



# HURAKAN

## KEBAB SLICER HURAKAN HKN-ODKM



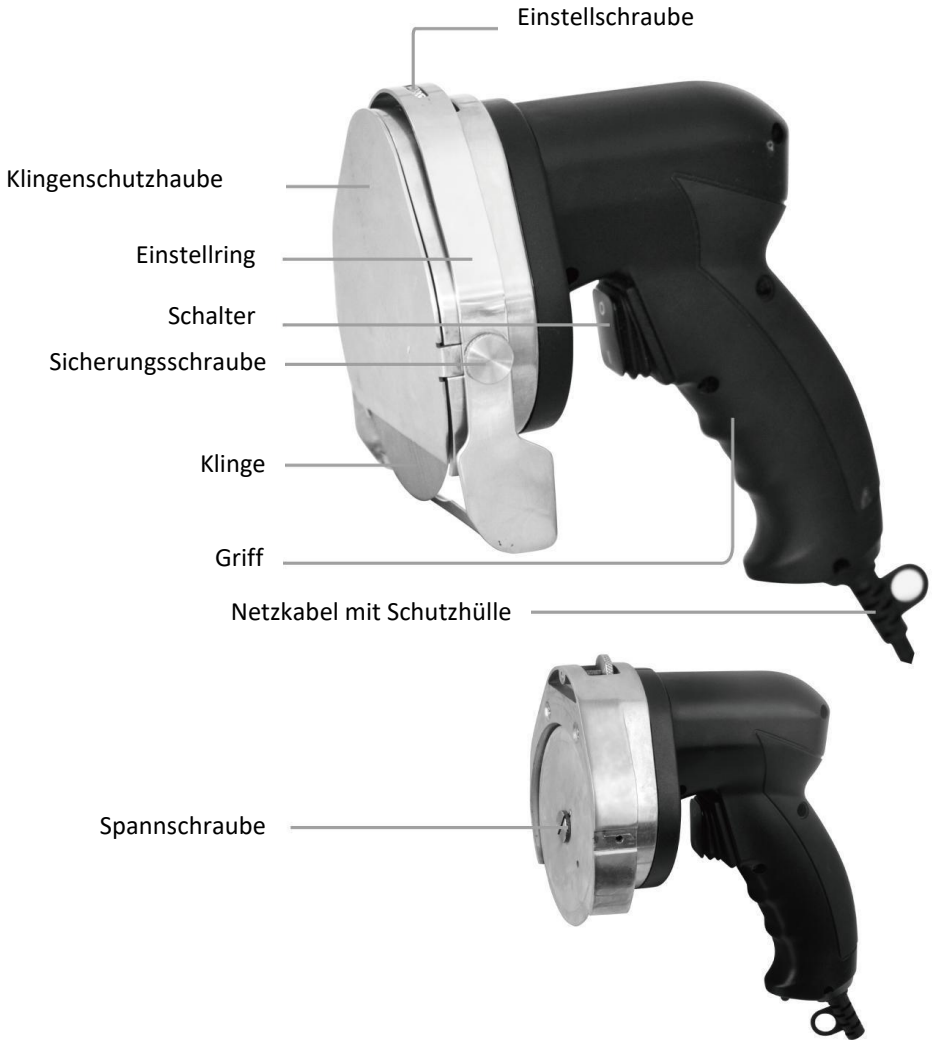
DEUTSCH	DE	2
ENGLISH	EN	9
FRANÇAIS	FR	16
РУССКИЙ	RU	23

CE EAC

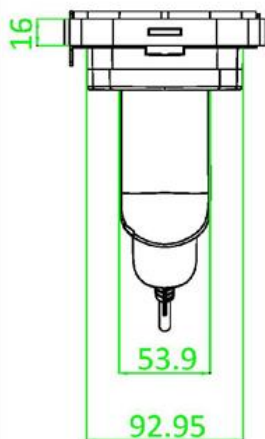
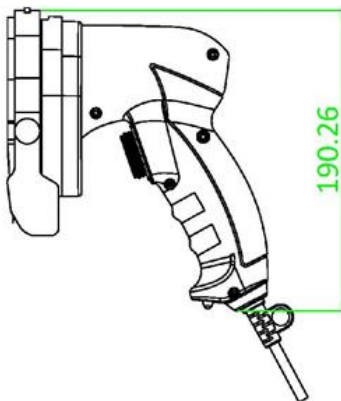
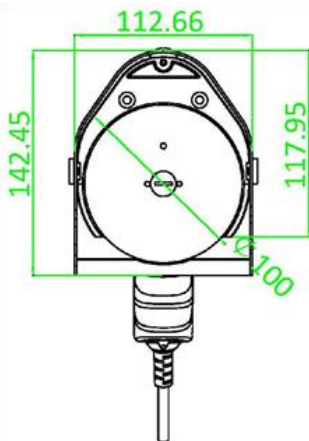
**DE**

**1. BESCHREIBUNG**

Typ HKN-ODKM mit Klingenschutzhaube



## 2. TECHNISCHE DATEN



Einheiten: mm

TYP	SPANNUNG	LEISTUNG	SLICERGRÖSSE	SCHNITTDICKE	ABMESSUNGEN
HKN-ODKM	110-240 B 50-60 Hz	80 W	Ø 100 mm	0-8 mm	230x185x280 mm

### 3. FUNKTION

Das HKN-ODKM-Slicer ist ausschließlich für das Schneiden von Fleisch zum Grillen bestimmt. Das Produkt ist für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben bestimmt und darf nicht von Kindern gebraucht werden.

### 4. SICHERHEITSTECHNIK

#### ACHTUNG

**Die Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen kann zu Stromschlag, Brand und schweren Verletzungen führen.**

- ▶ Es ist wichtig, dass Sie sich mit dieser Anleitung vollständig vertraut machen.
- ▶ Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf.

#### **Arbeitsplatz**

- ▶ Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt.
- ▶ Stellen Sie das HKN-ODKM-Slicer weit genug von der Flamme eines Gasbrenners oder anderen Wärmequellen entfernt auf, um das Schmelzen des Gehäuses oder des Kabels zu verhindern.
- ▶ Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Hygienevorschriften.

#### **Elektrische Sicherheit**

Eine Änderung der Ausführung von Stecker und Steckdose erhöht das Risiko eines Stromschlags.

- ▶ Der Stecker des HKN-ODKM-Slicers muss für die Netzsteckdose passen.
- ▶ Es ist streng verboten, die Ausführung des Netzsteckers zu verändern.
- ▶ Bei direktem Kontakt von Körperteilen mit der Erde erhöht sich das Risiko eines Stromschlags. Körperteile nicht mit geerdeten Flächen (z. B. Rohren, Heizkörpern, Elektroherden und Kühlschränken) in Berührung kommen lassen.
- ▶ Wenn Wasser in ein elektrisches Gerät eindringt, erhöht sich die Gefahr eines Stromschlags. Halten Sie das HKN-ODKM-Slicer von Feuchtigkeitsquellen fern.
- ▶ Ein beschädigtes oder verheddertes Kabel erhöht das Risiko eines Stromschlags.
- ▶ Verwenden Sie das Netzkabel nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck, zwar nicht zum Tragen oder Aufhängen des HKN-ODKM-Slicers oder zum Ziehen des Steckers aus der Steckdose.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von Wärmequellen, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen des Geräts fern.
- ▶ Das Netzkabel darf nur durch den Hersteller oder einen für das Gerät autorisierten Servicetechniker ersetzt werden.

#### **Schneidgefahr**

- ▶ Scharfe Klinge. Stets mit äußerster Vorsicht verwenden. Anweisungen beachten.

- ▶ Benutzen Sie das Slicer nur, wenn die Schutzvorrichtung und der Einstellring korrekt montiert sind.
- ▶ Verwenden Sie das HKN-ODKM-Slicer nicht mit einer defekten Klingenschutzhaube und einem defekten Einstellring.
- ▶ Defekte Teile sind zu entfernen.
- ▶ Entfernen Sie Einstellwerkzeuge oder Schraubenschlüssel, bevor Sie das HKN-ODKM-Slicer einschalten. Wenn sich ein Werkzeug oder ein Schraubenschlüssel in den rotierenden Teilen des Geräts gelangt, besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät einstellen, Zubehörteile auswechseln oder das HKN-ODKM-Slicer zur Aufbewahrung weglegen.
- ▶ Führen Sie die Wartung des HKN-ODKM-Slicers vorsichtig durch.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile des Geräts ordnungsgemäß funktionieren und dass keine Festklemmen, gebrochenen Teile oder Beschädigungen vorhanden sind, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.
- ▶ Beschädigte Teile müssen vor der Verwendung des HKN-ODKM-Slicers repariert werden.
- ▶ Bewahren Sie die Originalverpackung für die sichere Aufbewahrung und den Transport des Geräts auf.

## 5. WARTUNG UND PFLEGE

### Sanitär-hygienische Normen und Vorschriften

- ▶ Ungewaschene Hände sind eine Quelle von Keimen, die in Lebensmittel gelangen können.
- ▶ Prüfen Sie täglich die Sauberkeit und die einwandfreie Funktion der Klinge.
- ▶ Defekte Klingen sind sofort zu ersetzen.
- ▶ Waschen Sie sich vor und nach dem Kontakt mit Lebensmitteln die Hände.
- ▶ Decken Sie offene Wunden mit einem wasserfesten Pflaster ab.
- ▶ Berühren Sie Lebensmittel nicht mit bloßen Händen.

**Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal und nur mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.**

### KLINGENWECHSEL

#### **WARNUNG!**

**Lebensgefahr durch unbeabsichtigtes Einschalten des HKN-ODKM-Slicers!**

- ▶ Trennen Sie das HKN-ODKM-Slicer von der Stromzufuhr.

#### **WARNUNG!**

**Verletzungsgefahr! Scharfe Klinge.**

**Tiefe Einschnitte sind möglich.**

- ▶ Nehmen Sie die Klinge mit Vorsicht ab.



1 Nehmen Sie die Sicherungsschraube und den Einstellring heraus.



2 Nehmen Sie die Klingenschutzhaube ab.



3 Nehmen Sie die Klinge ab.

### WARNUNG!

**Ein falscher Einbau der Klinge führt zu einer fehlerhaften Funktion des Geräts.**

► Bauen Sie die Klinge immer mit der spitzen Seite zum Motor hin ein.



4 Bauen Sie neue Klinge ein, schrauben Sie Begrenzungsscheibe an und fixieren Sie diese



5 Bringen Sie die Klingenschutzhaube und die Klingensicherungsschraube an.

### SCHNEIDEN VON FLEISCH

Die Schnittstärke kann von 0,5 mm bis 8 mm eingestellt werden.

► Drehen Sie dazu die Einstellschraube nach links (erhöhen) oder nach rechts (verringern).



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie sicher, dass die Klingenschutzhaube ordnungsgemäß installiert ist.
- Die Aufstellfläche für das Gerät muss fest sein.
- Nur von oben nach unten schneiden.
- Nur gebratenes Fleisch aufschneiden.

► Schalten Sie das HKN-ODKM-Slicer erst ein, wenn es an Döner gebracht ist.

## REINIGUNGSVERFAHREN

### Waschmittel

- Kochendes Wasser.
- Geschirrspülmittel.
- Fettlösungsmittel.
- Desinfektionsmittel.

### **WARNUNG!**

**Feuchtigkeit beschädigt die elektrische Einheit des HKN-ODKM-Slicers. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.**

► Reinigung des HKN-ODKM-Slicer in einer Spülmaschine ist verboten.

**Lebensgefahr durch unbeabsichtigtes Einschalten des HKN-ODKM-Slicers!**

► Trennen Sie das HKN-ODKM-Slicer von der Stromzufuhr.

### **Lebensgefahr**

► Scharfe Klinge. Tiefe Einschnitte sind möglich.

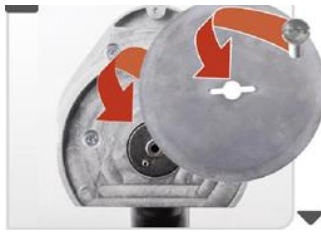


1. Nehmen Sie die Klinge vorsichtig ab.
2. Entfernen Sie starke Verschmutzungen von dem Slicer und der Schutzhaube mit Reinigungsmitteln (z. B. Schwamm und Bürste).
3. Behandeln Sie alle Oberflächen mit einem Fettlösungsmittel.
4. Sprühen Sie das Desinfektionsmittel ein und lassen Sie es mindestens 5 Minuten einwirken.

5. Spülen Sie das Desinfektions- und Reinigungsmittel vom HKN-ODKM, der Klinge und der Schutzhaube ab.



6. Trocknen Sie das HKN-ODKM



7. Bauen Sie neue Klinge ein, schrauben Sie die Begrenzungsscheibe und die Befestigungsschraube an



8. Bringen Sie Klingenschutzhaube und Sicherungsschraube an

## KLINGENSCHLIFF

Vor dem Schärfen reinigen Sie die Klinge und das HKN-ODKM-Slicer selbst. Nach dem Schärfen reinigen und desinfizieren Sie das Gerät wieder.



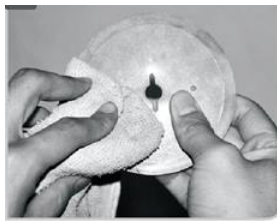
Schärfen Sie die Klinge ohne Zähne etwa 1-2 Sekunden lang in einem flachen Winkel an der Unterseite der Klinge.



Entfernen Sie vorsichtig die Grate auf der Oberseite der Klinge.



Entfernen Sie die Grate vom Schneidteil auf der Vorderseite.



Reinigen Sie die Klinge.

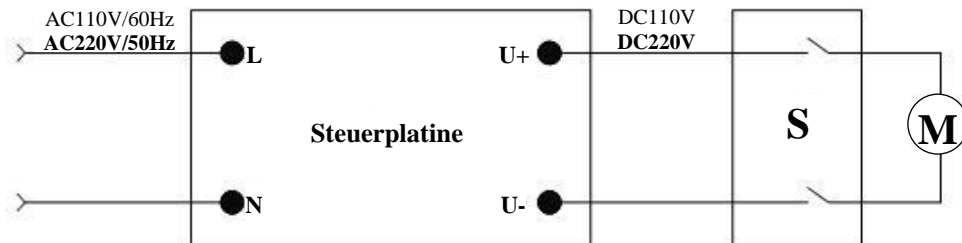


Setzen Sie die neue Klinge ein, schrauben Sie die Begrenzungsscheibe und die Befestigungsschraube an.



Bringen Sie die Klingenschutzhaube und die Sicherungsschraube an.

## 6. SCHALTPLAN



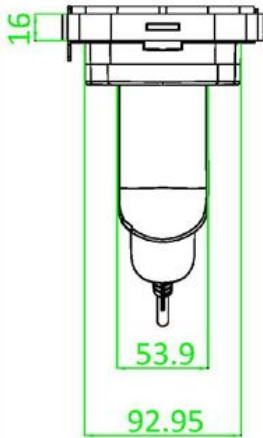
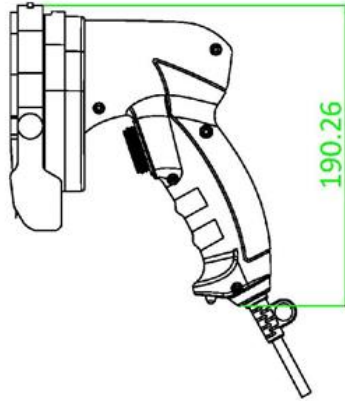
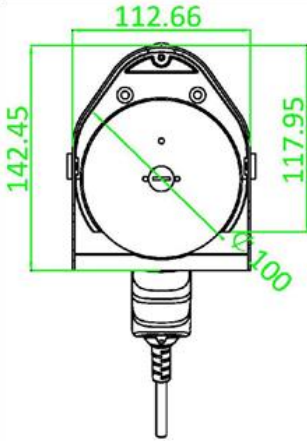


## 1. ABOUT THE DEVICE

Model: HKN-ODKM with blade guard



## 2. KEY SPECIFICATIONS



Units: mm

MODEL	VOLTAGE	POWER	BLADE SIZE	CUTTING THICKNESS	SIZES
HKN-ODKM	110...240 V 50...60 Hz	80 W	∅ 100 mm	0...8 mm	230x185x280 mm

### 3. PURPOSE

The HKN-ODKM slicer cuts meat for grilling. This is a professional-grade product for catering companies. It is not intended for use by children. The device is not intended for use by children.

### 4. SAFETY

#### **ATTENTION**

**Failure to follow the following instructions can result in electric shock, fire, and serious injury.**

- ▶ Read and understand this manual.
- ▶ Keep this manual in a safe location for future reference.

#### **Workplace**

- ▶ Keep the workplace clean and tidy.
- ▶ Keep the HKN-ODKM slicer away from gas burners or other heat sources to prevent the melting of the housing or cable.
- ▶ Observe the hygiene regulations in force in your country.

#### **Electrical safety**

Changing the plug and socket increases the risk of electric shock.

- ▶ The plug of the HKN-ODKM slicer must match your socket.
- ▶ Never change the plug on the power cable.
- ▶ Direct contact of your body with the ground increases the risk of electric shock. Do not touch any grounded objects (e.g., pipes, radiators, electric stoves, and refrigerators).
- ▶ Water ingress into an electrical device increases the risk of electric shock. Keep the HKN-ODKM slicer away from sources of moisture.
- ▶ A damaged or tangled power cable increases the risk of electric shock.
- ▶ Do not use the power cable for other than its intended purpose. Never carry or hang the HKN-ODKM slicer. Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
- ▶ Keep the power cable away from sources of heat, oil, sharp edges, or moving parts of the device.
- ▶ Only the manufacturer or an authorized service technician may replace the power cable.

#### **Danger of cut injuries**

- ▶ The blade is sharp. Use with extreme caution. Follow the instructions.
- ▶ Use the blade only with the safety guard and adjustment ring correctly installed.
- ▶ Do not use the HKN-ODKM slicer with a defective blade guard or adjustment ring.
- ▶ Replace defective parts.
- ▶ Remove adjusting tools or wrenches before turning on the HKN-ODKM slicer. If a tool or wrench enters the rotating parts, it may cause injury.
- ▶ Disconnect the plug from the wall outlet before adjusting the device, changing its accessories, or putting the HKN-ODKM slicer away for storage.
- ▶ Maintain the HKN-ODKM slicer with care.

- ▶ Check that the moving parts of the device are working properly and that there are no jams, broken parts, or other damage.
- ▶ Repair any damaged parts before operating the HKN-ODKM device.
- ▶ Keep the original packaging for safe storage and transportation of the device.

## 5. MAINTENANCE AND CARE

### Hygienic standards

- ▶ Unwashed hands are a source of germs that can contaminate food.
- ▶ Check daily that the blade is clean and working properly.
- ▶ Defective blades must be replaced immediately.
- ▶ Wash your hands before and after working with food.
- ▶ Cover open wounds with a waterproof Band-Aid.
- ▶ Do not touch food with bare hands.

**Only qualified personnel may perform any repairs. Use original spare parts only.**

### BLADE REPLACEMENT

#### **WARNING!**

**Risk of fatal injury if the HKN-ODKM slicer is started unintentionally!**

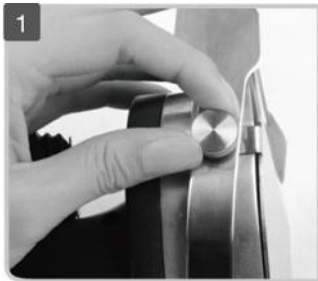
- ▶ Disconnect your HKN-ODKM from the power supply.

#### **WARNING!**

**Risk of injury! The blade is sharp.**

**Beware of deep cuts.**

- ▶ Remove the blade with care.



Remove the locking screw and the adjustment ring.



Remove the blade guard.

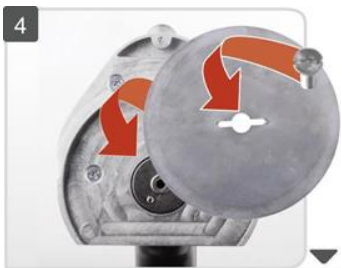


Remove the blade.

#### **ATTENTION!**

**Incorrect blade installation will cause the device to malfunction.**

- ▶ Always install the blade with the sharp side facing the motor.



Insert a new blade. Screw on the pressure disk and screw.



Re-attach the blade guard and blade locking screw.

### MEAT SLICING

The cutting is adjustable from 0.5 to 8 mm.

► Turn the adjusting screw to the left (increase) or right (decrease).

### **WARNING!**

#### **Risk of injury!**

- Ensure that the blade guard is properly installed.
- Use a sturdy worktop to install the device.
- Slice only from top to bottom
- Slice only fried meat
- Switch on the HKN-ODKM slicer when it is brought close to the doner kebab.



### CLEANING

Detergent.

- Boiling water.
- Dishwashing detergent.
- Fat solvents.
- Disinfectant.

### **WARNING!**

**Moisture will damage the electrical components of the HKN-ODKM slicer. and may result in electric shock.**

► The HKN-ODKM device is not dishwasher-safe.

**Unintentional start of the HKN-ODKM slicer may result in fatal injury!**

► Disconnect your HKN-ODKM from the power supply.

#### **Risk of fatal injury**

► Sharp blade. Beware of deep cuts.



1. Remove the blade with caution.
2. Remove dirt from the blade and guard using cleaning agents (e.g. sponge and brush).
3. Apply grease remover to all surfaces.
4. Spray disinfectant and wait for at least 5 minutes.
5. Rinse the disinfectant and cleaning agent off the HKN-ODKM device, blade, and guard.



6. Dry the HKN-ODKM slicer.



7. Install the new blade. Screw on the pressure disk and the screw.



8. Reattach the blade guard and locking screw.

### BLADE SHARPENING

Clean the blade and the HKN-ODKM slicer before sharpening. Clean and disinfect the device again after sharpening.



Sharpen the toothless blade for about 1...2 seconds at a low angle on the underside.



Carefully remove any burrs on the top side of the blade.



Remove any burrs from the cutting edge on the top side.



Clean the blade.

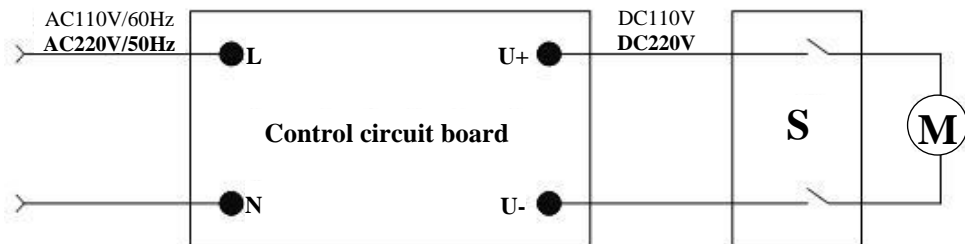


Install a new blade. Screw on the pressure disk and the screw.



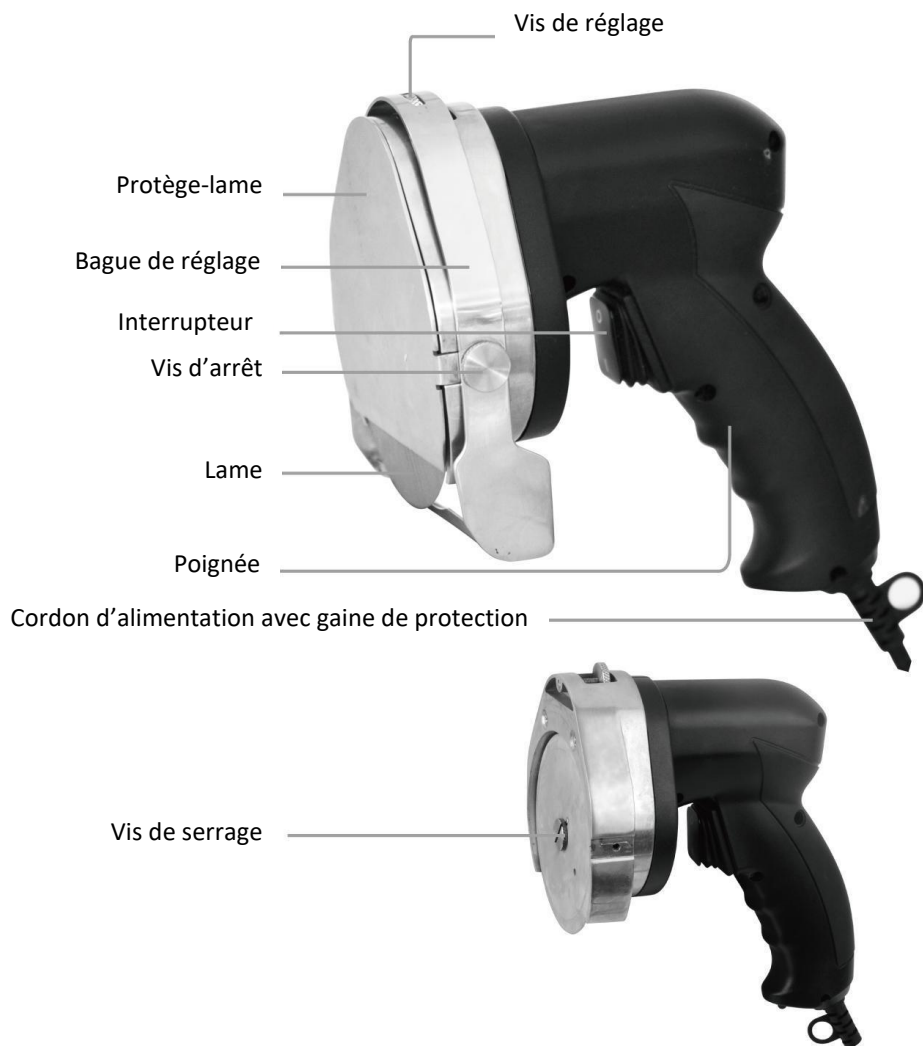
Re-attach the blade guard and locking screw.

## 6. WIRING DIAGRAM



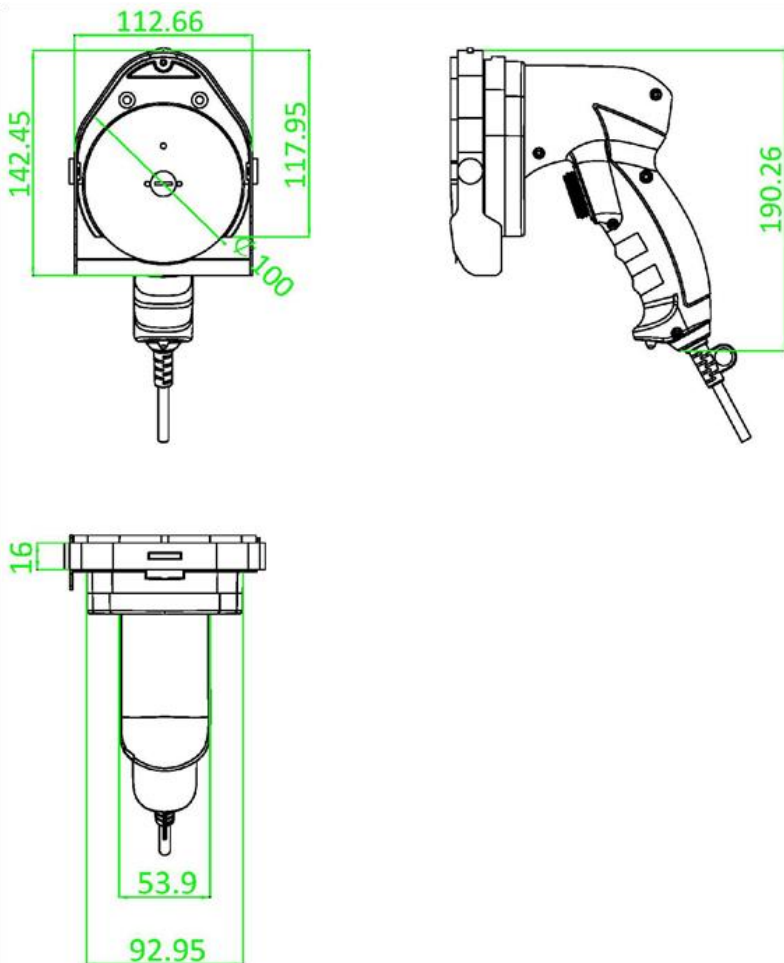
## 1. DESCRIPTION

Modèle HKN-ODKM avec protège-lame





## 2. PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES



Unités : mm

MODÈLE	TENSION	PUISSANCE	TAILLE DE LA LAME	ÉPAISSEUR DE COUPE	TAILLES
HKN-ODKM	110-240 V 50-60 Hz	80 W	∅ 100 mm	0-8 mm	230x185x280 mm

### 3. UTILISATION

Le couteau HKN-ODKM est conçu exclusivement pour couper la viande à griller. Le produit est destiné à un usage professionnel dans les établissements de restauration et n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.

### 4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

#### ATTENTION

**Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner une décharge électrique, un incendie et des blessures graves.**

- ▶ Il est essentiel de se familiariser avec ce guide d'utilisation en entier.
- ▶ Conservez ce guide d'utilisation en lieu sûr.

#### **Espace de travail**

- ▶ Assurez-vous de maintenir l'espace de travail propre et bien rangé.
- ▶ Placez le couteau HKN-ODKM suffisamment loin de la flamme des brûleurs à gaz ou d'autres sources de chaleur pour éviter que le corps ou le câble fondent.
- ▶ Respectez les règles d'hygiène en vigueur dans votre pays.

#### **Sécurité électrique**

La modification de la conception de la fiche et de la prise augmente le risque d'électrocution.

- ▶ La fiche du couteau HKN-ODKM doit être insérée dans une prise de courant.
- ▶ Il est strictement interdit de modifier la conception de la fiche de branchement au secteur.
- ▶ En cas de contact direct des parties du corps avec le sol, le risque d'électrocution augmente. Prenez garde à ce qu'aucune partie du corps n'entre en contact avec des surfaces mises à la terre (par exemple tuyaux, radiateurs de chauffage, cuisinières électriques et réfrigérateurs).
- ▶ La pénétration d'eau dans un appareil électrique augmente le risque d'électrocution. Maintenez le couteau HKN-ODKM à l'écart des sources d'humidité.
- ▶ Un câble endommagé ou emmêlé augmente le risque de décharge électrique.
- ▶ N'utilisez pas le cordon d'alimentation à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu, ni pour transporter ou suspendre le couteau HKN-ODKM, ni pour retirer la fiche de la prise.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation éloigné des sources de chaleur, de l'huile, des bords tranchants ou des pièces mobiles de l'appareil.
- ▶ Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par le fabricant ou un technicien de service agréé.

#### **Risque de coupure**

- ▶ Lame tranchante. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation. Suivez les instructions.

- ▶ N'utilisez le couteau que si la protection et la bague de réglage sont correctement montées.
- ▶ N'utilisez pas le couteau HKN-ODKM si le protège-lame et la bague de réglage sont défectueux.
- ▶ Retirez les pièces défectueuses.
- ▶ Retirez les outils de réglage ou les clés avant de mettre en marche la lame HKN-ODKM. Si un outil ou une clé se coince dans les parties rotatives de l'appareil, des blessures pourraient en résulter.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant avant de régler l'appareil, de changer les accessoires ou de ranger le couteau HKN-ODKM.
- ▶ L'entretien du couteau HKN-ODKM doit être effectué avec soin.
- ▶ Vérifiez que les pièces mobiles de l'appareil fonctionnent correctement et qu'il n'y a pas de bourrage, de pièces cassées ou de dommages susceptibles d'en entraver le fonctionnement.
- ▶ Les pièces endommagées doivent être réparées avant d'utiliser l'appareil HKN-ODKM.
- ▶ Conservez l'emballage d'origine pour un entreposage et un transport sûrs de l'appareil.

## 5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### Normes et règles sanitaires et d'hygiène

- ▶ Les mains non lavées sont une source de germes qui peuvent se retrouver dans les aliments.
- ▶ Vérifiez quotidiennement que la lame est propre et fonctionne correctement.
- ▶ Toute lame défectueuse doit être remplacée immédiatement.
- ▶ Lavez-vous les mains avant et après tout contact avec les aliments.
- ▶ Couvrez les plaies ouvertes avec un pansement imperméable.
- ▶ Ne touchez pas les aliments à mains nues.

**Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié et uniquement en utilisant des pièces de rechange d'origine.**

### REPLACEMENT DES LAMES

#### **ATTENTION !**

**Risque de blessure mortelle en cas de démarrage involontaire du couteau HKN-ODKM !**

- ▶ Débranchez le HKN-ODKM de l'alimentation électrique.

#### **ATTENTION !**

**Risque de blessure ! Lame tranchante.**

**Des coupures profondes sont possibles.**

- ▶ Retirez la lame avec précaution.



Retirer la vis de blocage et la bague de réglage.



Retirer la protection de la lame.



Retirer la lame.

### ATTENTION !

**Une installation incorrecte de la lame entraînera un mauvais fonctionnement du produit.**

► Installez toujours la lame avec le côté effilé tourné vers le moteur.



Insérez une nouvelle lame, vissez le disque de limitation et fixez-le.



Fixez la protection de la lame et la vis de blocage de la lame.

### DÉCOUPE DE LA VIANDE

L'épaisseur de coupe peut être réglée de 0,5 mm à 8 mm.

► Pour ce faire, tournez la vis de réglage vers la gauche (augmentation) ou vers la droite (diminution).



### ATTENTION !

#### Risque de blessure !

- Assurez-vous que la protection de la lame est correctement installée.
- Utilisez une surface de travail solide pour installer l'appareil.
- Coupez uniquement du haut vers le bas
- Ne coupez que de la viande qui a été rôtie

- ▶ Ne mettez le couteau HKN-ODKM en marche que lorsqu'il est approché du chawarma.

## PROCÉDURE DE NETTOYAGE

### Détergent

- Eau bouillante.
- Détergent pour lave-vaisselle.
- Dégraissant.
- Désinfectant.

### **ATTENTION !**

**L'humidité endommage l'unité électrique du couteau HKN-ODKM. Vous risquez de vous électrocuter.**

- ▶ Ne nettoyez pas le HKN-ODKM au lave-vaisselle.

**Risque de blessure mortelle en cas de démarrage involontaire du HKN-ODKM !**

- ▶ Déconnectez le HKN-ODKM de l'alimentation électrique.

**Risque de blessure fatale**

- ▶ Lame tranchante. Des coupures profondes sont possibles.



1. Retirez la lame avec précaution.
2. Éliminez les salissures importantes du couteau et de la protection à l'aide de produits de nettoyage (par exemple, une éponge et une brosse).
3. Traitez toutes les surfaces avec un dégraissant.
4. Vaporisez le désinfectant et laissez-le agir pendant au moins 5 minutes.

5. Rincez le désinfectant et le produit de nettoyage sur le HKN-ODKM, la lame et la protection.



6. Séchez le HKN-ODKM



7. Installez la nouvelle lame, visser le disque de limitation et la vis de fixation.



8. Fixez le protégé-lame et la vis de blocage

## AFFÛTAGE DES LAMES

Nettoyez la lame et le couteau HKN-ODKM lui-même avant de l'affûter. Une fois le processus d'affûtage terminé, nettoyez et désinfectez à nouveau l'appareil.



Affûtez la lame édentée pendant environ 1 à 2 secondes à un angle plat sur la face inférieure de la lame.



Retirez soigneusement les bavures sur la face supérieure de la lame.



Retirez les bavures de la partie coupante sur le côté avant.



Nettoyez la lame.

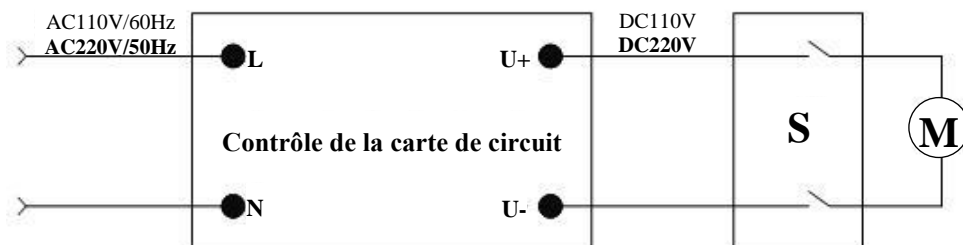


Installez la nouvelle lame, vissez le disque de limitation et la vis de fixation.



Fixez le protège-lame et la vis de blocage.

## 6. SCHÉMA DE CÂBLAGE

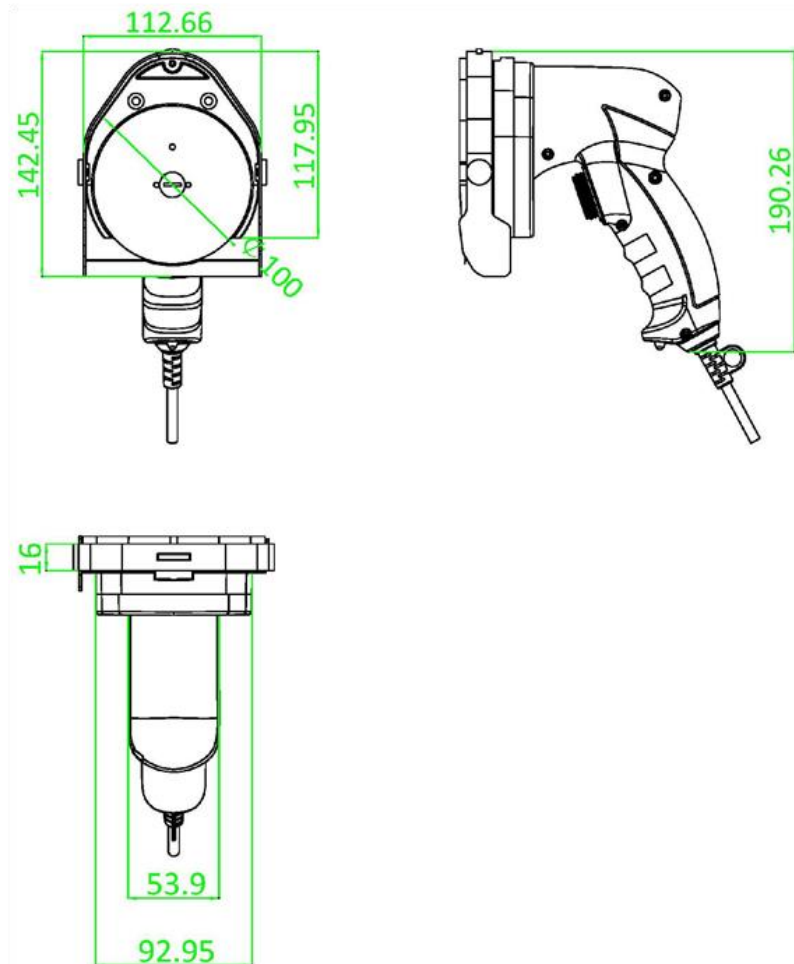


## 1. ОПИСАНИЕ

Модель HKN-ODKM с защитным кожухом ножа



## 2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ



Единицы измерения: мм

МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ	МОЩНОСТЬ	РАЗМЕР НОЖА	ТОЛЩИНА НАРЕЗКИ	РАЗМЕРЫ
HKН-ОДКМ	110-240 В 50-60 Гц	80 Вт	∅ 100 мм	0-8 мм	230x185x280 мм



### 3. НАЗНАЧЕНИЕ

Нож HKN-ODKM предназначен исключительно для нарезки мяса для жарки на гриле. Изделие предназначено для профессиональной эксплуатации на предприятиях общественного питания и не предусмотрен для использования детьми.

### 4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

#### ВНИМАНИЕ

**Несоблюдение следующих инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару и серьезным травмам.**

- ▶ Необходимо полностью ознакомиться с настоящим руководством.
- ▶ Храните настоящее руководство в надежном месте.

#### **Рабочее место**

- ▶ Содержите рабочее место в чистоте и порядке.
- ▶ Размещайте нож HKN-ODKM на достаточном расстоянии от пламени газовых горелок или других источников тепла, чтобы предотвратить оплавление корпуса или кабеля.
- ▶ Соблюдайте правила гигиены, действующие в вашей стране.

#### **Электробезопасность**

Изменение конструкции штепсельной вилки и розетки повышает риск поражения электрическим током.

- ▶ Штепсельная вилка ножа HKN-ODKM должна подходить к сетевой розетке.
- ▶ Изменение конструкции штепсельной вилки сетевого шнура категорически запрещено.
- ▶ В случае прямого контакта частей тела с землей увеличивается риск поражения электрическим током. Не допускайте контакта частей тела с заземленными поверхностями (например, трубами, радиаторами отопления, электрическими плитами и холодильниками).
- ▶ Вода, проникающая в электрическое устройство, повышает риск поражения электрическим током. Держите нож HKN-ODKM на удалении от источников влаги.
- ▶ Поврежденный или запутанный кабель увеличивает риск поражения электрическим током.
- ▶ Запрещается использовать сетевой шнур не по прямому назначению, а также для переноски или подвешивания ножа HKN-ODKM или для извлечения штепсельной вилки из розетки.
- ▶ Держите сетевой шнур вдали от источников тепла, масла, острых краев или подвижных частей устройства.
- ▶ Замена сетевого шнура должна осуществляться только производителем или уполномоченным специалистом по обслуживанию оборудования.

#### **Опасность пореза**

- ▶ Острое лезвие. Всегда используйте с особой осторожностью. Соблюдайте инструкции.

- ▶ Используйте нож только с правильно установленным защитным кожухом и регулировочным кольцом.
- ▶ Запрещается использовать нож HKN-ODKM с неисправным защитным кожухом лезвия и неисправным регулировочным кольцом.
- ▶ Удаляйте дефектные детали.
- ▶ Удаляйте регулировочные инструменты или гаечные ключи перед включением ножа HKN-ODKM. Попадание инструмента или гаечного ключа во вращающиеся детали устройства может привести к травме.
- ▶ Выньте штепсельную вилку из розетки, прежде чем производить регулировку устройства, менять принадлежности или убирать нож HKN-ODKM на хранение.
- ▶ Производите техническое обслуживание ножа HKN-ODKM, соблюдая осторожность.
- ▶ Проверьте исправность работы подвижных частей устройства, наличие заеданий, поломок деталей или повреждений, при которых нарушается эксплуатация.
- ▶ Поврежденные детали должны быть отремонтированы перед использованием устройства HKN-ODKM.
- ▶ Сохраняйте оригинальную упаковку для безопасного хранения и транспортировки устройства.

## 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

### Санитарно-гигиенические нормы и правила

- ▶ Немытые руки являются источником микробов, которые могут попасть в пищу.
- ▶ Ежедневно проверяйте чистоту и правильность работы скребка.
- ▶ Дефектные скребки подлежат немедленной замене.
- ▶ Мойте руки до и после контакта с пищевыми продуктами.
- ▶ Открытые раны закрывайте водостойким пластырем.
- ▶ Не прикасайтесь к пище голыми руками.

**Ремонтные работы должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом и только с использованием оригинальных запасных частей.**

### ЗАМЕНА ЛЕЗВИЯ

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Опасность смертельного исхода вследствие непреднамеренного запуска ножа HKN-ODKM!**

- ▶ Отключите нож HKN-ODKM от источника питания.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Опасность получения травмы! Острое лезвие.**

**Возможны глубокие порезы.**

- ▶ Снимите лезвие, соблюдая осторожность.



1 Извлеките стопорный винт и регулировочное кольцо.



2 Извлеките защитный кожух лезвия.



3 Извлеките лезвие.

### ВНИМАНИЕ!

**Неправильная установка лезвия приводит к неправильному функционированию изделия.**

► Всегда устанавливайте лезвие заостренной стороной к электродвигателю.



4 Вставьте новое лезвие, прикрутите ограничительный диск и закрепите



5 Прикрепите защитный кожух и стопорный винт лезвия.

### РЕЗКА МЯСА

Толщина нарезки может быть установлена от 0,5 мм до 8 мм.

► Для этого поверните регулировочный винт влево (увеличение) или вправо (уменьшение).



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Опасность получения травм!**

- Убедитесь в надлежащей установке защитного кожуха лезвия.
- Используйте для установки устройства прочную рабочую поверхность.
- Производите нарезку только сверху вниз
- Нарезайте только прожаренное мясо
- Включайте нож HKN-ODKM только после его подведения к шаурме.

ПРОЦЕДУРА ЧИСТКИ

Моющее средство

- Кипяток.
- Средство для мытья посуды.
- Растворители жира.
- Дезинфицирующее средство.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Влага повреждает электрический блок ножа HKN-ODKM. Это может привести к поражению электрическим током.**

▶ Запрещается чистить устройство HKN-ODKM в посудомоечной машине.

**Опасность смертельного исхода в результате произвольного пуска устройства HKN-ODKM!**

▶ Отключите устройство HKN-ODKM от источника питания.

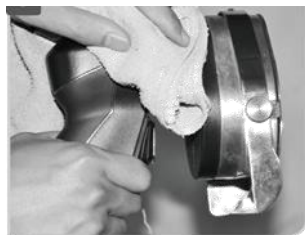
**Опасность смертельного исхода**

▶ Острое лезвие. Возможны глубокие порезы.



1. Осторожно извлеките лезвие.
2. Удалите сильные загрязнения с ножа и защитного кожуха с помощью чистящих средств (например, губки и щетки).
3. Обработайте все поверхности растворителем жира.
4. Распылите дезинфицирующее средство и дайте ему подействовать в течение не менее 5 минут.
5. Смойте дезинфицирующее и чистящее средства с HKN-ODKM, ножа и защитного кожуха.

ОDKM, ножа и защитного кожуха.



6. Просушите HKN-ODKM



7. Установите новое лезвие, прикрутите ограничительный диск и крепежный винт



8. Прикрепите защитный кожух лезвия и стопорный винт

ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Произведите чистку лезвия и самого ножа HKN-ODKM перед заточкой. По окончании процесса заточки снова произведите очистку и дезинфекцию устройства.



Заточите лезвие без зубьев примерно в течение 1-2 секунд под плоским углом на нижней стороне лезвия.



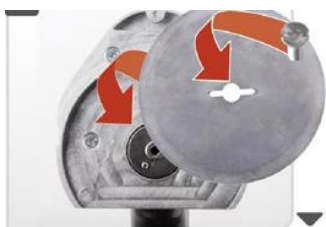
Аккуратно снимите заусенцы на верхней стороне лезвия.



Удалите заусенцы с режущей части на передней стороне.



Очистите лезвие.



Установите новое лезвие, прикрутите ограничительный диск и крепежный винт.



Прикрепите защитный кожух лезвия и стопорный винт.

## 6. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

