



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.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 1.1** Установка предназначена для приготовления сладкой ваты.
- 1.2** Изделие соответствует требованиям ТУ У 25288344.004-2000.
- 1.3** Изделие эксплуатируется при температуре окружающей среды от +10°C до +30° С и относительной влажности не более 60%.
- 1.4** При эксплуатации аппарата необходимо дополнительно руководствоваться «Правилами технической эксплуатации электроустановок».
- 1.5** 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. Тросниковый 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 40-60 сек начнет выходить сахарная вата.

Выбрасываемую в улавливающую емкость сахарную вату собирайте на палочку. Ручкой досыпайте сахар в головку без остановки электродвигателя. Во время работы в жиклерной головке должно оставаться сахара не менее 1/3 емкости.



Украина, 36012 го. Полтава, ул. Ветеринарная, 22, 1-й этаж, оф.107
Полтава **(053)269-34-88**, Киев **(044)361-80-18**
(067)530-08-82 (066) 223-70-43
Интернет каталог hotmax.com.ua
Электронная почта market@hotmax.com.ua

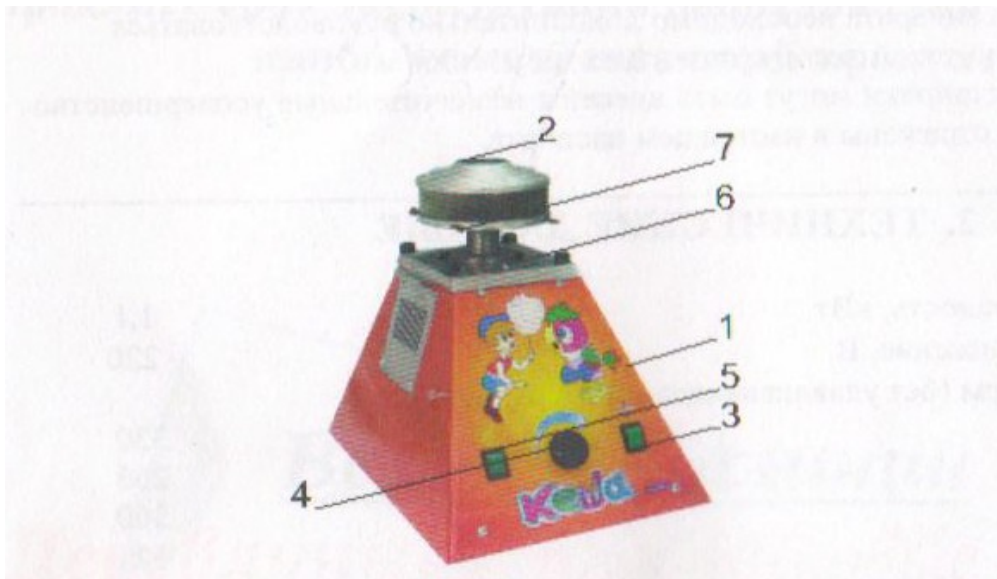


Рис. 1 Аппарат приготовления сладкой ваты.

- 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	1 шт.
Улавливающая ёмкость	1 шт.
Паспорт	1 шт.
Упаковка	1 шт.