



TECHNICKÁ DOKUMENTACE, NÁVOD, BEZPEČNOSTNÍ POKYNY, ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

CUKROVÁ VATA typ:

COTTON CANDY

SUPER FLOSS BREEZE DIGITAL

Model:
3038EDX



Upozornění: Před prvním spuštěním stroje do provozu si přečtěte pozorně následující pokyny a řiďte se podle nich. Bez přečtení pokynů stroj neuvádějte do činnosti.

Výrobce:

**GOLD MEDAL PRODUCTS CO.
10700 Medallion Drive
Cincinnati, OHIO 45241-4807
U.S.A.**

Dovozce:

**CORNICO Company, s.r.o.
Tovární 1444, 753 01 Hranice I.- město
tel: 581694333
IČO/DIČ: 25904311/CZ**

Název zařízení a výrobce:

**CUKROVÁ VATA typ COTTON CANDY
Výrobce:GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY
10700 Medallion Drive, Cincinnati
OHIO, U. S. A.**

Popis stroje, hlavní části a technické údaje.

Výrobník na cukrovou vatu se skládá ze dvou oddělitelných částí:

a)talíř-, který je volně položený na spodní části-základny. Součástí talíře je stabilizátor na zachytávání vaty, který se upíná na talíř pomocí kovových spon.

b)spodní část- základna obsahuje motorickou část, která zabezpečuje otáčení hlavy cukrové vaty ve vysokých otáčkách (3450 ot./min.) a tavící hlavu, která prostřednictvím tavné spirály umístěné v nerez obruči topí cukr a mění jej i díky odstředivé síle točení na cukrové vlákna, které se zachycují po obvodu talíře.

Specifikace stroje:

Příkon: 3100W , 230V

Hmotnost: 20kg

3450 otáček/min.

Stroj vyrobí cca 300 ks cukrových vat za 1 hod

Použité materiály na zařízení.

Talíř může být z nerez, hliníku nebo plastu. Stabilizátor na zachytávání vaty je vyrobený z plastu. Základna je v podstatě kovová kostka, ve které jsou uloženy základní funkční jednotky stroje. V horní části – v hlavě v úrovni uložení talíře je ukotvená nerez obruč se spirálou. Hlava je z plastu – tepelně odolného. Stroj je položený na gumových nožkách.

Ovládací prvky:

VYPÍNAČ ON/OFF

MOTOR

poloha ON:

zapnutí motoru – otáčení

poloha OFF:

vypnutí motoru – otáčení

VYPÍNAČ ON/OFF

OHŘEV TOPNÉ SPIRÁLY

poloha ON: zapnutí topné funkce stroje
poloha OFF: vypnutí topné funkce stroje

REGULÁTOR TEPLoty TOPNÉ SPIRÁLY

Otočným knoflíkem regulátoru zvyšujeme teplotu zleva doprava ve směru hodinových ručiček.

Tento stroj je vybaven systémem řízení spotřeby energie (viz.display)

Zařízení stroje.

Výrobek na cukrovou vatu – je určen výhradně na výrobu cukrové vaty. Tohle zařízení je zkonstruováno a prodáváno jen pro obchodní účely a to osobám vyškoleným k jeho obsluze. Není určeno na používání v domácnosti. Jednotlivé typy se odlišují venkovním vzhledem a velikostí. Zařízení je určeno do vnitřního suchého nevýbušného prostředí.

Pracovní postup výrobní činnosti.

Vlastní proces výroby se skládá ze dvou úkonů a to dávkování cukru do hlavy stroje – a výroby cukrové vaty a její natáčení. Natáčení se provádí po obvodu talíře. Vatu nikdy netočíme v blízkosti osy hřídele. Pozor, na hlavě jsou dva kožené vodící proužky. Vatu natáčíme na dřevěné špejle, nebo na papírové kornouty. Vatu taky můžeme balit do PE sáčků. Do hlavy můžeme dát maximálně 90% její obsahu cukru a děláme to ve vypnuté poloze stroje. Hlava nesmí být plná až po vrch!

Cukr a barviva používané na výrobu cukrové vaty.

Na výrobu cukrové vaty se doporučuje používat třtinový, nebo hrubozrnný řepný cukr. Nepoužívejte jemné druhy cukru, protože jejich částice můžou uvíznout v obruči bez toho, aby se roztavili.

Barviva používejte výhradně speciální, určené na výrobu cukrové vaty. Dodržujte dávkování uvedené na obalu. Nezapomeňte, že jakákoliv náhrada barviv jinými, které obsahují škrob nebo želatinu způsobí připálení barvy na spirále a znehodnotí ji.

Návod na obsluhu.

1. Před zahájením samotné práce se strojem nezapomeňte uvolnit zabezpečovací šrouby, které slouží u transportu na zabezpečení hlavy stroje proti pohybu. Šrouby vyšroubujte a uvolněte zajišťovací kovové pásky. Před transportem naopak přitáhněte hlavu zpět. V případě nezabezpečení hlavy před pohybem může dojít k ulomení uhlíků.
2. Do talíře vložte stabilizátor a upevněte jej sponami.
3. Talíř položte na spodní část stroje tak, aby hlava procházela středovým otvorem talíře.
4. Do tavící hlavy nadávkujte cukr /max. 90% její obsahu/. Nedodržením dávkování dochází k nadměrným vibracím. Po nadávkování cukru hlavu lehce roztočte rukou, aby se cukr rovnoměrně usadil. Cukr nikdy nedoplňujte za chodu motoru!!!
5. Vypínač motoru zapněte do polohy ON, hlava se roztočí.

6. Vypínač ohřevu zapněte do polohy ON. V této poloze můžeme nastavovat teplotu spirály regulátorem dle potřeby.

Regulátor teploty spirály nastavíme na maximum, aby se spirála co nejrychleji zahřála a za malou chvíli teplotu stáhneme do polohy u které se netvoří dým. Je zapotřebí teplotu regulovat v závislosti na venkovních klimatických podmínkách.

Cukrovou vatu zachytáváme po obvodu talíře. Snažíme se, aby špejle nebyla v nádobě.

Tím by se cukrová hmota srážela a zvýšila by se její spotřeba.

7. Před ukončením provozu je nutné spotřebovat všechnen cukr, který je v hlavě stroje. Po vyprázdnění nastavíme teplotu na maximum asi na 30-60 vteřin, aby se odstranila karbonace z topné spirály.

Hlavu stroje vždy chráníme před vniknutím vody!!!

Čištění a údržba.

Odpojte stroj z elektrické sítě. Ujistěte se, že je stroj vychladlý a připraven na čištění a údržbu. Odstraňte zbytky cukru z hlavy stroje. Bez obav opláchněte talíř a stabilizátor pod tekoucí vodou. Základnu umyjte jen lehce vlhkým hadříkem, protože nesmí být ve styku s vodou. Osobitou pozornost věnujte tavící spirále. Po odšroubování čtyř šroubů a demontování vrchní části hlavy přistupte k demontáži nerezové obruče, ve které je tavná spirála.

Odpojením napájecích drátů uvolníte tuto část hlavy a můžete ji vyndat. Obruč se spirálou vložte do teplé vody a tak se zbavíte skarbonovaného cukru. Jestli

je nános větší, nechte obruč ve vodě tak dlouho, než se nerozpustí. Nikdy na čištění nepoužívejte tvrdé, nebo kovové předměty a materiály, pouze vodu a hadřík. Dobrou údržbou se životnost obruče prodlužuje.

U montáži dbejte na to, aby se nepoškodila keramická izolace a aby se vodiče u dotahování neohnuly, čímž by se spirála odtahovala z obruče. Zkontrolujte jestli nejsou na obruči praskliny.

Pokud ano, je nutné obruč vyměnit, jinak se může spirála spálit. U nasazování hlavy zkontrolujte jejich nezávadnost. Nikdy nepoužívejte hlavu která je nalomená, protože působením odstředivé síly může být prudce vymrštěná. Po namontování hlavy všechno dostatečně dotáhněte a roztočte ručně hlavu pro kontrolu vyváženosti obruče a krytu hlavy.

Nadměrné dotažení hlavy může mít za následek prasknutí obruče.

Po zpracování cca 250 kg cukru se doporučuje zkontrolovat kartáče-uhlíku a sběrných kroužků:

Odpojte stroj ze zásuvky. Vypněte ovládací prvky stroje. Odšroubujte černé plastové šrouby (2+2) na boční straně pod hlavou stroje. Pod nimi jsou umístěné v pružině kartáče-uhlíky. Proveďte kontrolu a pokud jsou uhlíky kratší než 1,3 cm, vyměňte je. Funkční kartáče zbavte lehce hadříkem zbytku cukru. Vedle držáků kartáčů na boční straně pod hlavou se nacházejí dva proti sobě umístěné kryty, Po jejich odnětí můžete zkontrolovat stav sběrných kroužků. Jestli mají rovný povrch bez drážek a přirozenou barvu, tak jsou v pořádku a výměna není nutná. U čištění dílů používejte hygienicky nezávadné prostředky.

Bezpečnost práce, upozornění a protipožární pokyny.

Stroj vždy před další manipulací a údržbou odpojte z elektrické sítě a nechte přirozeně vychladnout. Stroj nikdy nesmí přijít do přímého kontaktu s vodou. Na čištění nepoužívejte žíravé a leptavé čisticí prostředky. Zařízení je určeno do suchého vnitřního nevýbušného prostředí. Nedotýkejte se horkých částí stroje. Nezasahujte do elektrických částí stroje. Zařízení nesmí být na hořlavém podkladu a musí být vzdálené min. 0,5 m od hořlavých materiálů.

Záruční doba, servis a opravy.

Záruční doba na zařízení je poskytována 24 měsíců od data koupi stroje a je zabezpečen i pozáruční servis firmou CORNICO POPCORN COMPANY, s.r.o., v jejím sídle v Hranicích. Záruka se vztahuje jen na závady způsobené výrobcem (vady materiálu, funkční závady a podobně) a jen tehdy, když bylo zařízení používáno dle návodu a zapojeno na správné napětí. Záruční podmínky:

1. Záruka se poskytuje prvnímu kupujícímu tohoto zařízení (tomu kdo zařízení u firmy koupil a byl zaškolen k obsluze zařízení).
2. Záruční opravy zprostředkuje prodejce v autorizovaném servisu.
3. Záruka se prodlužuje o dobu záručních oprav.
4. Záruka ztrácí platnost pokud byly závady způsobeny: dopravou, nehodou, neodvratnou událostí (živelnou pohromou), násilným nebo neodborným zásahem do zařízení, nevhodným zacházením a nedostatečnou údržbou.
5. Náplň záruky se nevztahuje na součásti běžného opotřebení (uhlíky, spirála....)
6. Firma neručí za závady způsobené používáním jiných než doporučených surovin, čisticích a způsobu čištění.

U uplatňování reklamace zákazníkem, musí být předložen platný záruční list, doklad o zaplacení zařízení (faktura), popis závady, případně jiné požadavky a přesná adresa odesílatele (v případě uplatnění na dálku) kam má být zařízení posláno. Reklamované zařízení musí být řádně vyčištěno. V případě nedodržení těchto podmínek bude účtována manipulace se zařízením.

Náhradní díly k zařízení se dovážejí přímo od výrobce zařízení GOLD MEDAL Products Co. USA.

Servisní středisko:

Servis se provádí v provozovně dovozce a to na adrese:

CORNICO Company, s.r.o.

Bělotín 188, 753 61 Bělotín

Tel: 581 694 333

Po – Pá: od 7,00 hod -11,00 hod 11,30 hod – 15,00 hod

