



MC103		230 V	150 W	50/60 HZ	20 IP	0.65 A	
-------	--	-------	-------	----------	-------	--------	--

Meltinchoc
MADE IN ITALY

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto commercialmente denominato Meltinchoc è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è quella di sciogliere il cioccolato solido e di mantenerlo allo stato fluido, per impieghi in laboratori di pasticceria, gelateria e panificazione. È disponibile nella versione analogica con termostato per regolare la temperatura. Lo scioglitore consente un'impostazione statica della temperatura da raggiungere, per cui i tempi di liquefazione dipendono dalla quantità di cioccolato immesso nella vaschetta.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare Meltinchoc l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso, in particolare le parti messe in evidenza con simboli: L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. "i Bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall' utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

l'apparecchiatura presenta principalmente due tipi di rischi:

- **rischio termico**, dovuto all'azione riscaldante, necessaria per rendere fluido il cioccolato
- **rischio elettrico**, dovuto all'utilizzo della corrente elettrica a 230V_{AC} / 50-60 Hz per ottenere l'effetto termico e per il controllo termostatico.

Precauzioni per il rischio termico

Durante il funzionamento le parti interne della scocca di plastica e la vasca di acciaio, possono raggiungere temperature pericolose.

Precauzioni per il rischio elettrico

Verificare quotidianamente che:

- il cavo di collegamento elettrico sia in buono stato e non presenti danneggiamenti dell'isolante
- l'involucro esterno isolante del cavo non presenti danni di origine meccanica o termica

STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta da una scocca nella quale viene inserito il contenitore in acciaio. Il fondo viene riscaldato ed il calore viene trasmesso al contenitore metallico.

La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite la manopola graduata del potenziometro che trasmette il punto di regolazione (set-point) al termostato analogico. È importante sottolineare che l'impostazione della temperatura avviene esclusivamente nell'impianto riscaldante e che quindi potrà discostare dalla reale temperatura del cioccolato all'interno del recipiente metallico. I fattori che possono influenzare tale differenza sono, tra gli altri, la temperatura ambientale e la quantità del cioccolato all'interno della vasca, sarà quindi necessario verificare la temperatura effettiva del prodotto tramite un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura) e in caso di necessità regolare la posizione della manopola di conseguenza.

Per interventi di riparazione o sostituzione di parti ricorrere ad un elettricista professionista o al servizio di assistenza di Martellato srl

CAMPO D' IMPIEGO

L'apparecchiatura è immessa sul mercato esclusivamente per lo scioglimento e mantenimento allo stato fluido del cioccolato ad uso professionale.

LIMITI DI IMPIEGO

Alimentazione elettrica: 230V_{AC} / 50/60 Hz

Temperatura ambiente in esercizio: 0 - 40°C

Temperatura ambiente fuori servizio: da -5°C a 40 °C

Umidità relativa: 75% max

Caratteristiche personale addetto: generico

Temperatura massima in uso: 55°C

MODO D'IMPIEGO

Inserire la spina nella presa di corrente monofase a 230V_{AC}

Posizionare la manopola regolazione temperatura al minimo

Premere l'interruttore di accensione.

Impostare la manopola sul livello di potenza desiderato.

La temperatura effettiva del prodotto va verificata con un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura).

A parità di potenza impostata la temperatura del prodotto varia a seconda che venga apposto o meno il coperchio.

La presenza del coperchio diminuisce sensibilmente il tempo di scioglimento.

Verificare che la lampada spia di riscaldamento sia accesa (se ciò non avviene, verificare che, con il termostato attivato, inizi ugualmente il riscaldamento; in seguito far sostituire la lampadina guasta.

Raggiunta la temperatura ottimale, riconoscibile dallo spegnimento della lampada spia, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario al mantenimento della fluidità del cioccolato.

NB: non utilizzare il Meltinchoc a secco, senza il cioccolato nella vasca.

Consigliamo di mescolare con una certa frequenza per mantenere una temperatura uniforme in tutta la massa.

Al termine dell'utilizzo portare la manopola di regolazione al minimo, spegnere lo strumento e attendere il completo raffreddamento prima di riporlo.

DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

Malfunzionamento: La lampada spia di riscaldamento non si attiva quando viene acceso lo strumento ed in fase di innalzamento della temperatura.

POSSIBILE CAUSA 1

Mancanza tensione alla presa a 230V_{AC}

Protezione impianto elettrico intervenuta (interruttore automatico magnetotermico, interruttore automatico differenziale).

SOLUZIONE 1

1. Staccare dalla presa il cavo di alimentazione.
2. Verificare che il guasto non dipenda dallo scioglitori.
3. In caso di guasto dell'impianto elettrico richiedere l'intervento di impiantista elettrico professionista per la riparazione.
4. Reinserire la spina dell' apparecchio e riaccendere.
5. Se l'intervento della protezione dell'impianto elettrico è causato dallo scioglitori, rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.

POSSIBILE CAUSA 2

Lampada guasta.

SOLUZIONE 2

Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.

PULIZIA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, eseguire nell'ordine:

1. Spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale,
2. Staccare la spina per l'alimentazione elettrica della presa a 230V_{AC};
3. Assicurarsi che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.

Per il lavaggio della vaschetta di acciaio utilizzare acqua calda e detersivi per piatti e stoviglie.

Pulizia della scocca in plastica esterna:

1. utilizzare una spugna umida con acqua calda;
2. evitare spruzzi d'acqua sulle parti elettriche accessibili.

NB: non immergere mai il prodotto in acqua per la sua pulizia ed assicurarsi che prima del successivo utilizzo non vi siano depositi ancora presenti.

IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

l'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

- scatola di cartone
- libretto istruzioni per l'uso
- dichiarazione di conformità CE

Condizioni di immagazzinamento

Nel suo imballo completo, Meltinchoc può essere immagazzinato in:

- luogo asciutto
- temperature comprese fra -5° e 40 °C.

10.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO

Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali:

- materie plastiche
- acciaio
- componenti elettrici
- scatola Raccolta Carta PAP20
- protezioni Raccolta Plastica PS05

Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Come indicato nella Dichiarazione di Conformità CE, il Meltinchoc è conforme alla direttiva europea RoHS 2011/65/UE.

Meltinchoc rientra fra i prodotti della direttiva europea 2012/19/UE, e pertanto contrassegnato con il simbolo:

Deve essere smaltito secondo le specifiche disposizioni in merito alle classi <grandi elettrodomestici> e <piccoli elettrodomestici>.

Assumere pertanto tutte le informazioni del caso presso le autorità competenti.

CONFORMITÀ E MARCATURA DEL PRODOTTO

Le targhe sopradescritte devono essere mantenute integre per la sicurezza del prodotto. Nel caso in cui sia deteriorate o illeggibili per il loro reintegro rivolgersi al fornitore.

Si allega al presente manuale copia della Dichiarazione di Conformità CE

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy

Dichiara che i prodotti:

Meltinchoc serie Analogica Mod:

MC103

apparecchiature professionali per la liquefazione del cioccolato sono conformi 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