DOKUMENTACJA TECHNICZNA, INSTRUKCJA OBSŁUGI,
WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie do produkcji popcornu typu:
#2121 ECONO-POP 14oz.

Ostrzeżenie: Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i postępować zgodnie z jej zaleceniami. Nie należy obsługiwać urządzenia bez zapoznania się z instrukcją.

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

Importer:
CORNICO Snack Food Service Sp. z o.o.
Os. 3 Maja 5a/10
Tel: 577-559-668
NIP: 649-231-66-56

Nazwa urządzenia i producent:
Urządzenie do produkcji popcornu typu # Econo Pop 14 oz.
Producent: GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY
10700 Medallion Drive, Cincinnati, OHIO, U.S.A.

Opis urządzenia, główne części i dane techniczne.
Urządzenie do produkcji popcornu - urządzenie składa się z dwóch oddzielnych części:

a) przeszklony pojemnik - w dolnej części grzanie zapewnia urządzenie grzewcze i silnik, który pompuje ciepło do pojemnika. W górnej części pojemnika zainstalowane zostało oświetlenie. Pod górną pokrywą pojemnika znajduje się silnik napędowy mieszadła, wentylator, układ filtrów maszyny z silnikiem, przednie oświetlenie maszyny i panele sterowania.

b) metalowy kociołek - umieszczony w środku przeszklonego pojemnika, zawieszony na dwóch nośnikach, które umożliwiają ruch obrotowy względem osi. Kociołek ma podwójne dno, w którym znajdują się dwa elementy grzewcze i termostaty. Ponadto kociołek posiada u góry lejek - otwór do automatycznego dozowania ciekłego oleju.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA ECONO-POP:
Wymiary: szerokość 70 cm x wysokość 91 cm x głębokość 52 cm
Waga: 42 kg
Moc/Napięcie: 2200W/230V-50Hz
Elementy grzewczy kociołka: 1420W
Element grzewczy zamontowany przy wentylacji: 400W
Dolny silnik wentylacyjny: 230V-50Hz, 0,59A

Silnik mieszadła: 230V-50Hz, 0,40A
Oświetlenie: 75W
Wentylator górny: 230V-50Hz, 0,59A
Zalecane proporcje: 1 porcja = ok. 400 g kukurydzy
164 ml oleju
10 g soli

Materiały wykorzystane do produkcji urządzenia.

Obudowa urządzenia jest wykonana z żaroodpornego szkła, wytrzymałego i bezpiecznego do temperatury wynoszącej 405 ° C. Kociołek i cała obudowa są wykonane ze stali nierdzewnej, natomiast drzwiczki ochronne ze szkła organicznego.

Panel sterowania

PRZEŁĄCZNIK "LIGHTS" - ŚWIATŁO
ON: włączanie światła i włączanie funkcji grzania pojemnika
OFF: wyłączanie światła i wyłączanie funkcji grzania pojemnika

PRZEŁĄCZNIK "KETTLE HEAT" – PODGRZEWANIE KOCIOŁKA
ON: włączanie funkcji grzania kociołka
OFF: wyłączanie funkcji grzania kociołka

PRZEŁĄCZNIK "KETTLE MOTOR" – SILNIK MIESZADŁA
ON: włączanie silnika mieszadła w kociołku
OFF: wyłączanie silnika mieszadła w kociołku

Przeznaczenie.

Urządzenie służy wyłącznie do produkcji prażonej kukurydzy - popcornu o słonym smaku. Poszczególne warianty typów urządzeń różnią się wyglądem i rozmiarem.

To urządzenie jest zaprojektowane i sprzedawane w celach komercyjnych wyłącznie osobom przeszkolonym w zakresie jego obsługi. Przeznaczone do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie do użytku domowego.

Przebieg procesu produkcji popcornu.

Proces prażenia kukurydzy odbywa się w wyjmowanym dwuściennym kociołku, wyposażonym w mieszadło elektryczne i elementy grzewcze sterowane termostatami. Ziarna kukurydzy prażone są w oleju kokosowym z dodatkiem aromatów. Podczas procesu podgrzewania kukurydza rozpoczyna się prażyć i wypadać z kociołka do pojemnika. Pod koniec fazy pracy kociołek jest opróżniany poprzez przechylenie. Operator urządzenia musi zwrócić uwagę na ciągłe napełnianie kociołka, pamiętając o wyłączaniu go tak, aby pusty kociołek nie przegrzewał się między prażeniem.

Instrukcja obsługi – prażenie.

1) Włącz grzanie kociołka
2) Włącz funkcje mieszadła w kociołku/ sytemu filtracji.
3) Włącz grzanie pojemnika i jego oświetlenie.
4) Jeśli kociołek zostanie podgrzany do wystarczającej temperatury (ok. 10 minut lub po

uruchomieniu alarmu), naciśnij przycisk automatycznego dozowania oleju. Włóż do kociołka miarkę kukurydzy i miarkę soli **FLAVACOL**.*
5) W ciągu 2-3 minut kukurydza pęknie, a gotowy popcorn wypadnie z kociołka. Kiedy dźwięk pękania ziaren ustanie lub jest sporadyczny, odwróć kocioł, aby reszta jego zawartości dostała się do szklanego pojemnika. Powtarzaj proces okresowo. Podczas produkcji konieczne jest opróżnienie szuflady na rozpakowaną kukurydzę pod zasobnikiem. Jeśli zdecydujesz się przerwać pracę, pozwól, aby prażeniu uległa ostatnia dawka, ale wyłącz ogrzewanie kociołka mniej więcej w połowie procesu prażenia. Opróżnij kociołek i wlej do niego niewielką ilość tłuszczu kokosowego, aby ostygł wraz z obracającym się mieszadłem. Po ostygnięciu kociołka wlej ciepłą wodę i poczekaj, aż kociołek ostygnie.
* (oryginalne miarki do składników są dostarczane z każdą maszyną)

Czyszczenie i konserwacja.

Odłącz urządzenie od zasilania. Upewnij się, że urządzenie jest chłodne i gotowe do czyszczenia oraz konserwacji. Wytrzyj obudowę kociołka wilgotną ściereczką po każdym dniu roboczym. Wyczyść wewnętrzną miskę kociołka konwencjonalnym niskopoziomowym detergentem do odtłuszczania. Czyszczenie odbywa się w razie potrzeby, ale podczas pracy z żywnością najlepiej wykonywać tą czynność codziennie po pracy. Wlej 0,2 do 0,5 litra wody i detergentu do kociołka, dokładnie umyj wewnętrzną miskę, w której prażona jest kukurydza. Jeśli wewnętrzna miska jest silnie zabrudzona tłuszczem i cukrem, możesz na krótko włączyć ogrzewanie kociołka, ale tylko do momentu, aż woda nie zacznie wrzeć, a następnie wyłączyć ogrzewanie, woda może się przelać i uszkodzić połączenie elektryczne znajdujące się na spodzie urządzenia. Jeśli woda w kociołku jest mocno zabrudzona, możesz ją wylać i powtórzyć procedurę, aż będziesz zadowolony ze stanu czystości. Po zakończeniu poczekaj, aż kociołek ostygnie, wytrzyj wewnętrzną miskę do sucha, a zewnętrzną miskę wyczyść wilgotną szmatką. Czyszczenie pojemnika jest prostą czynnością, do jego czyszczenia używaj higienicznych środków czyszczących, które dobrze usuwają tłuszcz. Na koniec wyczyść wszystko czystą ciepłą wodą za pomocą szmatki. Nigdy nie wlewaj wody do pojemnika i upewnij się, że gniazdo lampy elektrycznej na górze urządzenia i na dole urządzenia nie styka się z wodą w miejscu podłączenia elementów grzewczych. Do czyszczenia części używaj produktów higienicznych. Zalecamy stosowanie gumowych rękawiczek. Uwaga, części elektryczne maszyny nie mogą mieć kontaktu z wodą!

Wskazówki bezpieczeństwa:

Podczas prażenia dokładnie sprawdź, czy wszystkie funkcje urządzenia działają poprawnie. Sprawdź funkcję obrotu mieszadła. W przypadku awarii lub przerwy w zasilaniu należy natychmiast wyłączyć grzanie kociołka, opróżnić jego zawartość i dodać trochę tłuszczu. Po schłodzeniu wlej trochę wody do kociołka. Nigdy nie wlewaj wody do gorącego kociołka! Dolna część kociołka nie może mieć kontaktu z wodą! Do jego czyszczenia nie używaj silnie żrących detergentów! Używaj detergentów odpowiednich do czyszczenia sprzętu spożywczego. Do czyszczenia nie używaj twardych lub metalowych przedmiotów, piasku czy drutu! Nie ingeruj w elektryczne części maszyny i chroń je przed zamoczeniem! Dotknięcie powierzchni kociołka może spowodować poparzenia, gdy urządzenie jest włączone. Przed obsługą i czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania. Nie wlewaj zimnej wody do gorącego kociołka. Nie przenoś kociołka za metalowy przewód ochronny.

Okres gwarancji, serwis, naprawa.

Okres gwarancji na sprzęt udzielany jest na 12 miesięcy od daty zakupu urządzenia i serwisu posprzedażnego przez CORNICO Snack Food Service Sp. z o.o. , w centrali w Bratysławie. Gwarancja dotyczy wyłącznie wad spowodowanych przez producenta (wady materiałowe, wady funkcjonalne itp.)

i obejmuje tylko wtedy, gdy urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i podłączone do właściwego napięcia. Warunki gwarancji:

1) Gwarancja udzielana jest pierwszemu nabywcy tego urządzenia (każdemu, kto kupił sprzęt od firmy i został przeszkolony w zakresie obsługi urządzenia).
2) Naprawy gwarancyjne są wykonywane przez autoryzowanego sprzedawcę.
3) Gwarancja jest przedłużana o czas naprawy gwarancyjnej.
4) Gwarancja traci ważność, jeżeli wady zostały spowodowane przez:
- transport
- wypadek
- nieuniknione wydarzenie (klęska żywiołowa)
- wymuszona lub niewłaściwa ingerencja w sprzęt
- nieprawidłowe użytkowanie i nieodpowiednia konserwacja

5) Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy zużywające się podczas eksploatacji: (łożyska, koła zębate, żarówki ...).

6) Firma nie ponosi odpowiedzialności za wady spowodowane użyciem innych produktów niż tych zalecanych (jest to głównie specjalna sól FLAVACOL). Zwykła sól powoduje zatkanie mosiężnej tulei, a tym samym zatarcie osi, co wpływa na dalsze czyszczenie i sposób czyszczenia!!!

Klient składając reklamację musi przedstawić ważną kartę gwarancyjną, opis wady lub inne wymagania oraz dokładny adres nadawcy (w przypadku reklamacji zdalnej), do którego urządzenie ma zostać wysłane. Reklamowane części muszą być odpowiednio oczyszczone. W przypadku nieprzestrzegania tych warunków zostanie naliczona niezbędna do reklamacji usługa wykonana na urządzeniu. Części zamienne do urządzeń są importowane bezpośrednio od producenta firmy GOLD MEDAL Products Co. USA.

Centrum serwisowe.

Usługa realizowana jest w siedzibie importera pod adresem:

CORNICO Snack Food Service Sp. z o.o.
Os. 3 Maja 5a/10
42-445 Szczekociny

TEL: 577-559-668
e-mail: cornico@cornico.pl