Martellato



Meltinchoc
MADE IN ITALY

DRY HEAT ANALOG MELTERS

Scioglitori analogici a secco - Tempéreuses analogiques à sec
Fundidores analógicos en seco - Analoge Trockensschmelzgeräte

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

Meltinchoc
MADE IN ITALY

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	STILLLEGUNG/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 von Meltinchoc muss der Benutzer aufmerksam die Bedienungsanleitung lesen, insbesondere die mit den Symbolen gekennzeichneten Teile:
Das Gerät kann unter Überwachung oder nach Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts und dem Verständnis der betreffenden gefahren von Kindern im Alter von nicht unter 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung oder die erforderliche Kenntnis benutzt werden.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer vorgesehene Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

	zu lesende Informationen
	Achtung

Das Gerät weist im Wesentlichen zwei Risikotypen auf:
thermisches Risiko aufgrund der Heizwirkung, die zum Verflüssigen der Schokolade erforderlich ist;
elektrisches Risiko aufgrund der Verwendung von elektrischem Strom mit 230V_{AC} / 50-60 Hz zur Erzielung der thermischen Wirkung und für die Thermostatsteuerung.

Vorsichtsmaßnahmen gegen das thermische Risiko

Während des Betriebs können die internen Bauteile innerhalb des Kunststoffgehäuses und die Stahlwanne gefährliche Temperaturen erreichen.

	Das Gerät nicht einschalten, wenn sich keine Schokolade in der Metallwanne befindet. Die Metallwanne vorzugsweise erst nach dem Abkühlen des Geräts entnehmen oder anderenfalls Ofenhandschuhe verwenden und die Wanne so abstellen, dass die seitlichen und die unteren Teile nicht versehentlich mit den Händen oder den Armen berührt werden können.

Vorsichtsmaßnahmen gegen das elektrische Risiko

	Täglich sicherstellen: - dass das Anschlusskabel in gutem Zustand ist und keine Beschädigungen der Isolierung aufweist; - die äußere Isolierung des Kabels keine mechanischen oder thermischen Beschädigungen aufweist.

Für Eingriffe zur Reparatur oder Ersetzung von Bauteilen einen professionellen Elektriker oder den Kundendienst von Martellato srl beauftragen.

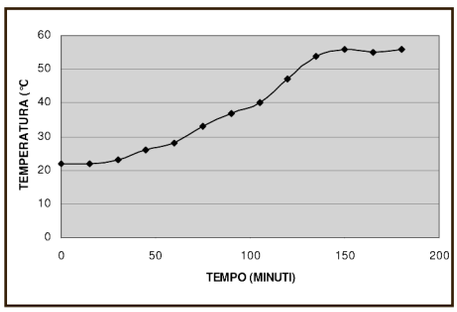
3.0 STRUKTUR UND BETRIEBSWEISEN

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

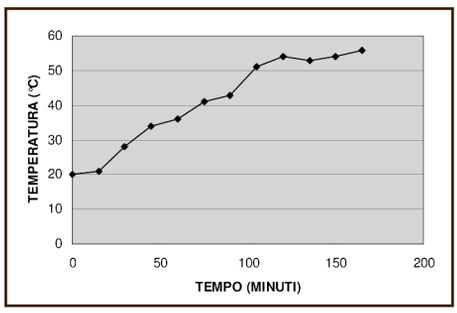
Modell	MC100	MC101	MC102	MC103	MC104	MC105	MC106	MC107	MC108
Abmessungen [cm]	26x61 h13,5	41x23 h13,5	40x33 h13,5	44x39 h13,5	60x38 h13,5	23x26 h12,5	76x26 h12,5	39x25 h13,5	40x36 h13,5
Fassungsvermögen [l]	4,5	3,6	6	9	13,7	1,5	6	2,4	3
Becken EN 631-1	Gastromorm 1/6	Gastromorm 1/3	Gastromorm 1/2	Gastromorm 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	Klasse I	Klasse I	Klasse I	Klasse I	Klasse I	Klasse I	Klasse I	Klasse I
Schutzgrad	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	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	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

4.1 ZEIT/TEMPERATUR DER AUFLÖSUNG



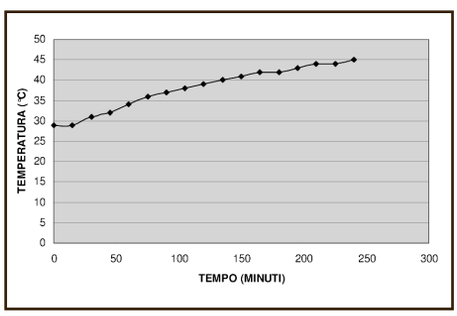
Tempo	Temp °C
0	22
15	22
30	23
45	26
60	28
75	33
90	37
105	40
120	47

MC101 - erfasste Werte mit 2,5 Kg Schokolade



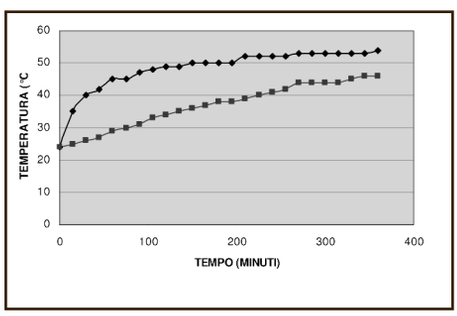
Tempo	Temp °C
0	20
15	21
30	28
45	34
60	36
75	41
90	43
105	51

MC102 - erfasste Werte mit 3,5 Kg Schokolade



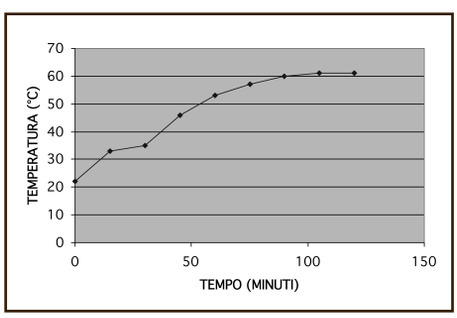
Tempo	Temp °C
0	29
15	29
30	31
45	32
60	34
75	36
90	37
105	38
120	39
135	40
150	41
165	42
180	42
195	43
210	44
225	44
240	45

MC103 - erfasste Werte mit 8 Kg Schokolade



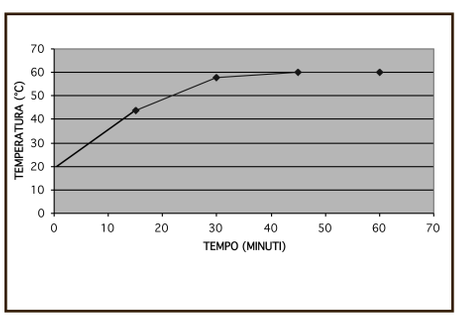
Tempo	Temp °C	Temp Centr.°C
0	24	24
15	35	25
30	40	26
45	42	27
60	45	29
75	45	30
90	47	31
105	48	33
120	49	34
135	49	35
150	50	36

MC104 - erfasste Werte mit 10 Kg Schokolade



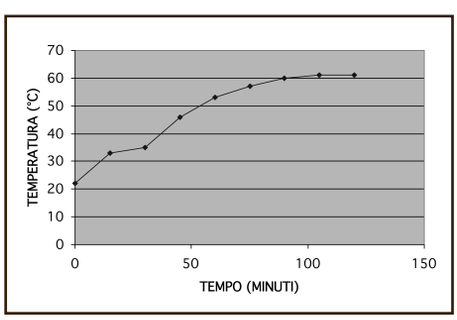
Tempo	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

MC105 - erfasste Werte mit 1 Kg Schokolade



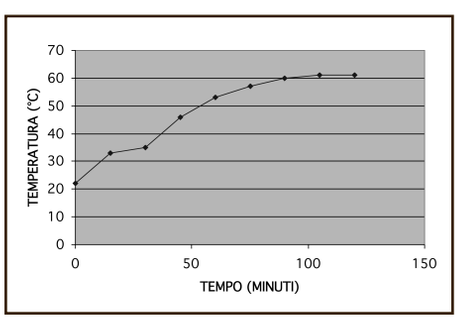
Tempo	Temp °C
0	20
15	44
30	58
45	60
60	60

MC107 - 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

MC106 - erfasste Werte mit 1 Kg Schokolade



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

MC108 - 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 Einstellknauf der Temperatur auf das Minimum einstellen.
Den Einschalter drücken.
Den Knauf auf die gewünschte Leistung einstellen. Die effektive Temperatur des Produkts muss mit einem für Lebensmittel geeignetem Thermometer überprüft werden (nicht im Standardlieferumfang 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 Heizungslampe 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 Einstellknauf auf das Minimum stellen, das Gerät ausschalten und die vollständige Abkühlung abwarten.

7.0 STÖRUNG- UND MÄNGELDIAGNOSE

	FUNKTIONSSTÖRUNG	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 denAuflöser verursacht wird. 3. Bei einem Defekt der elektrischen Anlage einen qualifizieten 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.	Wenden Sie sich für einen Austausch oder eine Reparatur an den Händler oder Hersteller.
		Unterbrechung Verbindungskabel.	
C	Das Schokoladentemperier-gerät erreicht nicht die erforderliche Temperatur.	Wackelkontakt zwischen Steckdose/Stecker	Die Verbindung Steckdose/ Stecker überprüfen.
		Wackelkontakt im Inneren das 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 KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN 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, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Dichiara che i prodotti:

Meltinchoc serie Analogica Mod:

MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

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, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
declares that the products:

Meltinchoc Analogic series Mod:

MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

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, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
On déclare que les produits :

Meltinchoc Version analogique Mod:
MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

apparailages professionel pour liquèfaction de chocolat
Ils sont conformement 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, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Declara que los productos:

Meltinchoc serie Analógica Mod:
MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

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, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italien Erklärt, dass die Produkte:

Meltinchoc Analogserie Mod:
MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

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

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

LIBRETTO: Carta
BOOKLET: Paper

MC000199 2023_06

Martellato

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