Martellato



mod. CHOCOFONT

CHOCOLATE FOUNTAIN

Fontana per Cioccolato - Fontaine de chocolat

Hand book of use and maintenance

Manuale d'uso e manutenzione - Notice technique

INDICE

Pag. 14 PRÉSENTATION DU PRODUIT
Pag. 15 CONDITIONS PRÉLIMINAIRES POUR LA SÉCURITÉ
Pag. 17 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET TECHNIQUES
Pag. 18 LIMITE D'UTILISATION
Pag. 18 LA CONFORMITÉ ET L'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT
Pag. 20 INSTALLATION
Pag. 22 INSTRUCTIONS ET DIRECTIVES
Pag. 23 DIAGNOSTIC DES ÉCHECS ET DES INCIDENTS
Pag. 24 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Pag. 25 ÉLIMINATION / DÉCLASSEMENT
Pag. 25 PIÈCES

PRÉSENTATION DU PRODUIT

La fontaine à chocolat est considérée comme un élément attractif qui donne une touche d'originalité et d'élégance à vos buffets et vos vitrines.

La facilité d'utilisation et d'entretien rendent que l'article soit facile à utiliser et adaptable à différentes occasions. Toutefois, nous vous recommandons de lire ce manuel dans toutes ses parties.

CONDITIONS PRÉLIMINAIRES POUR LA SÉCURITÉ

AVANT D'EFFECTUER TOUTES LES OPÉRATION SUR LA FONTAINE À CHOCOLAT MARTELLATO, MOD. CHOCOFONT, LISEZ LES INSTRUCTIONS ET SUIVEZ-LES.
MARTELLATO SRL DÉCLINE TOUTES LES RESPONSABILITÉ QUANT À L'UTILISATION NON AUTORISÉE DU PRODUIT POUR TOUTES LES MODIFICATIONS EFFECTUÉES PAR UNE PERSONNE NON AUTORISÉE EXPRESSÉMENT PAR LE FOURNISSEUR
LA FONTAINE EST LIVRÉE AVEC SON PROPRE CORDON D'ALIMENTATION.
L'UTILISATEUR DOIT S'ASSURER QUE LA TENSION ÉLECTRIQUE DE 220-240 V 50/60 Hz, À LAQUELLE L' ÉQUIPEMENT EST CONNECTÉ, N'AIT PAS DE DÉFAUTS ET QUE LA CONNEXION À LA TERRE SOIT FIABLE ET EFFICACE.

CONDITIONS PRÉLIMINAIRES POUR LA SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES À OBSERVER ATTENTIVEMENT POUR LA SÉCURITÉ D' UTILISATEUR ET LE BON FONCTIONNEMENT DU CHOCOFONT FONTAINE.
LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE L'UTILISATION

La fontaine est un produit à effet attractif.
Avant chaque utilisation, vérifiez intégrité du produit.
Lorsque des pièces sont endommagées ou un mauvais fonctionnement contactez le détaillant.
Utilisez uniquement des pièces de rechange originales.
Ne touchez pas les pièces en mouvement.
Ne laissez pas votre appareil sans surveillance, il peut être atteint par les enfants.
Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
Maintenir l'équipement et le câble électrique loin des surfaces chaudes
Ne plongez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autres liquides afin d'éviter les risques électriques.
Utilisez l'appareil uniquement et exclusivement dans les limites des opérations à effectuer.
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
Ne touchez pas la vis lorsqu'il fonctionne.
Avant d'insérer la fiche dans la prise, vérifier que la tension d'alimentation est la même que pour la fontaine et que la connexion au conducteur de protection (terre) soit efficace et fiable.
Insérez la fiche dans la prise jusqu'à après vérification d'installation correcte et de la vis.

Débranchez sans tirer le cordon lorsque le produits n'est pas utilisé ou avant l'enlèvement des parties pour le nettoyage.
Laissez rafraîchir toutes les pièces avant du démontage.
L'appareil est équipé d'un câble de longueur convenable pour une connexion facile à une prise électrique, mais assez courte pour éviter que personne ne trébuche pas.
C'est possible d'utiliser avec beaucoup d'attention une prolongation. Dans ce cas, assurez-vous que le cordon d'extension est appropriée pour les caractéristiques de la tension et du courant. En cas de doute, consultez toujours un expert en électricité.
Le matériel doit être positionné sur un plan horizontal, afin de fonctionner correctement.
Faites attention aux dangers de retournement, et à la température de surface de la fontaine et le chocolat.
En cas de rabattement accidentel, agir préventivement avec gants thermiques
Ne mettez pas votre main ou d'autres choses dans l'appareil lorsqu'il est en usage. En utilisation, veillez à ne pas laisser tomber des objets étrangers dans le réservoir pour éviter l'obstruction de la tour.
Ne pas immerger le corps du moteur dans l'eau ou autres liquides.
Ne pas utiliser près de l'eau.
Ne jamais utiliser d'éponges abrasives pour essuyer l 'équipement
Ne pas nettoyer avec des produits nettoyants abrasifs ou de solvants
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
N'utilisez pas de substances ou préparations autres que celles pour lesquelles la fontaine est attendue (Voir spécifications).
Tais-l 'équipement et débranchez le cordon de la prise de courant quand la fontaine CHOCOFONT :
-n'est pas utilisée,
doit être nettoyée,
- à basoin des nouveaux rechanges
-manifeste dysfonctionnements.

Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou en cas de défaillance ou rupture.
Ne mettez jamais de pièces dans la lave-vaisselle.
Fontaine CHOCOFONT Martellato est uniquement destinée à usage professionnel
(Boutiques, expositions, etc ..)

Fontaine Martellato CHOCOFONT n'est pas un jouet et ne devrait pas être joignable par les enfants

Martellato décline toute responsabilités résultantes du non-respect de ces instructions ou d'utilisation abusive ou inappropriée.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET TECHNIQUES

Produit	**CHOCOFONT**
Fin équipements	**un flux continu de fontaine à fin promotionnelle dans les magasins, vitrines et stands d'exposition**
Circulation de substance fluide	**Vis coaxiale à moteur électrique**
Chauffage	**Électrique**
Voltage électrique	**220-240 V 50/60 Hz monophase**
Puissance	**275 W**
Consommation maximale de courant	**1,25 A**
Classe d'isolation électrique	**Classe I EN 60335-1**
Taille	**Ø22 cm - h 39 cm**
Poids à vide	**10 kg**
Type de préparations ou substances utilisés:	**Chocolat, produits de substitution et de substances similaires compatibles avec la température de ramollissement prévue**
Degré de protection	**IP 30**
Matériaux	**Base de cuvelage, la tour et les plaques de drainage en acier inoxydable. Vis à l'intérieur: plastique**
Plage de température	**30°C - 80 ° C**
Espace de fonctionnement	**Espace commercial fermé, ou à l'abri de toute humidité et précipitations atmosphériques**
Température ambiante	**30 ° C**
Conformité	**2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/30/EU Directive Compatibilité Electromagnétique 2011/65/EU Directive RoHS**
Normes	**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**

LIMITE D'UTILISATION

Produit	CHOCOFONT
Utilisation	professionnelle
Environment	commercial
Les substances ou préparations à utilser	chocolat, et autres succédanés
opération sans surveillance	Pas d'opération sans surveillance

La fontaine Martellato CHOCOFONT est conforme aux exigences des directives européennes suivantes :
2014/35/EU Directive Basse Tension
2014/30/EU Directive Compatibilité Electromagnétique
Directive RoHS 2011/65/UE

et conforme aux normes suivantes : 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 CEI 55014-1:2021
EN CEI 61000-3-3 : 2013+A1:2019+A2:2021
EN CEI 55014-2:2021

A CONFORMITÉ ET L'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT

À la base c'est appliquée une plaque avec le numéro de conformité générale et les directives européennes applicables, qui comprend également le marquage du produit requis par la norme EN 60335-1

CE	Fontaine à chocolat	CHOCOFONT
	année	
	série	
	Tension	220-240 V
	Actuel	1,25 A
	Fréquence	50/60 Hz
	Puissance	275 W
	Fusibile	2A 250V
Martellato srl IT35027 Vigonza - Italie	Isolation	Classe I
	Classe de protection	IP30

Plaque générale CE et marquages prévus par la norme EN 60335-1

Sur la surface latérale de la base est appliqué une plaque pour le risque de chaleur:

DANGERS THERMIQUES
La surface concave, sans chocolat, atteint à températures élevées.
Ne touchez pas et éviter les contacts accidentels au cours de cette phase préparatoire

Plaque de risque thermique par rapport aux températures atteintes par le chauffage de la surface en absence de chocolat .

Plaques d'immatriculation décrites ci-dessus doivent être conservées intactes pour la sécurité du produit.
Où est endommagé ou illisible, contacter le fournisseur de la fontaine pour la réintégration du produits.

LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

On déclare que le produit électrique
Fontaine à chocolat

Modèle CHOCOFONT

La fontaine Martellato CHOCOFONT est conforme aux exigences des directives européennes suivantes :
2014/35/EU Directive Basse Tension
2014/30/EU Directive Compatibilité Electromagnétique
Directive RoHS 2011/65/UE

et conforme aux normes suivantes : 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 CEI 55014-1:2021
EN CEI 61000-3-3 : 2013+A1:2019+A2:2021
EN CEI 55014-2:2021

Alessandro Martellato

Padova
Marzo 2021

Martellato srl
35010 Vigonza (PD) - Italy
Tel. +39 049 7800155
Fax +39 049 8087744
P. IVA 02327740284

INSTALLATION

La fontaine est facile à utiliser, il suffit de suivre ces instructions simples.

Le produit est fourni en parties démontées, donc avant utilisation est nécessaire de réunir certains éléments (la tour et la vis).
Suivez la séquence d'opérations dans le tableau ci-dessous

1	Déballage de l'équipement de la boîte
2	Nettoyer avec un drap doux et humide le plateau
3	Lavez la vis et la tour dans l'eau chaude, additionnée d'un détergent liquide non abrasif, rincer et sécher (voir pg 9)
4	Mettre la vis sur la base de la vasque, en faisant correspondre la rainure sur le fond avec l'épingle placée au centre de la base du moteur.
5	Assurez-vous que le fixage soit correct.
6	Ne pas assembler ou démonter la tour et la vis, lorsque l'appareil est en fonctionnement ou connecté à la prise électrique.
7	Assurez-vous que la tour soit correctement fixé sur les trois pivots de la vasque

PARTIES PRINCIPALES DE LA FONTAINE

A	tour
B	conteneur de base
C	voyant d'allumage
D	bouton de chauffage
E	interrupteur d'allumage du moteur
F	vis





INSTRUCTIONS ET DIRECTIVES

Étapes à suivre pour l'exploitation de CHOCOFONT et pour la préparation de chocolat liquide

1	Placez l'appareil sur un support stable à proximité d'une prise de courant. Assurez-vous que le dessus de table soit horizontal et stable, sinon la vis n'effectue pas de lever efficacement le chocolat et / ou le flux du chocolat ne se produit pas de manière uniforme pour le meilleur effet esthétique
2	Ne pas allumer le moteur avec la molette de commande à la fois
3	Tourner le commutateur sur HEATER et laissez chauffer la fontaine pour environ 5 minutes avant de mettre le chocolat
⚠	Risque thermique La surface concave, sans chocolat, atteint à températures élevées.
	Ne touchez pas et éviter les contacts accidentels au cours de cette phase préparatoire
	Pendant ce temps...
4	**Préparation du chocolat** • Pour faire fondre le chocolat dans un court laps de temps vous pouvez utiliser le micro-ondes. • Verser dans un bol à mélanger 3 tasses de pépites de chocolat et 1 tasse d'huile de cuisine (vous pouvez ajouter plus d'huile si le chocolat n'est pas très fluide) • Vous pouvez ajouter d'autres liquides dans cette phase. • Introduire le mélange dans le four et laissez-le fondre pendant environ 2 minutes et demie. • Une fois prêt, remuer le chocolat. Si nécessaire, mettez-le au micro-ondes tant qu'il soit complètement dissous (environ 2 minutes). Pour un bon fonctionnement de l'équipement, le chocolat doit être complètement dissous (si le chocolat n'est pas très liquide, ajouter de l'huile, utiliser une cuillère pour en vérifier la consistance).
⚠	Ne jamais ajouter du chocolat liquide froid pour éviter les difficultés de fonctionnement ou des défaillances de l 'équipement
5	Tourner le commutateur sur MOTOR en vue d'avoir à la fois le moteur et le radiateur qui marchent
6	Effet fontaine: Versez délicatement le chocolat fondu dans la vasque à la base de la tour; portée par la vis sur le dessus, le chocolat commence à couler de façon égale pour créer l'effet fontaine. Empêcher la chute des substances ou des corps étrangers dans la vasque, qui peut gêner ou de rendre difficile la transition du liquide.
7	Pour de meilleurs résultats, le chocolat doit contenir au plus 60% de cacao, un pourcentage plus élevé requiert l'ajout d'huile pour obtenir la meilleure densité et la viscosité
8	NE PAS AJOUTER DES LIQUIDES FROIDS AU CHOCOLAT EN FONCTIONNE. Cela rendrait le chocolat trop danse, et ça rend difficile ou empêche l'écoulement à travers la tour et se félicitent de la possibilité de défaillance du matériel.

DIAGNOSTIC DES ÉCHECS ET DES INCIDENTS

	DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
1	Le chocolat goutte	Le chocolat est très fluide, diluer avec de l'huile végétale.
2	Le chocolat ne coule pas uniforme	L'appareil n'est pas positionné sur un plan horizontal. Trouver une base stable.
3	Flux de chocolat d'une manière discontinue	L'appareil n'est pas positionné sur un plan horizontal. Trouver une base stable de sorte que le chocolat se répand autour de la base de la tour
4	Le flux est intermittent	Vérifiez qu'il n'y ait pas d'obstruction dans la vasque

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour l'entretien de la fontaine CHOCOFONT dans le temps, suivez les instructions pour le nettoyage après chaque utilisation, en prenant soin d'enlever tout l'encrassement du chocolat lors du lavage.
N'utilisez pas de drap ou une éponge abrasive sur l'appareil afin de préserver le fini original .

	Opérations de nettoyage et d'entretien
1	**Assurez-vous que l'appareil soit désactivé et que la prise est débranchée.**
2	**Tous les composants de l'appareil doivent refroidir avant le nettoyage. La tour, la vis et le moteur de base devient chauds pendant l'utilisation**
3	**Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, bien laver la tour et la vis. Ne pas laver en lave-vaisselle.**
4	**Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, soigneusement démonter la tour et la vis (après que ils sont refroidies), et par conséquent:** **Retirez les résidus de chocolat avec des serviettes en papier plonger dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Laver avec du détergent, non abrasif. Rincez et essuyez**
5	**Retirez plus de chocolat de la vasque. Utilisez un drap ou une éponge humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'essuyer avec un drap doux.**
6	**Collectez le chocolat et éliminez-le dans les déchets biodégradables conformément aux réglementations locales**

ÉLIMINATION

Le produit contient les principales catégories suivantes de matériaux:
plastiques
acier
composants électriques



Leur élimination doit être en complète conformité
avec les réglementations environnementales en vigueur.

Comme indiqué dans la déclaration CE de conformité, la fontaine Chocofont entre dans le champ d'application et la conformité à la directive européenne RoHS 2002/95/CE.

Il est l'un des produits de l'annexe IA de la directive européenne DEEE 2002/96/CE, et donc marqués du symbole:



La fontaine doit être éliminé selon des règles précises de classe d'appartenance.

Donc prendre toutes les informations nécessaires auprès des autorités compétentes

Récupération pour être éliminés conformément aux exigences de la loi est effectuée par l'intermédiaire du réseau commercial Martellato (demandez à votre fournisseur)

PIÈCES

Pour les pièces de rechange d'origine, électrique ou mécanique, contactez le réseau de vente Martellato ou votre fournisseur.

CHFONT00 rev2023

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