



## Návod k obsluze stroje na výrobu popcornu:

#3030- BREEZE, Stroj na cukrovou vatu 996W , 230V



### Provozní předpisy a specifikace:

#### Upozornění:

Manipulace s přístrojem je doporučena až po důkladném seznámení obsluhujícího personálu s těmito provozními předpisy. Toto zařízení je konstruované a prodávané jen pro obchodní účely a to osobám vyškoleným k jeho obsluze. Není určený na používání v domácnosti, ani na samoobslužné používání zákazníků ve veřejných restauračních zařízeních.

1. Dodržujte důkladně všechny montážní pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých částí stroje, zabráníte tak vážným popáleninám!
3. Při obsluze tohoto zařízení dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci.
4. V případě zásahu do ovládání a vybavení přístroje se záruka nedá uplatnit.  
Zásahy do přístroje mohou vážně ohrozit obsluhu! Neprovádějte žádné úpravy!
5. Před jakoukoliv manipulací (čištěním, umýváním) je nutné stroj odpojit z elektrické sítě

#### Specifikace stroje :

Příkon: 996W,230V

Rozměry: š 34 x h 32 x v 43cm

Hmotnost: 20kg

## Ovládací prvky:

VYPÍNAČ ON/OFF (č.1)

MOTOR

poloha ON:  
poloha OFF:

zapnutí motoru - otáčení  
vypnutí motoru - otáčení

VYPÍNAČ ON/OFF (č.2)

OHŘEV TOPNÉ SPIRÁLY

poloha ON:  
poloha OFF:

zapnutí topné funkce stroje  
vypnutí topné funkce stroje

Bez zapnutí točení motoru se topná spirála nezapne z důvodu zamezení jejího přehřátí.

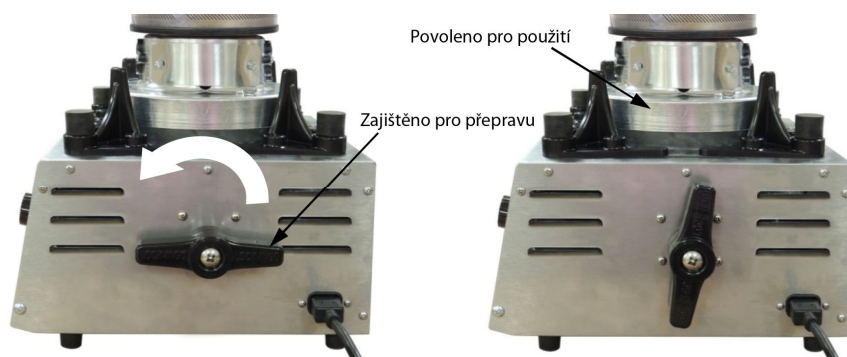
REGULÁTOR TEPLOTY TOPNÉ SPIRÁLY (č.3)

otočným knoflíkem regulátoru zvyšujeme teplotu zleva doprava ve směru hodinových ručiček.



## Pracovní postup u výrobní činnosti:

Před začátkem používání stroje uveďte zajišťovací madla do polohy na obrázku pod textem.



Vlastní pracovní proces výroby vaty se skládá ze dvou úkonů a to dávkování cukru do hlavy stroje - a výroby cukrové vaty a její natáčení. Natáčení vaty se provádí po obvodu talíře. Vatu nikdy netočíme u osy hřídele. Pozor - na hlavě se nachází dva kožené vodící proužky. Vatu točíme na dřevěné špejle, nebo papírové kornouty. Vatu je možné pro její dobré vlastnosti balit do PE sáčků. Dávkování cukru se provádí jen ve vypnuté poloze stroje a do hlavy se může dát maximálně 90% jejího obsahu. Nikdy nemůže být hlava naplněná až po okraj.

## Návod na obsluhu :

- 1) Talíř položte na spodní část stroje tak aby hlava procházela středovým otvorem talíře a byl přesně na středu
- 2) Do tavící hlavy nadávkujte cukr - maximálně 90% její obsahu. Při nedodržení dávkování dochází k nadměrným vibracím. Po nadávkování hlavu lehce roztočte rukou aby se cukr rovnoměrně usadil. Cukr nikdy nesypte za chodu motoru !!!
- 3) Vypínač motoru přepněte do polohy ON, hlava se roztočí..
- 4) Vypínač ohřevu přepněte do polohy ON , při této poloze můžeme nastavovat teplotu regulátoru spirály podle potřeby.  
Regulátor teploty spirály nastavte na maximum aby se spirála co nejrychleji zahřála. Za pár vteřin dojde pravděpodobně ke vzniku dýmu. Regulátor teploty ihned snížíme na pozici , při které se dým netvoří. Podobně je potřebné taky regulovat teplotu v závislosti od venkovních klimatických podmínek.  
Cukrovou vatu zachytáváme po obvodu, při čemž se snažíme aby špejle (kornout) nebyl v nádobě. Tím by se cukrová hmota srážela a zvýšila by se spotřeba cukru.
- 5) Před ukončením provozu je potřebné spotřebovat všechny cukr, který se nachází v hlavě stroje. Po vyprázdnění nastavíme teplotu na maximum přibližně na 30 - 60 vteřin, aby se odstranila karbonizace z topných pásků, případně z topné spirály a z obruče hlavy.  
Hlavu stroje musíme vždy chránit před vniknutím vody!!!

## Čištění a údržba:

Odpojte stroj od elektrické sítě. Přesvědčte se, že je stroj vychládlý a připravený na čištění a údržbu. Odstraňte zbytky cukru z hlavy stroje. Odložte talíř a stabilizátor z talíře. Základnu umyjte jen lehce vlhkým hadříkem. Vždy po zpracování cca 250kg cukru doporučujeme vykonat kontrolu kartáčů - uhlíků a sběrných kroužků: Odpojte stroj ze zásuvky. Vypněte ovládací prvky stroje. Odšroubujte černé plastové šroubky (2+2) na boční straně hned pod hlavou stroje.. Pod nimi jsou umístěny v pružině kartáče - uhlíky. Proveďte kontrolu a když jsou uhlíky kratší jako 1,3cm , vyměňte je. Funkční kartáče lehce hadříkem zbavte zbytku cukru. Vedle umístění držáků kartáčů na boční straně pod hlavou se nachází dva oproti sobě umístěné kryty. Po jejich vyjmutí můžete zkontrolovat stav sběrných kroužků. Jestli mají rovný povrch bez drážek a rýh a přirozenou barvu tak jsou v pořádku a není nutná jejich výměna. Při čištění dílů používejte hygienicky nezávadné přípravky.

## Bezpečnost práce, upozornění a bezpečnostní pokyny:

Když se rozhodnete ukončit práci, zbavte stroj zbytků surovin a nechte ho přirozeně vychládnout. Odpojte zařízení z elektrické sítě před manipulací a čištěním! Nikdy nedávejte stroj do vody - může dojít k poškození elektrických částí, případně požáru! Na čištění nepoužívejte žíraviny a leptavé čisticí prostředky! Používejte čisticí prostředky vhodné pro čištění potravinářských zařízení. Nepoužívejte na čištění tvrdé a kovové předměty, písek nebo drátěnku! Nezasahujte do elektrických částí stroje a chraňte je před namočením! Nedotýkejte se horkých částí stroje, zabráníte tak vážným popáleninám! Zařízení je určeno do základního vnitřního suchého a nevybušného prostředí, není určeno do venkovního prostředí. Zařízení nesmí být umístěno na hořlavém podkladu a musí být vzdálené min. 0,5m od ostatních hořlavých materiálů v pracovním prostředí.

## Rozkres náhradní ch dílu:



## Servisní práce provádí:

CORNiCO Company, s.r.o.

Tovární 1444, 753 01 Hranice

Tel: +420 581 694 333, Fax: +420 581 694 332

e-mail: [cornico@cornico.cz](mailto:cornico@cornico.cz)

[www.cornico.cz](http://www.cornico.cz)

# PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb. a nařízení vlády č. 173/1997Sb. z 25.6.1997

My **CORNiCO Company, s.r.o.**, IČO 25904311, prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že níže uvedené stroje a zařízení splňují požadavky technických předpisů, že stroje jsou za podmínek určeného použití bezpečné a že jsme přijali veškerá opatření, kterými zabezpečujeme shodu všech výrobků níže uváděných modelů s technickou dokumentací a s požadavky příslušného nařízení vlády.

Výrobek: Stroj na výrobu cukrové vaty  
Model: #3030-BREEZE, Stroj na cukrovou vatu 996W,230V  
Výrobce: USA  
Použití výrobku: Výroba a prezentace cukrové vaty  
Způsob posouzení : § 12, (4) a) zákona č. 22/1997 Sb.

**Prohlašuji a potvrzuji, že vlastnosti tohoto výrobku splňují technické požadavky, které se na něj vztahují a které jsou uvedeny v:**

\*Nařízení vlády č.24/2003Sb., kterým se stanoví technické požadavky na strojní zařízení  
\*Nařízení vlády č.18/2003Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility  
\*Nařízení vlády č.17/2003Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí

**Posuzování shody bylo provedeno postupem stanoveným v:**

- a) § 2 odst. 3. nařízení vlády č. 24/2003Sb., kterým se stanoví technické požadavky na strojní zařízení **EN 292-2 1991, EN 292-1 1991**
- b) § 2 odst. 2 písm. A) nařízení vlády č.18/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility **EN 55104 1995, EN 55014 1993, EN 61000-3-3 1994**
- c) § 2 odst. 2 písm. A) č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí **EN 60335-2-24 1994, EN 60335-1/A56 1995**

**Uvedený výrobek odpovídá těmto harmonizovaným technickým normám, které byly použity při posuzování shody:**

**ČSN EN 60335-1+A55, ČSN EN 60335-2-24, ČSN EN 61000-3-3, ČSN EN 55104, ČSN EN 55014, ČSN EN 292-1, ČSN EN 292-2.**

Vydáno : v Hranicích  
Dne:1.1.2017

\_\_\_\_\_  
Podpis a razítko