

NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ !

Dbejte na to, aby do hlavy nevnikly žádné cizí předměty.

Hlava stroje se otáčí rychlostí 3450 otáček/min. Obsluha stroje nesmí přibližovat ruce ani obličej k rotující hlavě a rovněž musí držet diváky v bezpečné vzdálenosti od stroje. Pro bezpečnost a celkovou ochranu před vnějšími vlivy používejte vždy plastový ochranný kryt.

Nastavení teploty a spuštění stroje

1. Vypínače jsou v poloze OFF = vypnuto

1. Nasypte cukr do násypky uprostřed hlavy, násypku naplňte max. na 90 %, cca 1 cm pod okraj. **NEPŘEPLŇUJTE !** Přeplnění způsobí nadměrné vibrace hlavy. Před zapnutím stroje ručně zatočte hlavou, aby se vyrovnal cukr v hlavě. Tím se vyhnete nadměrným vibračním stroje.

NIKDY NESYPTÉ CUKR DO HLAVY POKUD SE TOČÍ !

1. Zapněte hlavní spínač /MOTOR/ a pak spínač teploty /HEAT/ do polohy ON.

1. Otočte knoflík tepelné regulace po směru hodinových ručiček na maximum, aby došlo k rychlému zahřátí hlavy.

1. Stroj začne vyrábět vatu během několika sekund. Poté, co stroj začne dávat vatu, snižte teplotu /otočte knoflíkem tepelné regulace proti směru hod. ručiček/. Teplotu snižte také, pokud se při výrobě začne tvořit kouř.

1. Když najdete pomocí knoflíku tepelné regulace ideální teplotu, ponechte knoflík v této poloze

POZOR !

Nenechávejte regulátor teploty /HEAT CONTROL/ dlouhodobě na takové pozici, že se cukr pálí. To způsobí zvýšenou karbonizaci topné spirály /topného tělesa/.

Pokud cítíte, že se cukr pálí nebo vidíte kouř – vždy snižte teplotu !

1. **Před ukončením denního provozu nebo delší přestávkou doporučujeme spotřebovat zbylý cukr v násypce. Po vyprázdnění násypky otočte regulátor teploty do nejvyšší polohy asi na 30 sekund k vypálení zbytkového cukru z hlavy. Tím se zabrání tvorbě vlhkosti na ochranném kruhu a tavicích páskách.**

HLAVU STROJE CHRAŇTE PŘED VNIKNUTÍM VODY !

K čištění hlavy postačí vlhký hadřík. Před čištěním odpojte stroj ze zásuvky !

VÝROBA CUKROVÉ VATY

1. Při produkci bude cukrové vlákno zachyceno na stabilizační pásku /stabilizér/ uvnitř mísy. /Pozn. neplatí pro mísy z plastu, kde se vlákno zachytává přímo na stěny mísy/. Pokud se vata hromadí na spodním okraji stabilizéru otočte okraje kožených pásků /umístěných v horní části hlavy/ směrem dolů. Získáte větší zdvih a vata bude létat nahoru. Při otočení kožených pásků nahoru, vata klesá dolů. Krátkou praxí získáte spolehlivou kontrolu v jakýchkoliv klimatických podmínkách.
2. Navíjení cukrové vaty – nejprve vyjměte papírový kornout z kartonu. Jestliže se přilepí k ostatním kornoutům, netahejte, ale vytáčením jej oddělte. Vnořte kornout do cukrové hmoty, která se tvoří v nádobě. Zvedněte kornout s prstencem cukrové vaty mimo nádobu a otáčením kornoutu na něj vatu zlehka navíjejte. Cukr. vatu nestáčejte pokud je kornout v nádobě. Tímto způsobem se vata natáčí příliš těsně a zvyšuje se spotřeba cukru. Postup navíjení je znázorněn v originálním návodu výrobce. TIP - vysuňte prsteneček cukrové vaty mimo nádobu a švihnutím zápěstí otočte kornoutem ve tvaru osmičky, vata se rychle navine na kornout. Tak vznikne uvnitř vaty vzduchová kapsa a porce se zdá velká.
3. Cukr na výrobu vaty – doporučujeme smíchat cukr s naším koncentrátem /dodá vatě pěknou barvu a chuť/. Dávkování je max. 5 g koncentrátu na 1 kg cukru – dobře promíchat !

NEPOUŽÍVEJTE NADMĚRNÉ MNOŽSTVÍ BARVY.

ZABARVENÍ VATY SE TÍM NEZINTENZIVNÍ !

Jestliže přidáte do cukru své vlastní přísady, ujistěte se, že neobsahují klovatinu, škrob a podobné látky, neboť tyto složky se připalují na topných páskách. Nepoužívejte barviva na vejce nebo do pečiva - tyto nejsou určeny pro vysoké teploty !

TIPY PRO ÚSPĚŠNÝ PRODEJ

1. Prodávějte cukrovou vatu také v PE sáčcích. Porce cukrové vaty vždy navíjejte na atraktivní bílé papírové kornouty a celé vkládejte do sáčku. Pozornost dětí upoutáte zábavným stylem navíjení na kornout. Lhostejným přístupem tuto pozornost nepřilákáte.
2. Používejte vždy potištěný sáček – výrobek tak vypadá přitažlivěji. Na vašich nákladech se bude podílet jen nepatrně a přitom zajistí účinnou propagaci, která vám zvýší prodej a tím i zisk.
3. Abyste prodali větší počet porcí , střídejte barvy. Barvu měňte když v tavicí hlavě dochází cukr.
4. Nezapomeňte vystavovat své výrobky. Na podlahový stojan se umístí tolik zabalené cukrové vaty, kolik jí vyrobíte ze třech kompletních dávek – každá v jiné barvě. Vystavujte vždy několik barevných odstínů najednou – napomáhá to zvýšení prodeje.
5. Propagace při prodeji v obchodech – vždy se vyplatí použít místní rozhlas, abyste oznámili nakupujícím umístění stánku s cukrovou vatou. Také výstavní pulty, instalované na místech s čilým ruchem, napomáhají prodeji. Vždy se pokoušejte nabízet k prodeji několik porcí najednou a k tomu mějte připraveny dostatečně velké obaly.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Nízká produkce

1. Nejčastějším důvodem nízké produkce jsou zanesené tavicí pásky. V tomto případě se řiďte pokyny na odstranění a čištění ochranného kruhu a tavicích pásků.
2. Zkontrolujte nastavení tepelné kontroly /HEAT CONTROL/
3. Zkontrolujte síťové napětí. Častým důvodem nízké produkce a špatné funkce zařízení je nízké síťové napětí. Nechte si provést kontrolu odborníkem a v případě, že stroj není napájen dle požadavků na výrobním štítku, je třeba zajistit nové vedení.
4. Prověřte tavicí pásky. Spálené nebo zkratované pásky je nutné vyměnit.
5. Cizí předměty uvnitř hlavy mohou způsobit zkrat na pásku nebo způsobit nevyváženost hlavy.

Nadměrný dým

1. Zkontrolujte nastavení teploty. Po zahřátí by stroj měl produkovat kvalitní cukrovou vatu při sníženém nastavení. Nikdy nenechávejte stroj pracovat při tak vysoké teplotě, že se tvoří kouř nebo je cítit zápach připáleného cukru ! Takové nastavení teploty způsobuje zanášení tavicích pásek
2. Zkontrolujte směs, kterou právě používáte. Nesmí být použita žádná příměs na bázi škrobu. Nepředávkuje barvivo – vata je pak hořká ! Přesvědčete se, že cukr je suchý a bez hrudek.
3. Zkontrolujte ochranný kruh a tavicí pásky, zda se na nich nevytvořil nános spáleného cukru. Kontaktujte servis CORN s r.o.

Nadměrné vibrace

1. Jestliže je zařízení úplně nové, je třeba prověřit, zda ve stroji nebyl opomenut nějaký jisticí prvek nebo balicí materiál.
2. Při každém dávkování cukru zaplňte násypku max na 90 % / cca 1 cm pod okraj/ Neplňte za chodu stroje !
3. Zkontrolujte zavěšení hlavy na pružinách.
4. Zkontrolujte, zda v cukru nejsou hrudky nebo cizí předměty. Cukr v takovém případě z násypky odstraňte.