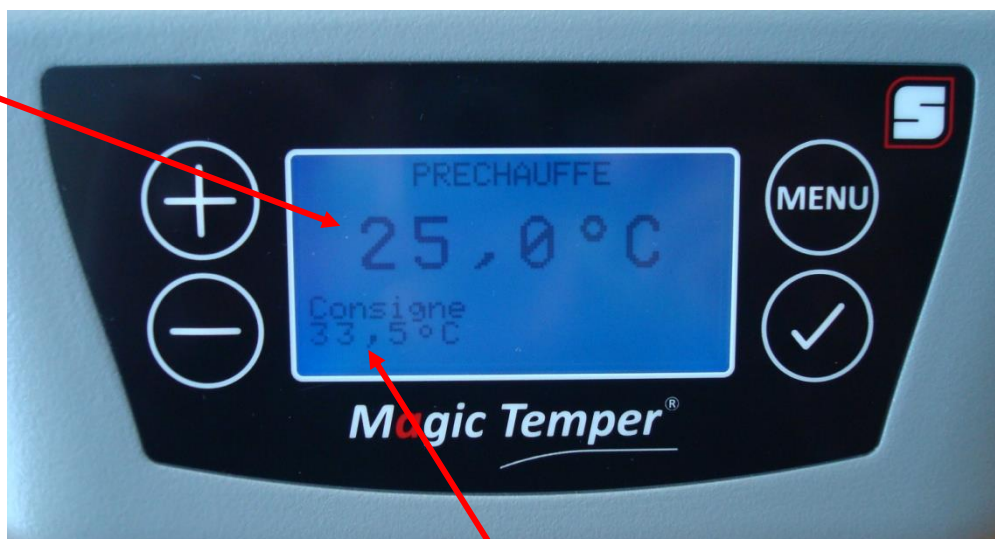
El Magic Temper® viene calibrado de fábrica. Se recomienda recalibrarlo cada año o si aparece una deriva. La calibración sólo puede ser realizada por una persona autorizada. Contacte con su distribuidor.

3. Uso del dispositivo

3.1. Encendido

- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente monofásica de 110V o 230V 50/60Hz.
- Pulse el botón de la parte frontal de la unidad para encenderla.
- En cuanto se enciende, el aparato empieza a calentarse según la última temperatura de consigna programada.

Temperatura
del tanque



Temperatura de consigna

La pantalla es de color azul para indicar que aún no se ha alcanzado la temperatura ajustada en el depósito.

3.2. Modificación de la temperatura de consigna

- Pulse repetidamente el botón MINUS para bajar la temperatura ajustada, o el botón PLUS para subirla.
- Si se apaga el aparato, la temperatura ajustada se almacena y se mantiene cuando se vuelve a encender el aparato.

3.3. Carga de manteca de cacao

- Poner la manteca de cacao en trozos pequeños o en pastillas en la cuba (preferiblemente por la noche).
- El ajuste por defecto es de 33,1°C. Es aconsejable empezar con este valor y luego afinarlo (de 33,0°C a 34,5°C) en función de la textura de la mantequilla.
- La manteca de cacao tarda unas 30 horas en convertirse en crema.
- Utilizar preferentemente una espátula o cuchara de plástico o de silicona, para no dañar el recipiente.

3.4. Fusión

- Cuando se alcanza la temperatura ajustada del depósito, la pantalla se vuelve verde.

Temperatura
del tanque



- Al pulsar el botón VALIDACIÓN se inicia un cronómetro. Se muestra el tiempo transcurrido (horas/minutos). Puede, por ejemplo, activarse al cargar la manteca de cacao, y así informar del tiempo transcurrido desde ese momento



**Tiempo
transcurrido**

- Una segunda pulsación de la tecla VALIDACIÓN detiene el cronómetro.
- Siempre es posible modificar la temperatura de consigna durante la fusión pulsando los botones MINUS o PLUS. El valor de consigna aparece entonces en la parte inferior izquierda y desaparece tras unos segundos.



Temperatura de consigna

3.5. Menu

- En cualquier momento, se puede acceder al menú de configuración pulsando el botón MENÚ.



- Elección del idioma de la pantalla (inglés o francés).
- Activación del modo de limpieza.
- Activación o desactivación del sonido.
- Para la calibración, consulte la sección 2.6.
- Volver a la configuración de fábrica.

Para seleccionar un menú, desplace la flecha de selección hasta el menú deseado con las teclas MINUS o PLUS y confirme con la tecla VALIDACIÓN.

Para salir del menú y volver a la pantalla principal, pulse el botón MENÚ.

4. Composition

La caja contiene :

- 1 aparato Magic Temper® con tapa
- 1 fuente de alimentación con un cable de alimentación europeo y otro japonés (según la versión)

5. Características

- Dimensiones totales: 237 x 277 x 292 mm
- Peso: 4.5 Kg
- Capacidad: 1.5kg (1.8L)
- Alimentación: Adaptador de corriente de 100V a 240 V mono fásico
50/60Hz 12V 5A Clase I
- Poder: 60W
- Fusible: 1 x 10 AT 250V
- Rango de ajuste: 30,0°C a 35,0°C
- Precisión de los ajustes: 0,1 °C
- Nivel de ruido: modo normal < 45 dB
- Aumento de la temperatura: 90 minutos

CE Declaration of conformity

The manufacturer / responsible for the placing on the market



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

declares that the following product:

Product Name: **MAGIC TEMPER 1.5K®**
Reference: PN # 9100111000



Was designed and produced according to ISO9001.

It is conforms:

- To the regulations defined by Annex 1 of the “machinery” European directive 2006/42/EC and national implementing legislation.
- To the regulations of the following European directives and regulations :
 - N° 2006/95/EC: Low Voltage Directive
 - N° 2004/108/EC: EMC
 - N° 2011/65/EU: RoHS Directive
 - N° 2002/96/EC: DEE Directive
 - N°1935/2004/EC On materials and articles intended to come into contact with food

Harmonized European standards used to give presumption of conformity with the essential requirements of the directives mentioned above:

- EN 55016-2-1: Measurement of conducted emissions. Conducted disturbances from 150 kHz to 30 MHz on alternating current power
- EN 55016-2-3: Measurement of radiated emissions. Radiated disturbances in cage at 3 m at 0-360° (deflection to the method). Measurement of 30 MHz – 1 GHz (Highest internal freq of EST < 0.108 GHz)
- EN 61000-3-2 : Limits for harmonic current emissions (current drawn by the devices ≤ 16A per phase)
- EN 61000-3-3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage networks for equipment with rated current ≤ 16A
- EN 61000-4-2 : Electrostatic discharge immunity (Criterion B)
- EN 61000-4-3 : Immunity to radiated electromagnetic fields to the radio frequencies (Criterion A)
- EN 61000-4-4: Immunity to fast transient bursts. On power input-output in alternating current (level ± 1 kV)
- EN 61000-4-5: Immunity to shock waves. On power input-output in alternating current. Between Lines (level ± 0.5 and 1 kV)
- EN 61000-4-6: Immunity to conducted disturbances induced by radio frequencies fields. From 0.15 to 80 MHz with amplitude modulation at 80% at 1 kHz on power input-output in alternating current (level 3 Veff)
- EN 61000-4-11: Immunity to voltage dips, short outages and voltage variations (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@statice.com
Site internet : www.statice-tempering.com