



Аппарат «Сахарная вата»

Руководство по эксплуатации



Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед началом работы!

Наше предприятие производит оборудование для кафе, ресторанов, закусочных ориентированных на западные стандарты. Среди них: фритюрницы, жарочные шкафы, тепловые шкафы, для предприятий общественного питания, и уличной торговли.

Аппарат «Сахарная Вата» разработан в соответствии с преимуществами современных достижений, отличается удобной конструкцией. Некоторые модели работают на баллонном газе.

Технические параметры:

МОДЕЛЬ	HES-03/MF-01
Габаритные размеры, мм	520x520x500
Мощность, кВт	1,03
Напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Производительность	1 порция / 30секунд

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм.

Комментарии к эксплуатации.

1. Снимите упаковку, и поставьте аппарат на ровную поверхность.
2. При выключенном состоянии подключите к источнику питания, включите машину, посмотрите, нормально ли совершаются обороты, нет ли колебательных движений.
3. Если качество сахарной ваты плохое, отсоедините чашу, и настройте лопасти вращения, пока не получится вата хорошего качества.
4. Обратите внимание, чтобы машина была подсоединена согласно требованиям техническим на шильдике с обратной стороны.

ВНИМАНИЕ: неправильная установка может привести к плохому качеству ваты или вибрации аппарата!!!

Работа

-Включите машину, чтобы прогрелась на 2-3 минуты, следите, чтобы машина работала нормально, без колебаний, затем выключите (необходимо проверить последовательность настройки, если машина вибрирует).

- Проверьте правильность сборки и установки, в случае сбоя в работе машины.

-Возьмите порцию чистого сахарного песка ложечкой, и высыпьте равномерно в центр вращающейся крышки. (фото С)

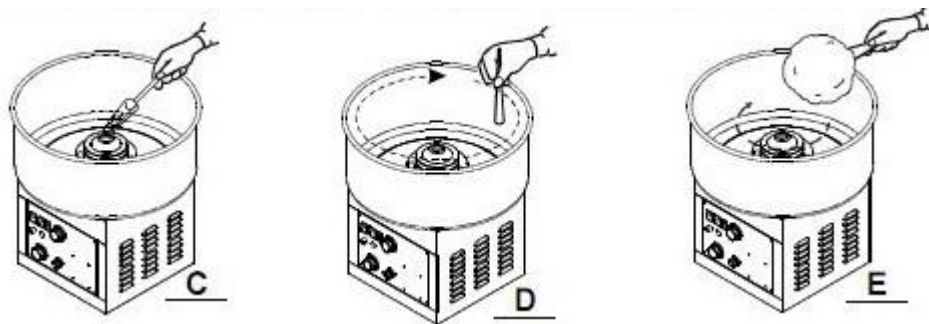
-Порция сахара должны быть около 10-15 гр. Пожалуйста, не засыпайте больше, иначе машина будет работать неисправно.

-Нажмите на кнопку включения, чтобы запустить во вращение ремень.

-Сахарная вата готова примерно через 30 секунд. Для сбора сахарной ваты используйте маленькую палочку. (фото D, E)

-Не останавливайте вращение путем выключения машины, выключите переключатель нагрева ТЭНа сначала, и подождите 2-3 минуты пока чаша не остынет, иначе сахар сгорит.

-Снимите чашу, и замочите на 0,5 ч, затем вымойте тряпкой если будет нагар.



Чистка:

Снимите чашу по часовой стрелке, чтобы отсоединить от корпуса.

Используйте мягкую тряпку, чтобы очистить чашу в холодной или теплой воде, т.к жесткая щеточка поцарапает поверхность чаши. Убедитесь, что поверхность высохла полностью.

Меры предосторожности:

Не прикасайтесь к вращающейся крышке во время вращения, не засовывайте руки и не наклоняйтесь над загрузочной чашей.

Электрический кабель должен быть заземлен. Держите кабель вдали от влаги, высоких температур.

Никогда не мойте аппарат газOLIном, керосином, средствами для чистки стекол и полировки мебели, растворителем для краски.

Не распыляйте воду над корпусом аппарата, во избежание электрического шока, или выхода из строя отдельных частей машины.

Не отключайте от источника питания, если у вас влажные руки.

Не используйте масло для чистки комплектующих частей машины.

Товар соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

Дополнительные сведения о товаре

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай

Продавец, импортёр: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	тел. +7 (988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. +7 (831) 424-20-15, nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod- pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-9831, (861) 241-17-00