

**Аппарат «Сахарная вата»
Модель HES-03**

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.

А. Технические параметры:

МОДЕЛЬ	HES-03
Габаритные размеры, мм	510x510x500
Мощность, кВт	0,9
Напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Производительность	1 порция / 30 секунд

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

В. Части машины



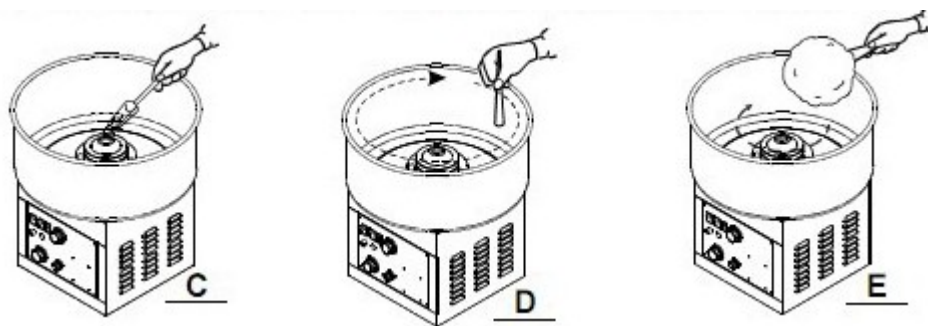
С. Комментарии к эксплуатации.

1. Снимите упаковку, и поставьте аппарат на ровную поверхность.
2. Убедитесь, что амортизационный ремень плотно закреплен, и плотно прикреплен к нагревательному блоку. После некоторого времени работы аппарата ремень может потерять натяжение, и аппарат будет работать хуже. Через длительный срок работы ремень может износиться, и его нужно будет поменять. Запасной ремень входит в комплектацию и находится в ящике аппарата.
3. Поставьте крепежную крышку на амортизационный ремень, закройте ее, чтобы убедиться, что сахар может греться нормально.
4. Поставьте чашу поверх крепежной крышки, закрепите ее, приведите во вращение амортизационный ремень, убедитесь, что она движется в правильном направлении.
5. При выключенном состоянии подключите к источнику питания, включите машину, посмотрите, нормально ли совершаются обороты, нет ли колебательных движений.
6. Если качество сахарной ваты плохое, отсоедините чашу, и настройте лопасти вращения, пока не получится вата хорошего качества.
7. 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!!!

D. Работа

1. 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.
2. Возьмите порцию чистого сахарного песка ложечкой, и высыпьте равномерно в центр вращающейся крышки. (фото С)
3. Порция сахара должны быть около 10-15 гр. Пожалуйста, не засыпайте больше, иначе машина будет работать неисправно. Засыпать сахар нужно когда амортизационный ремень не вращается!!
4. Нажмите на кнопку включения, чтобы запустить во вращение ремень.
5. Сахарная вата готова примерно через 30 секунд. Для сбора сахарной ваты используйте маленькую палочку. (фото D, E)
6. Не останавливайте вращение путем выключения машины, выключите переключатель нагрева ТЭНа сначала, и подождите 2-3 минуты пока чаша не остынет, иначе сахар сгорит.
7. Снимите чашу, и замочите на 0,5 ч, затем вымойте тряпкой если будет нагар.



Е. Чистка:

1. 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.

Ф. 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

1. Декларация соответствия Д-СН.АЛ16.В.44655 от 18.12.2014
2. Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT TRADING CO, LTD, Китай
3. Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»
Юр.адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14
Фактический адрес: 350010, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1
4. Срок службы товара – 6 лет.
5. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	(861) 272-47-19, 271-37-05, (903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-98-31, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21 www.pteh.biz
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	(978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, 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, (861) 272-47-19, 271-37-05,(903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-9831, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21