

# NÁVOD K POUŽITÍ STROJE NA CUKROVOU VATU



## DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

1. Dbejte zvýšené opatrnosti při obsluze zařízení.
2. Nedotýkejte se horkých částí stroje, zejména hlavy, zabráníte tak vážným popáleninám!
3. Nedotýkejte se rotujících částí stroje, zabráníte tak vážným zraněním!
4. Při práci s tímto strojem si chraňte oči, aby nedošlo k jejich poranění.
5. Nezasahujte nijak do přístroje, neprovádějte žádné úpravy!
6. Před jakoukoliv manipulací (čištění, omývání, přenášení) je nutné odpojit stroj z elektrické sítě.
7. Nikdy při čištění nelijte vodu dovnitř stroje. Obsahuje elektrické součástky a dojde tím k závažnému poškození stroje.
8. Dodržujte důsledně veškeré pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.
9. Používejte pouze suroviny určené pro tento typ stroje (hrubý cukr).
10. V případě výpadku el. energie ihned vypněte ohřev hlavy.

## OVLÁDACÍ PRVKY:



1. **POWER:** 1 - zapnutí otáčení hlavy, 0 - vypnutí otáčení hlavy
2. **HEAT:** 1 - zapnutí ohřevu hlavy, 0 - vypnutí ohřevu hlavy
3. **FUSE:** bezpečnostní pojistka
4. **VOLTMETR:** měření aktuálního napětí stroje

## PRACOVNÍ POSTUP:

1. Na tělo stroje nasadíte nerezový talíř s krytem a **upevníte** pomocí 4 spon za háčky k tělu.
2. Před připojením stroje do elektrické sítě se přesvědčte, že jsou **oba vypínače v pozici 0**.
3. Zapněte vypínač **POWER** do pozice 1 a roztočí se vám hlava stroje. Zapněte vypínač **HEAT** do pozice 1 a hlava stroje se začne postupně zahřívat. Tato fáze trvá cca 3-5 minut.
4. **Po zahřátí hlavy** nasypete jednu odměrku cukru **přesně** do hlavy stroje. **Okamžitě** se vám začne tvořit cukrová vata, která vychází středem hlavy nahoru do krytu.
5. Vatu začnete namotávat na připravenou špejli, **nejdříve 2-3x obkroužete** vnitřní stranu talíře, abyste zachytili vatu z okrajů a poté již točením špejle v prstech, cca **20 cm** nad hlavou, **namotávejte** vatu, dokud nepřestane z hlavy vycházet. Netočte špejli rychle, ale pozvolna. 1 odměrka cukru = 1 porce cukrové vaty.
6. **Nesypete do hlavy více cukru!** Pro větší porci vaty opakujte postup nasypáním další odměrky a dotočením na již hotovou porci vaty.
7. Stejným postupem viz. body 5-6 pokračujte, dokud nevytočíte požadovaný počet cukrových vat.
8. V případě, že vám začnou z hlavy vycházet **chomáče vaty**, je nutné ohřev hlavy vypnout, za točení hlavy bez ohřevu dalších cca 5 minut nechat vychladnout a vyčistit hlavu stroje **viz. kapitola Čištění stroje**.
9. Jestliže se rozhodnete práci **ukončit**, je nutné **nejprve vypnout vypínač HEAT** do pozice 0 a **nechat hlavu** za jejího otáčení cca **5 minut zcela ochladit**. Poté můžete vypnout i vypínač **POWER** do pozice 0.

**!!!POKUD TENTO POSTUP Z BODU 9 NEDODRŽÍTE, HLAVA SE ZAPEČE A STROJ ZNEHODNOTÍ!!!**

**!!PO CCA 1 HODINĚ CHODU STROJE JE VHODNÉ MU NECHAT ALESPŮŇ 20ti MINUTOVOU PŘESTÁVKU, ABY NEDOŠLO K JEHO PŘEHŘÁTÍ A PŘETAŽENÍ!!**

## **ČIŠTĚNÍ STROJE:**

1. Před úplným ukončením práce, kdy vypnete ohřev hlavy stroje a necháte ji pro ochlazení běžet je dobré nalít do hlavy stroje malé množství vody a nechat běžet do ochladnutí.
2. Odepněte spony na těle stroje, které drží nerezový talíř a opatrně jej zvedněte. Zbytky cukru, které se přichytily v talíři vysypte, a poté talíř i kryt teplou vodou a přípravkem na mytí nádobí umyjte a vysušte.
3. Uvolněte 4 šroubky na horní straně hlavy a opatrně sejměte vrchní kryt. Ten nechte ponořený ve vodě odmočit.
4. Část hlavy pod krytem vyčistěte od případného zapečeného cukru jemnou drátěnkou a přípravkem na mytí nádobí. Dbejte opatrnosti, aby se voda nedostala do stroje.
5. Nasad'te zpět vrchní kryt hlavy a **lehce přišroubujte, neutahujte.**
6. **Nikdy nepoužívejte na čiš'tění ostré, tvrdé nebo kovové předměty.**

## **DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ:**

**KE KAŽDÉMU STROJI JE DODÁVÁNA ORIGINÁLNÍ ODMĚRKA NA CUKR. PROSÍME O JEJÍ VRÁCENÍ SPOLEČNĚ SE STROJEM.**

Z 1 kg cukru vytočíte cca 40 porcí cukrové vaty. 1 odměrka cukru = 1 porce cukrové vaty.