



## NÁVOD NA POUŽITIE, BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA

### CUKROVÁ VATA typ: **The Breeze, Breeze EZ Kleen**

Model: #3030EX, 3030-01-000, 3030-01-001

Upozornenie: Pred prvým spustením stroja do prevádzky prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a riadte sa podľa nich. Bez prečítania pokynov stroj neuvádzajte do činnosti.

#### Výrobca:

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

#### Dovozca:

CORNiCO Company, s.r.o.  
Diaľničná cesta 16/B, 903 01 Senec  
tel: +421 2 4552 3886, fax: +421 2 4552 3887  
IČO:35752271

#### Názov zariadenia a výrobca:

CUKROVÁ VATA - COTTON CANDY  
Výrobca: GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY  
10700 Medallion Drive, Cincinnati  
OHIO, U.S.A.

#### Popis stroja, hlavné časti:

Výrobník na cukrovú vatu pozostáva z dvoch oddeliteľných častí:

- tanier - je voľne položený na spodnej časti-základni. Súčasťou taniera je stabilizátor na zachytávanie vaty, ktorý sa upína na tanier pomocou kovových spôn.
- motor s výhrevnou hlavou - spodná časť - základňa obsahuje motorickú časť ktorá zabezpečuje otáčanie hlavy cukrovej vaty vo vysokých otáčkach (3450ot./min.) a taviacu hlavu, ktorá prostredníctvom špirály umiestenej v rotačnej hlave roztápa cukor a mení ho aj vďaka odstredivej sily otáčania na cukrové vlákna, ktoré sa zachytávajú na obvode taniera.

#### Špecifikácia stroja – technické údaje:

príkon: 1080W  
hmotnosť: 20kg  
3450 otáčok / min.  
elektrické požiadavky: 15amp,240volt,50Hz

#### Použité materiály na zariadení:

Tanier môže byť zhotovený z nerez, hlinika alebo plastu. Stabilizátor na zachytávanie vaty je vyrobený z plastu. Základňa je v podstate kovová skrinka, v ktorej sú uložené základné, funkčné jednotky stroja. V hornej časti - v hlave v úrovni uloženia taniera je ukotvená výhrevná kovová špirála. Hlava pozostáva ďalej z plastu - tepelne odolného. Stroj je položený na gumených nožičkách.

## Ovládacie prvky zariadenia:

### VYPÍNAČ ON/OFF – MOTOR

poloha ON:  
poloha OFF:

zapnutie motora - otáčania  
vypnutie motora - otáčania

### VYPÍNAČ ON/OFF - OHREV VÝHREVNEJ ŠPIRÁLY

poloha ON:  
poloha OFF:

zapnutie výhrevnej funkcie stroja  
vypnutie výhrevnej funkcie stroja

### REGULÁTOR TEPLoty VÝHREVNEJ ŠPIRÁLY

otočným gombíkom regulátora zvyšujeme teplotu zľava doprava v smere hodinových ručičiek.

## Zaradenie stroja:

Výrobník na cukrovú vatu - je určený výhradne na výrobu cukrovej vaty. Toto zariadenie je konštruované a predávané len pre obchodné účely a to osobám vyškoleným k jeho obsluhu. Nie je určený na používanie v domácnosti. Jednotlivé typové variácie sa vzájomne odlišujú vonkajším vzhľadom a veľkostným a kapacitným zhotovením. Zariadenie je určené do vnútorného suchého nevýbušného prostredia (IP20), nie je určené do vonkajšieho prostredia.

## Pracovný postup pri výrobnej činnosti:

Vlastný pracovný proces výroby cukrovej vaty pozostáva z dvoch úkonov a to dávkovania cukru do hlavy stroja - a výroby cukrovej vaty a jej natáčania. Natáčanie vaty sa robí po obvode taniera, keďže pri tomto type strojov sa zachytáva vata na obvode. Vatu nikdy netočíme pri osi hriadeľa. Pozor na hlavu sa nachádzajú dva kožené vodiace prúžky. Vatu natáčame na drevené paličky alebo papierové kornútky. Vatu je možné pre jej dobré vlastnosti baliť do plastových vreciek, alebo iných hermetických potravinárskych nádob. Dávkovanie cukru sa robí len vo vypnutej polohe otáčania hlavy a do hlavy sa môže dať maximálne 90% jej obsahu. Nikdy nemôže byť hlava naplnená až po vrch na 100% svojho objemu. Nedávajte ruky alebo čokoľvek do rotujúcej hlavy stroja. Operátor musí mať chrániče očí. Nedávajte ruky do blízkosti rotujúcej hlavy stroja.

### **CUKOR A FARBIVÁ POUŽÍVANÉ PRI VÝROBE CUKROVEJ VATY.**

Pri výrobe cukrovej vaty používajte čistý rafinovaný hrubozrnný repný cukor. Nepoužívajte nerafinovaný – hnedý cukor a jemné druhy cukru, lebo ich častice môžu uviaznuť na výhrevnom telese bez toho aby sa roztavili.

Farbivá používajte výhradne od firmy GOLD MEDAL značky FLOSSINE.

Dodržiujte dávkovanie farbiva a príchute uvedené na obale. Nepoužívajte nadmerné množstvo farby. Použitím väčšieho množstva farby než je doporučené sa nedosiahne intenzívnejší efekt zafarbenia cukrovej vaty. Intenzívnejšie zafarbenie je možné dosiahnuť pridaním 2-3 kvapiek vody do cukru zmiešaného s farbivom (v prípade nadmerného navlhčenia cukru hrozí, že sa Vám cukor začne topiť a môže Vám celý obsah zmesi stvrdnúť na kameň, čo je nežiadúce).

Nezabudnite, že akákoľvek náhrada farbív inými, ktoré obsahujú škrob, želatínu, alebo iné nevhodné prímеси, zapríčiní pripálenie farbiva alebo prímеси na výhrevné teleso, ktoré zmení farbu na čiernu a bude vidieť karbonovú usadeninu na povrchu telesa a kovovej mriežky a v konečnom dôsledku výhrevné teleso znehodnotí.

## Bezpečnostné pokyny:

Zariadenie je určené a predávané iba na komerčné účely. Toto zariadenie nie je určené pre verejnosť a domáce používanie. Nedovoľte priamy kontakt s týmto zariadením obvyčajnej verejnosti keď ho používate. So zariadením môže pracovať iba zaškolený personál.

Vždy používajte chrániče očí keď pracujete so strojom!!!

Stroj pracuje s otáčkami 3450/hod. Operátor musí držať tvár a ruky ďalej od hlavy stroja a divákov udržiavať v bezpečnom odstupe. Pre zvýšenie bezpečnosti vlastnej a zákazníkov používaj ochrannú bublinu „ FLOSS BUBBLE“

Každá úprava/zmena na stroji zruší záruku a môže zapríčiniť nebezpečnú situáciu. Nikdy nerobte úpravy a zmeny na stroji!!!

Stroj musí byť riadne uzemnený !!!

Nikdy neponárajte stroj do vody !!! Nepoužívajte príliš veľa vody na čistenie.

Hlavu prístroja treba vždy chrániť pred vniknutím vody!!!

Vždy odpojte stroj zo siete pred čistením alebo opravou-údržbou.

Nesprávna inštalácia, nastavenie, servis, zmena alebo obsluha môže zapríčiniť poškodenie, poranenie alebo smrť.

Čítajte pozorne pred inštaláciou alebo servisom tento manuál !!!

Odstráň všetky cudzie telesá z hlavy stroja.

Zabráň možnému poškodeniu očí, nenapíňaj hlavu stroja, zatiaľ čo stroj pracuje a hlava sa točí.

Stroj nemôže obsluhovať osoba mladšia ako 18 rokov.

## Návod na obsluhu:

1) Po transporte, pred zahájením samotnej práce so strojom **nikdy nezabudnite odaretovať zabezpečovacie skrutky**, ktoré slúžia pri transporte na zabezpečenie hlavy stroja proti pohybu. Skrutky uvoľnite proti smeru hodinových ručičiek - na doraz.. Pred transportom naopak zatiahnite skrutky v smere hodinových ručičiek.

1a) Na nových typoch strojov na cukrovú vatu sa aretácia vykonáva systémom Lock N Go, súčasne po dvoch bočných stranách stroja zamknutím alebo odomknutím čiernych páčok. V prípade nezabezpečenia hlavy pred pohybom môže dôjsť k olámaniu uhlíkov.



2) Do taniera vložte stabilizátor a upevnite ho sponami.

3) Tanier položte na spodnú časť stroja tak aby hlava prechádzala stredovým otvorom taniera a bol presne na strede

4) Do taviacej hlavy nadávkujte cukor - maximálne 90% jej obsahu. Pri nedodržaní dávkovania dochádza k nadmerným vibráciám. Po nadávkovaní hlavu ľahko roztočte rukou aby sa cukor rovnomerne usadil. Cukor nikdy nedopíňajte za chodu motora !!!

5) Vypínač motora prepnite do polohy ON, hlava sa roztočí..

6) Vypínač ohrevu prepnite do polohy ON, pri tejto polohe môžeme nastavovať teplotu regulátora špirály podľa potreby.

Regulátor teploty špirály nastavte na maximum aby sa špirála čo najrýchlejšie zohriala. Za pár sekúnd dôjde pravdepodobne k vzniku dymu. Regulátor teploty ihneď znížime na pozíciu, pri ktorej sa dym netvorí.

Podobne treba tiež regulovať teplotu v závislosti od vonkajších klimatických podmienok.

Cukrovú vatu zachytávame po obvode, pri čom sa snažíme aby kornút nebol v nádobe. Tým by sa cukrová hmota zrážala a zvýšila by sa jej spotreba.

7) Pred ukončením prevádzky je potrebné spotrebovať všetok cukor, ktorý sa nachádza v hlave prístroja. Po vyprázdnení nastavíme teplotu na maximum približne na 3-4 minúty aby sa odstránila karbonizácia z topných pásov. Toto spáli prebytočný cukor z hlavy stroja a zabráni nadmernej tvorbe karbonu.

8) Vypínač ohrevu prepnite do polohy OFF a nechajte motor ísť na cca 3-4 minúty aby sa hlava stroja schladila.

9) Vypínač motora prepnite do polohy OFF a tým stroj kompletne zastavíte.

## Čistenie a údržba

**1/Odpojte stroj od elektrickej siete. Presveďte sa, že stroj je vychladený a pripravený na čistenie a údržbu. Odstráňte zvyšky cukru z hlavy prístroja. Odnímte tanier a stabilizátor z taniera. Základňu umyte len zľahka vlhkou handričkou.**

**2/Oskrutkujte 4 skrutky na hlave stroja a odnímte hlavu stroja. Niekedy v dôsledku pripečenia cukru nejde oddeliť hlava od obruče. Jemným tlakom dlane oddelíte tieto dve časti.**

**3/Odskrutkujte skrutky vodičov na základni hlavy. To umožní odňatie obruče z hlavy stroja.**

**4/Odnímte obruč a v prípade ak je znečistená cukrom, ponorte obruč do destilovanej, horúcej vody aby sa cukor rozpustil. Keď sa cukor rozpustí nechajte obruč cez noc úplne vysušiť.**

**5/Zmontujte hlavu stroja použitím dodržaním horeuvedených krokov.**

Údržba uhlíkov – zberacích kartáčov:

Vždy po spracovaní cca 250kg cukru doporučujeme vykonať kontrolu kartáčov- uhlíkov a zberacích krúžkov: Odpojte stroj zo zásuvky. Vypnite ovládacie prvky stroja. Vyskrutkujte čierne plastové skrutky (2+2) na bočnej strane hneď pod hlavou stroja.. Pod nimi sú umiestnené v strune kartáče - uhlíky. Prevedte kontrolu a pokiaľ sú uhlíky kratšie ako 1,3cm, vymeňte ich. Funkčné kartáče zľahka-handrou zbavte zvyškov cukru. Vedľa umiestnenia držiakov kartáčov na bočnej strane pod hlavou sa nachádzajú dva oproti sebe umiestnené kryty. Po ich odňatí môžete skontrolovať stav zberacích krúžkov. Ak majú rovný povrch bez drážok a rýh a prirodzenú farbu tak sú v poriadku a nie je nutná ich výmena. Pri čistení dielcov používajte hygienicky nezávadné prípravky.

## Možné problémy

### Neúmerné dymenie.

1/ Skontroluj nastavenie teploty. Pri správnej teplote stroj vyrába vatu a neprodukuje dym. Pri nastavení vysokej teploty sa nedosiahne vyšší výkon ale stroj dymí a cukor sa pripaľuje na obruč.  
2/ Skontrolujte kvalitu cukrovej glazúry. Nepoužívajte suroviny obsahujúce škrob.

### Neúmerné vibrácie.

1/ Ak je stroj nový, skontrolujte či sú uvoľnené aretačné skrutky a či je odstránený bal. materiál zo stroja.  
2/Keď pridávate cukor do hlavy , vždy max. 90% jej kapacity. Potom rukou mierne roztočte hlavu stroja aby sa cukor rovnomerne rozložil. Nepridávajte cukor pri chode stroja.  
3/Skontrolujte pružiny stroja.  
4/Skontrolujte či v hlave stroja nie sú cudzie predmety alebo či cukor neobsahuje hrče.

## Bezpečnosť práce, upozornenia a protipožiarne pokyny

Pokiaľ sa rozhodnete ukončiť prácu, zbavte stroj zvyškov surovín a nechajte ho prirodzene vychladnúť. Odpojte zariadenie z elektrickej siete pred manipuláciou a čistením! Nikdy neponárajte stroj do vody - môže dôjsť k poškodeniu elektrických častí, prípadne požiaru! Na čistenie nepoužívajte žieravé a leptavé čistiace prostriedky! Používajte čistiace prostriedky vhodné pre čistenie potravinárskych zariadení. Nepoužívajte na čistenie tvrdé a kovové predmety, piesok alebo drátenku! Nezasahujte do elektrických častí stroja a chráňte ich pred namočením! Nedotýkajte sa horúcich častí stroja, zabránite tak vážnym popáleninám! Zariadenie je určené do základného vnútorného suchého a nevýbušného prostredia, nie je určené do vonkajšieho prostredia. Zariadenie nesmie byť umiestnené na horľavom podklade a musí byť vzdialené min. 0,5m od ostatných horľavých materiálov v pracovnom prostredí.

## Záručná doba, servis a opravy

Záručná doba na zariadenie je poskytovaná 12 mesiacov od dátumu kúpy stroja a je zabezpečený aj pozáručný servis firmou CORNICO COMPANY, s.r.o. v jej sídle v Senci. Záruka sa vzťahuje len na vady spôsobené výrobcom (vady materiálu, funkčné závady a podobne) a len vtedy keď bolo zariadenie používané presne podľa návodu a zapojené na správne napätie.

Záručné podmienky:

- 1) Záruka sa poskytuje prvému kupcovi tohoto zaradenia ( tomu kto zariadenie u firmy zakúpil a bol zaškolený k obsluhu zariadenia).
- 2) Záručné opravy sprostredkuje predajca v autorizovanom servise.
- 3) Záruka sa predlžuje o dobu záručných opráv.
- 4) Záruka stráca platnosť ak boli závady spôsobené:
  - dopravou
  - nehodou
  - neodvratnou udalosťou (živelnou pohromou)
  - násilným alebo neodborným zásahom do zariadenia
  - zlým zaobchádzaním a nedostatočnou údržbou
- 5) Náplň záruky nezahrňuje súčasti bežného opotrebovania (reťaz, ozubenie, žiarovky ... ).
- 6) Firma neručí za vady spôsobené používaním iných ako doporučených surovín, čistidiel a spôsobov čistenia.

Pri uplatňovaní reklamácie zákazníkom, musí byť predložený platný záručný list, popis závady, prípadne iné požiadavky a presná adresa odosielateľa (v prípade uplatnenia záruky na diaľku) kam má byť zariadenie zaslané. Reklamované výrobky musia byť riadne očistené. V prípade nedodržania týchto podmienok bude účtovaná nutná manipulácia so zariadením.

Náhradné súčiastky k zariadeniu sú dovážané priamo od výrobcu zariadenia GOLD MEDAL Products Co. USA.

## Servisné stredisko.

Servis sa vykonáva v prevádzke sídla dovozcu a to na adrese:

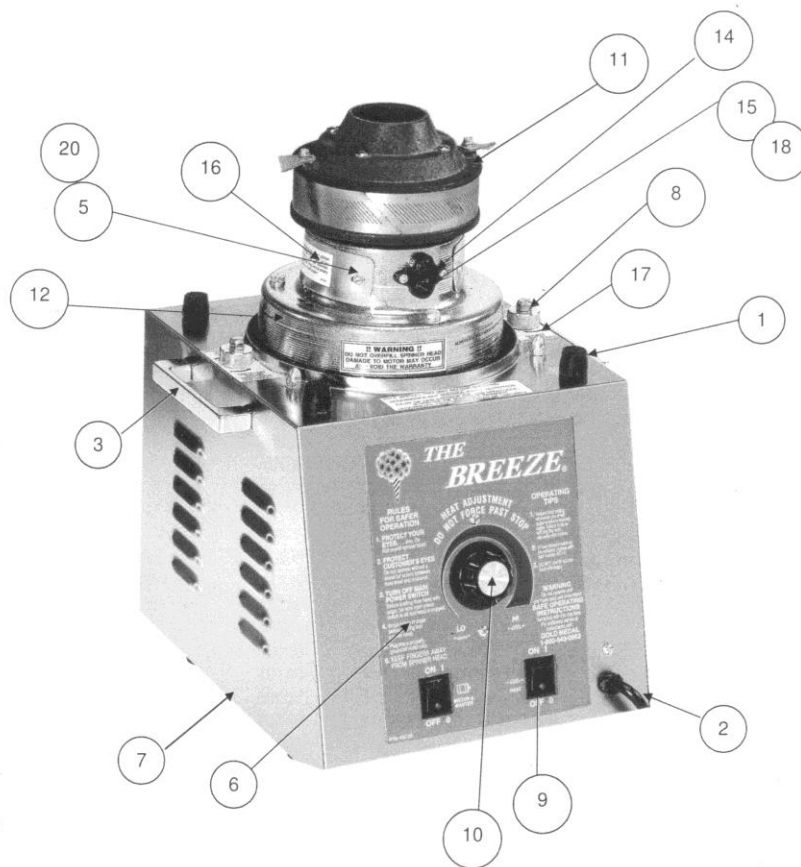
CORNICO COMPANY, s.r.o.

Diaľničná cesta 16/B, 903 01 - Senec

TEL: 02/ 4552 3886, FAX: 4552 3887, cez prac. dni, Pon. – Pia. v čase 8.00 - 16.00 hod.

## BREEZE – CABINET ASSEMBLY

1- 1 - 1



14

Model #3030, 3317, and 3030EX

- 1-gumenné nohy
- 2- napájacia šnúra
- 3- rúčky
- 5- skrutky#8-32x3/8, 20- pocínované matice
- 6- inštrukčný štítok
- 7- spodná platňa
- 8- aretačné skrutky
- 9- vypínač motora /stroja
- 10- regulátor teploty
- 11- hlava stroja
- 12- zvonový plášť
- 14- držiak uhlíkov
- 15- klobúčik-uzáver na držiaku uhlíkov, 18 - uhlíky
- 16- kontrolný kryt uhlíkov
- 17- žaluď – matica 1/4-20