

chocMELTER

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Instrucciones



chocMELTER 20kg

chocMELTER 6kg



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The chocMELTER should only be operated when the safety & operating instructions have been read and are strictly adhered to. Save these instructions.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliance shall not be cleaned with a water jet.
- Do not touch the inside container of the chocMELTER as it can reach temperatures above 60°C (140°F). To avoid the risk of shock, never open the unit.
- Ensure that children have no access to the chocMELTER or its cable or packaging.
- At no time should the electrical or the heating components be brought into contact with liquids or flammable materials of any type. Never immerse the system in water and avoid locating it close to water sources. Recommended cleaning methods are detailed in the Cleaning chapter.
- Unplug the chocMELTER from its power source when not in use or before cleaning.
- **IMPORTANT-** take special care to slide the sensor through the hole without it catching or twisting as this may cause damage and produce “flickering” or inaccurate results. - Tip: position your right hand next to the sensor corner and, with your ring finger under the sensor, guide it through the hole.

1. DESCRIPTION

The chocMELTER warming tank has been designed specifically to heat and maintain chocolate at a temperature range of 20°C - 60°C (68°F - 140°F).

The system works with direct and air based induction heating, applied from below as well as each of the four sides. This innovative approach heats the chocolate much faster and more efficiently than the industry standard 'below only' heating systems - which take many hours longer to melt the chocolate. With the combination of quality control system and temperature sensor being located 'in the chocolate', (rather than just the air void below), you can be sure of far more accurate readings.

The heating unit will click off after achieving the desired temperature. If the vat is left within the chocMELTER with the lid on, retained heat is excellent. The efficient, low energy design translates into significant running cost savings.

In addition to the energy saving, faster heating and accurate control, this SWISS made product has been developed with a compact & lightweight footprint and comes with ergonomic easy to carry handles & horizontal control panel. The unit is also designed with maximum hygiene in mind - the electrical components are damp washable with no indents and the body does not have the gaps or screw holes that are present in most warming tanks.

The chocMELTER has been designed specifically for heating chocolate and cocoa butter, however, dependent upon the required temperatures, it can potentially be used for similar materials such as icing, glaze, butter and the like.

TIP: for accurate temperature readings, i) please stir the chocolate and ii) ensure that the sensor is immersed in the chocolate and not touching the side of the container.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

	chocMELTER 6kg	chocMELTER 20kg
Nominal output	60 W	100 W
Melting Rate*	6 kg / 13 lbs chocolate circa 3 hours	20kg / 44lbs chocolate circa 6 hours
Temperature Range	20°C - 60°C (68°F - 140°F)	20°C - 60°C (68°F - 140°F)
Container Capacity	5,5 l water or 6 kg/13 lbs chocolate	18l water or 20kg / 44lbs chocolate
Efficient Heating	Air & Direct from all 5 sides	Air & Direct from all 5 sides
Temperature Sensor	Inside the chocolate container for accuracy	Inside the chocolate container for accuracy
Body and Vat Material	High quality stainless steel	High quality stainless steel
Unit Dimensions**	40 cm x 18 cm x 25 cm	62 cm x 33 cm x 25 cm
Boxed Dimensions	42 cm x 24 cm x 30 cm	64 cm x 34 cm x 30 cm
Packed Weight	6.2 kg (boxed, incl. container/lid)	12.1 kg (boxed, incl. container/lid)
Country of Manufacture	Switzerland	Switzerland

The above specifications are approximate.

*Varies with environment temperature, pre heating time and material type.

**Excluding Handles.

3. HOW TO MELT CHOCOLATE AND MAINTAIN THE TEMPERATURE

The chocMELTER has been designed with fast heating and very efficient insulation.

During the melting phase this combination creates a natural delay of a few minutes between the target temperature being achieved, and the latent heat escaping into the chocolate. The chocolate will continue to rise slightly above the target temperature.

Stirring briefly can be used to bring it quickly back to the target temperature.

Once the target temperature has been achieved, the chocMELTER is extremely efficient in maintaining the heat. It will use minimal energy and may take 30 minutes before the heating phase needs to reengage, and then only shortly.

Whilst most owners of the chocMELTER will likely possess specialist chocolate preparation knowledge, below we have provided some basic comments relating to tempering. For more specific information, please contact a training school such as the Barry Callebaut Academy™ centre.

There are 2 different methods of using your chocMELTER to prepare chocolate, depending on whether you need to “manually temper” your chocolate (Cooling approach), or are instead using “pre-tempered” chocolate (Heating approach). These are outlined below.

A. Manual Tempering Using The Cooling Approach

This approach, often called the “seeding method”, requires that chocolate to be heated to 45°C (113°F), after which small amounts of solid tempered chocolate pieces are added to the pool to promote the formation of the desired Beta V crystals.

The Seeding Process

According to experts such as the Barry Callebaut Academy™, the amount of Beta V crystal within the seed chocolate should not exceed more than 0.4 to 0.6% of the total pool. This can be achieved by adding a maximum of 10 - 15% of seed buttons, as described below. These seed buttons contain small levels of Beta V crystals, which multiply quite quickly and eventually will crystallise (solidify) the complete liquid pool at which time you would need to go through the tempering process again.

1. Melt the chocolate buttons / pieces until they are completely liquid in form. An ideal melting temperature is recommended as 45°C (113°F), but should not be above 60°C (140°F).
2. Set the chocMELTER to a target of 45°C (113°F) and add about 10% of seed chocolate compared to the total liquid pool.
3. Set the chocMELTER to a target of 35°C (95°F) and allow it to fall. Stir continuously until the seed chocolate has melted. When it reaches the target 35°C (95°F), add another 5 - 10% of seed chocolate and stir occasionally until the remaining seed buttons have melted.
4. Now set the chocMELTER to your working chocolate level. Once achieved, stir briefly to ensure a uniform temperature distribution.

Below are generally accepted approximate working temperatures by chocolate type:

Dark chocolate: 31 - 32°C (88 - 90°F)

Milk chocolate: 29 - 30°C (84 - 86°F)

White chocolate: 28 - 29°C (82 - 84°F)

5. **Important - confirm the tempering condition:** If correctly tempered, the chocolate fluidity can be tested on a palette knife. If it solidifies quickly, it is tempered.

N.B. To slow down over-crystallisation (solidifying), avoid excessive amounts of seed chocolate or too much stirring as these actions will accelerate the multiplication of Beta V crystals. Stir occasionally and briefly. To reverse early signs of over-crystallisation, applying additional heat for a short period may help retain a good tempered condition.

TIP: To speed up the melting process you may want to set the target melt temperature up around 55°C (131°F) for dark chocolate or 50°C (122°F) for milk and white chocolate.

B. Melting Pre-Tempered Chocolate Using The Heating Approach

This simpler approach assumes you are already using pre-tempered chocolate and your intention is to heat it up to the industry recommended working temperature.

Take care that the overall temperature does not exceed much higher than 35°C (95°F), as above this temperature, the preferred Beta V crystals will start to be lost and you will eventually need to temper your chocolate again. To minimise this risk, we recommend melting the chocolate slowly at a setting a few degrees lower than your target working temperature. When it has been achieved, stir the chocolate briefly and then set the target temperature.

4. GETTING STARTED

NEVER USE the fixed internal bowl area to melt chocolate. Chocolate should only be melted in the removable vat.

DO NOT FILL WITH WATER!

Unlike cheap bain-marie units, the chocMELTER uses induction heating via air & direct contact, combined with digital control.

- **N.B.** Before fully sliding the chocolate vat into the chocMELTER, thread the temperature sensor through the hole in the back rim of the vat so that the sensor is pointing downwards into the basin. It should stop just before touching the bottom and not be touching the sides. This innovative and simple design provides a much more precise reading than the industry standard approach of inaccurately measuring the air void below the chocolate. When finished, simply wipe down the sensor with a soapy cloth and fit into the handy storage clip. **IMPORTANT-** take special care to slide the sensor through the hole without it catching or twisting as this may cause damage and produce “flickering” or inaccurate results.
- Tip: position your right hand next to the sensor corner and, with your ring finger under the sensor, guide it through the hole.
- Add the chocolate. If it has not been pre-melted, we recommend you break it up into small pieces or use pellets in order to speed up the process and then cover the chocolate with the lid. For guidance, some optional tempering processes are detailed below.
- A target temperature of up to 60°C (140°F) can be set, being the maximum temperature recommended for melting chocolate before risking that it burns.

To set the desired temperature simply

1. Press button P for 3 seconds.
2. Use the arrows to set the Target temperature.
3. Press button P to confirm.

The displayed value will then return to the actual temperature. The temperature control unit runs a self-test when turned on.

Once the target temperature is reached, the heating unit will power off with a click.

Due to our innovative heating design, if the lid is left in place the temperature loss is minimal. Upon achieving the desired temperature, it is not uncommon for the heating feature to be in off mode for the majority of the time.

Active in the temperature setting menu

● SET

N/A

● OUT

N/A

● ALM

Heating in Process

● H/C



Quit – leave menu

Arrows to program the target temperature

P – Press for 3 seconds to set the target temperature

- Remember to stir the chocolate regularly, but briefly - this will aid the melting process.
- When you want to lower the temperature during tempering, to speed up this “cooling down” phase, remove the inner chocolate vat from the chocMELTER and put on a table. Apply air movement across the top via a fan if available.
- If you see the message “LOC.”, you have pressed the “P” for much longer than the required 3 seconds. Pressing for more than 6 seconds will pull up a complex programming menu. Although protected by a password, we do not recommend you enter this menu.
- Simply by pressing the circle button above “P”, and press for just 3 seconds. You will see the current set temperature and can adjust the target by use of the arrows. Then save the target by pressing shortly the “P”. The screen will return to the actual temperature.

5. TIPS & TRICKS

The ideal working environment? The best conditions for working with chocolate are an air conditioned room at around 20°C (68°F) with a maximum humidity of 70%.

Do not allow water to mix with melted chocolate. Avoid storing chocolate in a standard refrigerator as water condensation may form on the chocolate surface when brought out at room temperature with the resulting white/grey effect (bloom). If stored in a fridge, the maximum humidity recommended is 50%. Pay particular attention to removing any excess moisture from the lid of the vat. If dipping is your thing, make sure fruit, biscuits and even the utensils being used are at room temperature and thoroughly dry.

Need a thicker or thinner consistency? The viscosity (thickness / surface tension) of your chocolate can be influenced by temperature or its cocoa butter content. If you need a thinner layer, simply increase the temperature within the industry norms, or mix with as much as 50% pre

melted cocoa butter. When filling moulds or using thicker layers, you can speed up the cooling process with a fan by applying air movement across the top of the chocolate.

Can you use a microwave or saucepan as a melting aid? Yes, these will speed up the process, however these methods come with risk of burning the chocolate due to higher temperatures. If using a microwave, at the first sign of melting stir and heat for no more than 15 second intervals. Continue to stir between intervals. The longer the duration and lower the temperature used, the better the potential chocolate quality.

6. CLEANING

Important: Chocolate or other similar material should only be placed in the removable vat and never in the chocMELTER interior. Never expose the chocMELTER to liquids or immerse in water.

Always clean immediately after use. For external cleaning of the chocMELTER, simply wipe down the surfaces and temperature sensor with a mild food grade approved detergent.

The removable vat can be cleaned in the same way as other stainless steel containers / pans - either in the sink or dishwasher. Avoid the use of steel wool or similar abrasive materials. A small pipe brush can be used on any edges.

WARRANTY

The chocMELTER is guaranteed for twelve months from sale date subject to the enclosed terms and on condition that it is **only used for processing products approved for the food industry.**

The guarantee starts upon customer receipt. In the event of a fault, please contact the reseller before returning the machine.

The chocMELTER is designed to work and rest intermittently and should not be used to run continuously by removing or tricking the sensor.

Only original spare parts may be used in the event of repairs.

The chocMELTER must be serviced and cleaned as described in the operating instructions.

The guarantee excludes any damage due to modifications, overloading or incorrect handling.

REPAIRS & PRODUCT LIABILITY

The chocMELTER is produced with quality components. If you have questions we recommend following the user video on our website: www.kreaswiss.com or contacting your reseller for additional support. Please always include the article number & product serial number in any correspondence.

General repairs are not covered by the guarantee and shall be performed by service centres subject to the applicable price and delivery terms of the country in question. No liability is accepted for damage caused directly or indirectly by the use of this product.

The user assumes full responsibility for the use of the product in accordance with the laws of food hygiene and other legal regulations.

RELEVANT STANDARDS / SPECIFICATIONS / DIRECTIVES

IEC 60335-2-50 (Fourth Edition): 2002 + A1:2007 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corry 1:210 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. Corr. 1:2014



Dr. Kendrick
Managing Director





WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Die chocMELTER sollte nur benutzt werden, nachdem die Sicherheits- und Bedienungsanweisungen gelesen wurden und befolgt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät darf NICHT mit einem starken Wasserstrahl gereinigt werden.
- Berühren Sie nicht den Innenbehälter des chocMELTER, da dieser Temperaturen von über 60°C (140°F) erreichen kann. Um das Risiko eines Stromschlages zu vermeiden, öffnen Sie niemals das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugang zu dem chocMELTER, dem Kabel oder der Verpackung haben.
- Weder die elektrischen noch die Heizungskomponenten dürfen in direkten Kontakt mit Flüssigkeiten oder brennbaren Materialien jeglicher Art gebracht werden. Tauchen Sie das Schmelzgerät nicht in Wasser und vermeiden Sie dieses in der Nähe von Wasserquellen zu platzieren. Das korrekte Reinigungsverfahren ist oben beschrieben.
- Nehmen Sie den chocMELTER vom Stromnetz, wenn dieser nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung.
- ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Sensor durch das Loch geführt wird, ohne dass er hängen bleibt oder sich verdreht, da dies zu Schäden, bzw. einem „Flackern“ der Temperaturanzeige und somit ungenaue Ergebnisse führen kann. - Tipp: Positionieren Sie Ihre rechte Hand neben der Sensorecke und führen Sie diesen mit dem Ringfinger unter dem Sensor durch das Loch.

1. BESCHREIBUNG

Der chocMELTER Wärmegerät wurde speziell entwickelt, um Schokolade zu erhitzen und im Temperaturbereich von 20°C - 60°C (68°F - 140°F) warm zu halten.

Das System arbeitet mittels einer direkten sowie luftbasierten Induktionsheizung, sowohl von unten als auch an den vier Seitenwänden. Dieser innovative Ansatz erwärmt die Schokolade sehr viel schneller und effizienter als der Industriestandard der „nur von unten“-Heizungstechnik – welche viele Stunden braucht, um Schokolade zum Schmelzen zu bringen. Mit der Kombination aus Qualitätskontrolle und Temperatursensor, welcher sich direkt innerhalb der Schokolade befindet (und nicht lediglich die Umgebungstemperatur der Luft nahe der Heizplatte misst), können Sie sich genauer Messergebnisse sicher sein. Die Heizeinheit schaltet sich automatisch aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Und wenn der chocMELTER-Behälter mit dem Deckel darauf genutzt wird, hält die Wärme dementsprechend lange vor. Dieses effiziente Energiekonzept führt zu erheblichen Betriebskosteneinsparungen.

Neben der Energieeinsparung, schnelleren Erwärmung und genauen Steuerung, wurde dieses kompakte aber dennoch leichte SCHWEIZER Qualitätsprodukt mit ergonomischen Tragegriffen und einem horizontalen Bedienfeld ausgestattet. Bei diesem Gerät steht die maximale Hygiene im Vordergrund, da die elektrischen Komponenten einfach feucht abgewischt werden können und das Gerät, im Vergleich zu herkömmlichen Wärmegeräten, keine spitzen Ecken und Schraublöcher aufweist.

Der chocMELTER wurde speziell zum Erhitzen von Schokolade und Kakaobutter entwickelt. Nichtsdestotrotz können auch andere, ähnliche Materialien (abhängig von der erforderlichen Temperatur) wie z. B. Zuckergrus, Glasur, Butter und dergleichen verarbeitet werden.

TIPP: für genaue Temperaturablesungen, i) rühren Sie bitte die Schokolade und ii) stellen Sie sicher, dass der Sensor in die Schokolade eintaucht und nicht die Seite des Behälters berührt.

2. TECHNISCHE DATEN

	chocMELTER 6kg	chocMELTER 20kg
Nennleistung	60 W	100 W
Schmelzrate*	6kg /13lbs Schokolade in 2-3 Stunden	20kg / 44lbs chocolate circa 6 hours
Temperaturbereich	20°C - 60°C (68°F - 140°F)	20°C - 60°C (68°F - 140°F)
Behälterkapazität	5,5l Wasser oder 6kg/13lbs Schokolade	18l water or 20kg / 44lbs chocolate
Effiziente Beheizung	Luft & Direktkontakt von allen 5 Seiten	Air & Direct from all 5 sides
Temperatursensor	Innerhalb des Behälters für akkurate Messung	Inside the chocolate container for accuracy
Material Produkteinheit	Hochwertiger Edelstahl	High quality stainless steel
Abmessung netto**	40 cm x 18 cm x 25 cm	62 cm x 33 cm x 25 cm
Abmessung verpackt	42 cm x 24 cm x 30 cm	64 cm x 34 cm x 30 cm
Gewicht mit Verpackung	6.2 kg (verpackt, inkl. Behälter/Deckel)	12.1 kg (boxed, incl. container/lid)
Ursprungsland	Schweiz	Switzerland

Die obigen Angaben sind Circa-Angaben.

* Variiert je nach Umgebungstemperatur, Vorerwärmung und Materialtyp.

**Ohne Handgriffe.

3. SCHOKOLADE SCHMELZEN UND DIE TEMPERATUR BEIBEHALTEN

Die chocMELTER wurden für schnelles Aufheizen und sehr effiziente Isolation entwickelt. Während der Schmelzphase bewirkt diese Kombination eine natürliche Verzögerung von ein paar Minuten zwischen dem Erreichen der Zieltemperatur und dem nachträglichen Erwärmen der Schokolade. Die Temperatur der Schokolade wird leicht über die Zieltemperatur steigen. Kurzes Umrühren bringt es zurück auf die Zieltemperatur.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, wird der chocMELTER diese Temperatur sehr genau beibehalten. Es bedarf wenig Energieleistung und kann die Betriebstemperatur bis zu 30 Minuten beibehalten, bevor erneut kurz angeheizt werden muss.

Da die meisten chocMELTER Besitzer sehr wahrscheinlich spezielles Wissen der Schokoladenherstellung haben, sind nachfolgend nur einige Grundregeln genannt. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine Ausbildungsschule wie z.B. Barry Callebaut Academy™ Centre.

Es gibt zwei verschiedene Methoden wie Sie Schokolade im chocMELTER vorbereiten können. Entweder manuell temperieren oder mittels der vorkristallisierten Methode. Diese sind nachfolgend erklärt:

A. Manuelles Temperieren

Diese Methode, öfters auch „Impfmethode“ genannt, verlangt, dass die Schokolade bis zu 45C°(113°F) erhitzt wird. Danach werden kleine Stücke fester, gehärteter Schokolade dazugegeben, um die Formation der gewünschten Beta V Kristalle zu erzeugen.

Die „Impfmethode“.

Experten von der Barry Callebaut Academy TM raten, dass die Menge Beta V Kristalle innerhalb der „geimpften Schokolade“ nicht mehr als 0,4 bis 0,6% von der Gesamtmenge betragen sollte. Dies können Sie erreichen indem Sie maximal 10 bis 15% gehackte Schokolade hineingeben (wie unten beschrieben). Die zerkleinerte Schokolade hat kleine Mengen Beta V Kristalle die sich sehr schnell vermehren und am Ende das Ganze fest werden lassen. In diesem Fall müssen Sie die Prozesse des Erhärtens wiederholen.

1. Schokoladen Stücke komplett schmelzen lassen. Empfohlene Schmelztemperatur ist 45C°(113°F), aber nicht höher als 60C°(140°F).
2. chocMELTER auf Zieltemperatur von 45C°(113°F) einstellen, dann geben Sie 10% vom gesamt Schokoladenmenge im Form von gehackter Schokolade dazu.
3. chocMELTER auf Zieltemperatur von 35C°(95°F) einstellen und die Temperatur fallen lassen. Dann umrühren bis diese Temperatur erreicht ist. Danach nochmals 5 bis 10% gehackte Schokolade dazugeben, ab und zu umrühren bis die gesamte gehackte Schokolade geschmolzen ist.
4. Jetzt stellen Sie den chocMELTER auf Ihre Arbeitstemperatur ein. Sobald die Temperatur erreicht ist, kurz umrühren um die Wärme gleichmäßig zu verteilen.

Hier sind die allgemein akzeptierten, ungefähren Arbeitstemperaturen für verschiedene Schokoladentypen:

Dunkle Schokolade: 31 - 32°C (88 - 90°F)

Milch Schokolade: 29 - 30°C (84 - 86°F)

Weißer Schokolade: 28 - 29°C (82 - 84°F)

5. **WICHTIG** – Wenn die Schokolade recht schnell auf dem Flachmesser erhärtet, dann ist diese korrekt „temperiert“ worden.

NB. Um das Festwerden zu verlangsamen, nicht zu viel zerkleinerte Schokolade benutzen oder zu viel umrühren. Sonst vermehrt es die Beta V Kristalle. Bitte nur gelegentlich und kurzzeitig umrühren. Bei Anzeichen einer Überkristallisierung, bzw. diese wieder umzukehren, führen Sie kurz etwas Extra-Hitze hinzu, um wieder in den Temperierzustand zu kommen

Tipp: Um den Schmelzprozess zu beschleunigen, können Sie die Schmelztemperatur auf etwa 55C° (113°F) für dunkle Schokolade und 50C° (122°F) für Milkschokolade sowie weiße Schokolade einstellen.

B. Schmelzen von gehärteter Schokolade

Diese einfache Methode setzt voraus, dass Sie schon gehärtete Schokolade benutzen, welche Sie zu der von der Industrie vorgeschlagenen Arbeitstemperatur erwärmen.

Bitte aufpassen, dass die Temperatur insgesamt nicht viel höher als 35C° (95°F) steigt, sonst gehen die gewünschten Beta V Kristalle verloren und Sie müssen die Schokolade wieder „temperieren“. Um dieser Gefahr vorzubeugen, empfehlen wir die Schokolade ein paar Grad unter Ihrer Zieltemperatur langsam zu schmelzen. Waren Sie damit erfolgreich, die Schokolade kurz umrühren und die gewünschte Zieltemperatur einstellen.

4. ERSTE SCHRITTE

NIEMALS den fest eingesetzten, inneren Wannenbehälter zum Schokoladeschmelzen verwenden. Schokolade darf nur in dem herausnehmbaren Behälter geschmolzen werden.

NICHT MIT WASSER AUFFÜLLEN!

Im Gegensatz zu einfachen, billigen Wasserbadeinheiten, verwendet der chocMELTER ein Induktionsheizkonzept mittels der Kombination von Lufterwärmung und Direkterhitzung; und das digital gesteuert.

- **Bitte beachten:** Bevor Sie die Schokoladen in den Behälter des chocMELTER legen, führen Sie den Temperatursensor durch das Loch am hinteren Wannenrand, so dass der Sensor nach unten in das Becken gerichtet ist. Der Sensor sollte den Boden nicht berühren und nicht die Seitenwand berührt. Dieses innovative und einfache Design ermöglicht ein viel genaueres Arbeiten als andere Schmelzgeräte am Markt, da diese lediglich und ungenau die erwärmte Luft unterhalb des Wannenbodens messen. Wenn Sie fertig sind, wischen Sie den Sensor einfach mit einem Tuch und Seifenwasser ab und befestigen diesen wieder an dem Clip. ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Sensor durch das Loch geführt wird, ohne dass er hängen bleibt oder sich verdreht, da dies zu Schäden, bzw. einem „Flackern“ der Temperaturanzeige und somit ungenaue Ergebnisse führen kann. - Tipp: Positionieren Sie Ihre rechte Hand neben der Sensorecke und führen Sie diesen mit dem Ringfinger unter dem Sensor durch das Loch.
- Fügen Sie die Schokolade hinzu. Wenn diese noch nicht vorab geschmolzen wurde, empfehlen wir Ihnen, den Prozess dadurch zu beschleunigen, indem Sie die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Deckel abdecken. Zur besseren Orientierung sind unten ein paar optionale Temperierprozesse beschrieben.
- Eine Zieltemperatur von bis zu 60°C (140°F) kann eingestellt werden, wobei dies die maximale Temperatur zum Schmelzen von Schokolade sein sollte, da Sie ansonsten ein Anbrennen riskieren.

Um die gewünschte Temperatur einfach einzustellen,

1. Drücken Sie die Taste P für 3 Sekunden.
2. Verwenden Sie die Pfeile, um die Zieltemperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste P zum Bestätigen.

Daraufhin springt die Anzeige wieder zurück, um die aktuelle Ist-Temperatur anzuzeigen. Der Temperaturregler führt beim Anschalten des Gerätes einen Selbsttest durch.

Sobald die Solltemperatur erreicht ist, wird sich die Heizeinheit mit einem Klickgeräusch abschalten. Aufgrund unseres Heizungsdesigns, ist der Temperaturverlust minimal, wenn der Deckel auf dem Behälter verbleibt. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur ist es nicht ungewöhnlich, dass die Heizung für geraume Zeit im „Aus“-Modus verweilt.

Aktiv im Temperaturmodus

● SET

keine Angabe

● OUT

keine Angabe

● ALM

Heizvorgang

● H/C



Abrechen – Menü verlassen

Pfeile, um die Zieltemperatur zu wählen

P – 3 Sekunden lang drücken, um die Zieltemperatur zu speichern

- Denken Sie daran, die Schokolade regelmäßig umzurühren, allerdings nur kurzzeitig - dies wird den Schmelzprozess beschleunigen.
- Wenn Sie die Temperatur während des Temperierens senken möchten, um die „Abkühlung“ zu beschleunigen, entnehmen Sie den inneren Schokoladenbehälter aus dem chocMELTER und platzieren diesen auf einem Tisch. Fächern Sie Luft zu oder nutzen Sie einen Ventilator, falls verfügbar.
- Falls auf der Anzeige „LOC.“ erscheint, dann haben sie „P“ länger gedrückt als die erforderlichen 3 Sekunden. Drücken sie länger als 6 Sekunden bekommen sie Zugang zu einer erweiterten Menüführung. Diese ist durch ein Passwort geschützt und sollte nicht betreten werden.
- Einfach den Knopf mit dem Kreissymbol über der Taste „P“ drücken und anschließend „P“ für 3 Sekunden halten. Nun sehen sie die zurzeit eingestellte Temperatur und können diese mit den Pfeiltasten Ihren Bedürfnissen anpassen. Diese speichern sie indem sie kurz „P“ drücken. Ihnen wird dann die aktuelle Temperatur angezeigt.

5. TIPPS & TRICKS

Die ideale Arbeitsumgebung? Die beste Voraussetzung für die Arbeit mit Schokolade ist ein Raum mit Klimaanlage bei etwa 20°C (68°F) Umgebungstemperatur mit einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 70%.

Vermischen Sie nicht Wasser mit geschmolzener Schokolade. Vermeiden Sie die Lagerung von Schokolade in einem herkömmlichen Kühlschrank, da sich Kondenswasser auf der Schokoladenoberfläche bildet/vermischt und sich bei anschliessender Raumtemperatur der bekannte Weiss/Grau-Effekt (Blütenbildung) einstellt. Wenn die Schokolade in einem Kühlschrank gelagert wird, ist die maximal empfohlene Luftfeuchtigkeit 50%. Achten Sie besonders auf, jegliche überschüssige Feuchtigkeit von dem Behälterdeckel zu entfernen. Wenn das „Dipping“ Ihr Ziel ist, stellen Sie sicher, dass Obst, Kekse etc. als auch die Arbeitsutensilien, sich auf Raumtemperatur befinden und gründlich trocken sind.

Sie benötigen eine dickere oder dünnere Konsistenz? Die Viskosität (Dick- bzw. Düninflüssigkeit/ Oberflächenspannung) Ihrer Schokolade kann durch die Temperatur oder den Kakaobuttergehalt beeinflusst werden. Wenn Sie eine dünnere Schicht benötigen, erhöhen Sie einfach die Temperatur gemäss der Industrienormen, oder mischen Sie bis zu 50% vorgeschmolzene Kakaobutter dazu. Bei der Befüllung von Formen mit dickeren Schichten, können Sie den Kühlprozess durch das Ventilieren der Schokoladenoberfläche beschleunigen.

Kann man eine Mikrowelle oder einen Kochtopf als Schmelzhilfe verwenden? Ja, dies wird den Prozess beschleunigen, aber es besteht die Gefahr, dass die Schokolade aufgrund der höheren Temperaturen anbrennt. Wenn Sie eine Mikrowelle nutzen, stellen Sie bei den ersten Schmelzanzeichen sicher, dass die Mikrowelle in nicht mehr als 15-Sekunden-Intervallen läuft. Rühren Sie die Schokolade in den Intervallpausen um. Je länger die Dauer und je niedriger die Temperatur ist, desto besser die spätere Schokoladenqualität.

6. REINIGUNG

Wichtig: Schokolade oder andere zu erwärmende Materialien sollte nur in den herausnehmbaren Wannenbehälter und nie in den chocMELTER-Innenraum platziert werden. Halten Sie den chocMELTER trocken und tauchen Sie diesen nicht in Wasser.

Stets nach jedem Gebrauch reinigen. Für die Außenreinigung des chocMELTER, einfach die Oberflächen und den Temperatursensor mit einem milden, lebensmittelgeeigneten Reinigungsmittel abwischen.

Der herausnehmbare Wannenbehälter kann wie andere Edelstahlbehälter/ Pfannen gereinigt werden - entweder in der Spüle oder der Spülmaschine. Vermeiden Sie den Einsatz von Stahlwolle oder ähnlichen Scheuermitteln. Eine kleine Rohrbürste kann auf den Rundkanten verwendet werden.

GARANTIE

Die Garantie von 12 Monaten wird entsprechend den beiliegenden Bedingungen und folgenden Umständen gewährt. Das Gerät wird ausschliesslich zum Verarbeiten von für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Produkten eingesetzt. Das Kaufdatum des Endverbrauchers bestimmt den Beginn der Garantiedauer. Im Falle einer Fehlfunktion, kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhändler bevor Sie das Gerät einschicken.

Der chocMELTER ist darauf ausgelegt im Wechsel von „Arbeitsphase & Ruhephase“ eingesetzt zu werden und ist nicht für den durchlaufenden Einsatz mittels einer Entfernung/Manipulation des Temperatursensors bestimmt.

Bei Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

Der chocMELTER muss wie in der Bedienungsanleitung beschrieben gepflegt, gewartet und gereinigt werden.

Schäden die auf natürliche Abnutzung, Überlastung oder unsachgemässe Behandlung zurückzuführen sind, bleiben von der Garantie ausgeschlossen.

REPARATUREN & PRODUKTHAFTUNG

Der chocMELTER wird aus hochwertigen Materialien hergestellt. Sollten Sie Fragen haben, so konsultieren Sie die Anwendervideos auf unserer Webseite: www.kreaswiss.com oder kontaktieren Sie Ihren Fachhändler zur zusätzlichen Unterstützung. Bitte nennen Sie stets die Artikelnummer und Produktseriennummer bei der Korrespondenz. Reparaturen, die nicht unter die Garantieleistung fallen, werden durch Servicestellen zu den gültigen Preis- und Lieferbedingungen des entsprechenden Landes ausgeführt. Jede Haftung für alle Schäden wird abgelehnt, die direkt oder indirekt durch die Verwendung und das Sprühen mit Produkten entstanden sind. Der Anwender übernimmt die volle Verantwortung im Bereich der Lebensmittelgesetze oder anderer Gesetzesbestimmungen für den Gebrauch des Produktes.

RELEVANTE NORMEN / SPEZIFIKATIONEN / RICHTLINIEN

EC 60335-2-50 (Vierte Auflage): 2002 + A1: 2007 in Verbindung mit IEC 60335-1: 2010 (Fünfte Auflage) inkl. Korr. 1: 2010 und Korr. 2: 2011 + A1: 2013 inkl. Korr. 1: 2014



Dr. Kendrick
Managing Director





INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

El chocMELTER sólo debe ser utilizado de forma segura cuando se hayan leído y respetado estrictamente las instrucciones de seguridad y funcionamiento. Guardar estas instrucciones.

- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisado o instruidos.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del mismo no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No limpie el aparato con un chorro de agua.
- No toque el recipiente interior del chocMELTER ya que puede alcanzar temperaturas por encima de los 60°C (140°F). Para evitar el riesgo de choque nunca abra la unidad.
- Asegúrese de que los niños no tengan acceso al chocMELTER o a su cable o embalaje.
- En ningún momento los componentes eléctricos o de calefacción deben ponerse en contacto con líquidos o materiales inflamables de cualquier tipo. Nunca sumerja el sistema en agua y evite ubicarlo cerca de fuentes de agua. Los métodos de limpieza recomendados se detallan en el capítulo Limpieza.
- Desconecte el chocMELTER de su fuente de alimentación cuando no esté en uso o antes de limpiarlo.
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el sensor se inserta a través del agujero, sin ser atrapado o torcida, ya que un "parpadeo" del indicador de temperatura y por lo tanto puede causar resultados inexactos en daños. - Consejo: Posición su mano derecha al lado del área del sensor y ejecutarlo con el dedo anular por debajo del sensor a través del agujero.

1. DESCRIPCIÓN

El calentador chocMELTER ha sido especialmente desarrollado para calentar chocolate y mantenerlo en un margen de temperatura entre 20°C y 60°C (68°F – 140°F).

El sistema trabaja con la ayuda de un calentador por inducción directa que calienta el aire tanto desde abajo como desde las cuatro paredes laterales. Este enfoque innovativo calienta el chocolate de forma mucho más rápida y efectiva que el método industrial de calentamiento estándar que calienta solo la parte inferior tardando muchas horas hasta derretir el chocolate. Con la combinación del sistema de control y un sensor de temperatura el cual se encuentra directamente en el chocolate (y que no solamente mide la temperatura en el aire del alrededor inmediato del hornillo) podrá usted estar seguro de recibir lecturas más precisas. La unidad de calefacción se apagará automáticamente cuando la temperatura deseada se ha alcanzado. La temperatura deseada se mantendrá más tiempo si usa el chocMELTER con tapa. Este concepto energético reduce significativamente los costes de su uso.

Junto al ahorro energético, rápido calentamiento y control exacto, este compacto, pero sin embargo liviano producto de calidad suiza, está equipado con manijas ergonómicas y un panel de control horizontal. En este aparato la higiene máxima ocupa un puesto destacado porque todos los componentes eléctricos se pueden limpiar húmedos en comparación con los calentadores convencionales no contiene esquinas rectas así como tampoco agujeros de tornillos.

El chocMELTER ha sido especialmente desarrollado para calentar chocolate y manteca de cacao. Pero sin embargo, se puede trabajar con productos similares (dependiendo de la temperatura necesaria) como por ejemplo: almíbar, garrapiñada, manteca y otros parecidos.

CONSEJO: para lecturas precisas de la temperatura, i) revuelva el chocolate y ii) asegúrese de que el sensor esté sumergido en el chocolate y no toque el lado del recipiente.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	chocMELTER 6kg	chocMELTER 20kg
Potencia nominal de salida	60 W	100 W
Tasa de fundición*	6 kg / 13 lbs chocolate cerca 3 horas	20 kg / 44 lbs chocolate cerca 6 horas
Rango de temperatura	20°C - 60°C (68°F - 140°F)	20°C - 60°C (68°F - 140°F)
Capacidad del contenedor	5,5 l agua o 6 kg/13 lbs chocolate	18 l agua o 20 kg/44 lbs chocolate
Calor efectivo	del aire y directo de los 5 lados	del aire y directo de los 5 lados
Sensor de temperatura	Dentro del contenedor	Dentro del contenedor
Material del producto	Acero fino de alta calidad	Acero fino de alta calidad
Dimensión neta**	40 cm x 18 cm x 25 cm	62 cm x 33 cm x 25 cm
Dimensión empacada	42 cm x 24 cm x 30 cm	64 cm x 34 cm x 30 cm
Peso con envase	6.2 kg (empacado, incl. envase/tapa)	12.1 kg (empacado, incl. envase/tapa)
País de origen	Suiza	Suiza

Los datos arriba son datos aproximados.

*Varían dependiendo de la temperatura del ambiente, calentamiento previo y tipo de material.

**Las manijas no están incluidas.

3. COMO DERRETIR EL CHOCOLATE Y MANTENER SU TEMPERATURA

El chocMELTER ha sido desarrollado para un calentamiento rápido y eficiente aislamiento. Durante la fase del derretimiento esa combinación produce un retraso natural de algunas minutos entre la temperatura deseada y la transferida al chocolate, así se incrementará paulatinamente hasta alcanzar la temperatura deseada. Un movimiento breve del chocolate disminuirá su temperatura. Apenas alcanzada la temperatura de funcionamiento el chocMELTER mantiene dicha temperatura de forma exacta. Éste necesitará poca energía y podrá mantener la temperatura de funcionamiento hasta 30 minutos antes de volver a calentar nuevamente.

La mayoría de los dueños de chocMELTER disponen probablemente de un conocimiento especial de la producción de chocolate, por el cual, a continuación se detallan algunas reglas fundamentales. Para información adicional contacte por favor con una escuela de entrenamiento, como por ejemplo the Barry Callebaut Academy™ centre.

Existen dos métodos diferentes para preparar el chocolate en el chocMELTER, el ajuste de templado manual o el método con chocolate pre cristalizado. Explicados a continuación.

A. Templado manual

Este método muchas veces llamado “método vacunación” exige que el chocolate esté derretido hasta 45°C (113°F), después se añade pequeños trozos de chocolates endurecidos para crear los cristales Beta V.

Proceso de vacunación

Expertos de la academia Barry Callebaut™ aconsejan, que la cantidad de los cristales Beta V dentro del chocolate vacunado no debería sobrepasar los 0.4 hasta 0.6% del total. Esto se logra si se añade un máximo de 10 – 15% de chocolate picado como se menciona más abajo. El chocolate picado contiene pocas cantidades de Beta V cristales que se reproducen rápidamente y endurecen todo al final del proceso. En este caso se debe repetir el proceso de endurecimiento.

1. Derretir trozos de chocolate completamente a una temperatura de fundición aproximada de 45°C (113°F) sin sobrepasar los 60°C (140°F).
2. Regule el chocMELTER a la temperatura deseada de 45°C (113°F) y añada 10% de la cantidad total de chocolate en forma de chocolate picado.
3. Regule el chocMELTER a una temperatura de 35°C (95°F) y espere a que la temperatura del chocolate caiga. Remueva hasta alcanzar la temperatura. Luego añada otra vez de 5 a 10% del chocolate picado y remueva hasta que todo el chocolate picado este derretido.
4. Ahora regule el chocMELTER a su temperatura de funcionamiento. Cuando ésta se haya alcanzado, remueva brevemente para repartir el calor de forma homogénea. Las temperaturas recomendadas para las diferentes clases de chocolates son las siguientes:
Chocolate negro: 31 - 32°C (88 - 90°F)
Chocolate con leche: 29 - 30°C (84 - 86°F)
Chocolate blanco: 28 - 29°C (82 - 84°F)

5. Importante - confirma las condiciones de templado: Cuando el chocolate está correctamente templado se endurece rápidamente encima de una espátula.

NOTA. Para ralentizar el endurecimiento no utilice demasiado chocolate picado, si no, se reproducen los cristales Beta. Por favor, remueva a veces brevemente. Para invertir la reproducción suministre calor breve.

CONSEJO: Para acelerar el proceso de fundición se puede subir la temperatura hasta 55°C (131°F) para chocolate negro y 50°C (122°F) para chocolate con leche y chocolate blanco.

B. Método con chocolate pre cristalizado

Este método simple requiere que se utilice chocolate endurecido, es decir, (pre cristalizado), el cual se calienta a la temperatura deseada, propuesta por la industria.

Por favor, preste atención a que la temperatura no sobrepase más de los 35°C (95°F), sino se pierden los cristales Beta V deseados y hay que templar el chocolate nuevamente. Para evitar este peligro recomendamos fundir el chocolate lentamente algunos grados por debajo de la temperatura deseada. Después de esto, remueva el chocolate brevemente y ajuste a la temperatura que desea.

4. PRIMEROS PASOS

NUNCA utilice el contenedor interior fijo para fundir chocolate. El chocolate solamente se puede fundir en el contenedor desmontable. El nivel de llenado máximo del recipiente extraíble es de 12 cm. Fijarse en la marca continua.

NO LLENAR NUNCA CON AGUA!

A diferencia de las unidades de baño María simples y baratas, el chocMELTER utiliza un concepto de calentamiento por inducción que se controla de forma digital a través de una combinación de calentamiento directo y a través del aire.

- **PRECAUCIÓN:** Antes de poner el chocolate en el contenedor del chocMELTER, introduzca el sensor de temperatura por el agujero de la pared posterior, así éste se dirige hacia abajo en el contenedor. El sensor no debe tocar el fondo y no tocar los lados. Este diseño innovativo y simple facilita un trabajo mucho más exacto que otros baños Maria en el mercado, dado que estos simplemente miden el aire caliente desde el fondo. Cuando termine, pase simplemente un trapo con agua y jabón al sensor y fijarlo otra vez con el clip. **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el sensor se inserta a través del agujero, sin ser atrapado o torcida, ya que un "parpadeo" del indicador de temperatura y por lo tanto puede causar resultados inexactos en daños. - Consejo: Posición su mano derecha al lado del área del sensor y ejecutarlo con el dedo anular por debajo del sensor a través del agujero.
- Añadir el chocolate. Si éste no ha sido fundido previamente le recomendamos acelerar el proceso quebrando el chocolate en pequeños trozos y cubrirlo con la tapa. Para su mejor orientación abajo están descritos algunos procesos templados opcionales.
- Se ajusta una temperatura deseada hasta los 60°C (110°F), la cual debería ser la temperatura máxima para derretir el chocolate, si no se arriesga a quemarlo.

Para regular la temperatura deseada simplemente:

1. Apretar la tecla P por 3 segundos.
2. Utilice la flecha para regular la temperatura.
3. Apretar la tecla P para confirmar.

El indicador saltará hacia atrás para mostrar la temperatura actual. Al apagar el aparato, el regulador de temperatura realizará un test automático.

Cuando la temperatura deseada se ha alcanzado se apagará la unidad de calefacción con un sonido clic.

A causa de nuestro diseño de calentamiento, la pérdida de temperatura es mínima si se mantiene cerrada la tapa del contenedor. Al alcanzar la temperatura deseada no es extraño que permanezca la calefacción en el modo "apagado" por un período de tiempo.

Activo en modo de temperatura	● SET
N/A	● OUT
N/A	● ALM
Calentamiento en proceso	● H/C



Cancelar- Salir del menú

Flechas, para elegir la temperatura deseada

P – apretar 3 seg. para guardar la temperatura deseada

- Por favor recuerde remover el chocolate regularmente pero sin embargo de una forma breve. Esto acelera el proceso de fundición.
- Si quiere bajar la temperatura mientras temple el chocolate para acelerar el enfriamiento saque el contenedor dentro del chocMELTER y colóquelo arriba de la mesa. Abanigue o use un ventilador si tiene uno disponible.
- Si la pantalla indica "LOC", significa que ha apretado el botón "P" más tiempo que los 3 segundos necesarios. Apriete más de 6 segundos y se tendrá acceso a una amplia guía de menú. Dicho menú está protegido por una contraseña y se recomienda no entrar en él.
- Presione por 3 segundos el botón de círculo arriba de "P" y verá la temperatura actual ajustada y podrá ajustar asimismo el objetivo mediante el uso de las flechas. A continuación, guarde el objetivo pulsando brevemente la "P". La pantalla volverá a la temperatura actual.

5. TRUCOS & RECOMENDACIONES

El ambiente ideal? Las mejores condiciones para trabajar con chocolate son un ambiente con aire acondicionado a unos 20°C (68°F) con una humedad máxima del 70%.

No permita que el agua se mezcle con el chocolate derretido. Evite almacenar el chocolate en un refrigerador estándar ya que la condensación de agua puede formarse en la superficie del chocolate cuando se saca a temperatura ambiente con el efecto conocido como florecimiento (blanco/gris). Si se almacena en una nevera, la humedad máxima recomendada es de 50%. Preste especial atención a la eliminación de cualquier exceso de humedad de la tapa. Si la inmersión es su meta, asegúrese de que la fruta, galletas e incluso los utensilios que se utilizan están a temperatura ambiente y completamente secos.

¿Necesita una consistencia más espesa o más líquida? La viscosidad (espesor / tensión superficial) de su chocolate puede estar influenciada por la temperatura o su contenido de manteca de cacao. Si necesita una capa más delgada, simplemente aumente la temperatura dentro de las normas

de la industria, o mezcle con hasta 50% de manteca de cacao pre-fundida. Al llenar moldes o usar capas más gruesas, usted puede acelerar el proceso de enfriamiento con un ventilador aplicando el movimiento del aire a través de la tapa del chocolate.

¿Se puede utilizar un microondas o cacerola como una ayuda de fundición? Sí, éstos acelerarán el proceso, sin embargo estos métodos vienen con riesgo de quemar el chocolate debido a temperaturas más altas. Si usa un microondas, en el primer signo de fundición, revuelva y caliente por intervalos de no más de 15 segundos. Continúe revolviendo entre intervalos. Cuanto más larga sea la duración y menor la temperatura utilizada, mejor será la calidad potencial del chocolate.

6. LIMPIEZA

Importante: El chocolate u otro material similar sólo debe colocarse en el contenedor extraíble y nunca en el interior de chocMELTER. Nunca sumerja al chocMELTER en agua ni tampoco lo exponga a líquidos.

Siempre limpie inmediatamente después de su uso. Para la limpieza externa del chocMELTER, simplemente limpie las superficies y el sensor de temperatura con un detergente de grade suave aprobado para alimentos.

El contenedor desmontable se puede limpiar de la misma manera que otros recipientes / cacerolas de acero inoxidable - ya sea en el fregadero o en el lavavajillas. Evite el uso de lana de acero o materiales abrasivos similares. Un pequeño cepillo de tubo se puede utilizar en cualquier borde.

GARANTÍA

El chocMELTER está garantizado durante doce meses a partir de la fecha de venta sujeto a los términos adjuntos y con la condición de que sólo se utilice para el procesamiento de productos aprobados por la industria alimentaria.

La garantía comienza con la recepción del cliente. En caso de avería, póngase en contacto con el distribuidor antes de devolver la máquina.

El chocMELTER está diseñado para fases intermitentes de trabajo y descanso intermitentemente y no debe utilizarse para funcionar continuamente quitando o manipulando el sensor.

En caso de reparaciones sólo se podrán utilizar piezas de recambio originales.

Si es necesario un cambio del cable de la toma de corriente, éste debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de cliente o una persona cualificada, para evitar peligro. El chocMELTER debe ser revisado y limpiado como se describe en las instrucciones de operación.

La garantía excluye cualquier daño debido a modificaciones, sobrecarga o manipulación incorrecta.

REPARACIONES & FIABILIDAD DEL PRODUCTO

El chocMELTER se produce con componentes de calidad. Si tiene preguntas, le recomendamos seguir el video de usuario en nuestro sitio web: www.kreaswiss.com o ponerse en contacto con su distribuidor para obtener soporte adicional. Por favor incluya siempre el número de artículo y número de serie del producto en cualquier correspondencia.

Las reparaciones generales no están cubiertas por la garantía y serán realizadas por los centros de servicio sujetos al precio aplicable y las condiciones de entrega del país en cuestión.

No se acepta ninguna responsabilidad por los daños causados directa o indirectamente por el uso de este producto.

El usuario asume plena responsabilidad por el uso del producto de acuerdo con las leyes de higiene de los alimentos y otras regulaciones legales.

NORMAS / ESPECIFICACIONES / DIRECTIVAS PERTINENTES

IEC 60335-2-50 (Cuarta Edición): 2002 + A1: 2007 junto con IEC 60335-1: 2010 (Quinta Edición) incl. Corr. 1: 210 y Corr. 2: 2011 + A1: 2013 incl. Corr. 1: 2014



Dr. Kendrick
Managing Director



Notes / Notizen / Notas:



KREA Swiss AG - Hauptstrasse 137C, 8274 Tägerwilen, Switzerland

Web: www.kreaswiss.com | Email: info@kreaswiss.com | Tel: +41 (0) 71 686 60 40 | Fax: +41 (0)71 686 60 43