



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

rev_2021



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.

*i Bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

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

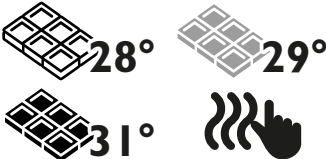
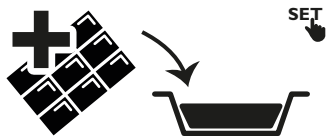
5.0 CAMPO D' IMPIEGO

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 segnerà 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 scioglitore la manterrà costante per tutto il tempo d'utilizzo. Per una maggiore omogeneità si consiglia di mescolare il cioccolato durante l'uso.

Per una maggiore precisione di rilevamento della temperatura la sonda deve essere quasi totalmente immersa nel cioccolato.

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

PROGRAMMI

PROGRAMMA	TEMPERATURE SCIOGLIMENTO [°C]	TEMPERATURA MANTENIMENTO [°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. Reinserire 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.	Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
		Interruzione cavo di collegamento.	
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.
D	La temperatura rilevata dall'apparecchio non corrisponde a quella reale	la sonda non è ben immersa nel cioccolato	inserire la sonda di almeno 2/3 nel cioccolato

8.0 PULIZIA



Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, eseguire nell'ordine:

1. Spegnerne 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

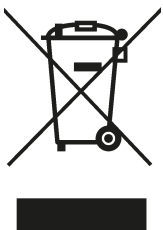
Nel suo imballo completo, **Digital**Meltinchoc può essere immagazzinato in:

- 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.

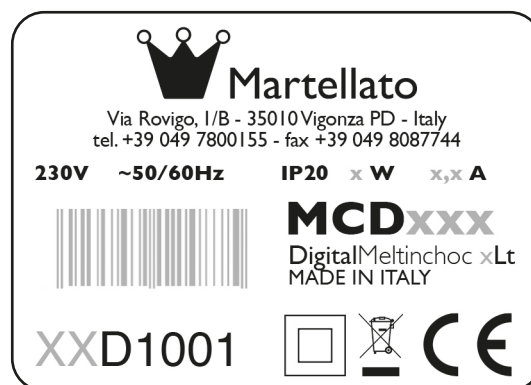
Il **Digital**Meltinchoc rientra fra i prodotti della direttiva europea 2012/19/UE, e pertanto contrassegnato con il simbolo:



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.

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, Dicembre 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



Martellato

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

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

LIBRETTO: Carta
BOOKLET: Paper



DPLMCD 2023_06