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

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	STILLLEGUNG/ENTSORGUNG
11.0	KONFORMITÄT UND KENNZEICHNUNG DES PRODUKTS

1.0 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

Das Produkt mit der Handelsbezeichnung **Digital**Meltinchoc 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 **Digital**Meltinchoc 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, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung oder die erforderliche Kenntnis benutzt werden.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer vorgesehene Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt 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	MCD101	MCD102	MCD103	MCD104
Abmessungen [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Kapazität [l]	3,6	6	9	13,7
Wanne EN 631-1	Gastronorm1/3	Gastronorm1/2	Gastronorm2/3	Gastronorm1/1
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
Geräteklasse	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

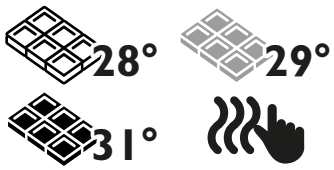
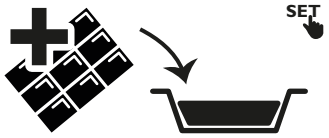
5.0 EINSATZBEREICH

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
DigitalMeltinchoc MADE IN ITALY	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 Beginnen 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.

Für eine genauere Temperaturerfassung muss die Sonde fast vollständig in die Schokolade eingetaucht sein.

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 Digital Meltinchoc **nicht trocken verwenden, das heißt, ohne Schokolade in der Wanne.**

7.0 FEHLERDIAGNOSE

	FUNKTIONSSTÖRUNG	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	Für die eventuelle Ersetzung oder Reparatur an den Händler oder den Hersteller wenden.
		Unterbrechung des Anschlusskabels	
C	Das Schmelzgerät erreicht nicht die erforderliche Tempe-ratur.	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
D	Die von der Sonde erfasste Temperatur entspricht nicht der Ist-Temperatur	Sonde ist nicht vollständig in die Schokolade eingetaucht.	Sonde mindestens zu 2/3 in die Schokolade eintauchen

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

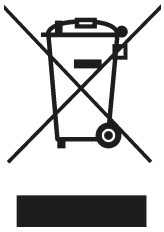
Das Gerät wird mit einer Verpackung aus dem folgenden Material geliefert:
- Karton
- Anweisungshandbuch
- CE-Konformitätserklärung

Lagerungsbedingungen
In der vollständigen Verpackung kann **Digital**Meltinchoc 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 **Digital**Meltinchoc der EU-Richtlinie RoHS 2011/65.

Das **Digital**Meltinchoc 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 2022

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, 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 :
DigitalMeltinchoc 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:
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 2022

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:
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