



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ

Руководство по эксплуатации

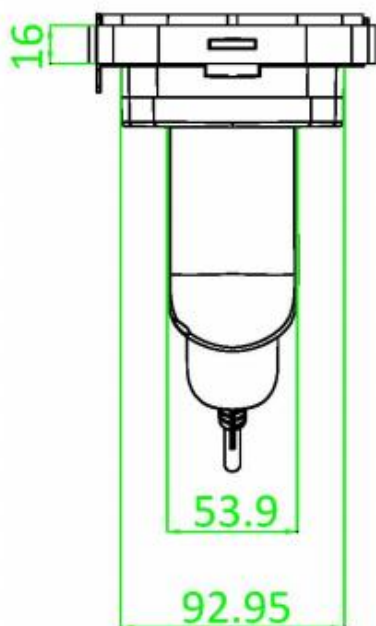
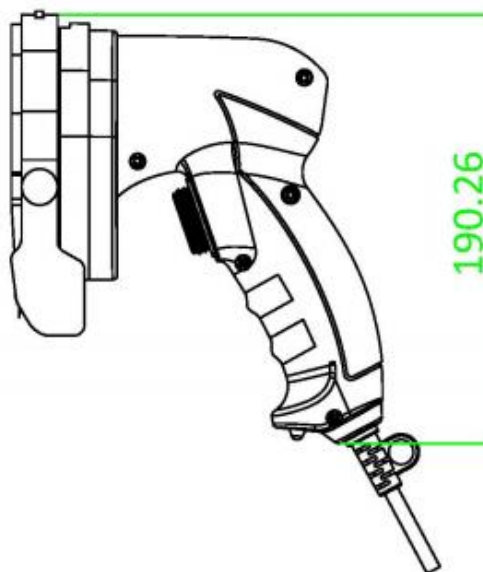
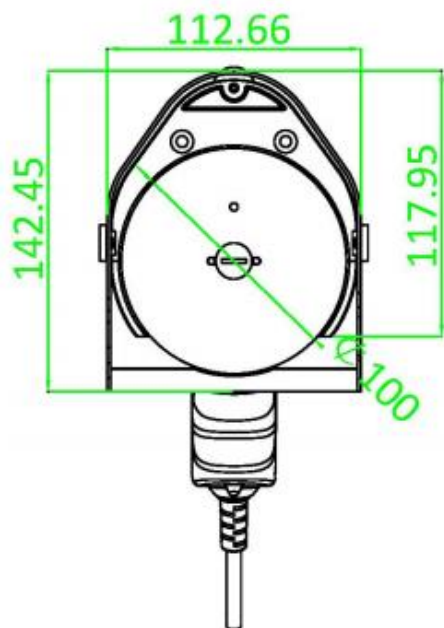
Благодарим за покупку нашей продукции.

Для обеспечения оптимальной работы оборудования просим вас перед эксплуатацией внимательно прочитать данное руководство. Спасибо за понимание!

Введение



ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Единица измерения: мм

Модель	Напряже- ние (В)	Мощность	Размер ножа	Толщина нарезки	Размеры
KS-100E	220~240	30Вт	диам. 100мм	0~8мм	230x185x280мм

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

НАДЛЕЖАЩАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

KS100E предназначен исключительно для нарезки мяса, приготовленного на гриле. KS100E предназначен для профессионального использования в сфере общественного питания и не должен использоваться детьми.

Используйте KS100E только с оригинальными приспособлениями. Любые другие виды использования являются опасными и могут привести к серьезным травмам.



ВНИМАНИЕ

Несоблюдение следующих инструкций может стать причиной поражения электрическим током, пожара и серьезных увечий.

Необходимо прочитать все инструкции.

Храните данное руководство в надежном месте.

РАБОЧЕЕ МЕСТО

Держите рабочее место в чистоте и порядке.

Установите KS100E на достаточном расстоянии от газового пламени или других источников тепла, чтобы защитить корпус или кабель от оплавления.

Соблюдайте санитарно-гигиенические нормы, действующие в вашей стране.



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Неизменяемые вилки и розетки снижают риск поражения электрическим током.

Вилка KS100E должна соответствовать розетке.

Запрещается менять вилку на оборудовании.

Существует высокий риск поражения электрическим током, если ваше тело заземлено.

▲ Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы, плиты и холодильники.

Попадание воды в электрическое оборудование повышает риск поражения электрическим током.

□ Защищайте KS-100E от попадания влаги.

Поврежденный или перекрученный кабель повышает риск поражения электрическим током.

▲ Используйте силовой кабель только по назначению. Не используйте его для переноса или подвешивания KS100E, а также для выдергивания вилки из розетки.

▲ Держите силовой кабель вдали от тепла, масла, острых кромок или подвижных деталей оборудования

Поврежденный силовой кабель должен заменяться только производителем или официальным представителем сервисной службы.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЛЮДЕЙ

ВНИМАНИЕ

Опасность получения порезов!

Нож очень острый.

▲ Всегда соблюдайте осторожность во время работы. Следуйте инструкциям.

▲ Используйте нож только при наличии правильно установленного защитного устройства и регулировочного кольца.

▲ Не используйте KS-100E, если неисправно защитное устройство ножа или регулировочное кольцо

▲ Удалите дефектные детали

Попадание инструмента или гаечного ключа во вращающиеся детали оборудования может привести к травмам.

▲ Перед включением KS-100E уберите регулировочные инструменты или гаечный ключ

▲ Вытащите вилку из розетки, прежде чем выполнять какие-либо регулировки ножа, заменять приспособления или убирать KS-100E

Многие несчастные случаи возникают по причине неправильного обращения с электрическими устройствами.

▲ Выполняйте надлежащее обслуживание KS-100E

▲ Проверьте исправность работы подвижных деталей и отсутствие заедания, а также убедитесь в том, что детали не сломаны и не повреждены, так как это может отрицательно повлиять на работу KS100E.

▲ Перед эксплуатацией KS100E отремонтируйте неисправные детали.

▲ Сохраняйте оригинальную упаковку для безопасного хранения и транспортировки

ГИГИЕНА

Немытые руки могут быть источником микробов, которые могут попасть на продукты питания.

▲ Ежедневно проверяйте чистоту и надлежащее функционирование ножа.

▲ Сразу же заменяйте неисправные ножи

▲ Мойте руки до и после контакта с пищевыми продуктами.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

▲ Ремонт KS100E должен выполняться только квалифицированным персоналом и только с применением оригинальных запасных частей.

ЗАМЕНА ДИСКОВОГО НОЖА

ВНИМАНИЕ



Опасно для жизни

Из-за случайного включения

▲ | Отключайте прибор от сети



ВНИМАНИЕ

Риск получения травмы

Г Нож – острый и может нанести глубокие порезы

▲ Снимайте нож осторожно



Уберите стопорный винт
и регулировочное кольцо



Снимите защитное устройство



Снимите нож

См. раздел «Замена дискового ножа», стр.4



ОСТОРОЖНО

Неисправность

Неправильная установка ножа нарушает работу оборудования

▲ Всегда устанавливайте нож острой стороной ножа к электродвигателю

Th
Th



Вставьте новый нож, прикрутите удерживающий диск и крепежный винт



Закрепите защитное устройство ножа и стопорный винт

Нарезка

НАРЕЗКА МЯСА

Мясо жарится на гриле снаружи внутрь. Внутри мясо остается сырым.

Можно установить толщину нарезки от 0,5мм до 8 мм.



Чтобы сделать это, поверните регулировочный винт влево (толщина больше) или вправо (толщина меньше).

ВНИМАНИЕ

Риск получения травмы!

▲ Проверьте правильность установки защитного устройства ножа

▲ Обеспечьте надежную опору

▲ Всегда работайте по направлению сверху вниз

▲ Нарезайте только мясо, приготовленное на гриле

▲ Включайте KS100E, когда он находится на кебабе.

Гигиена/Очистка

ИНСТРУКЦИИ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ

Общие инструкции, касающиеся гигиены

- Мойте руки до и после контакта с пищевыми продуктами
- Закройте открытые раны влагонепроницаемым пластырем
- Не прикасайтесь к пищевым продуктам голыми руками
- Ежедневно выполняйте очистку и дезинфекцию всех устройств

Обращение с пищевыми продуктами

- Доведите мясо до температуры 70°C
- Храните мясо при температуре ниже 5°C или замораживайте его (ниже-18°C)

- Избегайте контакта между сырыми и приготовленными продуктами

ОЧИСТКА

Моющее средство

- Кипяченая вода
- Моющее средство для посуды
- Растворители жиров
- Дезинфицирующее средство

ВНИМАНИЕ

Поражение электрическим током, неисправность прибора!

Влага приводит к повреждению электрического блока в KS100E. Это может стать причиной поражения электрическим током.

Не чистите НОЖ в посудомоечной машине

ПРОЦЕДУРА ОЧИСТКИ

ВНИМАНИЕ

Опасно для жизни

Из-за случайного включения KS-100E!

▲ Отключите KS100E от источника питания

ВНИМАНИЕ

Опасно для жизни

Нож острый. Можно получить глубокие порезы.

Осторожно снимите нож

ПРОЦЕДУРА ОЧИСТКИ

2. удалите сильные загрязнения с ножа и защитного устройства с помощью чистящих средств, таких как губки и щетки.



3. Опрысните все поверхности растворителем жира.



Снимите нож

«Замена дискового ножа» , п. 1-3, стр. 4

4. Нанесите дезинфицирующее

средство и оставьте его

минимум на 5 минут.



5. Ополосните KS-100E, нож,

защитное устройство и смойте чистящие средства.



7.

Вставьте новый нож, закрепите стопорный диск и крепежный винт



8.

Закрепите защитное устройство и стопорный винт

Очистите нож и KS-100E перед заточкой.

После заточки снова выполните очистку и дезинфекцию.

Заточка ножа



Выполняйте заточку дискового ножа без зубьев в течение приблизительно 1-2 секунд под почти плоским углом снизу.



Немного зачистите с верхней стороны



Зачистите шлифованную часть спереди



Очистите нож



Вставьте новый нож, приверните стопорный диск и крепежный винт



Прикрепите защитное устройство ножа и стопорный винт.



По вопросам гарантии, монтажа, ремонта и
технического обслуживания данного оборудования
обращайтесь в ООО«СЦ Трапеза», г. Москва, 125167
ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663. <http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным.
В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор
должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.