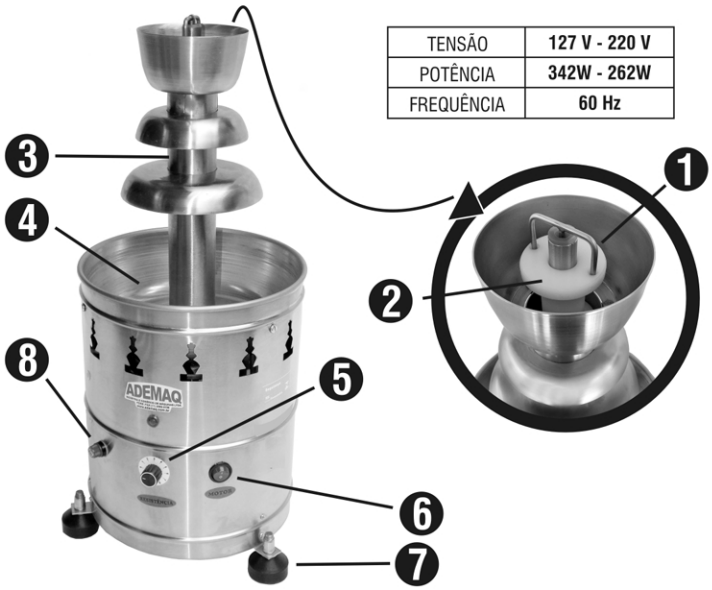
MANUAL DO PRODUTO

Cascata de Chocolate

Bivolt Automática - 2kg.

TENSÃO	127 V - 220 V
POTÊNCIA	342W - 262W
FREQUÊNCIA	60 Hz



Parabéns! Você acaba de adquirir a Cascata de Chocolate - **Bivolt Automática** da **ADEMAQ**, que procurou reunir robustez e praticidade no manuseio e grande produtividade, aliados a um design arrojado e inovador que fará de suas festas momentos de muita diversão.
Para que você possa usufruir de forma plena seu equipamento, seguem instruções de manuseio e manutenção adequados.

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA
Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- Cozinha, áreas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ser e do tipo ambientes de pequeno-almoço (IEC 60335-2-15)

Como sua cascata de chocolate é **Bivolt Automática**,procure utilizar uma tomada exclusiva para sua ligação.
"NUNCA" SEGURE OU TRANSPORTE A MÁQUINA PELA COLUNA. SEGURE SEMPRE PELA BASE.
Instale o equipamento utilizando uma base firme e resistente que suporte o peso do produto - mais ou menos 2kg. de chocolate que serão colocados na cascata.

1º USO DO EQUIPAMENTO
- **NUNCA retire o tubo de inox com as canoplas (3) sem antes retirar a vareta de inox (1)**
- **NUNCA ligue a máquina sem o chocolate já derretido na bacia.**
- Com a máquina desligada da tomada, vire o eixo de inox (1) no sentido anti-horário, puxando-o levemente para cima. Lave com água e sabão.
- Retire o sem fim (2) puxando para cima. Lave também com água e sabão.
- Desrosqueie o tubo de inox com as canoplas (3) e também lave com água e sabão (utilize uma escova com haste longa para ter acesso ao lado de dentro do tubo).
- Seque muito bem as peças por dentro e por fora antes de montar a cascata, pois **o chocolate NÃO pode ter contato com água.**
- Passe um pano com álcool na bacia (4) - **"NUNCA" LAVE A BACIA COM ÁGUA E SABÃO**
- Monte novamente a máquina rosqueando até o final o tubo de inox (3) na base da bacia (4)
- Coloque em seguida o sem fim (2) com os furos para cima e por último o eixo de inox (1). Para essa fixação, gire lentamente o eixo de inox (1) até perceber que ele desceu até encostar no tubo menor ao mesmo tempo em que se encaixa nos dois furos do sem fim (2).

"NUNCA" utilize a máquina em ambientes abertos ou onde tenha corrente de ar, pois a máquina não irá funcionar corretamente e o chocolate irá endurecer.
- O nivelamento da máquina é imprescindível para a formação da cortina de chocolate. Para isso, utilize os pés niveladores (7) na base da máquina.

"NUNCA" modifique o cabo de ligação ou o plug da tomada da máquina, pois o mesmo está de acordo com as normas do INMETRO.
- Introduza o pino da tomada na rede elétrica com o botão do termostato (5) na posição "zero" e o botão liga/desliga do motor (6) na posição desligado. Gire o botão do termostato até a posição 3 e em seguida ligue a chave do motor (6). Note que a lâmpada piloto irá acender.

Se houver necessidade, utilize um adaptador de tomada (vendida em casa de materiais elétricos) para a ligação da tomada.

UTILIZAÇÃO
Para que se consiga um perfeito funcionamento da cascata, com a textura, viscosidade e sabor ideais do chocolate, faz-se necessário a utilização da seguinte fórmula:
- Misture 140ml de óleo de canola para cada quilo de **chocolate ao leite** já derretido.
- **NUNCA utilize chocolate hidrogenado, fracionado ou que contenha pedaços de qualquer grão na sua mistura dentro da cascata.**
- Despeje o chocolate derretido dentro da bacia (4), ligue o motor através do botão liga/desliga (6) e mantenha o botão de termostato (5) na posição 3. Para uso normal o botão da temperatura deve estar na posição 3 do termostato (5). Caso esteja trabalhando em um ambiente frio, aumente a temperatura para o nº 4 ou 5 conforme o necessário. **NUNCA** deixe a temperatura no máximo para não queimar o chocolate.
- Lembre-se que a cascata não irá funcionar com pouco chocolate. Vá repondo a mistura assim que houver necessidade.
- A temperatura mínima ambiente para o perfeito funcionamento da cascata é de 20ºC. Em locais com temperatura inferior a 20ºC e com corrente de ar, recomendamos a utilização de uma vitrine de vidro com uma lâmpada incandescente para manter o ambiente aquecido.
- O chocolate é muito sensível a variações de temperatura.

- Não deixe cair impurezas no chocolate, não sirva bolos na cascata e não utilize chocolate tipo "crocante"
- NUNCA adicione chocolate na cascata sem que ele esteja totalmente derretido e na mistura certa

LIMPEZA
ATENÇÃO: A máquina **NÃO** deve ser limpa com jato d´água ou de limpeza a vapor. A máquina **NÃO** deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido para não danificar as partes elétricas do prduto e evitar choque elétrico.

Todas as vezes em que a máquina for utilizada, ela deve ser lavada no final do expediente conforme descrito abaixo:
- **ATENÇÃO:** NUNCA retire o tubo de inox com as canoplas (3) sem retirar primeiramente a vareta (1) e depois o sem-fim (2).
- A limpeza deve ser feita com a cascata desligada da tomada.
- Com uma colher grande, vá raspando a cascata e o tubo de inox com as canoplas enquanto o chocolate ainda estiver derretido.
- Com uma concha, retire todo o chocolate derretido que ainda sobrou na bacia (4).
- Retire o eixo de inox (1) puxando-o para cima.
- Retire o sem fim (2) puxando-o para cima.
- Desrosqueie o tubo de inox com as canoplas (3).
- O eixo de inox (1) e o tubo de inox com as canoplas (3), podem ser lavados com água morna ou quente e sabão.
- O sem fim (2) deve ser lavado "apenas" com água fria e sabão. NUNCA lavar essa peça com água morna ou quente.
- Faça a limpeza da bacia utilizando um pano umedecido em água quente. Cuidado para não deixar o chocolate ou água caírem dentro da rosca da bacia.
- Seque muito bem as peças por dentro e por fora antes de montar a cascata, pois **o chocolate NÃO pode ter contato com a água.**
- Não utilize nenhum produto químico para a limpeza das partes da cascata e da bacia.
- **NUNCA deixe entrar água no interior da cascata. NUNCA emergir a base e a bacia da cascata na água.**

SEGURANÇA - CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES
- Inspecione o equipamento, o cabo elétrico e o pino de ligação antes do uso da máquina.
- Em caso de algum dano aparente, procure repará-lo através de apoio técnico do fabricante.
- **NUNCA** coloque qualquer tipo de objeto dentro do tubo de inox com a cascata em funcionamento.

GUIA PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS
Segue abaixo uma relação de eventuais problemas que possam surgir no equipamento e que podem ser resolvidos pelo próprio operador da máquina. Se o problema persistir, consulte a assistência técnica da **ADEMAQ**.

ATENÇÃO: Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

• A máquina não liga
Verifique se o cabo de força está conectado à tomada e se a tomada está funcionando.
Verifique se o fusível (8) está queimado. Se estiver, troque-o por outro de mesma potência.

• O motor funciona, mas o sem fim não gira
Verifique se o eixo inox (1) está fixado corretamente no motor. Gire lentamente o eixo inox até que ele se encaixe no motor e nos dois furos do sem fim e encoste no tubo mais fino.

• A cortina de chocolate não se completa
Verifique se a cascata não está desnivelada.
A temperatura do chocolate pode estar baixa.
A capacidade mínima de chocolate não está sendo obedecida.

• A máquina apresenta "choque"
Verifique se as partes elétricas foram molhadas acidentalmente.
Verifique se há algum fio descascado em contato com a máquina.
Esteja sempre calçado para trabalhar com a máquina.

CERTIFICADO DE GARANTIA
A **ADEMAQ Indústria e Comércio de Máquinas Ltda.**, com este produto, tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que possam apresentar-se no prazo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes á utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:
acidentes; quedas, agentes da natureza; rede elétrica imprópria; flutuações excessivas; modificações no produto sem consulta ao fabricante; ajuste/conserto feito por pessoa não autorizada, manuseio em desacordo com o manual de instruções do produto.

OBS.: OS CUSTOS RELATIVOS AO TRANSPORTE DA MÁQUINA À ASSISTÊNCIA TÉCNICA FICARÃO POR CONTA DO CLIENTE QUANDO O PRODUTO ESTIVER FORA DO PERÍODO DE GARANTIA.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA Vide endereço no rodapé da página ou consulte a fábrica.

ADEMAQ
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA.

Rua Belgrado, 48/50 - (Altura do nº 1260 da Via Anchieta) - Moinho Velho
CEP 04285-040 - São Paulo - SP - Brasil - **PABX: (11) 2062-3709**
www.ademaq.com.br - ademaq@ademaq.com.br