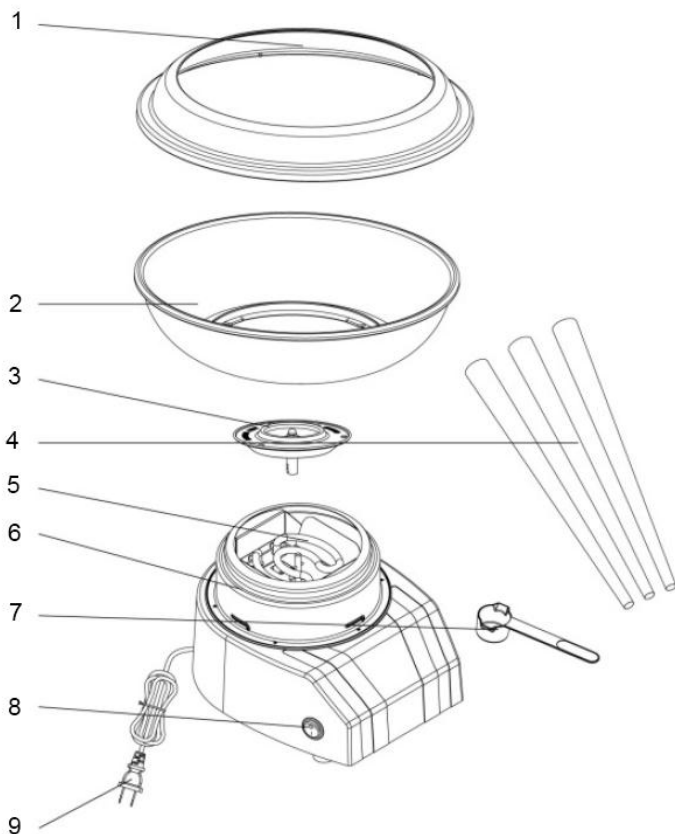


Прибор для приготовления сахарной ваты PL-1011R

Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ! Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии в гарантийном талоне даты продажи, подписи продавца и штампа магазина. Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии работоспособности и комплектности прибора. Используйте данный прибор только для бытовых целей и только согласно инструкции. Прибор предназначен для приготовления сахарной ваты.



1. Описание

- 1 - Съемная прозрачная защита от брызг
- 2 - Чаша-уловитель диаметром 29 см
- 3 - Блюдце для сахара
- 4 – Пластиковые конусы
- 5 – Нагревательный элемент (ТЭН)
- 6 – Двигатель
- 7 – Мерная ложка
- 8 – Кнопка выключателя
- 9 – Силовая вилка

2. Технические данные

2.1. Номинальное напряжение, В	230
2.2. Потребляемая мощность, Вт	500
2.3. Номинальная частота, Гц	50

3. Комплект поставки

3.1. Прибор для приготовления сахарной ваты	1 шт.
3.2. Руководство по эксплуатации	1 шт.
3.3. Упаковочная коробка	1 шт.
3.4. Пластиковые конусы	3 шт.
3.5. Мерная ложка	1 шт.

4. Меры предосторожности и техническое обслуживание

- 4.1. **Важно:** люди (включая детей), которые не могут использовать данный прибор должным образом в силу физических и умственных причин или в силу недостатка знаний и опыта, не должны допускаться к эксплуатации за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром или заранее получили необходимые инструкции по безопасности.
- 4.2. Необходимо оградить детей от возможности использования данного прибора в качестве игрушки.
- 4.3. Убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует заявленному в данном руководстве по эксплуатации.
- 4.4. Никогда не оставляйте прибор без присмотра.
- 4.5. Перед использованием проверяйте прибор на наличие повреждений. В случае обнаружения повреждений провода, воздержитесь от эксплуатации и обратитесь в специализированную мастерскую.
- 4.6. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и только указанным в инструкции способом.
- 4.7. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- 4.8. Данный прибор не предназначено для очистки в посудомоечной машине.

- 4.9. Не эксплуатируйте прибор вблизи горячих поверхностей.
- 4.10. Перед чисткой отключайте прибор от электрической сети.
- 4.11. Не используйте прибор вне помещения или во влажной среде. Устанавливайте прибор на сухую и ровную поверхность.
- 4.12. Не используйте детали, не рекомендованные производителем, это может повлечь за собой поломку прибора и стать причиной возникновения вреда здоровью пользователя.
- 4.13. Не тяните прибор за провод. Убедитесь, что провод не цепляется за углы и выступающие поверхности. Не обматывайте провод вокруг прибора и не скручивайте его.
- 4.14. Перед работой с прибором, установите его на ровную плоскую поверхность.
- 4.15. Отключайте прибор от электрической сети после использования.
- 4.16. Перед очисткой или заменой деталей отключите прибор от электрической сети и дождитесь его остывания до комнатной температуры. Перед очисткой прибора необходимо снять все съемные детали.
- 4.17. Убедитесь, что провод не соприкасается с горячими частями прибора. Не прикасайтесь к горячим частям прибора. Убедитесь, что горячие элементы прибора не соприкасаются с другими предметами.
- 4.18. Не передвигайте прибор во время использования.
- 4.19. Перед включением прибора рекомендуется проверять нагревательный элемент на наличие в нем посторонних объектов, включая карамель и остатки конфет или леденцов.
- 4.20. Прибор подлежит к эксплуатации только в хорошо вентилируемом помещении. Не включайте прибор вблизи штор, полотенец и других легко воспламеняемых предметов.

5. Подготовка прибора к работе

- 5.1. Убедитесь в том, что переключатель находится в положении «Выкл» (0).
- 5.2. Установите базу на ровную, твердую поверхность.
- 5.3. Установите блюдце на базу путем надевания втулки на вал. При этом прорезь втулки должна полностью надеться на штифт, закрепленный на валу.
- 5.4. Проверьте крепление втулки к блюдцу для сахара. Если блюдце установлено недостаточно плотно, подтяните болты крепления.
- 5.5. Установите чашу-уловитель на базу, для чего с небольшим усилием наденьте её на базу меньшим отверстием вниз и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки. При этом сцепятся пластиковые выступы на чаше с металлическими выступами на базе. Внимание! Не прикладываете слишком больших усилий во избежание поломки. Снятие чаши осуществляется в обратном порядке: поверните чашу по часовой стрелке для освобождения выступов, а затем аккуратно снимите ее с базы.
- 5.6. Установите защиту от брызг на чашу-уловитель сверху.
- 5.7. Заранее подготовьте пластиковые конусы и держите их под рукой. Если впоследствии Вам придется их заменить, Вы можете использовать деревянные палочки, которые можно приобрести в магазине.

- 5.8. Убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети питания.

6. Порядок работы

- 6.1. Установите переключатель в положении (|) и оставьте прибор включенным в течение 10 минут для предварительного разогрева, не добавляя сахар. Рекомендуемая длительность предварительного прогрева – 10 минут для приготовления сахарной ваты из сахарного песка и сахарной пудры, 5 минут – из леденцов.
- 6.2. **Внимание! При первом включении возможно появление легкого дыма и постороннего запаха, это не является дефектом. Данные меры необходимы для того, чтобы удалить заводскую смазку.**
- 6.3. Выключите прибор, установив переключатель в положение (0) и дождитесь остановки блюда для сахара.
- 6.4. С помощью мерной ложки заполните блюдо сахаром, насыпав его в центр. Для приготовления сахарной ваты из сахарного песка засыпьте в блюдо 1 мерную ложку. Для приготовления сахарной ваты из сахарной пудры засыпьте в блюдо 1 столовую ложку. Для приготовления сахарной ваты из карамельных конфет или леденцов загрузите 2 леденца (в зависимости от их размера) в блюдо, убедившись в том, что они установлены равномерно.
- 6.5. Примечание: для данного прибора можно использовать как обычный, так и ароматизированный сахар, а также твердые сахарную пудру и леденцы. Во избежание образования комков сахара рекомендуется разбивать крупные леденцы или карамельные конфеты на более мелкие части и равномерно распределять их по поверхности блюда.
- 6.6. Включите устройство. Металлическое блюдо начнет вращаться.
- 6.7. Через несколько минут устройство начнет вращать сахарную вату. Намотайте сахарную вату на конус. Держите конус вертикально. Поворачивайте конус вокруг собственной оси и вокруг блюда с сахарной ватой в уловителе.
- 6.8. Когда будет набрано нужное количество сахарной ваты, возьмите конус горизонтально и продолжайте вращать его вокруг металлического диска до тех пор, пока не будет собран весь сахар. Эту операцию нужно проделать для того, чтобы собрать остатки сахарной ваты со стенок чаши-уловителя.
- 6.9. **Внимание! Не прикасайтесь к блюду для сахара во время работы устройства, так как это может привести к его повреждению. Не пытайтесь остановить вращающееся блюдо для сахара.**
- 6.10. Если сахарная вата больше не производится, это значит, что в блюде не осталось сахара.
- 6.11. Выключите прибор.
- 6.12. Не прикасайтесь к блюду для сахара, так как оно сильно нагревается в процессе работы. Дождитесь полного остывания устройства до комнатной температуры.
- 6.13. Во избежание получения ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте ручки или рукоятки.

- 6.14. Для приготовления сахарной ваты можно использовать как сахар-песок, так и сахарную пудру, а также твердые карамельные конфеты. *Для приготовления диетической сахарной ваты можно использовать леденцы с низким содержанием сахара.*
- 6.15. Для приготовления сахарной ваты не рекомендуется использовать следующие виды карамельных конфет и леденцов:
- круглые конфеты
 - сливочные конфеты или конфеты с наполнителем
 - жевательные конфеты
 - мармелад
- 6.16. Для приготовления сахарной ваты с разными вкусами из леденцов можно комбинировать разные вкусы. Варианты вкусовых комбинаций:
- комбинация различных фруктовых вкусов
 - зеленое яблоко и корица
 - вишня и арбуз
 - вишня и клубника
 - малина и черника
 - банан и шоколад
 - апельсин или лимон и мята
 - шоколад и кофе

7. Уход за прибором.

- 7.1. Примечание: в металлическом блюде образуется карамель. Это нормальный процесс и не является неисправностью.
- 7.2. Перед очисткой необходимо отключить шнур от сети питания и дождаться остывания прибора до комнатной температуры.
- 7.3. Не используйте для очистки прибора абразивные материалы и агрессивные моющие средства.
- 7.4. Для очистки внешней поверхности корпуса используйте влажную материю.
- 7.5. Снимите внешнюю чашу, повернув её по часовой стрелке.
- 7.6. Отсоедините блюдо для сахара.
- 7.7. Рекомендовано чистить прибор с горячей водой, допускается добавление в воду небольшого количества нейтрального моющего средства.

8. Правила хранения

- 8.1. Храните прибор в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения устройства.

9. Гарантия

- 9.1. Гарантийный срок обслуживания- 1 год со дня покупки. При отсутствии гарантийной отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 9.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы, замены комплектующих, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.
- 9.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований и инструкций, изложенных выше в данном Руководстве по эксплуатации.
- 9.4. Гарантия не распространяется на установленные расходные материалы.
- 9.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции устройства, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном руководстве.

10. Производитель.

- 10.1. «YUYAO XUNENG JIANGXIN ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD.» («Юйяо Сюйнэн Цзянсинь Электрик Эпплайанс Ко., ЛТД»)
- 10.2. «NO.10 WEIYI RD, LANGXIA STREET, YUYAO CITY, NINGBO, ZHEJIANG, CHINA» («№10 Вэйи Род, Ланся стрит, Юйяо сити, Нинбо, Китай»)

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт
Изъята « » _____ 201_ г. Исполнитель _____
Ф.И.О.

Pullman является зарегистрированной
торговой маркой. Все права защищены.
Сделано в КНР специально для России.

Гарантийный Талон

Приборы для приготовления сахарной ваты
«PL-1011R»

Дата производства _____ Август 2014

Заводской номер _____

Фирма - продавец _____

Гарантийная мастерская _____

В случае, если графа гарантийная мастерская не заполнена, услуги по
гарантийному обслуживанию принимает на себя фирма - продавец.

Дата продажи _____

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

М.П.

должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

Товар сертифицирован