

Bivolt Automática - 4kg.



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 de 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 4kg. 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 20°C. Em locais com temperatura inferior a 20°C 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 produto 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 cair 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

• Inspeccione 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 desnivellada.

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 desencado 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 à 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.