

*Аппарат
для приготовления сахарной ваты*

ПЧЕЛКА NEW

ПАСПОРТ

Руководство по эксплуатации

**Внимание! Перед началом эксплуатации снять транспортировочные
винты!!!**

ВНИМАНИЕ! *В связи с постоянной работой по совершенствованию изделия, повышающей его надежность и улучшающей качество, в конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в данном руководстве.*

Прежде чем приступать к работе внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и обслуживанию изделия...

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Перед началом работы с аппаратом для приготовления сахарной ваты Пчелка NEW (далее по тексту «аппарат») внимательно изучить данное руководство и в первую очередь правила техники безопасности. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание аппарата, что послужит гарантией его долгой, надежной и безотказной работы.

1.2. При покупке требовать проверки ее комплектности и работоспособности. Проверить наличие свидетельства о приемке и продаже. Убедиться, что в нем отмечены дата выпуска и продажи.

1.3. После транспортирования при отрицательной температуре перед освобождением аппарата от упаковки необходимо выдержать ее при комнатной температуре в течение 12 часов.

1.4. Аппарат соответствует климатическому исполнению УХЛ, категория 4 и предназначен для эксплуатации в следующих климатических условиях:

- температура окружающего воздуха от -5°C до 35°C;
- относительная влажность воздуха не более 60% при температуре 20°C;
- атмосферное давление от 86 до 106 кПа.

1.5. Перед тем как включить аппарат, внимательно ознакомьтесь с элементами управления, надписями и символами на панели управления.

1.6. При обнаружении неисправности после включения, немедленно выключить аппарат и вызвать специалиста для ремонта.

Для предотвращения серьезной поломки не прибегать к повторному включению до отыскания и устранения неисправности!

2. НАЗНАЧЕНИЕ АППАРАТА

Аппарат предназначен для приготовления сахарной ваты путем расплавления карамели через специальные отверстия за счет высокой скорости вращения головки, создающей центробежную силу.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1. Производительность, порций/ч, не менее	100
3.2. Расход сахара на порцию, г	15-20
3.3. Время непрерывной работы, час	12
3.4. Напряжение сети переменного тока, В	220 \pm 10%
3.5. Максимальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,1
3.6. Частота тока, Гц	50 \pm 1
3.7. Габаритные размеры, мм, не более:	
• длина	382
• ширина	382
• высота	400
3.8. Масса, кг, не более	7

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

- | | |
|--|--------|
| • аппарат Пчелка NEW | 1 шт. |
| • кольцо, задающие направление воздуха | 1 шт. |
| • руководство по эксплуатации | 1 экз. |

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Аппарат по типу защиты от поражения электрическим током соответствует изделиям класс I по ГОСТ 12.2.007.0-75.

5.2. Степень защиты, обеспечиваемая оболочками установки, не ниже IP20 по ГОСТ 14254-80.

5.3. АППАРАТ ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ЧЕРЕЗ ДВУХПОЛЮСНУЮ РОЗЕТКУ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ.

5.4. При эксплуатации аппарата необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с аппарата допускаются лица изучившие аппарат, принцип действия и конструкцию, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.5. При установке изделия должно быть обеспечено ее надежное заземление в соответствии с «Правилами техники безопасности при эксплуатации электроустановок».

5.6. При работе с установкой соблюдать следующие правила безопасности:

- ОТКЛЮЧАТЬ аппарат от сети перед санитарной обработкой и остановкой на ремонт;
- НЕ ДОПУСКАТЬ включение аппарата в электросеть, напряжение в которой выходит за пределы допуска указанного в данном руководстве;
- НЕ ОСТАВЛЯТЬ включенный аппарат без присмотра;
- НЕМЕДЛЕННО отключить аппарат от сети в случае возникновения неисправности и, НЕ ПРОИЗВОДЯ ПОВТОРНОГО ВКЛЮЧЕНИЯ вызвать специалиста для ремонта.

5.7. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** поручать ремонт аппарата случайным лицам.

5.8. В процессе работы **категорически запрещается** прикасаться к жиклерной головке и вращающимся элементам установки руками, палочками для сахарной ваты и т.д.

5.9. Все болтовые соединения должны быть надежно затянуты, жиклерная головка должна быть закручена до упора.

6. УСТРОЙСТВО УСТАНОВКИ

Аппарат состоит из корпуса и нержавеющей кольца, которое задает направление воздуха. Основным элементом аппарата является жиклерная головка, с помощью которой формируется поток сахарных нитей. Электродвигатель предназначен для создания вращающего момента. В результате вращения жиклерной головки с большой угловой скоростью расплавленный сахар (карамель) под действием центробежных сил проходит через диффузор. При этом формируются тонкие нити, которые с помощью палочек подхватывает оператор. Лепестки, закрепленные на головке, необходимы для создания воздушного потока вверх.

Для включения аппарата и управления производительностью служит пульт управления. Кнопкой «Пуск» производится включение вращения жиклерной головки и включение нагревателя. Требуемая мощность нагрева (температура) устанавливается ручкой регулятора мощности. Панель управления также оснащена вольтметром, который служит для индикации напряжения, а соответственно и мощности нагрева аппарата.

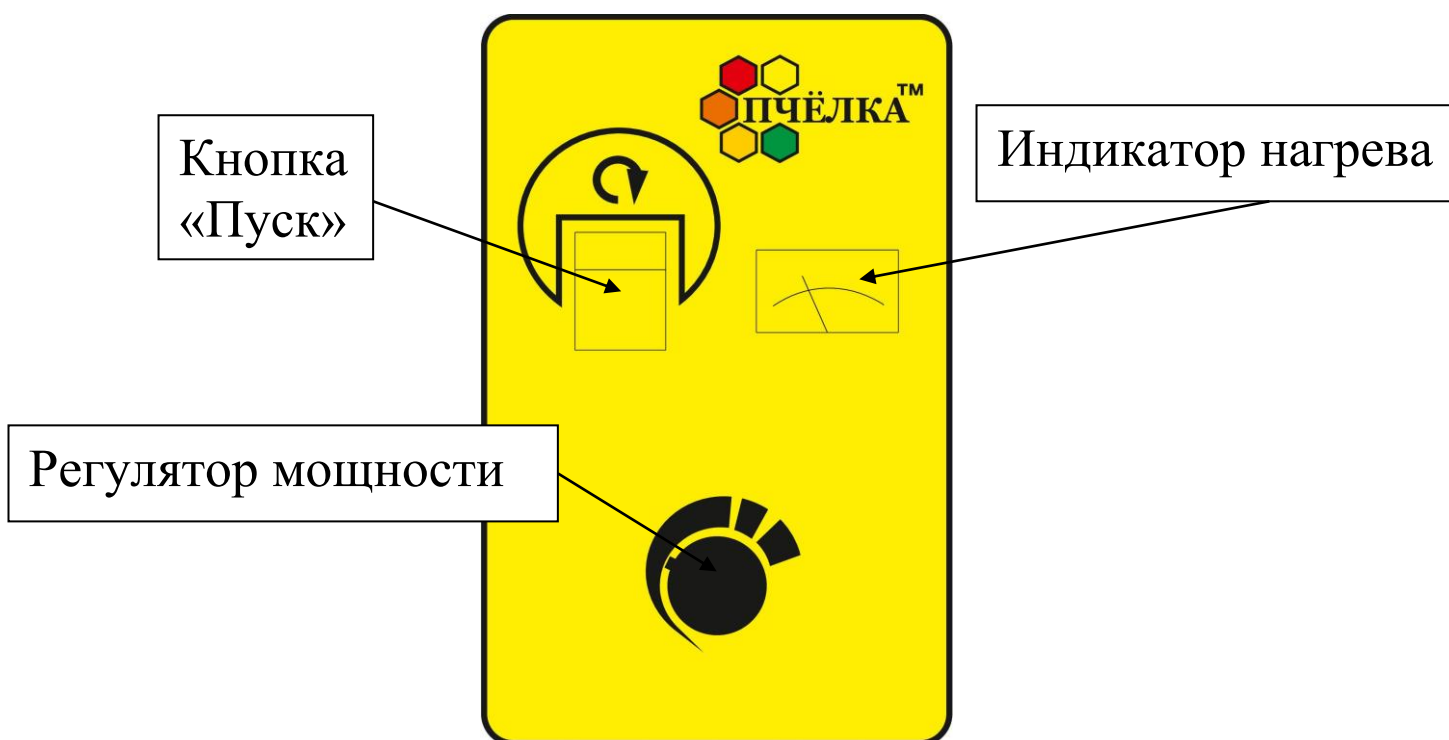


Рисунок 6.1. Панель управления.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 7.1 Распаковать аппарат, произвести внешний осмотр, проверить комплектность.
- 7.2 Установить аппарат на горизонтальную устойчивую поверхность на расстоянии не менее 100 мм. от стены.
- 7.3 Промыть детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами теплым водным 5% раствором пищевой соды, а затем все протереть насухо и просушить.
- 7.4 Произвести надежное заземление аппарата. **ПОМНИТЬ! Игнорирование этого требования может привести к поражению обслуживающего персонала электрическим током.**

8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 8.1 Подключить аппарат к электрической сети.
- 8.2 Засыпать сахар в головку. Включить нагрев и вращение, нажав кнопку «Пуск» и повернуть ручку регулятора до максимума, чтобы аппарат быстрее нагрелся. Через 2-3 минуты сахар начнет плавиться.
- 8.3. Когда аппарат нагреется, уменьшите нагрев с помощью ручки регулятора мощности. Во время работы определите положение ручки регулятора мощности, при котором нагрев жиклерной головки обеспечивает максимальный выход продукции и сахар не подгорает (головка не перегревается). В дальнейшем работайте при этом положении ручки. Сформированные нити оператор подхватывает палочкой, и быстро вращая ее вокруг своей оси, формирует порции.
По мере необходимости, сахар досыпайте в головку. Головка должна быть постоянно заполнена сахаром. Регулятором температуры (мощности) выбирается необходимая мощность и производительность.
- 8.4 **Паузы в работе можно делать только после выработки всего сахара из головки. Для предотвращения перегрева вала останавливать вращение головки необходимо не ранее чем через 5 мин. после выключения нагрева.**
- 8.5 Индикатор нагрева помогает определить оптимальное напряжение для поддержания нужной температуры нагрева.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 9.1 Техническое обслуживание изделия производится на месте его установки обслуживающим персоналом.
- 9.2 Ежедневно, после окончания работы необходимо прочищать головку от сахарных отходов. **Отключить аппарат от сети**, снять крышку, открутив четыре винта и влажной тряпкой убрать остатки сахара.
- 9.3 Ежедневно перед включением проверять надежность заземления, исправность шнура и вилки.
- 9.4 Не реже одного раза в неделю проверять болтовые соединения. Следить за надежностью всех креплений!
- 9.5 Не реже одного раза в месяц (при необходимости чаще) проводить санитарную обработку с последующей просушкой и удалением влаги.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование неисправности	Возможные причины	Способы их устранения
Не вращается головка	Сломалась кнопка	Заменить кнопку
	Сломалась вилка	Проверить исправность вилки
	Неисправен блок питания	Заменить блок питания
Не выходит вата	Не вставлены алюминиевые проставки	Поставить алюминиевые проставки между головкой и крышкой

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

11.1 Условия хранения аппарата у потребителя в части воздействия климатических факторов внешней среды должны соответствовать группе 2 (С) ГОСТ 15150-69.

11.2 Хранить аппарат следует в упакованном виде, в вертикальном положении, в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от -50 до + 40°С и относительной влажности воздуха не более 60% при температуре +20°С.

11.3 В воздухе не должно быть паров кислот, щелочей, а также других примесей вызывающих коррозию.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Дата выпуска « _____ » _____ 2 _____ г.

Дата продажи « _____ » _____ 2 _____ г.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Аппарат для приготовления сахарной ваты Пчелка NEW.

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу аппарата при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, изложенных в данном руководстве в течение 12 месяцев.

Средний срок службы аппарата – 5 лет.

На протяжении гарантийного срока эксплуатации владелец имеет право на бесплатный ремонт.

Владелец теряет право на гарантийный ремонт, а предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- отсутствия даты продажи и подписи продавца на гарантийных документах
- нарушения условий подключения (подключение изделия через неисправные переноски, удлинители и тройники), отклонения напряжения питания от предельно допустимых значений.

Срок службы товара прекращается в случае:

- внесения в конструкцию аппарата изменений и осуществления доработок, а также использования узлов, деталей, комплектующих изделий, не предусмотренных нормативными документами;
- использования установка не по назначению;
- повреждений или нарушений нормальной работы, причиненных животными или насекомыми;
- обнаружения следов воздействия химических веществ;
- стихийных бедствий.

Условиями гарантии не предусматривается профилактическое обслуживание и замена расходных материалов.