



# **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ**

## **Руководство по эксплуатации**

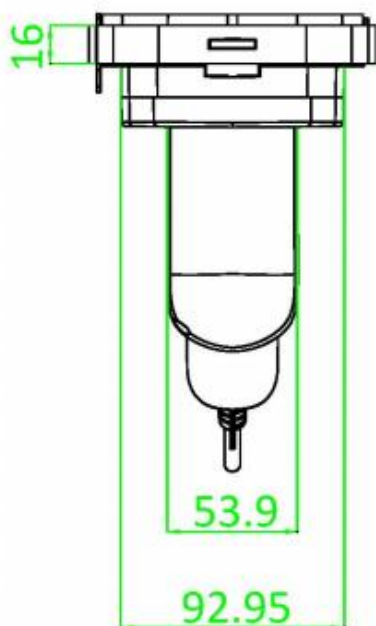
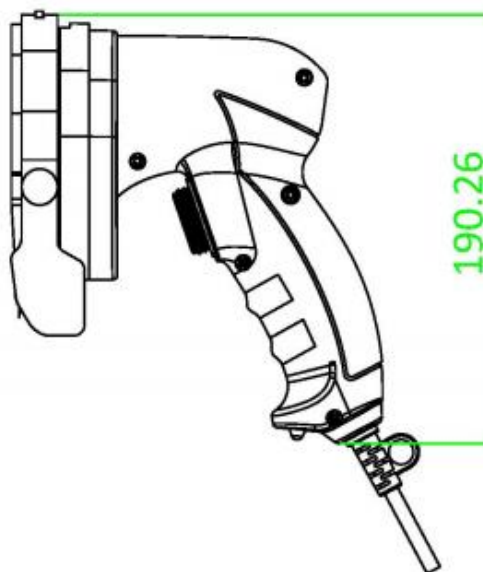
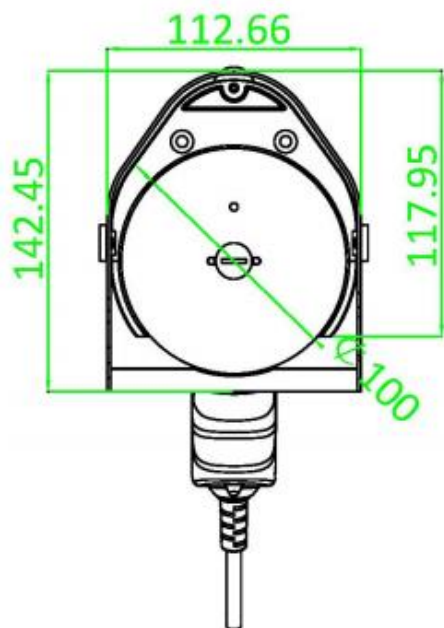
Благодарим за покупку нашей продукции.

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.

8.

Вставьте новый нож, закрепите стопорный диск и крепежный винт



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.

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.