http://torgoborud.com.ua

ПАСПОРТ

УСТАНОВКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА САХАРНОЙ ВАТЫ

УСВ-4-1,1/220
(УПСВ-1)

Благодарим Вас за покупку!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем приступить к эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с данным паспортом.

Выполняя все указания, изложенные в паспорте, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и получите наиболее качественный продукт.

Для заметок

7. СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ.

Дата продажи _____

№ изделия _____

Подпись продавца_____

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Установка является промышленным оборудованием и предназначена для приготовления сладкой ваты.

1.2 Изделие соответствует требованиям ТУ У 25288344.004-2000.

1.4 Изделие эксплуатируется при температуре окружающей среды от **+10°С** до **+30°** С и относительной влажности не более **60%.**

1.5 При эксплуатации аппарата необходимо дополнительно руководствоваться «Правилами технической эксплуатации электроустановок».

1.6 В конструкцию установки могут быть внесены незначительные усовершенствования, которые не отражены в настоящем паспорте.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

⇒ Потребляемая мощность, кВт	1,1
⇒ Номинальное напряжение, В	220
⇒ Габаритные размеры (без улавливающей емкости), мм	
длина	330
ширина	265
высота	360
⇒ Масса, кг.	12

3.УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

3.1 Установка состоит из корпуса (1) (см. рис.1), жиклерной головки (2), панели управления, и улавливающей емкости (на рисунке не показана). На панели управления расположены: кнопка включения электродвигателя (3), ручка регулятора мощности нагревателя (4), кнопка включения нагревателя (5).

3.2 Вращающий момент от электродвигателя через муфту и подшипниковый узел передается на жиклерную головку. Под действием центробежной силы расплавленный сахар поступает через щели головки в зону улавливающей емкости в виде сахарных нитей, где собирается на палочку.

4.ПОРЯДОК РАБОТЫ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

4.1 Установите аппарат на горизонтальную плоскость.

4.2 Открутите 2 транспортировочных винта (6) на верхней крышке.

4.3 Установите улавливающую емкость на аппарат. Проверните рукой головку, убедитесь, что она не касается улавливающей емкости.

4.4 Засыпьте сахар в головку.

Внимание! Применять сахар разрешается, только из сахарной свеклы. Тростниковый сахар – запрещается. Проверните жиклерную головку для равномерного распределения в ней сахара. Кнопкой (3) включите вращение. Кнопкой (5) включите нагреватель и плавным движением регулятора (4)

выведите изделие на рабочий режим. Примерно через 40-60сек. начнёт выходить сахарная вата.

Выбрасываемую в улавливающую емкость сахарную вату собирайте на палочку. Ручкой регулятора выставьте желаемую производительность. По мере расхода досыпайте сахар в головку без остановки электродвигателя. Во время работы в жиклерной головке дожно оставаться сахара не менее 1/3 емкости.

Рис. 1 Аппарат приготовления сладкой ваты.
1 – корпус, 2 – жиклерная головка, 3 – кнопка включения электродвигателя, 4 – ручка регулятора, 5 – кнопка включения нагревателя, 6 – транспортировочный винт; 7 - крыльчатка.

4.5 Для остановки аппарата выведите регулятор в минимальное положение и выключите нагреватель (**не выключая двигатель!).**

4.6 Для охлаждения головки двигатель должен работать еще не менее 5 минут. ОДНОВРЕМЕННОЕ выключение нагревателя и двигателя КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!.

4.7 При транспортировке и длительных перерывах в работе следует зафиксировать каркас к верхней крышке при помощи транспортировочных винтов.

4.8 При большом разбросе ваты снимите крыльчатку (7), которая установлена на головке (2).

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ НОРМ САНИТАРИИ.

5.1 **ВНИМАНИЕ!** Параметры Вашей электросети должны соответствовать мощности изделия.
Изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с заземленным (третьим) защитным проводом. В целях Вашей безопасности подключайте изделие только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не оборудована защитным заземлением, обратитесь к квалифицированному специалисту.
ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!
Включение и отключение штепсельной вилки производить только при «0» положении терморегулятора и отключенном нагревательном элементе изделия. При нарушении этого требования возможно дуговое перекрытие контактов вилки или получение травмы работником.

5.2 Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

5.3 Не допускается попадания влаги на токоведущие части изделия.
Категорически запрещается промывка изделия или его частей под струей воды. Изделие или его части не должны погружаться в воду.

5.4 Замену сетевого шнура производить только в сервис-центре или гарантийной мастерской предприятия-изготовителя.

5.5 В процессе работы жиклерная головка значительно нагревается. Будьте осторожны!

5.6 Самостоятельно разбирать жиклерную головку - запрещается.

5.7 Оставленная без присмотра установка может служить причиной пожара!

5.8 Переносить аппарат разрешается только за ручки.

5.9 Запрещается:

⇒ эксплуатировать установку без заземления;
⇒ оставлять включенную установку без присмотра;
⇒ производить ремонт под напряжением;
⇒ прикасаться к горячим поверхностям прибора;
⇒ допускать детей к работе на установке;

---

6. комплектация

Установка для приготовления сладкой ваты	1шт.
Улавливающая ёмкость	1шт.
Паспорт	1шт.
Упаковка	1шт.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

7.1 Гарантийный срок работы установки -12 месяцев со дня продажи. В течение гарантийного срока неисправности, возникшие по вине изготовителя, устраняются за его счет.

7.2 Претензии не принимаются:

⇒ на некомплектность и механические повреждения установки после ее продажи;
⇒ при нарушении правил эксплуатации, указанных в настоящем паспорте;
⇒ при ремонте установки потребителем.