

Meltinchoc

 MADE IN ITALY

Scioglitori analogici a secco - Dry heat analog melters
Tempéreuses analogiques à sec - Fundidores analógicos en seco
Analoge Trockenschmelzgeräte



Martellato



Manuale d'uso e manutenzione - User manual
Notice technique - Manual de uso y mantenimiento
Gebrauchs- und Wartungsanleitung



BEWAHREN SIE DIE ORIGINALE VERPACKUNG AUF, UM DIESE BEI EINEM ETWAIGEN TRANSPORT ZU VERWENDEN.

INHALTSVERZEICHNIS

1.0	BESCHREIBUNG DES PRODUKTS
2.0	HINWEISE ZUR SICHERHEIT
3.0	STRUKTUR UND BETRIEBSWEISEN
4.0	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
4.1	ZEIT/TEMPERATUR DER AUFLÖSUNG
5.0	EINSATZBEREICHE UND -GRENZEN
6.0	EINSATZWEISE
7.0	STÖRUNG- UND MÄNGELDIAGNOSE
8.0	REINIGUNG
9.0	VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT
10.0	STILLEGUNG/ENTSORGUNG
11.0	KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN UND PRODUKTKENNZEICHNUNGEN

1.0 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Das Produkt mit der Handelsbezeichnung MeltinChoc ist ein Elektrogerät mit der Funktion, feste Schokolade für Anwendungen in der Konditorei, bei der Speiseeisherstellung sowie beim Backen von Brot zu schmelzen und im flüssigen Zustand zu halten. Das Schokoladentemperiergerät gestattet eine statische Einstellung der zu erreichenden Temperatur und daher sind die Verflüssigungszeiten von der Menge der in das Becken eingegebenen Schokolade abhängig.



Modell	Fassungsvermögen [l]	Elektrische Leistung [W]
MC101	3,5	50
MC102	6	100
MC103	9	150
MC104	13,7	200
MC105	1,5	50

Modell	Fassungsvermögen [l]	Elektrische Leistung [W]
MC100	1.5 x 3 Becken	150
MC106	1.5 x 4 Becken	200
MC107	0.8 x 3 Becken	50
MC108	1.5 x 2 Becken	100

2.0 HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Vor der Benutzung des Schokoladentemperiergerätes muss der Benutzer die Betriebsanleitung sorgfältig lesen, insbesondere die Teile, die mit den folgenden Symbolen hervorgehoben werden:

	Informationen, die gelesen werden müssen
	Achtung

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung bestimmt, für die es ausdrücklich konzipiert wurde. Alle anderen Verwendungsweisen gelten als Zweckentfremdung und somit als gefährlich. Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für eventuelle Schäden, die durch Zweckentfremdung, durch falsche und unverantwortliche Verwendung und/oder durch von unqualifiziertem Personal vorgenommene Reparaturen verursacht werden. Die mit Erdung ausgestatteten Modelle müssen wie von den geltenden Normen zur elektrischen Sicherheit vorgesehen an eine Erdungsanlage angeschlossen werden. Das Gerät weist vor allem zwei Risikotypen auf:

- thermisches Risiko aufgrund der Heizwirkung, die erforderlich ist, um die Schokolade flüssig zu halten
- elektrisches Risiko aufgrund der Verwendung von Strom 230V_{AC} / 50-60 Hz zur Erzielung der thermischen Wirkung sowie für die Thermostatsteuerung.

Vorsichtsmaßnahmen gegen das thermische Risiko

Während des Betriebs können die interne Bauteile des Kunststoffgehäuses und das Stahlbecken gefährliche Temperaturen erreichen.

	Das Gerät nicht ohne Schokolade im Metallbecken einschalten. Das Metallbecken sollte nur nach dem Abkühlen des Geräts oder mit Ofenhandschuhen entfernt werden; das Becken so abstellen, so keine versehentlichen Berührungen mit den seitlichen und unteren Bauteilen möglich sind.
--	--

Vorsichtsmaßnahmen gegen das elektrische Risiko



Täglich sicherstellen:
 - dass das elektrische Verbindungskabel in einwandfreiem Zustand ist und keine Beschädigungen der Isolierung aufweist
 - dass die externe Isolierung des Kabels keine mechanischen oder thermischen Beschädigungen aufweist

Für eine Reparatur oder zur Ersetzung von Bauteilen wenden Sie sich an Martellato srl

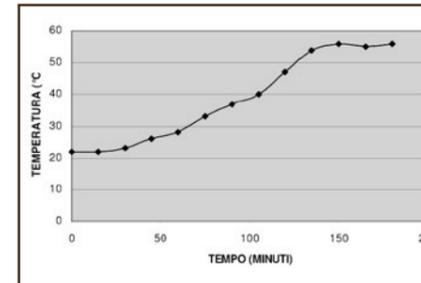
3.0 STRUKTUR UND BETRIEBSWEISEN

Das Gerät besteht aus einem Gehäuse, in das der Metallbehälter eingesetzt wird. Der Boden wird erhitzt und die Wärme wird auf den Metallbehälter übertragen. Die Temperatur, auf die die Schokolade gebracht werden muss, wird mit dem Messknopf des Potentiometers eingestellt, der den Sollwert an den analogen Thermostaten weitergibt. **Es ist wichtig zu betonen, dass die Temperatureinstellung ausschließlich im Heizsystem erfolgt und daher von der tatsächlichen Temperatur der Schokolade im Inneren des Metallbehälters abweichen kann.** Die Faktoren, die diesen Unterschied beeinflussen können, sind unter anderem die Umgebungstemperatur und die Schokoladenmenge im Inneren des Behälters; es ist daher erforderlich, **die tatsächliche Temperatur des Produkts mit einem speziellen Thermometer für den Lebensmittelbereich** (nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten) **zu überprüfen und gegebenenfalls die Position des Drehknopfs entsprechend anzupassen.**

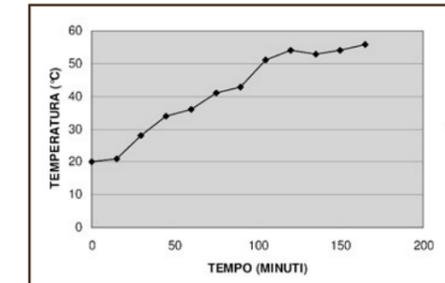
4.0 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	MCI00	MCI01	MCI02	MCI03	MCI04	MCI05	MCI06	MCI07	MCI08
Abmessungen [cm]	26x61 h13,5	41x23 h13,5	40x33 h13,5	44x39 h13,5	60x38 h13,5	23x26 h12,5	76x26 h12,5	39x25 h13,5	40x36 h13,5
Fassungsvermögen [l]	4,5	3,6	6	9	13,7	1,5	6	2,4	3
Becken EN 631-1	Gastromorm 1/6	Gastromorm 1/3	Gastromorm 1/2	Gastromorm 2/3	Gastromorm 1/1	Gastromorm 1/6	Gastromorm 1/6	Gastromorm 1/9	Gastromorm 1/6
TNominalspannung [V _{AC}]	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Leistung [W]	150	50	100	150	200	50	200	50	100
Nominalstrom [A]	0,78	0,26	0,52	0,70	0,94	0,26	1,04	0,26	0,52
Nominalfrequenz [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Geräteklasse	Klasse I								
Schutzgrad	IP20								
Gewicht [kg]	4,00	2,7	3,5	3,6	5,2	1,4	4,5	2,8	4,5
Material Becken	AISI 304								

4.1 ZEIT/TEMPERATUR DER AUFLÖSUNG



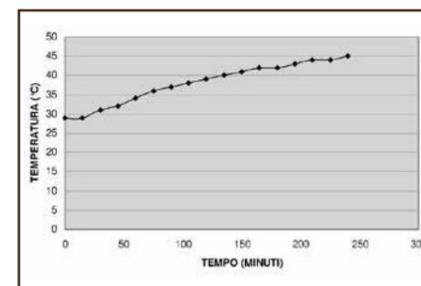
Tempo	Temp °C
0	22
15	22
30	23
45	26
60	28
75	33
90	37
105	40
120	47



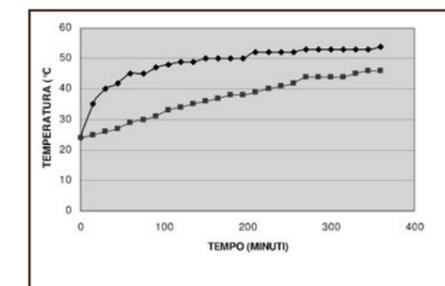
Tempo	Temp °C
0	20
15	21
30	28
45	34
60	36
75	41
90	43
105	51

MCI01 - erfasste Werte mit 2,5 Kg Schokolade

MCI02 - erfasste Werte mit 3,5 Kg Schokolade



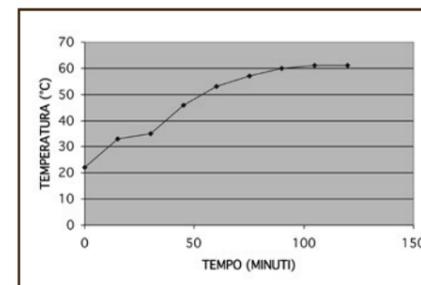
Tempo	Temp °C
0	29
15	29
30	31
45	32
60	34
75	36
90	37
105	38
120	39
135	40
150	41
165	42
180	42
195	43
210	44
225	44
240	45



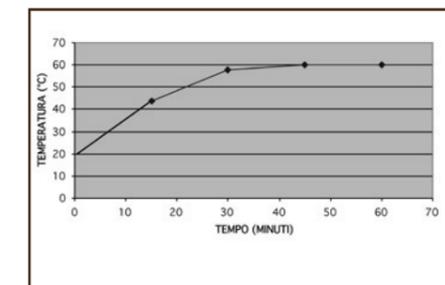
Tempo	Temp °C	Temp Centr. °C
0	24	24
15	35	25
30	40	26
45	42	27
60	45	29
75	45	30
90	47	31
105	48	33
120	49	34
135	49	35
150	50	36

MCI03 - erfasste Werte mit 8 Kg Schokolade

MCI04 - erfasste Werte mit 10 Kg Schokolade



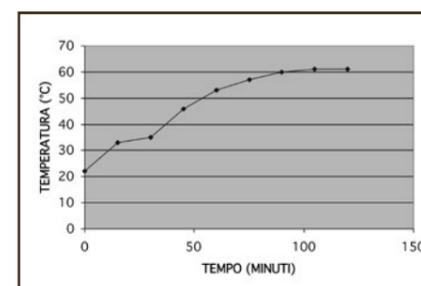
Tempo	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61



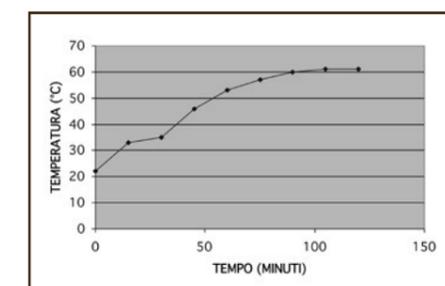
Tempo	Temp °C
0	20
15	44
30	58
45	60
60	60

MCI05 - erfasste Werte mit 1 Kg Schokolade

MCI07 - erfasste Werte mit 0,5 Kg Schokolade



Tempo	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61



Tempo	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

MCI06 - erfasste Werte mit 1 Kg Schokolade

MCI08 - erfasste Werte mit 1 Kg Schokolade

5.0 EINSATZBEREICH

Das Gerät wird ausschließlich für den professionellen Einsatz für das Auflösen von Schokolade und die Aufrechterhaltung des flüssigen Zustands in den Markt eingeführt.

GRENZWERTE FÜR DIE VERWENDUNG

Stromversorgung	230V _{AC} / 50/60 Hz
Umgebungstemperatur bei Betrieb	0 - 40°C
Umgebungstemperatur bei Nichtbetrieb	da -5°C a 40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit	75% max
Eigenschaften des Betriebspersonals	allgemein
Max. Betriebstemperatur	55°C

6.0 EINSATZWEISE

Den Netzstecker in eine einphasige Netzsteckdose mit 230V _{AC} einstecken.
Den Einstellknopf der Temperatur auf das Minimum einstellen.
Den Einschalter drücken.
Den Knopf auf die gewünschte Leistung einstellen. Die effektive Temperatur des Produkts muss mit einem für Lebensmittel geeignetem Thermometer überprüft werden (nicht im Standardlieferungsumfang des Geräts enthalten).
Bei gleicher Leistungseinstellung variiert die Temperatur des Produkts, je nachdem, ob der Deckel angebracht ist oder nicht.
Durch das Vorhandensein des Deckels wird die Schmelzzeit erheblich verkürzt.
Prüfen Sie, ob die Heizungsampe leuchtet (wenn nicht, prüfen Sie, ob der Thermostat aktiviert wurde und die Heizung trotzdem startet; tauschen Sie dann die defekte Lampe aus.
Nach dem Erreichen der optimalen Temperatur, welches am Erlöschen der Kontrollleuchte zu erkennen ist, das Gerät für die Zeit in Betrieb lassen, die erforderlich ist, um die Schokolade flüssig zu halten.
Anm.: Nicht ohne Schokolade im Becken benutzen! Wir empfehlen, die gesamte Masse regelmäßig zu mischen, um eine homogene Temperatur aufrecht zu erhalten.
Nach Nutzungsende den Einstellknopf auf das Minimum stellen, das Gerät ausschalten und die vollständige Abkühlung abwarten.

7.0 STÖRUNG- UND MÄNGELDIAGNOSE

	FUNKTIONSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
A	Die Kontrollleuchte leuchtet beim Einschalten oder während des Schmelzvorganges nicht auf.	Keine Spannung der Steckdose 230V _{AC} Eingriff der elektrischen Schutzanlage (thermomagnetische Automatikschalter; automatischer Differentialschalter).	1. Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. 2. Überprüfen, ob der Defekt durch den Auflöser verursacht wird. 3. Bei einem Defekt der elektrischen Anlage einen qualifizierten Elektriker mit der Reparatur beauftragen. 4. Den Stecker wieder einstecken und das Gerät wieder einschalten. 5. Falls der Eingriff nicht funktioniert, wenden Sie sich für einen Austausch oder eine Reparatur an den Händler oder Hersteller.
		Lampe defekt.	Wenden Sie sich für einen Austausch oder eine Reparatur an den Händler oder Hersteller.
B	Das Schokoladentemperiergerät und die obere Seite des Gerätes bleiben kalt.	Keine Netzspannung	Wie in Punkt A vorgehen
		Einstellung Temperatur Thermostat überprüfen.	
		Unterbrechung elektrischer Widerstand. Unterbrechung Verbindungskabel.	Wenden Sie sich für einen Austausch oder eine Reparatur an den Händler oder Hersteller.
C	Das Schokoladentemperiergerät erreicht nicht die erforderliche Temperatur.	Wackelkontakt zwischen Steckdose/Stecker	Die Verbindung Steckdose/Stecker überprüfen.
		Wackelkontakt im Inneren des Gerätes	Das Temperiergerät sofort von der Steckdose entfernen. Wenden Sie sich für einen Austausch oder eine Reparatur an den Händler oder Hersteller.

8.0 REINIGUNG



Vor der Durchführung der Reinigung in der angegebenen Reihenfolge ausführen:

1. Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
2. Den Stecker aus der Steckdose 230V_{AC} ziehen.
3. Sicherstellen, dass keine noch heißen Bauteile vorhanden sind; anderenfalls abkühlen lassen.

Für die Reinigung des Stahlbeckens warmes Wasser und Spülmittel verwenden.
Reinigung des externen Kunststoffgehäuses:

1. einen mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm benutzen;
 2. vermeiden, dass Wasser auf die zugänglichen elektrischen Bauteile spritzt.
- Anm.: Das Gerät für die Reinigung nie in Wasser eintauchen und vor der nachfolgenden Benutzung sicherstellen, dass keine Ablagerungen vorhanden sind.

9.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird mit einer Verpackung geliefert, bestehend aus:

- Karton
- Betriebsanleitung
- CE-Konformitätserklärung

Lagerungsbedingungen

In der vollständigen Verpackung kann das Schokoladentemperiergerät gelagert werden:

- an einem trockenen Ort
- bei Temperaturen zwischen -5 und 40 °C.

10.0 STILLLEGUNG/ENTSORGUNG



Das Produkt enthält Materialien der folgenden Kategorien:

- Kunststoff
- Stahl
- elektrische Komponenten



Die Entsorgung muss unter Beachtung der geltenden Umweltschutzbestimmungen erfolgen.

Wie auf der CE-Konformitätserklärung angegeben, entspricht das Schokoladentemperiergerät der EU-Richtlinie RoHS 2011/65.

Das Schokoladentemperiergerät fällt unter die Produkte der EU-Richtlinie 2012/19 und ist daher mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



Das Gerät muss unter Beachtung der spezifischen Anweisungen der Klassen <große Elektrogeräte>A und <kleine Elektrogeräte> entsorgt werden.

Alle diesbezüglichen Informationen erhalten Sie von der zuständigen Behörde.

11.0 KONFORMITÄTSEKTLÄRUNGEN UND PRODUKTKENNZEICHNUNGEN



Die oben beschriebenen Kennzeichnungen und Schilder müssen zur Gewährleistung der Produktsicherheit in einem unversehrten Zustand gehalten werden. Wenden Sie sich bei Beschädigung oder Unleserlichkeit für einen entsprechenden Ersatz an den Hersteller. Im Anhang zu diesem Handbuch befindet sich eine Kopie der CE-Konformitätserklärung

Die Materialien und die Gegenstände, die mit Lebensmittelprodukten in Kontakt kommen, entsprechen den Vorschriften der EU-Verordnung 1935/2004.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Dichiara che i prodotti:

Meltinchoc serie Analogica Mod:

MCI00 - MCI01 - MCI02 - MCI03 - MCI04 - MCI05 - MCI06 - MCI07 - MCI08

apparecchiature professionali per la liquefazione del cioccolato
sono conforme alle seguenti direttive europee:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE
e norme armonizzate CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

Si dichiara inoltre che le apparecchiature sono conformi
alla direttiva europea 2011/65/UE

Vigonza, Giugno 2016

 Martellato Alessandro
Amministratore Unico

CE DECLARATION OF CONFORMITY

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
declares that the products:

Meltinchoc Analogic series Mod:

MCI00 - MCI01 - MCI02 - MCI03 - MCI04 - MCI05 - MCI06 - MCI07 - MCI08

professional equipment for the liquefaction of the chocolate
are in compliance with the following European directives:

Low Directive Tension 2014/35/UE

Directive Electromagnetic Compatibility 2014/30/UE
and harmonized norms CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

It declares moreover that the equipment is consistent to
European directive 2011/65/UE

Vigonza, June 2016

 Martellato Alessandro
Sole Director

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
On déclare que les produits :

Meltinchoc Version analogique Mod:

MCI00 - MCI01 - MCI02 - MCI03 - MCI04 - MCI05 - MCI06 - MCI07 - MCI08

appareillages professionnel pour liquéfaction de chocolat
Ils sont conformément aux suivant directives européennes :

Directive Basse Tension 2014/35/UE

Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE
et des règles harmonisées des CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

On déclare en outre que les appareillages sont conformes à la directive européenne 2011/65/UE

Vigonza, Juin 2016

 Martellato Alessandro
Administrateur Unique

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Declara que los productos:

Meltinchoc serie Analógica Mod:

MCI00 - MCI01 - MCI02 - MCI03 - MCI04 - MCI05 - MCI06 - MCI07 - MCI08

Aparatos profesionales para fundir chocolate
cumplen con las siguientes directivas europeas:

Directiva de baja tensión 2014/35/UE

Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE
y normas armonizadas CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

También se declara que los equipos cumplen con la Directiva Europea 2011/65 / UE

Vigonza, Junio de 2016

 Martellato Alessandro
Director único

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italien Erklärt, dass die Produkte:

Meltinchoc Analogserie Mod:

MCI00 - MCI01 - MCI02 - MCI03 - MCI04 - MCI05 - MCI06 - MCI07 - MCI08

Professionelle Geräte zur Schokoladenverflüssigung entsprechen den folgenden europäischen Richtlinien:
Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Elektromagnetische Verträglichkeitsrichtlinie 2014/30/EU

und harmonisierte Normen CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008
Wir erklären außerdem, dass das Gerät der europäischen Richtlinie 2011/65/EU entspricht

Vigonza, Juni 2016

 Martellato Alessandro
Alleiniger Geschäftsführer



Martellato

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com