

SUPER COTTON CANDY

Professional is fast, resistant, and highly efficient!

220V

PLEASE READ THE GUIDELINES INCLUDED IN THIS MANUAL BEFORE USING YOUR MACHINE.
FAMILIARIZE YOURSELF WITH MECHANICAL AND OPERATING PARTS.

ACTIVATE YOUR WARRANTY
Register your Super Cotton Candy

INTRODUCTION

We would like to thank you for your trust in 100%Chef products and purchasing SUPER COTTON CANDY, highly performing professional machine.

It allows fast and continuous production of sugar cotton candy, with a possibility to add colourants and flavourings. In just few seconds you can make either large or small cotton candies. Immediate and completely adaptable production.

SUPER COTTON CANDY is thought for a commercial, long-term use. Easy cleaning and maintenance. Stainless steel bowl of 50 cm and solid, auto-leveling, spinner head.

Ref. 40/0011 Transparent plexiglass dome is not included. Required for working outside.

The warranty for this machine is of 6 months. The warranty does not cover damages caused by improper use or maintenance, nor the costs of removal and shipping.

POWER SUPPLY



This machine requires, depending on the model, power supply of 50 Hz, 220 V and 1000 W or 60 Hz, 110 V and 1000 W.

Before plugging in, make sure that the socket is grounded and in perfect maintenance condition.

Under no conditions modify or alter plugs or cables provided with this machine.

BEFORE THE FIRST USE

Please read the guidelines included in this manual, before using the machine for the first time. Familiarize yourself with mechanical and operating parts before producing your first cotton candy.

Upon unboxing your machine, make sure that it was in no way damaged in shipping. If any damages are discovered, you must immediately make complaint with the shipping company. Manufacturer's warranty exempts possible damages produced during transportation or related to improper manipulation.

Wipe with a damp cloth to remove any remaining dust or paper. Make sure that the surface, on which you are working is smooth and dry. In order to ensure better quality of your work, it is recommended to stay away from any sources of humidity.

Make sure that the power supply to which you connect your SUPER COTTON CANDY corresponds to this indicated on the back of the machine.

GUIDELINES FOR USE

A dry cotton candy of a uniform, crystal-free texture, perfect colour and flavour, can be best achieved by using granulated white sugar. If using colourants or flavourings, make sure that they do not contain any type of gum or gelatine, as well as flours or maltodextrine.

These components will burn, preventing spun sugar from exiting properly. Once plugged in, switch the machine on and let the spinning bowl run for about 2 minutes and check if there are no irregularities in functioning and that the spinning bowl rotates correctly at high speed. Always keep your hands away from the spinning bowl.

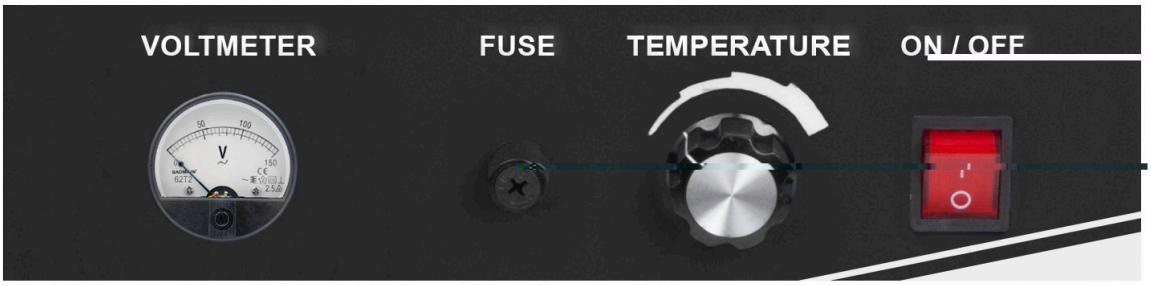
Now, turn the CONTROLLER until its needle reaches 220V. Let the spinning bowl heat. The machine requires about 4-5 minutes to heat from cold to perfect working temperature. The higher power, the shorter time is required.

For optimal quality, we suggest working above 200V. Add white granulated sugar using metal dispenser.

Within a few seconds the machine will start to produce continuous sugar strands, until there is no sugar left in the spinning bowl. You can produce multiple, subsequent cotton candies with little effort. It may turn out that the first one will not be perfect, but those to follow, should be much more accomplished.

Once you finish your work, do not switch off the motor, until making sure that there is no sugar left in the spinning bowl. Decrease the voltage to minimum and let the resistor cool, while awaiting another production. You will then need to increase the voltage again, to reach temperature suitable for production.

Switch off the motor, if not expecting to produce more cotton candies. Do not leave the rotation motor running for more than 1 consecutive hour. After a long period of producing cotton candy, let it cool for a few minutes.



COTTON CANDY PRODUCTION

It is very important to make sure that the place in which you intend to work is free from excessive humidity and that there is no source of humidity nearby (boiling water).

1. Attach first spun sugar to a stick (preferably a square section stick).
2. Spin the stick in your fingers, moving your hand around the bowl to pick spun sugar, keeping away from the rotor at all time.
3. Form into spheres, as uniform as possible.
4. Maintain in a dry place until serving.
5. If you make cotton candies for a later use, place them immediately (yet warm) into a hermetically sealed container.

DISMANTLING AND CLEANING

When finishing your work, do not switch off the motor, until making sure that there is no sugar left inside the spinning bowl. Decrease the voltage using the CONTROLLER and let the resistor cool. While it is still lukewarm, add about 30 ml of water inside the aluminum spinning bowl and let it run until all water is removed, leaving the resistor completely dry and clean. Repeat this action, until the exiting water is completely clean.

Bring the machine to a complete stop, let it cool, remove the stainless steel bowl, wash it and dry with a delicate cloth. Wipe all the parts. Try to use water only for cleaning and if possible, no to use detergents. The dome (accessory) must be cleaned with a damp cloth and water.

PROBLEMS DETECTION AND SOLVING

Scarce production

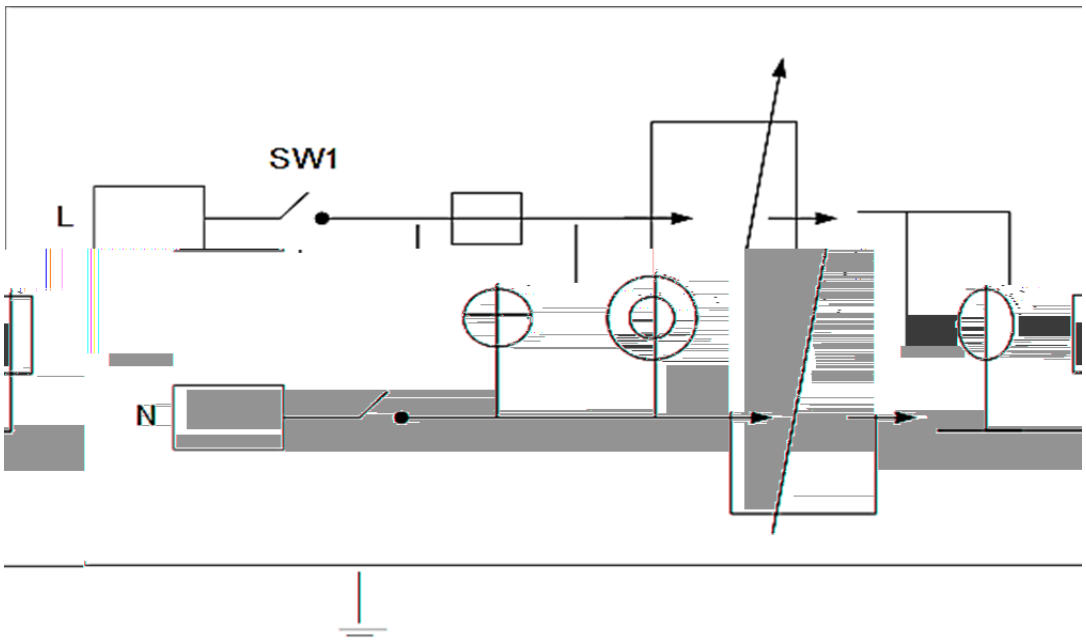
1. The power is very low, increase to maximum and wait a few minutes to see the results.
2. Burned sugar at the surface of the motor disturbs proper spinning and as a result, affects the production. Clean the remaining caramel.
3. The motor does not rotate at the expected speed. Something affects the spinning. Stop and remove all the lids to see if anything disturbs motor spin.

Excessive steam and liquid sugar drops.

1. Check if the sugar or the mix you are working with, does not contain impurities, flour or gelatine.
2. Check if your machine is completely leveled and is standing on a stable surface. Excessive vibrations may affect the quality of the spun sugar.

SPARE PARTS

SUPER COTTON CANDY contains some parts which will surely need to be replaced with new ones after a while, depending on the use of the machine. Their replacement is based on logic and very easy and as such, it does not require training. Not whistanding, you can always contact Technical Assistance in case of any doubts.



INTRODUCCIÓN

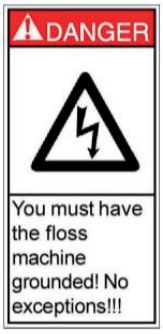
100%Chef le agradece su confianza y le da las gracias por adquirir SUPER COTTON CANDY, la máquina profesional para altas prestaciones.

Con ella prodá conseguir producción rápida y constante de algodón de azúcar, con la posibilidad de añadir saborizantes y colorantes. Producciones de bolas gigantes y pequeñas porciones en apenas unos segundos, producción inmediata y totalmente regulable.

SUPER COTTON CANDY está pensada para el uso comercial y larga duración. Fácil mantenimiento y limpieza. Bol de acero inoxidable de 50 cm y cabezal giratorio macizo auto nivelable.

Ref. 40/0011 Cúpula de metacrilato transparente no incluida es imprescindible cuando se trabaja en exteriores.

CONEXIÓN ELECTRICA



La máquina requiere según el modelo una conexión de 50 Hz. con 220 V. y 1000 W. de potencia eléctrica o bien de 60 Hz. 110V y 1000 W de potencia

Asegurarse que el enchufe donde se conecta tenga toma de tierra y esté en perfectas condiciones de conservación.

En ningún caso modifique o altere las conexiones o cables que vienen con la máquina de serie.

PUESTA EN MARCHA

Por favor lea las instrucciones de este manual antes de utilizar su máquina, familiarícese con sus partes mecánicas y operativas antes de realizar su primera fabricación de algodón.

Después de desembalar su máquina observe cuidadosamente que el aparato no tenga ningún desperfecto producido durante su transporte. Si fuese así deberá hacerse de inmediato la reclamación a la empresa de transporte. La garantía del fabricante exime los posibles daños acaecidos durante el transporte o daños producidos por una mala manipulación.

Pase un paño húmedo para retirar cualquier resto de papel o polvo. Asegúrese de trabajar en una superficie plana y seca. Para la producción de buena calidad es mejor trabajar alejado de fuentes de humedad.

Asegurase que el voltaje donde va a conectar su SUPER se corresponde al de indicado en la parte posterior de su máquina.

OPERATIVA E INSTRUCCIONES

La mejor forma de conseguir un algodón seco y de textura uniforme sin cristales con un color y sabor perfectos, es utilizar azúcar granillo blanco.

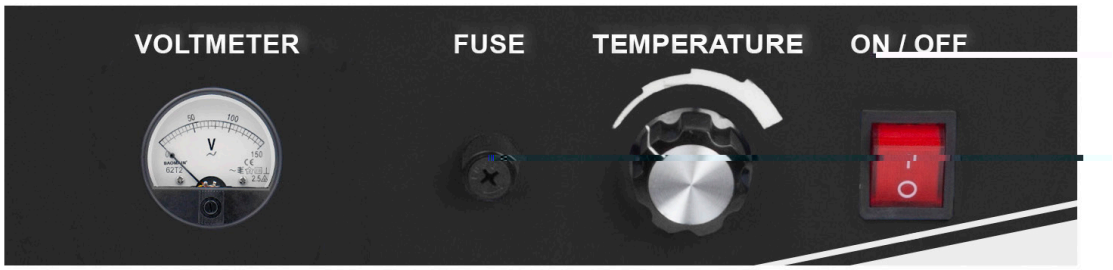
Si usted utiliza colores y saborizantes asegúrese de que éstos no contengan ningún tipo de goma o gelatina, así como harinas o maltodextrinas. Estos componentes se quemarán y podrían embozar la salida regular de azúcar hilado.

Una vez conectada a la red encienda el interruptor y deje que el bol giratorio trabaje durante unos 2 minutos hasta observar que no hay incidencias y el bol giratorio da vueltas a gran velocidad sin problema. Mantenga siempre las manos alejadas de bol giratorio.

Gire ahora el mando CONTROLER hasta ver que su aguja sube hasta los 220V . Deje que el bol giratorio coja temperatura. Partiendo de frío, hasta tener la temperatura ideal, pueden pasar unos 4-5 minutos) a mayor potencia menor tiempo. Para una elaboración óptima calidad aconsejamos trabajar por encima de 200V.

Añada el azúcar granulado blanco con ayuda del dispensador metálico, y en unos segundos su producción va a ser continua hasta terminar todo el azúcar contenido en el bol giratorio. Puede producir diversas bolas seguidas sin dificultad. Quizás la primera bola de algodón puede ser más escasa pero seguidamente todas las producciones van a ser mucho más provechosas.

Cuando quiera detener su producción no detenga el motor hasta asegurarse que ya no queda resto de azúcar en el interior del bol giratorio. Disminuya el voltaje al mínimo y deje enfriar la resistencia a espera de una nueva producción, para la cual deberá volver a subir el voltaje para coger la temperatura de producción. Detenga el motor si no prevé realizar nuevas bolas de algodón de azúcar. No mantenga el motor girando más de 1 hora seguida, deje descansar unos minutos tras un largo período de tiempo produciendo azúcar.



HACIENDO ALGODÓN

Es muy importante asegurarse que en el lugar donde se quiere operar no hay una excesiva humedad ambiental o fuente de humedad muy cerca (agua hirviendo).

1. Fije los primeros hilitos de azúcar al palo (mejor si éste es de sección cuadrada).
2. Siga girando el palo con los dedos a medida que la mano va girando alrededor del bol recogiendo el hilo y siempre alejada del rotor.
3. Forme bolas lo más uniformes posibles.
4. Mantenga en un lugar seco hasta su servicio.
5. Si quiere producir para posteriores usos, vaya colocando el azúcar recién producido y todavía caliente, dentro de un bote con tapa hermética.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

Cuando quiera detener su producción, no detenga el motor hasta asegurarse que ya no queda resto de azúcar en el interior del bol giratorio. Disminuya el voltaje con el mando CONTROLER y deje enfriar la resistencia, todavía templada añada unos 30 ml de agua en el interior del bol giratorio de aluminio y deje funcionar hasta que el cabezal quede totalmente limpio y expulse totalmente todas las gotas y quede totalmente seco. Realice esta operación hasta que el agua salga totalmente limpia.

Detenga totalmente su máquina, espere a que se enfríe desmonte el bol de inoxidable, lávelo y séquelo con un paño suave. Repase con una bayeta todas sus partes. Procure limpiar con agua y si es posible no utilizar detergentes.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Poca producción

1. La potencia está muy baja, suba al máximo la potencia y espere unos minutos para ver el resultado
2. Azúcar quemado en la superficie del motor impide un buen giro por lo que repercute también en la producción. Limpiar restos de caramelo.
3. El motor no gira a la velocidad esperada. Algo impide el giro, detener y retirar todas las tapas para ver si hay algo que impide el giro del rotor.

Exceso de humo y gotas líquidas de azúcar

1. Revise que el azúcar o mezcla con el que esté trabajando no contenga impurezas, harina o gelatina.
2. Revise que su máquina esté totalmente nivelada y en una superficie estable, las excesivas vibraciones puede influir en la calidad del azúcar.

RECAMBIOS

SUPER COTTON CANDY incluye unos recambios que seguramente deberá cambiar o sustituirlos por nuevos en un plazo dependiendo del uso y empleo de la máquina. Su reemplazo es muy sencillo y no requiere de formación ya que son de lógica. El servicio de asistencia técnica está a su servicio para cualquier aclaración.

