

# AIRHOT

## Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

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



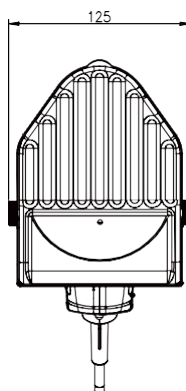
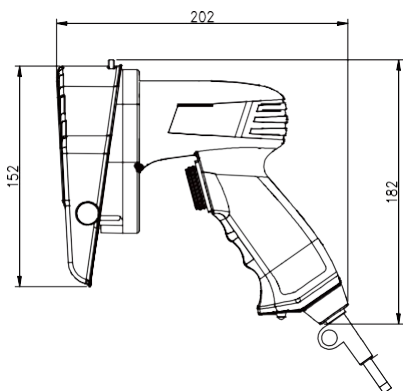
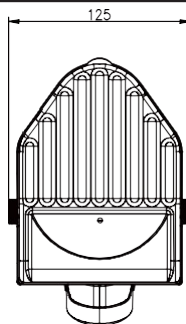
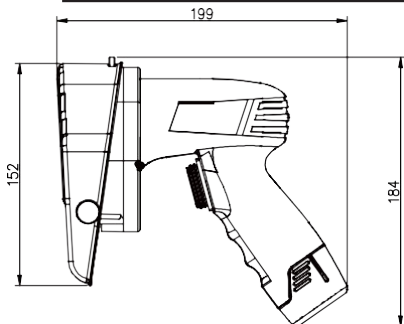
Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства. Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ AIRHOT KS-100С 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 движущихся частей оборудования. Замену поврежденного шнура питания может выполнять только владелец 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.
- ▶ Проверьте нормальное функционирование движущихся 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.



**Вставьте новый нож, привинтите ограничительный диск и зажимной винт.**



**Закрепите предохранитель ножа и стопорный 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.



Снятие ножа

### Процедура очистки:

1. Осторожно снимите нож.  
▼
2. Очистите нож и предохранитель от загрязнителей с помощью губки и щетки.  
▼
3. Распылите на поверхности растворитель жиров.  
▼

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.



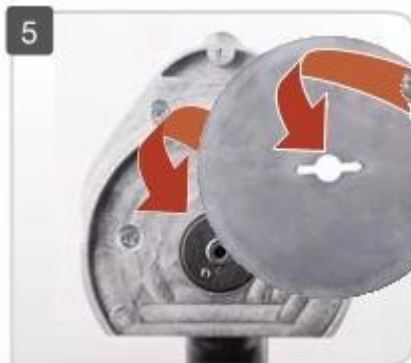
Снимите заусенцы с верхней части быстрыми движениями.



Снимите заусенцы с передней части режущей кромки.



Очистите нож.



Вставьте новый нож, привинтите ограничительный диск и зажимной винт.



Закрепите предохранитель ножа и стопорный винт.