



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUEL D'UTILISATION

USER MANUAL

ISTRUZIONI PER L'USO

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZUCKERWATTE MASCHINE

- RCZC-1200E
- RCZK-1200E
- RCZC-1200XL
- RCZK-1200XL
- RCZK-1200-W
- RCZC-1200-W



Deutsch	3
English	6
Français	11
Italiano	16
Polski	20
Español	24

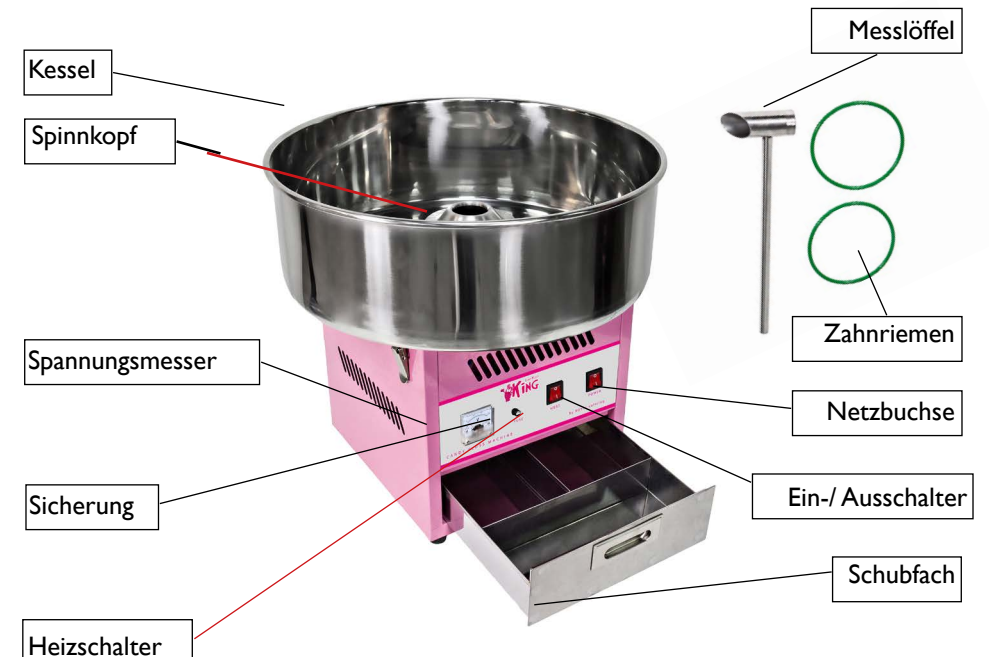
I. EINFÜHRUNG

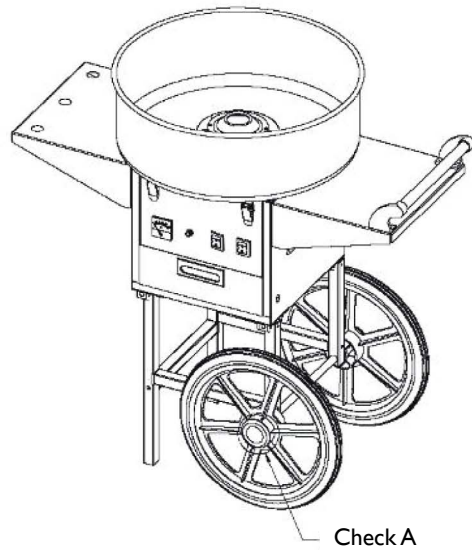
Fügen Sie Zucker als Hauptzutat hinzu, nun können Sie je nach Belieben Hilfsmaterial dazu geben, um andere Geschmäcker und Farben von Zuckerwatte herzustellen. Mit dieser Maschine aus dem Hause Royal Catering kann man nicht nur weiße Zuckerwatte herstellen, sondern auch rot, gelb, blau, grün, orange und lila. Es können auch viele verschiedene Geschmäcker wie Apfel, Erdbeere, Pfirsich, Wassermelone, Litschi, Mango uvm. hergestellt werden.

2. TECHNISCHE DETAILS

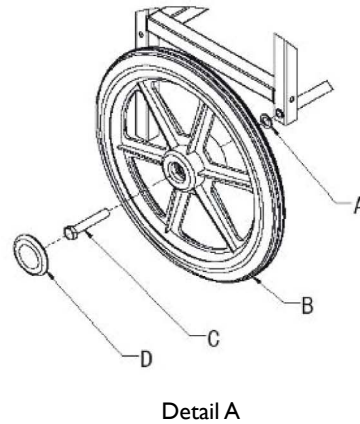
Modell	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Leistung (W)	1200	1200	1200	1200
Spannung (V)	230	230	230	230
Frequenz (Hz)	50	50	50	50
Ergiebigkeit (Sek)	1 Stk. /60	1 Stk. /60	1 Stk. /60	1 Stk. /60

3. STRUKTUR DER MASCHINE





Bitte montieren Sie das Rad wie auf dem Bild gezeigt wird.



4. VOR DEM GEBRAUCH

1. Bitte lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung gründlich durch, um die Funktionen dieser Maschine zu vollständig verstehen.
2. Nachdem Sie die Maschine ausgepackt haben, müssen die Teile mit kaltem Wasser gereinigt werden und anschließend mit einem weichen Tuch trocken gewischt werden:
3. Diese Maschine muss auf einem festen Arbeitsplatz installiert werden.
4. Kontrollieren Sie die Spannung bevor Sie den Stromstecker einstecken.

5. BEDIENUNG

1. Um das Gerät zu verschieben, drücken Sie den Griff nach unten, stellen Sie sicher, dass die beiden Füße den Boden nicht berühren (betrifft die Modelle mit dem Wagen).
2. Drücken Sie den An-Schalter und lassen Sie die Maschine 1-2 Minuten laufen. Sehen Sie hinein, ob die Maschine bereits betriebsbereit ist. (Der Stand der Maschine muss angepasst werden, wenn sie extrem vibriert.)
3. Drücken Sie die „Heat“ – Taste (Heizschalter). Warten Sie mindestens 10-15 Minuten, der Kopf muss richtig aufgeheizt werden. Wenn der Zucker früher, als die angegebene Zeit, eingegeben wird, besteht das Risiko, dass er verbrennt.
4. Nach dem Aufheizen des Kopfes, kann man die Arbeit anfangen – geben Sie einen

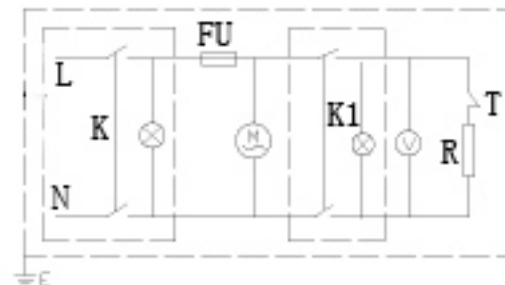
Dosierlöffel voll Kristallzucker in die Mitte des Zuckerwatte Spinnkopfes.

5. Nach ungefähr 60 Sekunden kommt dann Zuckerwatte heraus. Führen Sie nun den Bambus-Stick an der Innenseite des Kessel entlang und drehen Sie den Stick dabei, um die Zuckerwatte Form zu bekommen. (Der Bambus-Stick muss mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Es wird auch empfohlen, dass der Holzstab nicht ganz glatt ist, die Watte hält besser an einem rauen Holzstab)
6. Nachdem Sie genug Zuckerwatte hergestellt haben, schalten Sie das Gerät bitte noch nicht gleich aus, sondern reinigen Sie den Zuckerwatte-Dreher mit Wasser. Der Kopf soll sich weiter drehen und geben Sie etwas Wasser hinein), danach schalten Sie die Maschine aus. Die Maschine sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

6. HINWEISE

1. Die Maschine vor Minderjährigen fernhalten.
2. Das elektrische Kabel darf nicht in die Nähe der heißen Oberfläche der Maschine kommen. Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel und der Stecker nicht in Berührung mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
3. Berühren Sie nicht die Oberfläche der Maschine während Sie arbeitet. Die Maschine nicht bewegen während sie arbeitet.
4. Berühren Sie den Stecker oder das Kabel nicht mit nassen Händen, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
5. Die temporäre Motorleistung der Maschine beträgt 80%, vermeiden Sie extrem lange Nutzungszeiten. Um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern, sollte der Motor nach 1 Stunde Arbeit 20 Minuten lang pausieren
6. Vor der Reinigung stellen sie sicher, ob der Stecker aus dem Strom rausgezogen ist.
7. Wenn der Spinnkopf nicht funktioniert, schalten Sie bitte das Gerät aus und beseitigen Sie den angebrannten Zucker.

7. TECHNISCHE DATEN



USER MANUAL

COTTON CANDY MACHINE

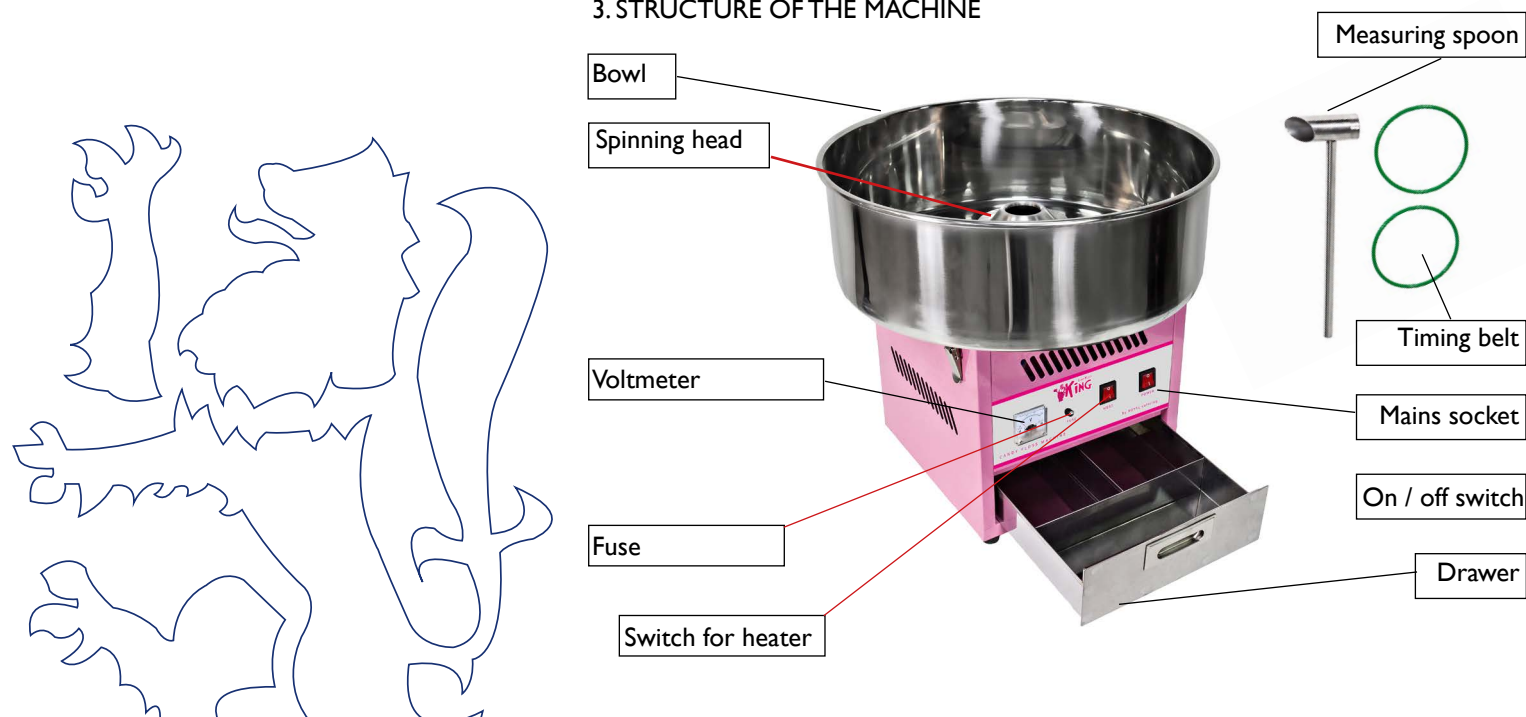
1. INTRODUCTION

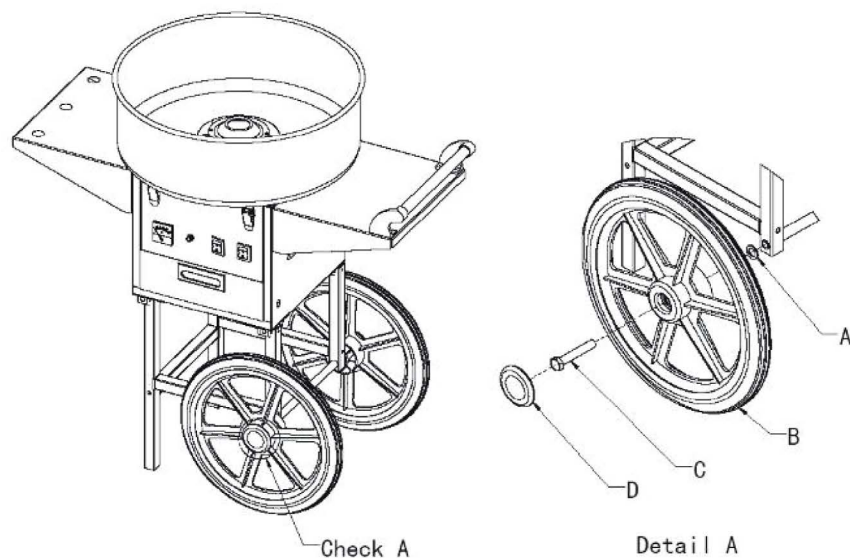
Add sugar as the main ingredient – you can now add auxiliary material according to your wishes. Thus you can produce cotton candy of various colors and tastes. This machine by Royal Catering allows you not only to produce white cotton candy but also red, yellow, blue, green, orange and purple candy floss. You can even create different flavours like apple, strawberry, peach, water melon, lychee, mango and many more.

2. TECHNICAL DETAILS

Model	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Power (W)	1200	1200	1200	1200
Voltage (V)	230	230	230	230
Frequency (Hz)	50	50	50	50
Productivity (Sec)	1 pcs / 60	1 pcs / 60	1 pcs / 60	1 pcs / 60

3. STRUCTURE OF THE MACHINE





4. BEFORE USE

1. To understand the operation of the machine please read the manual carefully before use.
2. After unpacking the device it is of utmost importance that you clean all of the components with cold water. Then wipe device dry with a soft cloth.
3. Install the device on a fixed workstation.
4. Check voltage before connecting the power plug

5. OPERATION

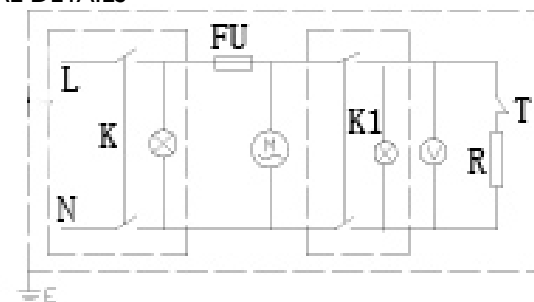
1. When moving the device, press the handle downward and make sure that feet of the device are above the floor (for models with trolley)
2. Push the On-button and keep the machine running for 1-2 minutes. Now check the device if it is ready for operation (The standing position of the machine needs to be adjusted in the event of extreme vibration).
3. Push the "Heat" button ("Switch for heater"). Wait at least 10-15 minutes for warming up the cotton candy turner. If sugar is poured into the head before this time, there will be a risk of burning the sugar.
4. Work can be started after the cotton candy turner is properly warmed up - add a measuring spoon of granulated sugar into the centre of the cotton candy turner.

5. After approximately 60 seconds you will have delicious cotton candy. Take the bamboo stick, move it along the inner surface of the bowl and turn the stick around while doing so. As a result you will get the typical cotton candy shape (The bamboo stick may be cleaned with a dry cloth. It is recommended that the stick was not entirely smooth, cotton candy sticks better to the rough bamboo stick).
6. After having produced the amount of cotton candy you need, please do not switch off the device but rather clean the cotton candy turner with water first. Keep pouring water into it while the head of the cotton candy turner continues to rotate. After that you can switch off the machine. The device should be cleaned after each use.

6. NOTES

1. Keep minors away from the machine.
2. The electric cable must not be near to the hot surface of the machine. Please ensure that the electric cable and the connector plug do not come into contact with water or any other liquids. DO NOT use the device if the cable or the connector plug is damaged.
3. Please DO NOT use the surface of the machine while in operation. DO NOT move the machine while in operation.
4. Never touch the plug or cable with wet hands.
5. The temporary motor power of the device amounts to 80%. It is best to avoid extremely long usage periods. In order to prolong the life of the machine the engine should rest for 20 minutes after every hour of usage.
6. Before cleaning make sure that the plug is pulled out.
7. If the cotton candy turner doesn't make any cotton candy, please turn off the device and remove burnt sugar with soft cloth.

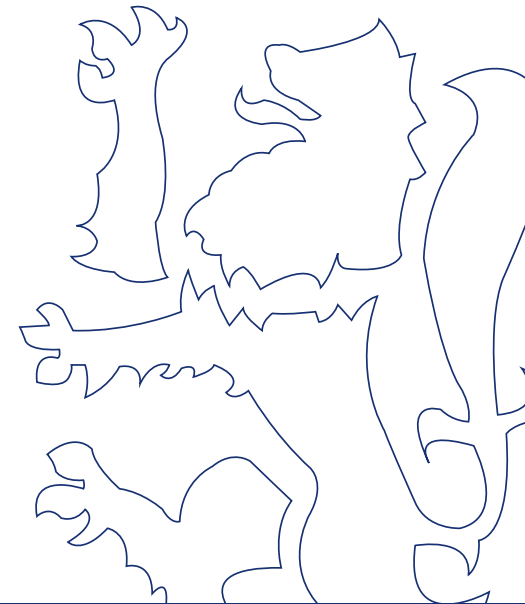
7. TECHNICAL DETAILS





MANUEL D'UTILISATION

MACHINE À BARBE À PAPA



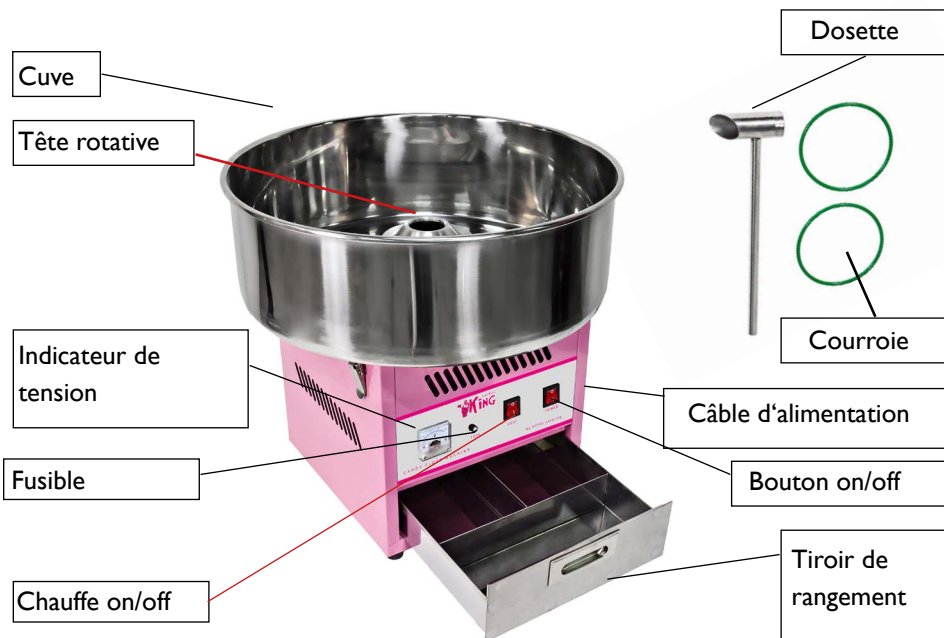
I. INTRODUCTION

Versez le sucre, ingrédient principal, puis ajoutez selon vos goûts et vos envies des ingrédients complémentaires pour donner à la barbe à papa différents parfums et couleurs. Avec cet appareil, vous pouvez aussi bien produire des barbes à papa blanches classiques que des barbes à papa jaunes, bleues, vertes, oranges ou lila. Les parfums également peuvent varier : pomme, fraise, pêche, pastèque, litchi, mangue, etc

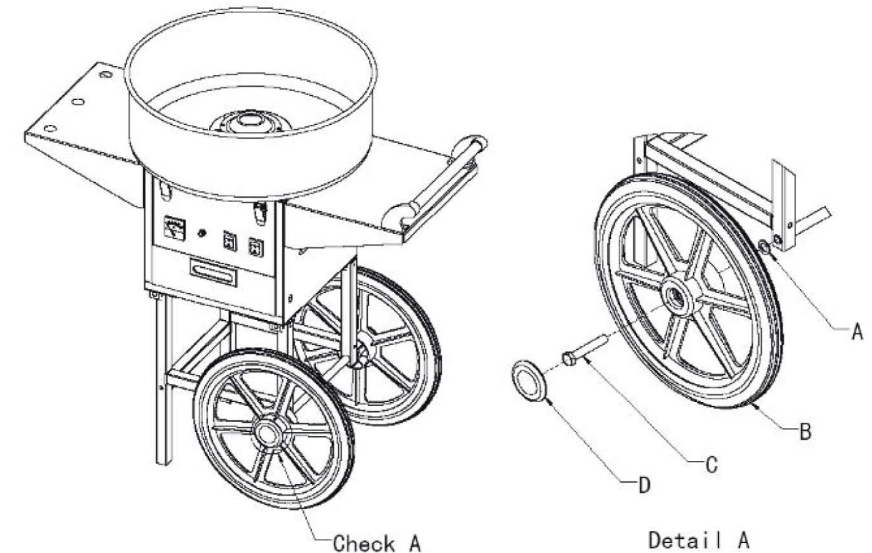
2. DÉTAILS TECHNIQUES

Model	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Puissance (W)	1200	1200	1200	1200
Voltage (V)	230	230	230	230
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Production (Sec)	1 pièce / 60	1 pièce / 60	1 pièce / 60	1 pièce / 60

3. STRUCTURE DE L'APPAREIL



Le montage de la roue s'effectue selon les indications fournies sur ce dessin.



4. AVANT L'UTILISATION

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, afin de vous assurer d'avoir parfaitement compris ses fonctions et comment les utiliser.
2. Après avoir sorti la machine de son emballage, il vous faudra laver les différentes pièces à l'eau froide, puis les sécher à l'aide d'un chiffon doux.
3. La machine doit être installée sur un espace de travail stable et plan.
4. Contrôlez la tension avant de brancher l'appareil.

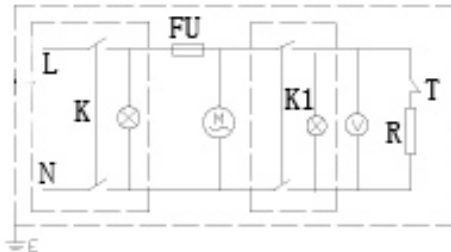
5. UTILISATION

1. Pour déplacer l'appareil, appuyez sur la poignée (vers le bas) et assurez-vous que les pieds de l'appareil ne touchent plus le sol (cela concerne les modèles avec chariot).
2. Pressez le bouton ON et laissez le moteur tourner pendant 1 à 2 minutes. Regardez maintenant si l'appareil est prêt à fonctionner. (l'emplacement de la machine doit être ajusté si elle vibre trop).
3. Pressez le bouton „Heat” (pour augmenter la chaleur). Laissez l'appareil chauffer pendant au moins 10 à 15 minutes. Si ce délai n'est pas respecté, le sucre introduit dans la machine risque de brûler.
4. Lorsque la tête rotative est suffisamment chaude, versez une pleine cuillère doseuse de sucre cristall au milieu de la machine à barbe à papa.

5. Au bout de 60 secondes environ, la barbe à papa commence à se former. Utilisez un bâtonnet en bambou pour la récolter en faisant tourner celui-ci autour de la cuve pour obtenir la forme traditionnelle de barbe à papa. (Le bâtonnet en bambou devra être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide). Il est recommandé d'utiliser un bâtonnet de bambou brut et non poli, si la surface est trop lisse, la barbe à papa aura du mal à s'y accrocher.
6. Après avoir produit la quantité souhaitée de barbe à papa, n'éteignez pas l'appareil immédiatement, mais nettoyez d'abord la cuve avec de l'eau. Continuez à verser de l'eau dans la tête rotative toujours en mouvement pour éliminer les résidus de sucre. L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

6.INDICATIONS

1. Tenir hors de la portée des enfants.
2. Le câble doit être tenu à l'abri de la chaleur produite par la machine. Veillez à protéger le câble et la prise de tout contact avec l'eau ou avec d'autres liquides. N'utilisez jamais la machine si le câble ou la prise sont endommagés.
3. Ne touchez ni n'utilisez pas la surface de la machine pendant son fonctionnement. Ne déplacez pas la machine lorsqu'elle est en marche.
4. Ne touchez jamais la prise ou le câble avec des mains humides, afin d'éviter les chocs électriques.
5. La puissance instantanée du moteur s'élève jusqu'à 80%. Il est conseillé d'éviter une utilisation prolongée sur une trop longue période. Afin d'assurer la longévité de la machine, il est conseillé de laisser au moteur 20 minutes de repos après chaque heure de fonctionnement.
6. Assurez-vous d'avoir débranché l'appareil avant de commencer le nettoyage.
7. Si la machine ne produit plus de barbe à papa, éteignez l'appareil et retirez le sucre brûlé à l'aide d'un tissu.



ISTRUZIONI PER L'USO

MACCHINA PER ZUCCHERO FILATO

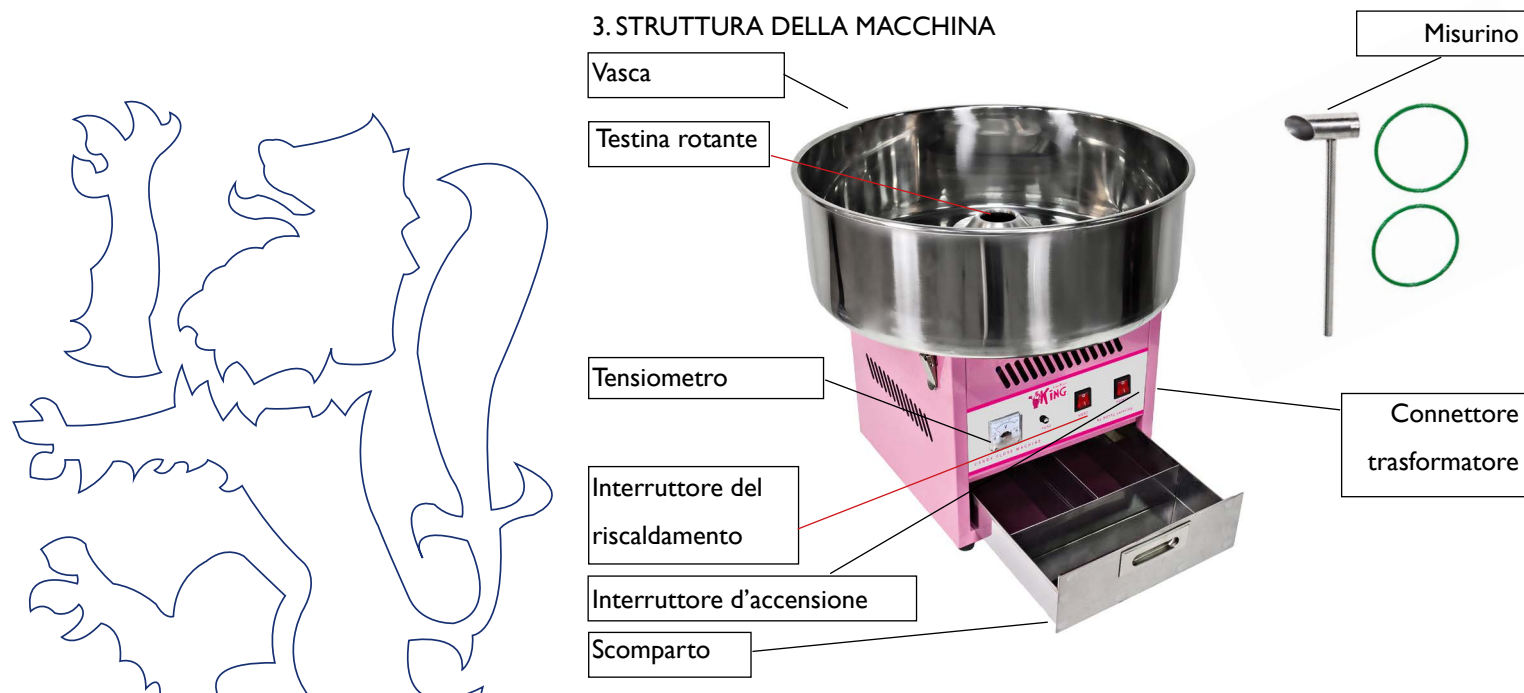
1. INTRODUZIONE

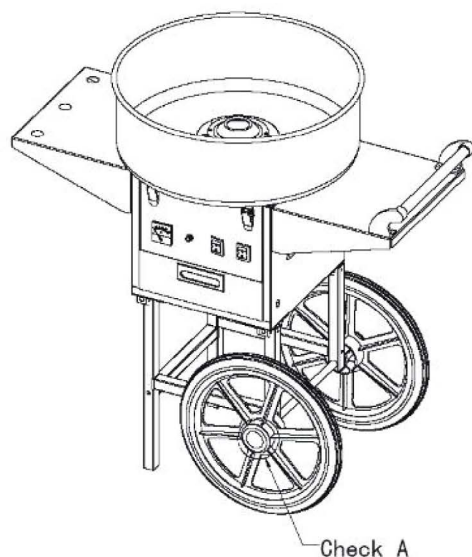
Aggiungete lo zucchero quale ingrediente principale, quindi potete aggiungere a piacere sostanze ausiliarie per produrre zucchero filato in altri gusti e colori. Con questa macchina della Royal Catering non si produce solamente zucchero filato bianco, ma anche nei colori rosso, giallo, blu, verde, arancione e viola. È inoltre possibile realizzarlo anche in molti gusti diversi come mela, fragola, pesca, anguria, litchi, mango e molti altri.

2. DETTAGLI TECNICI

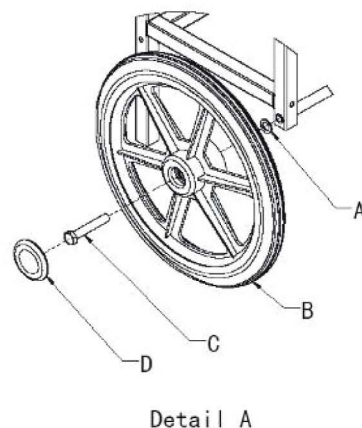
Modello	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Potenza (W)	1200	1200	1200	1200
Tensione (V)	230	230	230	230
Frequenza (Hz)	50	50	50	50
Rendimento (Sec)	1 pz./30	1 pz./30	1 pz./30	1 pz./30

3. STRUTTURA DELLA MACCHINA





Si prega di montare la ruota secondo le indicazioni dell'immagine.



4. PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

1. Si prega di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima dell'utilizzo, al fine di comprendere completamente le funzioni di questa macchina.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio dalla macchina, le diverse componenti devono essere pulite con acqua fredda ed infine asciugate con un panno morbido.
3. L'apparecchio deve essere installato su un piano di lavoro stabile.
4. Controllate il voltaggio prima di infilare la spina.

5. AZIONAMENTO

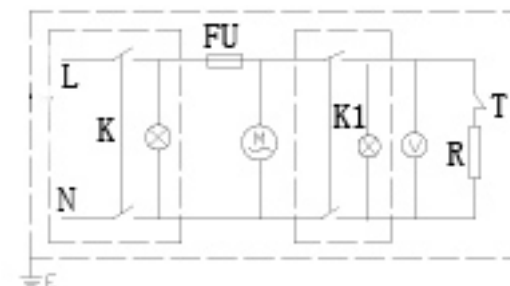
1. Spostando la macchina, premere la maniglia verso il basso e assicurarsi che entrambi i piedi non tocchino il pavimento (riguarda i modelli con il carretto).
2. Premere l'interruttore per avviare la macchina e lasciarla in funzione per 1-2 minuti. Successivamente controllare se la macchina è pronta per essere utilizzata. (Se la macchina vibra molto bisogna posizionarla su una base solida.)
3. Premere il tasto „Heat” - (interruttore di calore).. Attendere circa 10-15 minuti in modo che la testa venga correttamente riscaldata. Se lo zucchero viene introdotto prima del tempo previsto, si rischia che quest'ultimo bruci.
4. Dopo aver riscaldata la testa, si può iniziare il lavoro - versare i cristalli di zucchero, misurati col dosatore, al centro della testa girevole della macchina per zucchero filato.

5. Dopo circa 60 secondi si forma lo zucchero filato. Introdurre il bastoncino di bambù all'interno del contenitore e far girare il bastoncino per dar forma allo zucchero. (Il bastoncino di bambù deve essere sempre pulito con un panno inumidito. È meglio che il bastoncino di bambù non sia completamente liscio in quanto lo zucchero si attacca di più ad un bastoncino ruvido.)
6. Dopo aver prodotto abbastanza zucchero filato si prega di non spegnere subito la macchina ma di pulire la testa girevole dov'è stato prodotto lo zucchero. Pulite la testa della macchina con dell'acqua e successivamente spegnete la macchina. La macchina dovrebbe essere pulita dopo ogni uso.

6. AVVISO

1. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
2. Il cavo elettrico non deve entrare in contatto con la superficie calda della macchina. Assicurarsi che il cavo elettrico e la presa elettrica non vengano in contatto con l'acqua o con altri liquidi. Non utilizzare la macchina, se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati.
3. Non toccare la superficie della macchina quando quest'ultima è in funzione. Non muovere la macchina quando è in funzione.
4. Non toccare la presa o il cavo con le mani bagnate per evitare di provocare uno shock elettrico.
5. La potenza temporanea del motore è 80%. Si prega di evitare di sovraccaricare il motore utilizzandolo per troppo tempo. Per aumentare la durata della macchina, il motore dovrebbe fare una pausa di 20 minuti dopo ogni ora di lavoro.
6. Prima di pulire la macchina assicurarsi che la corrente sia staccata.
7. Se la testa rotante non funziona si prega di spegnere l'apparecchio e rimuovere lo zucchero bruciato.

7. SCHEDA TECNICA



INSTRUKCJA OBSŁUGI

MASZYNA DO WATY CUKROWEJ

PROSIMY O PRZECZYTANIE INSTRUKCJI OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWANIEM!

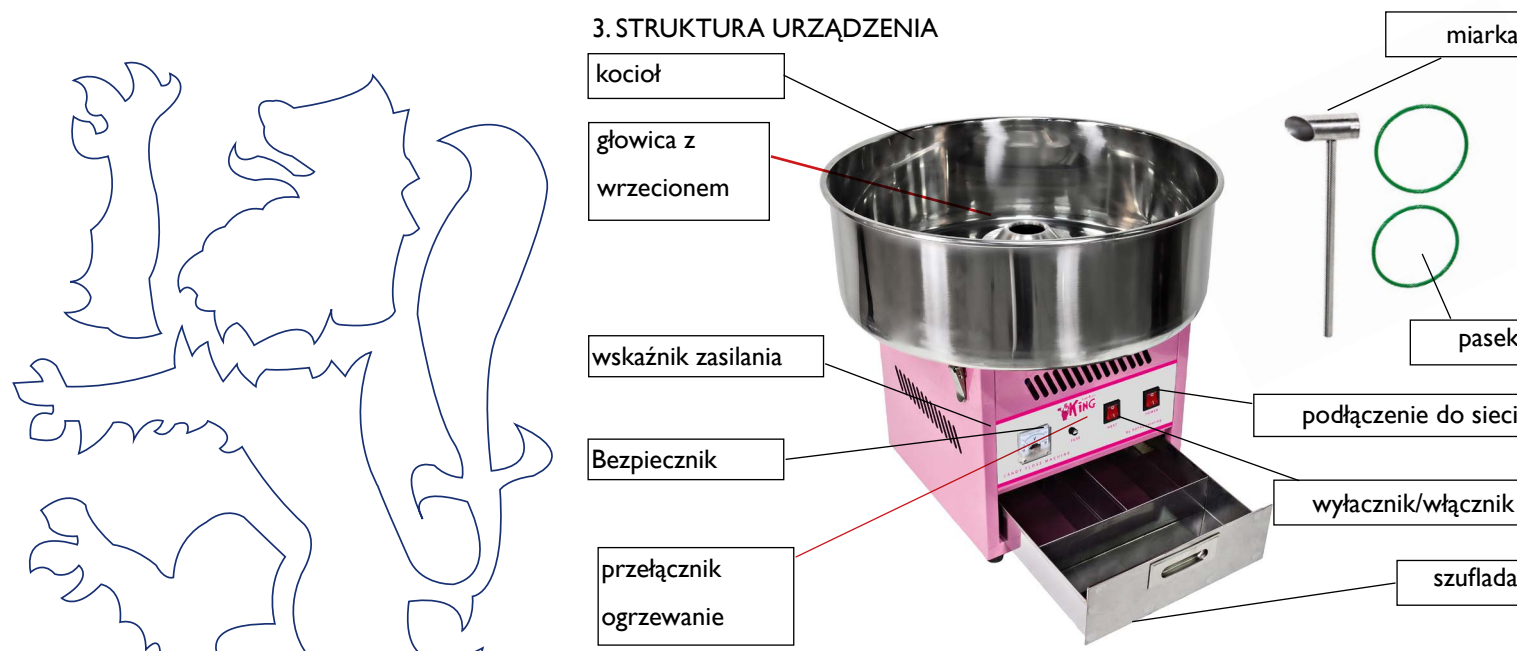
1. WPROWADZENIE

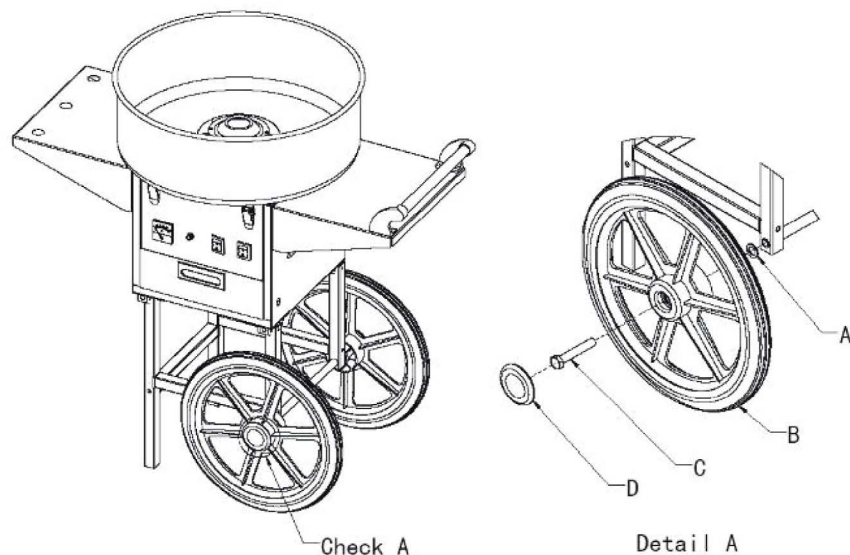
Dodać cukier jako główny składnik. W zależności od upodobań można dodać dowolny materiał pomocniczy, żeby uzyskać inne smaki i kolory waty cukrowej. Z tą maszyną firmy Royal Catering można produkować nie tylko białą watę cukrową, ale również czerwoną, żółtą, niebieską, zieloną, pomarańczową i różową. Można również wytworzyć wiele różnych smaków, jak jabłkowy, truskawkowy, brzoskwinowy, ananasowy, liczi, mango i wiele innych.

2. SZCZEGÓŁY TECHNICZNE

Model	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Moc (W)	1200	1200	1200	1200
Napięcie (V)	230	230	230	230
Częstotliwość (Hz)	50	50	50	50
Wydajność (sek)	1 szt./ 60 sek	1 szt./ 60 sek	1 szt./ 60 sek	1 szt./ 60 sek

3. STRUKTURA URZĄDZENIA





4. PRZED UŻYCIEM

1. Prosimy o przeczytanie instrukcji obsługi przed użytkowaniem, żeby zrozumieć zasady funkcjonowania maszyny.
2. Po rozpakowaniu maszyny części należy oczyścić zimną wodą i na koniec wytrzeć miękką szmatką do sucha.
3. Maszyna musi być zainstalowana w stałym miejscu pracy.
4. Sprawdzić napięcie przed włożeniem wtyczki do gniazdka.

5. OBSŁUGA

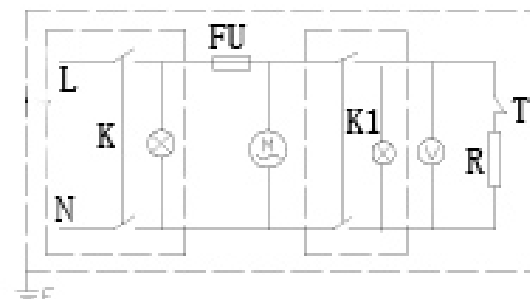
1. Przy przemieszczaniu maszyny docisnąć uchwyt w dół i upewnić się, czy obie przednie nóżki nie dotykają podłoża (dotyczy modeli z wózkami).
2. Nacisnąć „Power” (włącznik/wyłącznik) i pozostawić działającą maszynę na 1-2 minuty. Zajrzeć do środka, czy maszyna jest gotowa do pracy (należy dopasować ustawienie maszyny, jeśli ekstremalnie wibruje).
3. Włączyć przycisk „Heat” (przełącznik grzania). Poczekać co najmniej 10-15 minut aby głowica urządzenia dobrze się rozgrzała. Jeśli cukier zostanie wsypany do głowicy przed upływem tego czasu, istnieje ryzyko jego przypalenia.
4. Po rozgrzaniu głowicy urządzenia, można rozpocząć pracę – dosypać jedną miarkę cukru na środku głowicy do waty cukrowej.

5. Po około 60 sekundach powstanie wata. Do wnętrza miski włożyć patyczek bambusowy i kręcić nim, żeby uzyskać określony kształt waty (patyczek bambusowy musi być oczyszczony wilgotną szmatką i zaleca się aby patyczek nie był całkowicie gładki, wata lepiej trzyma się szorstkiego patyczka).
6. Po nawinięciu wystarczającej ilości waty nie należy natychmiast wyłączać urządzenia, tylko oczyścić głowicę do waty wodą. Głowica powinna obracać się nadal i należy dolać do środka niewielką ilość wody, a następnie wyłączyć maszynę. Maszynę należy wyczyścić po każdym użyciu.

6. WSKAZÓWKI

1. Trzymać maszynę z dala od dzieci.
2. Przewód elektryczny nie może się znajdować w pobliżu gorących powierzchni maszyny. Zwrócić uwagę, żeby przewód elektryczny i wtyczka nie miały kontaktu z wodą lub inną cieczą. **NIE UŻYWAĆ** maszyny, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone.
3. Nie należy dotykać powierzchni urządzenia podczas pracy. Nie należy przemieszczać pracującej maszyny.
4. Nie dotykać wtyczki lub przewodu mokrymi dłońmi, żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
5. W celu przedłużenia żywotności maszyny po godzinie pracy należy zatrzymać maszynę na ok. 20 minut, żeby uniknąć przeciążenia.
6. Przed czyszczeniem maszyny upewnić się, czy wtyczka jest odłączona od gniazdka.
7. Jeśli głowica nie działa, należy wyłączyć maszynę, usunąć przepalony cukier miękką szmatką.

7. DANE TECHNICZNE



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MAQUINA DE ALGODÓN DE AZUCAR



1. INTRODUCCIÓN

Para preparar el algodón de azúcar, añade azúcar como ingrediente principal a la máquina y agregue a continuación otros productos para obtener diferentes sabores y colores según su gusto.

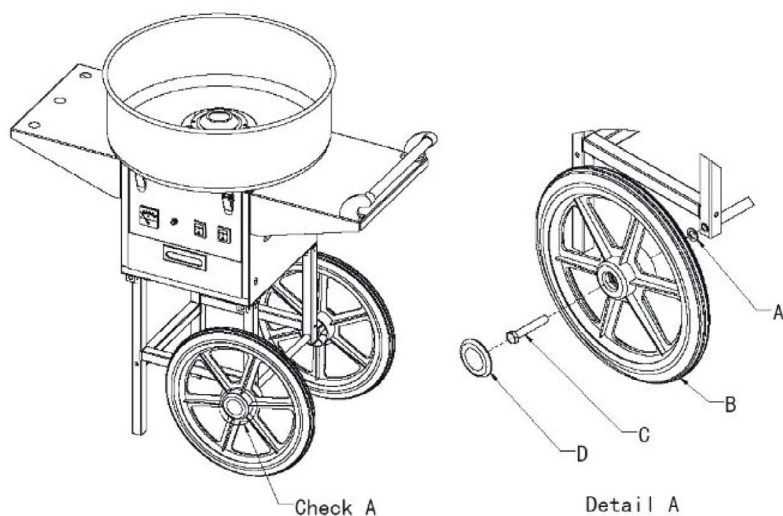
Con este aparato de la casa Royal Catering podrá usted proponer a sus clientes, además de algodón de azúcar blanco, también rojo, amarillo, azul, verde, naranja y lila. También podrá sugerir una gran variedad de sabores como manzana, fresa, melocotón, sandía, lichi, mango y muchos otros.

2. DATOS TÉCNICOS

Modelo	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Potencia (W)	1200	1200	1200	1200
Tensión (V)	230	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50	50	50	50
Rendimiento (Seg)	1 porción / 60	1 porción / 60	1 porción / 60	1 porción / 60

3. ESTRUCTURA DE LA MÁQUINA





Monte la máquina como se muestra en el dibujo.

4. ANTES DE UTILIZAR

1. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato, asegúrese de que ha comprendido correctamente el funcionamiento del mismo.
2. Una vez desempaquetada la máquina, las piezas deben lavarse con agua fría y secarse suavemente a continuación con un paño seco.
3. Este aparato debe instalarse en un lugar de trabajo fijo.
4. Controle la tensión antes de enchufar el aparato.

5. INSTRUCCIONES DE EMPLEO

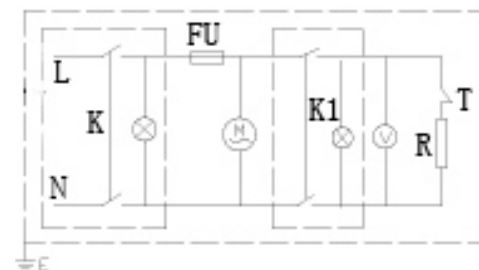
1. Para mover la máquina, presione la manilla hacia abajo y asegúrese que los pies del dispositivo no tocan el suelo (en los modelos con carrito).
2. Encienda la máquina y deje que se establezca 1-2 minutos. Pasado este tiempo compruebe si el aparato está operativo (habrá que regular la estabilidad de la máquina si ésta vibra demasiado).
3. Presione el botón „Heat“ y deje que la máquina se caliente al menos 10-15 minutos para que el cabezal esté bien caliente. Si introduce el azúcar antes del tiempo indicado existe el riesgo que éste se queme.
4. Después de calentar el cabezal correctamente puede empezar a trabajar, introduciendo una medida de azúcar en el centro del cabezal.

5. Después de 60 segundos aproximadamente empezará a salir el algodón de azúcar. Introduzca el palito de bambú y gírelo a lo largo de la pared de la olla, para dar la forma al algodón. (El palito de bambú ha de humedecerse con un trapo de agua. Se recomienda asimismo utilizar palitos con superficie rugosa, ya que el algodón se adhiere mejor que en los lisos.
6. Después de haber finalizado la producción de algodón dulce deseada, es necesario limpiar el cabezal rotativo. Para ello debe de verter un poco de agua en el cabezal, mientras éste gira. Una vez concluida la limpieza del cabezal puede apagar el dispositivo. Se recomienda limpiar la máquina tras cada uso.

6. ADVERTENCIA

1. Mantenga la máquina fuera del alcance de los menores.
2. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes. Evite que el cable entre en contacto con agua u otros líquidos. No utilice la máquina si el cable o el enchufe están dañados.
3. Durante su funcionamiento no toque la superficie de la máquina ni tampoco la desplace.
4. Evite tocar el enchufe con las manos mojadas para evitar una descarga eléctrica.
5. El rendimiento del motor es del 80%, evite utilizar la máquina periodos extremadamente largos de tiempo. Para alargar la vida útil de la máquina se debería hacer una pausa de 20 minutos tras cada hora de uso.
6. Previo a la limpieza asegúrese que el enchufe está desenchufado del suministro eléctrico.
7. Si el cabezal rotativo no funcionara, apague la máquina y retire el azúcar quemado con un trapo.

7. DETALLES TÉCNICOS





DE

Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

EN

We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

FR

Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d'emploi sont conformes aux normes Ce.

PL

Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

IT

Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all'interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

ES

Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

- [1]** RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
 ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

- [2]** Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
 von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

CONTACT

emaks spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością sp.k.

Ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra

Nr. kom.: +48 506 06 05 74
E-mail: info@emaks.pl

expon^{do}
www.expondo.de