

## CONTROL DE TEMPERATURA

1. La temperatura ambiente del chocolate se encuentra indicada en la parte superior del display (rojo).
2. La temperatura deseada estará indicada en la parte inferior del display (verde).
3. Para incrementar la temperatura deseada se presiona el botón ▲ o para disminuir la temperatura deseada se presiona el botón ▼ indicados en el cuerpo del display.

## BOTÓN PARO DE EMERGENCIA

Este se localiza a la derecha del panel de control. En caso de problemas, presionar el botón paro de emergencia, inmediatamente dejara de girar el disco y los demás controles se apagan.

Para restaurar la maquina después de realizar el paro de emergencia, girar el botón paro de emergencia en sentido de las manecillas del reloj y este será liberado.



## OTROS CONTROLES

Power Light- éste se ilumina cuando el equipo está encendido.

## INSTRUCCIONES DE FUSIÓN

1. Llenar la máquina hasta su tope indicado con chocolate, la tina será llenada con un máximo de 5Kg, dependiendo del tipo de hojuela de chocolate.
2. Cubrir la tina con la tapa.
3. Seleccionar la temperatura entre un rango de 40° a 45°C de acuerdo a las características de tu chocolate.
4. Después de un periodo de 2 a 3 horas, dependiendo de la temperatura ambiente, el chocolate deberá estar completamente fundido.

## INSTRUCCIONES DE TEMPERADO

1. Cuando el chocolate está completamente fundido y este ha llegado a la temperatura deseada, girar la perilla a la posición ON con el nombre motor para hacer girar el disco.
2. Puedes seleccionar la temperatura a la cual debe estar tu chocolate trabajando dependiendo de sus características. Como guía se muestran unos ejemplos:
  - 31° a 32°C para puro chocolate
  - 29° a 30°C para chocolate con leche
  - 27° a 28°C para chocolate blanco
3. Para facilitar el proceso de temperado, realizar un pre-temperado el cual consiste en colocar entre un 20% y 30% de los 5Kg de chocolate. Para 5Kg agregar entre 1.2Kg a 1.8Kg de hojuelas de chocolate para comenzar. El óptimo proceso de temperado consistirá de la temperatura ambiente y de las características de tu chocolate.
4. Presionar el botón de temperatura asistida ( ▲ y ▼ ) para seleccionar la temperatura de trabajo de tu chocolate.
5. El chocolate ahora se encuentra temperado y listo para ser usado.

## NOTAS

1. No girar el disco si el chocolate se encuentra en estado sólido.
2. La máquina no debe ser operada después de colocar en ella 3Kg de chocolate y mientras la temperatura no sea la indicada y regulada.
3. Si la temperatura del chocolate se mantiene por un periodo largo, esto es posible que en un determinado tiempo comience a perder temperatura, aunque el disco este girando. Se recomienda que des un seguimiento periódico de la temperatura de tu chocolate en un lapso de una hora.
4. No presionar los botones  y  indicados en el cuerpo del display ya que podría desprogramar a este.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TEMPERADORA 5KG	
Capacidad Máxima	5Kg
Tipo de calefacción	Aire Caliente
Salida de Calentador	300W
Alimentación	110V
Construcción	Acero Grado Alimenticio
Dimensiones	55mm X 50mm X 44.7mm
Peso	29Kg
Peso con Producto	35Kg