

NOTICE
D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS
FOR USE AND
MAINTENANCE

BEDIENUNGS-UND
WARTUNGSANLEI-
TUNG

INSTRUCCIONES
DE USO Y
MANTENIMIENTO

TREMPEUSE A EAU

WATER HEATED CHOCOLATE DIPPING MACHINE

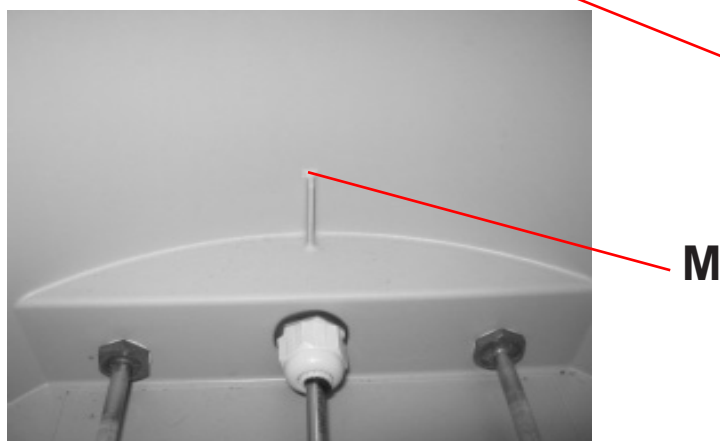
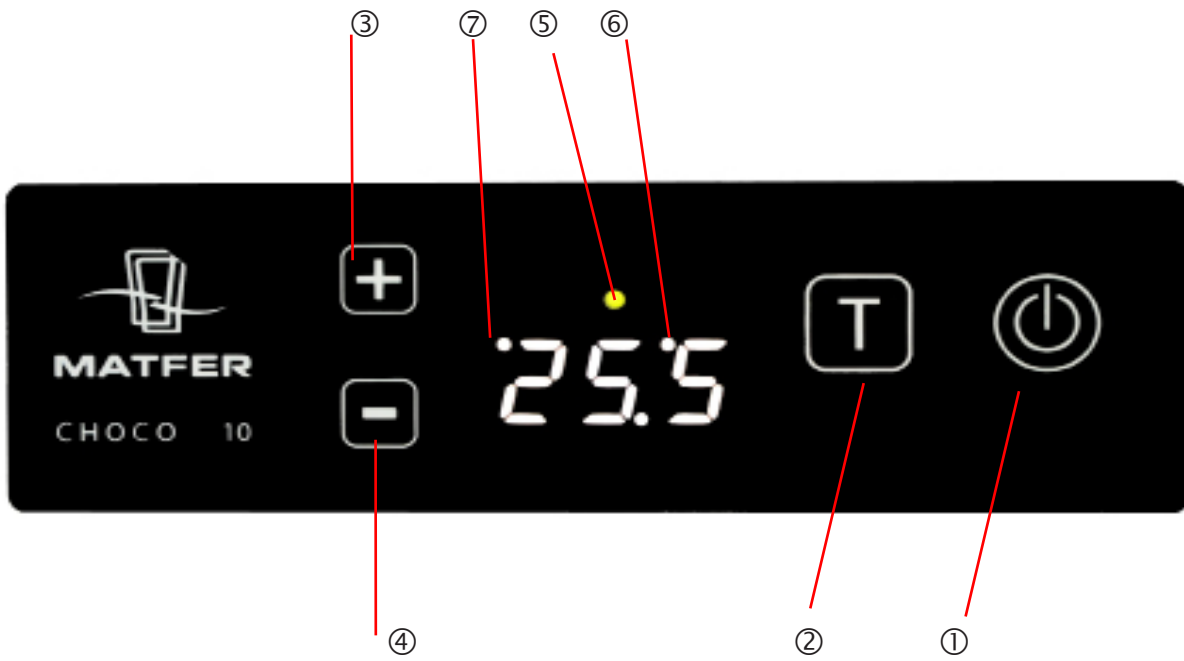
WASSER ERWÄRMTES EINTAUCHGERÄT FÜR SCHOKOLADE

MÁQUINA DE INMERSIÓN CALENTAMIENTO EN AGUA

CHOCO 10

260456 - 260457





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (Lxlxh)	510 x 400 x265 mm
Poids machine	5,5 kg
Poids chocolat	10 kg
Tension	220-240 V / 50 Hz (code 260456) 110 V / 60 Hz (code 260457)
Puissance	950 W

MISE EN PLACE

- Poser la trempeuse sur une surface plane et horizontale. Le support de la trempeuse doit être stable pour éviter les projections d'eau pendant le brassage du chocolat.
- Brancher le câble d'alimentation. Ce matériel doit se connecter sur une prise monophasée 230V 16 A avec terre et sera raccordé sous la dépendance d'un dispositif différentiel haute sensibilité et protégé contre les surintensités.
- Remplir la cuve avec de l'eau en veillant à ne pas dépasser le haut du témoin de niveau d'eau maximum **M** situé à l'intérieur de la cuve.
- Positionner le bac et le bloquer avec les boutons 1/4 de tour.

UTILISATION

- √ **TRES IMPORTANT** : la température de consigne que vous réglez sur l'afficheur est **toujours** celle de l'eau à l'intérieur de la trempeuse et non celle du chocolat. **Brasser régulièrement le chocolat pour homogénéiser la température.** Il est très important de contrôler la température du chocolat à l'aide d'un thermomètre. Un thermomètre spécifique que vous pouvez acquérir auprès de votre distributeur et qui se connecte sur la prise **P** vous permet de contrôler avec précision la température du chocolat.

CLAVIER DE COMMANDE

- ① Marche / Arrêt
Appui 2 secondes pour marche ou arrêt de la machine. Le mode utilisé et les températures choisies sont sauvegardées lors de l'arrêt
- ② Température de consigne
L'appui sur la touche **T** permet d'afficher la température de consigne et de la modifier.
- ③ ④ Température + / température -
Ces touches permettent de fixer la température de consigne. Ce réglage s'effectue après un appui long sur la touche. Celui-ci s'effectue à 0,5 degré près. Sans appui sur la touche, l'afficheur indique la température mesurée dans l'eau. Si un thermomètre extérieur est connecté en **P**, l'afficheur indique la température de ce thermomètre
Un appui court sur ③ ou ④ pendant le fonctionnement permet l'affichage de la température de consigne.
- ⑤ Indicateur de réglage de température.
Le voyant clignote pendant le réglage de la température de consigne.
- ⑥ Indicateur de chauffe
- ⑦ Indicateur de thermomètre extérieur

1 FUSION

- Remplir le bac avec la quantité de chocolat nécessaire (maxi 10kg).
- Mettre la trempeuse en marche. Le voyant ⑥ s'allume si la température de l'eau est inférieure à la température de consigne.

-
- Régler la température de fusion (entre 45 et 50 °C) et brasser régulièrement la masse pour accélérer la fonte.
 - Quand l'eau a atteint la bonne température, l'alternance de l'extinction et de l'allumage du voyant ⑥ est le signe du bon fonctionnement de la régulation.

2 REFROIDISSEMENT

- Retirer le bac de la machine et régler le thermostat à la température de trempage (environ 32°C pour de la couverture noire). Tabler le chocolat sur un marbre.
- Quand le chocolat est à bonne température (environ 26°C pour de la couverture noire), remettre le bac avec le chocolat dans la trempeuse.

Dans tous les cas, se référer aux instructions du fabricant de la couverture pour son utilisation.

3 TREMPAGE

- Laisser le chocolat atteindre sa température tout en le remuant périodiquement.
- Contrôler la température du chocolat avant d'effectuer le travail. Ceci peut se faire à l'aide du thermomètre fourni en option en le connectant sur la prise **P**. Celui-ci a une précision de mesure à 0,5°C.

4 FIN DE TRAVAIL

- Eteindre l'appareil avec la touche ①.
- Débrancher l'appareil.
- Retirer le bac.
- Vidanger la cuve de la machine en l'inclinant vers l'arrière pour éviter de faire pénétrer de l'eau dans la partie technique située à l'avant de la trempeuse.

ENTRETIEN

- Nettoyer à l'eau additionnée d'un détergent vaisselle à l'aide d'une éponge
- Ne pas nettoyer la carrosserie au jet d'eau.
- Ne pas immerger la trempeuse dans l'eau.

SECURITE

- La machine est équipée d'une sécurité thermique. En cas de déclenchement de cette dernière, débrancher l'appareil, attendre le refroidissement et réarmer le bouton rouge **S** en façade. En cas de déclenchement intempestif, renvoyer l'appareil au SAV.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger **En aucun cas le boîtier de commande de la machine ne devra être ouvert sous peine de perte de garantie**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

TECHNICAL DATA

Dimensions (LxIxh)	510 x 400 x 265 mm
Weight	5.5 kg
Capacity of chocolat	10 kg
Mains	220-240 V / 50 Hz (code 260456) 110 V / 60 Hz (code 260457)
Power rating	950 W

INSTALLATION

- Place the machine on a flat and horizontal surface. The machine must be stable to avoid water splashes while the chocolate is being stirred.
- Fill the tank with water, but not above the top of the contour line showing the optimum water level placed inside the tank.
- Fit the round container and lock it with the 2 knobs.
- Connect the electrical power supply. The machine must be connected on a 230V (code 260456) or a 120V (code 260457) power outlet provided with a ground point protected with a high sensibility differential circuit breaker.

USE

- √ **VERY IMPORTANT** : the temperature you set on the display is the temperature of the water inside the tempering machine and not the temperature of the chocolate. To obtain suitable consistency of the temperature within the mass of chocolate, it will be necessary to mix it periodically using a spatula. Therefore, it is very important to check the temperature of the chocolate using a thermometer. You can purchase a specific thermometer which can be plugged on **P** connector and then you can control the temperature of the chocolate with a good accuracy.

FRONT VIEW

- ① Standbye
Press 2 seconds to switch the machine ON or to standbye. Ongoing mode and temperatures are saved when OFF.
- ② Temperature setting
When you hit T, you can display the setting temperature and modify it.
- ③④ Température + / température -
Those keys are used to set the temperature of the water for a given mode. A long hit on the key allows the setting mode. The setting step is 0.5°C. If you don't press this key, the display gives the temperature of the water. If the additionnal thermometer is connected on **P**, the display gives the temperature of this thermometer. A short hit on ③ or ④ allow you to display the setting temperature.
- ⑤ Setting led indicator.
The led blinks during setting.
- ⑥ Heat led indicator.
- ⑦ External thermometer led indicator.

1 MELTING

- Fill the tank with the necessary amount of chocolate (10kg at most).

-
- Switch on the machine. The light signal ⑥ will be illuminated if water temperature is less than required temperature.
 - Set the desired temperature for melting (between 45 and 50°C) and stir the mass regularly to speed up melting.
 - When the water temperature is at the correct temperature, the intermittent illumination and extinguishing of the light signal ⑥ indicate that the adjustment process is operating correctly.

2 COOLING

- Remove the container from the machine and set the thermostat at the standing temperature (about 32°C for the dark chocolate). Place the chocolate on a marble slab.
- When the chocolate is at correct temperature (about 26°C), replace the container with the chocolate in the water tank.

In any case, you should refer to the chocolate manufacturer's instructions, for its use.

3 TEMPERING

- Allow the chocolate to warm up while stirring from time to time.
- Check the temperature of the lid before performing the work. You can do it using the specific thermometer plugged on **P** giving you an accuracy of 0.5°C.

4 CLOSING DOWN

- Turn off the power using key ①.
- Disconnect the tempering machine.
- Empty the machine tank by tipping it backwards so that water does not enter the control at the front.

MAINTENANCE

- Clean with water containing dishwashing detergent and using a sponge.
- Do not clean the body of the tempering machine with a jet of water.
- Do not immerse the tempering machine in water.

SAFETY

Upon activation of the latter, unplug, wait for the cooling and the red reset button on the front S

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified professional to avoid any potential hazards.

This device is not intended for use by people (including children) who have reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge in this type of device, except if they are supervised or previously instructed about the device by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.

Never open the machine's control box. If this occurs, you risk losing the device's guarantee.

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (LxBxH)	510 x 400 x 265 mm
Gewicht des Gerätes	5,5 kg
Gewicht der Schokolade	10 kg
Spannung	220-240 V / 50 Hz (code 260456) 110 V / 60 Hz (code 260457)
Leistung	950 W

AUFSTELLUNG

- Das Eintauchgerät auf eine ebene und gerade Fläche stellen. Um während des Rührens der Schokolade das Herausspritzen von Wasser zu vermeiden, muss das Gerät stabil stehen.
- Das Stromkabel anschließen. Das Gerät ist an eine geerdete, einphasige 230 V/16 A-Steckdose anzuschließen und ist mit einer Sicherungsvorrichtung gegen Überströme zu schützen.
- Den Behälter mit Wasser füllen, wobei darauf zu achten ist, dass die Markierung im Behälter für den optimalen Füllstand nicht überschritten wird.
- Das Gefäß positionieren und mit den Drehknöpfen mit einer 1/4-Drehung arretieren.

BENUTZUNG

√ **SEHR WICHTIG:** Die von Ihnen an der Anzeige eingestellte Sollwerttemperatur ist immer die des Wassers in dem Gerät und nicht die der Schokolade. Zur gleichmäßigen Temperaturverteilung die Schokolade regelmäßig umrühren. Es ist sehr wichtig, die Temperatur der Schokolade mit einem Thermometer zu überprüfen. Mit einem bei Ihrem Händler erhältlichen Spezialthermometer, das an die Steckdose **P** angeschlossen wird, können Sie die Temperatur der Schokolade genau überprüfen.

BEDIENFELD

- ① Ein / Aus
Zum Ein- oder Ausschalten 2 Sek. drücken. Beim Ausschalten werden der verwendete Modus und die Temperaturen gespeichert.
- ② Sollwerttemperatur
Durch Drücken der Taste **T** kann die Sollwerttemperatur angezeigt und geändert werden.
- ③ ④ Temperatur + / Temperatur -
Mit diesen Tasten kann die Sollwerttemperatur eingestellt werden. Die Einstellung erfolgt nach langem Drücken der Taste und ist auf ca. 0,5 °C genau. Ohne Drücken der Taste zeigt die Anzeige die im Wasser gemessene Temperatur. Wenn an **P** ein Außenthermometer angeschlossen ist, zeigt die Anzeige die Temperatur des Thermometers. Durch kurzes Drücken auf ③ oder ④ während des Betriebs wird die Sollwerttemperatur angezeigt.
- ⑤ Anzeige für die Temperatureinstellung
Die Leuchtanzeige blinkt während der Einstellung der Sollwerttemperatur.
- ⑥ Heizanzeige
- ⑦ Anzeige für das Außenthermometer

1 SCHMELZEN

- Das Gefäß mit der notwendigen Schokoladenmenge befüllen (10 kg max.).
- Gerät einschalten. Wenn die Temperatur unter der Sollwerttemperatur liegt, blinkt die Leuchtanzeige ⑥.
- Schmelztemperatur einstellen (zwischen 45 und 50 °C) und die Masse zum Beschleunigen des Schmelzvorgangs regelmäßig umrühren.
- Wenn das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, wird durch abwechselndes Ein- und Ausgehen der Leuchtanzeige ⑥ das ordnungsgemäße Funktionieren der Regelung angezeigt.

2 ABKÜHLUNG

- Das Gefäß aus dem Gerät nehmen und das Thermostat auf Eintauchtemperatur stellen (ca. 32 °C für schwarze Kuvertüre). Legen Sie die Schokolade auf eine Marmorplatte.
- Wenn die Schokolade die richtige Temperatur erreicht hat (ca. 26 °C für schwarze Kuvertüre), das Gefäß mit der Schokolade wieder in das Gerät stellen.

Es sind auf jeden Fall die Anweisungen des Herstellers der Kuvertüre zu beachten.

3 EINTAUCHEN

- Rühren Sie die Schokolade während des Erwärmungsvorgangs regelmäßig um.
- Vor Beginn des Betriebs die Temperatur der Schokolade überprüfen. Dies kann mit Hilfe des optional gelieferten Thermometers erfolgen, das an die Steckdose **P** angeschlossen wird. Die Messgenauigkeit beträgt 0,5 °C.

4 ENDE DES BETRIEBS

- Gerät mit der Taste ① ausschalten
- Gerät vom Netz trennen.
- Gefäß herausnehmen.
- Behälter des Gerätes leeren, indem es nach hinten geneigt wird. Hierdurch wird vermieden, dass Wasser in den vorne am Gerät befindlichen technischen Teil fließt.

PFLEGE

- Mit einem Schwamm mit Wasser und Spülmittel reinigen.
- Das Gehäuse nicht mit dem Wasserstrahl reinigen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

SICHERHEIT

Nach der Aktivierung des letzteren, trennen, warten für die Kühlung und die rote Reset-Taste auf der Front S

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder anderes Fachpersonal ausgetauscht werden, um Unfälle zu vermeiden. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder von Personen, die über kein Fachwissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät verfügen, verwendet werden. Letztere dürfen das Gerät nur benutzen, wenn Sie zuvor durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person im Umgang mit diesem Gerät geschult wurden oder von dieser beaufsichtigt werden.

Es wird empfohlen, Kinder zu beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Steuereinheit der Maschine darf nicht geöffnet werden, andernfalls wird die Garantie ungültig.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones (LxaxA)	510 x 400 x265 mm
Peso máquina	5,5 kg
Peso chocolate	10 kg
Tensión	220-240 V / 50 Hz (code 260456) 110 V / 60 Hz (code 260457)
Potencia	950 W

INSTALACIÓN

- Coloque la máquina de inmersión sobre una superficie plana y horizontal. El soporte de la máquina debe mantenerse estable para evitar las proyecciones de agua mientras se remueve el chocolate.
- Enchufe el cable de alimentación. Este aparato, que debe conectarse a un toma monofásico de 230V 16 A con conexión a tierra, será acoplado a un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobretensión.
- Llene la cuba con agua cuidando que no se exceda el máximo del marcador de nivel de agua óptimo que se encuentra en el interior de la cuba.
- Posicione la bandeja y bloquéela con los botones $\frac{1}{4}$ de giro.

UTILIZACIÓN

- √ **MUY IMPORTANTE:** la temperatura de consigna que se regula en el visualizador es siempre la temperatura del agua en el interior de la máquina de inmersión y no la del chocolate. Remueva regularmente el chocolate para homogeneizar la temperatura. Es muy importante que controle la temperatura del chocolate con la ayuda de un termómetro. Un termómetro específico que puede adquirir en su comercio distribuidor y que se conecta sobre el toma **P** le permite controlar con precisión la temperatura del chocolate.

PANEL DE CONTROL

- ① Marcha / Paro
Oprima 2 segundos para la marcha o el paro de la máquina. El modo utilizado y las temperaturas elegidas se graban al pararse la máquina.
- ① Temperatura de consigna
El botón **T** sirve para visualizar la temperatura de consigna y para modificarla.
- ③④ Temperatura + / temperatura -
Estos botones permiten fijar la temperatura de consigna. El ajuste se realiza con una pulsación prolongada del botón . Este ajuste se realiza, más o menos, a 0,5 grados. Si no se oprime el botón, el visualizador indica la temperatura medida en el agua. Si hay un termómetro exterior conectado en **P**, el visualizador indica la temperatura de ese termómetro. Una pulsación corta de los botones ③ ó ④ durante el funcionamiento, permite visualizar la temperatura de consigna.
- ⑤ Indicador de ajuste de temperatura.
El indicador luminoso parpadea durante el ajuste de la temperatura de consigna.
- ⑥ Indicador de calentamiento
- ⑦ Indicador de termómetro exterior

1 FUSIÓN

- Llene la bandeja con la cantidad de chocolate necesaria (máximo 10kg).
- Ponga la máquina de inmersión en marcha. El indicador ⑥ se enciende si la temperatura del agua es inferior a la temperatura de consigna.
- Regule la temperatura de fusión (entre 45 y 50 °C) y remueva regularmente la masa para acelerar el derretimiento.
- Cuando el agua ha alcanzado la temperatura correcta, la alternancia entre prendido y apagado del indicador luminoso ⑥ es signo del buen funcionamiento de la regulación.

2 ENFRIAMIENTO

- Retire la bandeja de la máquina y regule el termostato a la temperatura de inmersión (aproximadamente 32°C para la cobertura negra). Coloque el chocolate sobre un mármol.
- Una vez que la temperatura del chocolate sea correcta (aproximadamente 26°C para la cobertura negra), vuelva a colocar la bandeja con el chocolate en la máquina de inmersión.

En cualquier caso, remítase a las instrucciones del fabricante de la cobertura para su uso.

3 INMERSIÓN

- Deje que el chocolate alcance su temperatura removiéndolo periódicamente.
- Controle la temperatura del chocolate antes de realizar el trabajo. Esto se puede hacer con la ayuda del termómetro que se suministra como opcional, conectándolo a la toma P. La precisión de la medición es de 0,5°C.

4 FIN DEL TRABAJO

- Apague el aparato con el botón ①.
- Desenchufe el aparato.
- Retire la bandeja.
- Vacíe la cuba de la máquina inclinándola hacia atrás para evitar que penetre el agua en la parte técnica situada en la parte delantera de la máquina de inmersión.

MANTENIMIENTO

- Limpie con agua adicionada con detergente para vajilla con la ayuda de una esponja.
- No limpie el cuerpo del aparato con chorro de agua.
- No sumerja la máquina en agua.

SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, asegúrese de que éste sea remplazado por el fabricante, el servicio técnico o por una persona capacitada a fin de evitar cualquier peligro.

Este aparato no ha sido concebido para el uso de personas (incluso de niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; tampoco para personas que poseen poca experiencia o pocos conocimientos en el manejo del aparato, excepto si son acompañadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben las indicaciones previas necesarias para la utilización del aparato.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

En ningún caso se podrá abrir la caja de mandos de la máquina so pena de pérdida de la garantía.

Déclaration de conformité

Je soussignée, Magali JOFFROY, société MATFER INDUSTRIE, ZI Les Réhardières, route de l'Aigle, 61290 Longny-au-Perche, agissant en qualité de responsable Qualité, déclare que les objets référencés sur notre catalogue de la façon suivante :

I the undersigned, Magali Joffroy-Viala, MATFER INDUSTRIE company, ZI Réhardières, route de l'Aigle, 61290 Longny-au-Perche, acting in the quality of Quality Manager, declare that the objects referred to in our catalogue as follows:

<i>Dénomination</i>	<i>famille de matériau et composants caractéristiques, de l'inf vers l'exf</i>	<i>référence</i>
CHOCO 10 230V <i>CHOCO 10 230V</i>	MACHINE ELECTRIQUE <i>Electrical device</i>	260456
CHOCO 10 110V <i>CHOCO 10 110V</i>		260457
CHOCO 15 230V <i>CHOCO 15 230V</i>		260501
CHOCO 15R 230V <i>CHOCO 15R 230V</i>		260510
CHOCO 15R 110V <i>CHOCO 15R 110V</i>		260516

Répondent aux exigences établies dans les décrets et arrêtés français, règlements ou directives européennes et autres suivants, relatifs aux matériaux et objets en :

Are compliant with the requirements established in the following French Decree, and in European and other regulations relating to:

Matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées alimentaires
Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

Règlement 1935/2004/CE

Sécurité électrique : Directive 2006/95/CE

(OCFR 617668C)
LCIE n°109077-617616

EN 60335-1:2002 + A11 :2004 + A1:2004
+ A12:2006 + A2 :2006 + A13 :2008 + A14 :2010
+ A15 :2011

Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité – Partie
1 : prescriptions générales
*Household and similar electrical appliances – Safety – Part
1 : General Requirements*

EN 60335-2-50 :2003 + A1 :2008

Appareils électrodomestiques et analogues – Sécurité – Partie
2-50 : Règles particulières pour les bains-marie à usage
professionnel
*Household and similar electrical appliances – Safety – Part
2-50 : Particular requirements for commercial electrical
bains-marie*

EN62233:2008 (incl. Corr:2008)

Méthodes de mesures des champs électromagnétiques des
appareils électrodomestiques et similaires en relation avec
l'exposition humaine
*Measurement methods for electromagnetic fields of
household appliances and similar apparatus with regard to
human exposure*



Compatibilité électromagnétique : Directive 2004/108/CE (OCFR 638635)
LCIE n°109077-617631-A

EN 55014- :2006+A1+A2	Compatibilité électromagnétique – Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues – Partie 1 : Emission <i>Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 1 : Emission</i>
EN 55014- 2 :2006+A1+A2	Compatibilité électromagnétique – Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues – Partie 2 : Immunité – norme de famille de produits <i>Electromagnetic compatibility – Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus – Part 2 : Immunity – Product family standard</i>
EN 61000-3-2 :2014	Compatibilité électromagnétique (CEM) – Partie 3-2 : Limites – Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils ≤ 16 A par phase <i>Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-2 : Limits – Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16 A per phase)</i>
EN 61000-3-3 :2013	Compatibilité électromagnétique (CEM) – Partie 3-3 : Limites – Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension, du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné ≤ 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel <i>Electromagnetic compatibility (EMC) – Part 3-3 : Limits – Limitation of voltage changes, voltage fluctuations and flicker in public low-voltage supply systems, for equipment with rated current ≤ 16 A per phase and not subject to conditional connection</i>

Sont conformes aux prescriptions de la directive **RoHS (directive 2011/65/CE)**, dans la composition des éléments du mécanisme et de l'électronique, et dans celle des pièces constitutives de l'habillage. En particulier, absence de :

Are compliant with the RoHS standard (regulation 2011/65/EC), in the composition of the mechanical and electronic components, and of the parts constituting the casing. In particular, absence of the following:

Pb, Hg, Cd, CrVI, PBB, PBDE ■

En toute hypothèse :

- La conformité s'entend sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte les caractéristiques particulières du matériau ou objet, conditions telles que prévues par les usages ou les codes professionnels.
- En cas de changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en œuvre du matériau ou de l'objet, la personne destinataire de la présente déclaration doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu dont il assume alors la responsabilité.

In any event:

- *Conformity is subject to a respect of the conditions of storage, handling and use, taking into account the particular characteristics of the material or object, these conditions are provided for by customary use or professional codes.*



- *In the event of any change in the packed product, of its composition or its end-use, and also in the case of any modification of the implementation conditions of the material or object, the recipient of the present declaration must ensure the compatibility of container/contents for which he/she thereafter assumes responsibility.*

Cette déclaration devra être renouvelée dans tous les cas où la conformité à ce qui précède n'est plus assurée et en cas d'évolution de la réglementation.

This declaration will need to be renewed in all cases where conformity with the above is no longer ensured and in the event of any evolution in the regulations.

Longny, le 23 février 2016



Magali JOFFROY
Responsable Qualité

Cette déclaration est établie en application de l'article 16 du règlement 1935/2004/CE / This declaration has been drawn up pursuant to article 16 of the regulation 1935/2004/CE

