

Enne toote kasutamist lugege käesolev paigaldus- ja kasutusõpetus hoolikalt läbi ning hoidke seda kindlas kohas, et see oleks edaspidi käepärast võtta. Kui see suhkruvatimasin antakse edasi teisele kasutajale, siis andke ühtaegu kaasa ka käesolev õpetus.

## 1. Sissejuhatus

Kasutades suhkrut põhilise toorainena ning lisades sellele täiendavaid koostisosasid, saab väga kiiresti valmistada suhkruvatti erinevate maitsete (õun, maasikas, virsik, melon, litš, mango jne) ning värvitoonidega (punane, kollane, sinine, roheline, oranž, lilla jne).

## 2. Olulised ettevaatusabinõud

- Veenduge, et aparaat on tasasel pinnal ning ei kõiguks.
- Kasutage kindlasti maandusega pistikut. Keelatud on kahjustatud kaablite ning ühenduste kasutamine.
- Ärge puudutage kuumutavaid pindu, kaableid ja pistikut.
- Ärge liigutage aparaati selle töö ajal.
- Vältige järjest pikaajalist kasutust. Mootori pikaealise kasutuse tagamiseks tuleb teha 20-minutilisi pause pärast igat töötundi.
- Vältige seadme pikaajalist kasutamist ooterežiimis.
- Ärge kasutage aparaadi puhastamiseks pesemisvahendeid, kuna võib põhjustada puhastusvahendi jääkide sattumist aparaati.
- Ärge peske aparaati veejoa all.

## 3. Seadme kasutus

- Pange üks lusikatäis puhast peensuhkurt soojendava diski keskele.
- Vajutage lülitit, et disk hakkaks pöörlema ning teist lülitit, et soojendus sisse lülitada.
- Umbes 30 sekundi jooksul hakkab tekkima suhkruvatt. Vatti tuleb koguda keerutades pulka mööda kausi äärt.
- Ühest kulbitäiest saab materjali ühe suhkruvati jagu.
- Mitme suhkruvati tegemisel lisada suhkur pärast eelneva suhkruvati valmimist, kuid siis olla ettevaatlik, sest suhkruvatt hakkab kohe tekkima.
- Pärast suhkruvati tegemist lülitage aparaat lülititest välja ning jätke jahtuma.

## 4. Tähelepanu!

- Lapsed peavad olema järelvalve all veendumaks, et nad ei mängi aparaadiga.
- Toitekaabli kahjustada saamisel peab selle vahetust teostama teenindus- või muu kvalifitseeritud spetsialist.