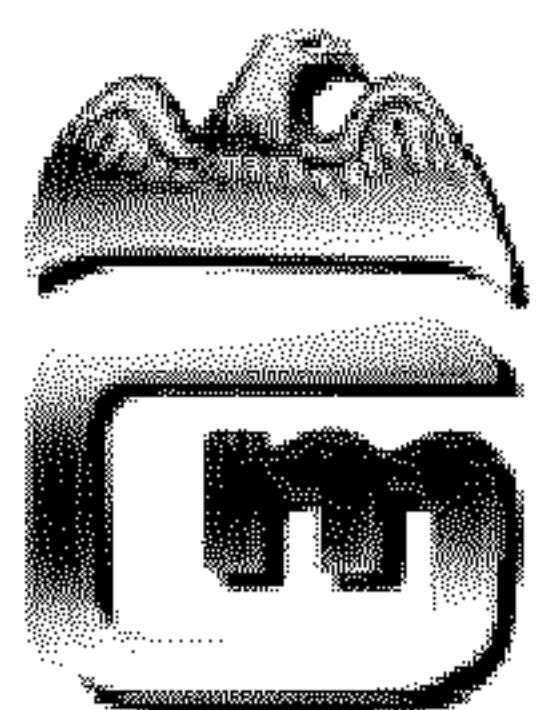


Номер компонента: 88761EX  
Переработанное издание: август 2009 года

## SUPER FLOSS

# АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

## Инструкция по эксплуатации Модель #3038EDX

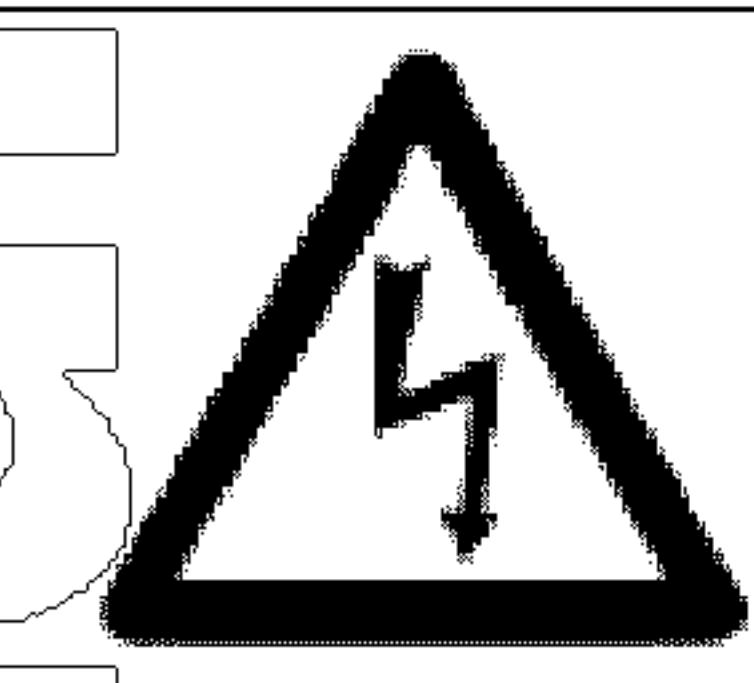


**GOLD MEDAL®**

FUNFOOD EQUIPMENT & SUPPLIES

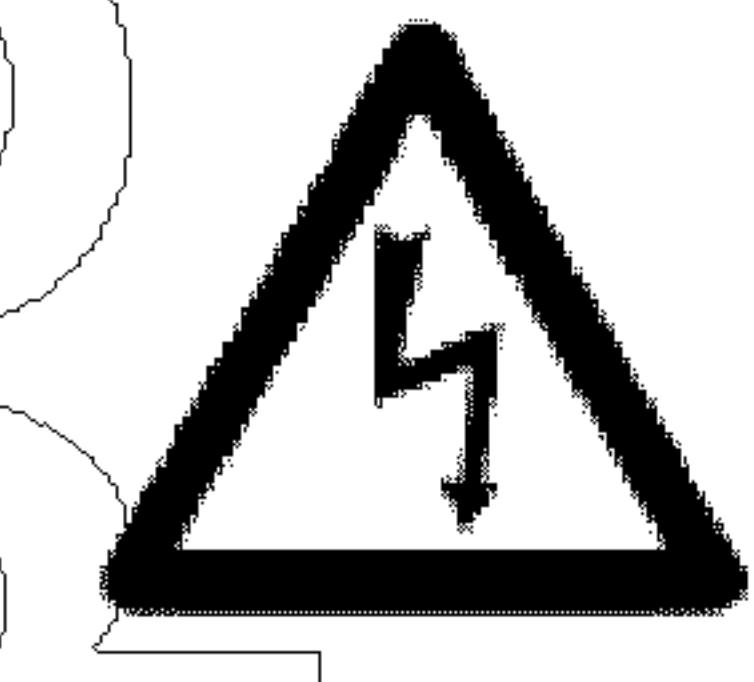
Cincinnati, OH 45241-4807 USA

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



### ОПАСНОСТЬ

Аппарат ДОЛЖЕН быть правильно заземлен для предотвращения поражения персонала электрическим током. НЕ погружайте аппарат в воду. НЕ используйте избыточное количество воды для чистки устройства. Всегда выключайте устройство перед чисткой или сервисным обслуживанием.



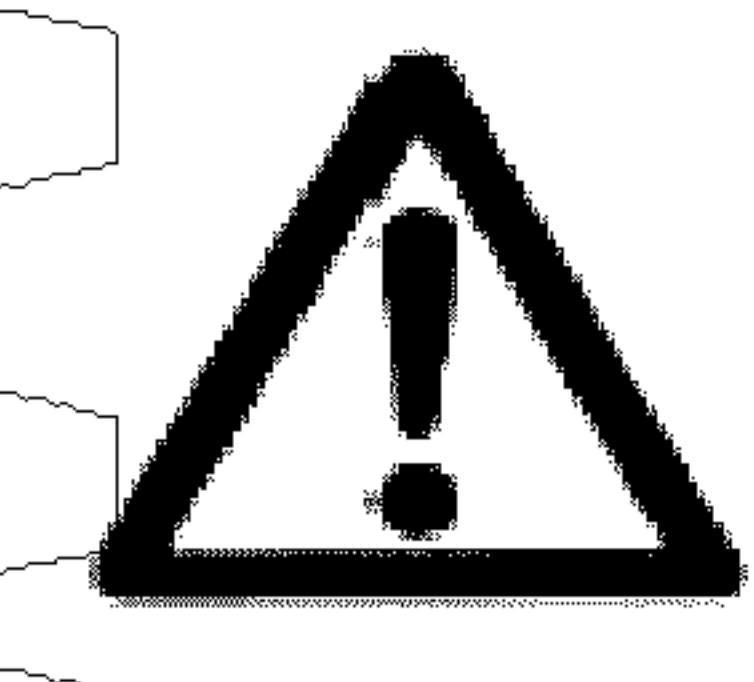
### ОПАСНОСТЬ

Неправильная установка, регулировка, внесение изменений, сервисное или техническое обслуживание могут привести к повреждению собственности, травме или смерти. Перед установкой или сервисным обслуживанием данного оборудования внимательно прочтите инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Головка аппарата вращается со скоростью 3450 об/мин. Оператор ДОЛЖЕН держать руки и лицо вдали от вращающейся головки аппарата, чтобы избежать травмы. Посторонние лица должны находиться на разумном расстоянии от устройства. Также используйте экран Floss Bubble для дополнительной защиты пользователя устройства.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Держите посторонние предметы вдали от головки аппарата. Во избежание возможного повреждения глаз, не заполняйте головку аппарата сахаром, когда она включена и вращается.



### ВНИМАНИЕ

Если устройство используется в местах общественного питания, НЕ позволяйте посторонним лицам находиться в прямом контакте с настоящим оборудованием. К работе устройства допускается только хорошо обученный и опытный персонал. Перед запуском устройства внимательно прочтите инструкции по установке оборудования.



### ВНИМАНИЕ

К эксплуатации аппарата НЕ допускаются несовершеннолетние лица. Несовершеннолетними считаются лица, не достигшие возраста 18 лет.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Компания Gold Medal Products вносит постоянные улучшения в свое оборудование. Информация, представленная в настоящем руководстве, не является самой последней на момент публикации. При возникновении каких-либо вопросов о работе устройства, запасным частям или обслуживании обращайтесь в отдел технического обслуживания компании Gold Medal Products по телефону 1-800-543-0862.

## Введение

Настоящее руководство описывает работу аппарата по приготовлению сахарной ваты Super Floss, номер модели 3038EDX.

## Инструкции по установке

### Проверка после поставки

После распаковки, тщательно проверьте устройство на наличие повреждений, которые могли возникнуть вследствие транспортировки. В случае обнаружения повреждений следует немедленно отправить претензию в транспортную компанию. Компания Gold Medal не несет ответственность за повреждения, вызванные транспортировкой устройства.

### Установка:

Ваш новый аппарат по приготовлению сахарной ваты Super Floss полностью собран и проверен на заводе. Перед началом эксплуатации снимите все упаковочные материалы и ленты.

### Электрические требования:

Аппарат для приготовления сахарной ваты необходимо подключить к источнику электропитания:

модель 3038EDX: напряжение 230 вольт, частота 50 Гц, ток 12 ампер



Для нормальной эксплуатации устройства квалифицированный электрик должен подключить устройство к сети электропитания достаточной токовой мощности. Рекомендуется подключить аппарат к отдельной и защищенной линии электропитания. Неправильное подключение аппарата приведет к потере гарантии и повреждению двигателей, компонентов, реле, ламп и т.д.

Компания Gold Medal Products рекомендует включать аппарат напрямую в настенную розетку. Использовать удлинитель не рекомендуется по соображениям безопасности. В противном случае это может привести к ухудшению/снижению производительности аппарата.

### Перед первым включением аппарата:

1. Убедитесь в том, что настенная розетка имеет отверстие под (2) штырь заземления вилки шнура электропитания.

2. Настенная розетка должна иметь правильную полярность. При возникновении сомнений обратитесь к компетентному электрику для осмотра розетки и внесения коррекций в случае необходимости.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ЕЕ ФУНКЦИИ

**Главный выключатель** – Включает или выключает двигатель и подает напряжение на выключатель нагревательного элемента.

**Выключатель нагревателя** – Включает и выключает нагревательный элемент.

**Регулятор нагрева** – Увеличивает или уменьшает напряжение, подаваемое на трубчатый нагревательный элемент (тэн).

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вашего нового аппарата по приготовлению сахарной ваты предпочтительно использовать сахар торговой марки FLOSSUGAR. FLOSSUGAR может включать 8 различных вкусовых добавок, и вы можете легко менять цвет продукта для получения большего разнообразия и обеспечения наибольших продаж. Сахар упаковывается в удобные герметичные картонные коробки емкостью полгallonна, которые имеют E-Z-образный желоб для заполнения вашего аппарата. Если вы хотите получить «собственную смесь» – используйте наш продукт торговой марки FLOSSINE и следуйте предоставленным инструкциям.

На сегодняшний день большинство производимого сахара – это сахар «экстратонкого измельчения», который в действительности имеет маленькие частицы, которые могут пройти через ленточные нагревательные элементы и не расплавиться. В этом случае необходимо использовать сахар среднего измельчения или сахар-песок. Для кристаллов большего размера потребуется больше тепла для расплавления. Смотрите этикетку на мешке сахара – сегодня мы наблюдаем поставку «легкосыпучего» сахара в рестораны. Такой сахар содержит кукурузный крахмал, который прилипает к ленточным нагревательным элементам и быстро их засоряет. На рынке также имеется множество дешевого не брендового «сахара», который представляет собой смесь сахара и глюкозы или кукурузного сиропа. Такой сахар может привести к приготовлению сахарной ваты плохого качества. Для приготовления сахарной ваты всегда используйте сахар высокого качества.

### **Проверка настроек и работа регулятора нагрева**

1. Для подачи электропитания на аппарат следуйте инструкциям настоящего руководства, указанным на странице 3.
2. При выключенном главном выключателе, заполните сахаром головку аппарата через верхнее центральное отверстие. Всегда заполняйте головку на 90% -----  
Данный 90% уровень необходим для получения сбалансированной работы головки аппарата. **НЕ ПЕРЕПОЛНЯЙТЕ ГОЛОВКУ!** При переполнении головки может возникнуть чрезмерная вибрация. Перед включением электропитания поверните головку вручную, чтобы сахар равномерно распределился.  
**Важно: НИКОГДА не добавляйте сахар при работающем двигателе.**

3. Поверните ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ и ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАГРЕВАТЕЛЯ в положение «ON» (ВКЛ).

4. Поверните ручку регулятора нагрева по часовой стрелке в максимальное положение, чтобы инициировать максимально возможный нагрев.

5. Аппарат начнет процесс приготовления сахарной ваты через 45-50 секунд. Когда аппарат начнет приготавливать сахарную вату можно снизить уровень нагрева. Поверните ручку регулятора нагрева против часовой стрелки, чтобы устранить образование дыма.

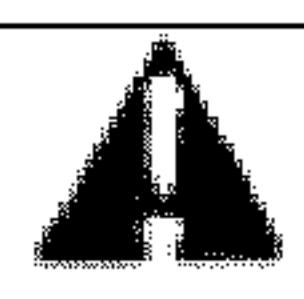
6. Когда вы найдете идеальное положение РЕГУЛЯТОРА НАГРЕВА, тогда каждый раз приготавливайте продукт так, чтобы регулятор всегда находился вблизи данного положения. Если входное напряжение питания изменяется в течение дня, тогда регулятор автоматически отрегулирует питание, подаваемое на головку, чтобы сохранить мощность на уровне, аналогичном выбранному проценту мощности.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Держите посторонние предметы вдали от головки.

**Головка аппарата вращается со скоростью 3450 об/мин.** Оператор должен держать руки и лицо вдали от вращающейся головки аппарата. Посторонние лица также должны находиться на разумном расстоянии от устройства. Для обеспечения безопасности всегда используйте защитный купол от сахарных пузырей.



#### ВНИМАНИЕ

**ПЕРЕД ВЫКЛЮЧЕНИЕМ АППАРАТА ДАЙТЕ ДВИГАТЕЛЮ ПРОРАБОТАТЬ В ТЕЧЕНИЕ 30-45 СЕКУНД ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОМ НАГРЕВАТЕЛЕ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ВЫЗОВЕТ ПРИГОРАНИЕ САХАРА И ПОЯВЛЕНИЕ ДЫМА.**

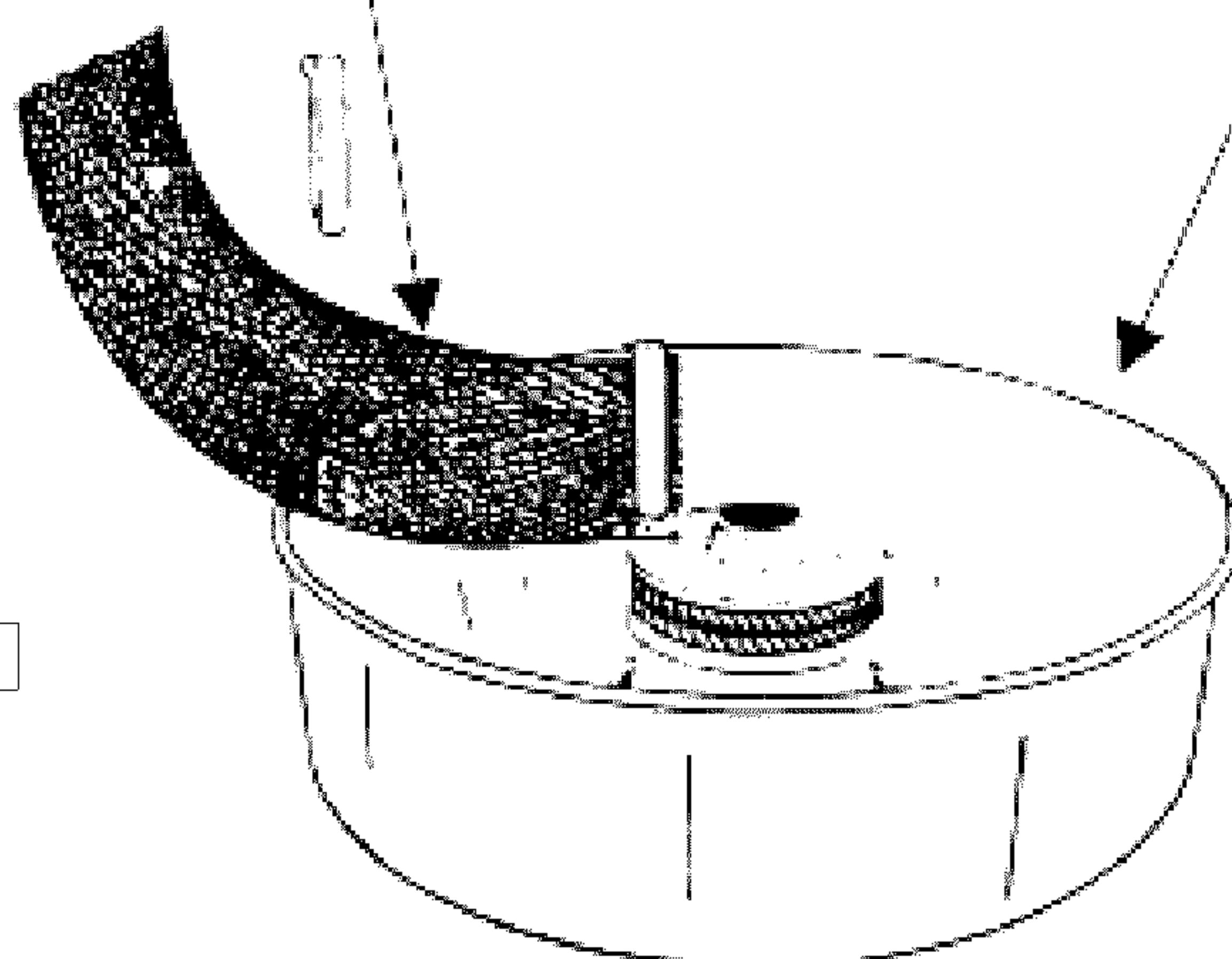
## УСТАНОВКА СТАБИЛИЗАТОРА ГОЛОВКИ АППАРАТА

Сетка-стабилизатор  
номер компонента 55005

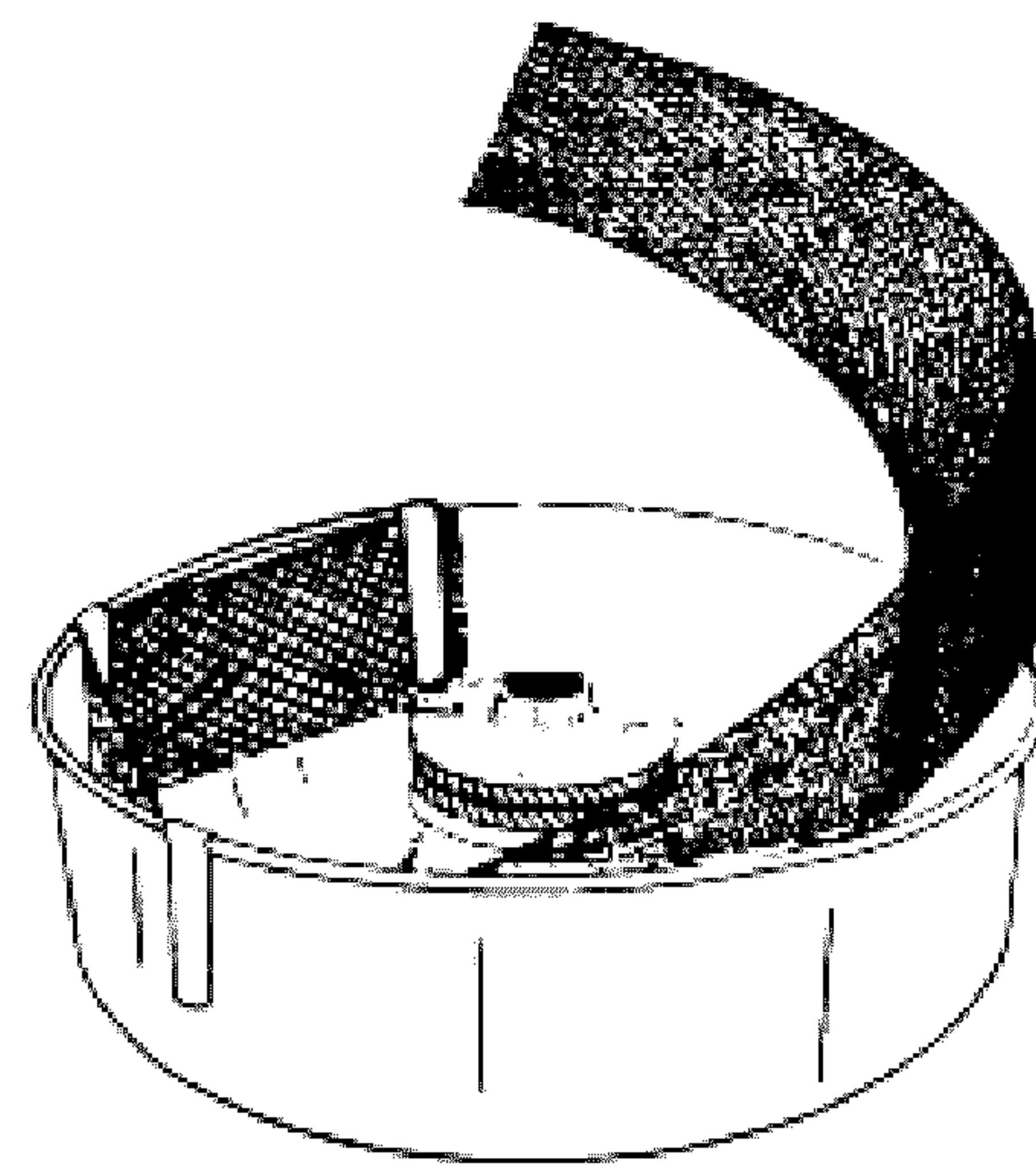
Зажим сетки-стабилизатора  
номер компонента 43030

Чаша аппарата  
номер компонента 42082

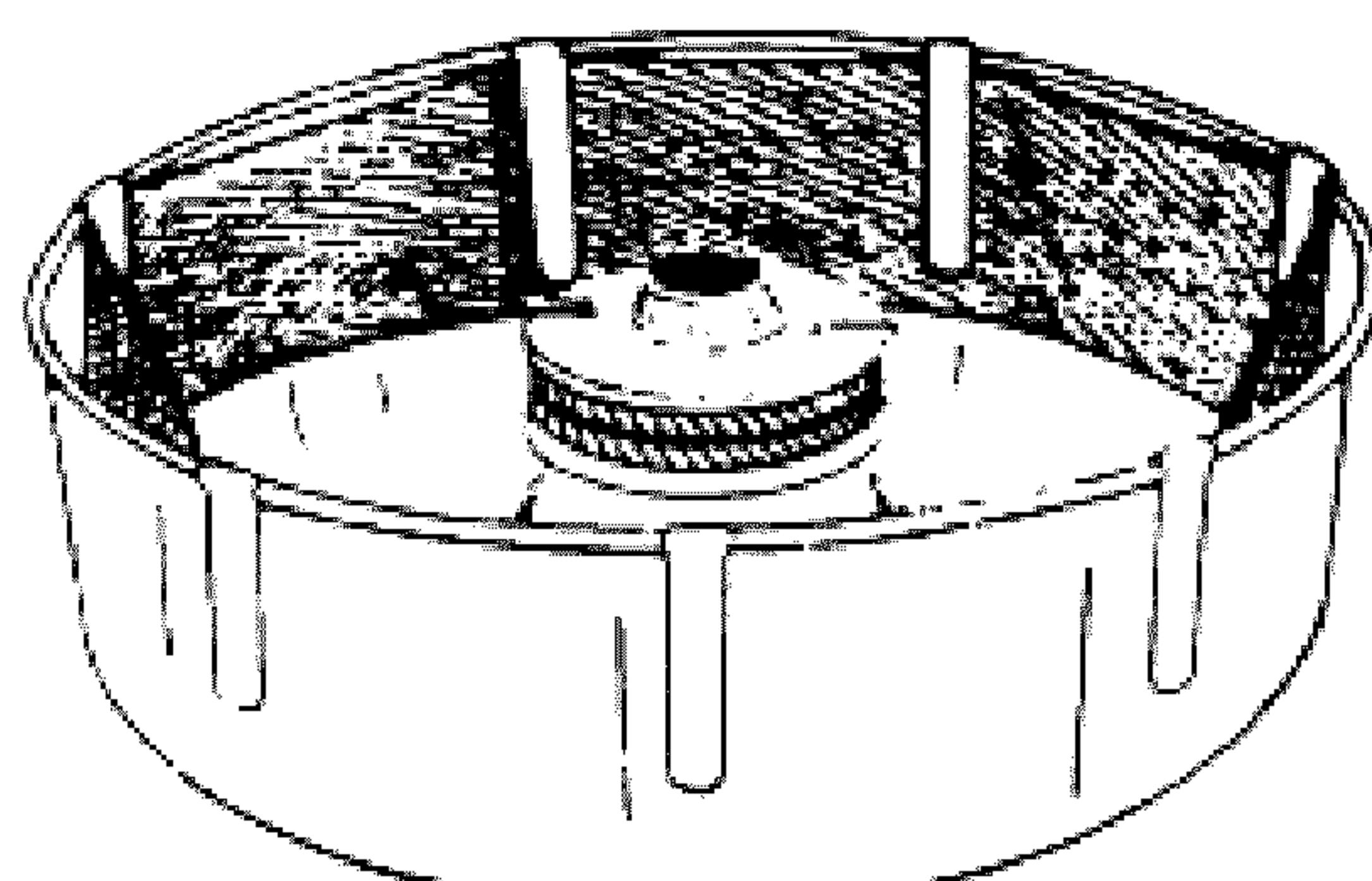
1.



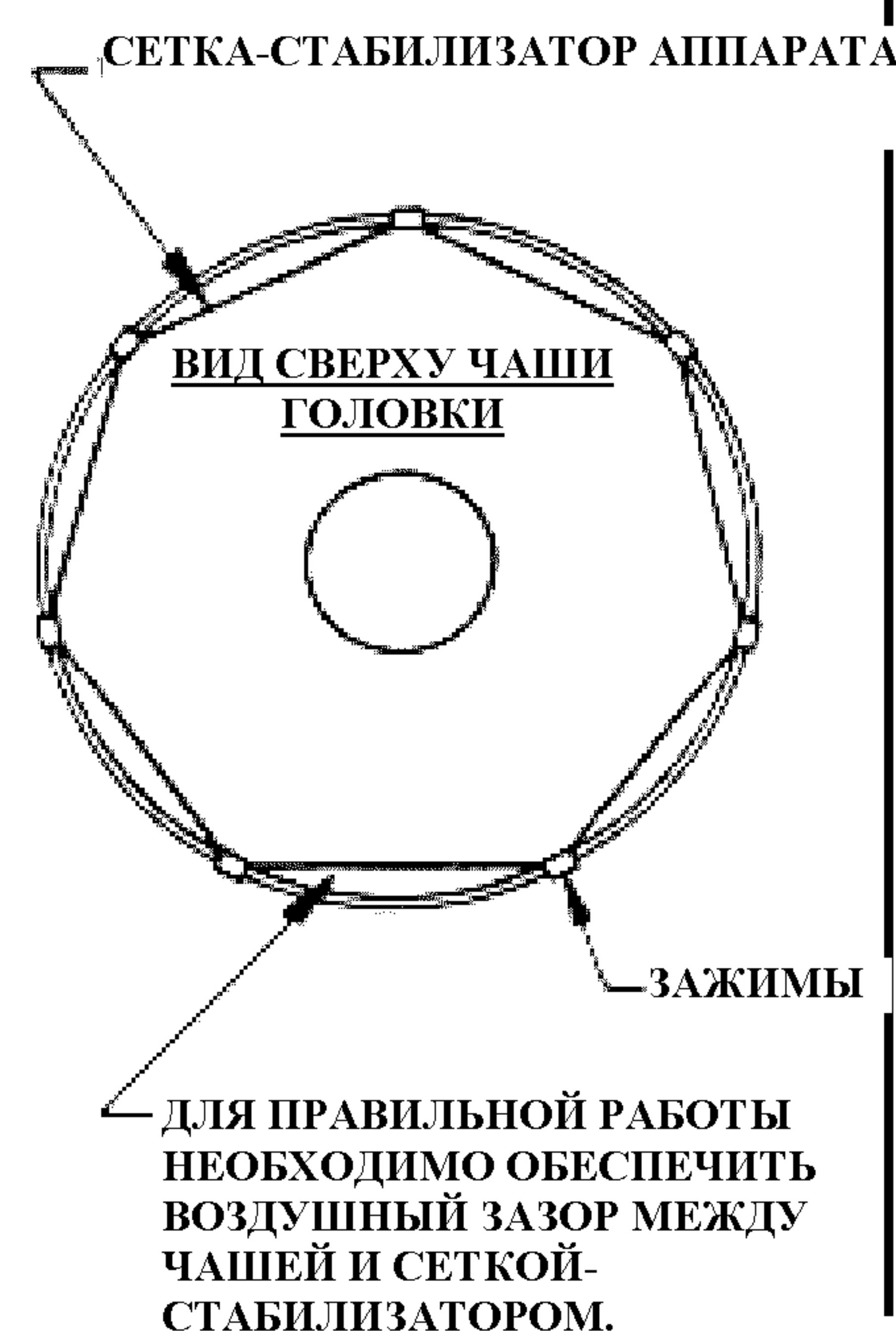
2.



3.



4.



# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ САХАРНОЙ ВАТЫ

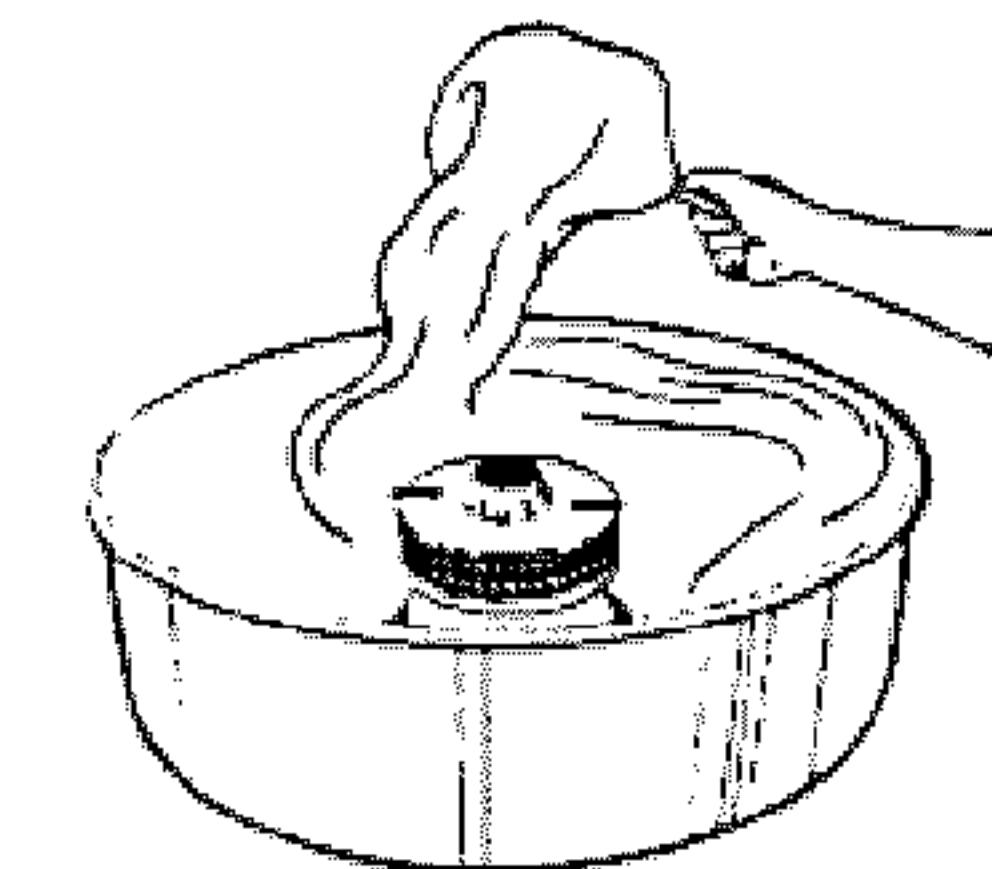
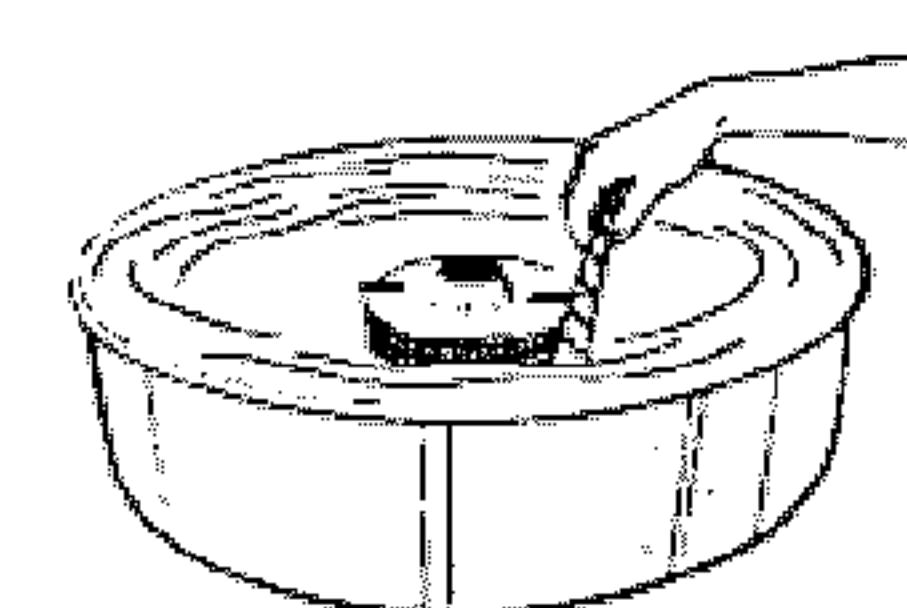
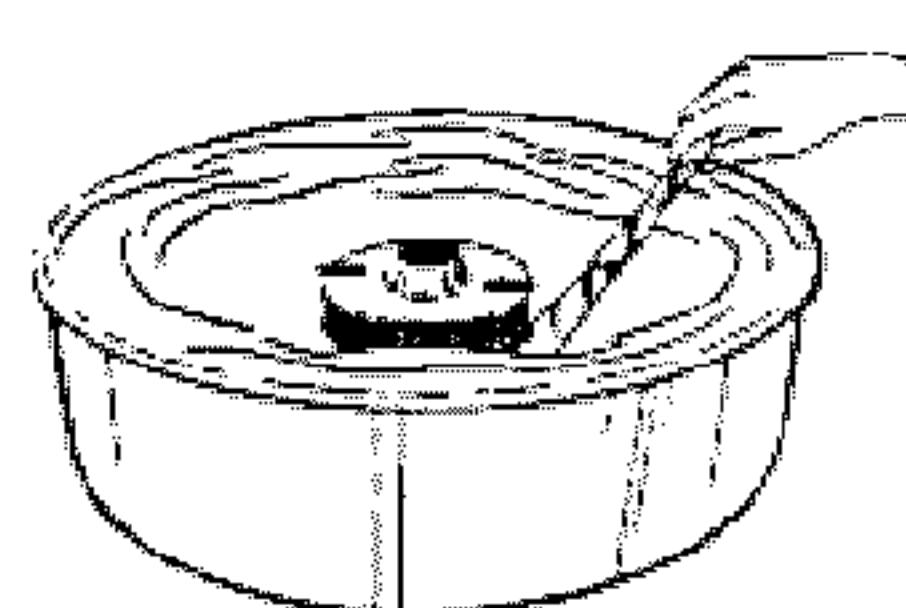


Возьмите конус; если конус прилип к стопке конусов, проверните, чтобы вынуть.

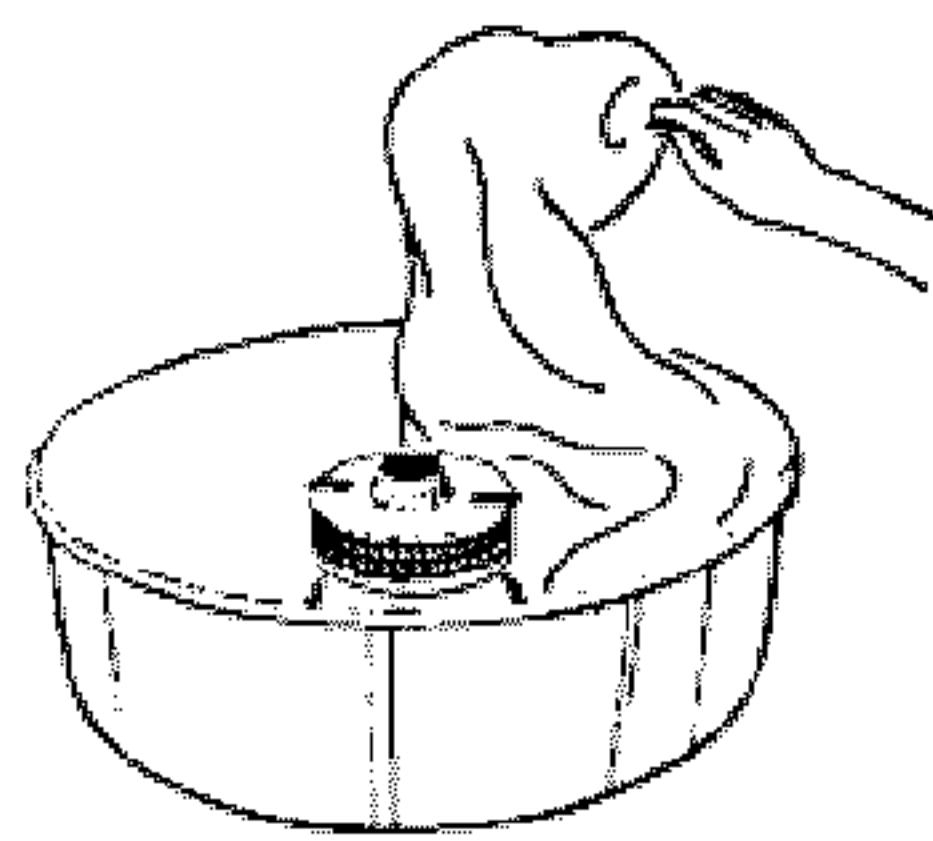
Удерживайте конус за острый конец тремя пальцами. Легким вибрирующим движением, проверните конус в паутине сахарных волокон, образовавшихся в чаше. Поднимите конус вверх с прилипшим кольцом сахарных волокон и поверните конус, чтобы обернуть его сахарными волокнами. НЕ вращайте конус, когда он находится внутри чаши. Это приведет к тому, что сахарные волокна слишком туга намотаются на конус.

Если волокна сахарной ваты не прилипли к конусу, переместите конус ближе к вращающейся головке, чтобы подобрать «первоначально» расплавленный сахар. Выньте конус из чаши и оберните сахарными волокнами, сделав рукой движение в виде «цифры восемь». Это создаст громадные карманы и сделает конечный продукт большим по размеру. Убедитесь в том, что влажность в помещении не слишком высокая, иначе продукт будет «тяжелым».

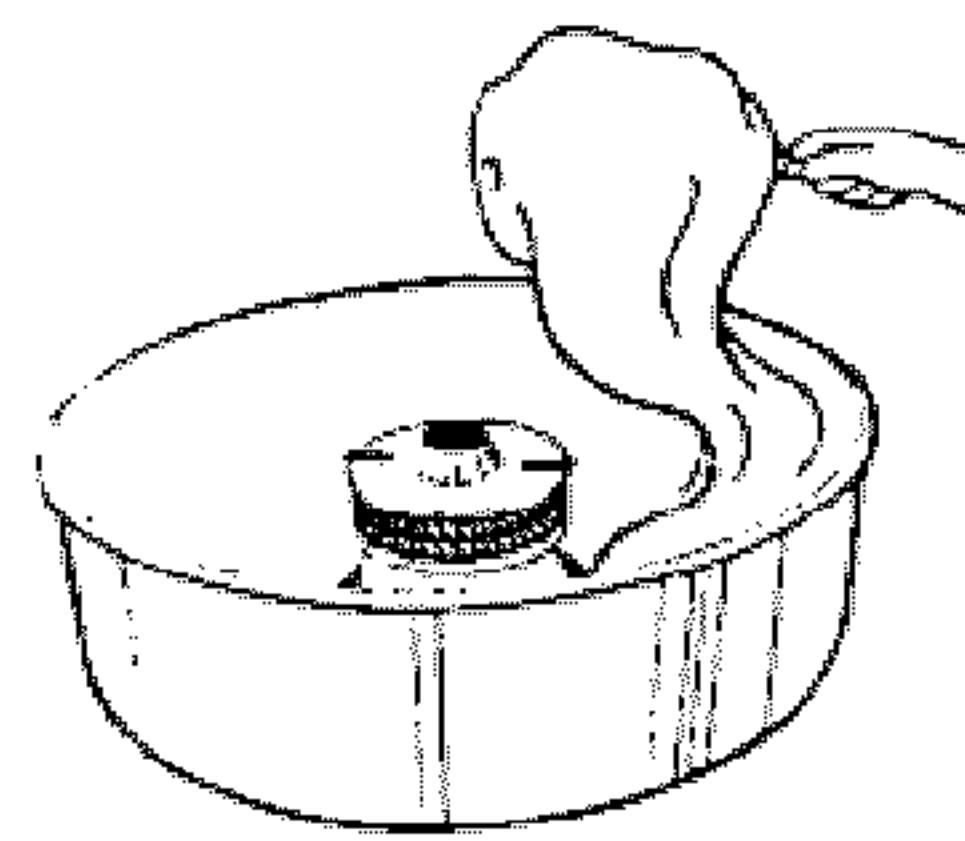
1. Возьмите конус как показано на рисунке.
2. Опустите конус в паутину сахарных волокон.
3. Намотайте сахарные волокна на конус.
4. Поднимите паутину сахарных волокон из чаши и намотайте на конус.



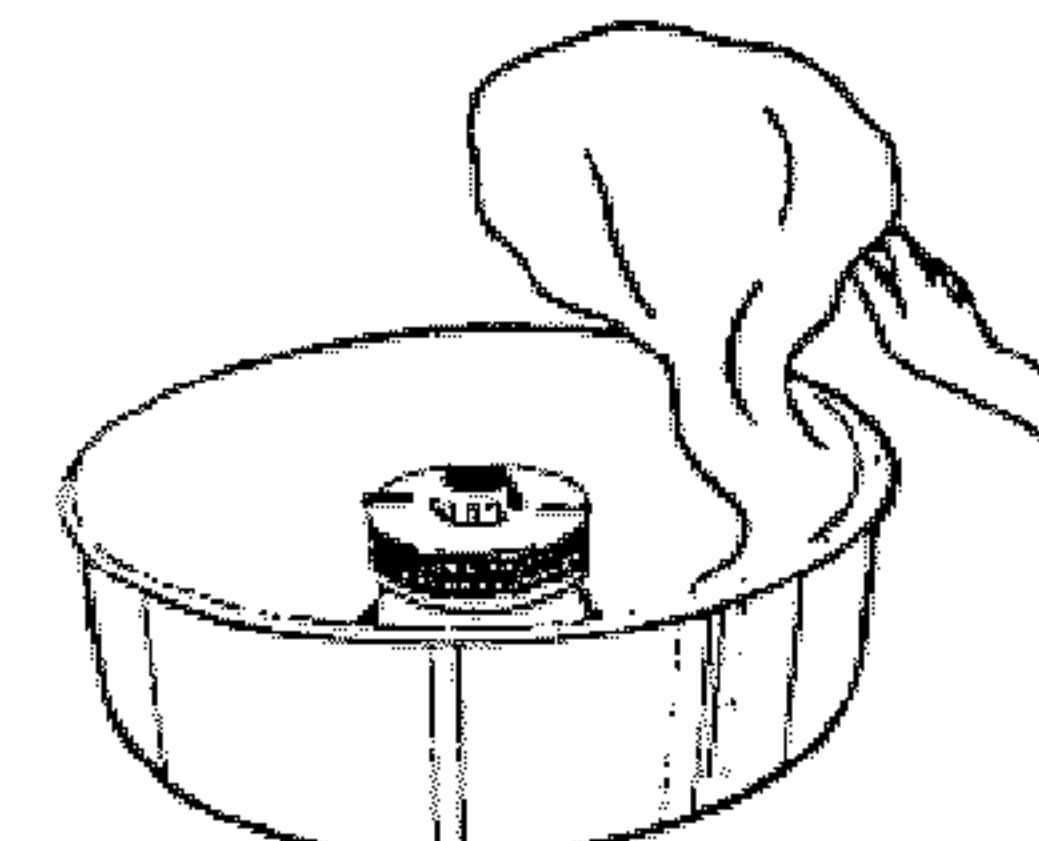
5.



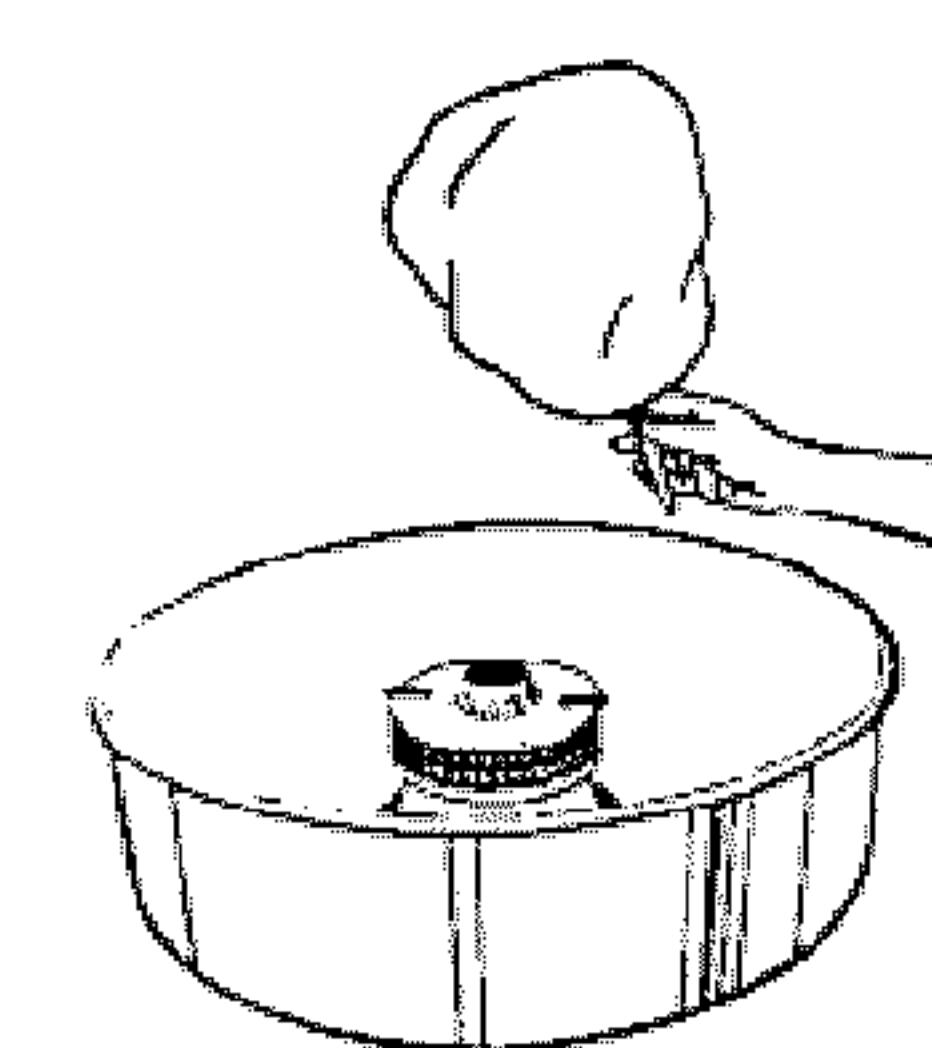
6.



7.



8.



- НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ РУКИ ИЛИ ПОСТОРОННИЕ ПРЕДМЕТЫ ВО ВРАЩАЮЩУЮСЯ ГОЛОВКУ
- ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ НЕ ЗАПОЛНЯЙТЕ ГОЛОВКУ САХАРОМ
- НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ
- ДЕРЖИТЕ РУКИ ВДАЛИ ОТ ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ГОЛОВКИ
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОНУС ДЛЯ СБОРА САХАРНОЙ ВАТЫ

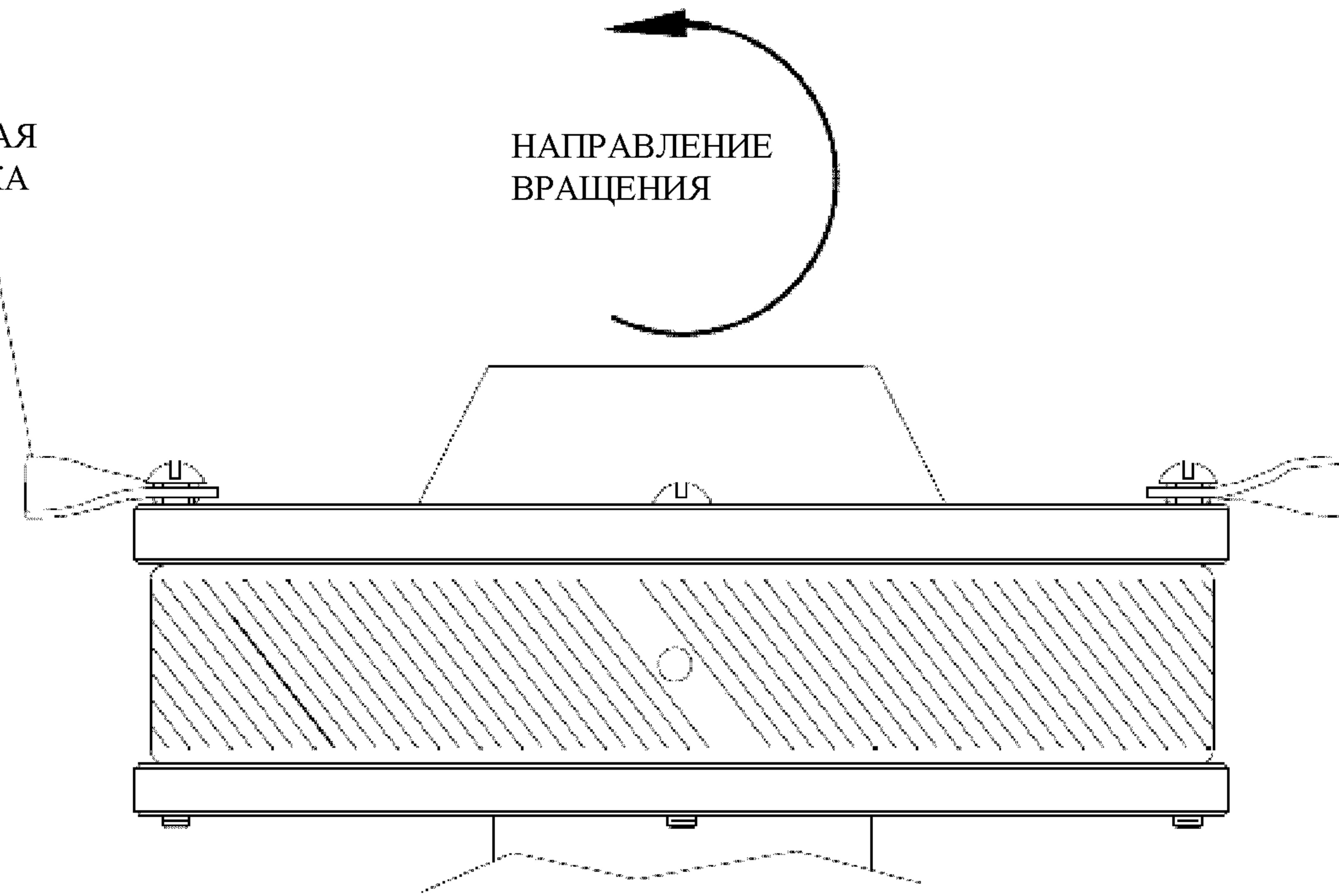
## РЕГУЛИРОВКА НАСАДКИ

При работе аппарата сахарные волокна собираются на СЕТКЕ-СТАБИЛИЗАТОРЕ ГОЛОВКИ. Если сахарные волокна собираются «внизу» на сетке-стабилизаторе, поверните вниз переднюю (ведущую) кромку кожаных насадок. Вы получите больший подъем и сахарные волокна будут собираться выше.

Отрегулируйте кожаные насадки как показано на рисунке. Это создаст подъемную силу, которая обеспечит более высокое положение сахарных волокон на стенках чаши аппарата.

КОЖАННАЯ  
НАСАДКА

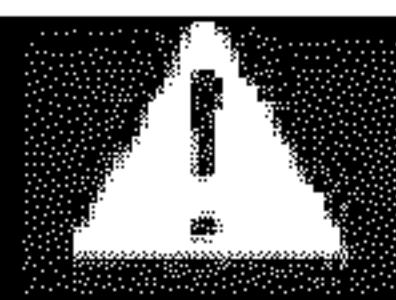
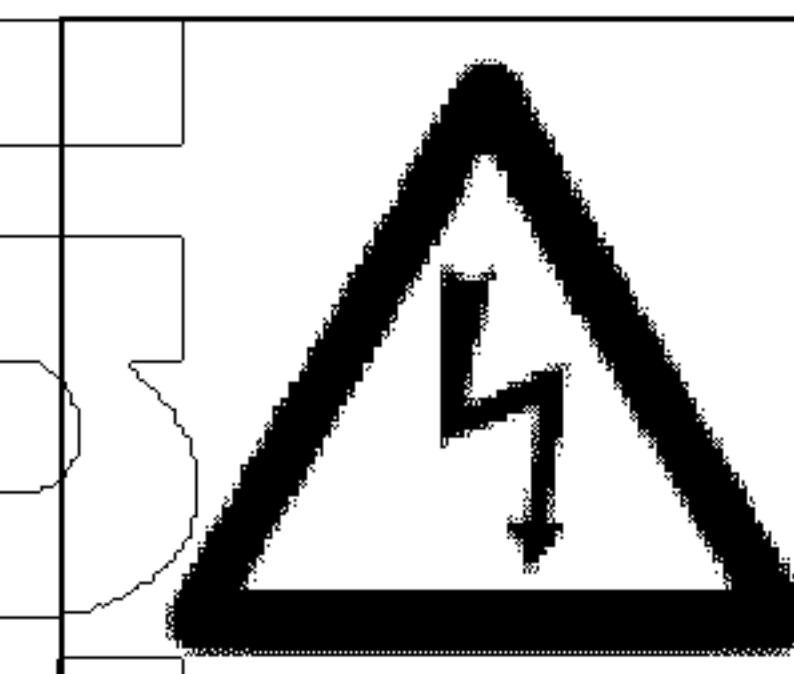
НАПРАВЛЕНИЕ  
ВРАЩЕНИЯ



## ПРОЦЕДУРА ВЫКЛЮЧЕНИЯ АППАРАТА

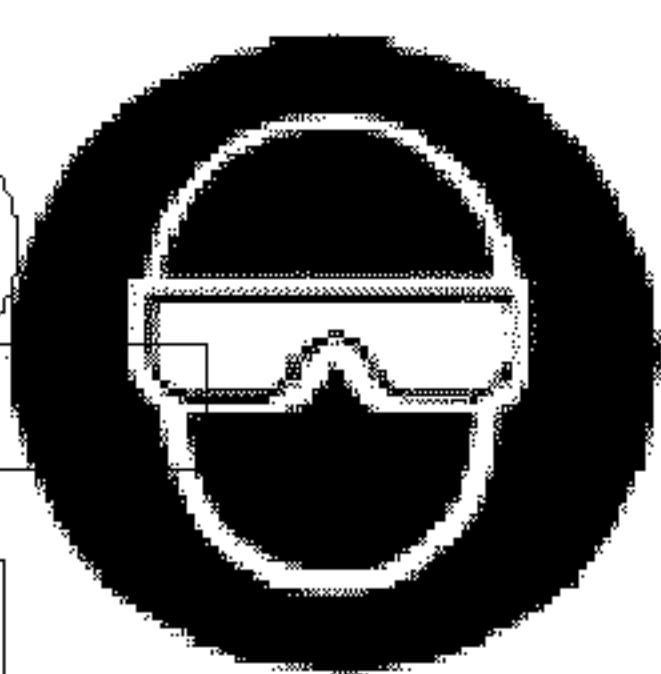
В конце рабочего дня (или при продолжительном использовании), необходимо удалить остатки сахара с головки. После этого поверните регулятор нагрева в самое высокое положение приблизительно на одну-две минуты, чтобы «почистить» стяжное кольцо от остатков сахара. НИКОГДА не лейте воду на головку аппарата. Выключите нагреватель и дайте двигателю проработать в течение 30-45 секунд перед выключением главного выключателя.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



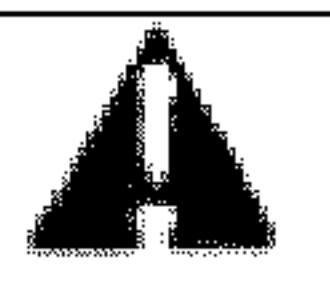
### ОПАСНОСТЬ

НЕ погружайте устройство в воду.  
Выключите устройство перед проведением сервисного обслуживания.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте надлежащую защиту для глаз во время проведения технического обслуживания. Это предотвратит возникновение травмоопасных ситуаций.



### ВНИМАНИЕ

СЛЕДУЮЩИЕ РАЗДЕЛЫ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ, КОТОРЫЙ ХОРОШО ЗНАКОМ С РАБОТОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ. ЭТИ РАЗДЕЛЫ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ОПЕРАТОРА ОБОРУДОВАНИЯ.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Избыточное количество дыма

1. Проверьте настройку регулятора нагрева. После разогрева аппарат может производить качественную сахарную вату при пониженной настройке. Никогда не позволяйте аппарату работать при повышенной настройке нагрева, поскольку при этом образуется дым или появляется запах жженого сахара.
2. Проверьте используемую смесь продукта. Для получения наилучших результатов не используйте продукты, которые содержат кукурузный крахмал.
3. Дайте аппарату проработать в течение 30-45 секунд при выключенном нагревателе. Затем выключите главный выключатель двигателя.

### Чрезмерная вибрация

Если оборудование новое проверьте, что четыре транспортировочные скобы были сняты с аппарата.

При добавлении сахара в головку всегда заполняйте ее на 90% от полного объема для достижения устойчивого состояния головки и предотвращения чрезмерной вибрации. НЕ добавляйте сахар при работающем двигателе!

Проверьте степень растянутости или неустойчивости подвесных пружин.

Полностью высыпьте сахар, затем проверьте на наличие инородных предметов или комков сахара в головке в сборе.

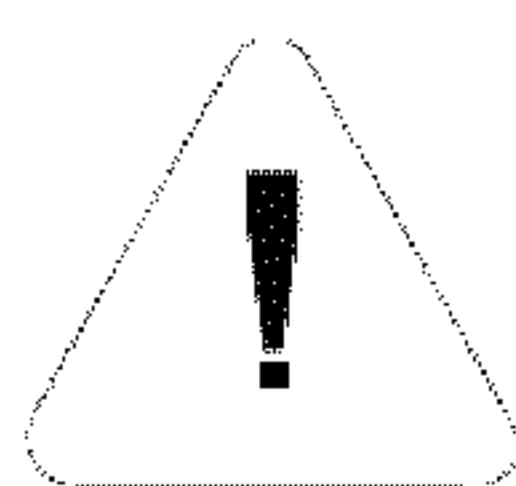
## ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

1. Идентифицируйте компонент, который необходимо заменить, по фотографиям, рисункам и/или списку запасных частей.
2. При заказе, пожалуйста, укажите номер компонента, название компонента и требуемое количество.
3. Пожалуйста, укажите вместе с вашим заказом название модели, серийный номер и дату изготовления (расположены на табличке заводских характеристик устройства).
4. Отправьте заказ по следующему адресу:

Parts Department  
Gold Medal Products Co.  
10700 Medallion Drive  
Cincinnati, Ohio 45241-4807  
(800) 543-0862  
(513) 769-7676  
Факс: (513) 769-8500

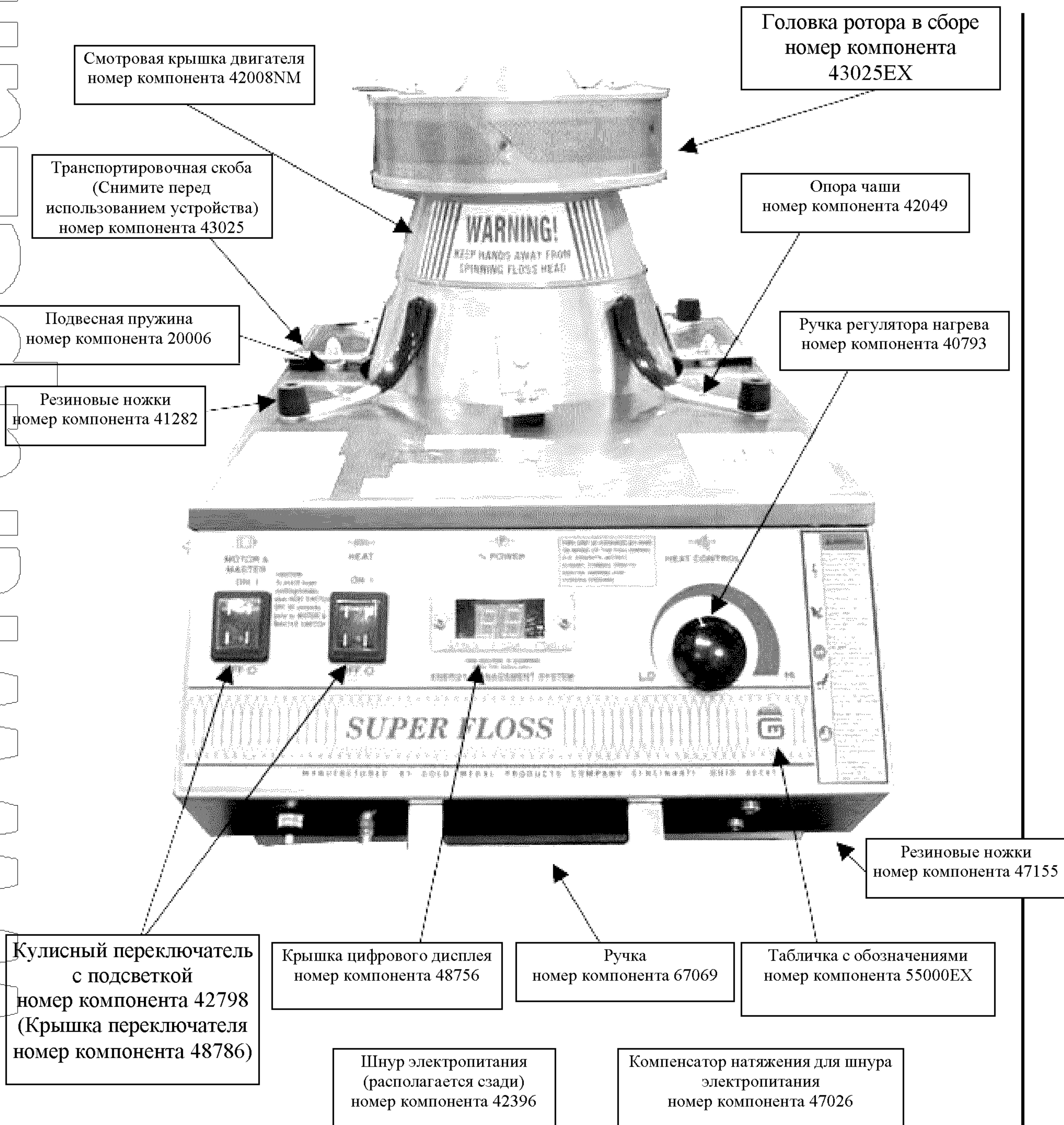
или, передайте заказ по:

Электронная почта: [info@gmpopcorn.com](mailto:info@gmpopcorn.com)  
Веб-сайт: [www.gmpopcorn.com](http://www.gmpopcorn.com)

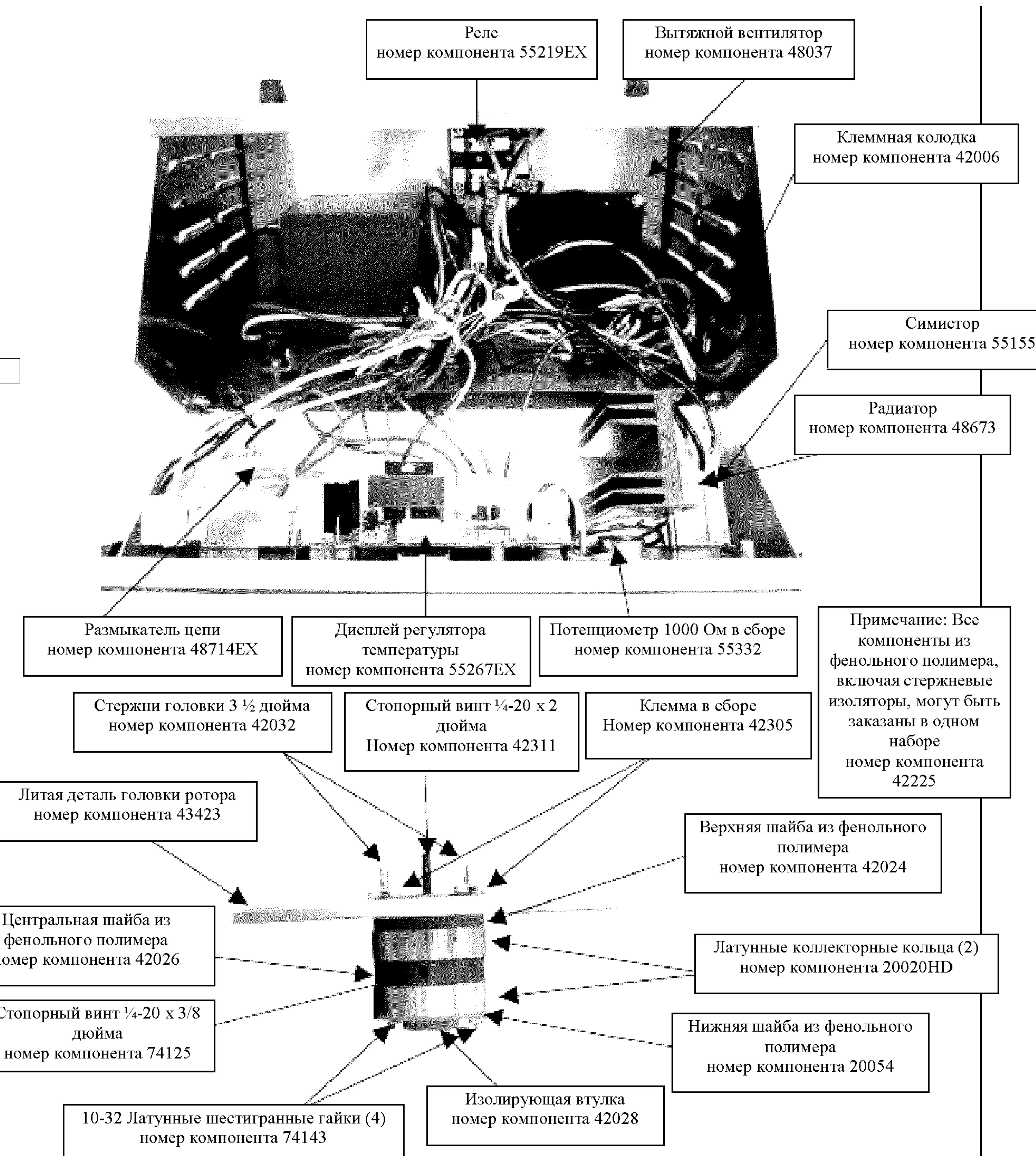


По вопросам гарантии, ремонта и технического  
обслуживания данного оборудования  
обращайтесь в ООО «СЦ Деловая Русь»  
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11  
кор.2 т.8-495-956-3663

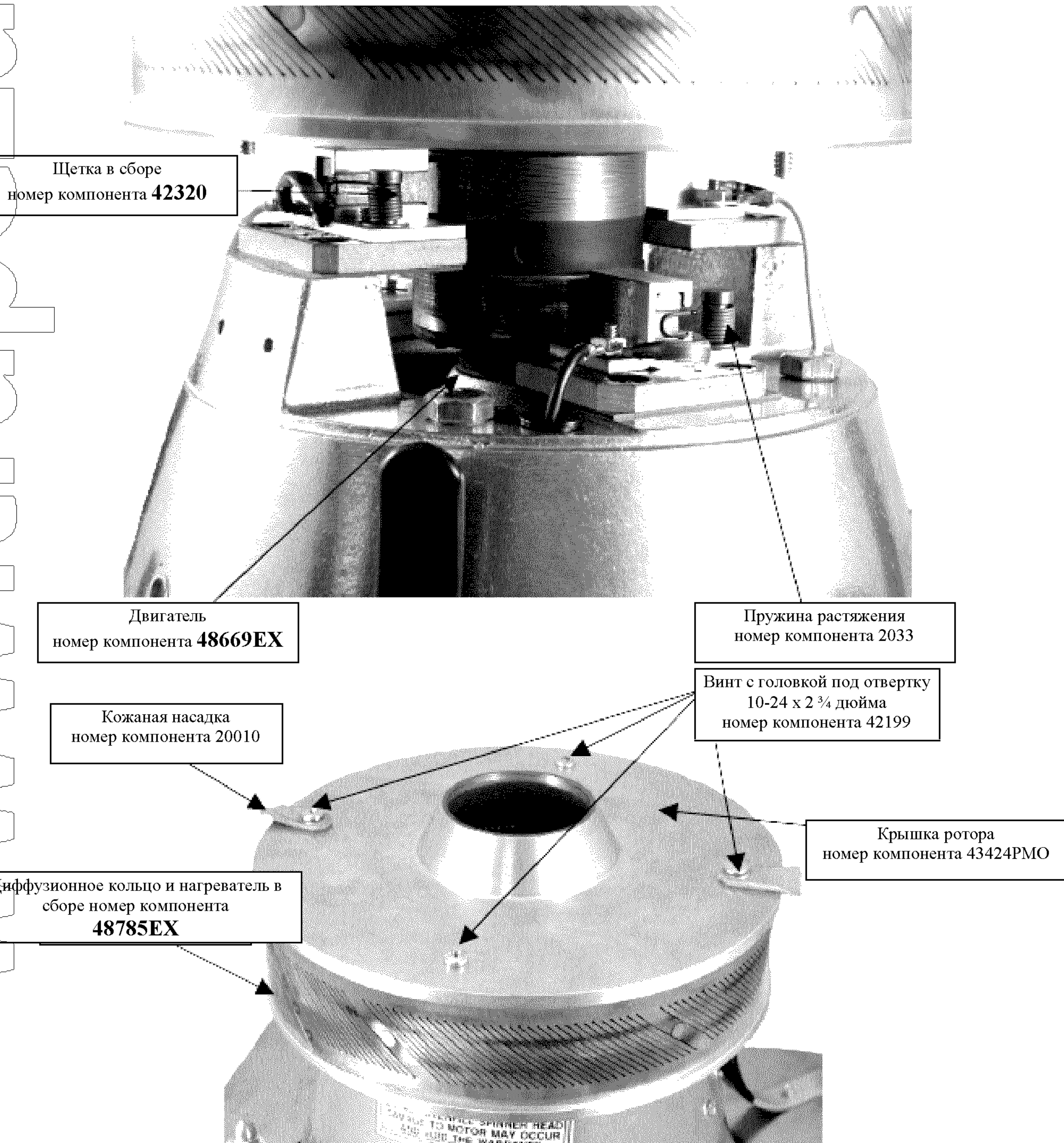
## КОРПУС В СБОРЕ



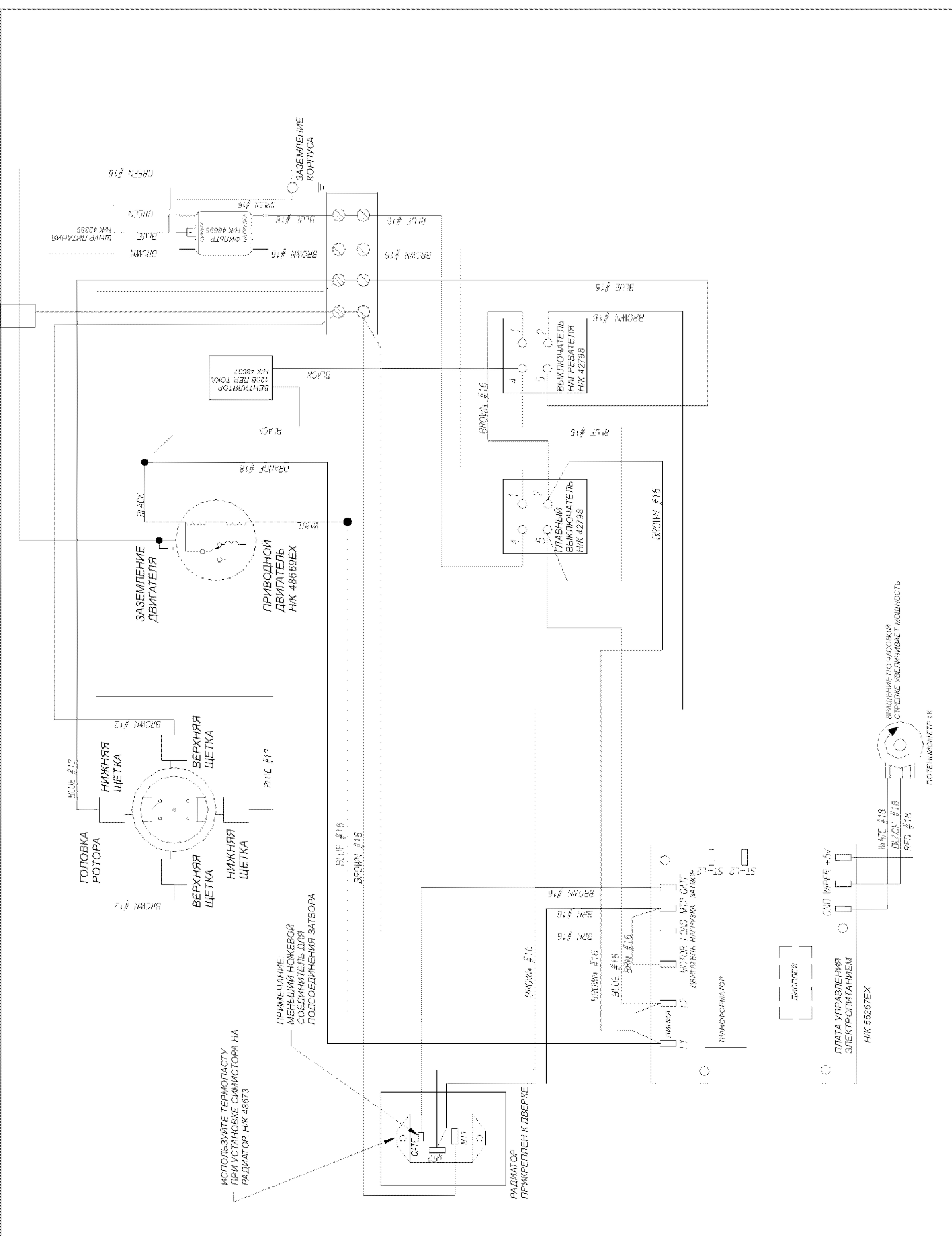
## ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ И ГОЛОВКА РОТОРА В СБОРЕ



## Смотровая крышка и головка аппарата в сборе (головка ротора, номер компонента 43025EX)



# СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭКСПОРТНЫЙ ВАРИАНТ



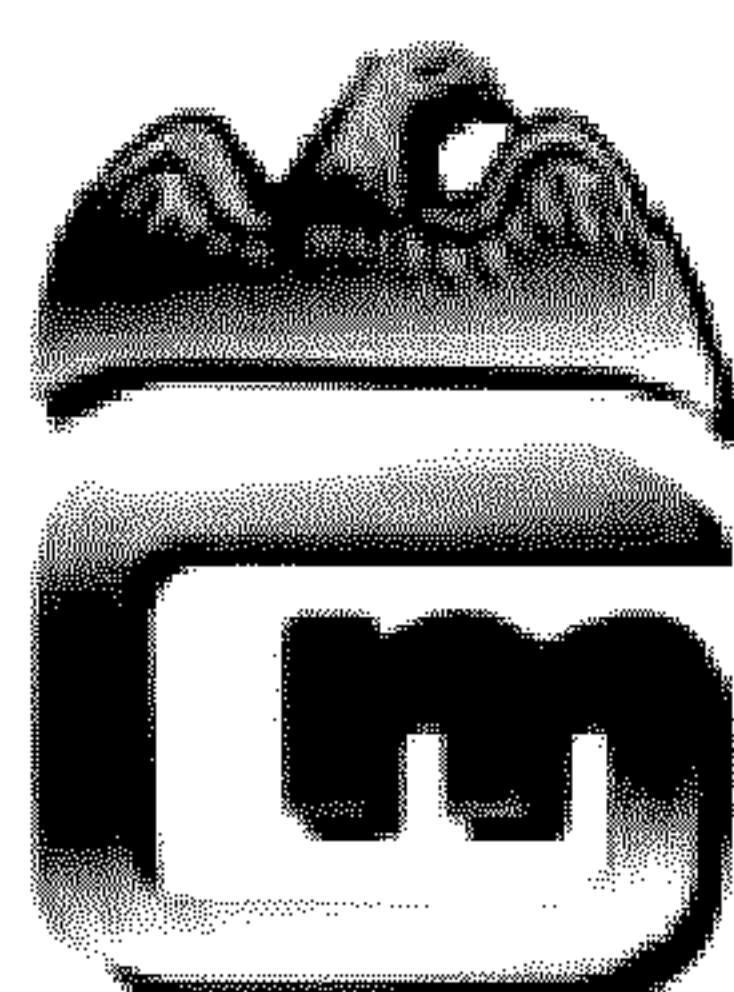
## ГАРАНТИЯ

МЫ ГАРАНТИРУЕМ настоящему покупателю, что оборудование, проданное вам компанией Gold Medal, не имеет дефектов в материалах или качестве изготовления при правильном использовании и сервисном обслуживании. Наши обязательства согласно настоящей гарантии будут ограничиваться ремонтом или заменой любых дефектных частей устройства в течение шести (6) месяцев от даты продажи Настоящему покупателю с учетом трудозатрат и двух (2) лет на компоненты устройства. Гарантия не распространяется на повреждение оборудования, вызванное аварией, изменением конструкции, неправильным использованием, повышенным напряжением, пренебрежением нормами эксплуатации, или несоблюдением настоящих инструкций.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ЗАМЕНЯЕТ ВСЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ВЫРАЖЕННЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ, И ВСЕ ДРУГИЕ ОБЯЗАННОСТИ ИЛИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НА НАШИ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ, ВКЛЮЧАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМУЮ ГАРАНТИЮ НА КОММЕРЧЕСКОЕ КАЧЕСТВО. ДРУГИЕ ГАРАНТИИ НЕ ПРИНИМАЮТСЯ ВО ВНИМАНИЕ, ЕСЛИ ОНИ ВЫХОДЯТ ЗА РАМКИ ОПИСАНИЯ, УКАЗАННОГО В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ. Мы не берем на себя, и не уполномочиваем любое другое лицо брать на себя любые другие обязанности и обязательства, связанные с продажей вышеупомянутого оборудования компании GOLD MEDAL или любых вышеупомянутых запасных частей.

Термин «Настоящий покупатель», который используется в данной гарантии, означает лицо, фирму, ассоциацию, или компанию, которые совершили покупку оборудования в компании GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY, или у авторизированного дистрибутора данного оборудования.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНА И НЕ ИМЕЕТ ЗАКОННОЙ СИЛЫ, ЕСЛИ НАСТОЯЩИЙ ПОКУПАТЕЛЬ СНАЧАЛА НЕ ПОЗВОНИТ В КОМПАНИЮ GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY ПО ТЕЛЕФОНУ 1-800-543-0862 ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ С НАШИМ ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ ПРОБЛЕМ, СВЯЗАННЫХ С РАБОТОЙ ОБОРУДОВАНИЯ, И ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ, ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИНСТРУКЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С РЕМОНТОМ ИЛИ ЗАМЕНОЙ ЧАСТЕЙ УСТРОЙСТВА.



**GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY**  
10700 Medallion Drive  
Cincinnati, Ohio 45241-4807 USA  
[www.gmpopcorn.com](http://www.gmpopcorn.com)  
Телефон: 1-800-543-0862  
Факс: 1-800-542-1496

© Текст, описание, графические и другие материалы данного документа являются запатентованной и исключительной собственностью компании Gold Medal Products и не могут быть использованы, скопированы, воспроизведены, перепечатаны или опубликованы любым способом, включая изображения на веб-сайте, без письменного согласия нашей компании.