

DeepMeltinChoc

 MADE IN ITALY

Scioglitore analogico a secco
Dry heat analog melter
Tempéreuse analogique à sec
Fundidor analógico en seco



mod. **MC10**

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



INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
4.1	TEMPO DI SCIoglIMENTO/TEMPERATURA
5.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
6.0	MODO D'IMPIEGO
7.0	DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI
8.0	PULIZIA
9.0	IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO
10.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO
11.0	MARCATURA PRODOTTO

1.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto commercialmente denominato **DeepMeltinChoc** 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.

Mod.	Capacità [l]	Potenza Elettrica [W]
MCI0	1,7	50



2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare il **DeepMeltinChoc** l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso, in particolare le parti messe in evidenza con simboli:

	Informazioni da leggere
	Attenzione

L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.

I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

L'apparecchiatura presenta principalmente due tipi di rischio:

- 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.

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.

Precauzioni per il rischio termico

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

	Non accendere l'apparecchio senza la vasca metallica con il cioccolato. È preferibile togliere la vasca metallica solo dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchiatura, oppure utilizzare guanti da forno e appoggiare la vasca dove le parti laterali e inferiore non possano essere accidentalmente toccate.
--	---

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

Per interventi di riparazione o sostituzione di parti contattare il servizio di assistenza di Martellato srl

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

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

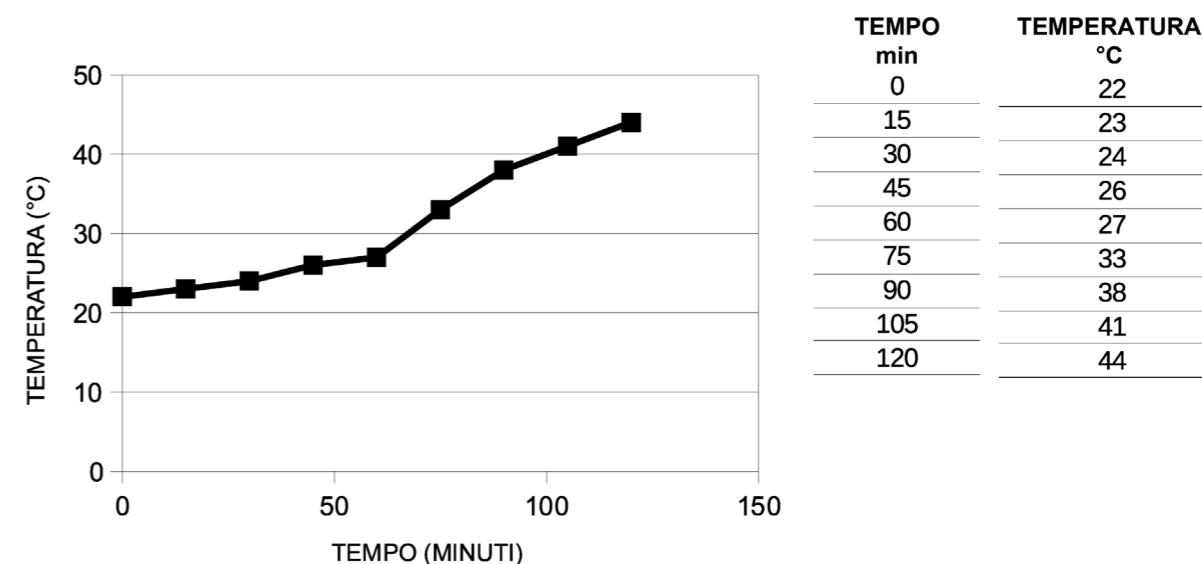
La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite la manopola graduata del potenziometro che trasmette il punto di regolazione (set-point) al termostato analogico.

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

4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

DeepMeltinChoc	MCI0
Dimensioni [cm]	Ø 20,5 - h 21,2
Capacità [l]	1,7
Tensione Nominale [V _{ac}]	230
Potenza [W]	50
Corrente Nominale [A]	0,22
Frequenza Nom. [Hz]	50 / 60
Classe Apparecchio	Classe I
Grado di Protezione	IP20
Peso [kg]	1,00
Materiale Vasca	Alluminio Anodizzato

4.1 RAPPORTO INDICATIVO TEMPO DI SCIoglIMENTO / TEMPERATURA



MCI0 Valori riscontrati con 1Kg di cioccolato

Il cioccolato per sciogliersi impiega circa 2-3 ore.

5.0 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, previa formazione e lettura del presente manuale
Temperatura massima in uso	55°C

6.0 MODO D'IMPIEGO

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

Premere l'interruttore di accensione e verificare che la lampada di tensione inserita sia accesa (se ciò non avviene, verificare che, con il termostato attivato, inizi ugualmente il riscaldamento; in seguito far sostituire la lampadina guasta).

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).

Raggiunta la temperatura ottimale del cioccolato, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario.

NB: non utilizzare il DeepMeltinChoc a secco, senza il cioccolato nella vasca. Consigliamo di mescolare con una certa frequenza per mantenere una temperatura uniforme in tutta la massa.

7.0 DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
A	La lampada spia non si accende quando viene avviato l'interruttore, o in fase di riscaldamento.	Mancanza tensione alla presa a 230V _{AC} Protezione impianto elettrico intervenuta (interruttore automatico magnetotermico, interruttore automatico differenziale).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare dalla presa il cavo di alimentazione. 2. Verificare che il guasto non dipenda dallo scioglitore. 3. In caso di guasto dell'impianto elettrico richiedere l'intervento di impiantista elettrico professionista per la riparazione. 4. Reinserrire la spina dell'apparecchio e riaccendere. 5. Se l'intervento della protezione dell'impianto elettrico è causato dallo scioglitore, rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
		Lampada guasta.	Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
B	Lo scioglitore e la faccia superiore dell'apparecchiatura rimangono fredde.	Mancanza tensione di rete	Procedere come punto A
		Verificare impostazione temperatura termostato.	
		Interruzione resistenza elettrica. Interruzione cavo di collegamento.	Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
C	Lo scioglitore non raggiunge la temperatura richiesta.	Contatto intermittente nell'accoppiamento presa / spina.	Verificare il corretto inserimento della spina nell'apposita presa di rete elettrica.
		Contatto intermittente interno all'apparecchiatura.	Staccare subito lo scioglitore dalla presa di corrente. Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione.

8.0 PULIZIA



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

1. Spegnerne 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 alluminio anodizzato 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.
3. non immergere mai il prodotto in acqua per la sua pulizia ed assicurarsi che prima del successivo utilizzo non vi siano depositi ancora presenti.

9.0 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, DeepMeltinChoc 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
- alluminio anodizzato
- componenti elettrici



Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore.

Come indicato nella Dichiarazione di Conformità CE, il DeepMeltinChoc è conforme alla direttiva europea RoHS 2011/65/UE.

DeepMeltinChoc 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.

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.



CONTENTS

1.0	PRODUCT DESCRIPTION
2.0	SAFETY WARNINGS
3.0	STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES
4.0	TECHNICAL SPECIFICATIONS
4.1	MELTING TIME/TEMPERATURE
5.0	APPLICATIONS AND OPERATING LIMITS
6.0	DIRECTIONS FOR USE
7.0	TROUBLESHOOTING
8.0	CLEANING
9.0	PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT
10.0	TAKING OUT OF SERVICE / DISPOSAL
11.0	PRODUCT COMPLIANCE AND MARKING

1.0 PRODUCT DESCRIPTION

The product known by the trade name **DeepMeltinChoc** is an electric appliance designed to melt solid chocolate and hold it in a fluid state, for use in pastry- and ice cream-making facilities and bakeries.

It comes in an analogue version with a thermostat for adjusting temperature. With the melter, you can set a static temperature to be reached, hence melting times depend on the amount of chocolate introduced into the pan.

Mod.	Capacity [l]	Power [W]
MCI0	1,7	50



2.0 SAFETY WARNINGS

Before using **DeepMeltinChoc**, you are required to read the operating instructions carefully, especially parts highlighted with symbols:

	Information you must read
	Warning

The appliance must be used only for the purpose for which it was specifically designed. Use for any other purpose will be seen as misuse and, as such, is hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage or injury as a result of misuse, incorrect or irresponsible use and/or repairs carried out by unqualified personnel. Models with an earth must be connected to an effective earthing system as prescribed by current electrical safety code.

The appliance presents two main types of hazard:

- Temperature hazard, due to the heating action, which is required to make the chocolate fluid
- Electrical hazard, due to use of electricity at 230V_{AC} / 50-60 Hz to produce the heating effect and control the temperature.

The appliance may be used by children aged 8 and over and by people with limited physical, sensory or metal capabilities, or without the necessary experience or knowledge, provided that they are strictly supervised, or that they have received appropriate training on the safe use of the appliance and the risks that its use may entail.

Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user must not be carried out by children without supervision.

Temperature hazard precautions

During operation, the parts inside the plastic housing and the anodized aluminium pan can become dangerously hot.

	Never switch the appliance on without the metal pan containing the chocolate. It is best to remove the metal pan only once you have allowed the appliance to cool down, or to use oven gloves and place the pan down where the sides and bottom will not be touched accidentally.
--	---

Electrical hazard precautions



Check daily that:
 - the power cord is in good condition and the insulation is not damaged.
 - the insulating outer housing of the cord has not suffered physical or heat damage.

If you require parts repaired or replaced, please contact the Martellato srl customer support department

3.0 STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES

The appliance comprises a housing designed to accommodate the anodized aluminium container.

The bottom is heated and the heat is transmitted to the metal container.

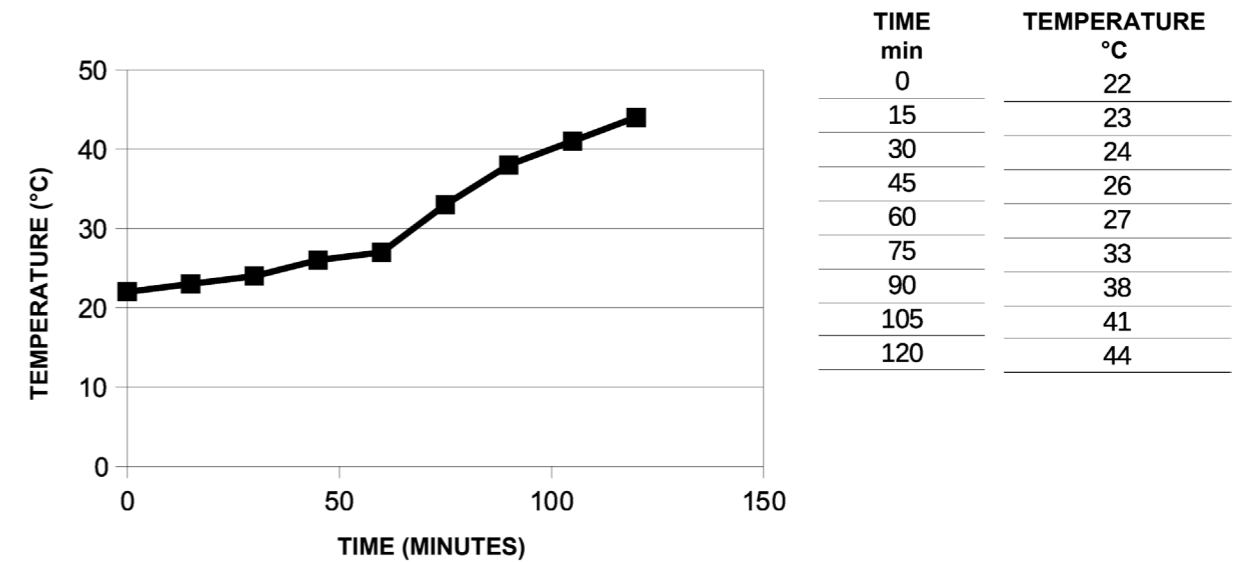
The desired temperature that the chocolate is to be heated to is set using the potentiometer's graduated knob, which transmits the setpoint to the analogue thermostat.

NB: You should use a suitable food thermometer (not part of the appliance's standard equipment) to check the actual product temperature.

4.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

DeepMeltinchoc	MCI0
Dimensions [cm]	Ø 20,5 - h 21,2
Capacity [l]	1,7
Rated Voltage [V _{AC}]	230
Power [W]	50
Rated Current [A]	0,22
Rated Frequency [Hz]	50 / 60
Appliance Class	Class I
Protection Rating	IP20
Weight [kg]	1,00
Pan Material	Anodized Aluminium

4.1 MELTING TIME/TEMPERATURE REPORT FOR APPROXIMATE REFERENCE ONLY



MCI0 Values recorded with 1 kg of chocolate

The chocolate takes approx. 2-3 hours to melt.

5.0 APPLICATION

The appliance has been placed on the market solely for professional use, for the purpose of melting chocolate and holding it in a fluid state.

OPERATING LIMITS

Electricity supply	230V _{AC} / 50-60 Hz
Room temperature range during operation	0 - 40°C
Room temperature range when not in use	-5°C to 40 °C
Relative humidity	75% max
Operator qualifications	generic
Maximum operating temperature	55°C

6.0 DIRECTIONS FOR USE

Plug the unit into a 230V_{AC} single-phase power socket

Press the ON switch and check that the power ON light comes on (if it does not, check that the unit starts heating anyway once you have turned the thermostat: in this case, have the faulty light bulb replaced).

Set the knob to the desired power level.
You should use a suitable food thermometer (not part of the appliance's standard equipment) to check the actual product temperature.

Once the chocolate has reached its optimal temperature, keep the appliance on for as long as necessary.

**NB: do not use DeepMeltinChoc without chocolate in the pan.
We recommend stirring at regular intervals to keep temperature even throughout.**

7.0 TROUBLESHOOTING

	FAULT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
A	The light does not come on when the switch is turned on during the heating phase.	No power to 230V _{AC} power socket Electrical system protection has tripped (thermal-magnetic circuit breaker, circuit breaker, residual current device).	1. Unplug the power cable. 2. Check that the fault is not attributable to the melter. 3. If it is a fault with the electrical system, call in a professional electrician to make the necessary repairs. 4. Plug the appliance back in and turn it back on. 5. If it is the melter that has caused the electrical system protection to trip, contact the dealer or manufacturer to arrange for replacement or repair as necessary.
		Faulty bulb.	Contact the dealer or manufacturer to arrange for replacement or repair as necessary.
B	The melter and top surface of the appliance remain cold to the touch.	No mains power	Proceed as indicated in point A
		Check the thermostat temperature setting.	
		Break in heating element. Break in power cable.	Contact the dealer or manufacturer to arrange for replacement or repair as necessary.
C	The melter fails to reach the required temperature.	Intermittent contact in socket / pug connection.	Check the plug is inserted in the mains socket correctly.
		Intermittent contact inside the appliance.	Unplug the melter from the power socket immediately. Contact the dealer or manufacturer to arrange for replacement as necessary.

8.0 CLEANING



Before cleaning the appliance, follow the steps below in the order given:

1. Switch the appliance off with the ON/OFF switch;
2. Unplug the unit from the 230V_{AC} power socket;
3. Make sure that none of the parts are still hot: if they are, allow the unit to cool.

To wash the anodized aluminium pan, use hot water and dishwashing liquid.
How to clean the plastic outer housing:

1. use warm water applied with a damp sponge;
2. be careful not to splash accessible electrical parts with water;
3. never immerse the product in water to clean it and make sure there are no residues still left on the unit before you use it again.

9.0 PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT

The appliance comes packed as follows:

- cardboard box
- operating instructions booklet
- EC declaration of conformity

Storage conditions

In its full original packaging, **DeepMeltinchoc** can be stored in:

- a dry place
- with temperatures in the -5° to 40 °C range.

10.0 TAKING OUT OF SERVICE / DISPOSAL



The product contains the following main kinds of material:

- plastic
- anodized aluminium
- electrical components



These materials must be disposed of in full compliance with current environmental regulations.

As specified on the EC Declaration of Conformity, **DeepMeltinchoc** complies with the European RoHS directive 2011/65/EU.

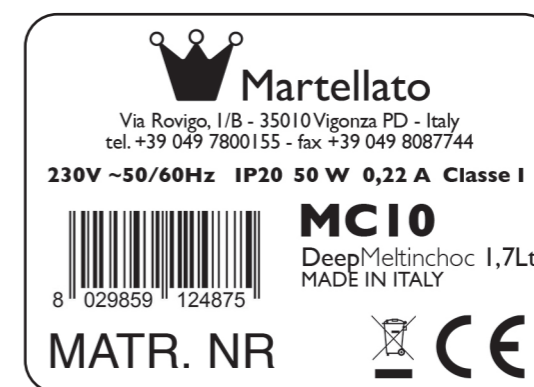
DeepMeltinchoc falls into the category of products covered by the European directive 2012/19/EU and, as such, is marked with the symbol:



It must be disposed of according to specific provisions relating to products classed as <large household appliances> and <small household appliances>.

You should therefore seek relevant information from the competent authorities.

PRODUCT COMPLIANCE AND MARKING



Keeping the nameplates described above in good condition is essential for product safety. If they have deteriorated or become illegible, please order new ones from the manufacturer. Attached hereto is a copy of the EC declaration of conformity.

Materials and items due to come into contact with foodstuffs meet the requirements of European regulation 1935/2004.



SOMMAIRE

1.0	DESCRIPTION DU PRODUIT
2.0	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ
3.0	STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS
4.0	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
4.1	TEMPS DE FONTE / TEMPÉRATURE
5.0	DOMAINES ET LIMITES D'UTILISATION
6.0	MODE D'EMPLOI
7.0	DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS
8.0	NETTOYAGE
9.0	EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT
10.0	CESSION / ÉLIMINATION
11.0	MARQUAGE DU PRODUIT

1.0 DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit commercialement connu comme **DeepMeltinChoc** est un appareil électrique dont la fonction est de fondre le chocolat solide et de le maintenir à l'état liquide, pour des utilisations dans les laboratoires de pâtisserie, glaciers et boulangeries.

Il est disponible dans la version analogique avec thermostat pour régler la température. La tempéreuse permet un réglage statique de la température à atteindre, c'est pourquoi les temps de fonte dépendent de la quantité de chocolat introduit dans la cuve.

Mod.	Capacité [l]	Puissance [W]
MCI0	1,7	50



2.0 CONSEILS DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser le **DeepMeltinChoc**, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions d'utilisation, en particulier les parties indiquées par des symboles :

	Informations à lire
	Attention

L'appareil est exclusivement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc dangereuse.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages résultant d'une utilisation impropre, erronée et irresponsable et / ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié.

Les modèles pourvus d'une mise à la terre doivent être raccordés à un système efficace de mise à la terre comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur.

L'appareil présente principalement deux types de risque :

- Risque thermique, dû à l'action chauffante, nécessaire pour le rendre le chocolat liquide
- Risque électrique, dû à l'utilisation du courant électrique à 230V_{AC} / 50-60 Hz pour obtenir l'effet thermique et pour le contrôle thermostatique.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et la compréhension des dangers qui lui sont inhérents.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Précautions pour le risque thermique

Durant le fonctionnement, les parties internes de la coque en plastique et la cuve en aluminium anodisé peuvent atteindre des températures dangereuses.

	Ne pas allumer l'appareil sans la cuve métallique avec le chocolat. Il est préférable de retirer la cuve métallique seulement après avoir laissé l'appareil refroidir, ou bien utiliser des gants de cuisine et poser la cuve dans un endroit où les parties latérales et inférieures ne peuvent être touchées accidentellement.
--	--

Précautions pour le risque électrique



Vérifier chaque jour que :

- le câble de branchement électrique est en bon état et ne présente aucune détérioration
- l'enveloppe extérieure isolante du câble ne présente pas de dommages d'origine mécanique ou thermique.

Pour des interventions de réparation ou de remplacement de parties, contacter le service d'assistance de Martellato srl.

3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'appareil est composé d'une coque dans laquelle est insérée la cuve en aluminium anodisé.

Le fond est chauffé et la chaleur est transmise au réservoir métallique.

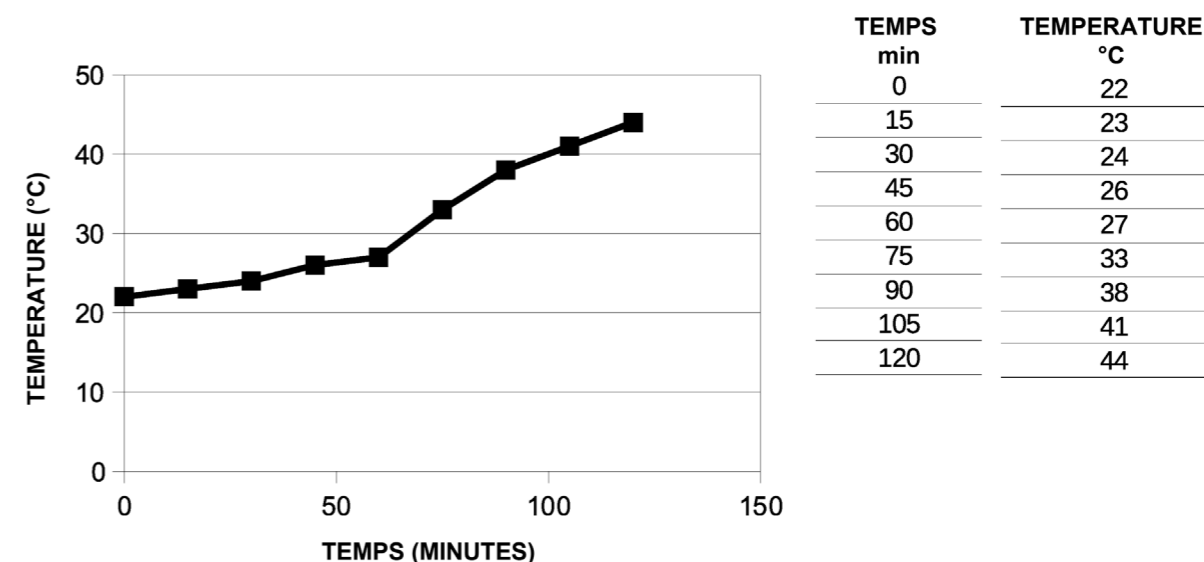
La température à laquelle doit être amené le chocolat se règle au moyen du bouton gradué du potentiomètre qui transmet le point de réglage (set-point) au thermostat analogique.

N.B.: La température effective du produit doit être vérifiée avec un thermomètre spécial pour usage alimentaire (non fourni avec l'appareil version standard).

4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DeepMeltinchoc	MCI0
Dimensions [cm]	Ø 20,5 - h 21,2
Capacité [l]	1,7
Tension Nominale [V _{ac}]	230
Puissance [W]	50
Courant Nominal [A]	0,22
Fréquence Nom. [Hz]	50 / 60
Classe de l'Appareil	Classe I
Degré de Protection	IP20
Poids [kg]	1,00
Matériau de la Cuve	Aluminium Anodisé

4.1 RAPPORT INDICATIF TEMPS DE FONTE / TEMPÉRATURE



MCI0 Valeurs obtenues avec 1Kg de chocolat

Le chocolat nécessite de 2-3 heures environ pour fondre.

5.0 DOMAINE D'APPLICATION

L'appareil est émis sur le marché exclusivement pour la fonte et le maintien à l'état liquide du chocolat à usage professionnel.

LIMITES D'UTILISATION

Alimentation électrique	230V _{AC} / 50-60 Hz
Température ambiante en fonctionnement	0 - 40°C
Température ambiante hors service	de -5°C à 40 °C
Humidité relative	75% max
Caractéristiques du personnel préposé	générique, avec formation et lecture du présent manuel.
Température maximale durant l'utilisation	55°C


6.0 MODE D'EMPLOI

Insérer la fiche dans la prise de courant monophasée à 230V _{AC}
Appuyer sur l'interrupteur et vérifier que le voyant de tension soit allumé (si ce n'est pas le cas, vérifier qu'une fois le thermostat activé, le chauffage démarre tout de même) ; puis faire remplacer l'ampoule défectueuse.
Régler le bouton sur le niveau de puissance souhaité. La température effective du produit doit être vérifiée avec un thermomètre spécial pour usage alimentaire (non fourni avec l'appareil version standard).
Une fois que la température optimale du chocolat a été atteinte, laisser l'appareil fonctionner aussi longtemps que nécessaire.
NB : ne pas utiliser DeepMeltinChoc à sec, sans le chocolat dans la cuve. Nous conseillons de mélanger fréquemment pour maintenir une température uniforme dans toute la masse.

7.0 DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS

	DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
A	Le voyant ne s'allume pas lorsque l'interrupteur est activé, ou en durant le chauffage.	Absence de la tension à la prise 230V _{AC} Protection du système électrique déclenchée (interrupteur automatique magnétothermique, interrupteur automatique, différentiel).	1. Débrancher le câble d'alimentation de la prise. 2. Vérifier que la panne ne dépende pas de la tempéreuse. 3. En cas de panne du système électrique, demander l'intervention d'un électricien professionnel pour la réparation. 4. Réintroduire la fiche de l'appareil et rallumer. 5. Si l'intervention de la protection du système électrique est due à la tempéreuse, s'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
		Ampoule défectueuse.	S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
B	La tempéreuse et la face supérieure de l'appareil restent froides.	Absence de tension de réseau	Procéder comme au point A
		Vérifier le réglage de la température du thermostat.	
		Interruption de la résistance électrique. Interruption du câble de raccordement.	S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
C	La tempéreuse n'atteint pas la température requise.	Contact intermittent dans l'assemblage prise / fiche.	Vérifier que la fiche soit bien insérée dans la prise électrique.
		Contact intermittent à l'intérieur de l'appareil.	Débrancher immédiatement la tempéreuse de la prise de courant. S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement.

8.0 NETTOYAGE

	<p>Avant d'effectuer le nettoyage de l'appareil, suivre les étapes suivantes dans l'ordre :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal,2. Débrancher la fiche d'alimentation électrique de la prise à 230V_{AC} ;3. S'assurer qu'il n'y ait pas de parties encore chaudes, sinon les laisser refroidir.
---	---

Pour le lavage de la cuve en aluminium anodisé, utiliser de l'eau chaude et des produits nettoyants vaisselle.

Nettoyage de la coque externe en plastique :

1. utiliser une éponge humide avec de l'eau chaude ;
2. éviter les éclaboussures sur les parties électriques accessibles.
3. ne jamais plonger l'appareil dans l'eau afin pour le nettoyer et vérifier, avant toute utilisation successive, qu'il n'y ait plus de dépôts encore présents.

9.0 EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec un emballage constitué de :



- boîte en carton
- manuel d'utilisation
- déclaration de conformité CE

Conditions de stockage

Dans son emballage complet, **DeepMeltinChoc** peut être stocké dans :

- un endroit sec
- des températures comprises entre -5° et 40 °C.

10.0 CESSION / ÉLIMINATION

	<p>Le produit contient les catégories suivantes de matériaux principaux :</p> <ul style="list-style-type: none">• matières plastiques• aluminium anodisé• composants électriques
	<p>Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur. Comme indiqué dans la Déclaration de Conformité CE, DeepMeltinChoc est conforme à la directive européenne RoHS 2011/65/UE.</p>

DeepMeltinChoc fait partie des produits de la directive européenne 2012/19/UE, et reporte donc le symbole :



Elle doit être mise en décharge selon les dispositions spécifiques des classes <gros électroménagers> et <petits électroménagers>.

Prendre donc toutes les informations pertinentes auprès des autorités compétentes.

MARCAGE DU PRODUIT



Les plaques signalétiques décrites ci-dessus doivent être maintenues en parfait état pour la sécurité du produit. Si elles résultent détériorées ou illisibles, adressez-vous au fournisseur pour leur remplacement.

Une copie de la Déclaration de Conformité CE est jointe au présent manuel.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.



ÍNDICE

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

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto comercialmente llamado **DeepMeltinChoc** es un aparato eléctrico cuya función es derretir el chocolate sólido y mantenerlo fluido, para su uso en pastelerías, helados y panadería.

Está disponible en la versión analógica con termostato para regular la temperatura. El fusor permite un ajuste estático de la temperatura, por lo que el tiempo de licuefacción depende de la cantidad de chocolate colocado en la cubeta.

Mod.	Capacidad [l]	Potencia eléctrica [W]
MCI0	1,7	50



2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar el **DeepMeltinChoc** el usuario debe leer cuidadosamente las instrucciones de uso, especialmente las partes resaltadas con símbolos:

	Información para leer
	Atención

El aparato solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado expresamente. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de un uso incorrecto, erróneo e irresponsable y / o reparaciones llevadas a cabo por personal no calificado. Los modelos equipados con puesta a tierra se deben conectar a un sistema de puesta a tierra eficaz como lo exigen las normas de seguridad eléctrica vigentes. El equipo presenta principalmente dos tipos de riesgos:

- Riesgo térmico, debido a la acción de calentamiento, necesaria para fluidificar el chocolate
- Riesgo eléctrico debido al uso de corriente eléctrica a 230V_{AC} / 50-60 Hz para obtener el efecto térmico y para el control termostático.

El equipo puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que sean supervisados o después de haber recibido instrucciones para el uso seguro del equipo y para la comprensión de los peligros inherentes al mismo.

Precauciones para el riesgo térmico

Durante el funcionamiento, las partes internas de la carcasa de plástico y la cubeta de aluminio anodizado pueden alcanzar temperaturas peligrosas.

	No encienda el aparato sin la cubeta de metal con chocolate. Preferiblemente, retire la cubeta de metal solo después de dejar que se enfríe; de lo contrario, use guantes para horno y coloque la cubeta donde las partes laterales e inferiores no puedan tocarse accidentalmente.
--	---

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 del cable no presente daños mecánicos o térmicos

Para reparar o reemplazar piezas, contacte al servicio de Martellato srl

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato consiste en una cubeta en el que se inserta el contenedor de aluminio anodizado.

La parte inferior se calienta y el calor se transmite al contenedor de metal.

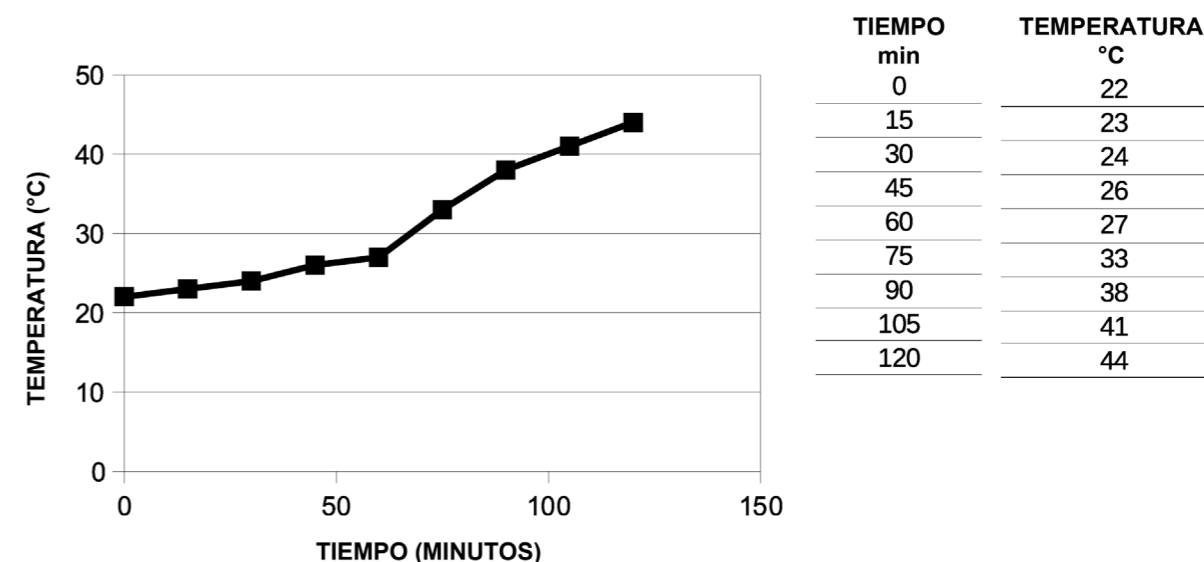
La temperatura a la que se debe llevar el chocolate se establece mediante la perilla graduada del potenciómetro que transmite el punto de ajuste (set-point) al termostato analógico.

Nota: La temperatura real del producto debe verificarse con un termómetro específico para uso alimentario (no incluido de manera estándar con el aparato).

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DeepMeltinChoc	MCI0
Dimensiones [cm]	Ø 20,5 - h 21,2
Capacidad [l]	1,7
Tensión nominal [V _{ac}]	230
Potencia [W]	50
Corriente nominal [A]	0,22
Frecuencia nom. [Hz]	50 / 60
Clase del aparato	Clase I
Grado de protección	IP20
Peso [kg]	1,00
Material de la cubeta	Aluminio anodizado

4.1 RELACIÓN INDICATIVA TIEMPO DE FUSIÓN/TEMPERATURA



MCI0 Valores encontrados con 1Kg de chocolate

El chocolate tarda de 2 a 3 horas en derretirse.

5.0 CAMPO DE EMPLEO

El aparato se comercializa exclusivamente para la disolución y el mantenimiento en el estado fluido del chocolate para uso profesional.

LÍMITES DE EMPLEO

Alimentación eléctrica	230V _{AC} / 50-60 Hz
Temperatura ambiente durante el funcionamiento	0 - 40°C
Temperatura ambiente fuera de servicio	de -5 ° C a 40 ° C
Humedad relativa	75% máximo
Características del personal encargado	genérico, después de entrenamiento y lectura de este manual
Temperatura máxima en uso	55°C

6.0 MODO DE EMPLEO

<p>Inserte el enchufe en la toma de corriente monofásica de 230V_{AC}</p>
<p>Presione el interruptor de encendido y compruebe que la lámpara de tensión esté encendida (si esto no ocurre, compruebe que, con el termostato activado, comience igualmente el calentamiento; a continuación, sustituya la bombilla defectuosa).</p>
<p>Ajuste la perilla al nivel de potencia deseado. La temperatura real del producto debe verificarse con un termómetro específico para uso alimentario (no incluido de manera estándar con el aparato)</p>
<p>Una vez que el chocolate haya alcanzado la temperatura óptima, deje el aparato en funcionamiento el tiempo que sea necesario.</p>
<p>NB: no use el DeepMeltinChoc en seco, sin el chocolate en la cubeta. Recomendamos mezclar frecuentemente para mantener una temperatura uniforme en toda la masa.</p>

7.0 DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES

	AVERÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
A	La luz indicadora no se enciende cuando se enciende el interruptor o durante el calentamiento.	Falta de voltaje en la salida de 230V _{AC} Protección del sistema eléctrico intervenido (disyuntor magnético térmico automático, interruptor diferencial automático).	<ol style="list-style-type: none"> Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Verifique que la rotura no dependa del fusor. En caso de falla del sistema eléctrico solicite la intervención de una planta eléctrica profesional para su reparación. Vuelva a insertar el enchufe y vuelva a encenderlo. Si la intervención de la protección del sistema eléctrico es causada por el fusor, comuníquese con el minorista o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
		Lámpara defectuosa	Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
B	El fusor y la cara superior del aparato permanecen fríos.	Falta de tensión de red	Proceda como en el Punto A
		Verifique la configuración de temperatura del termostato.	
		Rotura de resistencia eléctrica. Rotura del cable de conexión.	Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
C	El fusor no alcanza la temperatura requerida.	Contacto intermitente en el acoplamiento toma / enchufe.	Verifique la inserción correcta del enchufe en la toma apropiada.
		Contacto intermitente dentro del aparato.	Retire el fusor de la toma inmediatamente. Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo.

8.0 LIMPIEZA



Antes de limpiar el aparato, siga el siguiente orden:

1. Apague el aparato a través del interruptor principal,
2. Desconecte el enchufe de la alimentación de la toma de 230V_{AC};
3. Asegúrese de que ninguna parte esté caliente, de lo contrario deje que se enfríe.

Para lavar la cubeta de aluminio anodizado, use agua tibia y detergentes para platos y vajilla.

Limpieza del cuerpo de plástico externo:

1. use una esponja húmeda con agua tibia;
2. evite salpicar agua en partes eléctricas accesibles.
3. no sumerja el producto en agua para limpiarlo y asegúrese de que no haya depósitos aún presentes antes del próximo uso.

10.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO



El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales:

- materiales plásticos
- aluminio anodizado
- componentes eléctricos



Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Como se indica en la Declaración de conformidad CE, el **DeepMeltinChoc** cumple con la directiva europea RoHS 2011/65 / EU.

El **DeepMeltinChoc** es uno de los productos que respeta la Directiva Europea 2012/19 / UE 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.

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, **DeepMeltinChoc** se puede almacenar en:

- lugar seco
- temperaturas entre -5 ° y 40 ° C.

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

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios cumplen con los requisitos de la regulación europea 1935/2004.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

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

Meltinchoc serie Analogica Mod:
MC10

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

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +
A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023
EN 60335-2-12:2003+A1:2008+A2:2019+A11:2019

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE
e norme armonizzate CISPR 14-1:2020
IEC 61000-3-2:2018 + AMD1:2020
IEC 61000-3-3:2013 + AMD1:2017 + AMD2:2021
CISPR 14-2:2020
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

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

Vigonza, 2023/02

 Martellato Alessandro
Amministratore Unico

EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

Meltinchoc Analogic series Mod:
MC10

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

Low Directive Tension 2014/35/UE
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +
A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023
EN 60335-2-12:2003+A1:2008+A2:2019+A11:2019

Directive Electromagnetic Compatibility 2014/30/UE
and harmonized norms CISPR 14-1:2020
IEC 61000-3-2:2018 + AMD1:2020
IEC 61000-3-3:2013 + AMD1:2017 + AMD2:2021
CISPR 14-2:2020
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

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

Vigonza, 2023/02

 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:
MC10

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

Directive Basse Tension 2014/35/UE
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +
A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023
EN 60335-2-12:2003+A1:2008+A2:2019+A11:2019

Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE
et des règles harmonisées des CISPR 14-1:2020
IEC 61000-3-2:2018 + AMD1:2020
IEC 61000-3-3:2013 + AMD1:2017 + AMD2:2021
CISPR 14-2:2020
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

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

Vigonza, 2023/02

 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:
MC10

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

Directiva de baja tensión 2014/35/UE
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +
A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023
EN 60335-2-12:2003+A1:2008+A2:2019+A11:2019

Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE
y normas armonizadas CISPR 14-1:2020
IEC 61000-3-2:2018 + AMD1:2020
IEC 61000-3-3:2013 + AMD1:2017 + AMD2:2021
CISPR 14-2:2020
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021
EN IEC 55014-2:2021

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

Vigonza, 2023/02

 Martellato Alessandro
Director único



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