



# MINICAM24

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### Аппарат для приготовления сахарной ваты дома Nostalgia



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры предосторожности .....	3
2. Техника безопасности .....	3
3. Сборка .....	4
4. Работа с устройством .....	5

## **1. Меры предосторожности**

1. Не используйте губку для мытья посуды для чистки аппарата.
2. Не оставляйте устройство без присмотра во время использования.
3. Не кладите в экстрактор ничего, кроме предусмотренных конфет или сахара.
4. Не наливайте воду или другую жидкость в экстрактор.
5. Не трогайте экстрактор или нагревательный элемент во время работы устройства и пока устройство не остыло.
6. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется, а также во время чистки.
7. Запрещается эксплуатировать устройство с поврежденным шнуром или вилок, а также в случае возникновения любой неисправности в работе устройства.
8. Не мойте в посудомоечной машине.
9. Храните в недоступном для детей месте.
10. Это устройство не предназначено для использования детьми без присмотра или лицами с ограниченными умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями о том, как пользоваться этим устройством.
11. Следите за маленькими детьми во время использования устройства, чтобы они не играли с устройством или рядом с ним.
12. Используйте только сахар или леденцы. Не используйте:
  - шарообразные конфеты,
  - конфеты с плотным сахарным покрытием,
  - жвачки или жевательные конфеты,
  - конфеты из прессованного сахара,
  - пакеты с быстрорастворимыми напитками

## **2. Техника безопасности**

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры безопасности, в том числе:

1. Прочтите полностью инструкцию перед использованием этого прибора.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или любую часть этого устройства в воду или другие жидкости.
4. Тщательный контроль необходим, когда аппарат используется детьми или рядом с ними.
5. Не включайте с поврежденным шнуром или вилкой, или если прибор был поврежден каким-либо образом.
6. Не используйте насадки. Использование насадок может привести к травмам.
7. Не используйте на открытом воздухе.
8. Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.
9. Запрещается ставить на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
10. Для правильной работы аппарат должен стоять на ровной устойчивой поверхности.
11. Не используйте устройство не по назначению.
12. Перед включением убедитесь, что в нагревательном элементе, нет посторонних предметов.
13. Не трогайте нагревательный элемент, пока он не остынет.
14. В комплекте поставляется короткий шнур питания, чтобы снизить риск запутывания или спотыкания о длинный шнур. Используйте удлинители с осторожностью.
15. Если вилка не плотно входит в розетку, переверните вилку. Если все равно не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Ни в коем случае не пытайтесь модифицировать вилку.
16. Берегите руки, когда аппарат включен и вращается.

### **3. Сборка**

Извлеките аппарат для сахарной ваты из коробки и протрите внешнюю поверхность устройства и чашу неабразивной тканью или губкой перед использованием.

Чтобы прикрепить головку экстрактора, надавите на шток и убедитесь, что канавки правильно выровнены, чтобы соответствовать штифтам на штоке.

Чтобы прикрепить чашу, осторожно нажмите на нее и поверните против часовой стрелки, пока она не встанет на место. Затем прикрепите обод к чаше, защелкнув его.



#### Примечание

Хотя некоторые изображения в данном руководстве могут отличаться от приобретенного вами устройства, функциональные возможности остаются прежними.

### 4. Работа с устройством

1. Расположите аппарат на устойчивой поверхности рядом с розеткой. Используйте удлинитель при необходимости.
2. Включите устройство и дайте ему поработать не менее 5 минут перед добавлением леденцов, карамели. При использовании сахара дайте прибору поработать не менее 10 минут, прежде чем добавлять сахар. Это позволит экстрактору нагреться.
3. Выключите аппарат и добавьте не более двух леденцов или не более одной ложки сахара в экстрактор. Если используете конфеты, убедитесь, что они равномерно распределены по экстрактору.
4. Включите устройство.
5. Когда вы увидите ниточки сахарной ваты, начинайте наматывать вату на конус, держа его горизонтально. Крутите конус пальцами, раскачивая его над экстрактором, чтобы собрать всю вату.

6. Повторяйте шаги 3-5, чтобы продолжать делать сахарную вату. Она будет появляться быстрее, когда нагревательный элемент достигнет достаточной температуры.
7. Не кладите более чем 2 леденца или 1 ложки сахара за раз, чтобы не забивать экстрактор. Это может привести к неисправности.
8. Лучше всего подходят для использования леденцы:
  - С фруктовыми вкусами;
  - Сливочные;
  - Карамель;
  - Конфеты со вкусом рутбид;
  - Ириски;
  - Мятные конфеты;
  - Коричные конфеты;
  - Кофейные конфеты;
  - Ассорти из сборных пакетов.

**Приятного использования!**

Сайт: [minicam24.ru](http://minicam24.ru)

E-mail: [info@minicam24.ru](mailto:info@minicam24.ru)

Товар в наличии в 120 городах России и Казахстана

Телефон бесплатной горячей линии: **8(800)200-85-66**