

AUSILIO ALL'UTILIZZO FILAZUCCHERO PALANCA

Di seguito forniamo alcune indicazioni di utilizzo per la macchina zucchero filato Palanca mod. "Elettronico Blu" che trovate a noleggio presso il nostro centro.

Innanzitutto bisogna predisporre un supporto piano, stabile e sicuro per la filatura. Avendo la macchina una cupola piuttosto alta, assicurarsi di essere in grado di poter filare in una posizione comoda e che l'eventuale pedale (opzionale) sia in posizione sicura senza che il cavo sia tirato.

A questo punto:

- **togliere i due tasselli in legno di bloccaggio della testata**
- **togliere i due pomelli neri di bloccaggio del motore**
- **togliere la cuffia di protezione dell'elemento riscaldante**

Collegare la spina della corrente 220V dopo esservi assicurati che il fungo rosso di sicurezza sul pannello comandi sia estratto (questo pulsante va usato solo per emergenza!) e che gli interruttori sia del **calore** sia del **motore** sia di **accensione** siano in posizione "0".

Se tutto è ok, accendere la macchina: si accenderà la spia verde di arrivo corrente ai fusibili.

Riempire tutta la testata di zucchero.

Accendere l'interruttore "**motore**" così da avere la rotazione della testata. Accendere invece l'interruttore "**calore**" per la fuoriuscita dello zucchero: dopo pochi attimi inizierà la filatura.

Mentre la macchina fila, lo zucchero va raccolto col bastoncino; *non lasciare la filatura accesa e in corso senza raccogliere lo zucchero filato*. Per interrompere la filatura bisogna spegnere il pulsante "calore".

Il **pomello nero** sotto lo strumento **amperometro** serve per regolazioni di sbalzi di corrente, ma anche per aumentare o diminuire la quantità di filatura dello zucchero.

La posizione ideale per avviare la filatura (interruttore "calore") è quando la lancetta dell'amperometro è almeno sulla linea **rossa**, mentre quando la filatura dello zucchero diverrà continuativa bisognerà regolare l'ago dell'amperometro sempre più verso l'indice **verde**. A regolazione ultimata con una filatura ottimale, non bisognerà più agire sul pomello di regolazione.

Per l'utilizzo dell'**interruttore a pedale** basterà inserire la spina della pedalina nell'apposita presa sul fianco sinistro della macchina: *il pedale funzionerà solo con l'interruttore "calore" nella posizione "0"*.

MANTENERE SEMPRE PIENA LA TESTATA DI ZUCCHERO E NON FAR MAI LAVORARE LA MACCHINA CON LA TESTATA A VUOTO DI ZUCCHERO.

Questo implica che a fine lavoro *la macchina andrà spenta sempre prima di finire lo zucchero*.

A fine lavoro bisogna spegnere su "0" gli interruttori, in sequenza: calore; motore; accensione.

A questo punto **rimontare i pomelli di fissaggio della testata e i due legnetti di sicurezza**.

Prima di rimontare la cuffia di protezione della testata assicurarsi di averla fatta raffreddare.

ISTRUZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE:

- nessun liquido deve mai venire a contatto con la testata
- sia la padella in alluminio sia la cupola di protezione vanno pulite solo con acqua calda e una spugna morbida, senza utilizzare prodotti abrasivi
- evitare di muovere la macchina senza i pomelli di sicurezza in sede
- non lubrificare in nessun modo gli organi in movimento o parti della macchina
- fare in modo che la testata non subisca colpi o sbalottamenti
- l'anello porcellanato e la testata in sé non vanno lavati perché si auto-puliscono ad ogni filatura

Ulteriori informazioni in sede.

