AIRHOT

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ AIRHOT KS-100C БЕСПРОВОДНОЙ, НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ AIRHOT KS-100E



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства. Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

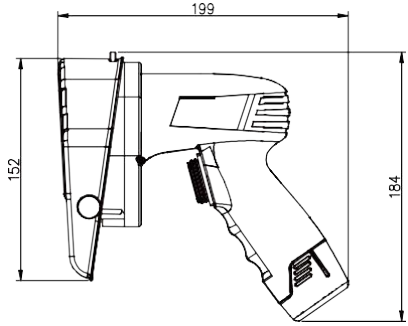
НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ AIRHOT KS-100C БЕСПРОВОДНОЙ, НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ AIRHOT KS-100E

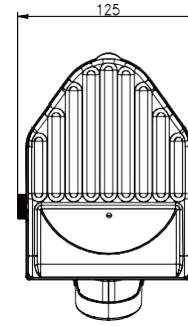


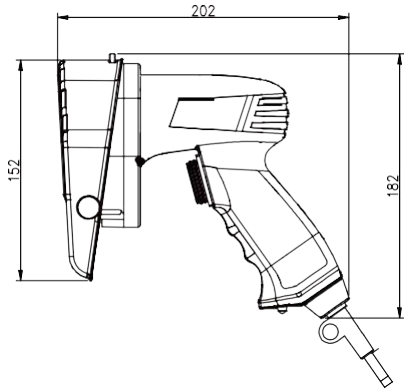


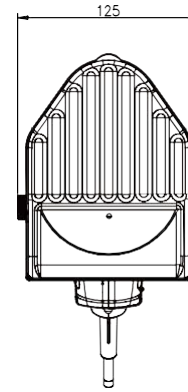


ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ









Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Диаметр ножа, мм	Толщина резки, мм	Габариты, мм
KS100C	12В батарея	80	100	0~8	199x114x184
KS100E	110~240В/ 50~60Гц	80	100	0~8	194x113x173

Для модели KS100C:

1. Зарядное устройство
Модель: AU91SA
100-240V~ / 50-60Hz Power: 20W

10.8~12Vdc / 1.5A

Батарея

Модель: LI1220B
Мощность: 2000mAh

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Надлежащее использование

Модели KS-100E и KS-100C предназначены исключительно для резки приготовленного на гриле мяса. Модели KS-100E и KS-100C предназначены для профессионального использования в сфере общественного питания и не должна эксплуатироваться детьми.

Используйте модели KS-100E и KS-100C только с оригинальными аксессуарами. Любое другое применение является опасным и может привести к серьезным телесным повреждениям.

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение следующих инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару и серьезному телесному повреждению.

► Лица, эксплуатирующие прибор, должны прочитать все инструкции.

► Эти инструкции должны храниться в надежном месте.

Рабочее место

► Поддерживайте чистоту и порядок на рабочем месте.

► Установите модели KS-100E и KS-100C на достаточном расстоянии от газовых или иных источников огня, чтобы не допустить расплавления корпуса или кабеля.

► Соблюдайте требования гигиены, действующие в стране использования оборудования.

Электробезопасность

Неизменность конструкции вилки питания и розеток снижает риск поражения электрическим током.

► Вилка питания модели KS-100E должна соответствовать розетке.

► Вилка питания не должна изменяться никоим образом.

Проникновение воды в электрический прибор повышает опасность поражения электрическим током.

► Предохраняйте модели KS-100E и KS-100C от влаги.

Поврежденные или запутанные кабели повышают опасность поражения электрическим током.

► Не применяйте шнур питания для целей, отличающихся от изначальной цели устройства, например, для переноски или подвешивания модели KS-100E или для выдергивания шнура питания из розетки.

► Располагайте шнур питания вдали от источников тепла, защищайте его от масла, острых кромок или двигающихся частей оборудования. Замену поврежденного шнура питания может выполнять только и витель или уполномоченные техники по обслуживанию.

Безопасность персонала

ВНИМАНИЕ

Опасность порезов!

Нож устройства очень острый.

► При работе необходимо всегда проявлять осторожность. Соблюдайте инструкции.

► Используйте нож только с правильно установленным ножевым предохранителем и регулировочным кольцом.

► Не используйте модели KS-100E и KS-100C с дефектным ножевым предохранителем или регулировочным кольцом.

► Ликвидируйте дефектные части.

► Инструмент или гаечный ключ, попавший во вращающиеся части, может нанести телесные повреждения. Уберите все ненужные инструменты перед включением моделей KS-100E и KS-100C .

► Выньте вилку из розетки питания перед тем, как приступить к регулированию прибора, к замене его принадлежностей или к переноске модели KS-100E.

Многие несчастные случаи происходят из-за неверной эксплуатации или обслуживания электрических приборов.

► Тщательно выполняйте обслуживание моделей KS-100E и KS-100C.

► Проверяйте нормальное функционирование двигающихся частей устройства и отсутствие заедания частей. Выявляйте поломки или повреждения частей, которые могут ухудшать работу моделей KS-100E и KS-100C.

► Отремонтируйте поврежденные части перед использованием приспособления.

► Сохраните исходную упаковку с целью безопасного хранения и транспортировки.

ГИГИЕНА

Немытые руки могут стать источником распространения микробов, которые могут попасть в пищу.

► Проверяйте чистоту скребка и его работоспособность каждый день.

► Заменяйте дефектные скребки немедленно.

► Мойте руки перед контактом с пищей и после него.

СЕРВИС

► Для ремонта моделей KS-100E и KS-100C необходимо обратиться к квалифицированному обслуживающему персоналу. При ремонте должны использоваться только подлинные запасные части.

ЗАМЕНА НОЖА

ВНИМАНИЕ

Опасность смерти из-за непреднамеренного включения

► Отключите KS-100E от источника питания или отсоедините батарею для модели KS-100C

ВНИМАНИЕ

Опасность телесного повреждения!

В устройстве используется острый нож.

Опасность нанесения глубоких ран.

► Нож необходимо снимать с особой осторожностью.



Снимите стопорный винт и регулировочное кольцо.



Снимите предохранитель ножа



Снимите нож

ВНИМАНИЕ

Нарушение нормальной работы!

Неверная установка ножа приводит к нарушениям в работе моделей KS-100E и KS-100C.

► Всегда устанавливайте нож, направив острую сторону к двигателю.



Закрепите предохранитель ножа и стопорный винт.



Вставьте новый нож, привинтите ограничительный диск и зажимной винт.

РЕЗКА

Резка мяса



ⓘ При приготовлении на гриле, мясо готовится, начиная с внешней части и заканчивая внутренней. Внутренняя часть остается сырой.

ⓘ Можно задать толщину резки ломтей от 0.5 до 0.8 мм.
► Для того чтобы задать толщину, поверните регулирующий винт влево (увеличение толщины) или вправо (уменьшение толщины).

ВНИМАНИЕ

Опасность телесного повреждения!

► Проверьте правильность установки предохранителя для ножа.
► Обеспечьте надежную опору.
► Всегда начинайте работать с верхней части и двигайтесь к нижней части.
► Режьте только мясо, приготовленное на гриле.
► Применяйте модели KS-100E и KS-100C только для шаурмы или подобных продуктов.

ГИГИЕНА/ЧИСТКА

Инструкции по гигиене

Общие инструкции по гигиене:

• Мойте руки до и после контакта с пищей.
• Накладывайте на открытые раны водонепроницаемый пластырь.
• Старайтесь не касаться пищи голыми руками.
• Ежедневно чистите и дезинфицируйте все оборудование.

Обращение с пищей

• Нагрейте мясо полностью до 70 °C как минимум.
• Храните мясо при температуре ниже 5 °C или заморозьте его (температура ниже -18 °C).
• Избегайте контакта между сырой и готовой пищей.

Чистка

Детергент

• Кипящая вода
• Моющее средство (детергент) для мытья посуды
• Растворители жира
• Дезинфицирующее средство

ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током и повреждения устройства!

Влага может повредить электрическую часть устройств KS-100E и KS-100C. Это может привести к телесному повреждению, вызванному электрическим током.
► Не выполняйте чистку моделей KS-100E и KS-100C в посудомоечной машине.

Процедура очистки

ВНИМАНИЕ

Опасность смерти из-за непреднамеренного включения моделей KS-100E и KS-100C!

► Отключите KS-100E от источника питания, отсоедините батарею KS-100C.

ВНИМАНИЕ

Опасность смерти:

Нож очень острый. Нанесенные порезы могут быть глубокими.



Процедура очистки:

1. Осторожно снимите нож.

▼

2. Очистите нож и предохранитель от загрязнителей с помощью губки и щетки.

▼

3. Распылите на поверхности растворитель жиров.

▼

Снятие ножа

4. Распылите дезинфицирующее средство и подождите 5 минут как минимум, чтобы дезинфицирующее средство смогло подействовать.

▼

5. Смойте дезинфицирующее средство с ножа и предохранителя.

►



Удаление влаги с модели KS100E



7.

Вставьте новый нож, привинтите ограничительный диск и зажимной винт.



8.

Закрепите предохранитель ножа и стопорный винт.

Перед заточкой ножа, очистите нож и модели KS-100E и KS-100C. После заточки, снова выполните чистку и дезинфекцию.

ЗАТОЧКА НОЖА



Заточите дисковый нож. Процесс заточки должен длиться примерно 1 – 2 секунды и должен выполняться под углом, максимально приближающимся к развернутому углу 180 °, с нижней части.



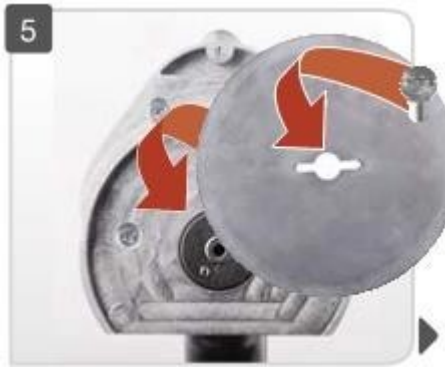
Снимите заусенцы с верхней части быстрыми движениями.



Снимите заусенцы с передней части режущей кромки.



Очистите нож.



Вставьте новый нож, привинтите ограничительный диск и зажимной винт.



Закрепите предохранитель ножа и стопорный винт.