

# CASCATA DE CHOCOLATE 5 ONDAS *Marchesoni*



MANUAL DE  
INSTRUÇÕES



Marchesoni

# 1. Apresentação do Produto

**Obrigado por adquirir a Cascata de Chocolate 5 Ondas Marchesoni.**

Este equipamento foi desenvolvido para derreter e manter o chocolate em fluxo contínuo, sendo ideal para eventos, buffets e estabelecimentos comerciais.

A fonte proporciona uma apresentação atrativa e sofisticada, mantendo o chocolate na temperatura ideal para o consumo.

## 2. Informações de Segurança

- Verifique se todas as peças estão corretamente montadas.
- Posicione a máquina em uma superfície plana e nivelada.
- Certifique-se de que a corrente está posicionada corretamente.
- Limpe o equipamento antes do primeiro uso.  
Utilize chocolate apropriado (com 38% a 40% de manteiga de cacau).
- Não utilize a máquina sem chocolate
- Não adicione água ao chocolate
- Não toque nas partes quentes
- Não insira objetos na máquina em funcionamento
- Não exceda o tempo contínuo de uso (máx. 10 horas)

**Importante:**

O ambiente ideal deve estar acima de 25°C para melhor desempenho.

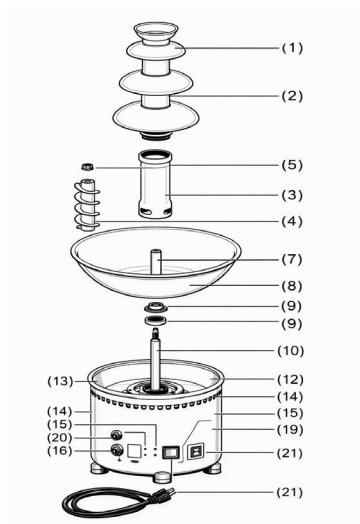
## 3. Especificações Técnicas

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| <b>Modelo:</b>            | CA.1.562        |
| <b>Tensão:</b>            | 220V            |
| <b>Potência:</b>          | 300 W           |
| <b>Frequência:</b>        | 60 Hz           |
| <b>Dimensões:</b>         | 33 x 33 x 68 cm |
| <b>Capacidade máxima:</b> | 4 kg            |
| <b>Peso líquido:</b>      | 7,5 kg          |

## 4. Características do Produto

- Sistema de aquecimento estável
- Fácil operação
- Estrutura em aço inoxidável
- Funcionamento contínuo e silencioso
- Ideal para chocolate com alto teor de cacau

## 5. Componentes do Produto



1. Camada da Torre
2. Coluna da Torre
3. Tubo de Suporte
4. Haste de Parafuso
5. Porca da Haste do Parafuso
6. Tubo à Prova de Vazamento
7. Bacia Larga
8. Anel de Vedação Branco
9. Selo de Óleo Preto
10. Motor
11. Placa de Aquecimento
12. Orifícios de Ventilação em Forma de Gravata Borboleta
13. Flange do Motor
14. Interruptor de Calor
15. Interruptor do Motor
16. Fusível do Motor
17. Aquecimento e Refrigeração
18. Tomada de Energia e Fusível de Alimentação
19. Interruptor da Alimentação
20. Controle de Velocidade do Motor
21. Cabo da Alimentação

## 6. Montagem do Equipamento

1. Encaixe a bacia na base
2. Instale o tubo central
3. Rosqueie a haste helicoidal
4. Posicione a torre (níveis)
5. Certifique-se de que tudo está firme e alinhado

## 7. Instruções de Uso

1. Ligue o equipamento
2. Ative o aquecimento e aguarde ~15 minutos
3. Adicione o chocolate previamente derretido
4. Ligue o motor
5. Ajuste a velocidade conforme necessário

**Dica: Mexa o chocolate periodicamente para manter a consistência**

## 8. Controle de Temperatura

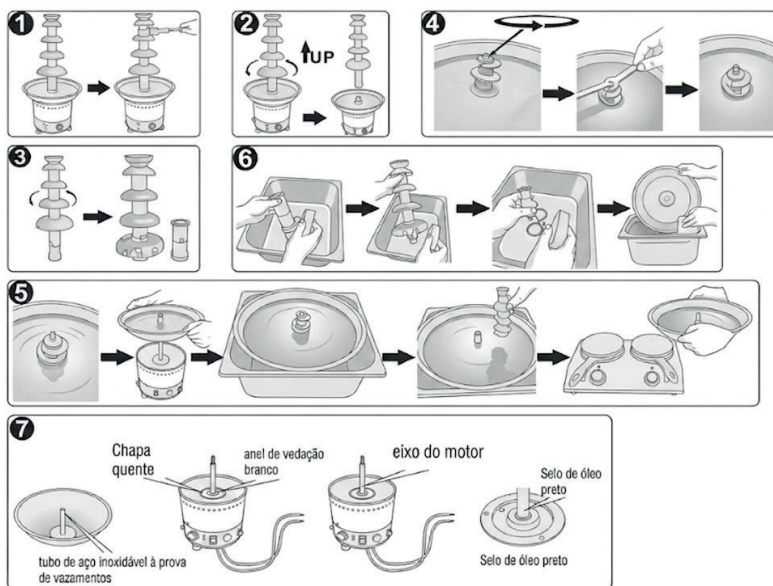
- **Ambiente frio:** Aumentar a temperatura
- **Ambiente quente:** Reduzir a temperatura

### Faixas recomendadas:

- **Aquecimento:** 80°C a 150°C
- **Manutenção:** 50°C a 90°C

## 9. Limpeza

1. Desligue o equipamento.
2. Aguarde esfriar.
3. Remova o excesso de chocolate.
4. Desmonte as peças.
5. Lave com água morna e detergente neutro.
6. Seque completamente antes de montar.



**Nunca mergulhe a base elétrica em água**

## 10. Manutenção

- Verifique regularmente o anel de vedação.
- Lubrifique o eixo conforme necessário.
- Substitua os fusíveis quando necessário.
- Evite o acúmulo de resíduos internos

## 11. Solução de Problemas

| PROBLEMA           | CAUSA               | SOLUÇÃO            |
|--------------------|---------------------|--------------------|
| Não liga           | Falta de energia    | Verificar tomada   |
| Não aquece         | Fusível queimado    | Substituir fusível |
| Chocolate não sobe | Baixa viscosidade   | Ajustar chocolate  |
| Fluxo irregular    | Máquina desnivelada | Nivelar base       |
| Motor não gira     | Sobrecarga          | Reduzir quantidade |

## 12. Substituição de Fusível

1. Desligue da tomada.
  2. Abra o compartimento.
  3. Retire o fusível danificado.
- Substitua por um equivalente (5A / 250V).

Desligue o interruptor de energia e desconecte o cabo de alimentação.

Utilize uma chave Phillips para alinhar com a ranhura em formato de cruz no centro da tampa da caixa de fusíveis do motor. Gire no sentido anti-horário para soltar e remova o fusível para substituição, conforme demonstrado na figura abaixo.

### Atenção:

Caso o fusível queime, verifique se o chocolate está muito espesso ou se a rosca sem-fim e a coluna estão travadas, causando bloqueio no funcionamento.

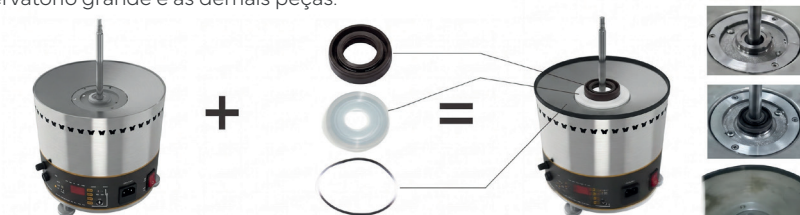
Substitua o fusível de alimentação e o fusível do motor utilizando componentes com as seguintes especificações: 5A (ampères) / 5x20 mm, indicados para fontes de chocolate comerciais de 4, 5, 6 e 7 camadas.



## 13. Substituição do Anel de Vedação

1. Remova a bacia.
2. Retire o anel antigo.
3. Limpe o local.
4. Instale o novo anel.
5. Reencaixe corretamente

Antes de sair da fábrica, o anel de vedação branco, o retentor de óleo preto e a correia preta já são instalados na unidade principal. Certifique-se de não repetir a instalação desses componentes. Caso se soltem, reinstale-os na posição indicada abaixo e, em seguida, monte o reservatório grande e as demais peças.



## 14. Recomendações de Uso

- Utilize chocolate próprio para fonte
- Evite chocolates muito espessos
- Não adicione líquidos diretamente

**Para melhor resultado, pré-derreta o chocolate**

## 15. Segurança

- Uso adulto
- Manter fora do alcance de crianças
- Não operar com cabo danificado
- Não utilizar em ambientes úmidos

## 16. Termo de Garantia

A **CASCATA DE CHOCOLATE 5 ONDAS MARCHESONI** foi construída com materiais de alta qualidade e montada de acordo com rigorosos padrões de qualidade. Este equipamento foi testado em fábrica para garantir um uso confiável e sem problemas.

### 1. PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- a. O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.
- b. Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que tornem o produto impróprio ou inadequado ao uso regular.
- c. Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

### 2. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCIDA

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma Assistência Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (MC Marchesoni) que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado. Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte. Os encargos decorrentes do transporte da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

### **3. CESSAÇÃO DA GARANTIA**

Não confie o conserto do produto identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni).

Se isso vier a ocorrer a garantia cessará de imediato.

### **4. FABRICANTE E/OU IMPORTADOR**

MC MARCHESONI LTDA, - CNPJ 03. 885.918/0001-53

Rua São Paulo, 243, Fazendinha – Santana de Parnaíba –SP – Brasil. Sac: +55 11 4156-8989 | WhatsApp: +55 11 97330-8556

E-mail: sac@marchesoni.com.br www.marchesoni.com.br

### **5. EXCLUSÃO DE GARANTIA**

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

- Danos causados durante o transporte;
- Uso incorreto ou não previsto neste manual;
- Instalação incorreta do equipamento;
- Ausência da manutenção recomendada ou incorreta;
- Danos causados por exposição à umidade;
- Danos causados por remoção ou alteração de partes e peças do equipamento;
- Partes e peças consumíveis;



# Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



Rua São Paulo, 243 - Fazendinha  
Santana de Parnaíba-SP  
Cep: 06530-075 - Brasil

Acesse o QR Code  
e **tenha acesso**  
a **mais informações:**

