



Návod k obsluze stroje na ohřev a dávkování sýrové omáčky:

#5301EX –CHEESE DISPENSER DUAL 760W, 230



Upozornění:

Před prvním spuštěním stroje do provozu si přečtěte pozorně následující pokyny a řiďte se podle nich. Bez přečtení pokynů stroj neuvádějte do činnosti.

Prohlášení výrobce:

Firma : GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY, 10700 Medallion Drive, Cincinnati, OHIO, U.S.A.
na svou zodpovědnost dokládá, že produkt splňuje následující normy:

EN ISO 12100-1 (2003)	EN50366 (2003)+A1(2006)
EN ISO 12100-2 (2003)	EN 55014 -1(2006)
EN60335-1(2002) + A1/A11(2004) + A12 (2006) + A2 (2006)	EN 61000-3-2(2006)
EN60335-2-24 (2003) + A11 (2004) + A1 (2005) + A2 (2007)	EN 61000-3-3(1995)
EN60335-2-75 (2003) + A1 (2005) + A11 (2006)	+A1(2001)+A2(2005)
	EN 55014-2(1997)+ A1(2001)

Podle nařízení směrnic: 2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE

Místo a rok výroby:

Viz informační štítek na přístroji.

Popis stroje, hlavní části a technické údaje:

Ohřívač na tekuté omáčky je jednoduché malé kompaktní zařízení na ohřev tekutých omáček

Ohřívač obsahuje výhřevné těleso (230V;760W) kontrolované termostatem a mechanismem na dávkování omáčky.

V přední části jsou tlačítka na dávkování omáčky.

Příkon / Napětí: 760W / 230V, 50Hz

Použité materiály na zařízení:

Kabinet ohřívače je vyroben z plastu a vnitřní nádoba z nerezového plechu.

Zařazení stroje:

Výrobek ohřívač omáček je určený výhradně na ohřev tekutých omáček. Toto zařízení je konstruované a prodávané jen pro obchodní účely a to osobám vyškoleným k jeho obsluze. Není určený na používání v domácnosti. Jednotlivé typové variace se vzájemně odlišují venkovním vzhledem velikostí. Zařízení není určeno pro venkovní prostředí.

Pracovní postup při výrobní činnosti:

Vlastní pracovní proces ohřevu omáčky pobíhá v kabinetu ohřívače působením tepla elektrického výhřevného tělesa na nádobu ve které je umístěn vak z omáčkou. Po zahřátí na provozní a výdejní teplotu (58-68 stupňů C) se omáčka dávkuje stlačením tlačítka na přední části ohřívače.

Návod na obsluhu:

Před prvním použitím omyjte všechny části, které přichází do styku s potravinou čistícím prostředkem (určeným pro styk s potravinami).

1) Otevřete dvířka a vložte do vnitřní nádoby vaky s omáčkou (viz. obrázek č1)

2) Vak otevřete a hadičku prostrčte dávkovacím zařízením (viz. obrázek č.1) a to tak, že nejprve otočíte knoflíkem na maximum levým doleva, pravým doprava prostrčíte hadičku a knoflíky vrátíte zpět (obrázek č.2)

3) Volný konec hadičky zkraťte na potřebnou délku.

4) Zavřete hlavní dvířka.

5) Připojte zařízení do elektrické sítě. Zapněte hlavní vypínač do pozice 1 (umístěn o přívodního kabelu)

6) Vaky s omáčkou se začne ohřívat a během cca 60 min je možno ji začít dávkovat. Čas ohřevu záleží na vstupní teplotě omáčky.

č.1



č.2



- 7) Teplotu ohřevu si můžeme nastavit na display. Doporučená teplota je 58 – 68 stupňů C
Šípkou nahoru teplotu zvyšujeme a šípkou dolů snižujeme (viz ilustrační foto)
Na ohřívači je teplota již uvedena ve stupních C



Ovládací prvky:

Červené tlačítko - Ruční dávkování jednotlivých omáček. Omáčka se dávkuje po dobu držení tlačítka

Čištění a údržba:

Odpojte stroj od elektrické sítě. Ujistěte se, že stroj je vychlazený a připravený na čištění a údržbu. Čištění ohřívače je jednoduchá záležitost. Při jeho čištění používejte hygienicky nezávadné přípravky, které dobře odstraňují mastnotu. Všechno nakonec umyjte čistou teplou vodou pomocí hadry. V žádném případě nelít vodu do ohřívače a dbejte na to, aby elektrické topné těleso v horní části stroje nepřišlo do styku s vodou.

Při čištění dílů používejte hygienicky nezávadné přípravky. Doporučujeme používat gumové rukavice. Pozor, elektrické části stroje nesmí přijít do styku s vodou! Čištění se dělá podle potřeby, avšak při práci s potravinami nejlépe denně po práci.

Bezpečnost práce, upozornění a bezpečnostní pokyny:

Pokud se rozhodnete ukončit práci, zbavte stroj zbytku surovin a nechte ho přirozeně vychládnout. Odpojte zařízení z elektrické sítě před manipulací a čištěním! Nikdy neponořujte stroj do vody – může dojít k poškození elektrických částí, případně požáru! Na čištění nepoužívejte žíravé 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 jej před namočením! Nedotýkejte se horkých částí stroje, zabráníte tak vážným popáleninám.

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

www.cornico.cz

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Podle zákona č. 22/1997 Sb. a nařízení vlády č. 168/1997

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 ohřev a dávkování sýrové omáčky

Modely: **#5301EX – Cheese Dispenser DUAL, 760W**

Výrobce: Gold Medal Products CO, 107 00 Medalion Drive
Cincinnati, OFIO 45241-4807, U.S.A.

Použití výrobku: Stroj na ohřev a dávkování sýrové omáčky

Způsob posouzení : § 12, (4) a) zákona č. 22/1997 Sb.

Výrobky jsou ve shodě s normami: - ČSN EN 60335-2-14:96 *elektrická bezpečnost*
- ČSN EN 292-1
- ČSN EN 55014-1:93
- ČSN EN 55014-2:97
- ČSN EN 61000-3-2:95
- ČSN EN 61000-3-3:95

Výrobky jsou ve shodě s nařízeními vlády:
- č.168/1997Sb. *elektrická bezpečnost*
- č.169/1997 Sb. *EMC*

Posouzení s NV č.169/1997 Sb. bylo provedeno pouze v rozsahu výše uvedených norem.

Vydáno v Hranicích dne:

Podpis a razítko