



**Аппарат по производству сахарной ваты**  
**Инструкция по эксплуатации**

## Перед эксплуатацией ознакомьтесь с инструкцией

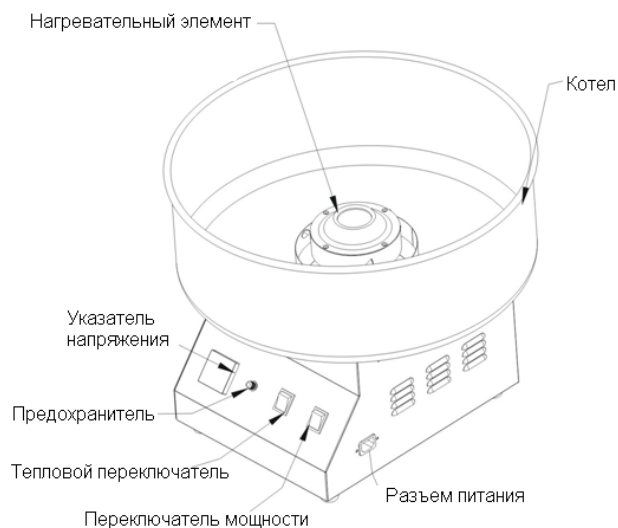
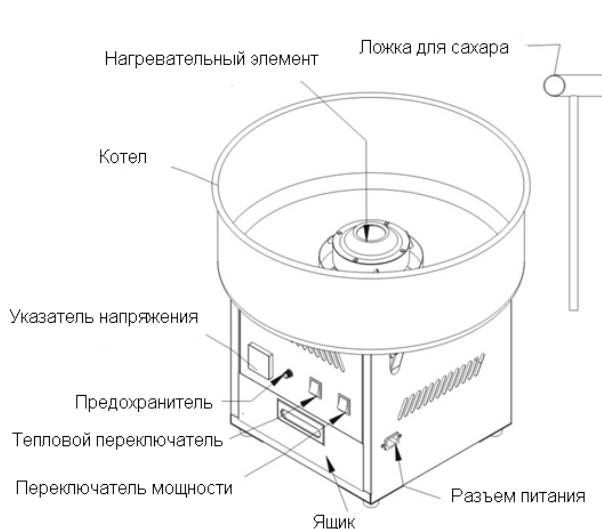
### 1. Краткая информация

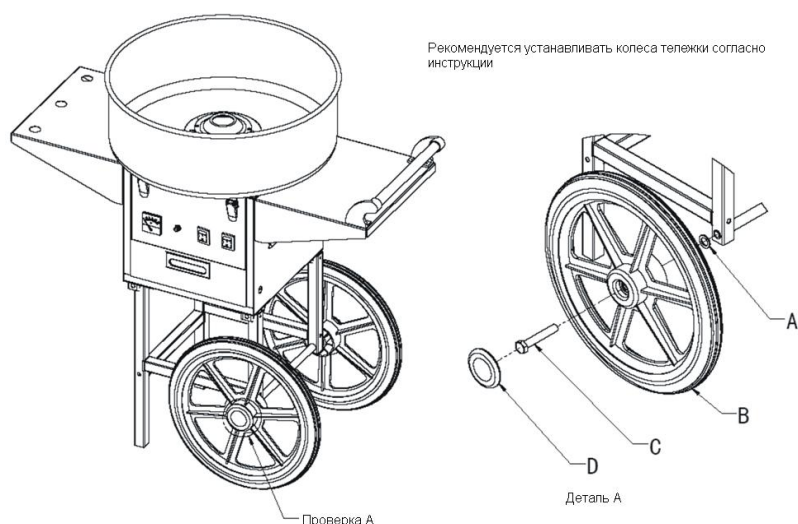
В данном приборе сахар используется в качестве основного материала, с добавлением некоторых ингредиентов, для производства сахарной ваты различных цветов и вкусов. В результате цвет продукта может быть не только белым, но и, например, красным, желтым, зеленым, клубничным, персиковым, арбузным, манго. Данный продукт будет не только полезным, но и вкусным.

### 2. Основные параметры

Модель	ET-MF01	ET-MF03	ET-MF05
Габаритные размеры	520x520x500	520x520x415	520x750x910
Мощность нагрева	1030	950 В	950 В
Мощность двигателя	80 В	80 В	80 В
Электрическое напряжение	220 В	220 В	220 В
Частота	50 Гц	50 Гц	50 Гц
Производительность	1/30 сек	1/30 сек	1/30 сек

### 3. Структура прибора





## 4. Подготовка

1. Перед эксплуатацией настоятельно рекомендуется внимательно ознакомиться с инструкциями, изучить структуру, функционирование, основные запасные части, а также правила по технике безопасности. После проведения вышеуказанных процедур можно приступить к работе с данным оборудованием.
2. После снятия картонной упаковки с оборудования установите все детали.
3. Перед применением необходимо очистить нагревательный элемент и котел, удалить всю воду до того, как нагревательный элемент будет включен, вытереть насухо все детали мягкой тканью.
4. Данное оборудование должно быть установлено на твердую устойчивую поверхность, а также должно находиться на соответствующем расстоянии от земли.
5. Перед запуском оборудования необходимо убедиться в том, совпадают ли параметры электрического напряжения сети требованиям, указанным на приборе; соответствует ли электрическая розетка стандартам безопасности, установлены ли защитные крепления от детей.

## 5. Функциональные инструкции

1. При передвижении аппарата необходимо немного надавить на ручку для того, чтобы приподнять передние ножки.
2. Запустите прибор на 1-2 минуты, посмотрите, равномерно ли происходит функционирование. (Если вибрация слишком активна, необходимо отрегулировать работу прибора. Аппарат должен работать стабильно, нагревательные элементы должны функционировать соответствующим образом).
3. Включите усилитель на полную мощность, затем оставьте прибор нагреваться в течение 4-5 минут (чем больше мощность, тем скорость нагрева выше).
4. Загрузите одну ложку чистого гранулированного сахара в центральную зону подвижного элемента.

5. Через 30 сек образуется сладкая вата. При помощи бамбуковой палочки или подобного устройства соберите готовый продукт, поворачивая котел по кругу (Очищать бамбуковую палочку необходимо при помощи влажной ткани).

6. После завершения приготовления сахарной ваты запрещается резко останавливать работу прибора, необходимо очистить вращающуюся тарелку при помощи воды (При включенном вращающемся элементе нужно добавить небольшое количество воды в впускное отверстие), переведите переключатель в неактивное положение, затем вытрите элемент мягкой тканью. Если вам необходимо больше сахарной ваты, необходимо повторить вышеуказанные инструкции.

## 6. Примечание

1. Лица, не достигшие совершеннолетнего возраста, не допускаются к эксплуатации прибора.

2. Электрическая розетка должна быть соответствующим образом заземлена. Сетевой кабель должен располагаться вдали от источника тепла. Запрещается погружать сетевой кабель, электрическую розетку, а также сам прибор в воду или любую другую жидкость. Запрещается эксплуатировать неисправный кабель, электрическую розетку или вилку.

3. Установите надлежащим образом котел и нагревательный элемент, затем подсоедините вилку к электрической розетке. По завершении работы установите переключатель в неактивное положение, снимите котел и очистите его при помощи воды.

4. При функционирующем приборе запрещается прикасаться к горячим поверхностям и нагревательным элементам, опускать руки в котел при наличии там сахара в целях предотвращения получения ожогов, а также передвигать работающий прибор.

5. Запрещается прикасаться мокрыми руками к сетевому кабелю или розетке в целях предотвращения получения удара электрическим током.

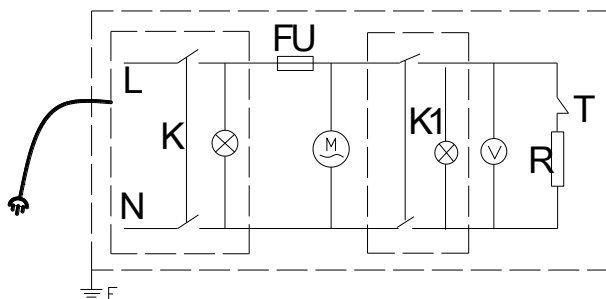
6. Интенсивность работы двигателя составляет 80%, после часовой непрерывной работы необходимо отключить прибор как минимум на 20 минут в целях обеспечения продолжительного ресурса эксплуатации.

7. Перед проведением процедур по очистке или техническому обслуживанию необходимо отключить прибор от электрической сети. Не рекомендуется допускать продолжительное функционирование прибора при отсутствии продукта.

8. Не рекомендуется использовать моющие средства для очистки, так как они могут повредить поверхность прибора. Не рекомендуется также очищать прибор при помощи потоков воды под напором, так как могут быть повреждены электрические детали, вследствие чего прибору будет нанесен непоправимый вред.

9. Если нагревательный элемент неактивен, необходимо отключить прибор, очистить остатки пригоревшего сахара при помощи мягкой ткани.

## 7. Электрическая схема



- L – медный бронированный кабель
- M – 80 В двигатель переменного тока
- Fu – трубчатый плавкий предохранитель
- K – главный переключатель
- T – температурный ограничитель
- V – 0~300В указатель напряжения переменного тока
- R – 1000 В нагревательная плата
- K1 – переключатель нагрева

## 8. Список запасных частей (Список действителен только для MF-05)

№	Название	Количество	Примечание	№	Название	Количество	Примечание
1	Колесо	2 шт		11	Винт	8 шт	M4X12
2	Всасывающий патрубок насоса	2 шт		12	Гайка	8 шт	M4
3	Опорный патрубок	2 шт		13	Винт	4 шт	M5X16
4	Балка	3 шт		14	Опора	2 шт	
5	Фиксатор рукоятки	1 набор		15	Винт	6 шт	M5X30
6	Трубка рукоятки	1 шт		16	Ложка для сахара	1 шт	
7	Кольцо	2 шт		17	Ось колеса	1 шт	
8	Ключ	1 шт		18	Винт колеса	2 шт	M12X70
9	Винт	8 шт	M5X8	19	Крышка колеса	2 шт	
10	Гайка	8 шт	M4	20	Ремень	1 шт	