Machine Translated by Google

# INSTRUKCJA OBSŁUGI, INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA, CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

## Maszyna do popcornu służąca do produkcji popcornu typu: #2023 ASTRO-POP 16 uncji.

Ostrzeżenie: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi. Nie należy używać urządzenia bez zapoznania się z instrukcją.


Producent:
GOLD MEDAL PRODUCTS CO.
10700 Medallion Drive
Cincinnati, OHIO 45241-4807 USA

Importer:
CORNiCO Company, sro
Highway 16/B, 903 01 Senec tel: +421 2
4552 3886, fax: +421 2 4552 3887 ID: 35752271


## Nazwa i producent urządzenia:

Maszyna do popcornu typ # POP-O-
GOLD Producent: GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY 10700 Medallion Drive, Cincinnati, OHIO, USA

## Opis maszyny, główne części i dane techniczne.

Maszyna do popcornu – maszyna do produkcji popcornu (prażonej kukurydzy) składa się z dwóch oddzielnych części, a mianowicie: a) szklanej szafki – w dolnej części ogrzewanie zapewnia element grzejny i silnik, który wtłacza podgrzaną żywność do szafki. W górnej części znajduje się oświetlenie szafki. Pod górną pokrywą szafki znajduje się silnik napędowy miksera, wentylator, system filtracji maszyny z silnikiem, oświetlenie przedniej części maszyny oraz panele sterowania. b) metalowy kocioł – znajduje się w środkowej części szafki, zawieszony na ramionach umożliwiających ruch obrotowy wokół osi. Kocioł ma podwójne dno, w którym znajdują się dwa elementy grzejne i termostaty.
Czajnik posiada lejek wlewowy wykonany w górnej części - otwór umożliwiający automatyczne dozowanie płynnego oleju.

DANE TECHNICZNE ASTRO-POP:

Wymiary: szerokość 71 cm × wysokość 117 cm × głębokość 71 cm, waga: 99 kg 230 V, 2400 W Elementy grzewcze: 1750 W, Dolny element grzewczy wentylacyjny. 400 W Silnik dolnego wentylatora: 230 V, 50 Hz, 0,59 A Silnik mieszający: 230 V, 50 Hz, 0,40 A Oświetlenie: 75 W Wentylator górny: 220 V, 50 Hz, 0,59 A Parametry wydajności: 1 dawka = 448 g kukurydzy 164 ml tłuszczu 10 g soli Materiały użyte w urządzeniu.

Obudowa urządzenia jest przeszklona szkłem bezpiecznym, żaroodpornym do 405°C, kocioł i cała obudowa wykonane są ze stali nierdzewnej, która jest nieszkodliwa dla zdrowia.
Drzwi ochronne wykonane są ze szkła organicznego.

## Sterownica.

PRZEŁĄCZNIK GŁÓWNY UKŁADU OLEJOWEGO - UKŁAD OLEJOWY

Machine Translated by Google

| | |
|---|---|
| Pozycja WŁ.: | włączenie automatycznego systemu dozowania oleju |
| Pozycja WYŁ.: | wyłączenie automatycznego systemu dozowania oleju |

PRZYCISK „POMPA OLEJOWA” – DOZOWANIE OLEJU Naciśnięcie tego przycisku powoduje pompowanie i dozowanie roztopionego oleju do kotła. Długość dozowania lub rozmiar Dawkę ustawia się na automatycznej pompie (skala PUMP) w ciągu kilku sekund.

PRZEŁĄCZNIK „ŚWIATŁA” – pozycja ŚWIATŁO

| | |
|---|---|
| WŁ.: pozycja | włączanie światła |
| WYŁ.: | wyłączanie światła |

PRZEŁĄCZNIK „CIEPLEJ” – pozycja WŁĄCZONE OGRZEWANIE

| | |
|---|---|
| SZAFKI: | włączenie ogrzewania szafy (tel. ogrzewania + silnik wentylacji - dolna część szafy) wyłączenie |
| Pozycja WYŁ.: | ogrzewania szafy (tel. ogrzewania + silnik wentylacji) |

PRZEŁĄCZNIK „GRZANIE CZAJNIKA” - pozycja OGRZEWANIE

| | |
|---|---|
| KOTŁA WŁĄCZONE: | włączenie ogrzewania kotła |
| | pozycja WYŁ.: wyłączenie ogrzewania kotła |

PRZEŁĄCZNIK „SILNIKA CZAJNIKA” – SILNIK MIESZAJĄCY + POZYCJA WENTYLACJI WŁĄCZONE:

| | |
|---|---|
| | włączenie silnika mieszadła kotła i układu filtracji - wyciąg w górna część szafki. |
| Pozycja WYŁ.: | wyłączenie silnika mieszadła kotła i układu filtracji |

PRZYCISK „START HIGH HEAT” – znajduje się na pompie automatycznej – przycisk szybkiego nagrzewania. Naciśnięcie tego przycisku powoduje włączenie spirali podgrzewającej tłuszcz na pompie automatycznej z maksymalną mocą „HIGH HEAT”. Czas trwania tego podgrzewania jest ustawiany na pompie automatycznej w minutach (skala HIGH HEAT). Po upływie ustawionego czasu szybkiego nagrzewania, pompa automatycznie przełącza się na normalną temperaturę roboczą z mocą grzałki 30 W – wystarczającą do utrzymania tłuszczu w stanie płynnym. Włączenie szybkiego nagrzewania sygnalizuje WSKAŹNIK szybkiego nagrzewania „HIGH HEAT”.

PRZYCISKI „RESTART” W przypadku przegrzania obwód elektryczny zostanie przerwany. Naciśnięcie tych przycisków spowoduje ponowne uruchomienie urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie jest wyposażone w sygnał dźwiękowy, który rozlega się po zakończeniu cyklu pracy i konieczności opróżnienia kotła i dodania nowej porcji kukurydzy i tłuszczu do kotła. Po dodaniu nowej porcji, kocioł ostygnie, a sygnał zgaśnie.
,

## Zaangażowanie maszyny.

Maszyna do popcornu – maszyna do popcornu – przeznaczona jest wyłącznie do produkcji prażonej kukurydzy – popcornu o smaku soli. Poszczególne wersje różnią się wyglądem zewnętrznym i rozmiarem.

Sprzęt ten jest przeznaczony i sprzedawany wyłącznie w celach komercyjnych osobom przeszkolonym w zakresie jego obsługi. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

## Przepływ pracy w działaniach produkcyjnych.

Proces prażenia kukurydzy odbywa się w wyjmowanym, dwuściennym kotle, wyposażonym w mieszadło elektryczne i podgrzewanym grzałkami elektrycznymi sterowanymi termostatami. Ziarna kukurydzy prażone są w oleju kokosowym z dodatkiem aromatów. Podczas prażenia kukurydza samoczynnie opada na tacę zbierającą. Po zakończeniu fazy roboczej kocioł opróżnia się poprzez przechylenie. Operator maszyny musi zwrócić uwagę na:

Machine Translated by Google

Ciągłe napełnianie kotła lub jego wyłączanie w celu zapobieżenia przegrzaniu pustego kotła w przerwie między paleniami.

## Instrukcja obsługi - prażenie.

Maszyna przeznaczona jest wyłącznie do produkcji popcornu - prażonej kukurydzy.
1) Włącz główny wyłącznik układu olejowego - pompy automatycznej 2) Włącz szybkie
podgrzewanie tłuszczu / przycisk na pompie automatycznej / tłuszcz musi
być w stanie płynnym, jeśli tak, procedura pracy jest kontynuowana: 3)
Włącz podgrzewanie kotła
4) Włącz obrót mieszadła kotła / układu filtracji 5) Włącz
podgrzewanie szafki i oświetlenie szafki.
6) Gdy czajnik nagrzeje się do odpowiedniej temperatury (około 10 minut lub po usłyszeniu alarmu), naciśnij przycisk automatycznego dozowania oleju. Wsyp do czajnika miarkę kukurydzy i miarkę soli. (Miarki są dołączone do zestawu, patrz strona 2, aby uzyskać informacje o objętościach).
7) W ciągu 2-3 minut kukurydza zacznie strzelać, a z czajnika zacznie wypadać aromatyzowany popcorn.
Jeśli strzelanie ustanie lub będzie się zdarzać rzadko, obróć czajnik do góry dnem, aby jego zawartość sięgnęła szklanej gabloty w pojemniku. Powtarzaj tę czynność okresowo. Podczas produkcji konieczne jest opróżnienie szuflady na nieprażoną kukurydzę pod pojemnikiem. Jeśli zdecydujesz się przerwać lub zakończyć pracę, pozwól na ostatnią partię strzelania, ale wyłącz grzanie czajnika mniej więcej w połowie strzelania. Opróżnij czajnik w standardowy sposób i wsyp do niego niewielką ilość tłuszczu kokosowego, aby ostygł, obracając mikser. Po ostygnięciu czajnika nalej ciepłej wody i pozostaw czajnik z wodą do ostygnięcia. *(oryginalne miarki do składników są dołączone do każdego
urządzenia)

### Czyszczenie i konserwacja.

Odłącz urządzenie od zasilania. Upewnij się, że urządzenie ostygło i jest gotowe do czyszczenia i konserwacji.
Przetrzyj zewnętrzną część czajnika wilgotną ściereczką po każdym dniu pracy. Wyczyść wewnętrzną misę czajnika za pomocą powszechnie dostępnych odtłuszczających, niskopieniących detergentów do mycia naczyń. Czyszczenie odbywa się w razie potrzeby, ale w przypadku pracy z żywnością najlepiej robić to codziennie po pracy. Podczas robienia słodkiego popcornu wlej do czajnika 0,2 do 0,5 l wody z detergentem i dokładnie umyj wewnętrzną misę, w której prażona jest kukurydza. Jeśli wewnętrzna misa jest bardzo zabrudzona tłuszczem i cukrem, możesz włączyć grzanie czajnika na chwilę, ale tylko do momentu, aż woda zacznie się gotować, a następnie wyłącz grzanie, ponieważ woda może się przelać i uszkodzić połączenie elektryczne na spodzie urządzenia. Jeśli woda w czajniku jest bardzo brudna, możesz ją wylać i powtarzać procedurę, aż będziesz zadowolony z czystości. Podczas robienia słonego popcornu, po zakończeniu produkcji, pozwól czajnikowi ostygnąć, wytrzyj wewnętrzną misę do sucha, a zewnętrzną misę do czysta wilgotną ściereczką. Czyszczenie witryny jest prostą sprawą.
Do czyszczenia należy używać higienicznie bezpiecznych produktów, które skutecznie usuwają tłuszcz. Na koniec należy umyć wszystko czystą, ciepłą wodą i ściereczką. Pod żadnym pozorem nie wlewać wody do gabloty i upewnić się, że gniazdo elektryczne żarówki w górnej części urządzenia oraz w dolnej części urządzenia, gdzie podłączona jest grzałka, nie mają kontaktu z wodą.

Do czyszczenia części należy używać środków higienicznie bezpiecznych. Zalecamy noszenie rękawic gumowych. Uwaga, części elektryczne urządzenia nie mogą mieć kontaktu z wodą!

## Bezpieczeństwo pracy, ostrzeżenia i instrukcje bezpieczeństwa:

Podczas palenia należy uważnie sprawdzać, czy wszystkie funkcje urządzenia działają prawidłowo. Sprawdź obroty wału.
Mieszadło. W przypadku przerwy w dostawie prądu lub awarii zasilania należy natychmiast wyłączyć czajnik, opróżnić jego zawartość i dodać odrobinę tłuszczu. Po ostygnięciu wlać do czajnika odrobinę wody. Nigdy nie wlewać wody do gorącego czajnika! Dno czajnika nie może mieć kontaktu z wodą! Nie używać żrących ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia czajnika! Używać środków czyszczących odpowiednich do czyszczenia urządzeń kuchennych. Do czyszczenia nie używać twardych ani metalowych przedmiotów, piasku ani wełny stalowej!
Nie dotykaj części elektrycznych urządzenia i chroń je przed zamoczeniem! Dotknięcie powierzchni czajnika, gdy urządzenie jest włączone, może spowodować oparzenia. Przed przystąpieniem do obsługi i czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania. Nie wlewaj zimnej wody do gorącego czajnika. Nie przenoś czajnika, trzymając go za metalowy wąż ochronny.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA FILTRÓW.

W górnej części szafki nad kotłem znajduje się 3-stopniowy system filtracji urządzenia. (zależnie od typu urządzenia)
Składa się z dwóch 5-warstwowych filtrów odtłuszczających z podwójnym filtrem workowym pomiędzy nimi.
Pierwszy (najdalej od wentylatora) filtr jest łatwo wyjmowalny i najbardziej zanieczyszczony. Czyści się go codziennie, płucząc w gorącej wodzie z mydłem. Następnie pozostawia się go do swobodnego wyschnięcia, aby rano można go było ponownie założyć.
Pozostałe dwa filtry, znajdujące się pod metalową płytką, mocowane dwiema śrubami, należy sprawdzać i czyścić co tydzień.
Prawidłowe i regularne czyszczenie oraz kontrola wydłużą żywotność filtrów. Po kilku

Machine Translated by Google

Jeśli filtry nie działają po miesiącu użytkowania, nawet po czyszczeniu, oznacza to, że ich żywotność dobiegła końca i należy zamówić nowe. Do

czyszczenia nie należy używać agresywnych środków czyszczących.

## Okres gwarancji, serwis i naprawy.

Okres gwarancji na urządzenie wynosi 12 miesięcy od daty zakupu, a serwis pogwarancyjny zapewnia również firma CORNICO COMPANY, sro z siedzibą w Senec. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady powstałe z winy producenta (wady materiałowe, wady funkcjonalne itp.) i obowiązuje wyłącznie pod warunkiem, że urządzenie było użytkowane ściśle zgodnie z instrukcją i podłączone do prawidłowego napięcia.

Warunki gwarancji: 1)
Gwarancja udzielana jest pierwszemu nabywcy urządzenia (osobie, która zakupiła urządzenie od producenta i przeszła szkolenie w zakresie jego obsługi).
2) Naprawy gwarancyjne wykonuje sprzedawca w autoryzowanym serwisie.
3) Gwarancja ulega przedłużeniu o okres wykonania napraw gwarancyjnych.
4) Gwarancja traci ważność, jeżeli wady powstały w wyniku: -
transportu -
wypadku -
zdarzenia nieuniknionego (klęski żywiołowej) - gwałtownej
lub nieprofesjonalnej ingerencji w urządzenie - niewłaściwego
obchodzenia się z urządzeniem i niewystarczającej konserwacji
5) Gwarancja nie obejmuje części ulegających normalnemu zużyciu (łożyska, zębatki, żarówki, itp.).
6) Firma nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe na skutek stosowania innych surowców, środków czyszczących i metod czyszczenia niż zalecane.
Składając reklamację, klient zobowiązany jest przedstawić ważny certyfikat gwarancyjny, opis wady lub innych wymaganych informacji, a także (w przypadku reklamacji zdalnej) dokładny adres nadawcy, na który należy odesłać urządzenie.
Reklamowane produkty muszą być odpowiednio wyczyszczone. Nieprzestrzeganie tych warunków będzie skutkowało naliczeniem opłaty za niezbędną obsługę urządzenia.
Części zamienne do urządzenia importujemy bezpośrednio od producenta urządzenia GOLD MEDAL Products Co. USA.
Części najczęściej używane podczas serwisu:

| Numer: | Nazwa: | Dostarczone |
|---|---|---|
| #41380 | Koło zębate Łożysko | przez: CORNICO CO. |
| #41400 | igiełkowe Bezpiecznik | CORNICO CO. |
| #41392 | łożyska Element | CORNICO CO. |
| #47671 | grzejny 220V/1050W 50Hz CORNICO CO. | |
| #41124 | Element grzejny 220V/1800W 50Hz CORNICO CO. | |
| #41536 | Element grzejny 220V/1000W 50Hz CORNICO CO. | |
| #82427 | Termostat L-475 | CORNICO CO. |
| #82219 | Termostat L-510 WCORNICO CO. | |
| #41940 | Kabel, zasilanie. | CORNICO CO. |
| #41547 | Wąż el.+bajo. kompletny. CORNICO CO. | |
| #41500 | Silnik kotła 230V, 50/60Hz, CORNICO CO. | |
| #41965 | Wentylator | CORNICO CO. |
| #41748 | Czerwony kabel 7 1/4, 184,1 mm Biały | CORNICO CO. |
| #61072 | kabel 2 3/4, 69,9 mm Biały kabel | CORNICO CO. |
| #61073 | 8 5/8, 219,1 mm Filtr 5-warstwowy | CORNICO CO. |
| #41250 | Filtr workowy | CORNICO CO. |
| #41169 | | CORNICO CO. |

## Centrum usług.

Usługa realizowana jest w siedzibie importera pod adresem: CORNiCO
Company, sro
Autostrada 16/B, 903 01 Senec
TELEFON: +421 2 4552 3886
FAKS: +421 2 4552 3887