



Профессиональное кондитерское оборудование

Модель MC09



Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

DPLMC09

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ НА СЛУЧАЙ ВОЗМОЖНОЙ ТРАНСПОРТИРОВКИ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.0 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ
- 2.0 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
- 3.0 ПОРЯДОК И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 4.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 5.0 СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ
- 6.0 УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА
- 7.0 УТИЛИЗАЦИЯ
- 8.0 МЕТОД ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 9.0 ЧИСТКА

1.0 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ

Перед работой с MiniMeltinchos внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. В каждом разделе используются соответствующие обозначения.



Информация для ознакомления



Осторожно!

При эксплуатации оборудования существует два главных типа рисков:

- риск ожогов, который возникает во время нагрева, необходимого для получения жидкого шоколада.
- риск удара электрическим током, который возникает из-за прохождения электрического тока и подачи напряжения 230 В при частоте 50-60 Гц во время нагрева и термостатического управления.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ

Во время эксплуатации внутренние детали пластмассовой ванны и стальной ванны могут сильно нагреваться.



Не включайте устройство, если не вставлена алюминиевая чаша с шоколадом.

Снимать чашу рекомендуется только после остывания оборудования. Если оборудование горячее, наденьте кухонные рукавицы и поместите чашу в место, где исключается случайное прикосновение к ее стенкам и дну.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



Ежедневная проверка. Убедитесь, что:

- соединительный кабель находится в исправном состоянии, изоляция не повреждена;

- внешняя защитная изоляция не повреждена в результате механического или теплового воздействия.

Для выполнения работ по ремонту или замене деталей необходимо обратиться к квалифицированному электрику или в сервисный центр Martellato Srl.

2.0 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Модель MC09G



Модель MC09R



Модель MC09L



Модель MC09V

Прибор MINIMELTINCHOC представляет собой электрическое устройство, предназначенное для растапливания твердого шоколада и поддержания его в растопленной или жидкой форме для использования в сфере производства кондитерских, хлебобулочных изделий, мороженого и в домашних условиях.

Устройство доступно в одной аналоговой модели с термостатом для регулировки температуры.

Аналоговая модель обеспечивает настройку статической температуры, при этом время растапливания зависит от количества шоколада в чаше.

Модель	Вместимость (л)	Электрическая мощность
MC09G	1,8	90
MC09R	1,8	90
MC09L	1,8	90
MC09V	1,8	90

3.0 ПОРЯДОК И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство состоит в основном из формованного корпуса, изготовленного из пластмассы, в котором находится анодированная алюминиевая чаша. Дно корпуса нагревается с помощью электрического резистора, и тепло передается металлу. Сила тока нагревателя регулируется аналоговым контуром с регулятором.

Температура, необходимая для растапливания шоколада, настраивается с помощью ручки потенциометра с делениями, с помощью которой пользователь задает уставки для аналогового контроллера.

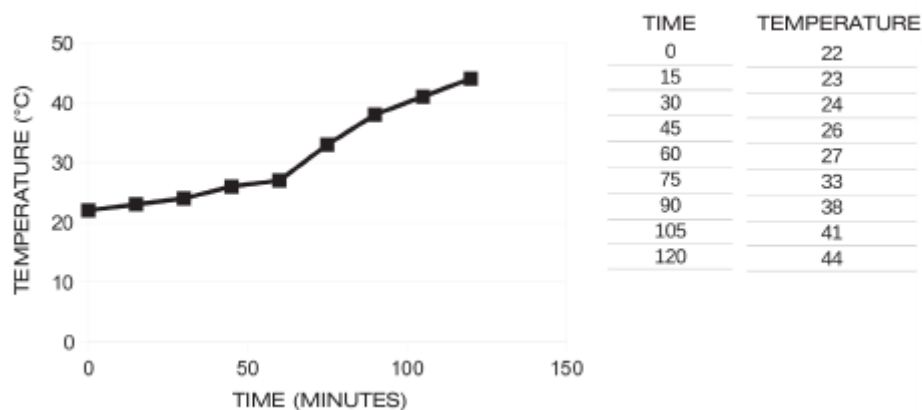
Фактическая температура продукта проверяется соответствующим термометром пищевого класса (в стандартный комплект поставки оборудования не входит).

4.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аналоговое устройство MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V
Размеры, см	26x26x16 (высота)	26x26x16 (высота)	26x26x16 (высота)	26x26x16 (высота)

Вместимость (л)	1,8	1,8	1,8	1,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Мощность, Вт	90	90	90	90
Номинальная сила тока, А	0,40	0,40	0,40	0,40
Номинальная частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Класс изделия	Класс I	Класс I	Класс I	Класс I
Класс защиты	IP52	IP52	IP52	IP52
Вес, кг	1,5	1,5	1,5	1,5
Материал ванны	Анодированный алюминий	Анодированный алюминий	Анодированный алюминий	Анодированный алюминий

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ РАСТАПЛИВАНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА



Time	Время
Temperature	Температура
Temperature (°C)	Температура (°C)
Time (minutes)	Время (минуты)

Значения указаны для моделей MC09 с 1 кг шоколада.

На растапливание шоколада требуется примерно 2-3 часа.

5.0 СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Данное оборудование предназначено исключительно для растапливания шоколада и поддержания его в жидкой форме. Для профессионального и домашнего использования.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Напряжение и частота на входе	230 В/50-60 Гц
Температура окружающей среды при эксплуатации	0-40°C
Температура окружающей среды при хранении	-5-40°C
Относительная влажность	макс. 75%
Квалификация персонала	Общая

6.0 УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

В комплект поставки оборудования входит:

- Картонная коробка.
- Инструкции по эксплуатации.
- Декларация соответствия СЕ.

Условия хранения:

Храните MiniMeltinchoc в оригинальной упаковке в сухом месте при температуре от -5°C до 40°C.

7.0 УТИЛИЗАЦИЯ



Данное устройство содержит следующие основные материалы:

- Пластмасса.
- Алюминий.
- Электрические компоненты.



Утилизация компонентов должна производиться в полном соответствии с требованиями директив по охране окружающей среды.

Как указано в Декларации соответствия ЕС, устройство MiniMeltinchoc подпадает под сферу действия европейской Директивы по ограничению содержания опасных веществ (RoHS) 2002/95/СЕ и соответствует ее требованиям.

Относится к устройствам, указанным в Приложениях IА и IВ Европейской Директивы по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) 2002/95/СЕ, в связи с чем маркировано следующим знаком:		Подлежит утилизации на определенных полигонах с учетом категории крупно- и мелкогабаритных электрических приборов.
--	---	--

Вся необходимая информация предоставляется компетентными органами.

8.0 МЕТОД ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1 • Вставьте вилку в однофазную электрическую розетку 230 В.
- 2 • Нажмите переключатель питания и убедитесь, что загорелся индикатор питания. В противном случае, если чаша все же нагревается, замените неисправную индикаторную лампу (замену должен производить квалифицированный электрик).
- 3 • Задайте температуру растапливания шоколада или его поддержания в жидкой форме.

Фактическая температура продукта проверяется с помощью специального термометра пищевого класса (не входит в стандартный комплект поставки оборудования).

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать MELTINCHOC без шоколада в чаше.

Мы рекомендуем относительно часто размешивать шоколад для обеспечения однородной температуры массы.

9.0 ЧИСТКА



Перед чисткой устройства выполните следующие действия:

- отключите устройство, нажав выключатель питания;
- вытяните вилку;
- дайте остыть всем деталям.

Используя горячую воду и моющее средство для посуды, промойте алюминиевую чашу в столовой посуде.

Чистка пластмассового корпуса:

- используйте влажную губку с теплой водой;
- избегайте попадания воды на электрические детали.

Декларация соответствия ЕС

Настоящим заявляем, что профессиональное оборудование для растапливания шоколада

MiniMeltinchos, серия аналоговых моделей:
MC01; MC02; MC03; MC04; MC05; MC06 MC07; MC08;
MC09G; MC09L; MC09R; MC09V,

соответствует требованиям следующих европейских директив:

Директивы по низковольтному оборудованию 72/23/СЕЕ,
с поправками, внесенными Директивой 93/68/СЕЕ;
Директивы по электромагнитной совместимости 89/336/СЕЕ;
с поправками, внесенными Директивой 93/68/СЕЕ;
гармонизированных стандартов СЕI EN 60335-1, СЕI EN 60335-2-12 и UNI EN 1672-2;
а также Директивы по ограничению содержания опасных веществ (RoHS) 2002/95/СЕ.

Noventa Padovana, март 2008 г.



Алессандро Мартеллато (Alessandro Martellato),
Генеральный директор.



Martellato Srl – Via Rovigo, 1/B – 35010 Vigonza PD - Italy
Тел.: +39 049 7800155 – Факс: +39 049 8087744
martellato@martellato.com – www.martellato.com