Martellato

DigitalMeltinchoc
MADE IN ITALY

DRY HEAT DIGITAL MELTERS

Scioglitori digitali a secco - Tempéreuses digital à sec
Fundidores digital en seco - Digital Trockensschmelzgeräte

Hand book of use and maintenance - Manuale d'uso e manutenzione
Notice technique - Manual de uso y mantenimiento - Wartungs und gebrauchsanleitung

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. 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	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 [VAC]	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

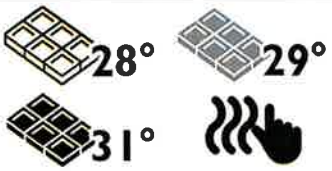
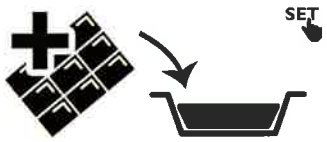
5.0 DOMAINE D'APPLICATION

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	230VAC / 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	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.

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 230VAC 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.
D	La température mesurée par l'appareil ne correspond pas à celle réelle	la sonde n'est pas bien immergée 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 : 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 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: • 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 DigitalMeltinchoc 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.