



Martellato



Your specialities, our passion.

Mini Scioglitore a secco per cioccolato

Dry heat chocolate melters



mod. MC09

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

DPLMC09 10 2018

CONSERVARE L'IMBALLO ORIGINALE PER UTILIZZARLO NEL CASO DI TRASPORTO.
CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL POUR L'UTILISER EN CAS DE TRANSPORT.
SAVE THE ORIGINAL PACKAGING IN THE EVENT OF TRANSPORT.
BEWAHREN SIE DIE ORIGINALVERPACKUNG BEI TRANSPORT.



Ratschläge für das Temperieren von Schokolade mit dem MiniMeltinchoc



Die Höchsttemperatur am **MiniMeltinchoc** einstellen und 70% der Schokolade unter häufigem Umrühren schmelzen.

Sobald die Schokolade vollkommen geschmolzen ist und eine Temperatur von 40-45°C erreicht hat, den Thermostat des **MiniMeltinchoc** auf 30°C stellen und die restlichen 30% der Schokolade mit Raumtemperatur hinzufügen.

Gut durchmischen und bis auf die vom Schokoladehersteller empfohlene "Temperierungstemperatur" kühlen (die Temperierungstemperatur beträgt zirka 31°C für Bitterschokolade, 30°C für Milkschokolade und 29°C für weiße Schokolade).

Diese Technik wird "Temperieren durch Impfen" genannt und dient zum Stabilisieren der Kakaobutterkristalle.

Zum richtigen Temperieren muss die Temperatur mit einem Digital-Thermometer für Schokolade gemessen werden (siehe Thermometer Martellato Art.Nr. 50T001)

Die gut temperierte Schokolade lässt sich leicht aus der Form lösen und sieht glänzend, knackig und somit einladend aus, im Gegensatz zur nicht temperierten Schokolade, die schwierig zu entformen, matt und weich ist und auch weißliche Schlieren aufweisen kann.

Martellato empfiehlt:



Cod. **50T001**

Digitalthermometer für Schokolade.
Mess Celsius und Fahrenheit.



Cod. **CHOCOFORK**

Pralinengabeln aus Edelstahl mit Kunststoffgriff.

nicht im dem Paket enthalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1.0	SICHERHEITSHINWEISE
2.0	PRODUKTBESCHREIBUNG
3.0	AUFBAU UND OPERATIVE TEILE
4.0	TECHNISCHE DATEN
5.0	EINSATZBEREICH UND DEREN GRENZEN
6.0	VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT
7.0	AUSSER BETRIEB SETZEN / DEMONTAGE
8.0	GEBRAUCHSANLEITUNG
9.0	REINIGUNG

1.0 SICHERHEITSHINWEISE

Vor dem Gebrauch von **MiniMeltinchoc** sollte der Benutzer die Gebrauchsanleitungen, und ganz besonders die mit Hilfe von Symbolen hervorgehobenen Teile, aufmerksam lesen.



Zu lesende Informationen



Achtung

Das Gerät weist vornehmlich zwei Arten von Gefahren auf:

- thermische Gefahr, hervorgerufen durch die zum Schmelzen der Schokolade notwendige Erhitzung
- elektrische Gefahr, hervorgerufen durch die Verwendung von elektrischem Strom von 230 V / 50-60 Hz, um den Wärmeeffekt zu erhalten und für die thermostatische Kontrolle

Vorsichtsmaßnahmen gegen thermische Gefahr

Während des Betriebs können die inneren Teile der Plastikschüssel sowie die Edelstahlschüsselgefährliche Temperaturen erreichen.



Gerät nur einschalten wenn Behälter im Gerät ist.
Wenn möglich die Metallschüssel erst dann entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist, andernfalls
Ofenhandschuhe anziehen und die Schüssel dort abstellen, wo die seitlichen und unteren Teile nicht versehentlich mit den Händen oder den Armen berührt werden können.

Vorsichtsmaßnahmen gegen elektrische Gefahr



Täglich sicherstellen, dass:
- das elektrische Kabel unversehrt ist und seine Isolierung keine Beschädigung aufweist
- der äußere Isolationsmantel weder mechanische noch thermisch bedingte Beschädigungen aufweist.

Für Reparaturen oder Austausch von Teilen wenden Sie sich an einen berufsmäßigen Elektriker oder an den Kundendienst von **MARTELLATO Srl.**

2.0 PRODUKTBESCHREIBUNG



mod. MC09G

mod. MC09R

mod. MC09L

mod. MC09V

“**MiniMeltinChoc**” ist ein elektronisches Schmelzgerät zum Aufschmelzen einer bestimmten Menge von Schokolade sowie dem Halten der eingestellten Temperatur. **MiniMeltinChoc** findet man in Bäckereien, Konditoreien, Confiserien sowie im Eisbereich.

Es ist erhältlich in einer version mit analog thermostat um die temperatur einzustellen.

Die analoge Ausführung ermöglicht eine statische Einstellung der zu erreichenden Temperatur, die Schmelzzeiten hängen daher von der Menge an Schokolade in der Schüssel ab.

mod.	Füllmenge (L)	elektrische Leistung [W]
MC09G	1,8	60
MC09R	1,8	60
MC09L	1,8	60
MC09V	1,8	60

3.0 AUFBAU UND OPERATIVE TEILE

Das Gerät besteht im Wesentlichen aus einer aus Plastikmaterial gegossenen Schüssel, in die der Edelstahlbehälter für die Schokolade gesetzt wird.

Der Boden der Schüssel aus Plastik wird von einem elektrischen Widerstand erwärmt und die Wärme wird zum Metallbehälter übertragen.

Der Strom der Heizung wird mit Hilfe eines Regulierungskreislaufes (analog oder digital) geregelt. Die Einstellung der Temperatur, die die Schokolade erreichen soll, erfolgt mit Hilfe

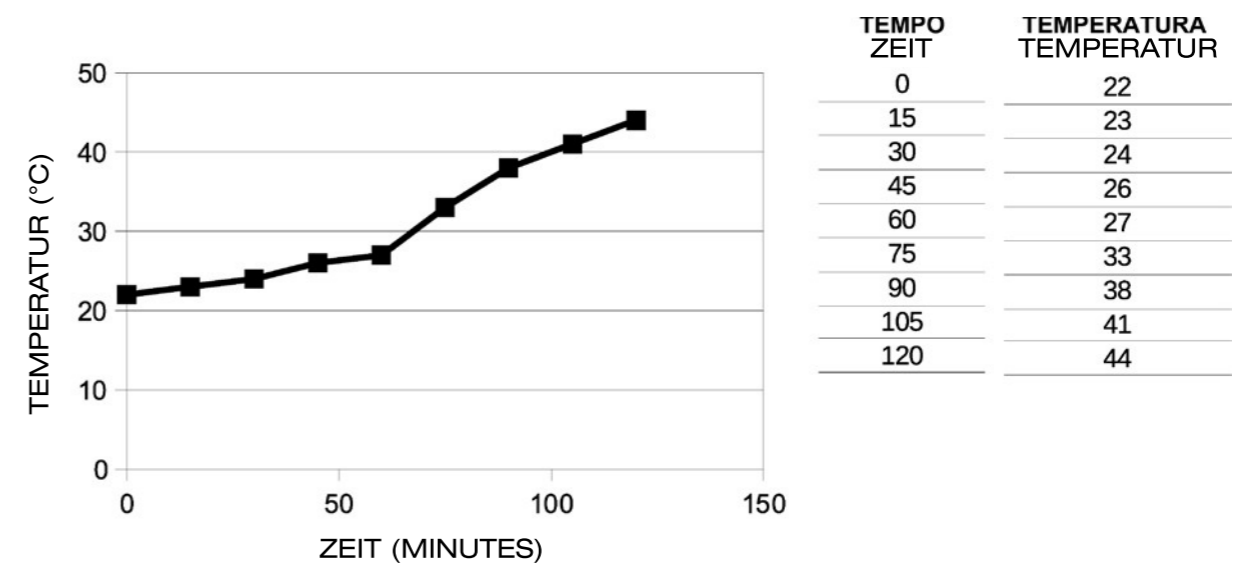
- des graduierten Drehknopfes eines Potentiometers, der dem analogen Regler den Regulierungspunkt (Set point) angibt

Die effektive Temperatur des Produktes wird einem eigens dafür vorgesehenen Lebensmittelthermostat kontrolliert (nicht in der Standardausrüstung des Gerätes vorgesehen).

4.0 TECHNISCHE DATEN

MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V
Maße (cm)	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16
Füllmenge (L)	1,8	1,8	1,8	1,8
Nennspannung (V)	230	230	230	230
Leistung (W)	60	60	60	60
Nennstrom (A)	0,26	0,26	0,26	0,26
Nennfrequenz (Hz)	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Gerätekategorie	Class I	Class I	Class I	Class I
Schutzgrad	IP20	IP20	IP20	IP20
Gewicht (Kg)	1,5	1,5	1,5	1,5
Material der Schüsse	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium

HINWEISENDE REPORTZEIT SCHMELZEN/TEMPERATUR



MC09 Herausfinden Werte mit 1 kilo schokolade

Die Schokolade zu schmelzen es dauert ca. 2-3 Stunden.

5.0 EINSATZBEREICH

Das Gerät wird ausschließlich zu dem Zweck auf den Markt gebracht, Schokolade für gewerbliche Verwendung zu schmelzen und sie flüssig zu halten.

GRENZEN DES EINSATZBEREICHES

Elektrische Stromzuführung	230V / 50-60 Hz
Umgebungstemperatur bei Betrieb	0 – 40°C
Umgebungstemperatur außer Betrieb	von -5°C bis 40°C
Relative Feuchtigkeit	75% maximal
Eigenschaften des zuständigen Personals	allgemein

6.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird geliefert mit einer Verpackung bestehend aus:

- Karton
- Gebrauchsanleitung
- CE Konformitätserklärung

Lagerbedingungen In seiner kompletten Verpackung kann der **MiniMeltinChoc** gelagert werden:

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

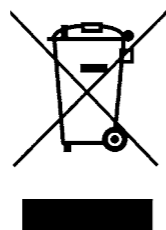
7.0 AUSSER BETRIEB SETZEN / DEMONTAGE

 Das Produkt besteht aus folgenden Hauptmaterialkategorien:

- Plastik
- Aluminium
- Elektrische Bauteile

 Für die Entsorgung dieser Materialien müssen die derzeit gültigen Umweltvorschriften voll und ganz berücksichtigt werden. Wie in der CE Konformitätserklärung angegeben entspricht der **MiniMeltinChoc** der europäischen Richtlinie RohS 2011/65/UE.

Der **MiniMeltinChoc** fällt unter die Produkte der Anlagen IA und IB der europäischen Richtlinie WEE 2002/95/CE und muss daher mit folgendem Symbol gekennzeichnet sein:



Er muss den spezifischen Anordnungen bezüglich der Klassen <große Haushaltsgeräte> und <kleine Haushaltsgeräte> gemäß entsorgt werden.

Daher alle notwendigen Informationen bei den zuständigen Behörden einholen.

8.0 GEBRAUCHSANLEITUNG

1 • Den Stecker in die Steckdose 230 V Monophase einstecken.

2 • Den Ein-Schalter drücken und kontrollieren, ob die eingebaute Spannungsleuchte aufleuchtet (sollte dies nicht der Fall sein kontrollieren Sie ob die Heizung mit dem auf die gewünschte Temperatur eingestellten Thermostat trotzdem zu heizen anfängt; anschließend die beschädigte Leuchte von einem berufsmäßigen Elektriker ersetzen lassen)

3 • Das Thermostat auf die Temperatur einstellen, auf die die Schokolade erhitzt und gehalten werden soll.

Beim **MiniMeltinChoc** Analog den Drehknopf des Thermostats drehen, bis die gewünschte Temperatur mit dem Bezugspunkt übereinstimmt.

Die effektive Temperatur des Produktes wird einem eigens dafür vorgesehenen Lebensmittelthermostat kontrolliert (nicht in der Standardausrüstung des Gerätes vorgesehen).

Benutzen Sie den **MiniMeltinChoc** nicht ohne Schokolade im Behälter.

Die geschmolzene Schokolade umrühren, um eine konstante Temperatur zu erhalten.

9.0 REINIGUNG

 Bevor Sie das Gerät reinigen, in folgender Reihenfolge vorgehen:

- das Gerät am Hauptschalter ausschalten.
- den Stecker für die Stromversorgung aus der 230 V Steckdose ziehen.
- sicherstellen, dass keine Teile mehr warm sind, ansonsten abkühlen lassen.

Reinigung der Stahlschüssel:

- warmes Wasser und Geschirrspülmittel verwenden.

Reinigung der Plastikschiessel / -ummantelung

- einen mit warmem Wasser befeuchteten Schwamm verwenden.
- Wasserspritzer auf die elektrischen Bauteile vermeiden.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

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

MiniMeltinchoc serie Analogica Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V.

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

ACCORDANCE DECLARATION UE

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

MiniMeltinchoc Analogic series Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V.

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
the only Administrator

DÉCLARATION CE DE CONFORMITE'

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

MiniMeltinchoc Version analogique Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V.

appareillages professionnel pour liquèfaction 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

KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Wir erklären, dass die Produkte:

MiniMeltinchoc Analogserie Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V.

gewerbliche Geräte zum Schmelzen von Schokolade
folgenden europäischen Richtlinien entsprechen:

Niederspannungsrichtlinie Abgeändert durch Low Directive Tension 2014/35/UE

Richtlinie der elektromagnetischen Verträglichkeit Abgeändert durch Directive Electro-
magnetic Compatibility 2014/30/UE
Und den harmonisierten Richtlinien CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

Weiter erklären wir, dass die Geräte der europäischen Richtlinie
2011/65/UE entsprechen.

Vigonza, im Juni 2016

Martellato Alessandro
Alleiniger Geschäftsführer