GASTRORAG

ПАСПОРТ

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКОЙ ВАТЫ

HEC-01

HEC-02

HEC-05

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- 1. Запрещен доступ детей к работающему аппарату.
- 2. Используемая электрическая розетка должна иметь линиюзаземления. Не приближайте кабель к источникам тепла. Не погружайтекабель, вилку и аппарат в воду или другую жидкость. Не используйтеповрежденный кабель, розетку и вилку.
- 3. Правильно установите нагревательную головку и барабан, а после вставьте вилку в розетку. По окончании работы отключите питание, снимите барабан и вымойте его водой.
- 4. Не прикасайтесь к поверхности нагревательной головки во время работы и не вставляйте руку в барабан, если в нем все еще находитсясахар, чтобы не обжечься, а также не передвигайте аппарат во времяработы.
- 5. Не прикасайтесь к вилке и электрическому кабелю, если онинамочены, чтобы не получить удар током.
- 6. Избегайтедлительной беспрерывной работы, чтобы увеличить срок службыэлектродвигателя. Следует делать 20 минутные паузы послебеспрерывной работы в течение часа.
- 7. Если аппарат нужно почистить или провести техническоеобслуживание, отключите электропитание и выньте вилку. Недопускается работа пустого аппарата в течение длительного времени.
- 8. Во время чистки не используйте моющих средств если в машинеостанется моющее средство, это приведет к загрязнению продукта. Такженельзя направлять на аппарат поток воды при этом могут выйти из строяэлектрические элементы.
- 9. Если нагревательная головка не работает, отключите питание, удалите подгоревший сахар внутри барабана с помощью мягкой тряпки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HEC-01	HEC-02	HEC-05
Параметры электросети	220 В, 50 Гц		220 В, 50 Гц
Мощность	900 B _T		950 Bt
Производительность	До 3 кг/ч		До 3 кг/ч

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 1. Перед использованием аппарата внимательно прочтите инструкцию, изучите его конструкцию, обратите внимание на показательпроизводительности, ознакомьтесь с основными частями и правиламибезопасной эксплуатации, чтобы правильно использовать аппарат сбольшей эффективностью.
- 2. После того, как аппарат будет извлечен из упаковочной коробки,правильно соберите его элементы.
- 3. Сначала следует очистить нагревательную головку и барабан изнержавеющей стали, во время работы головки пропустить воду, а потомвытереть мягкой тряпкой.
- 4. Аппарат должен стоять на устойчивом рабочем столе, собеспечением требуемой высоты.
- 5. Перед включением аппарата необходимо проверить, совпадает линапряжение сети с напряжением, указанным на шильдике аппарата,соответствует ли электрическая розетка стандартам безопасности,установлено ли устройство защиты цепи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1. Включите питание и запустите аппарат на 1-2 минуты. Проверьте, стабильно ли работает аппарат. Необходимо провести регулировку, еслиаппарат сильно вибрирует. Следует проверить, устойчиво ли положение аппарата и правильно ли работает головка.
- 2. Поверните регулятор на максимум, и пусть машина прогрестся в течение приблизительно 4-5 минут. (Чем больше мощность, тем быстресскорость разогрева).
- 3. Насыпьте одну ложку чистого гранулированного сахара в центррабочей головки.
- 4. Сахарная вата приготовится через 30 секунд. После используйтедеревянную палочку или другой подобный предмет, чтобы закрепитьсахарную вату, и накрутите вату на палочку в барабане (деревянную палочку следует смочить).
- 5. После завершения изготовления сахарной ваты не останавливайтеаппарат сразу же, очистите вращающийся барабан водой (приработающей головке налейте немного воды во входное отверстие), отключите выключатель и протрите головку мягкой тряпкой.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить. Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

Изготовитель: Guangzhou Unique Catering Equipment Co., Limited

Адресизготовителя: NO.13 Dongjing Road, Donghua Industrial Zone, Renhe Town, Baiyun District, Guangzhou, Китай.

Импортер/поставщик: ООО «Сэлдом»; адрес электронной почты: seldom@seldom24.ru Адрес: 107061, г. Москва, ул. Малая Черкизовская, д. 14, эт. 4, пом. IX комн. 412

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!