

www.kiy-v.ua

Інструкція з експлуатації

Апарат для солодкої вати

УСВ-4

УВАГА! Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Апарат для солодкої вати призначений для приготування солодкої вати.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання три температури від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 60%.
- 1.7. Забороняється:
 - експлуатувати установку без заземлення;
 - залишати ввімкнену установку без нагляду;
 - проводити ремонт під напругою;
 - торкатися гарячих та рухомих поверхонь приладу;
 - допускати дітей до пристрою;
 - мити прилад струменем води;
 - опускати паличку нижче рівня захисного кожуху;
 - одночасне вимкнення нагрівача та двигуна;
 - самостійно розбирати жиклерну голівку;
 - занурювати виріб у воду;
 - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.
- 1.8. Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, тільки під наглядом чи після інструктажу щодо використання приладу безпечним способом і зрозуміння небезпеки, яка пов'язана з цим.
- 1.9. Зберігайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком до 8 років.
- 1.10. Пристрій не призначений для роботи з підключенням через зовнішні таймери або окремої системи дистанційного керування.

6.2. Претензії не приймаються:

- на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
- при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
- при ремонті установки споживачем.

7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

⇒ Потужність, кВт	1,2
⇒ Напруга, В	230
⇒ Габаритні розміри (без захисного кожуху), мм	
довжина	300/575
ширина	410/575
висота	390/460
⇒ Маса, кг	10
⇒ Розміри упаковки (д / ш / в), мм.	352*450*450

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Апарат для солодкої вати побутовий складається з корпусу (1) (див. Рис.1), жиклерної голівки (2), панелі управління, ємності, що уловлює (на малюнку не показана). На панелі управління розташовані: перемикач увімкнення електродвигуна (3), ручка регулятора потужності нагрівача (4), перемикач увімкнення нагрівача (5).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).
- 3.4. Обертаючий момент від електродвигуна через муфту і підшипниковий вузол передається на жиклерну голівку. Під дією відцентрової сили, розплавлений цукор надходить через щілини голівки в зону уловлювальної ємності у вигляді цукрових ниток, де збирається на паличку.
- 3.5. Встановіть апарат на горизонтальну площину.
- 3.6. Відкрутіть 2 транспортувальних гвинта (6) на верхній кришці.
- 3.7. Встановіть уловлювальну ємність на апарат. Проверніть рукою голівку, переконайтеся, що вона не торкається ємності.
- 3.8. Завантажте цукор в голівку.
Застосовувати цукор дозволяється, тільки з цукрових буряків.
Тростинний цукор - забороняється. Проверніть жиклерну голівку для рівномірного розподілу в ній цукру. Кнопкою (3) увімкніть обертання. Кнопкою (5) увімкніть нагрівач і плавним рухом регулятора (4) виведіть виріб на робочий режим. Приблизно через 40-60 сек. почне виходити цукрова вата.

Цукрову вату збирайте на паличку. Ручкою регулятора виставте бажану продуктивність. По мірі витрати досипати цукор в голівку без зупинки електродвигуна. Під час роботи в жиклерній голівці повинно залишатися цукру не менше 1/3 ємності.

3.9. Для зупинки апарату виведіть регулятор у мінімальне положення і вимкніть нагрівач (не вимикаючи двигун).

3.10. При транспортуванні і тривалих перервах в роботі слід зафіксувати каркас до верхньої кришки за допомогою транспортувальних гвинтів.

3.11. При великому розкиді вати зніміть крильчатку (7), яка встановлена на голівці (2).



Рис. 1 Апарат для солодкої вати.

1 - корпус, 2 - жиклерна голівка, 3 - перемикач увімкнення електродвигуна, 4 - ручка регулятора, 5 - перемикач увімкнення нагрівача, 6 - транспортувальний гвинт; 7 - крильчатка.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (окремим) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця.

При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці.

Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.

4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.

4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.

4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.

4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.

4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.

4.8. Встановлюйте пристрій на термостійку поверхню.

4.9. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.

5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

• Апарат для солодкої вати	1 шт.
• Інструкція з експлуатації	1 шт.
• Упаковка	1 шт.

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

6.1. Гарантійний термін роботи установки - 12 місяців з дня продажу. Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. Гарантійна майстерня знаходиться за адресом: м Київ, вул. Гарматна, 6. Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.