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

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 **Digital**Meltinchoc 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 **Digital**Meltinchoc 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.
Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

	**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	MCD101	MCD102	MCD103	MCD104
Dimensiones [cm]	24x40x13,5	33x40x13,5	39,5x45x13,5	39,5x62x13,5
Capacidad [l]	3,6	6	9	13,7
Cubeta EN 631-1	Gastronorm1/3	Gastronorm1/2	Gastronorm2/3	Gastronorm1/1
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

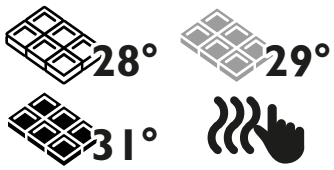
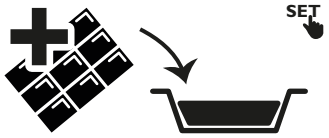
5.0 CAMPO DE EMPLEO

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$_{AC}$
DigitalMeltinchoc MADE IN ITALY	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.

Para lograr una mayor precisión en la detección de la temperatura, la sonda debe estar casi totalmente sumergida en el chocolate.

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 Digital**Meltinchoc **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.	Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
		Rotura del cable de conexión.	
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.
D	La temperatura detectada por el equipo no se corresponde con la real	la sonda no está bien sumergida en el chocolate	insertar la sonda por lo menos 2/3 en el chocolate

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

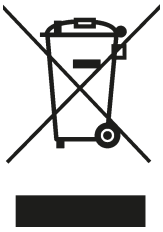
Condiciones de almacenamiento

En su embalaje completo, **Digital**Meltinchoc 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 **Digital**Meltinchoc cumple con la directiva europea RoHS 2011/65 / EU.

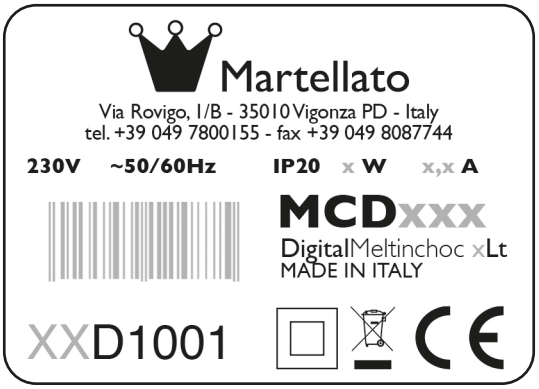
El **Digital**Meltinchoc es uno de los productos que respeta la Directiva Europea 2012/19 / UE y, por lo tanto, está marcado con el símbolo:



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.

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