



stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v2.0 - 01.2013

Nóż do kebaba

MODEL: 774901



SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. DANE TECHNICZNE	4
3. BUDOWA	5
4. MONTAŻ.....	5
5. OBSŁUGA	5
6. OSTRZENIE NOŻA.....	6
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	6
8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	8
9. GWARANCJA.....	8

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

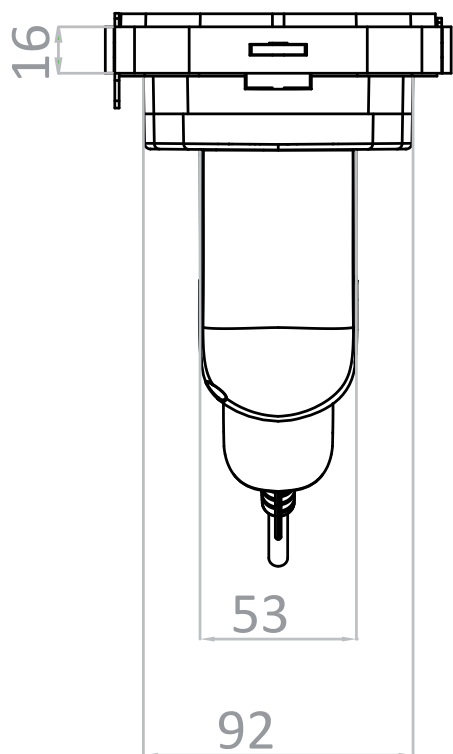
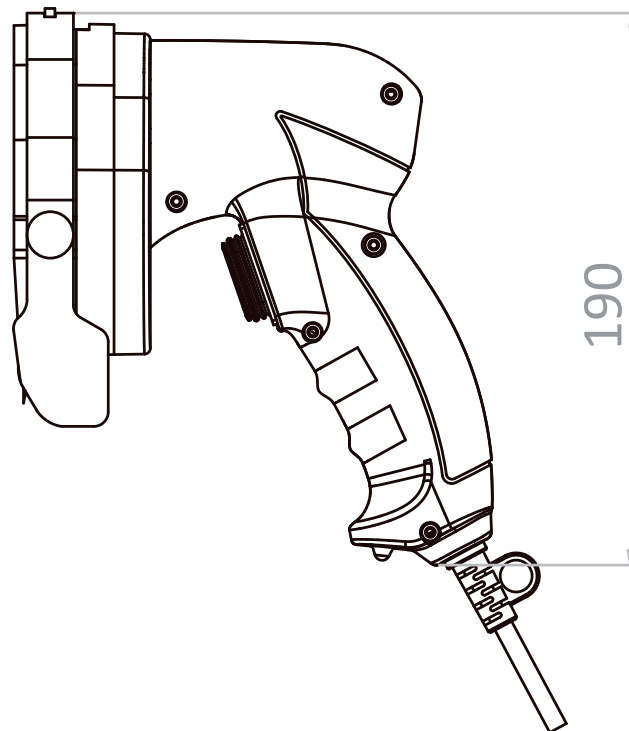
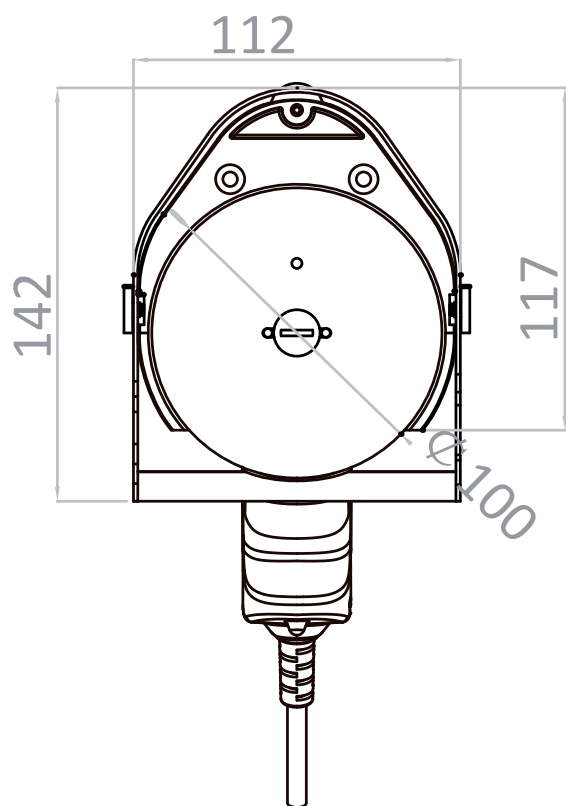
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.

Uwaga : Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.

- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Nie narażać urządzenia na bezpośredni kontakt ze źródłem ciepła oraz wilgoci.
- Wszelkie naprawy mogą być przeprowadzane tylko i wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

2. DANE TECHNICZNE

Zasilanie	230 V
Moc	0,8 kW
Średnica noża	100 mm
Grubość cięcia	0~8 mm



3. BUDOWA



4. MONTAŻ

4.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

5. OBSŁUGA

5.1. Ostrzeżenia

- Nóż jest bardzo ostry.
- Podczas pracy z urządzeniem należy zachować szczególną ostrożność
- Nóż wolno używać tylko z prawidłowo założoną osłoną noża i pierścieniem regulacji grubości cięcia.
- Wszelkie uszkodzone elementy należy niezwłocznie wymienić na nowe.
- Zanim włączysz nóż upewnij się, że żadne obce ciało nie blokuje noża.

5.2. Przeznaczenie urządzenia

Elektryczny nóż do kebabów przeznaczony jest tylko i wyłącznie do krojenia mięsa kebabowego. Tylko do użytku profesjonalnego. Użytkowanie niezgodne z zaleceniami jest niebezpieczne i może spowodować poważne uszkodzenia ciała.

5.3. Higiena pracy

Nie myte ręce mogą być siedliskiem wielu bakterii i przenosić je na jedzenie. Ręce należy myć przed i po kontakcie z żywnością.

Sprawdzaj czystość elementów mających kontakt z żywnością. Czynność czyszczenia należy przeprowadzać przed i po pracy z urządzeniem.

5.4. Regulacja grubości cięcia

Regulacji cięcia dokonuje się za pomocą pokrętła znajdującego się u góry pierścienia regulującego. Zakres grubości cięcia od 0,5 mm do 8 mm.



5.5. Cięcie mięsa

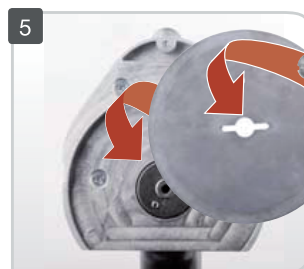
Upieczoną warstwę mięsa należy ścinać z góry do dołu.

Nóż należy włączać dopiero kiedy będzie w pobliżu mięsa.

5.6. Uwagi

- Mięso powinno być grzane do temperatury powyżej 70°C.
- Przechowywanie mięsa w temperaturze poniżej 5°C lub zamrażanie poniżej -18°C.
- Należy unikać kontaktu przyrządzonych potraw z surowymi.

6. OSTRZENIE NOŻA



1. Można ostrzyć nóż ostrzałką przez 1 do 2 sekund ustawiając ją w sposób jak na zdjęciu

2. Krótko usunąć zadziory z górnej strony

3. Usunąć zadziory z płaskiej powierzchni od frontu

4. Wyczyścić nóż

5. Założyć umyty nóż i przykręcić go przytrzymując tak aby się nie obracał

6. założyć osłonę noża, pierścień regulujący i przykręcić je śrubą blokującą

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

7.1. Do czyszczenia urządzenia powinno używać się:

- gorąca woda
- środek myjący
- neutralizator tłuszczu
- dezynfekant

Noża nie wolno myć w zmywarkach.

7.2. Procedura czyszczenia

- I. Ostrożnie usunąć nóż pamiętając, że jest on bardzo ostry.



2. Oczyszczyć nóż i osłonę za pomocą gąbki i szczotki.

3. Przemyć powierzchnie płynem do mycia naczyń.

4. Spryskać dezynfekantem i poczekać aż zadziała (około 5 minut).

5. Optukać nóż, osłonę i narzędzie.

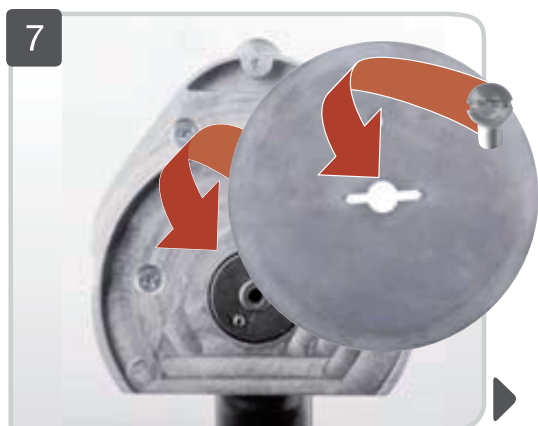
6. Wyrzeć do sucha.

7. Założyć nóż i przykręcić go przytrzymując tak aby się nie obracał. Przy tej czynności zachować szczególną ostrożność uważając na osty nóż.

8. Założyć osłonę noża i pierścień regulujący przykręcając je śrubą blokującą



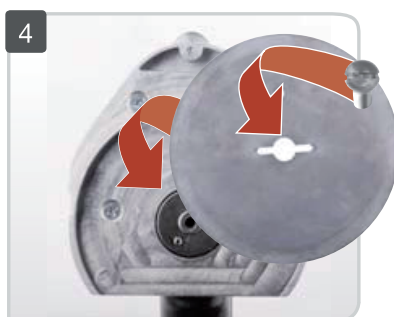
Przed ostrzeniem zawsze należy wyczyścić nóż. Procedurę czyszczenia należy wykonywać także po każdym ostrzeniu noża.



7.3. Wymiana noża

Uwaga: Przed przystąpieniem do wymiany noża należy koniecznie odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Nóż jest bardzo ostry. Należy zachować szczególną ostrożność przy jego wymianie.



1. Usunąć śrubę i zdejąć pierścień regulacji.
2. Usunąć osłonę noża.
3. Usunąć nóż.
4. Włożyć nowy nóż i przykręcić go trzymając go aby się nie obracał.

Uwaga: Nieprawidłowa instalacja noża spowoduje nieprawidłowe działanie urządzenia. Zawsze instalować nóż ostrą krawędzią w stronę silnika.

5. Zamontować osłonę noża, pierścień regulujący i śrubę.

8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

9. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.