

- (5) Во избежание поражения током не прикасайтесь к мокрой вилке или электрическому проводу.
- (6) Временная норма выработки электродвигателя составляет 80%, избегайте длительной непрерывной работы, поскольку для продления срока службы электродвигателя его следует останавливать на 20 минут после непрерывной работы в течение часа.
- (7) При очистке или обслуживании машины выключайте питание, сначала отключив вилку от розетки. Исключите длительную работу машины вхолостую.
- (8) Не используйте моющее средство при очистке, так как его остатки загрязнят машину. Ее также нельзя мыть непосредственно водой, так как это может увлажнить электрические компоненты и сломать машину.
- (9) Если нагревательная головка не работает, выключите кнопку питания и мягкой тканью очистите горелый сахар с внутренней поверхности.

6. Электрические характеристики

L - Провод в медной оплетке Т - Ограничитель температуры
 М - Двигатель переменного тока на 80 Вт V--- Вольтметр переменного тока -0~300В
 Fu - Пустотельный предохранитель R - Нагревательная пластина на 1000 Вт
 К - Главный выключатель К1 - Выключатель нагрева

7. Список запасных частей (Список только для -)

№	Наименование	Кол-во	Примечания	№	Наименование	Кол-во	Примечания
1	Колесо	2 шт.		11	Винт	8 шт.	M4X12
2	Нижняя трубка	2 шт.		12	Гайка	8 шт.	M4
3	Нижняя трубка колеса	2 шт.		13	Винт	4 шт.	M5X16
4	Коромысло	3 шт.		14	Опорная пластина	2 шт.	
5	Фиксатор ручки	1 комплект		15	Винт	6 комплектов	M5X30
6	Трубка ручки	1 шт.		16	Ложка для сахара	1 шт.	
7	Кольцо	2 шт.		17	Оси колеса	1 шт.	
8	Гаечный ключ	1 шт.		18	Винт колеса	2 шт.	M12X70
9	Винт	8 шт.	M5X8	19	Кожух колеса	2 шт.	
10	Гайка	8 шт.	M4	20	Ремень	1 шт.	

VIATTO

Аппарат для сахарной ваты серии ЕС

Инструкция

1. Краткое вступление

Аппарат для сахарной ваты предназначен для использования на предприятиях общественного питания и торговли для производства сахарной ваты.

Эта машина, используя сахар в качестве основного материала вместе с некоторыми другими ингредиентами, может делать разноцветную сахарную вату с разными вкусами. Кроме обычной белой сахарной ваты можно производить вату различных цветов - красный, желтый, зеленый, клубника, персик, арбуз, личи и манго. Это не только полезно, но и вкусно.

2. Основные параметры

Модель	Размеры	Мощность	Мощность двигателя	Электрические вольты	Частота	Производительность
ЕС-01	530×530×430мм	0,9 кВт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек
ЕС-02	730×730×430мм	0,9 кВт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек
ЕС-03	460×460×501мм	0,9 кВт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек
ЕС-04	730×730×500мм	0,9 кВт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек
ЕС-05	360×360×180мм	0,45 Вт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек
ЕС-03С	460×700×500мм	0,9 кВт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек
ЕС-04С	730×730×500мм	0,9 кВт	80 Вт	220 В	50 Гц	1/30 сек

3. Подготовка

(1) Внимательно прочтите инструкцию перед использованием, изучите устройство машины, основные запасные части, а также технику безопасности, чтобы правильно и эффективно использовать машину.

(2) После извлечения машины из картонной упаковки установите компоненты на свои места.

(3) Пользователь должен сначала очистить нагревательную головку и чан из нержавеющей стали, при вращении головки вода будет выплескиваться, затем протрите его мягкой тканью.

(4) Эту машину следует установить на прочный рабочий стол, обеспечив достаточное расстояние до пола.

(5) Перед включением машины пользователь должен проверить, что электрическое напряжение соответствует напряжению машины, электрическая розетка соответствует стандартам безопасности, и установлен выключатель защиты от утечки.

4. Инструкции по эксплуатации

(1) При перемещении машины слегка нажмите на ручку, чтобы убедиться, что передние ножки тележки оторвались от пола.

(2) Включите кнопку питания и дайте машине поработать 1-2 минуты, чтобы проверить равномерность ее работы. (Если машина сильно вибрирует, ее следует отрегулировать,

пользователь обязан убедиться, что машина устойчива, и головка вращается правильно).

(3) Включите ускоритель на максимум, дайте машине прогреться примерно 4-5 минут (чем больше мощность, тем больше скорость нагрева).

(4) Высыпьте одну ложку кристаллического сахара в центр вращающейся головки.

(5) Сахарная вата начнет образовываться через 30 секунд, затем используйте бамбуковую палочку или аналогичный предмет для приклеивания сахарной ваты, вращайте ее, перемещая вдоль стен чана. (бамбуковую палочку следует очищать влажной тканью).

(6) После окончания приготовления сахарной ваты не останавливайте сразу машину, очистите вращающееся блюдо водой (во время вращения головки добавьте немного воды во входной патрубок), выключите питание, затем протрите головку мягкой тканью. Для продолжения приготовления сахарной ваты повторите шаги выше.

5. Примечания

(1) Детям запрещено пользоваться этой машиной

(2) Используйте электрическую розетку с заземлением. Держите провод вдали от тепла. Не погружайте провод, вилку и машину в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь поврежденным проводом, розеткой или вилкой.

(3) Правильно установите нагревательную головку и чан, затем вставьте вилку. Выключите кнопку питания по окончании работы, снимите чан и вымойте его водой.

(4) Не прикасайтесь к нагреваемой поверхности и нагревательной головке, не вставляйте руки в чан, когда там находится сахар, во избежание ожогов, и не перемещайте работающую машину.