

MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FONTE DE CHOCOLATE



Qualidade que se prova.

Leia atentamente antes de utilizar o seu equipamento

Parabéns! Você acaba de adquirir um equipamento que vai transformar suas festas e buffets em eventos inesquecíveis!

Com um sistema de aquecimento por meio de resistência, a operação torna-se fácil, bastando apenas o controle do termostato para manter a temperatura do chocolate em condições ideais.

ACOMPANHA O EQUIPAMENTO:

Um jogo de canoplas em aço inox;

Um tubo em aço inox;

Um sem-fim em polietileno;

Quatro pés niveladores;

Um manual de instruções;

Um certificado de garantia (o certificado de garantia deve ser preenchido e guardado com a nota fiscal de compra para eventual necessidade).

Modelo	Capacidade em Kg	Dimensões (mm)		Potência (W)	Voltagem (V)	Consumo de Energia
		Diâm.	Alt.			
FONTE 9kg	9	450	540	300	127 ou 230	0,26 kWh*
FONTE 4kg	4	300	630	300	127 ou 230	0,26 kWh*

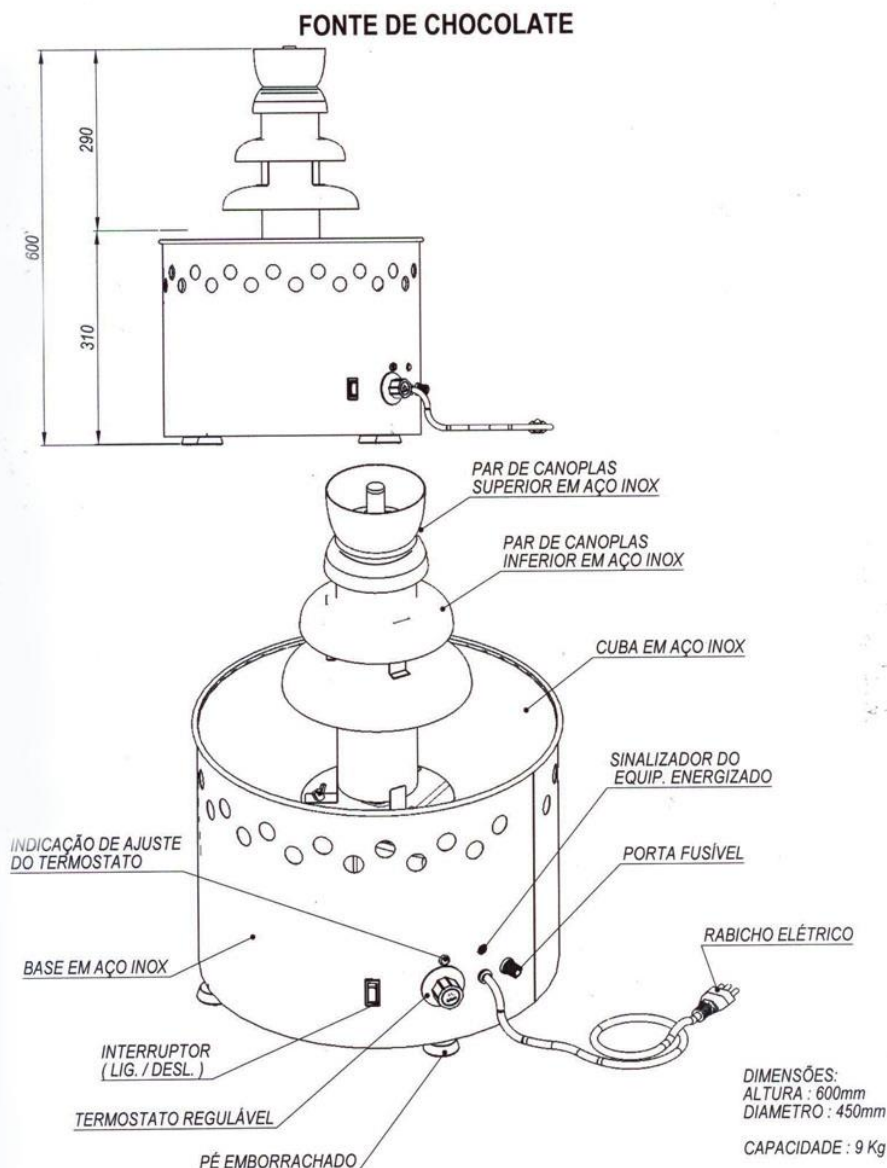
*consumo aproximado

INSTALAÇÃO:

1. Acomode o aparelho em lugar adequado. É imprescindível que este esteja nivelado para o bom funcionamento do aparelho.
2. Rosqueie o tubo na bacia.
3. Inserir o sem-fim no tubo até que ele encoste no eixo do motor. Girar até que se faça o encaixe perfeito. Ou seja, o rasgo do sem-fim entrará no pino do motor.
4. Verifique a voltagem da tomada onde o aparelho será conectado.
5. Ligar a tomada do equipamento à rede de energia elétrica. Verificar se o led verde no painel do equipamento acendeu. Posicionar o termostato na temperatura de 40°C.

UTILIZAÇÃO:

1. Numa Derretedeira Universal, derreta a quantidade de chocolate conforme a capacidade do equipamento.
2. Para que se consiga o bom funcionamento da Fonte, com a textura, viscosidade e sabor do chocolate ideais, faz-se necessário a utilização da seguinte fórmula:
3. Fórmula: 70% de chocolate puro em barra + 30% de cobertura de chocolate para sorvete (tipo ESQUIMO – embalagem em baldinho).
4. Sendo assim, para capacidade total da Fonte de 9kg, utilize 6,300 kg de chocolate puro em barra + 2,700 kg de cobertura de chocolate para sorvete (tipo ESQUIMO – embalagem em baldinho). Obs.: Utilize no mínimo 6 kg da fórmula na Fonte de 9Kg. Na Fonte de 4kg, utilize 2,800 kg de chocolate puro em barra + 1,200kg de cobertura de chocolate para sorvete (tipo ESQUIMO – embalagem em baldinho).
5. Caso não queira utilizar cobertura para sorvete, utilizar entre 50 à 100ml de óleo de canola para cada kg de chocolate puro (de acordo com o tipo/marca de chocolate).
6. Nunca utilizar chocolate hidrogenado ou somente cobertura p/ sorvete na Fonte.
7. Encaixar o par de canoplas inferior no tubo até apoiar no anel de plástico. Em seguida, encaixar o par de canoplas superior no rebaixo do tubo.
8. Por fim, ligar o motor através do interruptor e manter o termostato na temperatura de 40°C.
9. Cuidado com a localização da máquina – em utilização em locais abertos, com possibilidade de correntezas de ar não funcionará corretamente, fazendo o chocolate endurecer.
10. Temperatura mínima ambiente para funcionamento é de 20°C. Em locais com temperatura abaixo de 20°C e com correnteza de ar recomendamos utilização de uma vitrine de vidro c/ uma lâmpada p/ manter o ambiente mais aquecido.
11. O chocolate é sensível às temperaturas
12. Se todo o chocolate não for consumido, e você quiser utilizar a Fonte no dia seguinte, basta, no final da festa, desligar o motor no interruptor e deixe o termostato ligado à 40°C. No dia seguinte, é só ligar novamente o motor.
13. Não deixe cair resíduos no chocolate. Não sirva bolo nem utilize chocolate do tipo crocante.
14. Não adicione na Fonte chocolate sem estar completamente derretido.
15. Para agilizar e facilitar o processo trabalhe em conjunto com a Derretedeira Universal.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado da tomada. Vide desenho para facilitar a visualização da limpeza e manutenção.

1. Com uma espátula raspe o chocolate das canoplas e do tubo.
2. Utilizando uma concha, retire o chocolate que restou na bacia.
3. Desenrosque e retire o tubo. (que vai sair junto com o sem-fim).
4. Faça a limpeza da bacia com um pano umedecido em água quente.
5. As demais peças podem ser lavadas com água quente.
6. Não utilize nenhum produto químico para limpeza da bacia. Bastando apenas um pano umedecido em água quente.
7. O uso de água clorada pode deixar manchas no aço e até causar corrosão.
8. Jamais deixe entrar água no interior da máquina. **NÃO IMERGIR A BASE COM A BACIA EM ÁGUA.**

CONSERVAÇÃO E GARANTIA:

Observadas as recomendações acima e as condições descritas no certificado de garantia anexo, o funcionamento se dará de maneira adequada.

Caso sua Fonte apresente algum problema confira os sintomas e identifique as soluções:

Possíveis defeitos	Possíveis causas	Possíveis soluções
Motor não liga	Sem energia elétrica na rede	Verificar rede
	Queima do fusível	Substituir o fusível
	Queima do motor	Contatar o assistente Técnico
O tubo do Sem-fim não encaixa perfeitamente na bacia	O tubo pode ter sofrido algum impacto danificando os fixadores	Acertar os fixadores de modo que suas abas formem um ângulo de 90°, em caso de danos severos recomendamos levar o equipamento à uma assistência técnica.
O Sem-fim não gira	O Sem-fim pode não estar encaixado perfeitamente no motor	Após desligar a máquina girar o sem-fim manualmente até obter um perfeito encaixe com o motor.
A cortina de chocolate não fecha	O equipamento pode estar desnivelado	nivelar o equipamento com o auxílio da ferramenta nível
	A temperatura do chocolate pode não estar a ideal	Regular o termostato para a temperatura adequada
	A capacidade mínima pode não ter sido alcançada (6kgs)	Acrescentar mais chocolate
	O equipamento pode estar sendo utilizado em locais abertos, causando o endurecimento do chocolate	Retirar do local muito arejado (ex: Ar condicionado)
	A fórmula utilizada pode não ser a especificada no manual	usar fórmula determinada pelo manual
O chocolate não está na temperatura ideal	A temperatura especificada no termostato é diferente da especificada no manual	Regular o termostato para a temperatura ideal
Vazamentos de chocolate	O eixo do motoredutor pode ter se deslocado para dentro do motor	Limpar a cascata e entrar em contato com a assistência técnica
	Retentor Danificado	Limpar a cascata e entrar em contato com a assistência técnica

UTILIZE SEMPRE PEÇAS ORIGINAIS E PROCURE O ASSISTENTE TÉCNICO AUTORIZADO.

LIGUE : (xx24) 2104 1000

www.metalurgicauniversal.com.br