Martellato

Fontana per Cioccolato
Chocolate Fountain



Chocobig
EVOLUTION

mod. **CHOCOBIGEV** rev10

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

CONSERVARE L'IMBALLO ORIGINALE PER UTILIZZARLO NEL CASO DI TRASPORTO - SAVE THE ORIGINAL PACKAGING IN THE EVENT OF TRANSPORT
CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL POUR L'UTILISER EN CAS DE TRANSPORT - MANTENGA EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLO EN EL CASO DE TRANSPORTE

Fontaine à Chocolat

SOMMAIRE

1.0	DESCRIPTION DU PRODUIT
2.0	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ
3.0	STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS
4.0	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
5.0	PARTIES PRINCIPALES
5.1	INSTALLATION INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET PIÈCES DE RECHANGE
6.0	DOMAINES ET LIMITES D'UTILISATION
7.0	MODE D'EMPLOI
8.0	DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS
8.1	ALARME DISJONCTEUR : Explication Fonction - Réarmement
9.0	NETTOYAGE
10.0	EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT
11.0	CESSION / ÉLIMINATION
12.0	CONFORMITÉ ET MARQUAGE DU PRODUIT

Prescriptions et précautions à lire et à respecter avant l'utilisation de la fontaine.
Conserver le présent manuel avec soin et le laisser à disposition.

1.0 DESCRIPTION DU PRODUIT

Mod.	Capacité [l]	Puissance Électrique [W]
CHOCOBIGEV	min 3,5 - max 8	370

Le charme que suscite le chocolat en mouvement stimule aussi le désir le plus caché de le savourer, accompagné de fruits ou de pâtisseries.

La fontaine à chocolat est principalement considérée comme un élément attrayant qui apporte une touche d'originalité et de classe à vos buffets et vos vitrines.

La simplicité d'utilisation et la facilité d'entretien rendent l'appareil facile à utiliser et approprié pour différentes occasions.

Toutefois, Martellato conseille de lire intégralement le présent manuel d'utilisation.



2.0 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser la fontaine, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions d'utilisation, en particulier les parties indiquées par des symboles :

	Informations à lire
	Attention

Avant d'effectuer tout type d'opération sur l'appareil de la fontaine à chocolat Martellato mod. CHOCOBIGEV, il faut lire et suivre les instructions. Martellato srl décline toute responsabilité pour une utilisation impropre de la fontaine et pour toute modification apportée par du personnel non expressément autorisé par le fournisseur.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

LA FONTAINE N'EST PAS UN APPAREIL POUR LA PRÉPARATION DE NOURRITURE OU DE BOISSONS CHAUDES, ET PAR CONSÉQUENT, LES ALIMENTS UTILISÉS (CHOCOLAT OU SUBSTITUS) NE SONT PAS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE.

LA FONTAINE EST UN APPAREIL EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UNE FIN ATTRAYANTE.

LA FONTAINE MARTELLATO CHOCOBIGEV N'EST PAS UN JOUET ET NE DOIT PAS ÊTRE ACCESSIBLE AUX ENFANTS. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ DÉRIVANT DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES OU BIEN D'UTILISATIONS ERRONÉES OU IMPROPRES.

- La fontaine Martellato CHOCOBIGEV est exclusivement destinée à une utilisation professionnelle (magasins, expositions, etc...).
- Utiliser l'appareil seulement et exclusivement dans les limites d'utilisation prévues.
- Ne pas utiliser de substances ou de préparations différentes de celles prescrites.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil.
- Si certaines parties résultent endommagées ou en cas de dysfonctionnement, s'adresser directement au revendeur.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, si les enfants y ont accès.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Placer l'appareil et le câble de branchement électrique loin des surfaces chaudes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne pas toucher la vis sans fin lorsque l'appareil est en marche.
- Durant l'utilisation, attention à ne pas faire tomber de corps étrangers dans la cuve afin d'éviter l'obstruction de la tour à travers laquelle passe le chocolat.
- Insérer la fiche dans la prise de courant seulement après avoir complété et vérifié le montage de la tour et de la vis sans fin.
- L'appareil est pourvu d'un câble d'une longueur appropriée pour le branchement facile à une prise électrique, mais suffisamment court pour éviter les torsions ou le trébuchement d'une personne.
- L'appareil doit être positionné sur un plan horizontal pour pouvoir fonctionner correctement.
- Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas nettoyer avec des détergents abrasifs ou des solvants.
- Ne jamais laver les composants au lave-vaisselle.
- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise électrique lorsque la fontaine CHOCOBIGEV :
  - N'est pas utilisée
  - Doit être nettoyée
  - Divers composants doivent être installés
  - Manifeste des pannes ou des anomalies de fonctionnement

Précautions pour le risque thermique

	Durant le réchauffement sans chocolat, les surfaces concave de la base et de la cuve atteignent des températures élevées. Ne pas toucher et empêcher le contact accidentel durant cette phase préparatoire. Durant le fonctionnement, les parties internes de la base du moteur et la cuve en acier peuvent atteindre des températures dangereuses.

Utiliser des gants de protection pour le contact thermique
durant toutes les activités réalisées avec **CHOCOBIGEV**

- Laisser refroidir toutes les parties avant de procéder au démontage.
- Faire attention aux dangers de basculement et à la température des surfaces de la fontaine et du chocolat.
- En cas de basculement accidentel, intervenir en portant attentivement des gants thermiques.

Sur la surface latérale de la base est appliquée
la plaque signalétique du risque thermique.



Plaque signalétique pour le risque thermique concernant les températures atteignables par la surface chauffante en l'absence du chargement de chocolat.

Les plaques signalétiques décrites ci-dessus doivent être maintenues en parfait état pour la sécurité du produit.
Si elles résultent détériorées ou illisibles, s'adresser au fournisseur de la fontaine.
Une copie de la Déclaration de Conformité CE est jointe au présent manuel.

Précautions pour le risque électrique

	Vérifier quotidiennement que le câble de branchement électrique : - soit en bon état et ne présente pas de dommages de l'isolant. - l'enveloppe extérieure isolante ne présente pas de dommages d'origine mécanique ou thermique.

- Avant d'insérer la fiche dans la prise, vérifier que la tension du secteur soit la même que celle de la fontaine et que la connexion au conducteur de protection (mise à la terre) soit efficace et fiable.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le câble ou la fiche endommagés ou en cas de pannes ou de ruptures.
- Ne pas immerger l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les risques de nature électrique.
- Débrancher la fiche d'alimentation sans tirer le câble lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de démonter les différentes parties pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser à proximité de l'eau.

**Pour des interventions de réparation ou de remplacement de parties,
contacter le service d'assistance de Martellato srl**

3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'appareil est composé d'une cuve dans laquelle est inséré le réservoir en acier.
Le fond est chauffé et la chaleur est transmise au réservoir métallique.
La température à laquelle doit être amené le chocolat se règle au moyen du bouton gradué du potentiomètre qui transmet le point de réglage (set-point) au thermostat analogique.

N.B.: La température effective du produit doit être vérifiée avec un thermomètre spécial pour usage alimentaire (non fourni avec l'appareil version standard).

4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fontaine	CHOCOBIGEV
Dimensions [cm]	Ø38 cm - h 80 cm
Capacité de Cuve [l]	5
Tension nominale [V]	230
Puissance [W]	370
Courant nominal [A]	1,6
Fréquence nom. [Hz]	50/60
Degré de protection	IP20
Poids [kg]	10,00
Classe d'isolation électrique	Classe I EN 60335-1
Plage de température	30°C / 80°C
Recirculation de substance liquide	Vis sans fin coaxiale avec moteur électrique
Matériaux	Base moteur, tour, plateaux d'écoulement, et vis sans fin en acier inox.

5.0 PARTIES PRINCIPALES



	PARTIES PRINCIPALES
A	vue d'ensemble
B	vis sans fin en inox
C	tour avec plateaux d'écoulement
D	cuve en inox pour chocolat liquide
E	base complète réchauffeur et moteur

	PARTIES PRINCIPALES
F	fiche d'alimentation électrique + fusible général 5x20 2A F
G	bouton thermostat
H1	interrupteur et voyant lumineux allumage réchauffeur
H2	interrupteur et voyant lumineux allumage moteur
I	Disjoncteur

5.1 INSTALLATION, INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET PIÈCES DE RECHANGE

La fontaine CHOCOBIGEV est facile à utiliser, il suffit de suivre ces consignes simples.
L'appareil est fourni partiellement démonté, c'est pourquoi il est nécessaire de monter certains éléments avant l'utilisation.
Suivre la séquence d'opérations indiquées dans le tableau suivant :

Extraire l'appareil de l'emballage.	
Laver la cuve, la vis sans fin et la tour dans l'eau chaude, en utilisant un détergent liquide non abrasif, rincer et essuyer.	
	(1) Visser dans le sens horaire la cuve (D) sur la base du moteur (E). Lors du vissage, faire très attention que les filets coïncident parfaitement entre eux.
	(2) Visser dans le sens antihoraire le pivot (L) qui transmet la rotation du moteur vers la vis sans fin. Lors du vissage, faire très attention que les filets coïncident parfaitement entre eux.

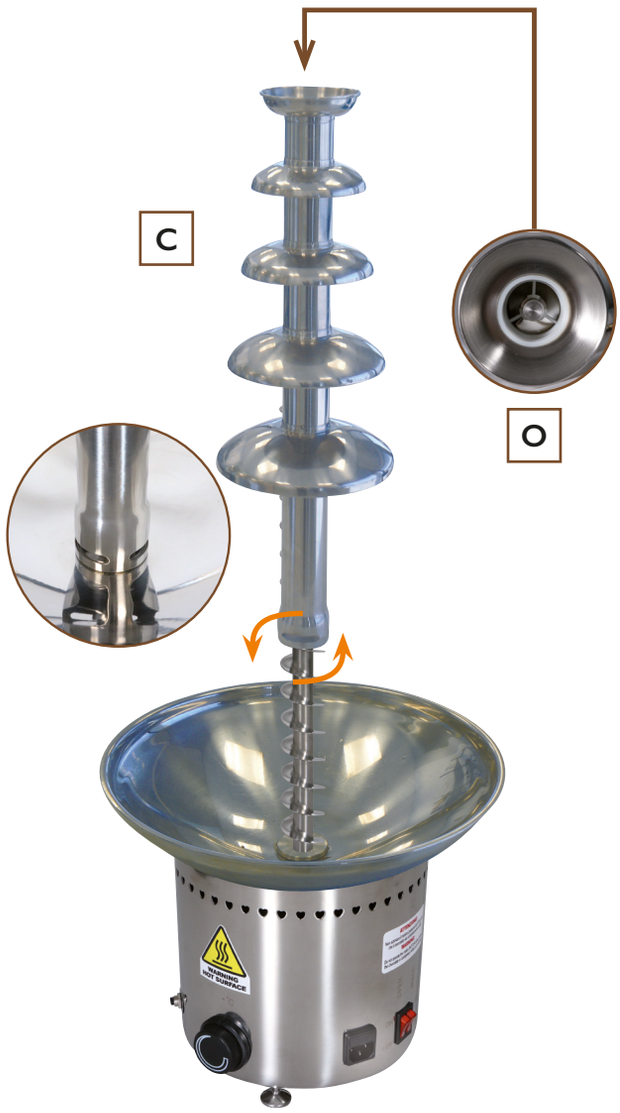
(3)

Enfiler la vis sans fin (B) dans le pivot (L).

(4)

Enfiler la tour (C) sur la vis sans fin (B) par le haut et la visser dans le sens antihoraire dans le siège fileté à la base de la cuve en s'assurant qu'elle soit bien fixée.



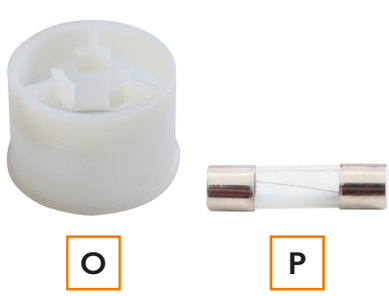


(5)

S'assurer que la vis sans fin (B) soit parfaitement encastrée dans le guide (O).

NB: Ne pas monter ou démonter la tour et la vis sans fin lorsque l'appareil est en marche ou branché à la prise électrique.

	DESCRIPTION	CODE
L	Rallonge transmission	**CHOCOBIG09EV**
D	Cuve inox	**CHOCOVA**
E	Base moteur	**CHOCOBA**
B	Vis sans fin en inox	**CHOCOBIG07EV**
C	Tour avec plateaux d'écoulement	**CHOCOST**
O	Guide pour vis sans fin	**CHOCOBIG08**
P	Fusible électrique (5x20 2A F)	**CHOCOFU**



⚠	**Toutes les 150~ heures de travail, remplacer les déflecteurs d'huile (N) du moteur fournis avec la fontaine.** **Pour tout besoin, contacter le fournisseur.**

	DESCRIPTION	CODE
N	déflecteur d'huile du moteur	**CHOCOGM**
Q	Garniture Périmétrique	**CHOCOGV**



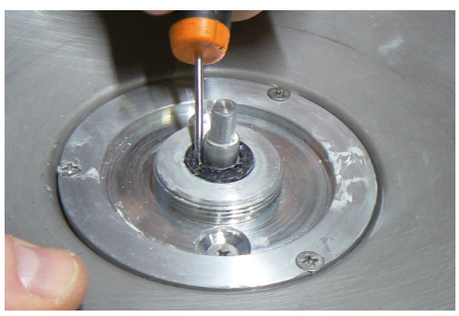
N



Q



Retirer le premier déflecteur d'huile.



À l'aide d'un tournevis, soulever le deuxième déflecteur d'huile à remplacer





Prendre un nouveau déflecteur d'huile en **faisant attention au sens d'orientation**



Positionner le nouveau déflecteur d'huile en utilisant la partie plate d'un tournevis pour l'encastrer parfaitement



Positionner le deuxième déflecteur d'huile.
Faire attention au sens d'orientation



Assurez-vous que la garniture noire périmétrique (Q) soit correctement insérée avant de visser le bassin de la fontaine.

Pour d'autres pièces de rechange électriques ou mécaniques, s'adresser au réseau commercial Martellato ou bien au fournisseur.

6.0 DOMAINE D'UTILISATION

Fontaine avec flux continu de chocolat liquide destiné à l'attraction promotionnelle dans des magasins, vitrines et stands d'exposition dans le contexte de la pâtisserie.
Type de préparations ou substances utilisables : Chocolat, substituts, et semblables compatibles avec la température de ramollissement atteignable.

LIMITES D'UTILISATION

Alimentation électrique [AC]	230V - 50/60 Hz
Température ambiante en fonctionnement	0 / 40°C
Température ambiante hors service	de-10°C à 40 °C
Humidité relative	75% max
Caractéristiques du personnel préposé	générique, avec formation et lecture du présent manuel.
Milieu opérationnel	Commercial fermé, ou à l'abri de l'humidité et des précipitations atmosphériques
Salinité atmosphérique	Non protégé
Exposition directe au soleil	Non influente dans les plages de température autorisées
Comportement au feu	Parties combustibles en matière plastique (composants électriques)
Processus alimentaire	Fluidification de préparation alimentaire
Substances et préparations alimentaires traitables	Principalement le chocolat, substituts du chocolat et similaires, toutes les substances alimentaires solides fluidifiables par chauffage dans la plage de température de 30°C / 80°C.
Substances et préparations alimentaires exclues	Toutes les substances ou préparations et/ou additifs en mesure de développer des vapeurs ou des gaz avec une température d'allumage (flash-point) dans la plage de la température opérationnelle normale (30°C / 80°C) ou inférieure. Vérifier toujours les informations fournies par le producteur ou fournisseur du produit alimentaire utilisé, concernant le domaine d'utilisation et les éventuels risques relatifs au chauffage.

7.0 MODE D'EMPLOI

Opérations à effectuer pour le fonctionnement de la CHOCOBIGEV
et pour préparer le chocolat liquide

IMPORTANT !
Le thermostat régule la température du groupe de chauffage et non celle du chocolat.
Tourner le bouton du thermostat au maximum de la température et, si nécessaire, si le chocolat est trop liquide, baisser la température jusqu'à obtenir la consistance désirée.
La température du chocolat doit être vérifiée avec un thermomètre (non fourni dans la version standard de l'appareil) et régulée en fonction du type de chocolat et des conditions environnementales dans lesquelles la Fontaine fonctionne. Il est important de considérer que le chocolat subit un fort refroidissement lorsqu'il coule du haut vers le bas.

<table>
<tr><td>1</td><td colspan="2">Positionner l'appareil sur une surface stable à proximité d'une prise de courant. S'assurer que la surface d'appui soit horizontale et stable, sinon la vis sans fin ne soulève pas efficacement le chocolat et / ou le flux vers le bas du chocolat liquide ne se produit pas uniformément pour le meilleur effet esthétique.</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2">Ne pas allumer aussitôt le moteur avec la touche (H2).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">3</td><td colspan="2">Positionner l'interrupteur (H1) sur ON et laisser l'appareil chauffer pendant environ 5 minutes avant d'ajouter le chocolat fondu.</td></tr>
<tr><td></td><td>RISQUE THERMIQUE
Durant le réchauffement sans chocolat, la surface de la cuve et la base du moteur atteignent des températures élevées.
Ne pas toucher et empêcher le contact accidentel durant cette phase préparatoire.</td></tr>
<tr><td>4</td><td colspan="2">Préparation du chocolat
Pour fondre le chocolat en peu de temps, il est possible d'utiliser le four micro-ondes.
• Verser dans un bol le chocolat et une partie de l'huile de graines de cuisine (vous pouvez ajouter plus d'huile si le chocolat n'est pas très liquide).
• Il est possible d'ajouter d'autres liquides durant cette phase.
• Introduire le mélange dans le four et le laisser fondre pendant environ 2,5 minutes.
• Une fois prêt, mélanger le mélange.
Si nécessaire, le reposer dans le four micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu (deux autres minutes environ).
Pour un fonctionnement correct de l'appareil, le chocolat doit être complètement fondu (si le chocolat résulte peu liquide, ajouter encore de l'huile ; utiliser une cuillère pour en contrôler la consistance).</td></tr>
</table>

5		Ne jamais ajouter de liquides froids dans le chocolat pour éviter les problèmes de fonctionnement ou les pannes de l'appareil. NE PAS UTILISER DE SUBSTANCES OU DE PRÉPARATIONS ET / OU D'ADDITIFS CAPABLES DE DÉVELOPPER DES VAPEURS OU DES GAZ avec une température d'allumage inférieure ou comprise dans la plage de fonctionnement de la fontaine (30°C / 80°C), car le chauffage peut provoquer des flammes ou un incendie de la préparation utilisée, avec endommagement de la fontaine CHOCOBIGEV et / ou propagation de la combustion à dans le milieu environnant. Vérifier toujours les informations fournies par le producteur ou fournisseur du produit alimentaire utilisé, concernant le domaine d'utilisation et les éventuels risques relatifs au chauffage. Régler l'interrupteur (H2) sur ON, de sorte que le moteur et le réchauffeur fonctionnent tous les deux.
6	**Effet fontaine :** Verser soigneusement le chocolat fondu dans la cuve à la base de la tour ; une fois transporté depuis la vis sans fin jusqu'au sommet de la tour, le chocolat commence à couler vers le bas uniformément en créant l'effet fontaine. NB : Éviter la chute de substances ou de corps étrangers dans la cuve, susceptibles d'obstruer ou de gêner le passage vers le haut du chocolat liquide.	
7	Pour obtenir les meilleurs résultats, le chocolat doit contenir au plus 60% de cacao ; un pourcentage plus élevé nécessite l'ajout d'huile pour avoir la densité et la viscosité optimales.	
8	NE PAS AJOUTER DE LIQUIDES FROIDS AU CHOCOLAT DURANT L'UTILISATION Cela rendrait le chocolat trop dense, et par conséquent gênerait ou empêcherait l'écoulement à travers la tour, et favoriserait la possibilité de pannes de l'équipement.	

8.0 DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS

	DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
1	La fontaine de s'allume pas, le moteur ne tourne pas et la cuve ne chauffe pas.	Vérifier le fusible général (F).	Le remplacer si nécessaire.
2	La fontaine s'allume et la cuve chauffe mais le moteur ne tourne pas même avec la cuve très chaude. NB : le moteur démarre seulement une fois que la cuve est chaude.	Blocage probable du moteur pour l'intervention du disjoncteur.	Réarmer le disjoncteur. (Voir le point 8)
3	Le chocolat dégoutte	Le chocolat est peu liquide,	Diluer avec de l'huile végétale.
4	Le chocolat ne coule pas uniformément	L'appareil n'est pas positionné sur un plan horizontal.	Trouver une surface stable.
5	Le chocolat coule de manière discontinue.	L'appareil n'est pas positionné sur un plan horizontal.	Trouver une base stable afin que le chocolat se distribue uniformément autour de la base de la tour.
6	Le flux est intermittent	Contrôler qu'il n'y ait pas d'obstacles à l'écoulement régulier dans la cuve du chocolat vers la tour. La présence d'air pourrait également provoquer un flux irrégulier.	Arrêter la vis sans fin, attendre que le chocolat s'écoule complètement dans la cuve puis la faire repartir. Éventuellement, ajouter du chocolat au besoin.
7	Le chocolat ne devient pas fluide	Régler le bouton jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.	
		Vérifier que le réchauffeur soit allumé : le voyant lumineux de l'interrupteur (H1) doit être allumé avec l'interrupteur appuyé en position ON.	
		Le voyant lumineux n'est pas allumé	Vérifier la connexion à la prise électrique et que le fusible ne soit pas interrompu ; le remplacer éventuellement avec un neuf du même type.
		Remarque : le voyant (H1) éteint n'indique pas nécessairement que le réchauffeur ne fonctionne pas, le voyant peut être défectueux ;	contrôler le réchauffeur au moyen de la température croissante de la cuve, il est préférable que celle-ci soit vide (sans chocolat).

8	Le réchauffeur ne s'allume pas		Contacter l'assistance technique Martellato ou bien le vendeur de l'appareil.
		En cas de blocage du moteur, après quelques minutes, appuyer sur le disjoncteur pour le réarmement.	
9	Le chocolat ne reste pas fluide	Vérifier le réglage du thermostat comme au point (7).	
10	Le chocolat ne descend pas par le haut	Vérifier que le moteur soit allumé. L'interrupteur (H2) doit être réglé sur ON et le voyant lumineux doit être allumé.	
		Remarque : le voyant lumineux (H2) éteint n'indique pas nécessairement que le moteur ne tourne pas, l'ampoule peut être défectueuse ; par conséquent, vérifier également la rotation de la vis sans fin ou vider la cuver de chocolat, démonter les plateaux d'écoulement et contrôler la rotation effective de l'arbre saillant du moteur.	
		Vérifier que le chocolat soit suffisamment liquide et vérifier ce qui est prévu au point (7).	
11	Le moteur ne s'allume pas.		Contacter l'assistance technique Martellato ou bien le vendeur de l'appareil.

8.1 ALARME DISJONCTEUR EXPLICATION FONCTION - RÉARMEMENT

Le disjoncteur est une protection thermique qui agit sur le courant que le moteur absorbe.

Le disjoncteur est un composant capable de garantir l'intégrité du moteur en cas de sur-absorption / court-circuit, dû à un effort excessif pendant la phase de rotation de l'arbre moteur, qui transmet le mouvement à la vis sans fin.

L'activation du disjoncteur doit cependant alarmer l'utilisateur car il indique que la fontaine ne fonctionne pas de manière optimale ; ceci peut être dû à des causes diverses, qui ont pour conséquence un effort excessif du moteur tel qu'un chocolat trop épais, la formation de grumeaux de chocolat séché dans la tour où tourne la vis, une température extérieure trop froide.

Que faire si le disjoncteur se déclenche ?
L'utilisateur doit seulement attendre un peu et réarmer le bouton du disjoncteur, puis attendre quelques minutes et appuyer sur ce bouton pour le réarmer et permettre au moteur de fonctionner.

NB : si le disjoncteur intervient à nouveau, se référer au schéma de diagnostic des panne et / ou contacter l'assistance de Martellato srl.

9.0 NETTOYAGE

Pour garder la fontaine CHOCOBIGEV efficace au fil du temps, suivre attentivement les instructions de nettoyage après chaque utilisation, en prenant soin d'éliminer toute incrustation de chocolat pendant le lavage.
Ne pas utiliser de chiffons ou d'éponges abrasives sur l'appareil pour protéger les finitions originales.

	**Avant de nettoyer l'appareil, effectuer les opérations dans l'ordre :** 1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal, 2. Débrancher la fiche pour l'alimentation électrique de la prise à 230V ; 3. S'assurer qu'il n'y ait pas de parties encore chaudes, sinon les laisser refroidir.

1	S'assurer que l'appareil soit éteint et que la fiche soit débranchée.
2	Faire refroidir tous les composants de l'appareil avant le nettoyage. La tour, la vis sans fin et la base du moteur deviennent chaudes durant l'utilisation.
3	Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver soigneusement la tour, la vis sans fin et la cuve. NB: Ne pas laver au lave-vaisselle.
4	Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, démonter avec attention la tour et la vis sans fin (une fois refroidies) puis : • retirer le chocolat résiduel avec du papier absorbant • immerger dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. • laver avec un liquide-vaisselle non abrasif • rincer et sécher
5	Retirer le plus de chocolat possible de la cuve de la base du moteur. Utiliser un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer la partie externe de l'appareil, essuyer avec un chiffon souple.
6	Récolter le chocolat en excès et l'éliminer comme résidu humide selon les règlementations locales.

10.0 EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec un emballage constitué de :

- boîte en carton
- polystyrène de protection
- manuel d'instructions pour l'utilisation
- déclaration de conformité CE

Conditions de stockage

Dans son emballage complet, CHOCOBIGEV peut être stockée dans :

- un endroit sec
- des températures comprises entre -5° et 40 °C.

11.0 CESSION / 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, CHOCOBIGEV est conforme à la directive européenne RoHS 2011/65 / CE et à la Directive Déléguée (UE) 2015/863 de la Commission du 31 MARS 2015 en modifiant l'annexe II de la Directive 2011/65 / UE. Nous déclarons que, conformément aux exigences de la Directive, les substances dangereuses énumérées à l'Annexe II, éventuellement présentes parmi les matières composant la machine, sont inférieures aux limites fixées dans l'annexe.

CHOCOBIGEV est l'un des produits de Catégorie 2 énumérés aux annexes 1 et 2 de la Directive Européenne 2012/19 / UE du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Conformément à la Norme EN 50419, elle est marquée d'un symbole spécial, conformément à l'Annexe IX de la Directive Européenne 2012/19/ UE. et donc marqué avec le symbole :



Elle doit être éliminée selon des règles spécifiques concernant la classe d'appartenance

Prendre donc toutes les informations pertinentes auprès des autorités compétentes.

Martellato est inscrit au Registre Italien en tant que producteur et le numéro d'enregistrement est le suivant IT08020000001597

12.0 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.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

(Ann. IIA DIR. 2006/42/CE)

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Déclare que les produits :

Fontaine à chocolat
M. Machine Modèle CHOCOBIG - CHOCOBIGEV

Nom commercial : Fontaine à chocolat
Usage prévu : Fins d'exposition et promotionnelles

est conforme aux directives européennes suivantes :

Directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 en matière d'harmonisation des législations des États membres relatives à la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension - LVD

Directive 2004/30/UE du Parlement Européen et du Conseil du 26 février 2014 en matière d'harmonisation des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique - EMCD

AUTRES DIRECTIVES :
La directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 (RoHS) relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.
Directive déléguée (UE) 2015/863 de la Commission du 31 mars 2015
modifiant l'annexe II de la Directive 2011/65/UE
Directive 2012/19/UE du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012
relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)

Référence aux normes harmonisées :

EN 60335-1
EN 61000-6-2
EN 61000-6-3

Lieu et date du document

Vigonza (PD), 18/06/2019



Alessandro Martellato
Représentant légal

CHBG00EV rev10_2022
Trad: Soget Est

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