Martellato

# DigitalMeltinchoc

MADE IN ITALY




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

rev_2021

CONSERVARE L'IMBALLO ORIGINALE PER UTILIZZARLO NEL CASO DI TRASPORTO - SAVE THE ORIGINAL PACKAGING IN THE EVENT OF TRANSPORT
CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL POUR L'UTILISER EN CAS DE TRANSPORT - MANTENGA EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLO EN EL CASO DE TRANSPORTE
DIE ORIGINALVERPACKUNG AUFBEWAHREN, UM SIE IM FALL DES TRANSPORTS ZU VERWENDEN.

DigitalMeltinchoc
MADE IN ITALY

## 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 **Digital**Meltinchoc 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.

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

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.



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 **Digital**Meltinchoc, 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.
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.

| | |
|---|---|
|  | **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.<br>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 :<br>- le câble de branchement électrique est en bon état et ne présente aucune détérioration<br>- 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 | MCD101 | MCD102 | MCD103 | MCD104 |
|---|---|---|---|---|
| Dimensions [cm] | 24x40x13,5 | 33x40x13,5 | 39,5x45x13,5 | 39,5x62x13,5 |
| Capacité [l] | 3,6 | 6 | 9 | 13,7 |
| Cuve EN 631-1 | Gastronorm1/3 | Gastronorm1/2 | Gastronorm2/3 | Gastronorm1/1 |
| 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 |

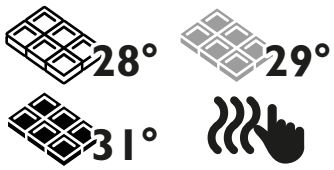
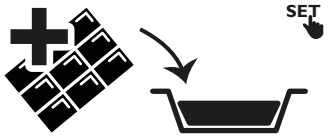
## 5.0 DOMAINE D'APPLICATION

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 | 230$V_{AC}$ / 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$_{AC}$ |
| DigitalMeltinchoc MADE IN ITALY | 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.<br>( 31° C choc. Dark - 29°C choc. Milk - 28°C choc. White).<br>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.<br>Pour une homogénéité majeure, il est conseillé de mélanger le chocolat durant l'utilisation. |

**Pour une mesure plus précise de la température, la sonde doit être presque entièrement immergée dans le chocolat.**

**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 préréglée 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 Digital**Meltinchoc **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$_{AC}$<br>Protection du système électrique déclenchée (interrupteur automatique magnétothermique, interrupteur automatique, différentiel). | 1. Débrancher le câble d'alimentation de la prise.<br><br>2. Vérifier que la panne ne dépende pas de la tempéreuse.<br><br>3. En cas de panne du système électrique, demander l'intervention d'un électricien professionnel pour la réparation.<br><br>4. Réintroduire la fiche de l'appareil et rallumer.<br><br>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.<br>S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement. |
| D | La température mesurée par l'appareil ne correspond pas à celle réelle | la sonde n'est pas bien immer-gée dans le chocolat | insérer la sonde au moins au 2/3 dans le chocolat |

## 8.0 NETTOYAGE

| | |
|---|---|
|  | **Avant de nettoyer l'appareil, effectuer les opérations dans l'ordre :**<br>1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal,<br>2. Débranchez le câble de la prise électrique 230V$_{AC}$ ;<br>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 nettoyants 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

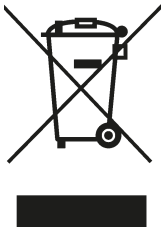
**L'appareil est fourni avec un emballage constitué de :**
- boîte en carton
- manuel d'utilisation
- déclaration de conformité CE

**Conditions de stockage**
Dans son emballage complet, **Digital**Meltinchoc 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:**<br><br>• matières plastiques<br>• acier<br>• composants électriques |
| | Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur.<br>Comme indiqué dans la Déclaration de Conformité CE, le DigitalMeltinchoc est conforme à la directive européenne RoHS 2011/65/UE. |

**Digital**Meltinchoc 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.

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

**Digital**Meltinchoc 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 2022

Martellato Alessandro
Amministratore Unico

# EC DECLARATION OF CONFORMITY

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

**Digital**Meltinchoc 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, Decembre 2022

Martellato Alessandro
Sole Director

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy - On déclare que les produits :
**Digital**Meltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.
Appareils professionnels pour la fonde 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 2022

Martellato Alessandro
Administrateur unique

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy - Declara que los productos:
**Digital**Meltinchoc 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 2022

Martellato Alessandro
Director único

# CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italien erklärt, dass die Produkte:
**Digital**Meltinchoc Mod: MCD101; MCD102; MCD103; MCD104.

professionelle Geräte für die Verflüssigung von Schokolade, den folgenden EU-Richtlinien entsprechen:
Niederspannungsrichtlinie 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 2022

Martellato Alessandro
Geschäftsführer

DPLMCD 2023_06

**LIBRETTO:** Carta
**BOOKLET:** Paper

**Raccolta differenziata:** Verifica le disposizioni del tuo comune.
**Recycling**: Check the directions of your municipality.

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**