

**MANUEL D'UTILISATION  
SCIE KEBAB  
ED-100**

---

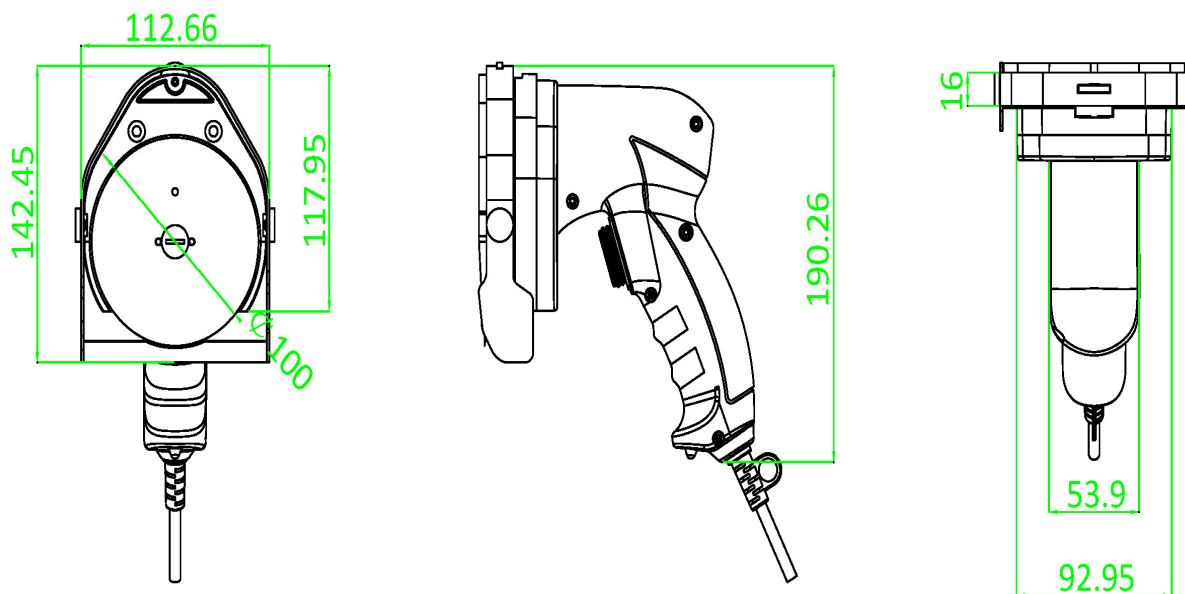


Français – traduit de l'anglais original

**DESCRIPTION DU PRODUIT**  
ED-100 AVEC PROTECTEUR DE LAME



## PARAMÈTRES TECHNIQUES



UNIT: MM

MODELE	VOLTAGE	PUISSANCE	DIM. LAME	EPAISSEUR DE LAME	MESURE
ED-100	110~240V/50~60Hz	80W	Dia. 100mm	0~8mm	230x185x280mm

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### UTILISATION CORRECTE

ED-100 est exclusivement destiné à la découpe de viande grillée. Il est conçu pour un usage professionnel en restauration et ne doit pas être utilisé par des enfants.

N'utilisez l'ED-100 qu'avec les accessoires d'origine. Tout autre type d'utilisation est dangereux et peut entraîner des blessures graves.

### **⚠ ATTENTION**

Le non-respect des instructions suivantes peut provoquer un choc électrique, un incendie et des blessures graves.

Toutes les instructions doivent être lues.

Conservez ces instructions dans un endroit sûr.

### Lieu de travail

Gardez votre lieu de travail propre et bien rangé.



Placez l'ED-100 à une distance suffisante des flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur, afin d'empêcher le boîtier ou le câble de fondre.

Respectez les règles d'hygiène en vigueur dans votre pays.

## SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

La fiche d'alimentation ne doit en aucun cas être modifiée. Les fiches et prises de courant non modifiées réduisent le risque de choc électrique.

▲ Éviter le contact du corps avec les surfaces mises à la terre, comme les tuyaux, les radiateurs, les fours et les réfrigérateurs.

▷ Maintenez l'ED-100 à l'abri de l'eau et l'humidité.

Un câble endommagé ou emmêlé augmente le risque de choc électrique.

▲ Tenir le câble d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile, des bords coupants.

Ne faites remplacer le câble d'alimentation endommagé que par le fabricant ou par un technicien de service autorisé.

## SÉCURITÉ DES PERSONNES

### ATTENTION

#### Risque de coupure !

Le couteau est très tranchant.

▲ L'utiliser toujours avec soin. Respecter les instructions.

▲ N'utiliser le couteau qu'avec un protecteur de couteau correctement monté et une bague de réglage.

▲ N'utilisez pas l'ED-100 avec un protecteur de couteau défectueux ou une bague de réglage défectueuse.

▲ Retirer le protecteur de lame avant d'utiliser l'ED-100

▲ Retirez la fiche d'alimentation de la prise avant d'effectuer les réglages de l'appareil, de changer d'accessoires ou de ranger l'ED-100.

De nombreux accidents sont arrivés par des outils électriques mal entretenus.

▲ Entretenir l'ED-100 avec soin.

▲ Vérifier si les pièces de l'appareil fonctionnent parfaitement et ne se bloquent pas. Si les pièces sont cassées ou endommagées.

▲ Faites réparer les pièces endommagées avant d'utiliser l'ED-100.

▲ Conserver l'emballage d'origine pour un stockage et un transport sûrs.

## HYGIENE

Les mains non lavées peuvent contenir des germes et les transférer dans les aliments.

- ▲ Vérifier quotidiennement la propreté et le bon fonctionnement du grattoir.
- ▲ Changer immédiatement les grattoirs défectueux.
- ▲ Se laver les mains avant et après le contact avec les aliments.

## SERVICE

▲ Faites réparer votre ED-100 uniquement par du personnel de service qualifié et uniquement par du personnel qualifié avec des pièces de rechange d'origine.

## REPLACEMENT DE LA LAME CIRCULAIRE

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque de mort**, en raison d'un démarrage involontaire de l'ED-100.

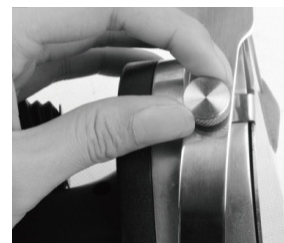
- ▲ Débranchez l'ED-100 de l'alimentation électrique.

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque de blessure !**

Le couteau est tranchant. Des coupures profondes peuvent arriver.

- ▲ Retirer le couteau avec précaution.



**Retirer le protecteur de couteau**



**Retirer le couteau**

"Remplacement de la lame circulaire", étapes 1-3, page 4.

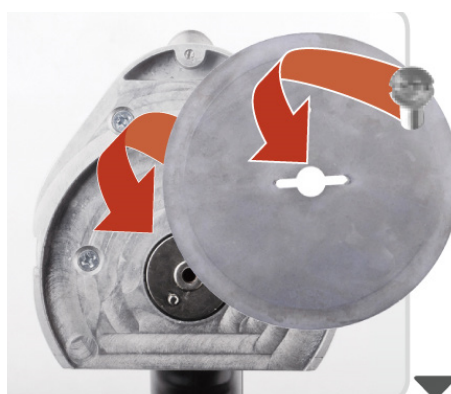
**⚠ ATTENTION**

**Dysfonctionnement**

Une installation incorrecte du couteau empêche le bon fonctionnement de l'ED-100.

▲ Toujours installer le couteau avec le côté aiguisé vers le moteur

Fixer le protecteur de couteau et verrouiller la vis.



Insérer la nouvelle lame, en  
vissant sur le disque et fixer la  
vis.



Fixer le protecteur de couteau et verrouil-  
ler la vis.

## TRANCHER

### Trancher la viande

La viande est grillée de l'extérieur vers l'intérieur. La viande à l'intérieur est encore crue.

L'épaisseur de coupe peut être réglée de 0.5mm à 8mm.

▲ Pour ce faire, tourner la vis de réglage vers la gauche (plus grande) ou vers la droite (plus petite).



### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de blessure!

- ▲ Vérifier que le protecteur de couteau est correctement mis en place
- ▲ S'assurer d'un support sûr
- ▲ Travailler toujours de haut en bas
- ▲ Couper uniquement de la viande grillée
- ▲ N'allumez l'ED-100 que lorsqu'il a été appliqué sur le kebab

## HYGIÈNE/NETTOYAGE

### CONSIGNES D'HYGIÈNE

#### Instructions générales d'hygiène

- Se laver les mains avant et après le contact avec les aliments.
- Couvrir les plaies ouvertes avec un pansement imperméable à l'eau.
- Évitez de toucher les aliments avec les mains nues.
- Nettoyer et désinfecter tous les appareils tous les jours.

#### Traiter les aliments

- Chauffer la viande jusqu'à au moins 70
- Réserver la viande à moins de 5 ou congeler (sous-18).
- Éviter le contact entre les aliments crus et les aliments cuits

### Nettoyage

- Détergent
- L'eau bouillante
- Détergent à vaisselle
- Dégraissant
- Désinfectant

### AVERTISSEMENT

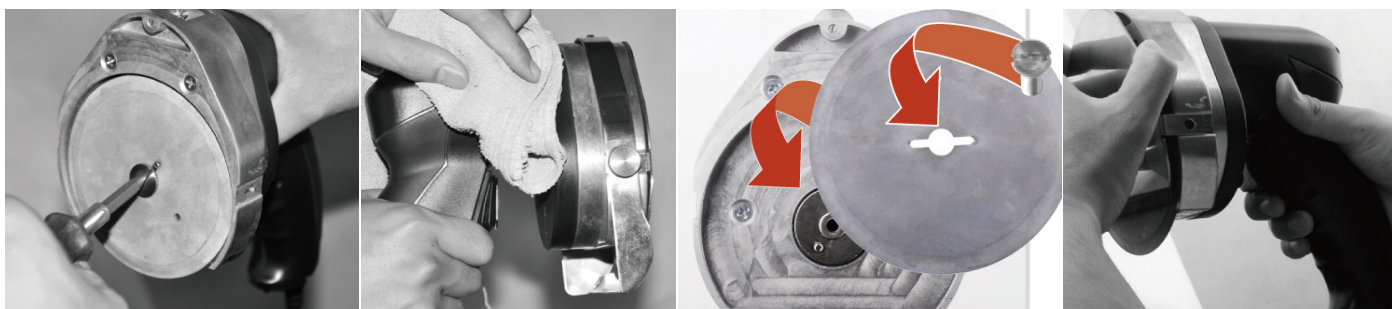
### Choc électrique, dommages à l'appareil !

L'humidité endommage l'unité électrique de l'ED-100. Cela peut entraîner des blessures par électrocution.

▲ Ne pas nettoyer l'ED-100 dans le lave-vaisselle.

### PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1. Retirer le couteau avec précaution.
2. Enlever les salissures importantes sur le protecteur de couteau à l'aide de produits de nettoyage tels que des éponges et des brosses.
3. Vaporiser toutes les surfaces avec un dégraissant.
4. Vaporiser avec du désinfectant et laisser agir pendant au moins 5 minutes.
5. Rincer l'ED-100, le couteau, le protecteur et les produits nettoyants
6. Insérer la nouvelle lame en vissant sur le disque, puis fixer la vis.



7. Attacher le protecteur de lame et verrouiller la vis.

Nettoyer le couteau et l'ED-100 avant l'affûtage. Après l'affûtage, procéder à nouveau au nettoyage et à la désinfection.



## Affûter la lame



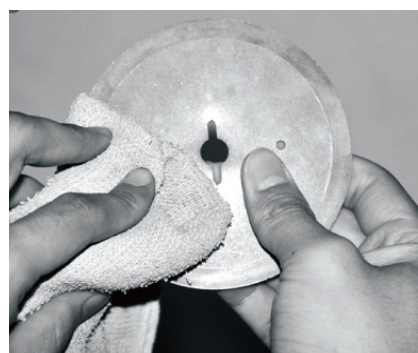
Aiguiser le couteau circulaire sans dents pendant environ 1 à 2 secondes à un angle très plat par le côté inférieur.



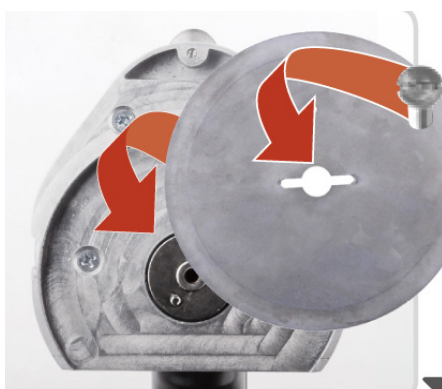
Ébavurer brièvement à partir de la face supérieure.



Ébavurage de la face inférieur par l'avant.



Nettoyer le couteau

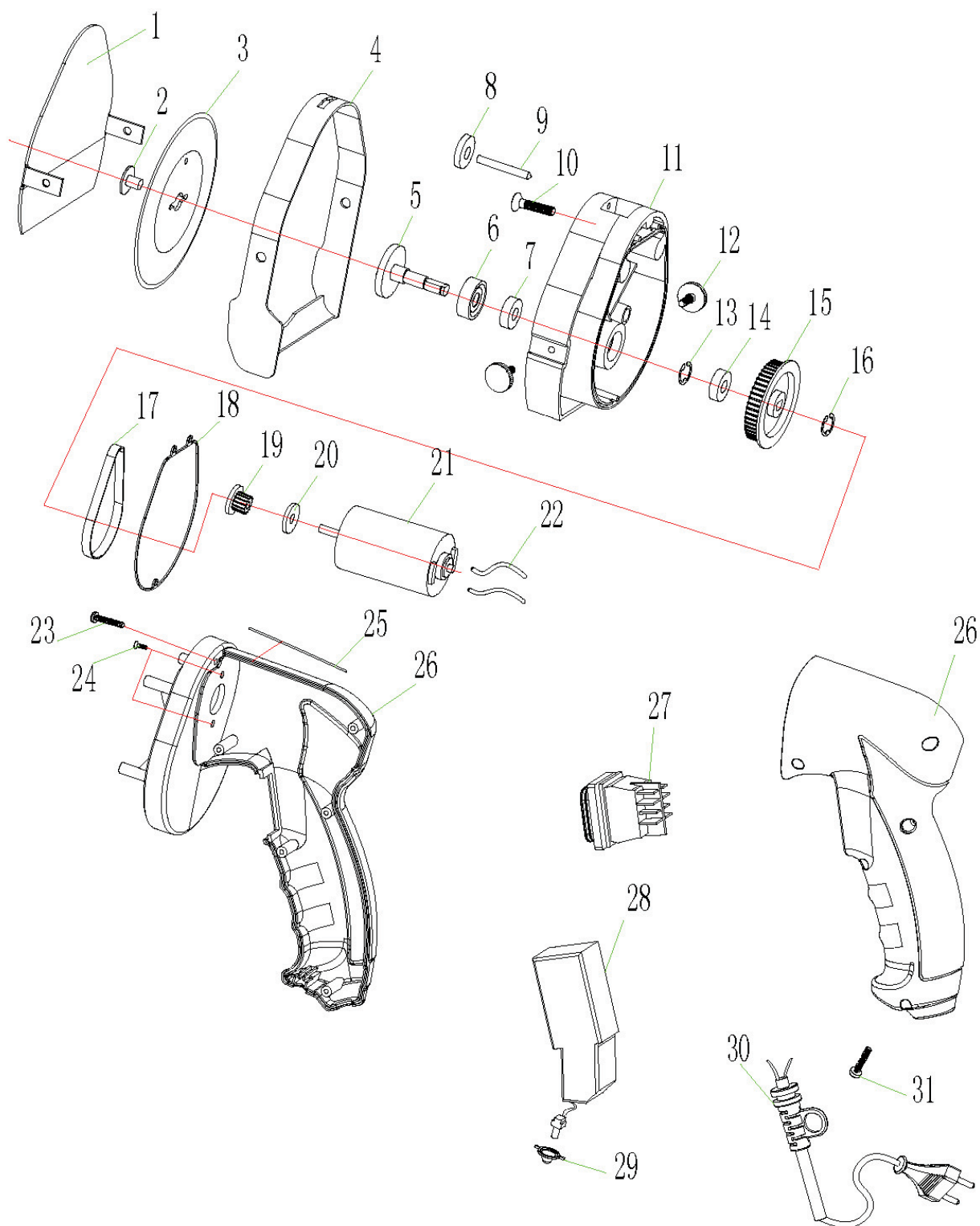


Insérer la nouvelle lame en vissant sur le disque, puis fixer la vis.



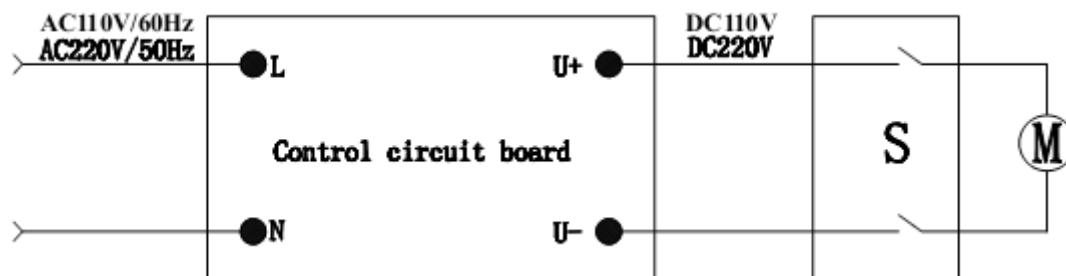
Attacher le protecteur de lame et verrouiller la vis.

### Vue Éclatée & Liste des Pièces



1	Protecteur de lame	17	Ceinture
2	Vis de fixation	18	Joint d'anneau de réglage
3	Lame	19	Engrenage moteur
4	Anneau de réglage	20	Rondelle d'anneau de réglage
5	Axe de sortie	21	Moteur
6	Joint d'étanchéité graisse	22	Fil du moteur
7	Palier	23	Vis
8	Vis de réglage	24	Vis
9	Boulon	25	Bande d'étanchéité
10	Vis	26	Boitier
11	Boîte de vitesse	27	Interrupteur
12	Vis de verrouillage	28	Boitier de raccordement
13	Circlip de trou	29	Capuchon de réinitialisation
14	Palier	30	Cordon d'alimentation
15	Poulie	31	Vis
16	Circlip		

### Schéma Électrique



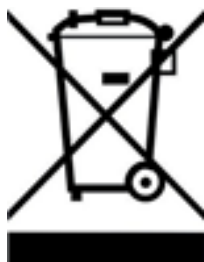
### CONFORMITE AUX NORMES EN VIGUEUR

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.



#### ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



#### ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !



CE

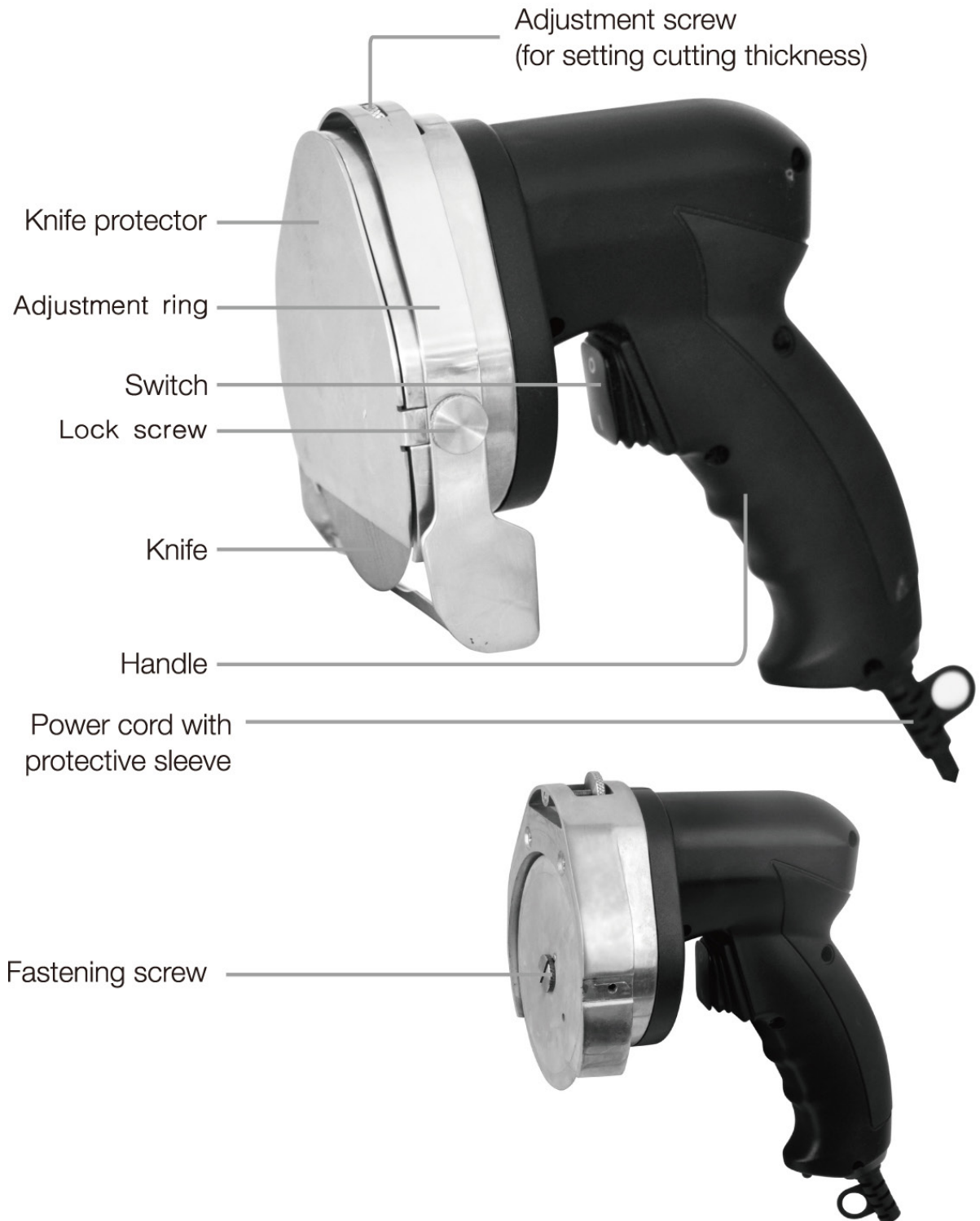
**OPERATION MANUAL  
KEBAB SLICER  
ED-100**

---

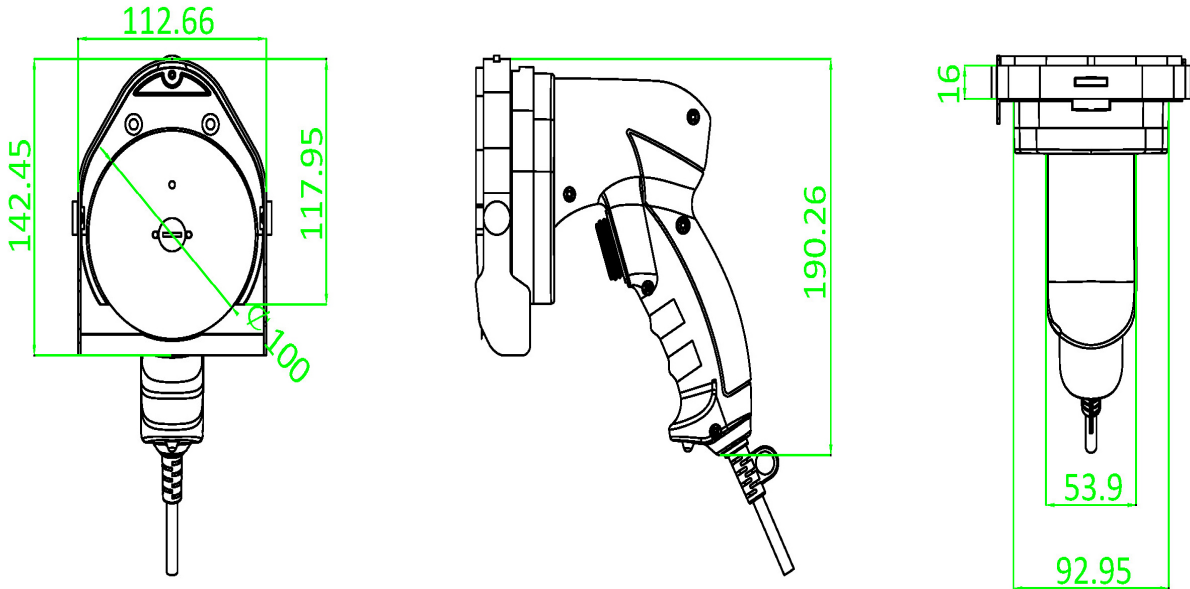


English: original

**PRODUCT DESCRIPTION**  
ED-100 with knife protector



MAIN TECHNICAL PARAMETERS



UNIT: MM

MODEL	VOLTAGE	POWER	KNIFE SIZE	CUTTING THICKNESS	MEASUREMENT
ED-100	110~240V/50~60Hz	80W	Dia. 100mm	0~8mm	230x185x280mm

SAFETY INSTRUCTIONS

PROPER USE

ED-100 is exclusively intended for cutting grilled meat. The ED-100 is designed for professional use in catering and must not be operated by children.

Only use the ED-100 with original accessories. Any other type of use is hazardous and can result in serious injury.

**⚠ CAUTION**

Non-compliance with the following instructions can cause electric shock, fire and serious injury.

All instructions must be read.

Keep these instructions in a safe place.

WORKPLACE

Keep your workplace clean and tidy.

Position the ED-100 a sufficient distance away from gas flames or other heat sources, in order to prevent the





casing or cable from melting.

Observe the hygiene regulations that are valid in your country.

#### ELECTRICAL SAFETY

The power plug must not be changed in any way. Unchanged power plugs and sockets reduce the risk of electric shock.

▲ Avoid body contact with earthed surfaces, such as pipes, radiators, stoves and refrigerators.

▷ Keep the ED-100 away from water and moisture.

Damaged or tangled cable increases the risk of electric shock.

▲ Keep the power cable away from heat, oil.

Only have damaged power cable replaced by the manufacturer or authorized service technicians

#### SAFETY OF PERSONS

 **WARNING**

Cutting hazard!

The knife is very sharp.

▲ Always work carefully. Observe the instructions.

▲ Only use the knife with a correctly mounted knife protector and adjustments ring.

▲ Do not use the ED-100 with a defective knife protector or a defective adjustments ring

▲ Remove the adjusting tools or spanner before switching on the ED-100

▲ Remove the power plug from the socket before carrying out adjustments to the device, changing accessories or putting the ED-100 away

Many accidents are caused by poorly maintained electric tools.

▲ Maintain the ED-100 with care

▲ Check whether moving device parts function faultlessly and do not jam,

Whether parts are broken or damaged.

▲ Have damaged parts repaired prior to using the ED-100.

▲ Keep original packaging for safe storage and safe transport

## HYGIENE

Unwashed hands can harbor germs and transfer these to food.

- ▲ Check scraper for cleanliness and proper functioning on a daily basis
- ▲ Change defective scrapers immediately
- ▲ Wash hands before and after contact with food

## SERVICE

▲ Only have your ED-100 repaired by qualified service personnel and only with original spare parts.

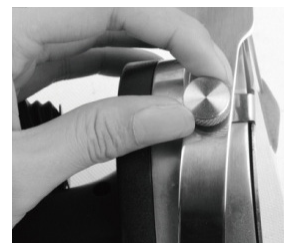
## REPLACEMENT OF THE CIRCULAR KNIFE

### ⚠ WARNING

#### Risk of death,

Due to unintended starting up of the ED-100

- ▲ Disconnect the ED-100 from the power supply



### ⚠ WARNING

#### Risk of injury!

The knife is sharp.

Deep cuts can be caused.

- ▲ Remove the knife carefully



Remove the knife protector



Remove knife

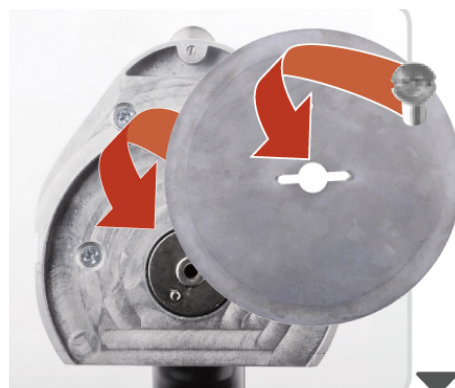
"Replacement of the circular knife", Steps 1-3, Page 4

**⚠ CAREFUL**

**Malfunction**

Incorrect installation of the knife  
Prevents correct functioning of the ED-100

▲ Always install the knife with  
The sharpened side toward  
The motor



Insert the new knife, screw on  
the retention disk and fastening  
screw



Attach the knife protector and Lock screw.

## CUTTING

### CUTTING MEAT

Meat is grilled from the outside to the inside. The inside meat is still raw.

Cutting thicknesses of 0.5mm to 8mm can be set.

▲ In order to do so, turn the adjusting screw to the left (larger) or right (smaller).



### **⚠ WARNING**

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

- ▲ Check that the knife protector is correctly seated
- ▲ Ensure a secure stand
- ▲ Always work from top to bottom
- ▲ Only cut grilled meat
- ▲ Only turn the **ED-100** on when it has been applied to the kebab

## HYGIENE/CLEANING

### HYGIENE INSTRUCTIONS

General hygiene instructions

- Wash hands before and after contact with food
- Cover open wounds with a waterproof plaster
- Avoid touching food with naked hands
- Clean and disinfect all devices daily

#### Handling food

- Heat meat through to at least 70
- Store meat at below 5 or freeze (below-18)
- Avoid contact between raw and cooked food

### CLEANING

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

### WARNING

#### **Electric shock, device damage!**

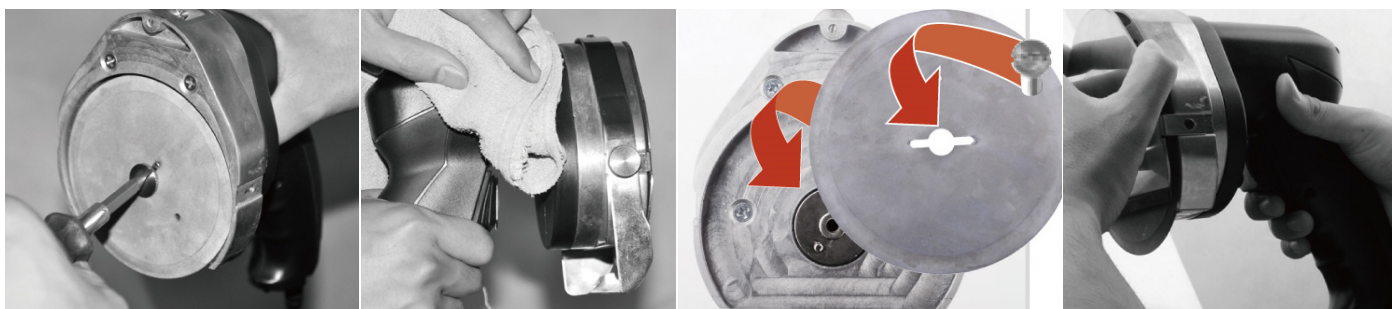
Moisture damages the electric unit in the ED-100. This can result in injury from electric shock.

▲ Do not clean the **ED-100** in the dishwasher

### CLEANING PROCEDURE

1. Remove the knife carefully
2. Remove heavy soiling on the knife, protector with cleaning aids, such as sponges and brushes.
3. Spray all surfaces with a fat solvent.
4. Spray with disinfectant and allow it to take effect for at least 5 minutes.
5. Rinse off ED-100, knife, protector and cleaning aids.
6. Insert the new knife, screw on the retention disk and fastening.
7. Attach the knife protector and lock screw.

Clean the knife and ED-100 prior to sharpening. After the sharpening process, carry out cleaning and disinfection again.



## Sharpening the knife



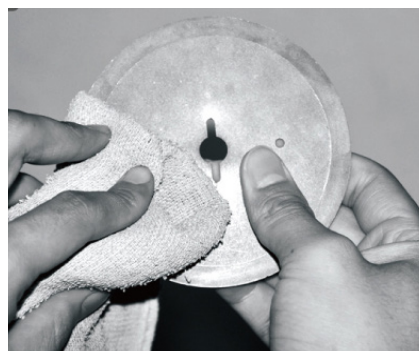
Sharpen the circular knife without teeth for approx. 1 to 2 seconds at a very flat angle from the bottom



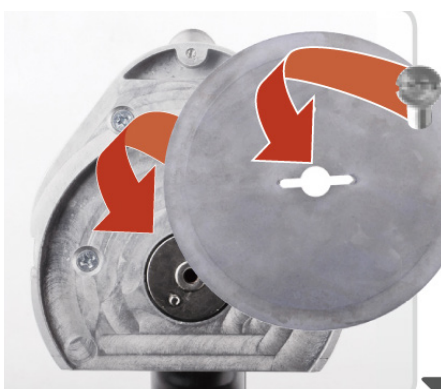
Briefly deburr from the top side.



Deburr the ground section from the front



Clean the knife

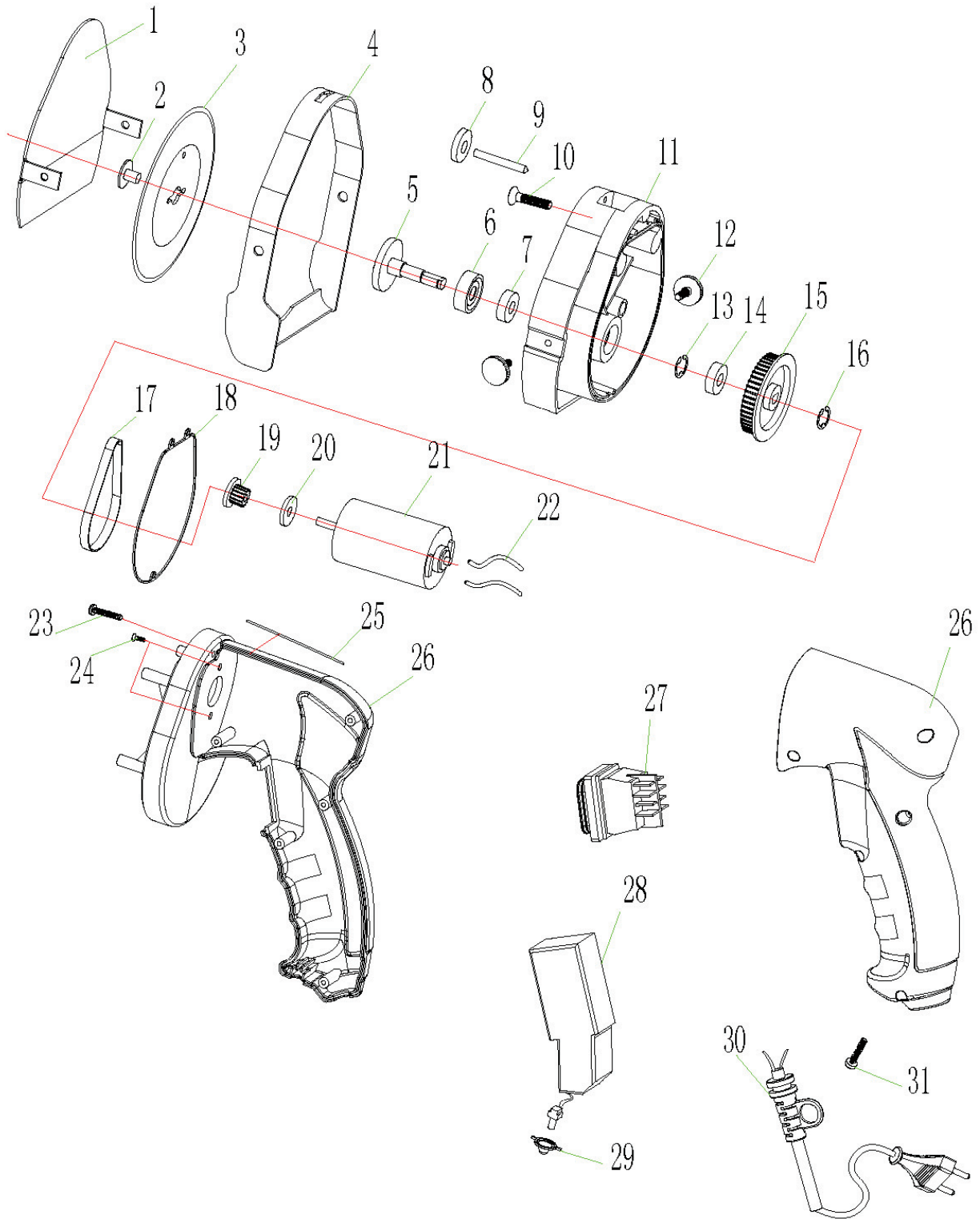


Insert the new knife, screw on the retention disk and fastening screw.



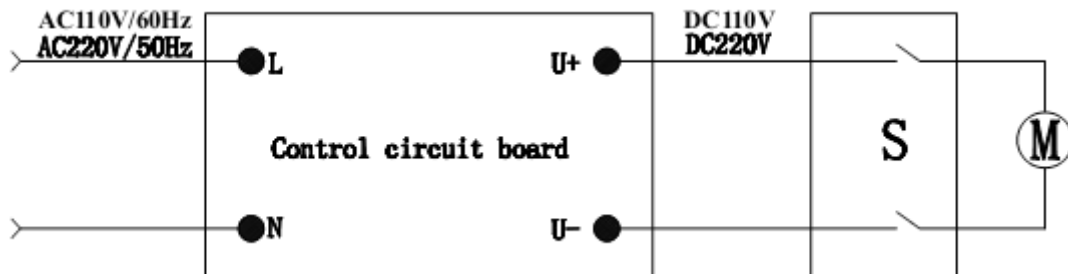
Attach the knife protector and lock screw.

### Exploded View & Parts List



1	Knife protector	17	Belt
2	Fastening screw	18	Seal ring
3	Knife	19	Motor gear
4	Adjustment ring	20	Ring washer
5	Output axis	21	Motor
6	Oil seal	22	Lead wire of motor
7	Bearing	23	Screw
8	Adjustment screw	24	Screw
9	Bolt	25	Sealing strip
10	Screw	26	Housing
11	Gear box	27	Switch
12	Lock screw	28	Circuit board
13	Hole circlip	29	Reset cap
14	Bearing	30	Power cord
15	Pulley	31	Screw
16	Shaft circlip		

### Circuit Diagram





#### STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives. If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.



#### PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.



#### DEVICE DISPOSAL

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.



CE