



Couvertüre-Temperiergerät Chocolate/Sauce Warmer

Art. Nr. 498/240

Das Temperiergerät wird zum Schmelzen oder Warmhalten von Schokolade, Fondant Kuvertüren, Glasuren, Saucen oder Gelees eingesetzt.

Inbetriebnahme

Das Gerät muss an eine geerdete 220-240V-Steckdose angeschlossen werden. Es wird ohne Wasserbad betrieben.

Mit der Sensortaste (No.6) wird das Gerät eingeschaltet (bzw. ausgeschaltet).

Schmelzgut in das Gefäß geben.

Mit den Tasten +/- (No. 2 + 3) wird die gewünschte Temperatur eingestellt und mit Taste T bestätigt. Beim Heizvorgang leuchtet die Anzeige (No. 5) dauerhaft und erlischt bei Erreichen der gewünschten Temperatur (von ca. +25° bis +90°C). Dabei kann die erreichte Temperatur variieren je nach Konsistenz der Masse, Raumtemperatur, dem Einsatz eines Deckels usw. Die jeweilige Temperatureinstellung muss diesen Gegebenheiten angepasst werden.

Reinigung

Beim Ausleeren/Auswechseln des Inhaltes sollte die Masse noch warm sein. Der Innenbehälter wird mit einem weichen Schwamm mit mildem Spülmittel gereinigt und mit klarem Wasser ausgewischt und anschließend sorgfältig abgetrocknet.

(Das Gerät kann auch als Wasserbad benutzt werden (z. B. mit Schüssel Art.2060/200 oder 2635/240.)

- Niemals das Gerät in Wasser eintauchen
- Niemals unter einem laufenden Wasserhahn oder in der Geschirrspülmaschine reinigen
- Niemals in ein Mikrowellengerät, Backofen oder auf Herd- bzw. Warmhalteplatten stellen.

Es darf kein Versuch unternommen werden, ein defektes Temperiergerät selbst zu reparieren, da der Lieferant in diesem Fall keine Garantie mehr übernimmt.

This machine can be used for heating or keeping chocolate, fondant, topping, sauce, jelly etc warm.

Operation

Connect the appliance to an earthed 220-240 volt single phase power outlet.

Fill in the melting food

Touch key No. 6 turns on (or off) the appliance.

Set temperature with touch keys +/- (No. 2 + 3), confirm with T (No. 1). The indicator light (No. 5) goes off when the required temperature is reached (+25° up to +90°C). This can also be helpful to easily identify the regulation mark needed for a particular product.

However, the temperature achieved can vary according to many factors such as the texture of the product, the ambient temperature and the use or not of a lid. The setting of the regulator must be adjusted according to these parameters.

Maintenance

The stainless steel container in which the chocolate/sauce etc is warmed should be emptied while the chocolate/sauce is still warm.

(The appliance can also be used as bain-marie (for example with bowl Art.2060/200 or 2635/240.)

Clean the stainless steel container with a sponge and soapy water, rinse and dry carefully.

- *Never immerse the machine in water.*
- *Never put the machine in a dishwasher or under a tap.*
- *Never put the machine in a microwave oven, a cooker, a hot cupboard or on a hob or hot plate.*

The user should not make any attempt to repair a defective machine, otherwise any possible guarantee may be null and void.

