



TECHNICKÁ DOKUMENTÁCIA, NÁVOD, BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, ČISTENIE A ÚDRŽBA

CUKROVÁ VATA typ: **Super Floss**

Model: #3038EX

Upozornenie: Pred prvým spustením stroja do prevádzky prečítajte si pozorne nasledovné 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 - Super Floss
Výrobca: GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY
10700 Medallion Drive, Cincinnati
OHIO, U.S.A.

Popis stroja, hlavné časti a technické údaje

Výrobník na cukrovú vatu pozostáva z dvoch oddeliteľných častí:

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

Špecifikácia stroja

príkon: 3100W
hmotnosť: 30kg
3450 otáčok / min.

Použité materiály na zariadení

Tanier môže byť zhotovený z nerezu, hliníka 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.

VYPÍNAČ ON/OFF – MOTOR

poloha ON:

zapnutie motora - otáčania

poloha OFF:

vypnutie motora - otáčania

VYPÍNAČ ON/OFF - OHREV VÝHREVNEJ ŠPIRÁLY

poloha ON:

zapnutie výhrevnej funkcie stroja

poloha OFF:

vypnutie výhrevnej funkcie stroja

REGULÁTOR TEPLoty VÝHREVNEJ ŠPIRÁLY

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

Zaradenie stroja

Stroj 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 zhotovením. Zariadenie je určené do vnútorného suchého nevýbušného prostredia, nie je určené do vonkajšieho prostredia.

Pracovný postup pri výrobnej činnosti

Vlastný pracovný proces výroby 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 kornuty. Vatu je možné pre jej dobré vlastnosti baliť do PE sáčkov. **Dávkovanie cukru sa robí len vo vypnutej polohe stroja a do hlavy sa môže dať maximálne 90% jej obsahu. Nikdy nemôže byť hlava naplnená až po vrch.**

CUKOR A FARBIVÁ POUŽÍVANÉ PRI VÝROBE CUKROVEJ VATY.

Pri výrobe cukrovej vaty používajte trstinový alebo hrubozrnný repný cukor. Nepoužívajte jemné druhy cukru lebo ich častice môžu uviaznuť na ribone bez toho aby sa roztavili. Lacné a často používané druhy cukru obsahujú škrob alebo sú zmesou cukru a dextrózy. V každom prípade takýto cukor spôsobuje pripaľovanie a tvorbu karbónu na výhrevnom telese.

Farbivá používajte výhradne od firmy GOLD MEDAL značky FLOSSINE.

Dodržiujte dávkovanie na obale. Nepoužívajte nadmerné množstvo farby. Použitím väčšieho množstva farby než je doporučené sa nedosiahne intenzívnejší efekt zafarbenia. To je možné dosiahnuť navlhčením cukru v pomere jedna polievková lyžica vody na 2,25kg cukru.

Nezabudnite, že akákoľvek náhrada farbív inými, ktoré obsahujú škrob alebo želatínu zapríčini pripálenie farby na výhrevné teleso a v konečnom dôsledku ho znehodnotí.

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. 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 nedopĺňajte 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 30 - 60 sekúnd aby sa odstránila karbonizácia z topných pásov.

Hlavu prístroja treba vždy chrániť pred vniknutím vody!!!

Čistenie a údržba

Odpojte stroj z elektrickej siete. Uistite sa, že je stroj vychladnutý a pripravený na čistenie a údržbu.

Odstráňte zvyšky cukru z hlavy stroja. Bez obáv opláchnite tanier a stabilizátor pod tečúcou vodou.

Základňu očistite len zľahka vlhkou handrou, pretože nesmie byť v nadmernom styku s vodou.

Osobitnú pozornosť venujte taviacej špirále. Po odskrutkovaní štyroch skrutiek a demontovaní vrchnej časti hlavy, pristúpime k demontáži nerezové obruče, v ktorej je umiestnená tavná špirála. Odpojením napájacích drôtov uvoľníte túto časť hlavy a môžete ju vybrať. Obruč so špirálou vložte do teplej vody a tak sa zbavíte skarbonizovaného cukru. Pokiaľ je nános väčší, nechajte obruč vo vode tak dlho, než sa nerozpustí. Nikdy na čistenie nepoužívajte tvrdé, alebo kovové predmety a materiály, ale len handričku a vodu. Dobrou údržbou sa životnosť obruče predlžuje.

Pri montáži dbajte na to, aby sa nepoškodila keramická izolácia a aby sa vodiče pri doťahovaní nezohli, čím by sa špirála odťahovala z obruče. Skontrolujte či nie sú na obruči praskliny.

Pokiaľ áno, je nutné obruč vymeniť, inak sa môže špirála spáliť. Pri nasadzovaní hlavy skontrolujte ich funkčnosť. Nikdy nepoužívajte hlavu, ktorá je nalomená, pretože pôsobením odstredivej sily môže byť

prudko vymrštená samotná hlava, alebo úlomok z poškodenej časti hlavy. Po namontovaní hlavy všetky skrutky dostatočne dotiahnite a roztočte ručne hlavu pre kontrolu vyváženosti obruče a krytu hlavy. Pozor na nadmerné dotiahnutie skrutiek hlavy, ktoré môže mať za následok prasknutie obruče.

Po spracovaní cca 250 kg cukru sa odporúča skontrolovať uhlík a držiak uhlíka a zberné krúžky, a to nasledovne: Odpojte stroj zo zásuvky. Vypnite ovládacie prvky stroja. Odskrutkujte čierne plastové skrutky (2+2) na bočnej strane pod hlavou stroja. Pod nimi sú umiestnené v pružine na konci s uhlíkom. Skontrolujte ich a keď sú uhlíky kratšie než 1,3 cm, vymeňte ich. Funkčné držiaky s uhlíkom zbavte zľahka utierkou, zvyškov cukru. Vedľa držiakov uhlíkov na bočnej strane, pod hlavou sa nachádzajú dva proti sebe umiestnené kryty. Po ich odňatí môžete skontrolovať stav zberných krúžkov. Ak majú rovný povrch bez drážky a prirodzenú farbu, tak sú v poriadku a výmena nie je nutná. Pri čistení stroja a dielov používajte hygienicky nezávadné prostriedky.

Bezpečnosť práce, upozornenia a proti požiarne pokyny

Stroj vždy pred ďalšou manipuláciou a údržbou odpojte z elektrickej siete a nechajte prirodzene vychladnúť. Stroj nikdy nesmie prísť do priameho kontaktu s vodou. Na čistenie nepoužívajte žieravé a leptavé čistiace prostriedky. Zariadenie je určené do suchého vnútorného a nevýbušného prostredia. Nedotýkajte sa horúcich častí stroja. Nezasahujte do elektrických častí stroja.

Zariadenie nesmie byť na horľavom podklade a musí byť vzdialené min. 0,5m od horľavých materiálov.

Záručná doba, servis a opravy

Záručná doba na zariadenie, pre právnické osoby a fyzické osoby - podnikateľ 12 mesiacov od dátumu kúpy. Pozáručný servis je k dispozícii v Servisnom stredisku firmy CORNiCO Company, s.r.o.. Záruka sa vzťahuje len na vady spôsobené výrobcom (vady materiálu, funkčné vady a pod.) a len vtedy ak bolo zariadenie používané podľa návodu a zapojené na správne napätie.

Záručné podmienky:

1. Záruka sa poskytuje prvému kupujúcemu (kto zariadenie kúpil a bol zaškolený na obsluhu)
2. Záručné opravy sprostredkuje predávajúci v autorizovanom servise.
3. Záruka sa predlžuje o dobu záručných oprav a vzťahuje sa na predmetnú opravu.
4. Záruka stráca platnosť pokiaľ boli vady spôsobené:
dopravou, nehodou, neodvratnou udalosťou (živelnou pohromou), násilným, alebo neodborným zásahom do zariadenia, nevhodným zaobchádzaním a nedostatočnou údržbou.
5. Záruka sa nevzťahuje na súčasti stroja, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu spôsobeného správnym používaním (uhlíky, špirála, o pod.)
6. Firma neručí za vady spôsobené používaním iných ako doporučených surovín, čistidiel a spôsobom čistenia.

Pri uplatňovaní reklamácie zákazníkom, musí byť predložený platný záručný list, doklad o zaplatení zariadenia (faktúra), popis vady, prípadne iné požiadavky a informácie, zároveň a presná adresa

odosielateľa (v prípade uplatnení na diaľku) a kam má byť zariadenia poslané. Reklamované zariadenie musí byť vyčistené. V prípade nedodržania týchto podmienok bude účtovaná manipulácia a čistenie na zariadení. Náhradné diely k zariadenia sa dovážajú 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.