

Magic Temper®



A L P H A



Manuel technique (p6-15)



Technical manual (p18-27)



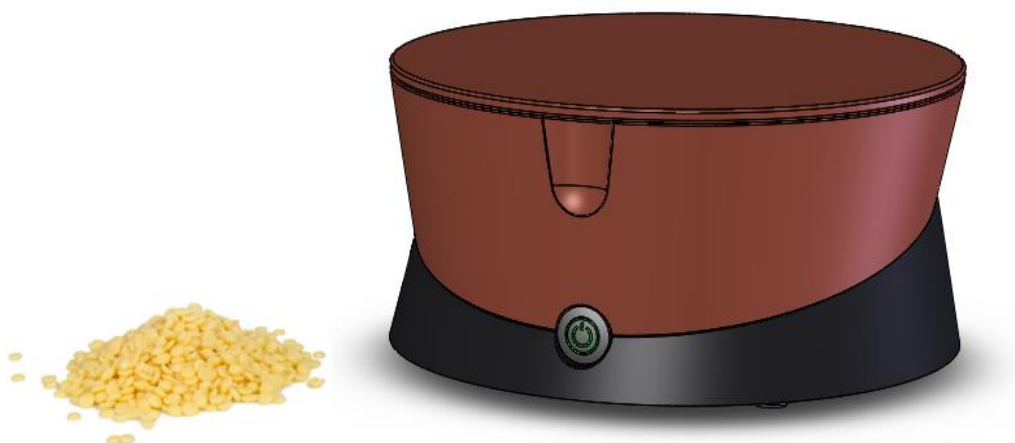
Manuale tecnico (p30-39)



Technische Anleitung (p42-51)



Manual técnico (p54-63)



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	9
2.5. Couvercle « collé »	11
2.6. Calibration	11
2.7. Couleurs bouton	11
3. Utilisation de l'appareil	12
3.1. Mise sous tension	12
3.2. Modification de la température de consigne.....	12
3.3. Chargement du beurre de cacao.....	13
3.4. Fusion	13
3.5. Paramètres	13
4. Composition	15
5. Caractéristiques.....	15

English

1. Presentation of the device	18
2. Instructions for installation and service	20
2.1. General instructions	20
2.2. Power requirements.....	20
2.3. Handling and installation.....	20
2.4. Cleaning	21
2.5. « Stuck » lid	23
2.6. Calibration	23
2.7. Button colours	23
3. How to use the device	24
3.1. Applying power	24
3.2. Changing the temperature set value.....	24
3.3. Placing solid cocoa butter	25
3.4. Fusion	25

3.5. Settings	26
4. Composition	27
5. Specifications.....	27

Italiano

1. Presentazione de l'apparecchio	30
2. Consegna d'installazione e di manutenzione	32
2.1. Consegna generali	32
2.2. Alimentazione elettrica	32
2.3. Manutenzione, e messa in posto	32
2.4. Pulizia.....	33
2.5. Coperchio incollato.....	35
2.6. Calibratura	35
2.7. Colori dei pulsanti.....	35
3. Utilizzazione de l'apparecchio	36
3.1. Messa sotto tensione	36
3.2. Modification de la température de consigne.....	36
3.3. Carico di burro di cacao	36
3.4. Fusione	37
3.5. Parametri.....	38
4. Composition	39
5. Caratteristiche tecniche des apparecchio	39

Deutsch

1. Präsentation des Geräts	42
2. Installations- und Wartungsanweisungen.....	44
2.1. Allgemeine Leitlinien	44
2.2. Stromversorgung.....	44
2.3. Handhabung, Einbau	44
2.4. Reinigung.....	45
2.5. "Geklebter" Deckel.....	47
2.6. Kalibrierung	47
2.7. Farben der Knöpfe.....	47
3. Verwendung des Geräts	48
3.1. Einschalten	48
3.2. Ändern der Solltemperatur	48

3.3.	Belastung der Kakaobutter.....	49
3.4.	Zusammenschluss.....	49
3.5.	Parameter.....	50
4.	Zusammensetzung.....	51
5.	Eigenschaften	51

Español

1.	Presentación del dispositivo.....	54
2.	Instrucciones de instalación y mantenimiento	56
2.1.	Directrices generales	56
2.2.	Alimentación	56
2.3.	Manipulación, instalación	56
2.4.	Limpieza.....	57
2.5.	Tapa "encolada"	59
2.6.	Calibración.....	59
2.7.	Colores de los botones	59
3.	Uso del dispositivo.....	60
3.1.	Encendido	60
3.2.	Modificación de la temperatura de consigna.....	60
3.3.	Carga de manteca de cacao.....	61
3.4.	Fusión	61
3.5.	Parámetros	62
4.	Composición	63
5.	Características	63



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 **environ 5 heures** pour que le beurre de cacao se transforme en crème.

Lors de l'installation de l'application il faut **accepter la localisation** quand l'application est ouverte sinon vous ne pourrez pas vous connecter à votre Magic Temper®.

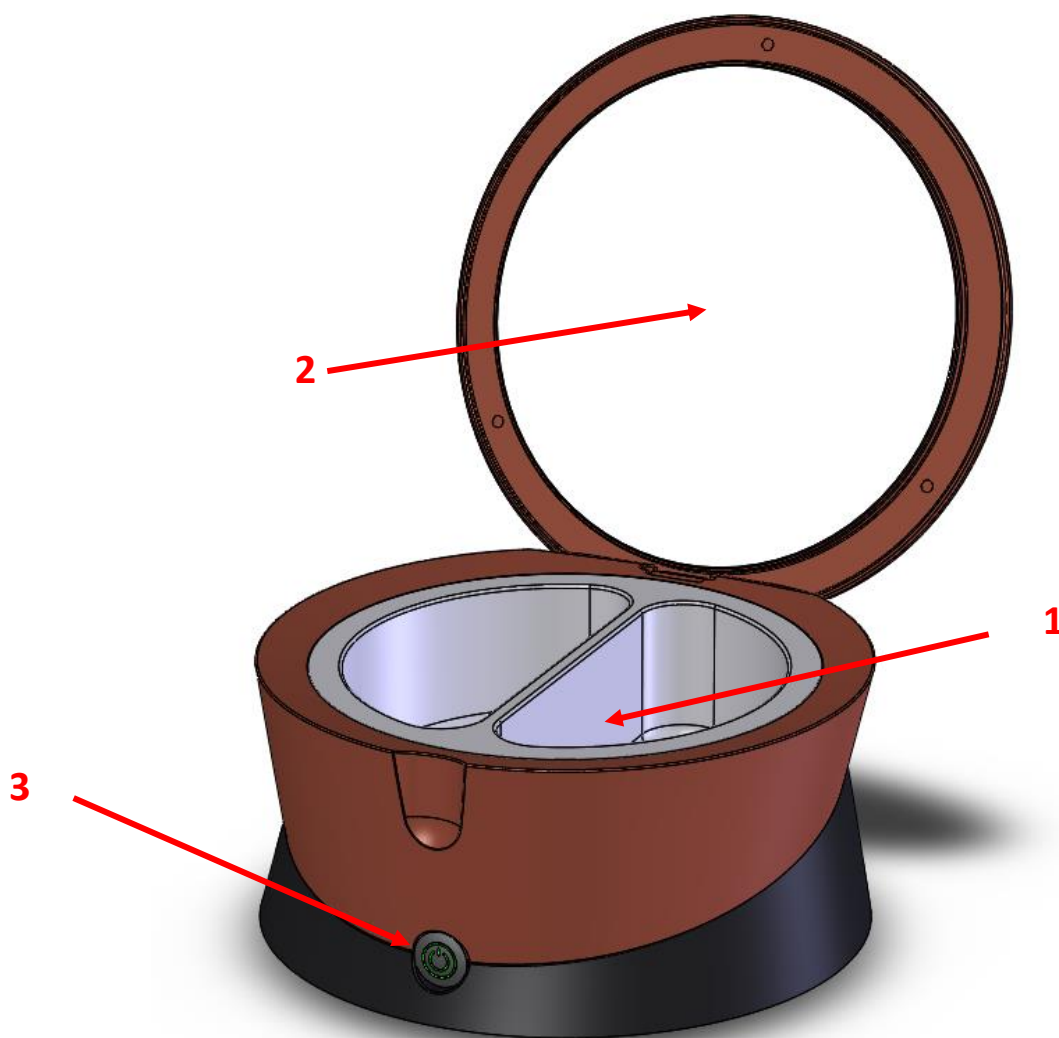
1. Présentation de l'appareil

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

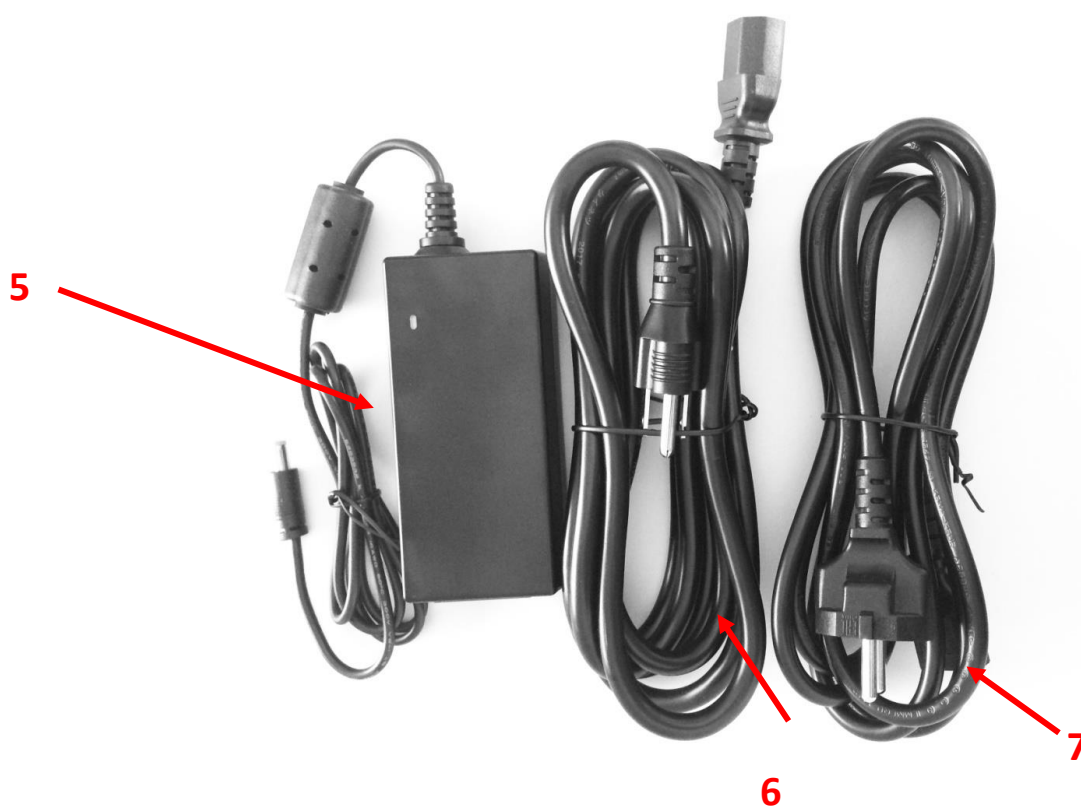
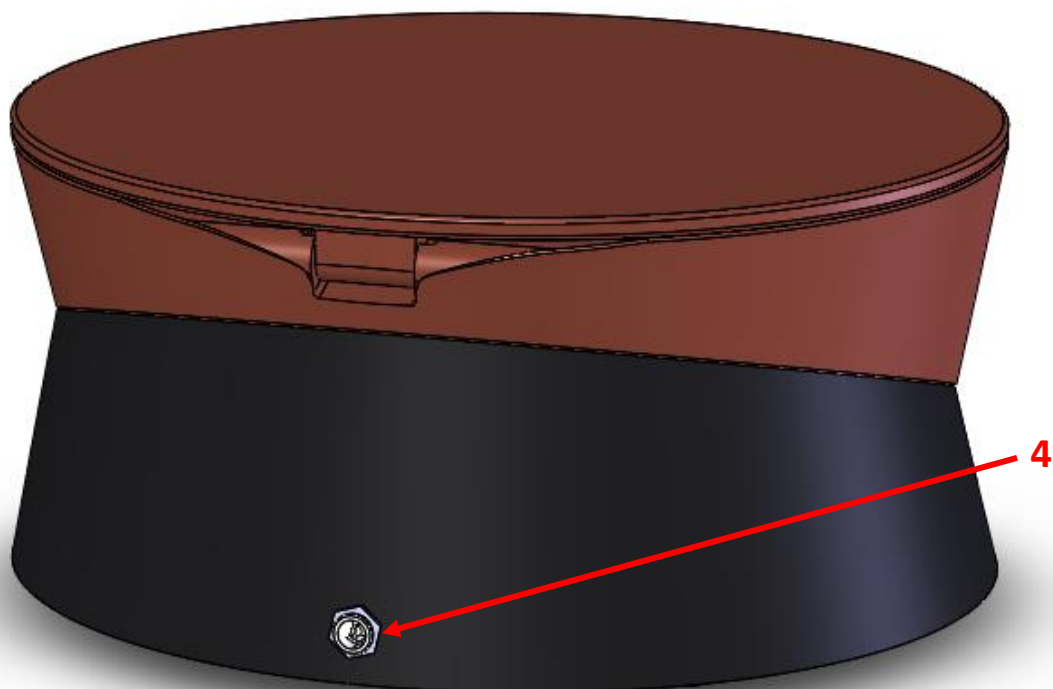
L'utilisateur peut programmer la température de consigne du Magic Temper®, sur une plage de 30 à 35 degrés Celsius, avec une précision de 0,1 degré.

Le Magic Temper® est constitué :

1. d'une double cuve régulée en température pour accueillir le beurre de cacao,
2. d'un couvercle,
3. d'un bouton lumineux 4 couleurs marche/arrêt
4. d'une fiche pour connecter l'alimentation externe,
5. d'une alimentation externe,
6. d'un cordon Europe,
7. d'un cordon Japon (selon version),



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

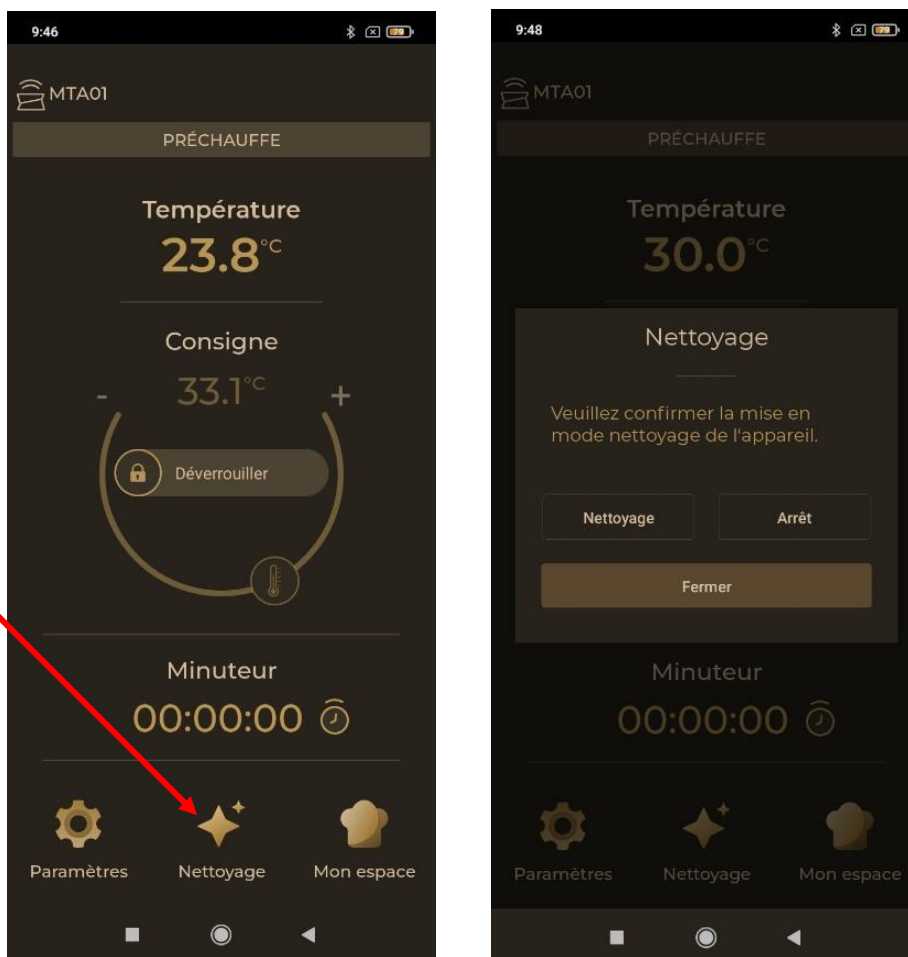
2.3. Manutention, mise en place

- L'appareil pèse environ 2 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 de l'application. Pour ce faire, une fois sur la page principale de l'application, appuyer sur l'icône « Nettoyage » puis sur « Nettoyage » dans la fenêtre qui s'ouvre.

Mode nettoyage

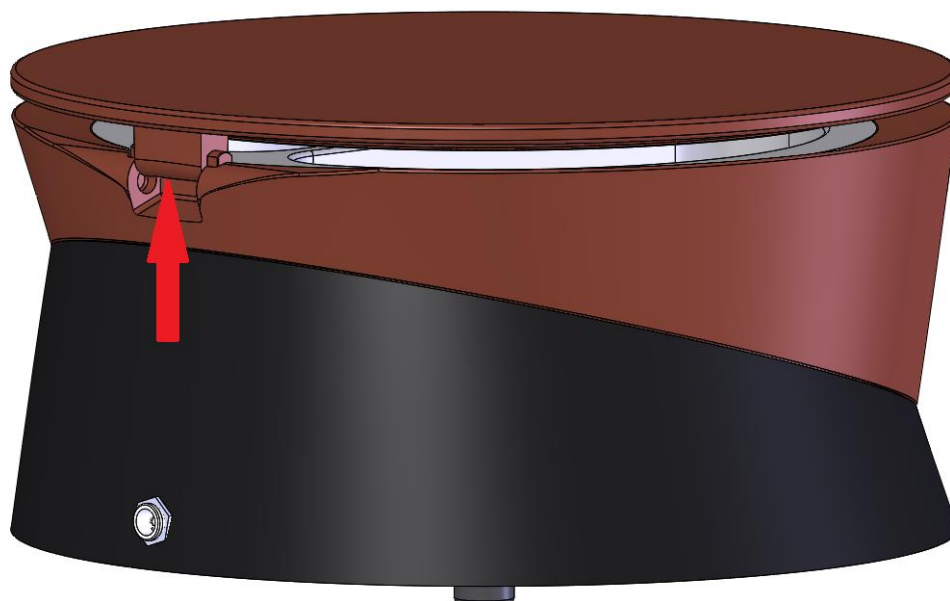


- Une fois le mode enclenché, le bouton sur l'appareil devient rouge et le Magic Temper® chauffe jusqu'à atteindre 45°C (le temps varie en fonction de la quantité de beurre de cacao restant dans la cuve).
- Une fois que tout sera fondu et aura un aspect huileux, vous pourrez nettoyer plus facilement la cuve en vidant son contenu.
- Une fois le contenu vidé, vous pouvez arrêter le mode nettoyage en appuyant sur « Nettoyage » puis sur « Arrêt » dans la page qui s'ouvre.

- 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 (bouton rouge clignotant).



- Une fois celle-ci atteinte, le bouton 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 Temperer® avec un chiffon humidifié à l'eau chaude savonneuse.
- Afin de faciliter le nettoyage, le couvercle peut être détaché de la base. Pour cela, il suffit de tirer sur le couvercle au niveau de la charnière lorsqu'il est **en position fermé**.



ATTENTION :

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

Seule la cuve du Magic Temper® est étanche !

Une accumulation de liquide hors de la cuve 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.
- Ne jamais forcer sur le couvercle pour l'ouvrir !

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.

La période de calibration peut être renseignée dans les paramètres de l'application.

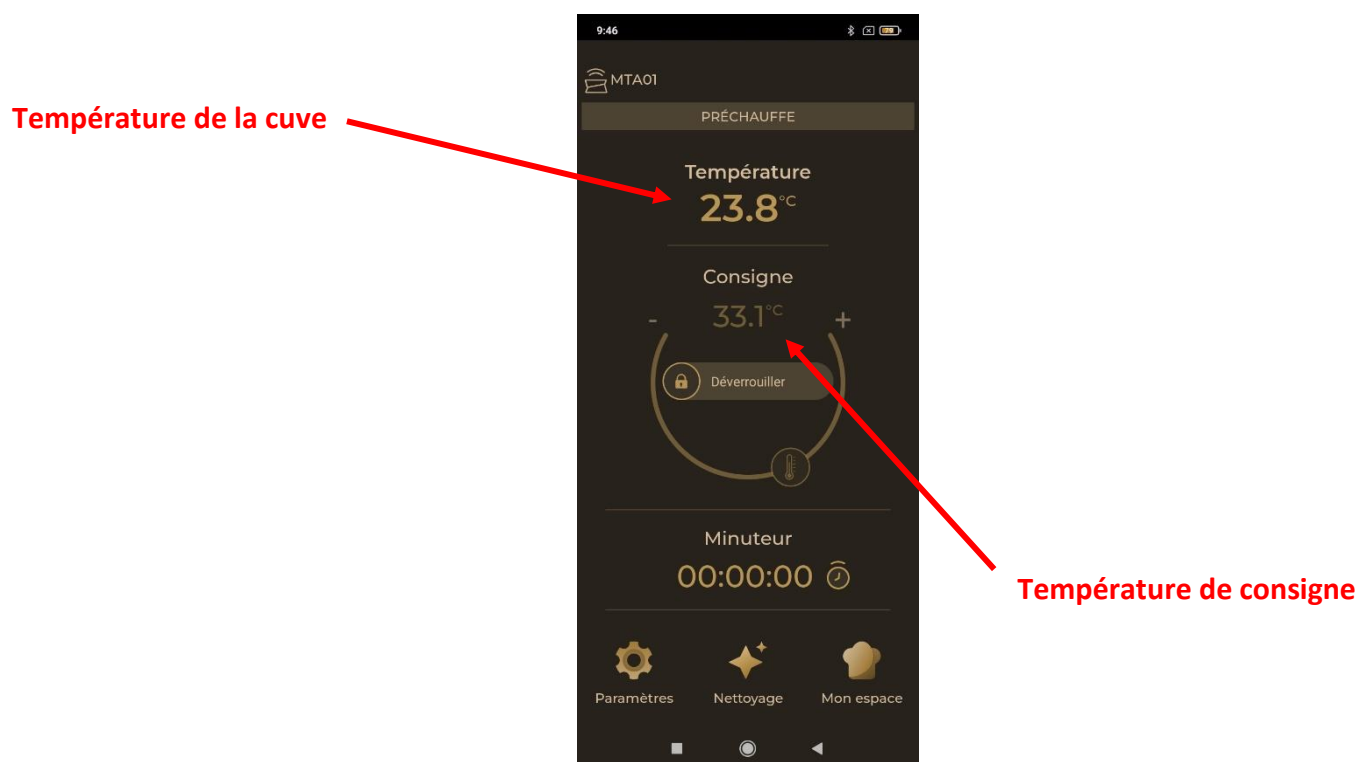
2.7. Couleurs bouton

- Blanc : appareil connecté à l'application (ou en cours de communication avec l'application)
- Bleu : la température de la cuve est en train d'atteindre la température de consigne
- Vert : la température de consigne est atteinte
- Rouge : mode nettoyage activé ou problème détecté

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.
- Appuyer sur le bouton à l'avant de l'appareil pour le mettre sous tension.
- Dès la mise sous tension, l'appareil émet un bip et commence le préchauffage selon la dernière température de consigne programmée.



Le bouton de l'appareil 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

- Sur la page principale de l'application, déverrouiller la température de consigne grâce à la barre « Déverrouiller » (glisser le cadenas vers la droite). Ensuite vous pourrez modifier la température en glissant l'icône thermomètre tout au long du demi-cercle ou en appuyant sur les + ou -. Appuyez sur  pour valider.

- 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 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 environ 5 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, le bouton devient vert.
- Sur la page principale de l'application, il est également possible de déclencher un chronomètre en appuyant sur 00:00:00. Pour le mettre en pause il suffit d'appuyer à nouveau. Enfin pour redémarrer le chronomètre il faut appuyer sur la flèche à gauche du minuteur.

Temps écoulé



- Il est toujours possible de modifier la température de consigne pendant la fusion.

3.5. Paramètres

- A n'importe quel moment, il est possible d'accéder au menu de configuration en appuyant sur « Paramètres ».



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

4. Composition

Le carton contient :

- 1 appareil Magic Temper® avec son couvercle
- 1 alimentation avec un cordon secteur Europe et cordon Japon (selon version)
- 1 manuel Quick Start
- Certification de calibration

5. Caractéristiques

- Dimensions hors tout : 200 x 202 x 100 mm
- Poids : 2 Kg
- Contenance : 0.5kg
- Alimentation : Adaptateur secteur 100V à 240 V monophasé 50/60Hz
12V 5A Classe I
- Puissance : 60W
- 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 : 30 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 ALPHA**
Référence : PN # 9100091000



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 Temper Alpha®.
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 **five hours** for the cocoa butter pieces to turn
into a cream.

When installing the application you must **accept the location**
when the application is open otherwise you will not be able
to connect to your Magic Temper Alpha.

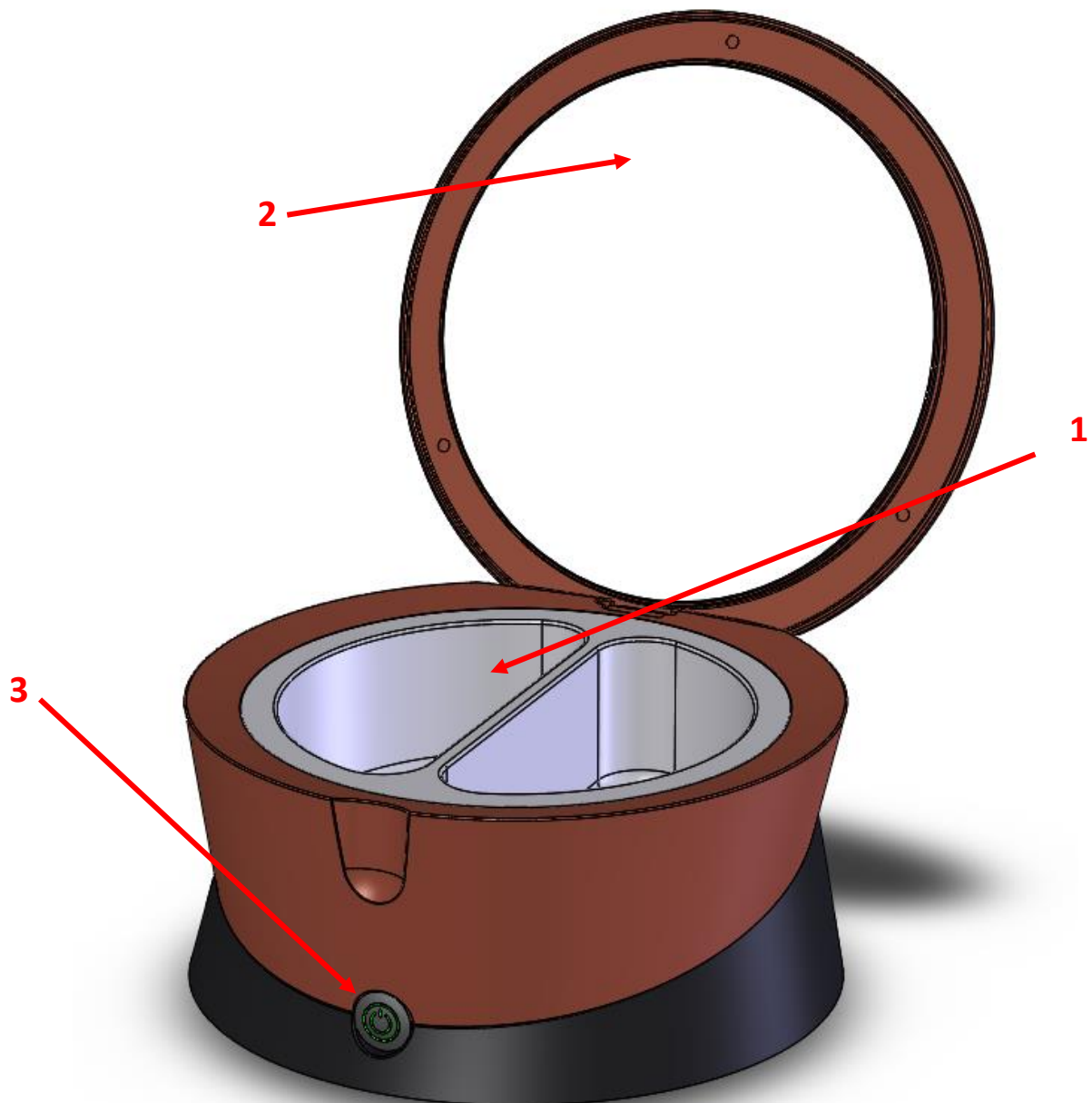
1. Presentation of the device

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

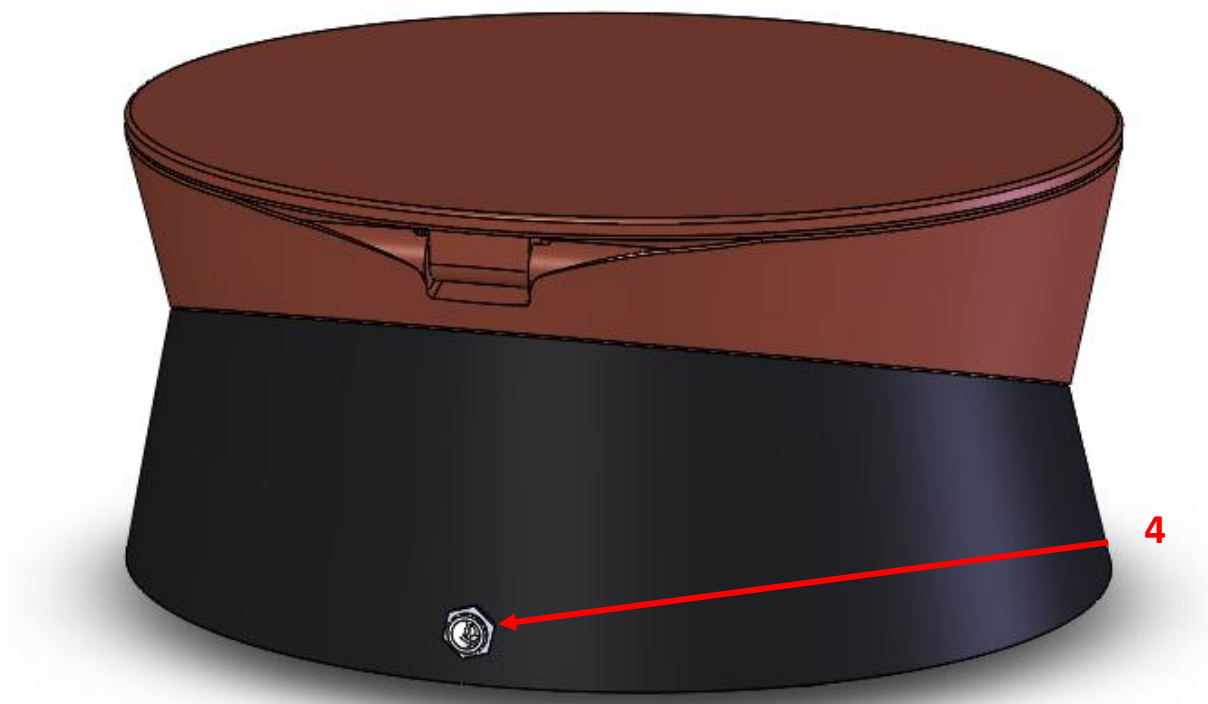
The user can adjust the temperature set value of the Magic Temper® between 30 and 35°C with an accuracy of 0.1°C.

The Magic Temper® is composed of:

1. A temperature-controlled double tank to contain the cocoa butter,
2. A lid,
3. A 4-colour lighted on/off button
4. A plug to connect the power supply,
5. An external power supply,
6. An European wire,
7. A Japanese wire (if required),



Back side of the Magic Temper®



2. Instructions for installation and service

2.1. General instructions

- Warranty of the Magic Temper® 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.
- There is an « on/off » switch at the front of the device.
- *Only the plug off of the power supply guarantees that all elements are no longer under electrical supply.*

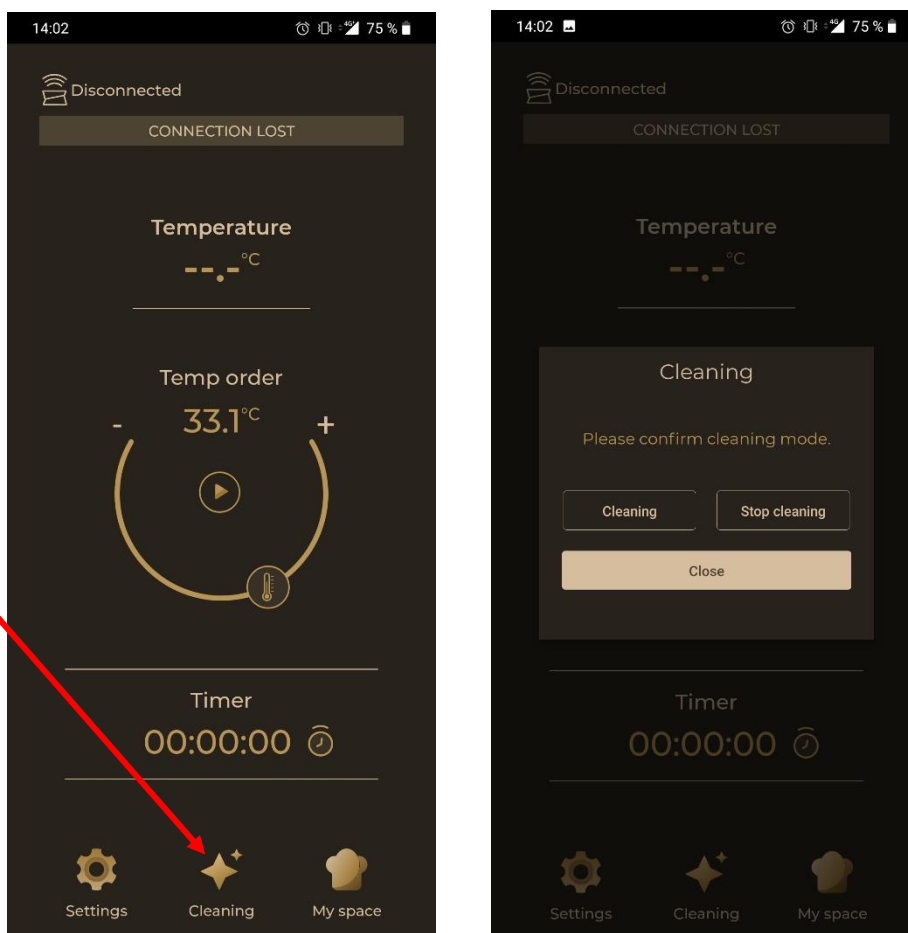
2.3. Handling and installation

- The device weights approximatively 2kg.
- It must be placed on a flat and stable surface.

2.4. Cleaning

- **Cleaning mode:** The Magic Temper® has a specific cleaning mode. You can enable this mode from the app. To do so, once on the main page, press on the « Cleaning » button then on « Cleaning » again on the opening window.

Cleaning mode

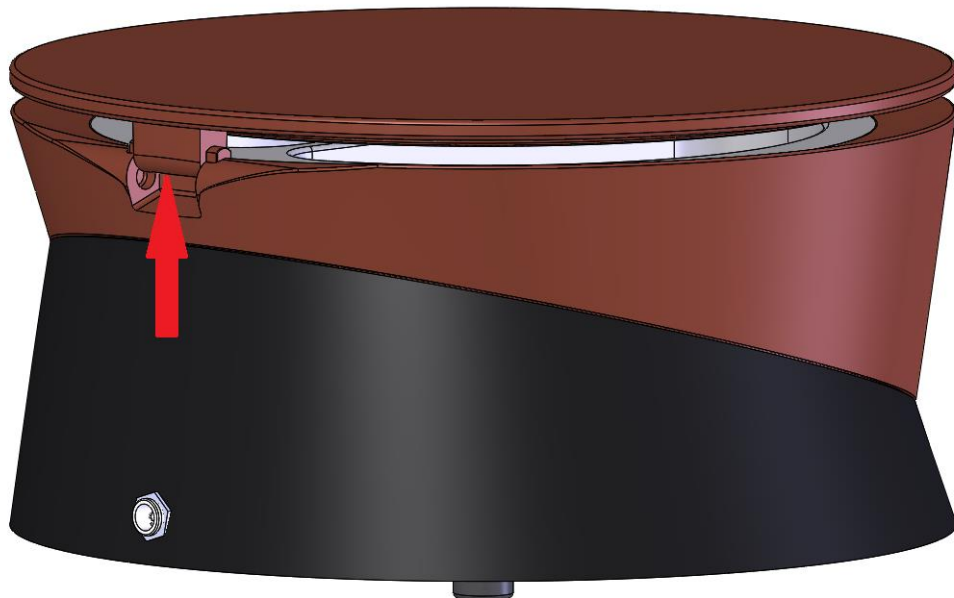


- Once the cleaning mode is on, the button turns red and the Magic Temper® heats up to 45°C (the time depends on the amount of cocoa butter left in the tank).
- Once everything has melted and looks oily, you can clean the tank more effectively by emptying its contents.
- Once emptied, you can stop the cleaning mode by pressing « cleaning » then « stop » in the opening window.

- If you don't stop the Cleaning mode by yourself, the device remains at 45°C for about 20 minutes and then gradually drops back to its initial temperature set value (flashing red button).



- Once it has been reached, the button 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.
- In order to make cleaning easier, the lid can be removed from the base. To do this, simply pull the lid at the hinge when it is **in the closed position**.



CAUTION:

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

Only the tank is waterproof! Liquid overflows somewhere else could 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.
- Never force the lid open!

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.

The calibration period can be set in the application settings.

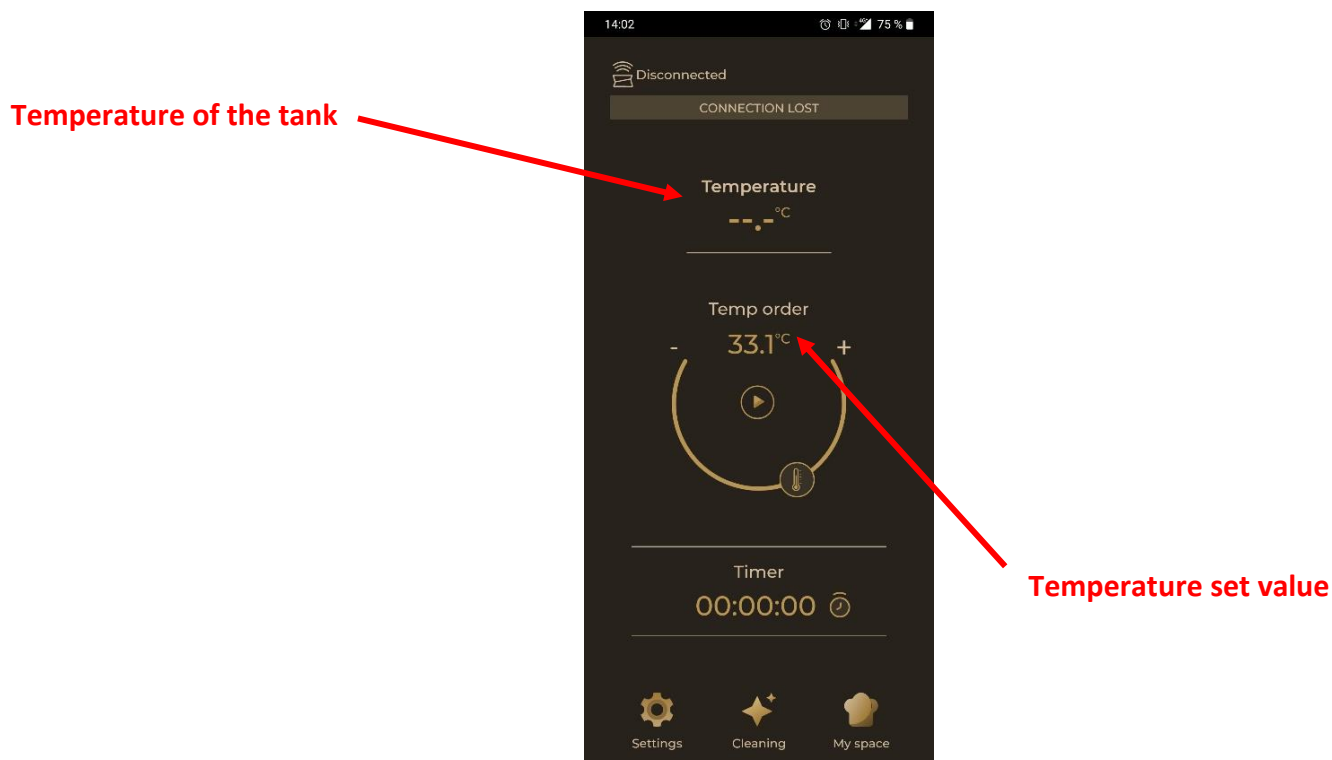
2.7. Button colours

- White: device connected to the application (or communicating with the application)
- Blue: tank temperature is reaching the set temperature
- Green: set temperature is reached
- Red: cleaning mode activated or problem detected

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 button).
- As soon as the power is switched on, the device beeps and starts preheating according to the last programmed temperature set value.



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

3.2. Changing the temperature set value

- On the main page of the app, unlock the set temperature by using the "Unlock" bar (slide the lock to the right). Then you can change the temperature by dragging the thermometer icon along the semi-circle or by pressing the + or -. Press  to confirm.
- 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 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 five 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 button turns green.
- On the main screen of the application, it is also possible to start a timer by pressing "00:00:00". To pause it, just press again. Finally, to restart the timer, press the arrow on the left of the timer.

Elapsed time



- It is always possible to change the set temperature during melting.

3.5. Settings

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



Access to settings



- You can select the displaying language.
- Turns on or off the beeper.
- Regarding calibration, please see point 2.6.
- Get back to factory settings. (Reset)

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
- 1 practical guide
- 1 technical manual
- 1 calibration certificate

5. Specifications

- Size: 200 x 202 x 100 mm
- Weight: 2 Kg
- Capacity: 0.5kg
- Power supply: sector 100V to 240 V monophasé 50/60Hz / 12V 5A Class I
- Power : 60W
- 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 : 30 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:

Nom du produit : **MAGIC TEMPER ALPHA**
Reference: PN # 9100091000



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'alimentazione elettrica fomita con il
Magic Temper®.
Se quest'alimentazione 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 **5 ore** perché il burro di cacao si trasformi in
crema.

Quando si installa l'applicazione è necessario accettare la
posizione quando l'applicazione è aperta altrimenti non sarà
possibile connettersi alla vostra Magic Temper®.

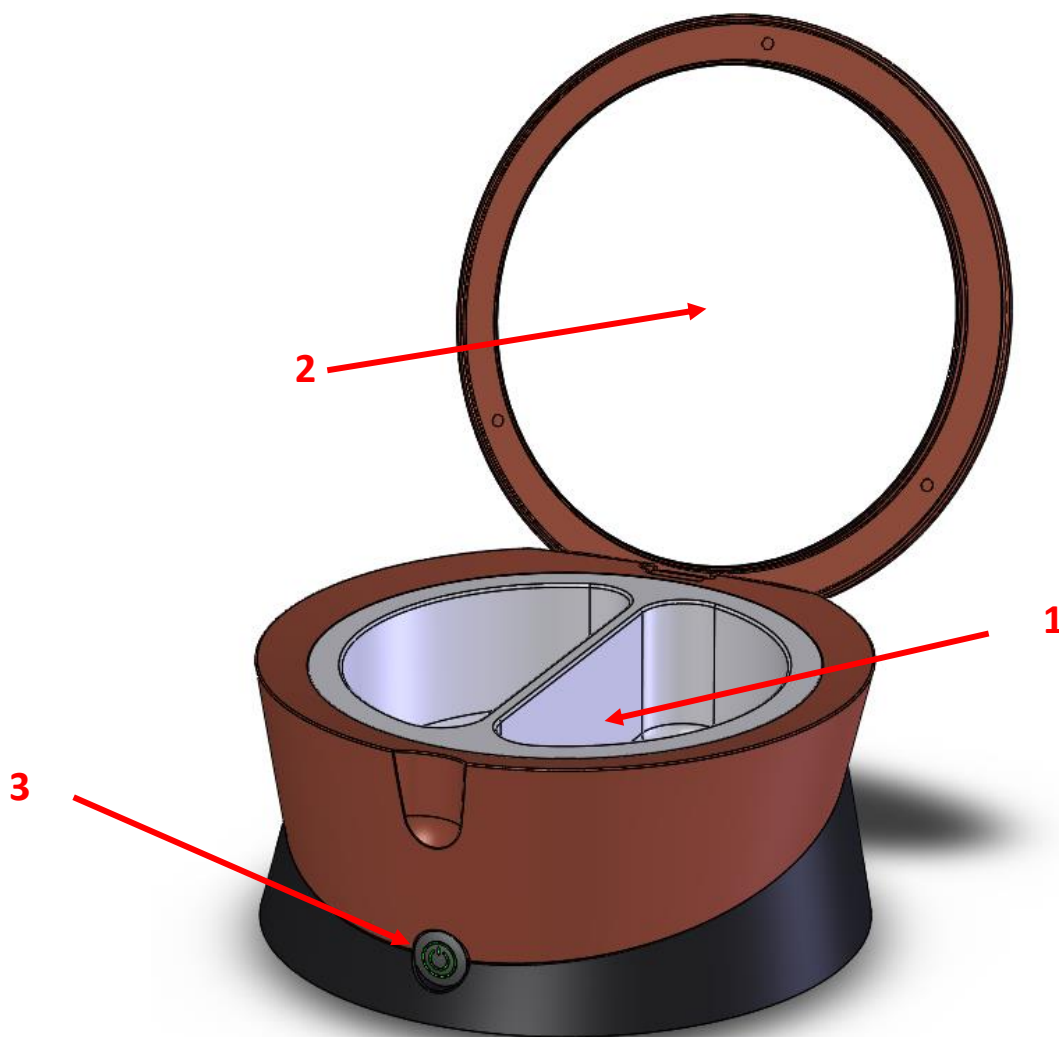
1. Présentation de l'appareil

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

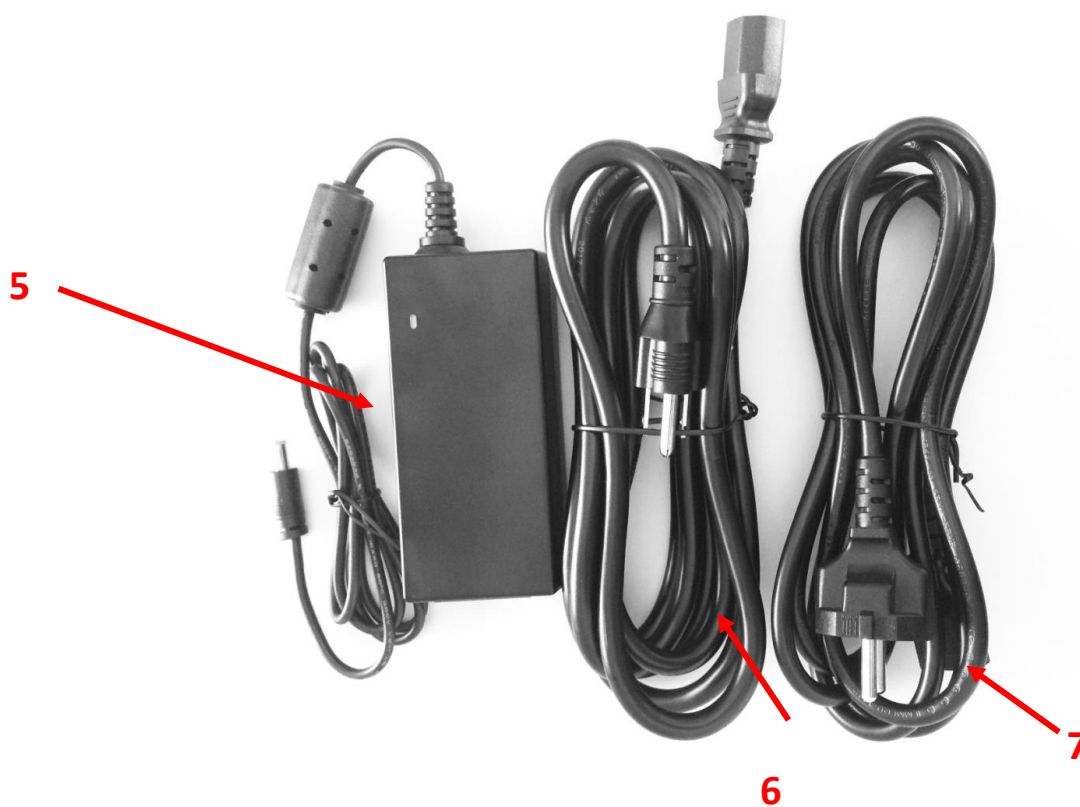
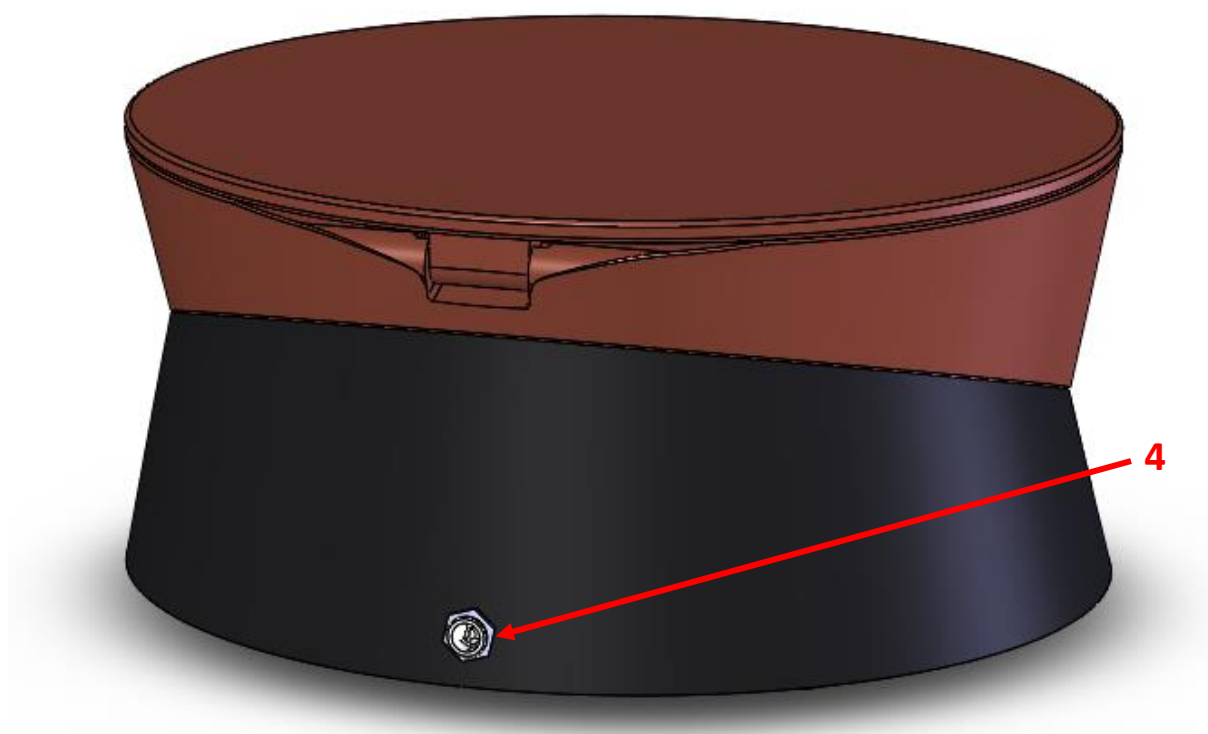
L'utilizzatore può programmare la temperatura nominale del Magic Temper®, su di una spiaggia da 30 a 35 gradi Celsius, con una precisione di 0,1 grado.

Il Magic Temper® è costituito :

1. una doppia vasca regolata in temperatura per ricevere il burro di cacao,
2. un coperchio,
3. un pulsante luminoso on/off a 4 colori
4. una spina per collegare l'alimentazione esterna,
5. un'alimentazione esterna,
6. un cordone Europa,
7. un cordone Giapponen (secondo la versione),



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 dalla presa.
- 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.
- Un pulsante on/off si trova sulla parte anteriore dell'unità.
- *Solo scollegando il cavo di alimentazione è possibile eliminare completamente la presenza di parti in tensione.*

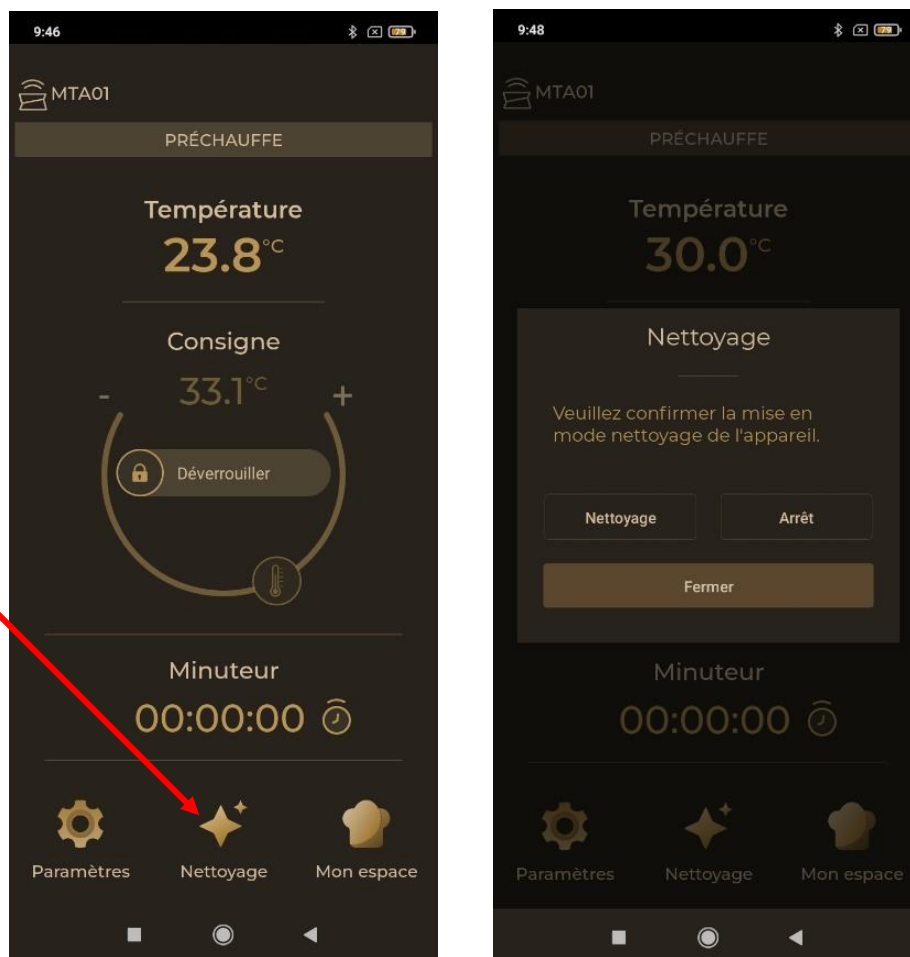
2.3. Manutenzione, e messa in posto

- L'apparecchio pesa circa 2 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. È possibile attivare questa modalità dall'interno dell'applicazione. Per farlo, dalla pagina principale dell'applicazione, cliccate sull'icona "Pulizia" e poi su "Pulizia" nella finestra che si apre.

Modo di pulizia

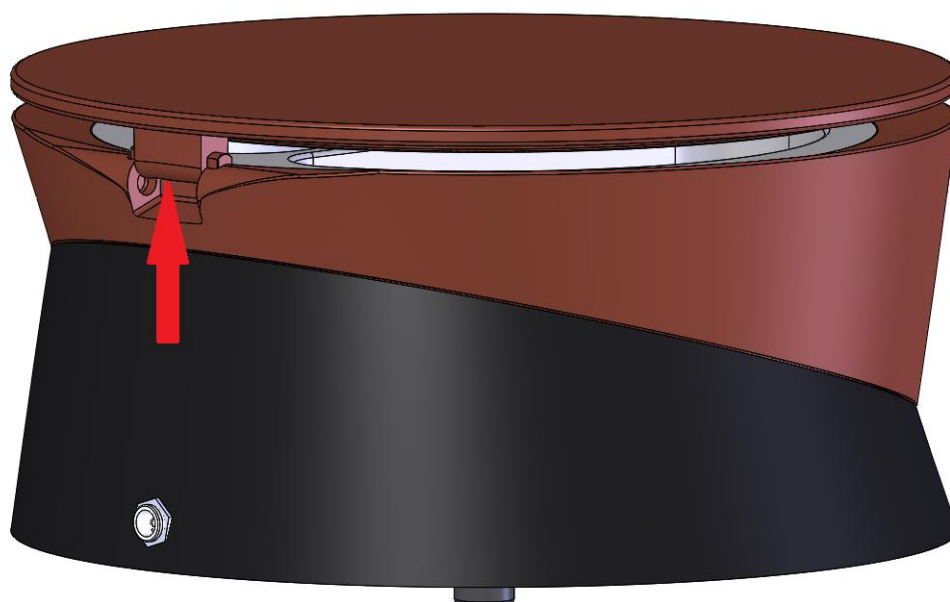


- Una volta attivata la modalità, il pulsante diventa rosso e la Magic Temper® si riscalda fino a 45°C (il tempo varia a seconda della quantità di burro di cacao rimasta nel tino).
- Una volta che tutto si è sciolto e sembra oleoso, è possibile pulire il serbatoio più facilmente svuotandone il contenuto.
- Una volta che il contenuto è stato svuotato, potete fermare la modalità di pulizia premendo "Pulizia" e poi "Stop" nella pagina che si apre.

- Se non si interrompe manualmente la pulizia, l'apparecchio rimane a 45°C per circa 20 minuti e poi ritorna gradualmente alla temperatura impostata (pulsante rosso lampeggiante).



- Una volta raggiunto questo punto, il pulsante 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.
- Per facilitare la pulizia, il coperchio può essere staccato dalla base. Per farlo, basta tirare il coperchio alla cerniera quando è **in posizione chiusa**.



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.

Solo il serbatoio della Magic Temper® è impermeabile!

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.
- Non forzare mai l'apertura del coperchio!

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.

Il periodo di calibrazione può essere impostato nelle impostazioni dell'applicazione.

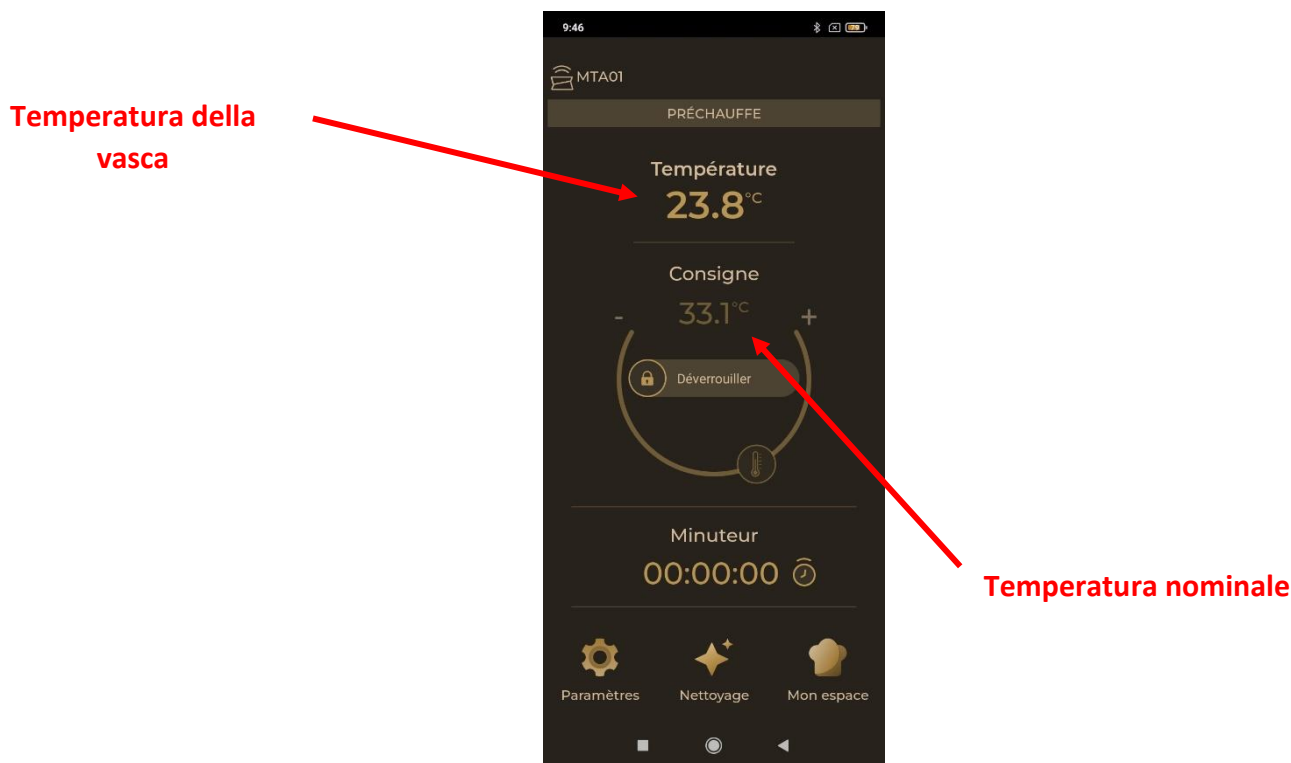
2.7. Colori dei pulsanti

- Bianco : dispositivo collegato all'applicazione (o che comunica con l'applicazione)
- Blu : la temperatura del serbatoio sta raggiungendo la temperatura impostata
- Verde : la temperatura impostata è stata raggiunta
- Rosso : modalità di pulizia attivata o problema rilevato

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.
- Premere il pulsante sulla parte anteriore dell'unità per accenderla.
- All'accensione l'apparecchio inizia a preriscaldarsi in base all'ultima temperatura nominale programmata.



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

3.2. Modification de la température de consigne

- Nella pagina principale dell'applicazione, sbloccare la temperatura impostata utilizzando la barra "Unlock" (trascinare il blocco verso destra). Poi puoi cambiare la temperatura trascinando l'icona del termometro lungo il semicerchio o premendo il + o il -. Premere  per confermare.
- 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 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 5 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 pulsante diventa verde.
- Nella pagina principale dell'applicazione, è anche possibile avviare un timer premendo 00:00:00. Per metterlo in pausa, basta premere di nuovo. Infine, per riavviare il timer, premi la freccia a sinistra del timer.

Tempo trascorso



- E' sempre possibile modificare la temperatura nominale durante la fusione.

3.5. Parametri

- In qualsiasi momento, è possibile accedere al menu di configurazione premendo "Parametri".



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

4. Composition

La scatola contiene:

- 1 apparecchio Magic Temper® con coperchio
- 1 alimentatore con un cordone Europa e un cordone Giappone
- 1 manuale di avvio rapido
- 1 certificazione di taratura

5. Caratteristiche tecniche des apparecchio

- Dimensioni : 200 x 202 x 100 mm
- Peso : 2 Kg
- Capiena : 0.5kg
- Alimentazione : Adattatore di alimentazione da 100V a 240 V monofase
50/60Hz 12V 5A Classe I
- Centrale elettrica : 60W
- Campo di regolazione : 30,0°C a 35,0°C
- Precisione di regolazione : 0,1 °C
- Livello sonoro: modo normale < 45 dB
- Aumento della temperatura: 30 minuti

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 ALPHA**
Référence : PN # 9100091000



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° (déviations 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)



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 **5 Stunden**, bis die Kakaobutter zu einer
Creme geworden ist.

Bei der Installation der Anwendung müssen Sie den Standort
akzeptieren, wenn die Anwendung geöffnet ist, da Sie sonst
keine Verbindung zu Ihrem Magic Temper® herstellen
können.

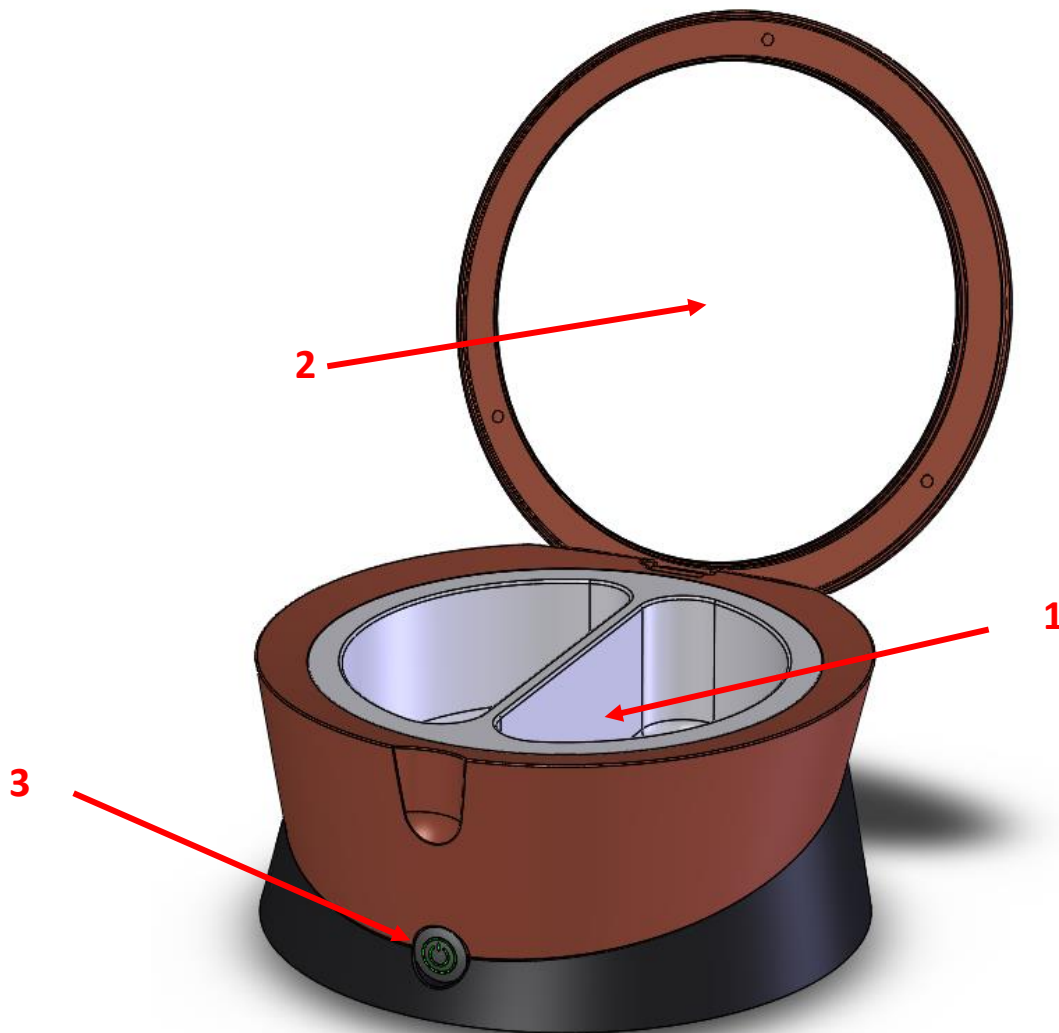
1. Présentation des Geräts

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

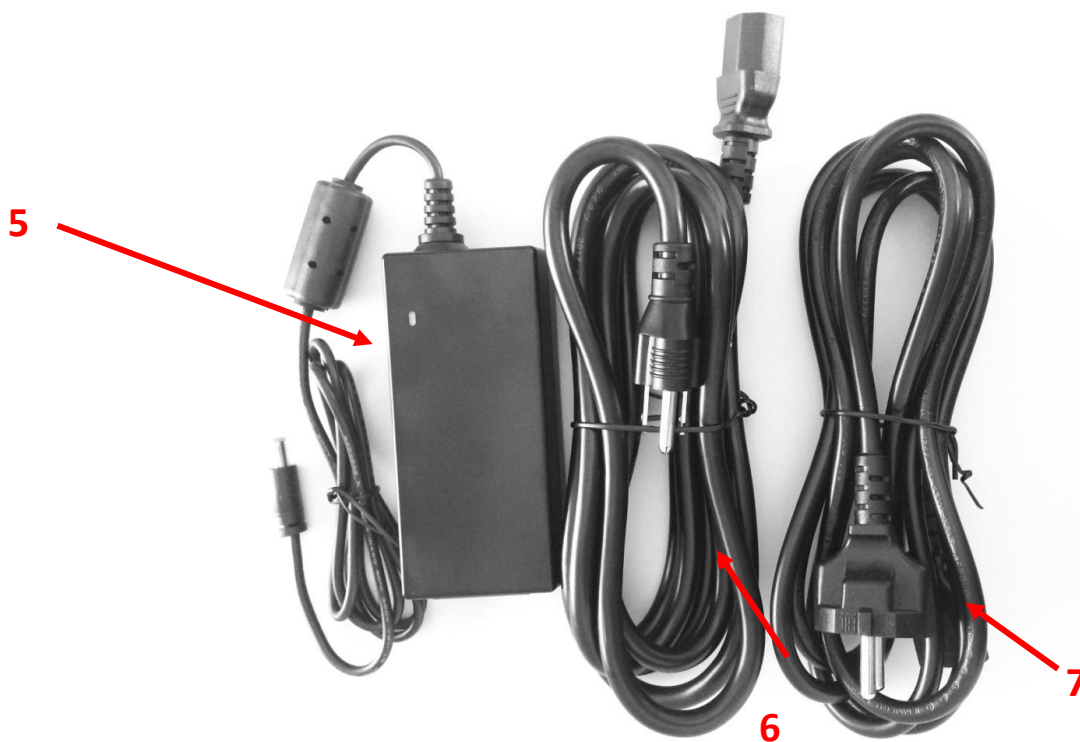
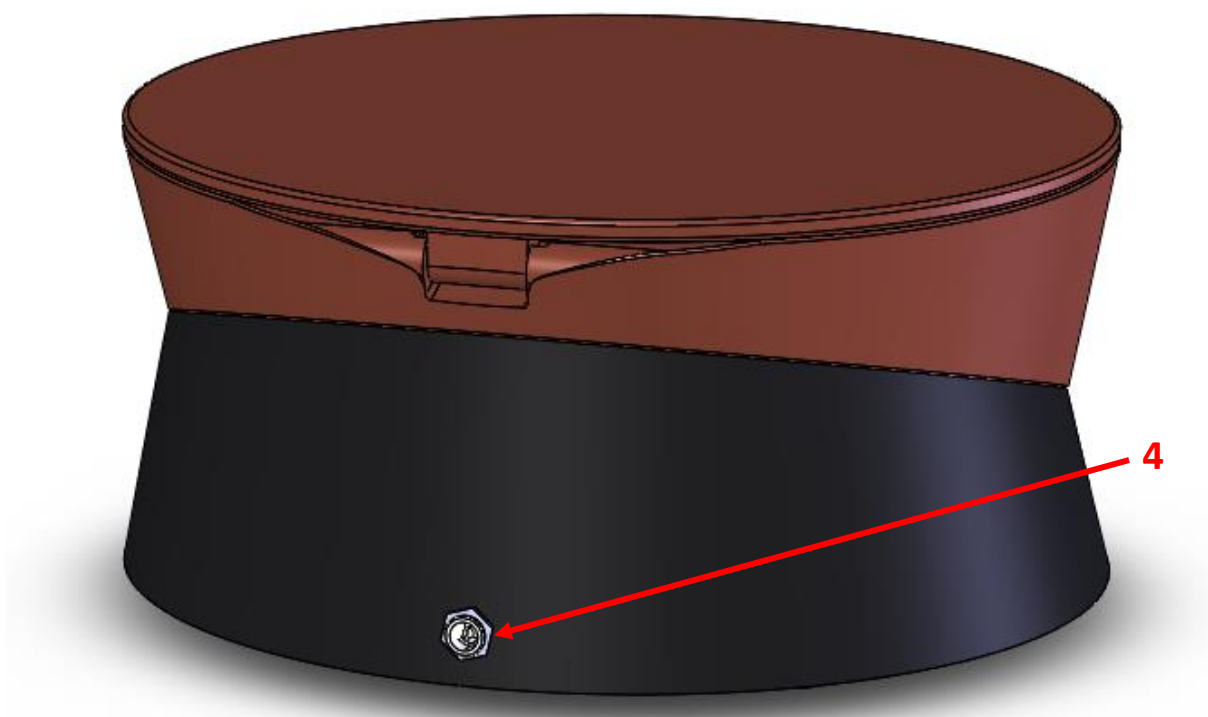
Der Benutzer kann den Magic Temper® Temperatursollwert in einem Bereich von 30 bis 35 Grad Celsius mit einer Genauigkeit von 0,1 Grad programmieren.

Die Magic Temper® besteht aus:

1. eine doppelte temperaturgeregelte Wanne zur Aufnahme der Kakaobutter,
2. einen Deckel,
3. eine 4-farbige Ein/Aus-Lichttaste
4. einen Stecker für den Anschluss des externen Netzteils,
5. eine externe Stromversorgung,
6. eine Europakordel,
7. ein Japan-Kabel (je nach Version),



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.
- An der Vorderseite des Geräts befindet sich eine Ein/Aus-Taste.
- *Nur durch Ziehen des Netzkabels kann das Vorhandensein von stromführenden Teilen vollständig beseitigt werden.*

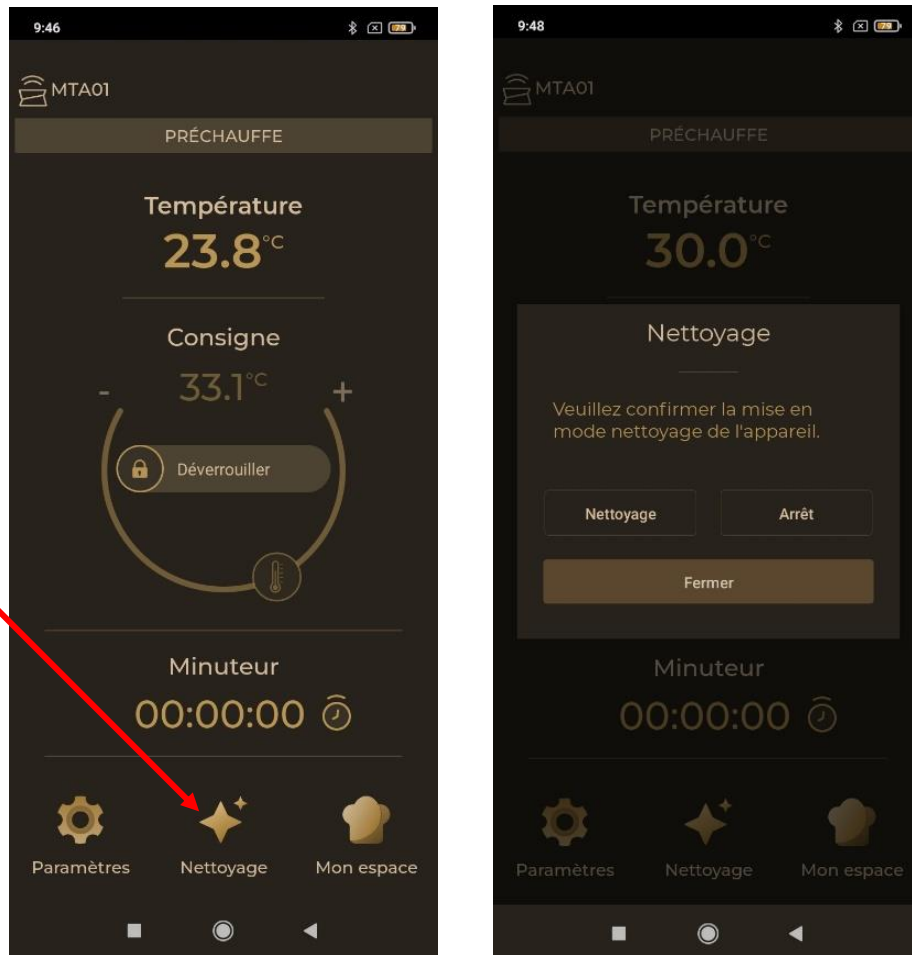
2.3. Handhabung, Einbau

- Das Gerät wiegt etwa 2 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 aus der Anwendung heraus auslösen. Drücken Sie dazu auf der Hauptseite der Anwendung auf das Symbol "Reinigung" und dann im sich öffnenden Fenster auf "Reinigung".

Reinigungsmodus

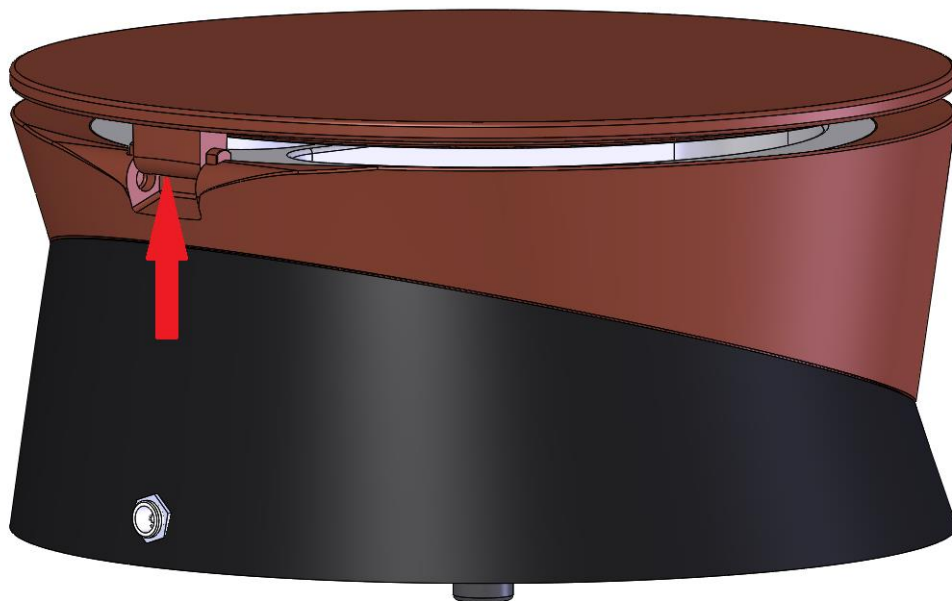


- Sobald der Modus aktiviert ist, färbt sich die Taste auf dem Gerät rot und die Magic Temper® heizt auf 45°C auf (die Zeit variiert je nach der Menge der im Tank verbliebenen Kakaobutter).
- Wenn alles geschmolzen und ölig ist, können Sie den Tank leichter reinigen, indem Sie seinen Inhalt entleeren.
- Wenn der Inhalt geleert wurde, können Sie den Reinigungsmodus beenden, indem Sie auf der sich öffnenden Seite auf "Reinigung" und dann auf "Stopp" drücken.

- Wenn Sie den Reinigungsmodus nicht manuell stoppen, bleibt das Gerät für ca. 20 Minuten auf 45°C und fällt dann allmählich auf die ursprünglich eingestellte Temperatur zurück (rote Taste blinkt).



- Sobald dies erreicht ist, wird die Taste grün und Sie können das Gerät wieder wie gewohnt verwenden.
- Der Tank kann mit heißer Seifenlauge gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Außenseite der Magic Temper® mit einem mit heißer Seifenlauge angefeuchteten Tuch.
- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Deckel vom Sockel abgenommen werden. Ziehen Sie dazu einfach am Scharnier des Deckels, **wenn dieser geschlossen ist.**



ACHTUNG :

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

Nur der Tank der Magic Temper® ist wasserdicht !

Die Ansammlung von Flüssigkeit außerhalb des Tanks 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. Die Maschine sollte dann eingeschaltet werden, um die Butter zu erhitzen, und die Zeit abwarten, die sie braucht, um sich in Sahne zu verwandeln.
- Öffnen Sie den Deckel niemals gewaltsam !

2.6. Kalibrierung

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.

Der Kalibrierungszeitraum kann in den Anwendungseinstellungen festgelegt werden.

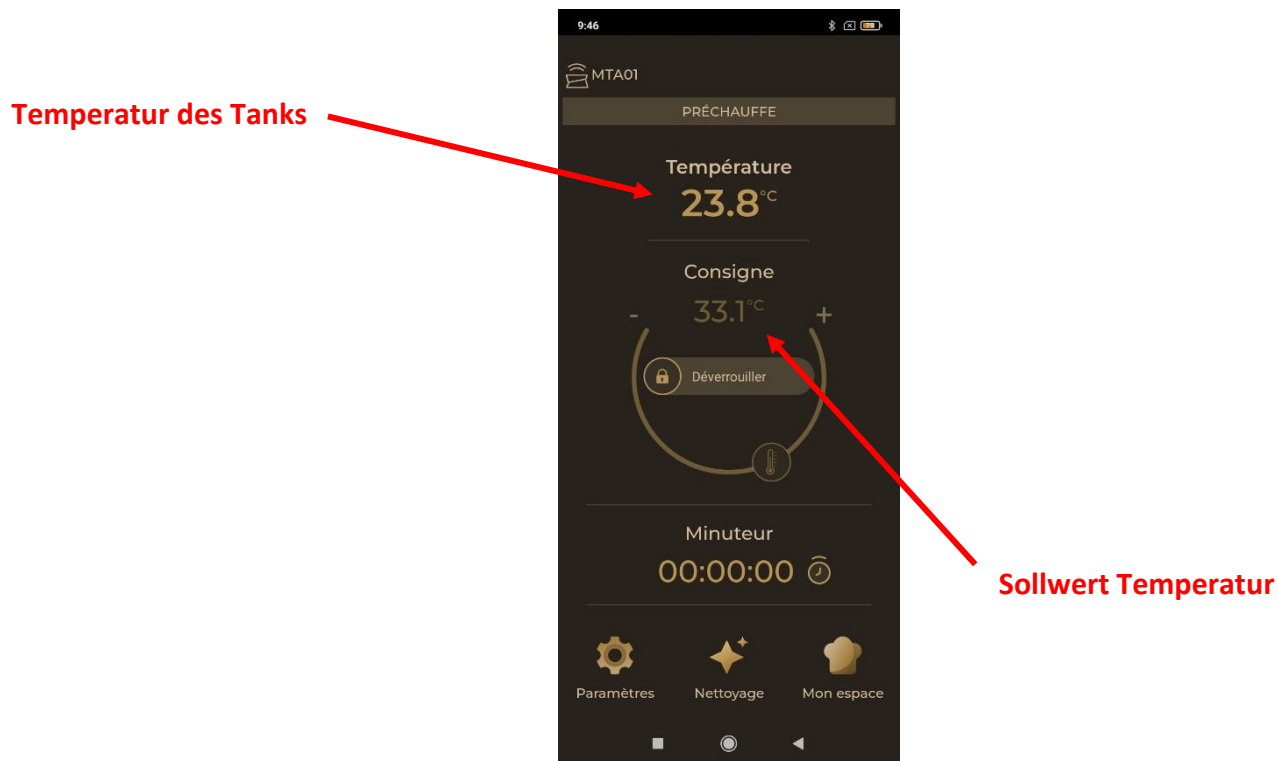
2.7. Farben der Knöpfe

- Weiß: Gerät, das mit der Anwendung verbunden ist (oder mit der Anwendung kommuniziert)
- Blau: Die Tanktemperatur erreicht die eingestellte Temperatur
- Grün: eingestellte Temperatur ist erreicht
- Rot: Reinigungsmodus aktiviert oder Problem erkannt

3. Verwendung des Geräts

3.1. Einschalten

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



Die blaue Taste am Gerät zeigt an, dass die eingestellte Temperatur im Tank noch nicht erreicht ist.

3.2. Ändern der Solltemperatur

- Entsperren Sie auf der Hauptseite der Anwendung die eingestellte Temperatur mit Hilfe der Leiste "Entsperren" (ziehen Sie das Schloss nach rechts). Dann können Sie die Temperatur ändern, indem Sie das Thermometersymbol entlang des Halbkreises ziehen oder die Tasten + oder - drücken. Drücken Sie  zur Bestätigung.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird die eingestellte Temperatur gespeichert und beim erneuten Einschalten des Gerätes beibehalten.

3.3. Belastung der Kakaobutter

- Die Kakaobutter in kleinen Stücken oder Kügelchen in die Schüssel geben.
- 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 5 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 die Taste grün.
- Auf der Hauptseite der Anwendung ist es auch möglich, einen Timer zu starten, indem Sie 00:00:00 drücken. Um sie anzuhalten, drücken Sie einfach erneut. Um den Timer neu zu starten, drücken Sie den Pfeil links neben dem Timer.

Verstrichene Zeit



- Es ist jederzeit möglich, die Solltemperatur während des Schmelzens zu ändern.

3.5. Parameter

- Es ist jederzeit möglich, das Konfigurationsmenü durch Drücken von "Einstellungen" aufzurufen.



- Wahl der Anzeigesprache.
- Aktivieren oder Deaktivieren des Tons.
- Zur Kalibrierung siehe Abschnitt 2.6.
- Zurück zu den Werkseinstellungen. (Zurücksetzen)

4. Zusammensetzung

Die Box enthält:

- 1 Magic Temper®-Gerät mit Deckel
- 1 Netzteil mit einem europäischen und einem japanischen Netzkabel (je nach Version)
- 1 Schnellstart-Handbuch
- Zertifizierung der Kalibrierung

5. Eigenschaften

- Gesamtabmessungen : 200 x 202 x 100 mm
- Gewicht : 2 Kg
- Kapazität : 0.5kg
- Stromversorgung : Netzadapter 100V bis 240V einphasig 50/60Hz 12V 5A Klasse I
- Leistung : 60W
- Einstellbereich: 30,0°C bis 35,0°C
- Genauigkeit der Einstellung: 0,1 °C
- Geräuschpegel: Normalmodus < 45 dB
- Temperaturanstieg: 30 Minuten

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 ALPHA**
Référence : PN # 9100091000



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° (déviations 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)



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 **5 horas** en convertirse en crema.

Al instalar la aplicación debes **aceptar la ubicación** cuando la aplicación esté abierta, de lo contrario no podrás conectarte a tu Magic Temper®.

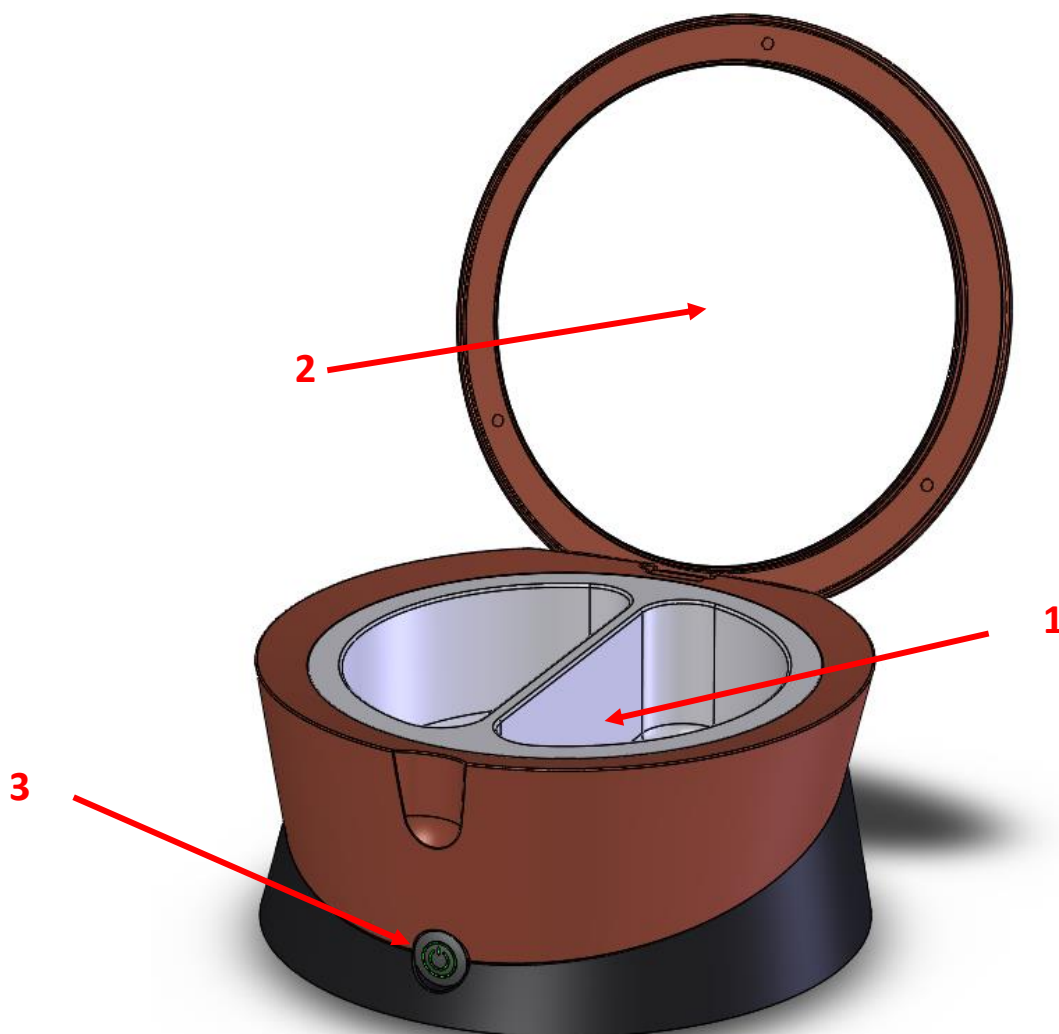
1. Présentation del dispositivo

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

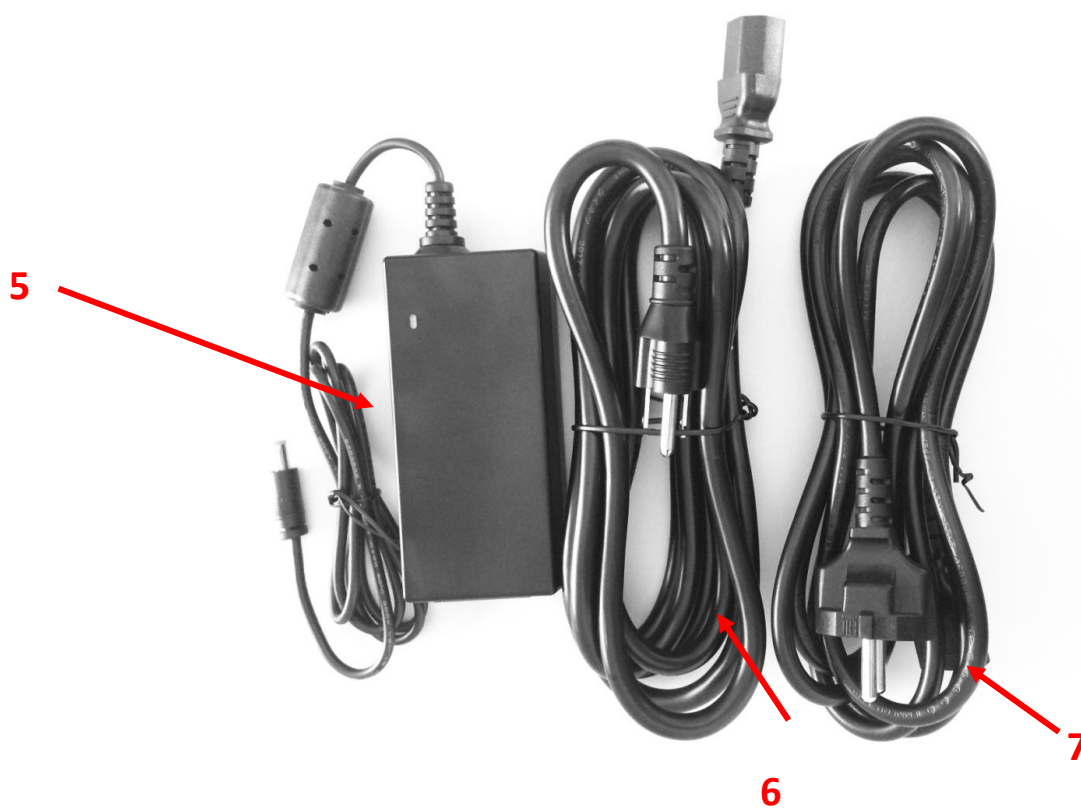
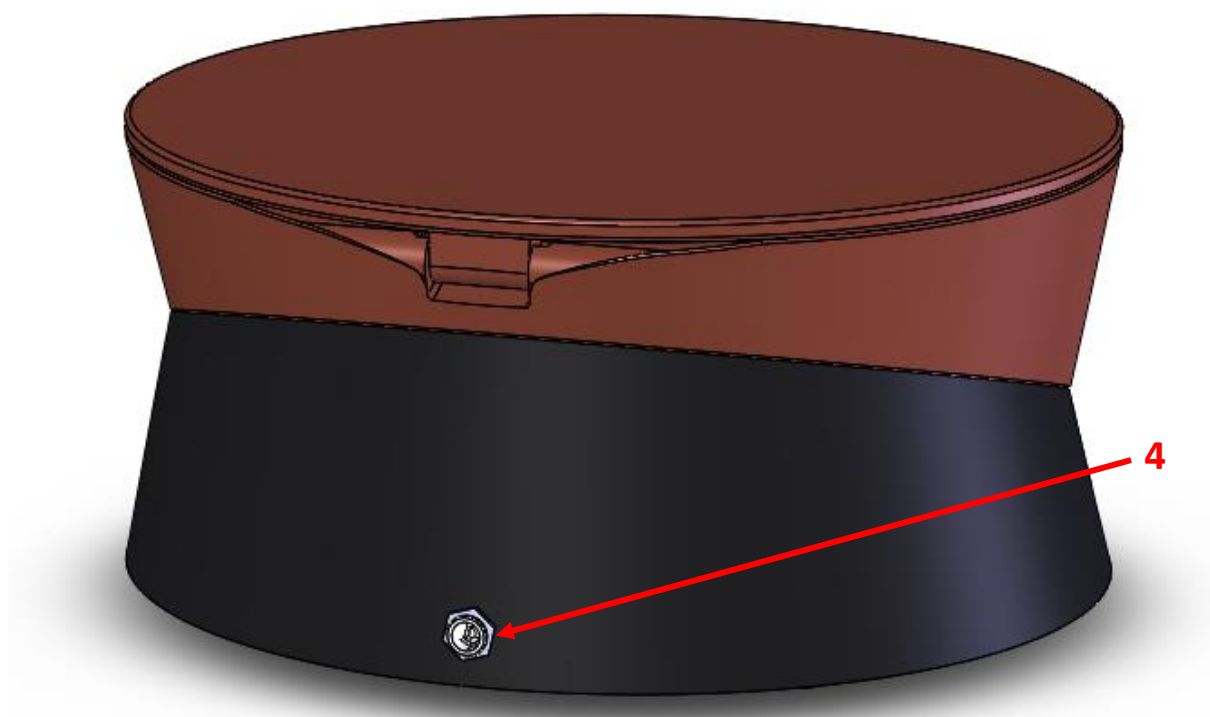
El usuario puede programar el punto de ajuste de la temperatura Magic Temper®, dentro de un rango de 30 a 35 grados centígrados, con una precisión de 0,1 grados.

El Magic Temper® se compone de:

1. una cuba doble de temperatura controlada para contener la manteca de cacao,
2. una tapa,
3. un botón de luz de encendido/apagado de 4 colores
4. un enchufe para conectar la fuente de alimentación externa,
5. una fuente de alimentación externa,
6. un cordón de Europa,
7. un cordón de Japón (según la versión),



El reverso del Magic Temper®



2. Instrucciones de instalación 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.
- Un botón de encendido/apagado se encuentra en la parte frontal de la unidad.
- *Sólo desenchufando el cable de alimentación se puede eliminar por completo la presencia de partes activas.*

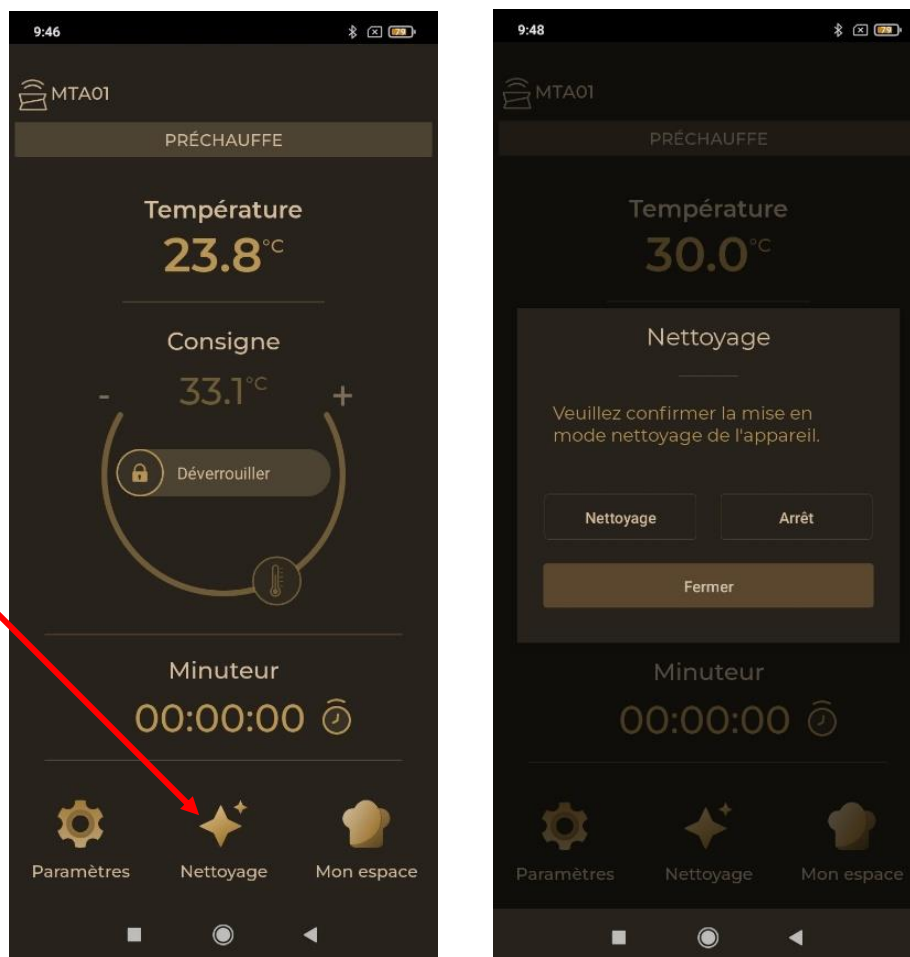
2.3. Manipulación, instalación

- El aparato pesa aproximadamente 2 Kg.
- 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 la aplicación. Para ello, desde la página principal de la aplicación, pulse el icono "Limpieza" y luego "Limpieza" en la ventana que se abre.

Modo de limpieza

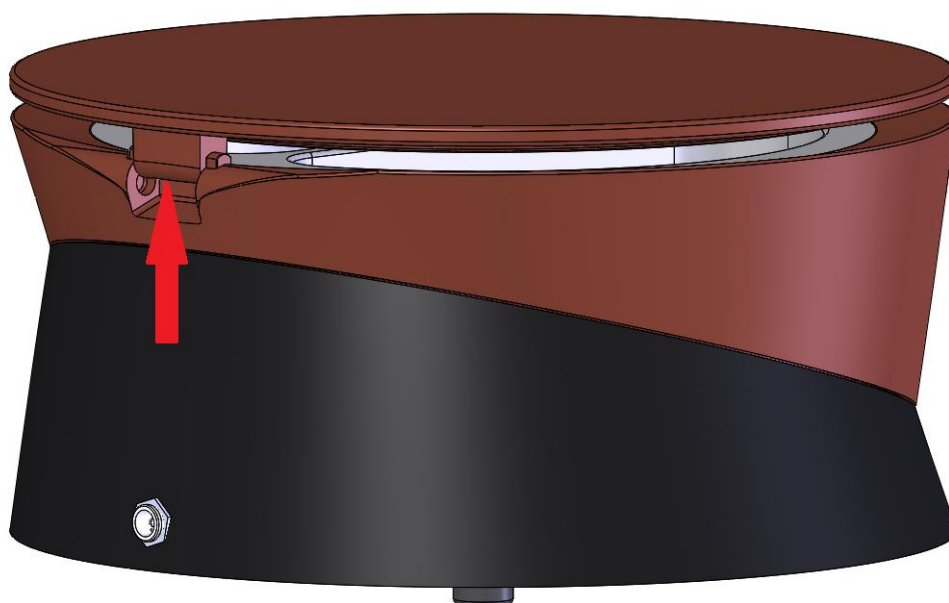


- Una vez activado el modo, el botón del aparato se pone en rojo y el Magic Temper® se calienta hasta 45°C (el tiempo varía en función de la cantidad de manteca de cacao que quede en el depósito).
- Una vez que todo se haya derretido y esté aceitoso, podrá limpiar el depósito más fácilmente vaciando su contenido.
- Una vez vaciado el contenido, puede detener el modo de limpieza pulsando "Limpieza" y luego "Detener" en la página que se abre.

- 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 (botón rojo parpadeante).



- Una vez alcanzado, el botón se vuelve verde y se puede volver a utilizar el dispositivo de forma estándar.
- El depósito se puede limpiar con agua caliente y jabón.
- Limpie el exterior del Magic Tempering® con un paño humedecido con agua caliente y jabón.
- Para facilitar la limpieza, la tapa puede separarse de la base. Para ello, basta con tirar de la tapa por la bisagra cuando esté en **posición cerrada**.



ATENCIÓN :

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

Sólo el depósito del Magic Temper® es impermeable !

La acumulación de líquido fuera del depósito puede dañar el aparato !

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.
- Nunca fuerce la tapa para abrirla !

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.

El periodo de calibración se puede establecer en los ajustes de la aplicación.

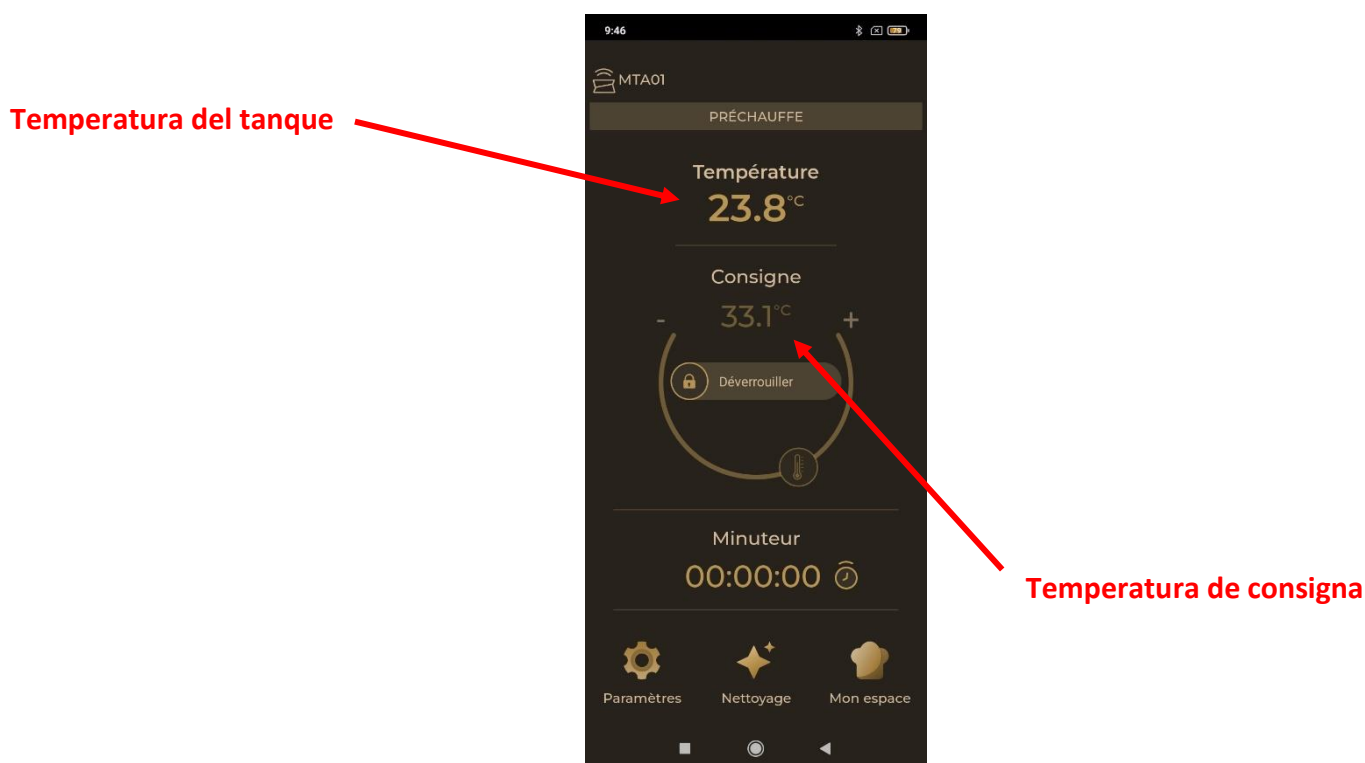
2.7. Colores de los botones

- Blanco: dispositivo conectado a la aplicación (o que se comunica con la aplicación)
- Azul: la temperatura del tanque está alcanzando la temperatura establecida
- Verde: se ha alcanzado la temperatura establecida
- Rojo: modo de limpieza activado o problema detectado

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 emite un pitido y comienza a calentarse según el último ajuste de temperatura programado.



El botón del aparato 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

- En la página principal de la aplicación, desbloquee la temperatura establecida mediante la barra de "Desbloqueo" (arrastre el bloqueo hacia la derecha). A continuación, puedes cambiar la temperatura arrastrando el icono del termómetro a lo largo del semicírculo o pulsando el + o el -. Pulse  para confirmar.

- 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

- Añadir la manteca de cacao en trozos pequeños o en bolitas al bol.
- 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 5 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, el botón se vuelve verde.
- En la página principal de la aplicación, también es posible iniciar un temporizador pulsando 00:00:00. Para pausarlo, basta con pulsar de nuevo. Por último, para reiniciar el temporizador, pulse la flecha de la izquierda del temporizador.

Tiempo transcurrido



- Siempre es posible cambiar la temperatura de consigna durante la fusión.

3.5. Parámetros

- En cualquier momento, es posible acceder al menú de configuración pulsando "Configuración".

Acceso al menú
de configuración



- Elección del idioma de visualización.
- Activación o desactivación del sonido.
- Para la calibración, consulte la sección 2.6.
- Volver a la configuración de fábrica. (Reinicio)

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)
- 1 Manual de inicio rápido
- Certificación de calibración

5. Características

- Dimensiones totales : 200 x 202 x 100 mm
- Peso : 2 Kg
- Capacidad : 0.5kg
- Alimentación : Adaptador de corriente de 100V a 240 V mono fásico 50/60Hz
12V 5A Clase I
- Poder : 60W
- 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 : 30 minutos

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 ALPHA**
Référence : PN # 9100091000



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° (déviations 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 : contact@statice.com
Site internet : www.statice-tempering.com