

Аппарат для приготовления сахарной ваты

Модель СС-3702



ПАСПОРТ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки FoodAtlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **FoodAtlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе для общественного питания фритюрницы, грили, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, аппараты для шаурмы, фризеры для мягкого мороженного, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины, сокоохладители, мангалы электрические, тостеры для хлеба и булочек и многое другое.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат СЕ).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте agrozavod.ru и в службе технической поддержки по телефону 8(800)5555905.

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Внимание:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), проверьте установку защиты выключателя.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Foodatias 🖏

- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с нагревательной поверхностью, которые за счет высокой температуры могут привести к ожогам.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.
- В режиме нагрева запрещено касаться руками ТЭНов и нагревающихся поверхностей, чтобы избежать получения ожогов.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.

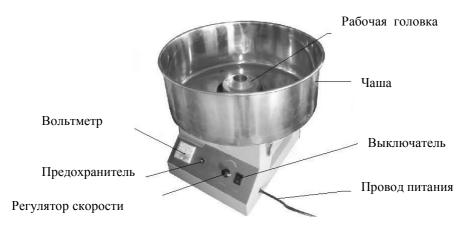
1. Краткое введение

Для приготовления сахарной ваты в качестве основного ингредиента используется сахар. Вы можете использовать различные вкусовые добавки, например со вкусом: яблока, клубники, персика, арбуза, личи, манго и другие, в этом случае цвет готового продукта будет: белым, красным, желтым, голубым, зеленым, оранжевым и т.д.

2. Основные характеристики

Модель	CC-3702
Размеры (мм)	520X520X410
Тепловая мощность	1000Вт
Мощность мотора	30Вт
Напряжение	220B
Частота тока в сети	50Гц
Производительность	5порций/1мин

3. Конструкция





4. Подготовка к работе.

- 1. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте инструкцию.
- 2. После того, как вы вынете аппарат из упаковки, протрите нагревательную головку влажной тряпкой.
- 3. Установите аппарат на ровной и жесткой поверхности, обеспечив достаточное расстояние до пола.
- 4. Перед включением аппарата убедитесь, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному в документах. Также следует проверить, соответствует ли розетка правилам техники безопасности, и установлен ли защитный автоматвыключатель.

5. Рекомендации по эксплуатации

1. Включите аппарат, установите регулятор скорости в рабочее положение и дайте аппарату поработать 1-2 минуты. Следите за тем, как работает оборудование. (Если аппарат сильно вибрирует, проверьте правильность его установки).

Перед первым включением: удалите остатки сырья, материалов, веществ, изделий, предметов, образовавшиеся в процессе производства продукции, включите питание, установите регулятор скорости в рабочее положение и оставьте включенным на 15-20 минут. Во время этого процесса допускается появление незначительных следов дыма и запаха.

- 2. Последующие включения: включите аппарат, установите регулятор скорости в рабочее положение и дайте аппарату поработать 3-4 минуты.
- 3. Всыпьте 1 ложку сахарного песка в отверстие в центральной части головки.
- 4. Нити сладкой ваты начнут образовываться через 3 секунды. Возьмите палочку и начните наматывать на нее сладкую вату, вращая палочку над головкой. (Палочку необходимо очищать влажной тряпкой.)
- 5. По окончании приготовления сразу не останавливайте аппарат: подождите, пока прекратится образование нитей сладкой ваты и остынет головка, во избежание оплавления. Промойте головку водой (во время вращения остывшей до 50 градусов головки налейте немного воды в центральное отверстие). Выключите аппарат и очистите головку мокрой тряпкой. Если Вы хотите продолжить процесс приготовления сладкой ваты, просто повторите описанные выше действия.

6.Меры предосторожности

1. Детям и людям с ограниченными возможностями запрещено эксплуатировать аппарат, возможны травмы и летальный исход. Максимальное время работы—8

Foodatias 🚳

часов в день, кроме того, аппарату необходимо давать отдохнуть 20 минут после 1 часа работы.

- 2. Пользуйтесь заземленной розеткой. Держите провод питания вдали от горячих предметов. Запрещается опускать провод питания, вилку и сам аппарат в воду или другие жидкости. Нельзя использовать провод, розетку и вилку, если на них имеются повреждения.
- 3. Правильно установите головку и емкость и только после этого включите аппарат, воткнув вилку в розетку. По окончании работы отключите электропитание, снимите емкость и промойте ее водой.
- 4. Не трогайте горячую поверхность и головку во время работы аппарата. Не опускайте руки внутрь емкости, пока в головке есть сахар, чтобы избежать получения ожогов. Не передвигайте аппарат во время его работы.
- 5. Не трогайте вилку и провод питания, если на них имеются капли воды: это поможет избежать поражения электрическим током.
- 6. КПД двигателя 80%, пожалуйста, избегайте безостановочной работы оборудования. Чтобы продлить срок службы электромотора, аппарат необходимо выключать на 20 минут после каждого часа работы.
- 7. Неважно, собираетесь ли вымыть аппарат или провести техническое обслуживание, сначала необходимо отключить электропитание и вынуть вилку из розетки. Не допускайте, чтобы аппарат работал вхолостую на протяжении нескольких часов.
- 8. Не используйте чистящие средства для очистки аппарата, т.к. их остатки на рабочей поверхности могут попасть в готовую продукцию. Также нельзя мыть аппарат водой из шланга, т.к. это может привести к попаданию воды на электрические узлы и детали внутри корпуса и вывести оборудование из строя. Короткое замыкание и поражение электрическим током.
- 9. Если головка не вращается, тогда отключите оборудование, нажав выключатель, и удалите пригоревший сахар внутри головки.

Foodatias 🚳

7. Электрическая схема

CMS--- Регулятор скорости

К1---Переключатель нагрева

М--- электромотор Т-- предохранитель

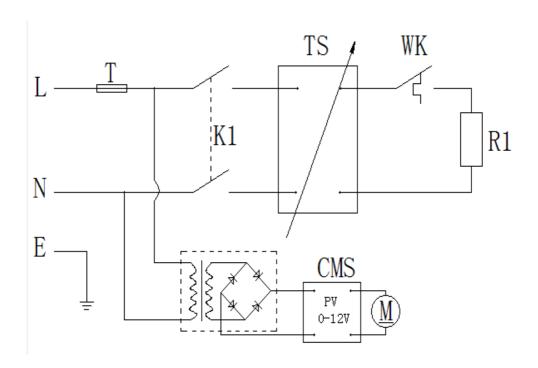
N--- Нейтральный провод

R1--- нагревательный элемент

TS--- угольная щетка

Е--- электрическое заземление

L--- медный провод





АКТ пуска машины в эксплуатацию

Настоящий акт составлен
в город
дата
Владельцем Аппарат для приготовления сахарной ваты СС-3702
(должность, Ф.И.О. владельца)
Заводской номер машины
В том, что Аппарат для приготовления сахарной ваты СС-3702
дата выпуска
пущен в эксплуатацию
В
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия) Механиком
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)
и передано на обслуживание механику
(Ф.И.О. механика)

(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)



АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен				
()	дата, город)			
Владельцем Аппарат для приготовления сахарной ваты СС-3702				
(должность, Ф.И.О. владельца)				
Представителем завода или незаинтер	ресованной стороны			
Независимый представитель				
Наименование машины, марка, тип <i>А</i> 3702	Аппарат для приготовления сахарной ваты СС-			
Предприятие-поставщик				
Заводской номер				
Дата выпуска				
Дата пуска в эксплуатацию				
Эксплуатирующее предприятие				
И его почтовый адрес				
Комплектность машины (да, нет)				
Что отсутствует				
Данные об отказе машины				
Дата отказа				
Внешние проявления отказа				
Предполагаемые причины отказа				
Условия эксплуатации в момент	1 Нормальные			
отказа (нужное подчеркнуть)	2 Не соответствующие нормам			
Условия выявления	1 При монтаже			
(нужное подчеркнуть)	2 При включении			
	3 При эксплуатации			
	4 При ТО и P			
	5 При хранении			

Foodatias 🚷

	6 При транспортировке
Последствия отказа	1 Полная потеря работоспособности
(нужное подчеркнуть)	2 Частичная
_	мер рисунка, позиция
_	мер рисунка, позиция
Наименование, марка, тип, ног	
Наименование, марка, тип, ного для устранения причин отказа Способ устранения	необходимо: 1 Замена детали
Наименование, марка, тип, ного для устранения причин отказа Способ устранения	необходимо: 1 Замена детали 2 Ремонт детали
_	1 необходимо: 1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия
Способ устранения	необходимо: 1 Замена детали 2 Ремонт детали

Независимый представитель_



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 2 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии

- 1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.
- 2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.
- 3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.
- 4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.
- 5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к

Foodatias 🖏

Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.
- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.
- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.
- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.
- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.
- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).
- Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятиемпроизводителем.
- Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмыпроизводителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.



- При недостаточной вентиляции помещения, в котором установлено изделие, при ненормальных вибрациях.
- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.



Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления
Место продажи
Дата продажи
Выполненные работы:
Исполнитель:
М.П.
Владелец:
М.П.
Талон №2 на гарантийное обслуживание
Дата изготовления
Место продажи
Дата продажи
Выполненные работы:
Исполнитель:
М.Π.
Владелец:
$M.\Pi.$



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

	Ответственное лицо за продажу		
Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись
		1 ДОЛЖНОСТЬ	г должность т ФиО г