Martellato



SUGAR LAMP
Lampada per Zucchero

SUGAR HEATING LAMP

Lampada per zucchero - lampe à sucre - Lampada para azúcar

Hand book of use and maintenance - Manuale d'uso e manutenzione
Notice technique - Manual de uso y mantenimiento

SUGAR LAMP
Lampada per Zucchero

1.0	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
2.0	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
3.0	ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO
4.0	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
5.0	CAMPOS Y LIMITACIONES DE USO
6.0	PRIMERA PREPARACIÓN
6.1	MODO DE USO
7.0	DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES
7.1	RECAMBIOS
8.0	LIMPIEZA
9.0	EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
10.0	DESMANTELAMIENTO / DESECHO
11.0	CONFORMIDAD Y MARCAJE DE PRODUCTO

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Estimado cliente, conserve estas instrucciones en un lugar seguro y entréguelas al futuro propietario.
El producto comercialmente llamado **LAMPADA PARA AZÚCAR** es un aparato eléctrico cuya función es calentar y mantener la temperatura del isomalt para permitir su procesamiento, para su uso en talleres de pastelería.
El cuerpo de calentamiento por infrarrojos tiene dos niveles de potencia (600 - 1200 W) que se pueden seleccionar a través del interruptor de cadena.

Mod.	Potencia eléctrica [W]
LAMP01	1200



2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar la **LÁMPARA PARA AZÚCAR** el usuario debe leer cuidadosamente las instrucciones de uso, especialmente las partes resaltadas con símbolos:

	Información para leer

	Atención

SE DECLINAN TODAS LAS RESPONSABILIDADES DERIVADAS DE LA FALTA DE OBSERVACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES O DEL USO ERRÓNEO O INCORRECTO.

	No opere el aparato cerca de cortinas, u otros materiales inflamables.

	Aparato profesional destinado a laboratorios de pastelería o similares, mantener fuera del alcance de los niños. El aparato sólo debe ser utilizado por personal especializado y debidamente formado para su manejo.

	Esta unidad no está equipada con un dispositivo de control de temperatura ambiente. No use el dispositivo de calentamiento en espacios pequeños ocupados por personas que no pueden salir de la habitación de forma independiente a menos que estén constantemente controlados.

	No utilice el aparato de calefacción en lugares donde se utilicen materiales altamente inflamables (por ejemplo, disolventes)

Advertencias generales

- No se exponga a la vista directa del cuerpo radiante durante un período prolongado.
- Antes de cada uso, verifique la integridad del aparato.
- Si algunas piezas están dañadas o en caso de mal funcionamiento, comuníquese directamente con el vendedor.
- Use solo repuestos originales.
- No use el aparato al aire libre.
- Solo use el dispositivo dentro de los límites de uso previstos.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente solo después de completar y verificar la instalación del equipo térmico y su protección.
- El aparato está provisto de un cable de longitud adecuada para una conexión conveniente a una toma de corriente, pero lo suficientemente corto para evitar daños a las torsiones o tropezones de una persona.
- El aparato debe colocarse en un plano horizontal estable.
- Nunca use esponjas o paños abrasivos para limpiar el aparato.
- No limpie con detergentes abrasivos.
- No use detergentes combustibles.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- No utilice sustancias o preparados que no sean para los que está destinado el aparato (ver Datos técnicos)
- Apague el aparato y siempre desenchufe el aparato de la toma cuando el equipo LÁMPARA PARA AZÚCAR:

- No se usa.
- Se debe limpiar.
- Muestra fallas o mal funcionamient.

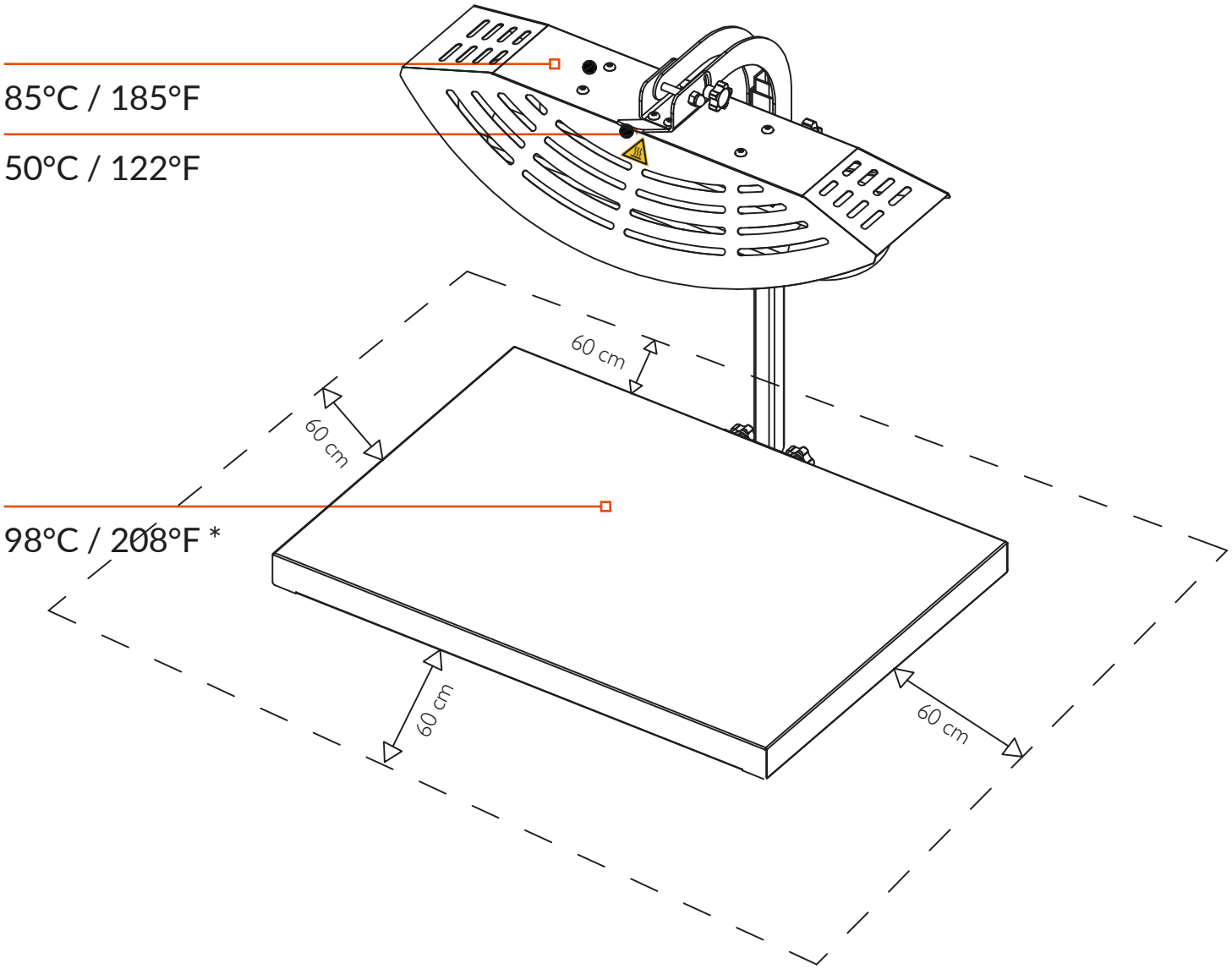
Precauciones para el riesgo térmico

Precauciones importantes que deben cumplirse escrupulosamente para la seguridad del usuario y el correcto funcionamiento de la lámpara para azúcar.

	durante el uso, preste mucha atención al contacto con las superficies. Por estas razones, es obligatorio usar guantes protectores para altas temperaturas.

- Permita que todas las piezas se enfríen antes de continuar con el desmontaje.
- Preste atención a la temperatura de las superficies.

No coloque objetos altamente inflamables a una distancia de menos de 600 mm



* La temperatura indicada se alcanza después de 50 minutos desde que se enciende el aparato hasta la potencia máxima y en la altura máxima del cuerpo de la lámpara.
La temperatura alcanzada por plano varía según estos parámetros:
A) La altura del cuerpo de la lámpara de calentamiento con respecto al piso.
B) Objetos colocados sobre el plano y su color.

Recomendamos el uso de una estera de silicona Martellato. SILICOPAT 3 / B

Precauciones para el riesgo eléctrico

	Compruebe a diario que: - el cable de conexión eléctrica está en buenas condiciones y no haya daños en el aislamiento - el recinto aislante externo no presente daños mecánicos o térmicos

- Antes de insertar el enchufe en el zócalo, compruebe que la tensión de la red sea la misma que la del aparato térmico y que la conexión al conductor de protección (tierra) sea eficiente y fiable.
- Desconecte el enchufe de alimentación sin tirar del cable cuando el aparato no esté en uso o antes de quitar las piezas para su limpieza.
- No use el aparato con un cable o enchufe dañado o en caso de fallas o roturas

Para reparaciones o reemplazo de partes, contacte con un electricista o con el servicio de Martellato srl

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El equipo consiste en:
- una base de hierro pintado, utilizada como superficie de trabajo para el procesamiento de azúcar, después del uso de una estera de silicona en la superficie.
- una varilla de acero inoxidable microgranallado, que se fijará en la parte posterior de la base, para soportar la lámpara eléctrica.
- Un elemento de lámpara, que consiste en el cuerpo radiante infrarrojo fijado a un cuerpo de protección externo.

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lámpara para Azúcar	LAMP01
Propósito del aparato	Área de procesamiento del azúcar caliente
Calentamiento	Por irradiación de un calentador eléctrico
Tensión eléctrica	230 VAC 50 Hz monofásica
Potencia eléctrica	Interruptor en la posición 1 = 600 W Interruptor en la posición 2 = 1200 W
Corriente máxima absorbida	5,2 A
Clase de aislamiento eléctrico	Clase I EN 60335-1
Dimensiones	63x48 h52 cm
Peso total	12,3 Kg
Grado de protección	IP 30
Materiales	Hierro pintado y acero inoxidable.
Campo de temperatura	0 - 30 °C
Entorno operativo	Taller artesanal para preparaciones gastronómicas / de confitería
Temperatura ambiente máxima	30 °C
Conformidad	Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU
Normas aplicadas	EN 60335-1:2008, EN 60335-2-30:2004

Gráfico de curva de calentamiento1

La temperatura de 85 ° C / 185 ° F en el plano de trabajo con interpuesta la estera de silicona Martellato cód. SILICOPAT 3 / B se alcanza después de 50 minutos de la ignición y permanece casi constante durante el uso.

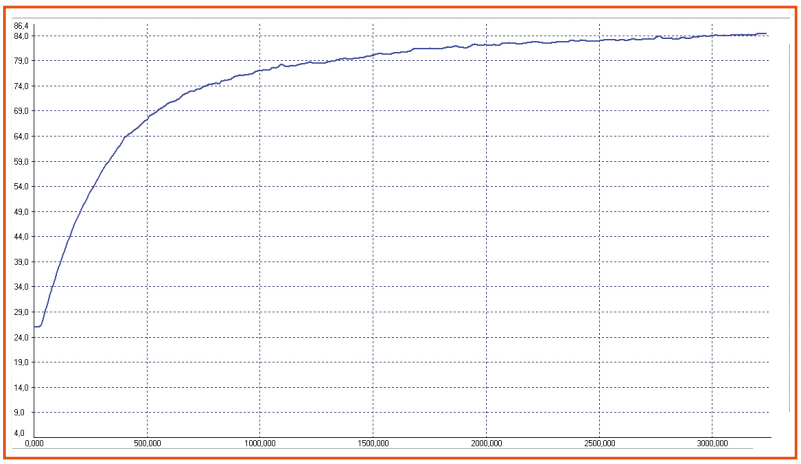
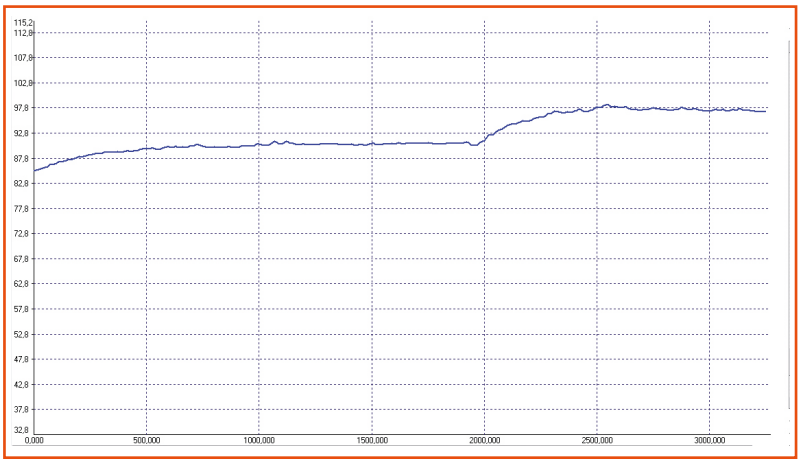


Gráfico de curva de calentamiento2

La temperatura de 98 ° C / 208 ° F en el plano de trabajo “desnudo” se alcanza después de 50 minutos de la iluminación y permanece casi constante durante el uso.



5.0 CAMPO DE EMPLEO

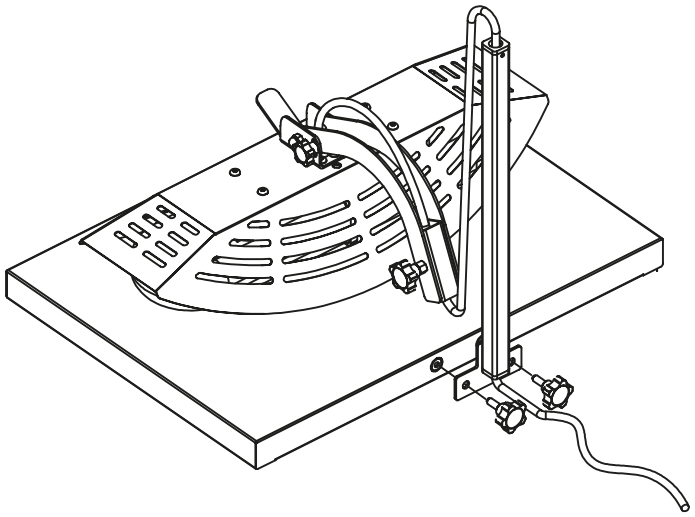
El aparato se coloca en el mercado exclusivamente para procesar el isomalt.
En talleres profesionales de pastelería o similares.

LÍMITES DE EMPLEO

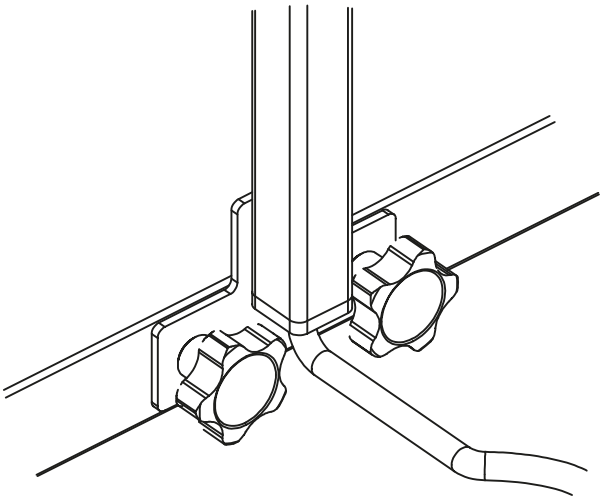
Producto	LÁMPARA PARA AZÚCAR
Utilizador	Empleo profesional
Entorno	Taller artesanal para preparaciones gastronómicas para confitería
Sustancias o preparados utilizables	Exclusivamente Azúcar.
	Deben excluirse los productos en polvo con un tamaño de partícula de menos de 100 µm debido al riesgo de incendio o explosión
Funcionamiento no supervisado	NO

6.0 PRIMERA PREPARACIÓN

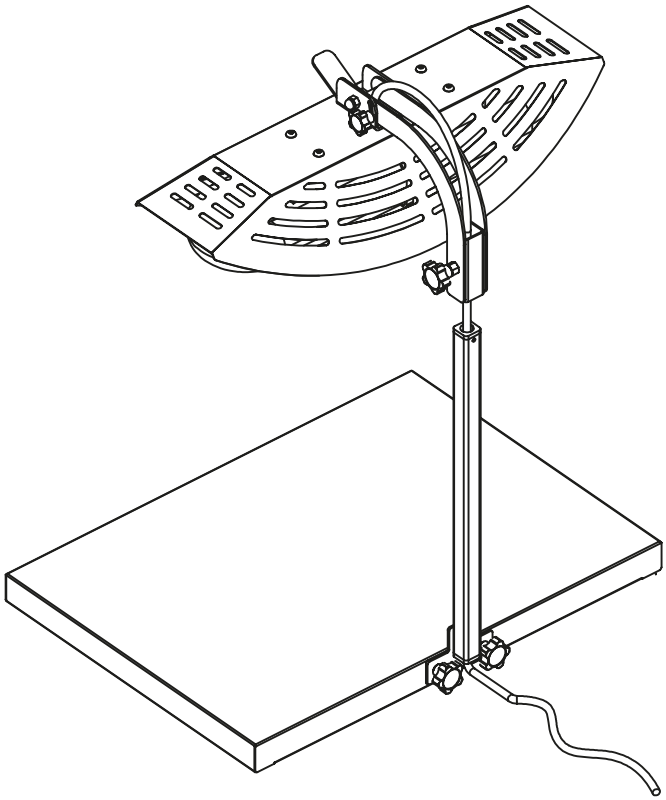
Antes de instalar el aparato para evitar daños y desgaste del cable, asegúrese de haber dejado la longitud correcta del cable entre la lámpara y el tubo de soporte, igual a al menos 50 cm lineales.
Asegúrese de que el radio mínimo de curvatura del cable sea igual a 50 mm para evitar daños.



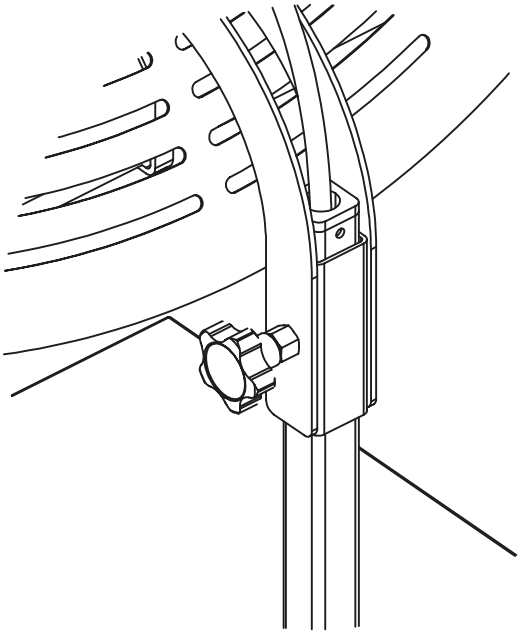
Fije el tubo de acero a la base atornillando los 2 mandos M8 provistos.



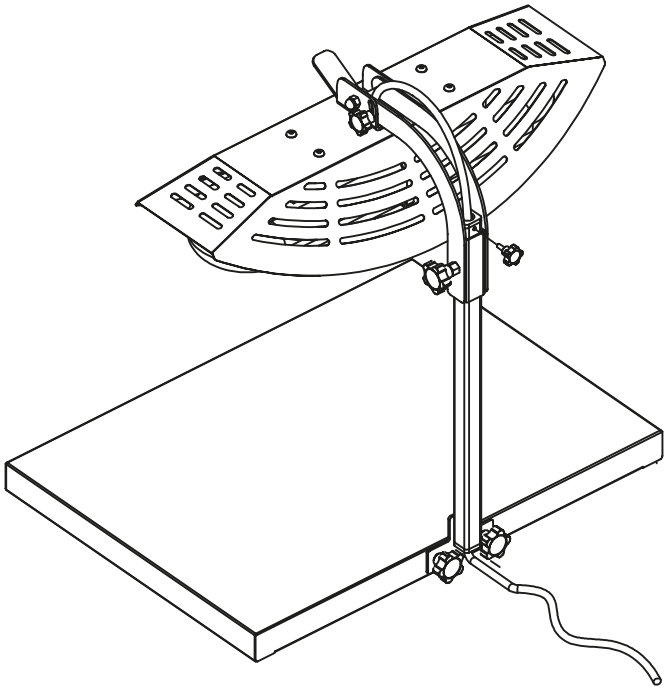
Asegúrese de que el tubo de acero esté bien anclado a la base.



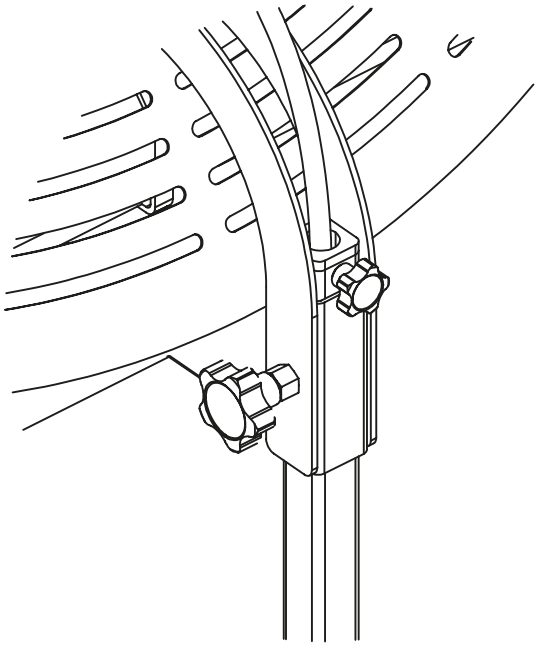
Levante el cuerpo de la lámpara sobre el tubo de acero y deslícelo hacia adentro.



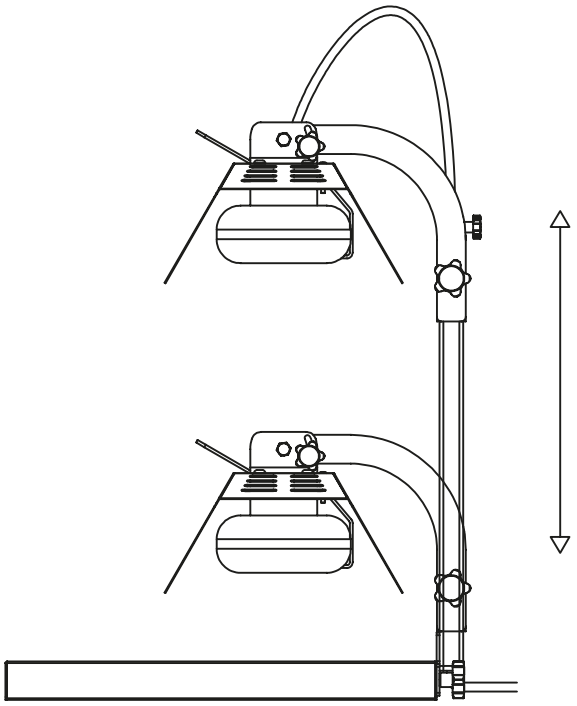
Fije el cuerpo de la lámpara a la altura deseada apretando la perilla suministrada.



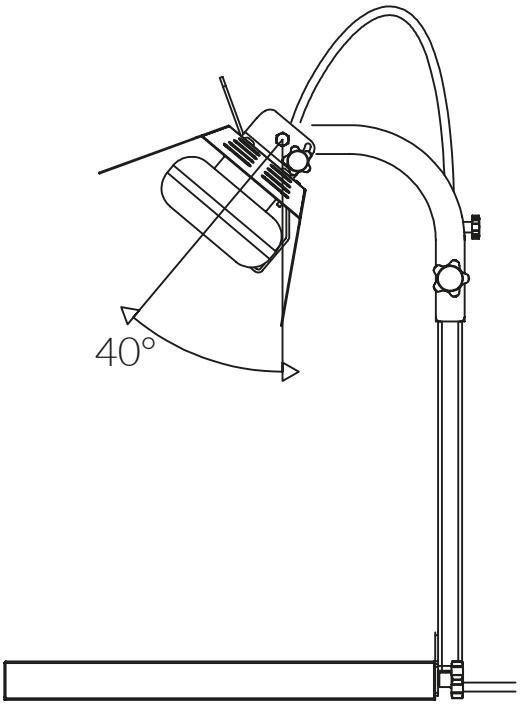
Atornille la perilla M5 en la parte posterior del tubo de acero.



La perilla asegura que el cuerpo de la lámpara no pueda sacarse accidentalmente del soporte.



Ajuste vertical deslizando el cuerpo de la lámpara en el tubo



Ajuste de la inclinación del cuerpo de la lámpara hasta 40 ° hacia el operador.

6.1 MODO DE EMPLEO

Asegúrate de que la fijación sea correcta.
Conecte el cable de la fuente de alimentación a una toma de CA de 230 V, asegurándose de que esté garantizada la funcionalidad y efectividad completas de la conexión a tierra equipotencial y la protección diferencial de 30 mA.

7.0 DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES

	AVERÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
A	La lámpara conectada a la toma de corriente no funciona.	El interruptor está en la posición 0 o apagado.	Verifique la posición del interruptor.
B	La lámpara conectada a la toma y con el interruptor encendido no se calienta.	Los tubos infrarrojos pueden estar dañados.	Póngase en contacto con el servicio de Martellato.
C	La lámpara con interruptor en posición (2) solo calienta con un tubo	Daño a un solo tubo infrarrojo.	Póngase en contacto con el servicio de Martellato.

7.1 RECAMBIOS

Para repuestos eléctricos o mecánicos, comuníquese con la red de ventas de Martellato o con su proveedor.

8.0 LIMPIEZA

	**Antes de limpiar el aparato, siga el siguiente orden:** 1. Apague el aparato a través del interruptor principal de cadena, 2. Desconecte el enchufe de la alimentación de la toma de 230V_{AC}; 3. Deje enfriar durante al menos 30 minutos de apagado. 4. Asegúrese de que ninguna parte esté caliente, de lo contrario deje que se enfríe.

Limpieza de la base de hierro:
1. use agua caliente y detergentes para platos y vajillas.
2. seque con un paño suave de microfibra;

Limpieza del cárter superior:
1. utilice un paño suave de microfibra;
2. evite absolutamente salpicar agua en partes eléctricas accesibles.
3. nunca sumerja el cuerpo de la lámpara en agua para limpiarla y asegúrese de que no haya depósitos aún presentes antes del próximo uso.

9.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

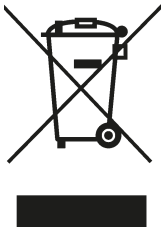
El equipo se suministra en un embalaje que consiste en:
- caja de cartón
- manual de instrucciones para su uso
- declaración de conformidad CE

Condiciones de almacenamiento:
En su embalaje completo, **Lámpara para Azúcar** se puede almacenar en:
- lugar seco
- temperaturas entre -5 ° y 40 ° C.

10.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO

	El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales: • Materiales plásticos • Hierro pintado y acero inoxidable. • Componentes eléctricos
	Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Como se indica en la Declaración de conformidad CE, cumple con la directiva europea RoHS 2011/65/EU.

El componente radiante de la **LÁMPARA PARA AZÚCAR** es uno de los productos que respeta la Directiva Europea 2012/19/EU y, por lo tanto, está marcado con el símbolo:



Debe ser eliminado de acuerdo con las disposiciones específicas sobre las clases <grandes electrodomésticos> y <pequeños electrodomésticos> .

Por lo tanto, tome toda la información relevante de las autoridades competentes.

CONFORMIDAD Y MARCAJE DEL PRODUCTO



Las placas descritas anteriormente deben mantenerse intactas por la seguridad del producto. En caso de que esté dañado o sea ilegible para su reintegración, comuníquese con el proveedor. Se adjunta una copia de la Declaración de conformidad CE a este manual.

ACCORDANCE DECLARATION UE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
declares that the products:

Sugar Heating Lamp Mod:

LAMP01

Professional equipment for sugar processing
are in compliance with the following European directives:

Low Directive Tension 2014/35/EU

Directive Electromagnetic Compatibility 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU

and harmonized norms CEI EN 60335-1 and CEI EN 60335-2-45

Vigonza, March 2018



Martellato Alessandro
the only Administrator

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Dichiara che i prodotti:

Lampada per Zucchero Mod:

LAMP01

Apparecchiatura professionale per la lavorazione dello zucchero
È conforme alle prescrizioni delle seguenti direttive europee:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU
Direttiva RoHS 2011/65/EU

E alle norma armonizzate CEI EN 60335-1 e CEI EN 60335-2-45

Vigonza, Marzo 2018



Martellato Alessandro
Amministratore Unico

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
On déclare que les produits :

Lampe à Sucre Mod:

LAMP01

Équipement professionnel pour le traitement du sucre
Il est conformement aux suivant directives européennes :

Directive Basse Tension 2014/35/EU

Compatibilité Électromagnétique 2014/30/EU
Directive RoHS 2011/65/EU

Et des règles harmonisées desCEI EN 60335-1 et CEI EN 60335-2-45

Vigonza, mars 2018

Martellato Alessandro
Administrateur unique

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Declara que los productos:

Lámpara para Azúcar Mod:

LAMP01

Equipo profesional para procesamiento de azúcar
cumplen con las siguientes directivas europeas:

Directiva de baja tensión 2014/35/EU

Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU
Directiva RoHS 2011/65/EU

Y a las normas armonizadas CEI EN 60335-1 y CEI EN 60335-2-45

Vigonza, Marzo de 2018

Martellato Alessandro
Director único

DPLLAMP01 202401

LIBRETTO: Carta
BOOKLET: Paper

Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo comune.
Recycling: Check the directions of your municipality.

CONSERVARE L'IMBALLO ORIGINALE PER UTILIZZARLO NEL CASO DI TRASPORTO.
SAVE THE ORIGINAL PACKAGING IN THE EVENT OF TRANSPORT.

Prescrizioni e precauzioni da leggere e rispettare prima dell'uso.
Conservare con cura e tenere a disposizione il presente manuale.

Requirements and precautions to read and comply before usage.
Store with care and keep the manual available.

Martellato

Martellato srl - via Rovigo, 1/B - 35010 - Vigonza (PD) Italy
tel. +39 0497800155 - martellato@martellato.com - www.martellato.com