



Návod k obsluze stroje na ohřev a dávkování sýrové omáčky:

#5300EX –CHEESE DISPENSER 225W, 230V



Upozornění:

Před prvním spuštěním stroje do provozu si přečtěte pozorně následující pokyny a řídte 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 výhrevné těleso (230V;225W) kontrolované termostatem a mechanismem na dávkování omáčky.

V přední části jsou tlačítka na dávkování omáčky.

Příkon / Napětí: 225W / 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.

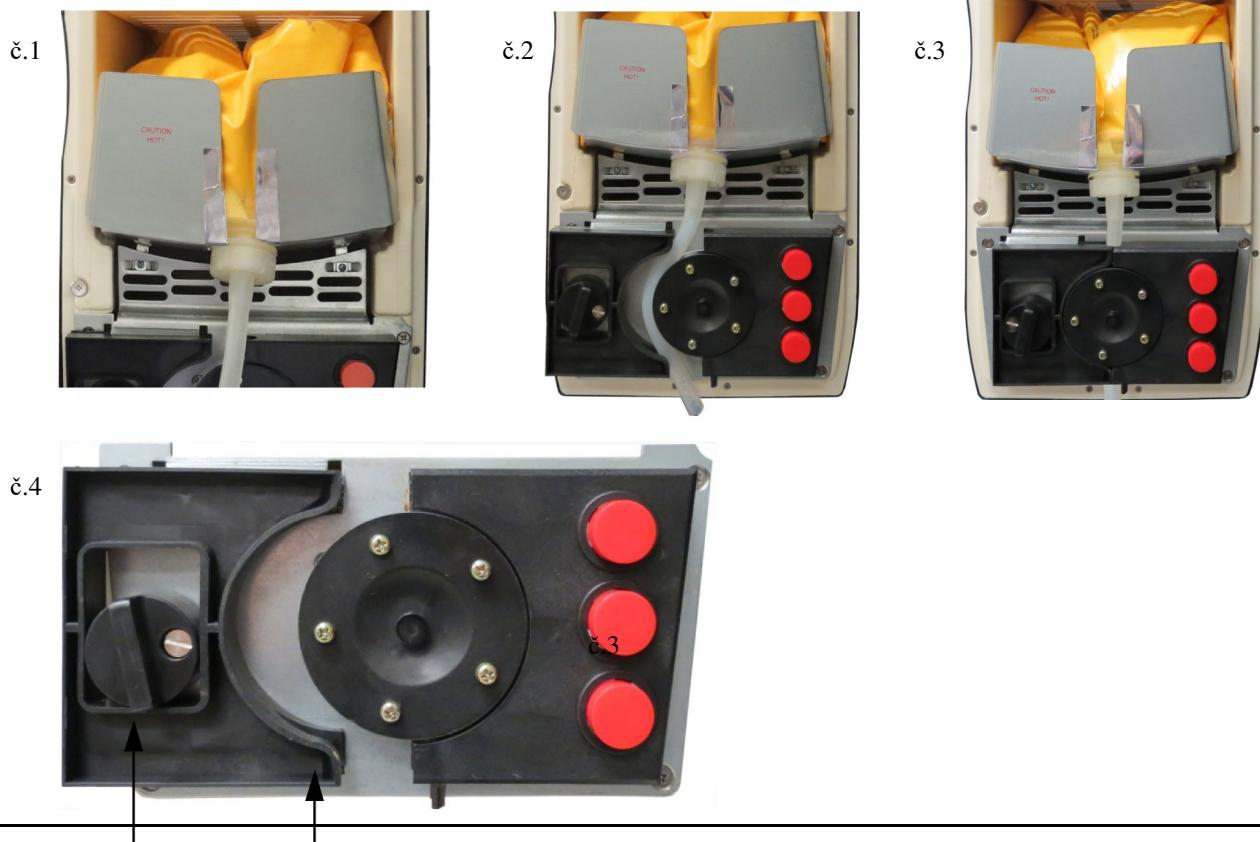
Pracovní postup při výrobní činnosti:

Vlastní pracovní proces ohřevu omáčky probíhá v kabinetu ohřívače působením tepla elektrického výhrevného tělesa na nádobu ve které je umístěn vak z omáčkou. Po zahřátí na provozní a výdejní teplotu (60 -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 dvírka a vložte do vnitřní nádoby vak s omáčkou (viz. obrázek č1)
- 2) Vak otevřete a hadičku prostrčte dávkovacím zařízením (viz. obrázek č.2) a to tak, že nejprve otočíte knoflíkem na maximum doleva (proti směru hodinových ručiček, viz. obrázek č.3) prostrčíte hadičku a knoflík vrátíte zpět (viz. obrázek č4).
- 3) Volný konec hadičky zkráťte na potřebnou délku.
- 4) Zavřete hlavní dvírka.
- 5) Připojte zařízení do elektrické sítě.
- 6) Vak s omáčkou se začne ohřívat a během cca 60 min je možno ji začít dávkovat. Čas ohřevu záleží na vstupní teplotě omáčky.

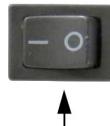


Ovládací prvky:

Žluté tlačítko - Velká dávka
Červené tlačítko - Malá dávka
Oranžové tlačítko - Ruční dávkování
Hlavní vypínač



Velká dávka omáčky
Malá dávka omáčky
Ruční dávkování omáčky



Hlavní vypínač stroje umýstěný
na zadní straně stroje u starších
strojů může být i z boku stroje

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, zbabte stroj zbytku surovin a nechejte 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 žíratavé a leptavé čistící prostředky! Používejte čistící prostředky vhodné pro čištění potravinářských zařízení. Nepoužívejte na čištění tvrdé a kovové předměty, písek nebo drátěnku! Nezasahujte do elektrických částí stroje a chráňte 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: | #5300EX – Cheese Dispenser, 225W |
| 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 <i>elektrická bezpečnost</i> - 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. <i>elektrická bezpečnost</i> - č.169/1997 Sb. <i>EMC</i> |

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

Vydáno v Hranicích dne:

Podpis a razítko