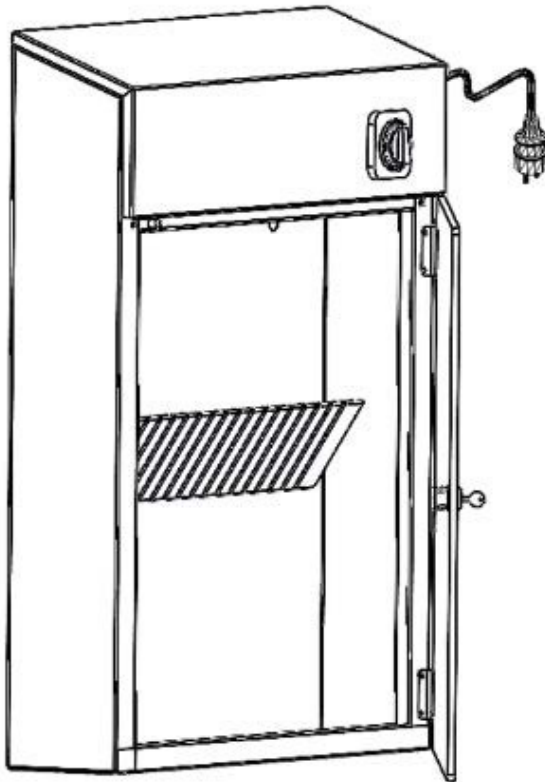


MSND10

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN MESSERSTERILISATOR

KNIFE STERILIZER INSTRUCTION BOOK



INHALT / CONTENT

- I.** EINFÜHRUNG / IDENTIFICATION

- II.** WARNUNGEN / WARNINGS

- III.** INSTALLATION UND GEBRAUCH /
INSTALLATION AND USE

- IV.** TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

- V.** PFLEGE / TREATMENT

- VI.** AUTORISIERTER KUNDENDIENST / AUTHORIZED
SERVICE

I. VORSTELLUNG

Der Messersterilisator dient dazu, Messer und andere hygienisch sensible Schneidwerkzeuge zu sterilisieren und so die Hygienesicherheit zu gewährleisten. Dank des im Messersterilisator integrierten Timers kann die gewünschte Zeitsteuerung eingestellt werden. Der Messersterilisator muss gemäß der Gebrauchsanweisung und unter Beachtung der Warnhinweise verwendet werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall bitte an unseren technischen Support.

II. WARNHINWEISE

Vermeiden Sie unbedingt den Kontakt der Augen mit dem Licht der UV-Lampe, während das Gerät in Betrieb ist und die Klappe geöffnet ist. (UV-Strahlen sind schädlich für die Augengesundheit.) Treffen Sie am Einsatzort Ihres Geräts die erforderlichen Maßnahmen für die Lebensmittelsicherheit und reinigen Sie es täglich regelmäßig. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen. Wenn während oder nach der Verwendung Ihres Geräts ein Problem auftritt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.

III. INSTALLATION UND GEBRAUCH

Verwendungszweck

Dieses Gerät wird in den Küchen von gewerblichen Einrichtungen (wie Großküchen, Restaurants, touristischen Einrichtungen, Cafés, Imbissständen usw.) zu Sterilisationszwecken verwendet. Hinweis: Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Es darf nur von Personen bedient werden, die mit den Sicherheits- und technischen Anforderungen vertraut sind und die Bedienungsanleitung gelesen haben.

Bedienungsanleitung

Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose. Legen Sie die zu sterilisierenden Messer ordnungsgemäß in die Halterung ein. Schließen und verriegeln Sie die Plexiglasabdeckung. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Sterilisationsdauer ein (0–60 Min.). Starten Sie das Gerät; nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer (sobald der Zeiger auf Null steht) und die UV-Lampe schaltet sich automatisch aus. Wenn der Deckel geöffnet wird, während das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch der Sicherheitsschalter aktiviert und die UV-Lampe ausgeschaltet. Der Timer läuft jedoch weiter; sobald der Deckel wieder geschlossen wird, schaltet sich die UV-Lampe automatisch wieder ein.

V. TECHNISCHE DATEN

PRODUKTCODE	MSND10
NETTOGEWICHT (KG)	7
MESSERKAPAZITÄT	10
LEISTUNG	15 W

VI. WARTUNG

Ziehen Sie vor Beginn der Reinigung unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose. Sie können Ihr Gerät mit einem weichen Schwamm reinigen, wenn der Netzstecker gezogen und das Gerät ausgeschaltet ist. Verwenden Sie während der Reinigung auf keinen Fall chemische Lösungsmittel oder schädliche Inhaltsstoffe. Das Gerät darf auf keinen Fall mit Wasser in Berührung kommen, und zur Reinigung dürfen keine harten Materialien verwendet werden. Das Gerät muss mindestens alle sechs Monate einer regelmäßigen Wartung unterzogen werden. Führen Sie die tägliche Wartung Ihres Geräts regelmäßig durch.

VII. AUTORISIERTER KUNDENDIENST

Bei Beschwerden über das Gerät und bei Störungen, die aus irgendeinem Grund auftreten können, wenden Sie sich bitte an unser Unternehmen



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.gmgastro.com

info@gmgastro.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

info@gmgastro.com

+49 2553 7220 0