



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

rev_2019_10 rev 03



INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
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	CONFORMITÀ E MARCATURA PRODOTTO

1.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto commercialmente denominato **DigitalMeltinChoc** è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è quella di sciogliere il cioccolato solido e mantenerlo allo stato fuso o fluido, per impieghi in laboratori di pasticceria, gelateria e panificazione. L'apparecchio consente di programmare la modalità di scioglimento del cioccolato e di misurare la temperatura mediante una sonda specifica, immersa nel cioccolato.

Mod.	Capacità [l]	Potenza Elettrica [W]
MCD101	3,6	50
MCD102	6	100
MCD103	9	150
MCD104	13,7	200

Questo apparecchio è destinato a essere usato in applicazioni domestiche e simili, quali:

- nelle aree adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- nei casali;
- a uso dei clienti negli alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- in ambienti tipo bed-and-breakfast.



Cap. **3,6** Lt
Cod. **MCD101**

Cap. **6** Lt
Cod. **MCD102**

Cap. **9** Lt
Cod. **MCD103**

Cap. **13,7** Lt
Cod. **MCD104**

2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare il **DigitalMeltinChoc** 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.

	informazioni da leggere
	attenzione

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.

	Non accendere l'apparecchio senza la vasca metallica con il cioccolato. Togliere preferibilmente la vasca metallica solo dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchiatura, altrimenti utilizzare guanti da forno e appoggiare la vasca dove le parti laterali e inferiore non possano essere accidentalmente toccate con mani o braccia.
--	--

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 ricorrere ad un elettricista professionista o al servizio di assistenza di Martellato srl

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta da una scocca in materiale plastico stampato, nella quale viene inserita la vasca contenitore in acciaio inox. Il fondo della scocca, riscaldato da una resistenza elettrica, trasmette il calore al contenitore metallico. La corrente del riscaldatore è regolata tramite un circuito regolatore (digitale).

La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta regolando sul display il set-point con tastiera e visualizzatore digitale.

4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

DigitalMeltinChoc	MCDI01	MCDI02	MCDI03	MCDI04
Dimensioni [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Capacità [l]	3,6	6	9	13,7
Vasca EN 631-1	Gastronorm 1/3	Gastronorm 1/2	Gastronorm 2/3	Gastronorm 1/1
Tensione nominale [V _{AC}]	230	230	230	230
Potenza [W]	50	100	150	200
Corrente Nominale [A]	0,22	0,43	0,65	0,87
Frequenza Nominale [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Classe Apparecchio	Classe II	Classe II	Classe II	Classe II
Grado di Protezione	IP20	IP20	IP20	IP20
Peso [kg]	2,84	3,722	4,100	5,700
Materiale Vasca	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304



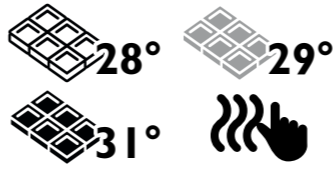

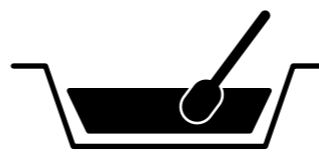

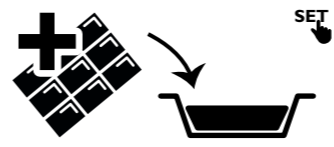
5.0 CAMPO D' IMPIEGO

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

6.0 MODO D' IMPIEGO

	Inserire la spina nella presa di corrente monofase a 230V _{AC}
	Premere l'interruttore di accensione e verificare che il display si accenda
	Selezionare con le frecce uno dei programmi preimpostati (dark, milk o white) oppure selezionare la modalità manuale;
	Una volta selezionato il programma del cioccolato utilizzato, premere set per iniziare lo scioglimento
	Un simbolo sul display e un indicatore sonoro ogni 10 minuti avviseranno l'operatore di mescolare il cioccolato
	Una volta mescolato il cioccolato premere le frecce per confermare l'operazione e proseguire.
	Quando il cioccolato avrà raggiunto la temperatura di 45°C (o quella diversamente impostata) un simbolo segnalerà che è il momento di procedere con l'inseminazione del cioccolato aggiungendone un'ulteriore quantità.
	Successivamente all'inseminazione premere Set affinché la temperatura inizi a diminuire arrivando ai gradi prestabiliti per il temperaggio (31° C cioc. Dark - 29°C cioc. Milk - 28°C cioc. White). Se si è in modalità Manuale la temperatura di temperaggio dovrà essere impostata manualmente.
	Raggiunta la temperatura di temperaggio, visibile sul display, lo scioglimento lo manterrà costante per tutto il tempo d'utilizzo. Per una maggiore omogeneità si consiglia di mescolare il cioccolato durante l'uso.

Si consiglia di spegnere lo scioglitore al termine di ogni utilizzo.

PROGRAMMI

PROGRAMMA	TEMPERATURE SCIOGLI- MENTO [°C]	TEMPERATURA MANTENI- MENTO [°C]
DARK	45	31
MILK	45	29
WHITE	45	28
MANUALE	45	DA IMPOSTARE

In fase di selezione del programma è possibile variare manualmente la temperatura preimpostata del cioccolato nel seguente modo:

Tenere premuto il pulsante (prima freccia a sinistra) la temperatura inizierà a lampeggiare, spostarsi con le freccette su o giù fino a raggiungere la temperatura voluta, premere il pulsante Set per confermare la temperatura.

È possibile selezionare la modalità MANUALE impostando i parametri delle temperature inserendo i più adatti alle proprie esigenze.

Ad ogni riavvio lo scioglitore ritorna alle impostazione di default cioè quelle preimpostate.



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

7.0 DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
A	Il display non si accende quando viene avviato l'interruttore.	Mancanza tensione alla presa a 230V _{AC} Protezione impianto elettrico intervenuta (interruttore automatico magnetotermico, interruttore automatico differenziale).	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. Reinscrivere 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.
		Scheda di gestione	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
		Temperatura operativa impostata troppo bassa	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.	Collegare efficacemente la spina alla presa di rete.
		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. 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.

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, **DigitalMeltinChoc** può essere immagazzinato in:

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

10.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO



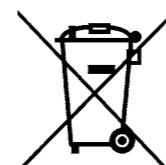
Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali:

- materie plastiche
- acciaio
- componenti elettrici



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

Il **DigitalMeltinChoc** 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.

11.0 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.



CONTENTS

1.0	PRODUCT DESCRIPTION
2.0	SAFETY WARNINGS
3.0	STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES
4.0	TECHNICAL SPECIFICATIONS
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 **DigitalMeltinchoc** 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.

The appliance allows planning the chocolate melting mode and measuring the temperature using a special sensor, immersed in the chocolate.

This appliance is intended for domestic applications and similar, such as:

- in the kitchen areas of shops, offices and other working environments;
- in farmhouses;
- for use by customers of hotels, motels and other residential establishments;
- in bed & breakfast type environments.

Mod.	Capacity [l]	Power [W]
MCD101	3,6	50
MCD102	6	100
MCD103	9	150
MCD104	13,7	200



Cap. **3,6** Lt
Cod. **MCD101**

Cap. **6** Lt
Cod. **MCD102**

Cap. **9** Lt
Cod. **MCD103**

Cap. **13,7** Lt
Cod. **MCD104**

2.0 SAFETY WARNINGS

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

The appliance may be used by children aged 8 and over and by people with limited physical, sensory or mental 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.

	information you must read
	warning

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.

Temperature hazard precautions

During operation, the parts inside the plastic housing and the steel 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 come into accidental contact with arms or hands.
--	--

Electrical hazard precautions

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

For repairs or the replacement of any parts, use a professional electrician or contact Martellato srl service centre

3.0 STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES

The appliance comprises a plastic moulded housing designed to accommodate the stainless steel container. The housing bottom, heated by an electrical heating element, transmits the heat to the metal container.

The current of the heater is controlled by a (digital) controller circuit.

The temperature the chocolate must reach is set adjusting the set-point on the display, using the keypad and digital display.

4.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

DigitalMeltinChoc	MCDI01	MCDI02	MCDI03	MCDI04
Dimensions [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Capacity [l]	3,6	6	9	13,7
Pan EN 631-I	Gastronorm I/3	Gastronorm I/2	Gastronorm 2/3	Gastronorm I/1
Rated voltage [V _{AC}]	230	230	230	230
Power [W]	50	100	150	200
Rated current [A]	0,22	0,43	0,65	0,87
Rated frequency [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Appliance class	Class II	Class II	Class II	Class II
Protection rating	IP20	IP20	IP20	IP20
Weight [kg]	2,84	3,722	4,100	5,700
Pan material	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304



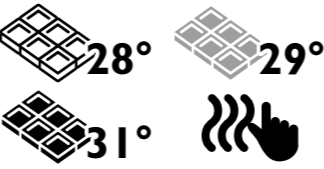

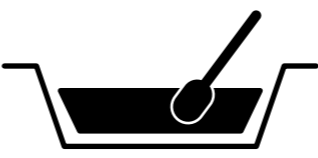

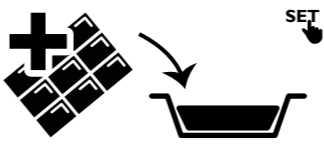
5.0 APPLICATION

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	max. 75%
Operator qualifications	generic

6.0 DIRECTIONS FOR USE

	Plug the unit into a 230V _{AC} single-phase power socket
	Press the switch and check that the display lights up
	Using the arrows, select one of the pre-set programs (dark, milk or white) or select manual mode;
	When the program of the chocolate used has been selected, press set to start melting it
	A symbol on the display and a sound indicator every 10 minutes will warn the operator that he/she must stir the chocolate
	Once the chocolate has been stirred, press the arrows to confirm the operation and proceed.
	When the chocolate has reached the temperature of 45°C (or the one you set), a symbol will show that it is time to proceed with the seeding of the chocolate, adding some more.
	After seeding, press Set, so that the temperature starts lowering reaching the degrees required for tempering (31°C Dark chocolate - 29°C Milk chocolate - 28°C White chocolate). If you are in Manual mode, the tempering temperature must be set manually.
	When the tempering temperature, visible on the display, is reached, the melter will keep it constant for the whole time. For a greater consistency, we advice you to stir the chocolate during use.

Switch the melter off after each melting cycle.

PROGRAMS

PROGRAM	MELTING TEMPERATURES [°C]	HOLDING TEMPERATURE [°C]
DARK	45	31
MILK	45	29
WHITE	45	28
MANUAL	45	TO BE SET

When selecting the program, it is possible to vary the chocolate pre-set temperature manually in the following way:

Keep the key pressed (first arrow on the left), the temperature will start to flash, with the arrows move up or down to reach the desired temperature, press the Set key to confirm the temperature. It is possible to select the MANUAL mode setting the temperature parameters most suitable to your requirements.

Every time the melter is restarted, it goes back to its default settings, that is the pre-set ones.



NB: do not use DigitalMeltinchoc without chocolate in the pan.

7.0 TROUBLESHOOTING

	FAULT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
A	The power ON light does not come on when the switch is pressed.	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.
		Programming board	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 in A
		Operating temperature set too low	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 / plug connection.	Connect the plug to the mains socket.
		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 230VAC power socket;
3. Make sure that none of the parts are still hot: if they are, allow the unit to cool.

To wash the steel 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;

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, **DigitalMeltinChoc** 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:

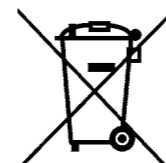
- plastic
- steel
- electrical components



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

As stated in the CE Declaration of Conformity, the **DigitalMeltinChoc** complies with the European Directive RoHS 2011/65/UE.

DigitalMeltinChoc 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.

11.0 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
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	CONFORMITÉ ET MARQUAGE DU PRODUIT

1.0 DESCRIPTION DU PRODUIT

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

L'appareil permet de programmer le mode de fonte du chocolat et de mesurer la température au moyen d'une sonde spécifique, immergée dans le chocolat.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- dans les zones utilisées comme cuisine par le personnel de magasins, de bureaux et d'autres milieux de travail ;
- dans les fermes ;
- pour une utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres contextes résidentiels ;
- dans les chambres d'hôtes.

Mod.	Capacité [l]	Puissance Électrique [W]
MCD101	3,6	50
MCD102	6	100
MCD103	9	150
MCD104	13,7	200



Cap. **3,6** Lt
Cod. **MCD101**

Cap. **6** Lt
Cod. **MCD102**

Cap. **9** Lt
Cod. **MCD103**

Cap. **13,7** Lt
Cod. **MCD104**

2.0 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

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

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.

	informations à lire
	attention

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 230V_{AC} / 50-60 Hz pour obtenir l'effet thermique et pour le contrôle thermostatique.

Précautions pour le risque thermique

Durant le fonctionnement, les parties internes de la coque en plastique et la cuve en acier 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, sinon 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 toute réparation ou remplacement des pièces, contacter un électricien Professionnel ou le centre d'assistance de Martellato Srl

3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'appareil est composé d'une coque en plastique moulé, dans laquelle est insérée la cuve en acier inox.

Le fond de la coque, chauffé par une résistance électrique, transmet la chaleur à la cuve métallique. Le courant du réchauffeur est réglé au moyen d'un circuit régulateur (numérique).

La température à laquelle doit être amené le chocolat se programme en réglant le set-point affiché à l'aide du clavier et de l'afficheur numérique.

4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DigitalMeltinChoc	MCDI01	MCDI02	MCDI03	MCDI04
Dimensions [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Capacité [l]	3,6	6	9	13,7
Cuve EN 631-1	Gastronorm 1/3	Gastronorm 1/2	Gastronorm 2/3	Gastronorm 1/1
Tension nominale [V _{AC}]	230	230	230	230
Puissance [W]	50	100	150	200
Courant Nominal [A]	0,22	0,43	0,65	0,87
Fréquence Nominale [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Classe de l'Appareil	Classe II	Classe II	Classe II	Classe II
Degré de Protection	IP20	IP20	IP20	IP20
Poids [kg]	2,84	3,722	4,100	5,700
Matériau de la Cuve	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304



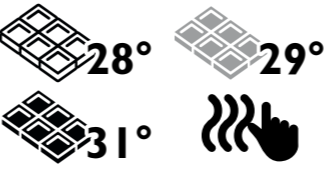

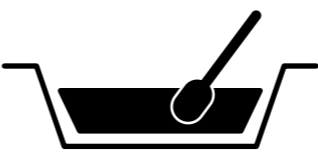

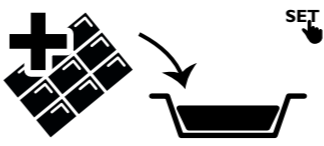
5.0 DOMAINE D'APPLICATION

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

6.0 MODE D'EMPLOI

	Insérer la fiche dans la prise de courant monophasée à 230V _{AC}
	Appuyer sur l'interrupteur d'allumage et vérifier que l'afficheur s'allume.
	Sélectionner avec les flèches l'un des programmes prédéfinis (dark, milk ou white) ou bien sélectionner le mode manuel.
	Après avoir sélectionné le programme du chocolat utilisé, appuyer sur Set pour commencer la fonte.
	Un symbole sur l'afficheur et un indicateur sonore avertiront tous les 10 minutes l'opérateur de mélanger le chocolat.
	Après avoir mélangé le chocolat, appuyer sur les flèches pour confirmer l'opération et poursuivre.
	Lorsque le chocolat a atteint une température de 45 ° C (ou celle réglée différemment), un symbole indiquera qu'il est temps de procéder à l'introduction du chocolat en ajoutant une quantité supplémentaire.
	Successivement à l'introduction, appuyer sur Set afin que la température commence à diminuer en arrivant aux degrés prédéfinis pour le tempérage. (31° C choc. Dark - 29°C choc. Milk - 28°C choc. White). En mode Manuel, la température de tempérage devra être programmée manuellement.
	Une fois la température de tempérage atteinte, visible sur l'afficheur, la tempéreuse la maintiendra constante pendant toute l'utilisation. Pour une homogénéité majeure, il est conseillé de mélanger le chocolat durant l'utilisation.

Il est conseillé d'éteindre la tempéreuse au terme de chaque utilisation.

PROGRAMMES

PROGRAMME	TEMPÉRATURE DE FONTE [°C]	TEMPÉRATURE DE MAINTIEN [°C]
DARK	45	31
MILK	45	29
WHITE	45	28
MANUEL	45	À RÉGLER

En phase de sélection du programme, il est possible de varier manuellement la température pré réglée du chocolat de la manière suivante :

Maintenir appuyé le bouton (première flèche à gauche), la température commencera à clignoter, se déplacer avec les flèches haut ou bas jusqu'à atteindre la température souhaitée, appuyer sur le bouton Set pour confirmer la température.

Il est possible de sélectionner le mode MANUEL en réglant les paramètres des températures appropriés à vos besoins.

À chaque allumage, la tempéreuse revient aux réglages par défaut, à savoir ceux prédéfinis.



NB : ne pas utiliser le DigitalMeltinchoc à sec, sans le chocolat dans la cuve.

7.0 DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS

	DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
A	L'afficheur ne s'allume pas lorsque l'interrupteur est activé.	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.
		Carte de gestion	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
		Température opérationnelle réglée trop basse	Vérifier le réglage de la température du thermostat.
		Interruption de la résistance électrique.	S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
Interruption du câble de raccordement.			
C	La tempéreuse n'atteint pas la température requise.	Contact intermittent dans l'assemblage prise / fiche.	Raccorder efficacement la fiche à la prise de courant.
		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



Avant de nettoyer l'appareil, effectuer les opérations dans l'ordre :

1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal,
2. Débranchez le câble de la prise électrique 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 acier, utiliser de l'eau chaude et des produits nettoyeurs vaisselle.

Nettoyage de la coque externe en plastique :

1. Utiliser une éponge humide avec de l'eau chaude ;
2. évitez les éclaboussures sur les parties électriques accessibles.

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, **DigitalMeltincho**c peut être stocké dans :

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

10.0 DÉMONTAGE / ÉLIMINATION



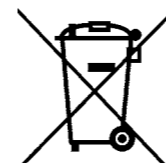
Le produit contient les catégories suivantes de matériaux principaux:

- matières plastiques
- acier
- composants électriques



Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur.
Comme indiqué dans la Déclaration de Conformité CE, le DigitalMeltincho est conforme à la directive européenne RoHS 2011/65/UE.

DigitalMeltinchoc 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.

11.0 CONFORMITÉ ET MARQUAGE 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
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	CONFORMIDAD Y MARCAJE DE PRODUCTO

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

El aparato permite programar cómo derretir el chocolate y medir la temperatura usando una sonda específica, sumergida en el chocolate.

Mod.	Capacidad [l]	Potencia eléctrica [W]
MCD101	3,6	50
MCD102	6	100
MCD103	9	150
MCD104	13,7	200

Este equipo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- en las áreas utilizadas como cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- en las granjas;
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- en entornos tipo bed and breakfast.



Cap. **3,6** Lt
cód. **MCD101**

Cap. **6** Lt
cód. **MCD102**

Cap. **9** Lt
cód. **MCD103**

Cap. **13,7** Lt
cód. **MCD104**

2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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.

	información para leer
	atención

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.

Precauciones para el riesgo térmico

Durante el funcionamiento, las partes internas de la carcasa de plástico y el tanque de acero 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 con las manos o los brazos.
--	--

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 reparaciones o reemplazo de partes, contacte con un electricista profesional o con el servicio de Martellato srl

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato consiste en un cuerpo hecho de material plástico moldeado, en el cual se inserta la cubeta de acero inoxidable. La parte inferior del cuerpo, calentada por una resistencia eléctrica, transmite el calor a la cubeta de metal.

La corriente del calentador está regulada por un circuito regulador (digital).

La temperatura a la que se debe llevar el chocolate se establece ajustando en la pantalla el set-point con el teclado y pantalla digital.

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DigitalMeltinChoc	MCDI01	MCDI02	MCDI03	MCDI04
Dimensiones [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Capacidad [l]	3,6	6	9	13,7
Cubeta EN 631-1	Gastronorm 1/3	Gastronorm 1/2	Gastronorm 2/3	Gastronorm 1/1
Tensión nominal [V _{AC}]	230	230	230	230
Potencia [W]	50	100	150	200
Corriente nominal [A]	0,22	0,43	0,65	0,87
Frecuencia nominal [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Clase del aparato	Clase II	Clase II	Clase II	Clase II
Grado de protección	IP20	IP20	IP20	IP20
Peso [kg]	2,84	3,722	4,100	5,700
Material de la cubeta	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304



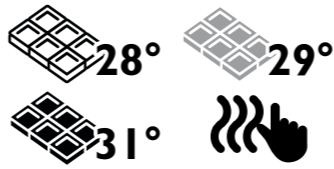

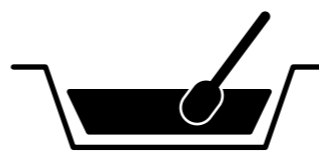

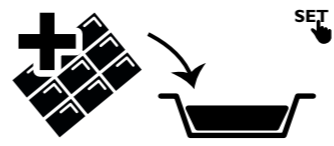
5.0 CAMPO DE EMPLEO

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	da -5°C a 40 °C
Humedad relativa	75% max
Características del personal encargado	genérico

6.0 MODO DE EMPLEO

	Inserte el enchufe en la toma de corriente monofásica de 230V _{AC}
	Presione el interruptor de encendido y verifique que la pantalla se encienda
	Use las flechas para seleccionar uno de los programas preestablecidos (oscuro, leche o blanco) o seleccione el modo manual;
	Una vez que haya seleccionado el programa de chocolate utilizado, presione set para comenzar a fundir
	Un símbolo en la pantalla y un indicador de sonido cada 10 minutos alertarán al operador para que mezcle el chocolate.
	Una vez que el chocolate se haya mezclado, presione las flechas para confirmar la operación y continuar.
	Cuando el chocolate ha alcanzado una temperatura de 45 ° C (o la establecida de forma diferente), un símbolo indicará que es hora de proceder con la inseminación del chocolate agregando una cantidad adicional.
	Después de la inseminación, presione Set para que la temperatura comience a disminuir, alcanzando los grados preestablecidos para atemperar (31° C choc. Dark - 29°C choc. Milk - 28°C choc. White). Si está en el modo Manual, la temperatura de atemperación debe configurarse manualmente.
	Una vez que se alcanza la temperatura de revenido, visible en la pantalla, el fusor lo mantendrá constante durante todo el tiempo de uso. Para una mayor homogeneidad, se recomienda mezclar el chocolate durante el uso.

Es aconsejable apagar el fusor al final de cada uso.

PROGRAMAS

PROGRAMA	TEMPERATURAS DE FUSIÓN [°C]	TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO [°C]
DARK	45	31
MILK	45	29
WHITE	45	28
MANUAL	45	A PROGRAMAR

Al seleccionar el programa, es posible cambiar manualmente la temperatura preestablecida del chocolate de la siguiente manera:

Mantenga presionado el botón (primera flecha a la izquierda) la temperatura comenzará a parpadear; mueva con las flechas hacia arriba o hacia abajo hasta que se alcance la temperatura deseada, presione el botón Set para confirmar la temperatura.

Puede seleccionar el modo MANUAL configurando los parámetros de temperatura ingresando el más adecuado para sus necesidades.

En cada reinicio, el fusor regresa a las configuraciones predeterminadas, es decir, a las predeterminadas.



NB: no use el DigitalMeltinChoc en seco, sin el chocolate en la cubeta.

7.0 DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES

	AVERÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
A	La pantalla no se enciende cuando el interruptor se inicia.	Falta de voltaje en la salida de 230V _{AC} Protección del sistema eléctrico intervenido (disyuntor magnético térmico automático, interruptor diferencial automático).	1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. 2. Verifique que la rotura no dependa del fusor. 3. En caso de falla del sistema eléctrico solicite la intervención de una planta eléctrica profesional para su reparación. 4. Vuelva a insertar el enchufe y vuelva a encenderlo. 5. 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.
		Ficha de gestión	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
		Temperatura de funcionamiento demasiado baja.	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.	Conecte el enchufe a la toma de corriente con eficacia.
		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 el tanque de acero, 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.

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, **DigitalMeltinChoc** se puede almacenar en:

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

10.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO



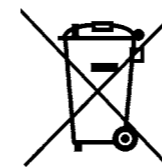
El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales:

- materiales plásticos
- acero
- componentes eléctricos



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

El **DigitalMeltinChoc** 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.

11.0 CONFORMIDAD Y 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.



INHALT

1.0	BESCHREIBUNG DES PRODUKTS
2.0	HINWEISE ZUR SICHERHEIT
3.0	STRUKTUR UND GRUNDSÄTZE DES BETRIEBS
4.0	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
5.0	EINSATZBEREICHE UND EINSCHRÄNKUNGEN
6.0	EINSATZWEISE
7.0	FEHLERDIAGNOSE
8.0	REINIGUNG
9.0	VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT
10.0	STILLEGUNG/ENTSORGUNG
11.0	KONFORMITÄT UND KENNZEICHNUNG DES PRODUKTS

1.0 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Das Produkt mit der Handelsbezeichnung **DigitalMeltinChoc** ist ein Elektrogerät zum Schmelzen von fester Schokolade und zur Aufrechterhaltung des geschmolzenen oder flüssigen Zustands für die Verwendung in Konditoreien, Bäckereien sowie bei der Herstellung von Speiseeis. Das Gerät gestattet die Programmierung der Modalität der Schmelzung der Schokolade und die Messung der Temperatur mit einer spezifischen, in die Schokolade eingetauchten Sonde.

Mod.	Capacità [l]	Potenza Elettrica [W]
MCD101	3,6	50
MCD102	6	100
MCD103	9	150
MCD104	13,7	200

Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendung und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie:
 Küchenbereiche für das Personal von Geschäften, Büros und Arbeitsumgebungen;
 im Haushalt;
 zur Nutzung durch die Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Wohneinrichtungen;
 Bed&Breakfast.



Kap. **3,6** Lt
Code **MCD101**

Kap. **6** Lt
Code **MCD102**

Kap. **9** Lt
Code **MCD103**

Kap. **13,7** Lt
Code **MCD104**

2.0 HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Vor der Benutzung von **DigitalMeltinChoc** 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, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung oder die erforderliche Kenntnis benutzt 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 GRUNDSÄTZE DES BETRIEBS

Das Gerät besteht aus einem Gehäuse aus geformtem Kunststoffmaterial, in das ein Behälter aus Edelstahl eingesetzt wird. Der Boden des Gehäuse wird von einem elektrischen Widerstand erhitzt und überträgt die Wärme an den Metallbehälter. Der Strom des Heizgeräts wird von einem (digitalen) Regelkreislauf geregelt.

Die Temperatur, auf die die Schokolade gebracht werden soll, wird eingestellt, indem auf dem Display der Sollwert mit Tastatur und digitaler Anzeige eingestellt wird.

4.0 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

DigitalMeltinChoc	MCDI01	MCDI02	MCDI03	MCDI04
Abmessungen [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Kapazität [l]	3,6	6	9	13,7
Wanne EN 631-1	Gastronorm 1/3	Gastronorm 1/2	Gastronorm 2/3	Gastronorm 1/1
Nominalspannung [V _{AC}]	230	230	230	230
Leistung [W]	50	100	150	200
Nominalstrom [A]	0,22	0,43	0,65	0,87
Nominalfrequenz [Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Gerätekategorie	Klasse II	Klasse II	Klasse II	Klasse II
Schutzgrad	IP20	IP20	IP20	IP20
Gewicht [kg]	2,84	3,722	4,100	5,700
Material Wanne	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304



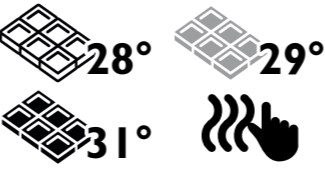

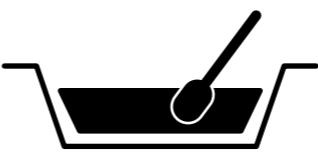

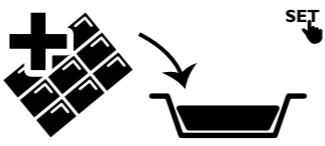
5.0 EINSATZBEREICH

Das Gerät wird ausschließlich für das Schmelzen und die Aufrechterhaltung des flüssigen Zustands der Schokolade für den professionellen Einsatz in den Markt eingeführt.

EINSATZGRENZEN

Stromversorgung	230V _{AC} / 50-60 Hz
Umgebungstemperatur beim Betrieb	0 - 40°C
Umgebungstemperatur außer Betrieb	von -5 °C bis 40 °C
relative Feuchtigkeit	75% max
Eigenschaften des Bedienpersonals	allgemein

6.0 EINSATZWEISE

	Den Stecker in eine einphasige Netzsteckdose 230V _{AC} einstecken
	Den Schalter drücken und überprüfen, ob das Display aufleuchtet.
	Mit den Pfeilen eines der voreingestellten Programme (dark, milk oder white) auswählen oder die manuelle Modalität auswählen.
	Nach der Auswahl des verwendeten Schokoladenprogramms zum Beginn des Schmelzens Set drücken.
	Ein Symbol auf dem Display und eine akustische Anzeige erinnern den Bediener alle 10 Minuten daran, die Schokolade zu mischen.
	Nach dem Mischen der Schokolade die Pfeile drücken, um die Operation zu bestätigen und fortzufahren.
	Wenn die Schokolade die Temperatur von 45 °C (oder die eingestellte abweichende Temperatur) erreicht hat, zeigt ein Symbol an, dass der Moment gekommen ist, die Schokolade zu inseminieren, indem eine weitere Menge hinzugegeben wird.
	Nach der Inseminierung Set drücken, damit die Temperatur zu sinken beginnt und die eingestellte Temperierungstemperatur erreicht (31 °C Schokolade Dark - 29 °C Schokolade Milk - 28 °C Schokolade White). In der manuellen Modalität muss die Temperierungstemperatur von Hand eingestellt werden.
	Nach dem Erreichen der Temperierungstemperatur, das auf dem Display angezeigt wird, hält das Schmelzgerät die Temperatur für die gesamte Nutzungszeit konstant. Zur Erzielung einer besseren Homogenität empfehlen wir, die Schokolade während der Nutzung zu mischen.

Wir empfehlen, das Schmelzgerät nach der Benutzung auszuschalten.

PROGRAMME

PROGRAMM	SCHMELZTEMPERATUREN [°C]	AUFRECHTERHALTUNGSTEMPERATUR [°C]
DARK	45	31
MILK	45	29
WHITE	45	28
MANUELL	45	EINZUSTELLEN

In der Phase der Auswahl des Programms ist es auf folgende Weise möglich, die voreingestellte Temperatur der Schokolade manuell zu ändern:

Wenn die Taste (erster Pfeil nach links) gedrückt gehalten wird, beginnt die Temperatur zu blinken; mit den Pfeil aufwärts oder abwärts bis auf die gewünschte Temperatur bewegen und die Taste Set drücken, um die Temperatur zu bestätigen.

Es ist möglich, die Modalität MANUELL auszuwählen und die Parameter der Temperaturen den eigenen Anforderung gemäß einzugeben.

Bei jedem Neustarten des Schmelzgeräts werden wieder die voreingestellten Defaulteinstellungen eingestellt.



Anm.: Das DigitalMeltinChoc nicht trocken verwenden, das heißt, ohne Schokolade in der Wanne.

7.0 FEHLERDIAGNOSE

	FUNKTIONSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
A	Das Display wird nicht eingeschaltet, wenn der Schalter betätigt wird.	Keine Spannung der Steckdose 230V _{AC} Eingriff des Schutzes der elektrischen Anlage (thermomagnetischer Schutzschalter; automatischer Differentialschalter)	1. Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. 2. Sicherstellen, dass der Defekt nicht am Schmelzgerät liegt. 3. Bei Defekt der elektrischen Anlage einen professionellen Elektriker mit der Reparatur beauftragen. 4. Den Stecker wieder einstecken und das Gerät wieder einschalten. 5. Falls der Eingriff des Schutzes der elektrischen Anlage vom Schmelzgerät verursacht wird, für die eventuelle Ersetzung oder Reparatur an den Hersteller wenden.
		Steuerungskarte	Für die eventuelle Ersetzung oder Reparatur an den Hersteller wenden.
B	Das Schmelzgerät und die Oberseite des Geräts bleiben kalt.	Keine Netzspannung	Wie in Punkt A vorgehen.
		Eingestellte Betriebstemperatur zu niedrig	Die Temperatureinstellung des Thermostats überprüfen.
		Unterbrechung des elektrischen Widerstands Unterbrechung des Anschlusskabels	Für die eventuelle Ersetzung oder Reparatur an den Händler oder den Hersteller wenden.
C	Das Schmelzgerät erreicht nicht die erforderliche Temperatur.	Wackelkontakt In der Verbindung Steckdose/Stecker	Den Stecker richtig in die Steckdose einstecken.
		Wackelkontakt im Inneren des Geräts	Sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. Für die eventuelle Ersetzung an den Hersteller wenden

8.0 REINIGUNG



Vor der Reinigung des Geräts in der angegebenen Reihenfolge:

1. Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten;
2. den Netzstecker aus der Netzsteckdose 230 Vac ziehen;
3. sicherstellen, dass kein noch heißen Bauteile vorhanden sind; anderenfalls abkühlen lassen.

Für die Reinigung der Stahlwanne heißes Wasser und Geschirrspülmittel verwenden. Reinigung des äußeren Gehäuses aus Kunststoff:

1. einen mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm verwenden;
2. Wasserspritzer auf die zugänglichen elektrischen Bauteile vermeiden.

9.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird mit einer Verpackung aus dem folgenden Material geliefert:

- Karton
- Anweisungshandbuch
- CE-Konformitätserklärung

Lagerungsbedingungen

In der vollständigen Verpackung kann **DigitalMeltinChoc** gelagert werden an:

- einem trockenen Ort
- Temperaturen zwischen -5 °C und 40 °C.

10.0 STILLLEGUNG/ENTSORGUNG



Das Produkt enthält die folgenden Hauptmaterialkategorien:

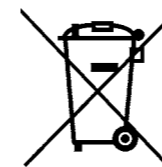
- Kunststoffmaterialien
- Stahl
- elektrische Komponenten



Bei ihrer Entsorgung müssen die geltenden Umweltschutzbestimmungen beachtet werden.

Wie angegeben die der CE-Konformitätserklärung, entspricht das **DigitalMeltinChoc** der EU-Richtlinie RoHS 2011/65.

Das **DigitalMeltinChoc** fällt unter die Produkte der EU-Richtlinie 2012/19 und es weist daher das folgende Symbol auf:



Es muss unter Beachtung der spezifischen Bestimmung zur Entsorgung der Klasse <große elektrische Haushaltsgeräte> und <kleine elektrische Haushaltsgeräte> entsorgt werden.

Alle dazu erforderlichen Informationen sind bei den zuständigen Behörden erhältlich.

11.0 KONFORMITÄT UND KENNZEICHNUNG DES PRODUKTS



Die oben beschriebenen Schilder müssen für die Sicherheit des Produkts unversehrt gehalten werden.

Falls sie beschädigt oder unleserlich werden, zur Ersetzung an den Hersteller wenden. Dem vorliegenden Handbuch wird eine Kopie der CE-Konformitätserklärung beigelegt.

Die Materialien und die Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den Vorschriften der EU-Verordnung 1935/2004.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

DigitalMeltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.

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

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
e norme armonizzate: EN 60335-2-12 :2003 + A1 :2008
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE
e norme armonizzate EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 61000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 / EN 55014-2:2015

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

Vigonza, Dicembre 2018

Martellato Alessandro
Amministratore Unico

EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

DigitalMeltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.

professional appliances used to melt chocolate
Comply with the following European directives:

Low Voltage Directive 2014/35/UE
and harmonised regulations: EN 60335-2-12 :2003 + A1 :2008
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017

Directive on Electromagnetic Compatibility 2014/30/UE
and harmonised regulations EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 61000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 / EN 55014-2:2015

It also declares that the appliances comply with European Directive RoHS 2011/65/UE

Vigonza, Dicembre 2018

Martellato Alessandro
Sole Director

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

DigitalMeltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.

Appareils professionnels pour la fonte du chocolat sont conformes aux directives européennes suivantes : Directive
Basse Tension 2014/35/UE

Et normes harmonisées: EN 60335-2-12 :2003 + A1 :2008
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017

Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE
Et normes harmonisées EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 61000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 / EN 55014-2:2015

Nous déclarons que les appareils sont conformes à la directive européenne RoHS 2011/65/UE

Vigonza, décembre 2018

Martellato Alessandro
Administrateur unique

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy - Declara que los productos:

DigitalMeltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.

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

Directiva de baja tensión 2014/35/UE

y normas armonizadas: EN 60335-2-12 :2003 + A1 :2008
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017

Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE
y normas armonizadas EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 61000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 / EN 55014-2:2015

También se declara que el equipo cumple con los requisitos a la Directiva Europea RoHS 2011/65/UE

Vigonza, diciembre de 2018

Martellato Alessandro
Director único

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italien erklärt, dass die Produkte:

DigitalMeltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.

professionelle Geräte für die Verflüssigung von Schokolade, den folgenden EU-Richtlinien entsprechen: Nieder-
spannungsrichtlinie 2014/35/UE (LVD)

sowie harmonisierten Normen: EN 60335-2-12 :2003 + A1 :2008
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017

Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30/UE (EMC) sowie harmonisierten Normen EN 55014-
1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 61000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 / EN 55014-2:2015

Außerdem wird erklärt, dass die Geräte der RoHS 2011/65/UE entsprechen.

Vigonza, Dezember 2018

Martellato Alessandro
Geschäftsführer



Martellato

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com