



mod. CHOCOFONT

CHOCOLATE FOUNTAIN

Fontana per Cioccolato - Fontaine de chocolat

INDICE

Pag. 3	PRESENTAZIONE PRODOTTO
Pag. 3	PRESCRIZIONI PRELIMINARI PER LA SICUREZZA
Pag. 5	CARATTERISTICHE GENERALI E TECNICHE
Pag. 6	LIMITI DI IMPIEGO
Pag. 6	CONFORMITÀ E MARCATURA DEL PRODOTTO
Pag. 8	INSTALLAZIONE
Pag. 10	ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO
Pag. 11	DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI
Pag. 12	PULIZIA E MANUTENZIONE
Pag. 13	DISMISSIONE / SMANTELLAMENTO
Pag. 13	RICAMBI

PRESENTAZIONE PRODOTTO

La fontanina cioccolato è considerata in principal modo un elemento attrattivo che dona un tocco di originalità e classe ai vostri buffets e alle vostre vetrine espositive.

Il fascino che rilascia il cioccolato in movimento stimola anche le voglie più nascoste di consumare un sorso di cioccolato in compagnia, abbinato a della frutta o a dei pasticcini.

La semplicità d'uso e la facile manutenzione rendono l'articolo facilmente utilizzabile ed adattabile alle diverse occasioni. Ciò tuttavia, Martellato consiglia di leggere il presente manuale d'uso in tutte le sue parti.



PRESCRIZIONI PRELIMINARI PER LA SICUREZZA

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE SULL' APPARECCHIATURA FONTANA PER CIOCCOLATO MARTELLATO MOD. CHOCOFONT LEGGERE LE ISTRUZIONI ED ATTENERSI AD ESSE
MARTELLATO SRL DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER USO IMPROPRIO DELLA FONTANA NONCHÉ' PER QUALSIASI MODIFICA APPORTATA DA PERSONALE NON ESPRESSAMENTE AUTORIZZATO DAL FORNITORE
LA FONTANA VIENE FORNITA CON IL PROPRIO CAVO DI ALIMENTAZIONE.
L'UTENTE DEVE ASSICURASI CHE LA PRESA ELETTRICA DI TENSIONE A 220-240 V 50/60HZ A CUI L' APPARECCHIATURA VIENE COLLEGATA NON ABBA DIFETTI E LA CONNESSIONE DI TERRA SIA AFFIDABILE ED EFFICACE.



PRESCRIZIONI PRELIMINARI PER LA SICUREZZA

**PRECAUZIONI IMPORTANTI DA RISPETTARE SCRUPolosAMENTE PER LA SICUREZZA DELL' UTENTE ED IL BUON FUNZIONAMENTO DELLA FONTANA CHOCOFONT
LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL' USO**

- LA FONTANA E' UN' APPARECCHIATURA A SCOPO ATTRATTIVO
- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità dell' apparecchiatura
- Qualora alcune parti risultassero danneggiate o in caso di malfunzionamento rivolgersi direttamente al rivenditore
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Non toccare le parti in movimento.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita, se può essere raggiungibile da bambini
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento elettrico lontano da superfici calde
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi per evitare rischi di natura elettrica
- Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente nei limiti di impiego previsti
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione
- Non toccare la vite di pescaggio (coclea) quando l'apparecchio è in funzione
- Prima di inserire la spina nella presa verificare che la tensione di rete sia la stessa prevista per la fontana e che il collegamento al conduttore di protezione (messa a terra) sia efficiente ed affidabile

- Inserire la spina nella presa di corrente solo dopo aver completato e verificato il montaggio della torre e della coclea o vite di pescaggio

- Disinserire la spina di alimentazione senza tirare il cavo quando l'apparecchiatura non viene utilizzata o prima di smontare le varie parti per la pulizia.
 - Far raffreddare tutte le parti prima di procedere allo smontaggio.
 - L'apparecchio è provvisto di un cavo di lunghezza adeguata per il comodo collegamento ad una presa elettrica, ma abbastanza corto per evitare dannosi attorcigliamenti oppure inciampi da parte di una persona.
 - E' possibile utilizzare con molta attenzione una prolunga. In questo caso, assicurarsi che questa sia idonea per caratteristiche di tensione e corrente. Nel dubbio consultare sempre un esperto elettrico.
 - L'apparecchio deve essere posizionato su un piano orizzontale per potere funzionare correttamente.
 - Prestare attenzione ai pericoli di ribaltamento ed alla temperatura delle superfici della fontana e del cioccolato
 - In caso di ribaltamento accidentale, intervenire indossando precauzionalmente guanti termici
 - Non inserite la mano o altri corpi estranei nell'apparecchio quando è in funzione. Durante l'uso fare attenzione a non far cadere corpi estranei nella vaschetta per evitare l'ostruzione della torre attraverso cui viene portato in alto il cioccolato.
 - Non immergere il corpo motore in acqua o altri liquidi.
 - Non usare vicino all'acqua.
 - Non usare mai spugne o panni abrasivi per pulire l'apparecchiatura
 - Non pulire con detersivi abrasivi o solventi
 - Non utilizzare sostanze o preparati diversi da quelli per i quali l'apparecchio è previsto (vedere Caratteristiche tecniche)
 - Spegnerne l'apparecchiatura e staccare sempre la spina dalla presa elettrica quando la fontana CHOCOFONT:
- Non viene utilizzata
 - Deve essere pulita
 - Devono essere installati i vari componenti
 - Manifesta guasti o anomalie di funzionamento
- Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture
 - Non lavare mai i componenti da pulire in lavastoviglie
 - La fontana Martellato CHOCOFONT è destinata esclusivamente all'impiego professionale (negozi, esposizioni etc..)

LA FONTANA MARTELLATO CHOCOFONT NON È UN GIOCATTOLO E NON DEVE ESSERE RAGGIUNGIBILE DA BAMBINI. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE SUDETTE ISTRUZIONI OPPURE PER USI ERRATI OD IMPROPRI.

CARATTERISTICHE GENERALI E TECNICHE

Prodotto	CHOCOFONT
Scopo apparecchiatura	Fontana con flusso continuo di cioccolato fluida a scopo di attrazione promozionale in negozi, vetrine e stand fieristici
Ricircolo sostanza fluida	Coclea coassiale con motore elettrico
Riscaldamento	Elettrico
Tensione elettrica	220-240 V 50/60 Hz monofase
Potenza elettrica	275 W
Corrente Max assorbita	1,25 A
Classe di isolamento elettrico	Classe I EN 60335-1
dimensioni	Ø22 cm - h 39 cm
Peso netto	10 kg
Tipo di preparati o sostanze impiegabili	Cioccolata, surrogati e simili compatibili con la temperatura di rammollimento raggiungibile
Grado di protezione	IP 30
Materiali	Involucro base, torre e piatti di deflusso in acciaio inox Coclea interna in materiale plastico
Campo di temperatura	30°C - 80 °C
Ambiente operativo	Commerciale chiuso, o riparato da umidità e precipitazioni atmosferiche
Temperatura ambiente max	30 °C
Conformità	2014/35/EU Direttiva Bassa Tensione 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2011/65/UE Direttiva RoHS
Norme	EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 EN 62233:2008 EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021 EN IEC 55014-2: 2021

LIMITI DI IMPIEGO


Prodotto	CHOCOFONT
Utilizzatore	Impiego professionale
Ambiente	commerciale
Sostanze o preparati utilizzabili	Cioccolato, surrogati del cioccolato e simili
Funzionamento non sorvegliato	NO

CONFORMITÀ E MARCATURA DEL PRODOTTO

La fontana Martellato CHOCOFONT è conforme alle prescrizioni delle seguenti direttive europee:
 2014/35/EU Direttiva Bassa Tensione
 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
 2011/65/UE Direttiva RoHS

e conforme alle seguenti norme: EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
 EN 62233:2008
 EN IEC 55014-1:2021
 EN IEC 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021
 EN IEC 55014-2: 2021

Sul fondo della base è applicata la targa generale di Conformità alle Direttive Europee applicabili che include anche le marcature del prodotto richieste dalla norma EN 60335-1

	Fontana Cioccolato	CHOCOFONT
	anno	
	serie	
	Tensione	220-240 V
	Corrente	1,25 A
	Frequenza	50/60 Hz
	Potenza	275 W
	Fusibile	2A 250V
Martellato srl IT35027 Vigonza - Italy	Classe isolamento	Classe I
	Grado protezione	IP30

Targa generale CE e marcature previste dalla norma EN 60335-1

Sulla superficie laterale della base è applicata la targhetta del rischio termico

RISCHIO TERMICO

Durante il riscaldamento senza cioccolato la superficie concava della base e della vaschetta raggiungono temperature elevate. Non toccare ed impedire il contatto accidentale durante tale fase preparatoria.

Targhetta per rischio termico in relazione alle temperature raggiungibili dalla superficie riscaldante in assenza del carico di cioccolato

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 della fontana. Si allega al presente manuale copia della Dichiarazione di Conformità CE

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Si dichiara che l'apparecchiatura elettrica
FONTANA per CIOCCOLATO

Modello CHOCOFONT

La fontana Martellato CHOCOFONT è conforme alle prescrizioni delle seguenti direttive europee:

2014/35/EU Direttiva Bassa Tensione
 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
 2011/65/UE Direttiva RoHS

e conforme alle seguenti norme: EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019
 EN 62233:2008
 EN IEC 55014-1:2021
 EN IEC 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021
 EN IEC 55014-2: 2021

Alessandro Martellato

Padova

Marzo 2021


 Martellato s.r.l.
 35010 Vigonza (PD) - Italy
 Tel. +39 049 780055
 Fax +39 049 808744
 P. IVA 02327740284

INSTALLAZIONE

La fontana CHOCOFONT è facile da usare, basta seguire queste semplici istruzioni. L'apparecchiatura viene fornita parzialmente smontata, per cui prima dell'uso è necessario montare alcuni elementi (torre e vite di pescaggio). Seguire la successione di operazioni come nella seguente tabella.

- | | |
|---|---|
| 1 | Estrarre l'apparecchiatura dall'imballo |
| 2 | Pulire con un panno umido e morbido la vaschetta |
| 3 | Lavare la vite di pescaggio (coclea) e la torre in acqua calda, utilizzando un detersivo liquido non abrasivo, risciacquare ed asciugare (v. fig. pg 9) |
| 4 | Posizionare la coclea sulla base della vaschetta, facendo combaciare la scanalatura sul fondo con il piedino posto al centro della base motore. |
| 5 | Assicurarsi che il fissaggio sia corretto. |
| 6 | Non montare o smontare la torre e la coclea quando l'apparecchio è in funzione o connesso alla presa elettrica. |
| 7 | Accertarsi che la torre sia fissata correttamente sui tre perni della vaschetta. |



PARTI PRINCIPALI DELLA FONTANA

- | | |
|---|------------------------------------|
| A | Torre |
| B | Contentitore base |
| C | Lampada spia accensione |
| D | Manopola impostazione riscaldatore |
| E | Interruttore accensione motore |
| F | Coclea |


ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'USO

Operazioni da eseguire per il funzionamento della CHOCOFONT e per preparare il cioccolato fluido

1 Posizionare l'apparecchio su un piano stabile vicino ad una presa di corrente. Accertarsi che il piano d'appoggio sia orizzontale e stabile, altrimenti la coclea non svolge efficacemente il sollevamento del cioccolato e/o il flusso verso il basso del cioccolato fluido non avviene in modo uniforme per il migliore effetto estetico

Non accendere subito il motore con manopola (E)

2 Ruotare l'interruttore (d) su HEATER e lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti prima di aggiungere il cioccolato fuso.

3  **RISCHIO TERMICO** - Durante il riscaldamento senza cioccolato la superficie concava della base e della vaschetta raggiungono temperature elevate.

Non toccare ed impedire il contatto accidentale durante tale fase preparatoria

Nel frattempo...


Preparazione del cioccolato

- Per sciogliere il cioccolato in breve tempo si può utilizzare il forno a microonde.
- Versare in una terrina il cioccolato e una parte di olio da cucina (potete aggiungere più olio se il cioccolato risulta poco fluido).
- Si possono aggiungere altri liquidi in questa fase.

4 • Introdurre il composto nel forno e lasciarlo sciogliere per circa 2 minuti e mezzo.

• Una volta pronto, mescolate il composto. Se necessario, riponetelo nel microonde finché si sia sciolto completamente (altri 2 minuti circa). Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, il cioccolato deve essere completamente sciolto (qualora il cioccolato dovesse risultare poco fluido, aggiungere dell'altro olio; utilizzare un cucchiaio per controllare la sua consistenza).

Non aggiungere mai liquidi freddi al cioccolato per evitare difficoltà di funzionamento o guasti dell'apparecchiatura

 Ruotare l'interruttore (e) sulla posizione MOTOR, così che sia il motore che il riscaldatore siano entrambi in funzione.

Effetto fontana

6 Versare con cura il cioccolato fuso nella vaschetta alla base della torre; trasportato dalla vite di pescaggio o coclea in cima alla torre il cioccolato comincia a fluire verso il basso uniformemente creando l'effetto fontana.

Evitare la caduta di sostanze o corpi estranei nella vaschetta, tali da ostruire o rendere difficoltoso il passaggio verso l'alto della cioccolata fluida

Per ottenere i risultati migliori, il cioccolato deve contenere al massimo il 60% di cacao; una percentuale più alta rende necessaria l'aggiunta di olio per avere la densità e viscosità ottimali

7 **NON AGGIUNGERE LIQUIDI FREDDI AL CIOCCOLATO DURANTE L'USO**

8 Ciò renderebbe il cioccolato troppo denso, rendendo difficoltoso o impedendo il flusso attraverso la torre, e favorendo la possibilità di guasti nell'apparecchiatura

DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA / SOLUZIONE
a	Il cioccolato gocciola	Il cioccolato è poco fluido, diluire con olio vegetale.
b	Il cioccolato non cola uniformemente	L'apparecchio non è posizionato su un piano orizzontale. Trovare un piano stabile.
c	Il cioccolato scorre in modo discontinuo	L'apparecchio non è posizionato su un piano orizzontale. Trovare una base stabile in modo che il cioccolato si distribuisca uniformemente intorno alla base della torre
d	Il flusso è intermittente	Controllare che non ci siano ostacoli nella vaschetta al deflusso regolare del cioccolato verso la torre.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per mantenere in efficienza la fontana CHOCOFONT nel tempo, seguire attentamente le istruzioni per la pulizia dopo ogni utilizzo, avendo cura di rimuovere qualsiasi incrostazione di cioccolato durante il lavaggio.

Non usare panni o spugne abrasive sull'apparecchio al fine di salvaguardare le finiture originali

Operazioni per la pulizia e la manutenzione

- 1 Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e la spina sia scollegata.
- 2 Far raffreddare tutti i componenti dell'apparecchio prima della pulizia. La torre, la coclea e la base motore diventano caldi durante l'uso
- 3 Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso successivo lavare accuratamente la torre e la coclea. Non lavare in lavastoviglie
- 4 Per facilitare la pulizia dell'apparecchio, smontare con attenzione la torre e la vite di pescaggio (dopo che si siano raffreddate), e quindi:
 - rimuovere il cioccolato residuo con carta da cucina
 - immergere in acqua bollente per 5 minuti.
 - lavare con detersivo per piatti non abrasivo
 - risciacquare ed asciugare
- 5 Togliere più cioccolato possibile dalla vaschetta della base motore. Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire la parte esterna dell'apparecchio, asciugare con un panno morbido.
- 6 Raccogliere il cioccolato in eccesso e smaltirlo come residuo umido secondo i regolamenti locali

DISMISSIONE / SMANTELLAMENTO

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 CE di Conformità, la fontana CHOCOFONT ricade nel campo di applicazione ed è conforme alla direttiva europea RohS 2002/95/CE.

Essa rientra fra i prodotti dell'allegato IA della Direttiva Europea WEE 2002/96/CE, e pertanto contrassegnata con il simbolo:



Deve essere smaltita secondo le specifiche disposizioni in merito alla classe di appartenenza

Assumere pertanto tutte le informazioni del caso presso le autorità competenti

Il recupero per smaltimento secondo le prescrizioni di legge viene effettuato tramite la rete commerciale Martellato (rivolgersi al proprio fornitore)

RICAMBI

Per ricambi elettrici o meccanici rivolgersi alla rete commerciale Martellato oppure al proprio fornitore

Requirements and precautions to read and comply before usage.
Store with care and keep the manual available.

Prescrizioni e precauzioni da leggere e rispettare prima dell'uso della fontana.
Conservare con cura e tenere a disposizione il presente manuale.

Exigences et precautions à lire et à respecter avant l'utilisation de la fontaine à chocolat.
La fontaine doit être prise avec précaution. Conservez le manuel pratique



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