

Мармит для шоколада CagarHot

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Компания ICB Tecnologie s.r.l., адрес:
Via Commercio 86 – 25011 Pinte S. Marco (BS) – ITALY
Тел: +39 030 9636002,
Факс: +39 030 9969796
info@icbtecnologie.com

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.0 Меры предосторожности
- 2.0 Описание продукта
- 3.0 Устройство и принцип работы
- 4.0 Технические характеристики
- 5.0 Упаковка, хранение и транспортировка
- 6.0 Разборка
- 7.0 Инструкции по применению
- 8.0 Очистка

1.0 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Настоящее оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей), имеющими ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, либо тем, кто не имеет достаточного опыта и знаний, кто не находится под наблюдением ответственного за безопасность лица и не прошел соответствующий инструктаж. Не позволять детям играть с устройством.

Перед использованием мармита CarapHot необходимо внимательно ознакомиться с инструкциями по применению, включая указания, обозначенные следующими знаками:



Полезная информация



Просим соблюдать осторожность

Оборудование может представлять опасность в двух случаях:

- Термический ожог при контакте с нагретыми поверхностями;
- Риск поражения электрическим током 230В/ 50-60 Гц

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТЕРМИЧЕСКОГО ОЖОГА

Контакт с внутренними поверхностями прибора, которые могут нагреваться до высоких температур, не допускается.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



Принять меры для ежедневной проверки оборудования, в частности:

- Электрический кабель должен поддерживаться в хорошем и рабочем состоянии.
- Изоляция не должна иметь повреждений механического или термического характера.

В случае повреждения питающий шнур подлежит замене представителем производителя, сервисного центра или обученным специалистом. При необходимости обслуживания или замены деталей пользователь должен обратиться к техническому специалисту или позвонить в компанию ICB Technologie Srl.

2.0 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Продукт с коммерческим названием WARM&SQUEEZE – это электрическое оборудование, предназначенное для подогрева шоколада до уровня температуры плавления.

Производитель предлагает две модели оборудования:

- **CarapHot One**
- **CarapHot Two**

3.0 УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Корпус оборудования представлен контейнером для плавления шоколада. Температура нагрева шоколада регулируется аналоговым термостатом.

4.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Серия 09.CP1	Серия 09.CP2
Емкость [л]	7	7
Мощность [Вт]	500	1000
Номинальная частота [Гц]	50 / 60	50 / 60
Масса [кг]	10	18

5.0 УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Упаковочный комплект поставляемого оборудования:

- Картонная коробка
- Инструкции по применению
- Декларация о соответствии требованиям ЕС

Условия хранения:

В упакованном состоянии мармит может храниться в следующих условиях:

- Сухое помещение, в котором поддерживается температура в диапазоне от -5 °С до 40 °С

6.0 РАЗБОРКА



В оборудование входят следующие категории материалов:

- Пластик
- Нержавеющая сталь
- Электрические детали



Утилизация этих материалов должна осуществляться в соответствии с экологическими требованиями законодательства.

Как указывается в Декларации о соответствии, продукция CarapHot соответствует Европейской директиве RohS 2002/95/CE.

Продукция марки CarapHot не входит в перечень Приложений IA и IB Европейской директивы WEE 2002/96/CE, и, поэтому, такое оборудование обозначается следующим символом:



При отправке отработанного оборудования в отходы необходимо отсортировать все электрические устройства, которые содержатся в нем.

Соответствующую информацию можно получить, обратившись за консультациями в компетентные органы власти.

7.0 ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Вставить вилку в розетку.
2. Нажать кнопку выключателя и проверить состояние красного индикатора (если красный индикатор не горит, следует проверить целостность термостата; в случае необходимости обратиться к квалифицированному электрику).
3. Установить термостат на требуемый уровень температуры для подогрева шоколада. Для ускорения процесса пользователь может вначале выбрать режим высокой температуры. Когда шоколад начнет плавиться, подтвердить заданную температуру.
4. При достижении оптимальной температуры подождать пока шоколад полностью не расплавится.

8.0 ОЧИСТКА



Перед очисткой мармита выполнить следующие операции:

- Отключить главный выключатель оборудования.
- Отсоединить питающий шнур.
- Подождать пока мармит не остынет.

Запрещается брызгать водой на электрические детали оборудования.

Серийный номер: **2018 CPT 134s**

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТРЕБОВАНИЯМ ЕС

Настоящим заявляется, что продукция:

CARAPHOT ONE, серия 09.CP1

CARAPHOT TWO, серия 09.CP2

Соответствует следующим Европейским директивам:

Директива 2006/42/CE – Оборудование

Директива об электромагнитной совместимости в измененной редакции директивы 2004/108/CE

Гармонизированные стандарты CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 и UNI EN 1672-2

Более того, оборудование отвечает требованиям Европейской директивы 2002/95/CE

Фабио Чигolini
Уполномоченный представитель



По вопросам гарантии, монтажа, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.