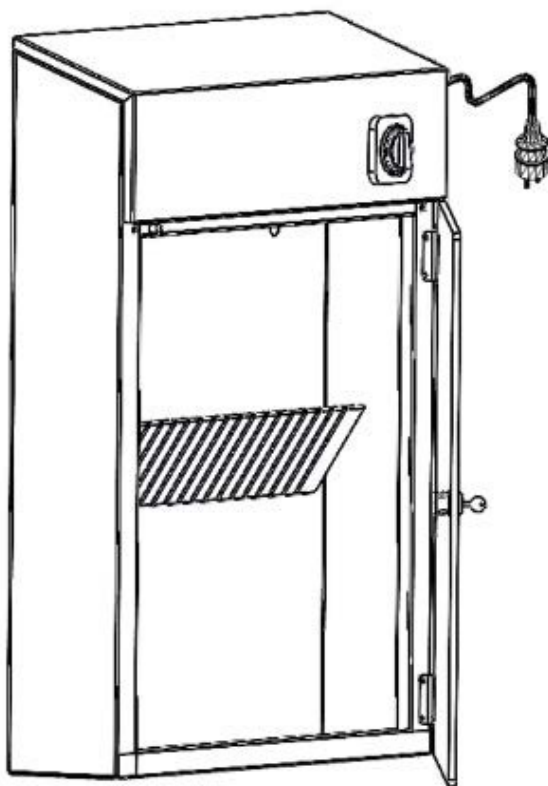


**MSND10**

# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA STERYLIZATORA NOŻY

KNIFE STERILIZER INSTRUCTION BOOK



## **SPIS TREŚCI / CONTENT**

- I. OPIS / IDENTIFICATION**
  
- II. OSTRZEŻENIA / WARNINGS**
  
- III. INSTALACJA I UŻYCIE / INSTALLATION AND USE**
  
- IV. DANE TECHNICZNE / TECHNICAL DATA**
  
- V. KONSERWACJA / TREATMENT**
  
- VI. AUTORYZOWANY SERWIS / AUTHORIZED SERVICE**

## **I. OPIS**

Szafka do sterylizacji noży służy do sterylizacji noży i innych narzędzi tnących wymagających higieny w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego. Dzięki wbudowanemu timerowi w szafce można ustawić żądany czas sterylizacji. Szafkę do sterylizacji noży należy używać zgodnie z instrukcją obsługi, zwracając uwagę na ostrzeżenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości prosimy o kontakt z naszym działem pomocy technicznej.

## **II. OSTRZEŻENIA**

Podczas pracy urządzenia i gdy pokrywa jest otwarta, należy bezwzględnie unikać kontaktu wzrokowego ze światłem lampy UV (promienie UV są szkodliwe dla zdrowia oczu). W miejscu użytkowania urządzenia należy podjąć niezbędne środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności oraz regularnie je czyścić. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów podczas lub po zakończeniu użytkowania urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

## **III. INSTALACJA I UŻYTKOWANIE**

### Przeznaczenie

Urządzenie to jest przeznaczone do sterylizacji w kuchniach obiektów świadczących usługi przemysłowe (zakłady gastronomiczne, restauracje, obiekty turystyczne, kawiarnie, bufety itp.). Uwaga: Nie należy używać urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem. Urządzenie powinno być obsługiwane przez osoby znające warunki bezpieczeństwa i techniczne oraz zapoznane z instrukcją obsługi.

### Instrukcja obsługi

Podłącz wtyczkę urządzenia do gniazdka. Noże przeznaczone do sterylizacji należy prawidłowo umieścić w uchwycie. Zamknąć i zablokować pokrywę z pleksiglasu. Ustawić zegar na czas sterylizacji (0–60 min). Uruchomić urządzenie; po upływie ustawionego czasu zegar zatrzyma się (gdy wskazówka osiągnie zero), a lampa UV wyłączy się automatycznie. Jeśli pokrywa zostanie otwarta podczas pracy urządzenia, automatycznie włączy się wyłącznik bezpieczeństwa i wyłączy lampę UV. Jednak w tym czasie zegar nadal będzie działał, a po zamknięciu pokrywy lampa UV automatycznie ponownie się włączy.

## V. INFORMACJE TECHNICZNE

KOD PRODUKTU	MSND10
WAGA NETTO (KG)	7
POJEMNOŚĆ NOŻA	10
MOC	15 W

## VI. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy koniecznie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenie można czyścić miękką gąbką, gdy jest wyłączone i odłączone od zasilania. Podczas czyszczenia nie wolno używać rozpuszczalników chemicznych ani szkodliwych składników. Nie wolno moczyć urządzenia w wodzie ani używać do czyszczenia twardych materiałów. Co najmniej raz na sześć miesięcy należy przeprowadzić okresową konserwację urządzenia. Należy regularnie wykonywać codzienną konserwację urządzenia.

## VII. AUTORYZOWANY SERWIS

W przypadku reklamacji dotyczących urządzenia lub awarii, które mogą wystąpić z jakiegokolwiek powodu, prosimy o kontakt z naszą firmą

**ggm**gastro  
INTERNATIONAL

GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastr.com](http://www.ggmgastr.com)

[info@ggmgastr.com](mailto:info@ggmgastr.com)

+49 2553 7220 0

## **I. IDENTIFICATION**

Knife sterile cabinet, blades etc. Cutting tools that require hygiene are sterilized and used to maintain hygienic safety. Thanks to the timer in the knife sterile cabinet, it can be controlled at any time. The blade sterile cabinet should be used in accordance with the instructions for use, taking into account the warnings. In case of any doubt, ask for support from our company.

## **II. WARNINGS**

When your device is running and the cover is open, avoid eye contact with UV lamp light (UV rays are harmful for eye health). Do not use your device outside of its area of use. If there is a problem during or after the use of your device, unplug the plug immediately.

## **III. INSTALLATION AND USE**

**Purpose of usage** This device is used for sterilization in the kitchens of industrial facilities (such as catering establishments, restaurants, touristic facilities, cafes, buffets). **Note:** Do not use it outside of its intended use. It should be used by people who know the safety and technical conditions and have read the user manual.

### **OPERATING INSTRUCTION**

Connect the device plug to the socket. Place the knives to be sterilized properly in the holder slot. Close and lock the plexi cover. Set the time clock to the time you will sterilize (0-60 minutes). Timer stops and UV lamp turns off automatically (when the pointer reaches zero) when you start your device and set it. If the cover is opened while your device is in operation, the safety switch automatically activates and turns off the UV lamp. However, the timer continues to run at this time, even if the cover is closed, the UV lamp automatically starts to light up again.

## V. TECHNICAL DATA

PRODUCT ID	MSND10
KG	7
KNIFE CAPACITY	10
POWER	15W

## VI. TREATMENT

Before starting cleaning, always unplug the plug from the socket. You can clean your device with a soft sponge when it is turned off and unplugged. Never use chemical solvents or harmful components during cleaning. Never wet your device with water and do not use hard materials for cleaning. The machine should be periodically serviced at least every six months. Perform the daily maintenance of your machine periodically.

## VII. AUTHORIZED SERVICE

Please contact our company for your complaints about the device and any malfunctions that may occur due to any reason.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com)

[info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

+49 2553 7220 0