



Via Cavicchione Sopra, 102
25011 Calcinato ITALY

CARAPHOT

MANUALE D' USO E MANUTENZIONE
OWNER'S MANUAL



INDICE**ITALIANO:**

AVVERTENZA PER LA SICUREZZA	Pag. 2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pag. 3
STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI	Pag. 3
UTILIZZO	Pag. 4
PULIZIA	Pag. 4
DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'	Pag. 8

1) AVVERTENZA PER LA SICUREZZA:

Prima di utilizzare CarapHot, l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso. informazioni da leggere con attenzione.

l'apparecchiatura presenta principalmente due tipi di rischi:

- rischio termico, dovuto all'azione riscaldante, necessaria per rendere fluido il cioccolato
- rischio elettrico, dovuto all'utilizzo della corrente elettrica a 230V / 50-60 Hz per ottenere l'effetto termico e per il controllo termostatico.

Precauzioni per il rischio termico

Durante il funzionamento il canotto in cui viene inserita la carapina e la carapina stessa possono raggiungere temperature particolarmente elevate. Non accendere l'apparecchio senza che la carapina sia stata inserita nel canotto.

Precauzioni per il rischio elettrico

Verificare quotidianamente che:

- il cavo di collegamento elettrico sia in buono stato e non presenti danneggiamenti dell'isolante
- l'involucro esterno isolante non presenti danni di origine meccanica o termica

Per interventi di riparazione o sostituzione di parti ricorrere ad un elettricista professionista o al servizio di assistenza di ICB tecnologie srl

2) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il prodotto commercialmente denominato CARAPHOT è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è di riscaldare le Carapine contenenti cioccolato o altri prodotti per coperture di gelati su stecco, etc.

È disponibile in diverse versioni:

- CarapHot One
- CarapHot Two
- CarapHot Mini 1
- CarapHot Mini 2
- CarapHot Mini 4

Si differenziano per il numero di Carapine e dalla dimensione che possono riscaldare:

Modello CarapHot	Potenza elettrica [w]
09.CP1	500
09.CP2	1000
09.CPM1	300
09.CPM2	600
09.CPM4	900

3) STUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta essenzialmente da una scocca con un canotto nel quale viene inserita una carapina in acciaio inox. La corrente del riscaldatore è regolata tramite un circuito regolatore analogico. La temperatura si imposta mediante:

la manopola graduata di un potenziometro che dà il punto di regolazione (set-point) al regolatore analogico

IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da: scatola di cartone, libretto istruzioni per l'uso, dichiarazione di conformità CE

Condizioni di immagazzinamento

Nel suo imballo completo, CarapHot può essere immagazzinato in: luogo asciutto, temperature comprese fra -5° e 40 °C.

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,

CarapHot è conforme alla direttiva europea RohS 2002/95/CE.

CarapHot rientra fra i prodotti degli allegati IA e IB della direttiva europea WEE 2002/96/CE, e pertanto contrassegnato con il simbolo sottostante deve essere smaltito secondo le specifiche disposizioni in merito alle classi <grandi elettrodomestici> e <piccoli elettrodomestici>.

Assumere pertanto tutte le informazioni del caso presso le autorità competenti.

4) UTILIZZO:

1. Inserire la spina nella presa di corrente monofase a 230V
2. Premere l'interruttore di accensione e verificare che la lampada di tensione inserita sia accesa (se ciò non avviene, verificare che, con il termostato impostato alla temperatura richiesta, inizi ugualmente il riscaldamento; in seguito far sostituire la lampadina guasta da un elettricista professionista)
3. Impostare col termostato la temperatura a cui deve essere portato e mantenuto il cioccolato ruotando la manopola del termostato fino a far coincidere temperatura richiesta e tacca di riferimento. Per velocizzare il processo di scioglimento, durante la prima fase è possibile impostare una temperatura maggiore rispetto a quella desiderata. Una volta che il cioccolato ha iniziato a sciogliersi, riposizionare il termostato sulla temperatura corretta.
4. Raggiunta la temperatura ottimale, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario.

5) PULIZIA:

- spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale
- staccare la spina per l'alimentazione elettrica dalla presa a 230V.
- assicurarsi che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.
- evitare spruzzo sulle parti elettriche accessibili.

INDEX**ENGLISH:**

SAFETY WARNING	Pag. 5
PRODUCT DESCRIPTION	Pag. 6
STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES	Pag. 6
UTILIZATION	Pag. 7
CLEANLINESS	Pag. 7
EC DECLARATION OF CONFORMITY	Pag. 8

1) SAFETY WARNING:

Before using CarapHot, the user should read the operating instructions carefully. Information to be read carefully.

The equipment has two main types of risks:

- thermal risk, due to the heating action, necessary to make the chocolate fluid
- electrical risk, due to the use of 230V / 50-60 Hz electric current to obtain the thermal effect and for thermostatic control.

Thermal Risk Precautions

During operation, the sleeve in which the carbine is inserted and the carbine itself can reach particularly high temperatures. Do not switch on the appliance without the carbine being inserted into the dinghy.

Electrical hazard precautions

Check daily that:

- the electrical connection cable is in good condition and does not show damage to the insulation
- the external insulating casing does not present mechanical or thermal damage

For repairs or replacement of parts, contact a professional electrician or the assistance service of ICB tecnologie srl

2) PRODUCT DESCRIPTION:

The product commercially called CARAPHOT is an electrical device whose function is to heat Carapine containing chocolate or other products for ice cream coatings on a stick, etc.

It is available in different versions:

- CarapHot One
- CarapHot Two
- CarapHot Mini 1
- CarapHot Mini 2
- CarapHot Mini 4

They differ in the number of Carapinas and the size they can heat:

Model CarapHot	Electrical power [w]
09.CP1	500
09.CP2	1000
09.CPM1	300
09.CPM2	600
09.CPM4	900

3) STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES

The equipment is essentially composed of a body with a sleeve in which a stainless steel carbine is inserted. The heater current is regulated via an analogue regulator circuit. The temperature is set by:

the graduated knob of a potentiometer that gives the set-point to the analog regulator

PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT

The equipment is supplied with packaging consisting of: cardboard box, operating instructions booklet, EC declaration of conformity

Storage conditions

In its complete packaging, CarapHot can be stored in: dry place, temperatures between -5° and 40 °C.

DECOMMISSIONING / DISMANTLING

The product contains the following main material categories: plastics, steel, electrical components

Their disposal must take place in full compliance with the environmental regulations in force. As stated in the EC Declaration of Conformity,

CarapHot complies with the European RohS Directive 2002/95/EC.

CarapHot is one of the products listed in Annexes IA and IB of the European WEE Directive 2002/96/EC, and therefore marked with the symbol below must be disposed of in accordance with the specific provisions regarding the <large household appliances> and <small household appliances> classes.

Therefore, obtain all relevant information from the competent authorities.

4) UTILIZATION:

1. Insert the plug into the 230V or 110V single-phase power socket
2. Press the ignition switch and check that the switched on voltage lamp is switched on (if this does not happen, check that the heating starts when the thermostat is set to the required temperature; then have the faulty bulb replaced by a professional electrician)
3. Use the thermostat to set the temperature to which the chocolate must be brought and maintained by turning the thermostat knob until the required temperature and reference mark coincide. To speed up the melting process, a higher temperature than desired can be set during the first step. Once the chocolate has begun to melt, reposition the thermostat to the correct temperature.
4. Once the optimum temperature has been reached, leave the appliance running for as long as necessary.

5. CLEANLINESS:

- Turn off the equipment using the main switch
- Pull the plug for the power supply from the 230V socket.
- Make sure that there are no hot parts, otherwise let it cool.
- Avoid splashing on accessible electrical parts.

ACCORDANCE DECLARATION UE

declares that the products:

CARAPHOT code 09.CP1; 09.CP2; 09.CP2; 09.CPM1; 09.CPM2; 09.CPM4

are in compliance with the following European directives:

Directive 2006/42/CE Machinery directive

Directive Electromagnetic Compatibility amended from the 2014/30/UE

Directive 2004/1935/CE

And harmonized norms CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 and UNI EN 1672-2

And to the following Italian legislation:

Ministerial Decree 21/03/1973 and following updates and modifications.

We declare moreover that the equipment respects the European directive 2002/95/CE and 2023/2006/CE

SERIAL N. CHM1 158

Fabio Cigolini
Legal representative

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Si dichiara che i prodotti:

CARAPHOT code 09.CP1; 09.CP2; 09.CP2; 09.CPM1; 09.CPM2; 09.CPM4

sono conformi alle seguenti direttive europee:

Direttiva 2006/42/CE (direttiva macchine)

Direttiva 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica.

Direttiva 2004/1935/CE

e norme armonizzate

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 e UNI EN 1672-2

e alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Si dichiara inoltre che le apparecchiature sono conformi alle direttive europee 2002/95/CE e 2023/2006/CE

SERIAL N. CHM1 158

Fabio Cigolini
Legale Rappresentante