

Dyrektywa o ograniczeniu stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS)

Ten produkt oraz jego części (kable, przewody itp.) są zgodne z wymaganiami dyrektywy 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym ("zmieniona dyrektywa RoHS" lub "RoHS 2").

GWARANCJA

Dziękujemy za zakup maszynki do waty cukrowej marki Cuda na Patyku, firmy Sebastian Chanas. Gwarancja obejmuje urządzenie o mocy 450 W.

Dane kontaktowe: Sebastian Chanas Adres: Rejtana 1, Przemyśl 37-700 NIP: 7952436122 | biuro@cudanapatyku.pl | tel. + 48 533 485 48

Adres zwrotów: Rejtana 1, Przemyśl 37-700 Numer telefonu: 533485481 **Warunki gwarancji:**

1. Gwarancja obejmuje usterki wynikające z wad fabrycznych lub materiałowych.
2. Gwarancja obowiązuje przez okres 24 miesięcy od daty zakupu.
3. Warunkiem zachowania gwarancji jest zachowanie oryginalnego dowodu zakupu.
4. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego użytkowania, przypadkowych uszkodzeń lub ingerencji osób nieupoważnionych.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy o kontakt pod podanym numerem telefonu lub na adres zwrotów.

WYPRODUKOWANO W PRC

Cuda na Patyku

Maszynka do waty cukrowej

Instrukcja obsługi



PL URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ



110-120V~ 220-240V~ 50/60Hz 450W

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Przed użyciem dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi oraz zachowaj ją dla bezpieczeństwa na przyszłość.

PL

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

1. **Przeczytaj całą instrukcję przed uruchomieniem urządzenia.**
2. NIE DOTYKAJ gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub pokręteł.
3. To urządzenie NIE JEST ZABAWKĄ.
4. Małe dzieci bez nadzoru i osoby z zaburzeniami poznawczymi nigdy nie powinny obsługiwać tego urządzenia.
5. Konieczny jest ścisły nadzór urządzenia, kiedy jest używane przez dzieci lub są w jego pobliżu.
6. Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej części tego urządzenia w wodzie lub innych płynach.
7. Odłącz wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana, przed demontażem części i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed założeniem i zdjęciem jakichkolwiek części oraz przed czyszczeniem.
8. NIE UŻYWAJ urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub po awarii urządzenia, lub jeśli urządzenie zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
9. Producent nie zaleca stosowania akcesoriów dodatkowych innych niż zapewnia producent. Używanie dodatków może spowodować obrażenia.
10. NIE WOLNO używać urządzenia do innych celów niż jego przeznaczenie.
11. NIE używaj na zewnątrz. **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**
12. NIE WOLNO umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
13. NIE WKŁADAĆ do zmywarki.
14. NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu lub nie dotykał żadnej powierzchni.
15. NIGDY nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas używania lub gdy jest podłączone do gniazdka.
16. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorącą żywność należy zachować szczególną ostrożność.
17. Zawsze najpierw należy podłączyć wtyczkę do urządzenia, a dopiero potem przewód do gniazdka. W celu odłączenia, należy wyłączyć urządzenie, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.

CZĘŚCI I MONTAŻ

Wymij MASZYNKĘ DO WATY CUKIERKOWEJ z pudełka i przed użyciem wytrzyj obudowę urządzenia oraz miskę ściereczką lub gąbką. Aby zamocować głowicę ekstraktora, dociśnij ją do trzpienia i upewnij się, że rowki są odpowiednio wyrównane, aby pasowały do kołków na trzpieniu.

UWAGA: Brak pełnego zabezpieczenia głowicy ekstraktora może spowodować obrażenia. Aby założyć miskę, ostrożnie wciśnij miskę w dół i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu.

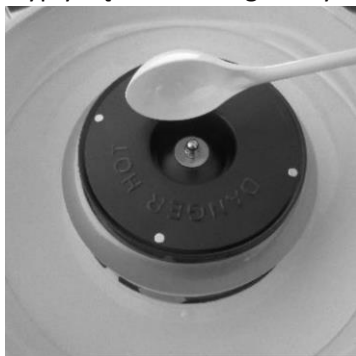


Następnie przymocuj obręcz do miski, zatrzaszkując na miejscu. Teraz możesz cieszyć się pyszną, puszystą watą cukrową z MASZYNY DO WATY CUKROWEJ.

SPOSÓB DZIAŁANIA

1. Najpierw znajdź stabilną powierzchnię w pobliżu gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że przewód znajduje się z dala od jakiegokolwiek źródła wody. Dopuszczalne jest użycie przedłużacza w razie potrzeby.
2. Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone, a następnie podłącz je do gniazdka elektrycznego.
3. **Następnie upewnij się, że głowica ekstraktora jest na swoim miejscu i jest w pełni zabezpieczona. Głowica znajduje się w podstawie urządzenia.**
UWAGA: NIE dodawaj cukru, ani nie obsługuj urządzenia bez założonej głowicy ekstraktora.
4. Włącz urządzenie, a głowica ekstraktora zacznie się obracać. Pozwól urządzeniu nagrzewać się przez co najmniej 2-3 minuty przed dodaniem cukru.
5. Po pozostawieniu urządzenia do nagrzania przez 2-3 minuty, wyłącz je.
6. Umieść jedną miarkę cukru smakowego w głowicy ekstraktora. **UWAGA:** Nie przepętniaj ani nie używaj więcej cukru niż zalecana ilość w głowicy

ekstraktora. Przepelnienie może spowodować zatkanie urządzenia lub wypłynięcie cukru z głowicy ekstraktora.



7. Włącz urządzenie.
8. Gdy zobaczysz początek wstęgi waty cukrowej, przytrzymaj patyczek poziomo nad głowicą ekstraktora, aby rozpocząć zbieranie waty cukrowej. Obracaj patyczek palcami, przesuwając go na boki nad miską, upewniając się, że zebrałeś całą watę cukrową.

UWAGA: Upewnij się, że taśma z waty cukrowej nie wpadła do elementu grzejnego, ponieważ cukier jest łatwopalny. Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed usunięciem opadłych cukrów z elementu grzejnego.

UWAGA: Głowica ekstraktora obraca się z dużą prędkością. Zawsze trzymaj biżuterię, długie włosy, dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od urządzenia podczas pracy, aby uniknąć możliwych obrażeń.

9. Powtórz powyższe kroki, aby zrobić więcej waty cukrowej. Upewnij się, że głowica ekstraktora jest pusta przed dodaniem kolejnej miarki cukru do głowicy ekstraktora.

Postępując zgodnie z tymi instrukcjami, korzystanie z MASZYNY DO WATY CUKROWEJ będzie przyjemnym i smacznym doświadczeniem!

POMOCNE WSKAZÓWKI

Jeśli urządzenie produkuje bardzo mało waty cukrowej, głowica ekstraktora może być zatkana cukrem. W takim przypadku wyłącz urządzenie i poczekaj, aż głowica ekstraktora przestanie się obracać. Następnie użyj drewnianej łyżki, aby postukać w głowicę ekstraktora, w celu poluzowania cukru. Upewnij się również, że używasz najlepszego cukru dla tego urządzenia. Niektóre dostępne w sprzedaży cukry do waty cukrowej nie są przeznaczone dla tego urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i, że zdążyło ostygnąć.
2. Po schłodzeniu zdejmij głowicę ekstraktora, mocno chwytając obie strony i pociągając prosto w górę. ODBLOKUJ miskę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnosząc. Umyj obie części w ciepłej wodzie, wypłucz i wysusz.
3. Za pomocą czystej, lekko wilgotnej gąbki lub szmatki wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wraz z obszarem wokół elementu grzejnego. Wytrzyj do wyschnięcia ręcznikiem.

OSTRZEŻENIE: NIGDY nie używaj do konserwacji tego urządzenia szorstkiej gąbki, ściereki do szorowania lub stalowej wełny.

UWAGA: NIE WOLNO myć żadnej części tego urządzenia w zmywarce do naczyń. NIE zanurzać urządzenia w wodzie.

4. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu

UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem są zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE) i nie mogą być wyrzucane razem z niesegregowanymi odpadami domowymi. Wręcz przeciwnie, należy chronić środowisko i zdrowie ludzkie, dostarczając odpady do punktu zbiórki

uprawnionego do recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, utworzonego przez administrację publiczną lub władze lokalne. Prawidłowe usuwanie i recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej informacji na temat lokalizacji i warunków funkcjonowania takich punktów zbiórki, należy skontaktować się z instalatorem lub władzami lokalnymi