

UYAR

S120/150/180 plus



DE Bedienungsanleitung

TR Kullanma Kılavuzu

EN Operation Manual

ES Manual de instrucciones

I Manuale operativo

GR Επιχείρηση Μανουήλ

VORWORT



Sehr geehrter Kunde,

Danke, dass Sie sich für das Fleisch-Handschneidergerät UYAR S Serie aus dem Hause UYAR entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und in Ruhe. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise im Text und auf das Kapitel **Bedienung**. Sollten Sie Fragen haben, deren Antworten sich nicht in dieser Anleitung finden, dann rufen Sie uns an. Wir helfen Ihnen gerne und stehen Ihnen werktags in der Zeit von 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr zur Verfügung. Bei Rückfragen und Ersatzteilbestellungen geben Sie bitte die Seriennummer des Messers an.

ÖNSÖZ



Sayın Müşterimiz,

UYAR S Serisi döner bıçağınızı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen bu kılavuzu geniş bir zamanda dikkatlice okuyun. Özellikle kılavuzdaki güvenlik bilgilerini ve Kullanım başlıklı bölüme dikkat edin. Yanıtını bu kılavuzda bulamadığınız sorularınız varsa bizi arayın. Hafta içi saat 8:00'den 16:00'e kadar eminizdiriz. Soru ve yedek parça siparişleriniz için lütfen döner bıçağınızın seri numarasını belirtin.

PREFACE



Dear Customer,

Thank you for purchasing UYAR S series doner cutter. Please read this manual carefully and thoroughly. In particular, note the safety information and the section **Operation**. Feel free to contact us for any questions not answered in this manual. You may contact us between 8:00 to 16:00 on weekdays. Please indicate the serial number of your doner cutter for your questions and spare parts orders.

	Kundendienst	
	Tel. Zeit	+49 (0) 5201 97180-0
	Fax	+49 (0) 5201 97180-29
	E-Mail	info@uyarkebab.com
	Internet	www.uyarkebab.com

	Müşteri Servisi	
	Telefon Çalışma saatleri	+49 (0) 5201 97180-0
	Faks	+49 (0) 5201 97180-29
	E-posta	info@uyarkebab.com
	Internet	www.uyarkebab.com

	Customer Service	
	Telephone Office hours	+49 (0) 5201 97180-0
	Fax	+49 (0) 5201 97180-29
	E-mail	info@uyarkebab.com
	Internet	www.uyarkebab.com

PRÓLOGO



Muy estimado cliente,

Gracias por haberse decidido por este cuchillo eléctrico manual para carne UYAR S de la casa UYAR. Por favor lea este instructivo cuidadosamente y con calma. Fíjese especialmente en las observaciones de seguridad en el texto y en el capítulo operación. Si le resultaran preguntas cuyas respuestas no las encuentra en este instructivo, entonces por favor llámenos por teléfono. Con gusto le ayudamos y estaremos a su disposición en días hábiles de las 08:00 hrs. hasta las 16:00 hrs. Para solicitudes de información aclaratorias y pedidos de partes de repuesto indique por favor el número de serie del cuchillo.

PREFAZIONE



Gentili clienti,

Grazie/Vi ringraziamo, per aver scelto esservi decisi per l'affettatrice di carne manuale Serie UYAR S. Serie dealla casa UYAR. Vogliate leggere attentamente e con calma quest'istruzionele seguenti istruzioni. Vi preghiamo di prestare badare particolare attenzione alle informazioni di sicurezza nel testo ed al capitolo usomaneggio. In caso rimanessero ancora dei dubbi dopo aver letto queste istruzioni non esitate a chiamarci. Se dovete avere delle domande senza risposta alcuna in queste istruzioni, allora vi preghiamo di chiamarci. Sarà nostra premura aiutarvi e siamo a vostra disposizione nei giorni feriali dalle 8:00. fin alle 16:00. Per delle ulteriori richieste di informazioni ed ordini di pezzi di ricambio, vogliate indicarci il numero di serie della lama.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



Αξιότιμοι πελάτες, σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το μαχαίρι κοπής κρέατος UYAR S από τον οίκο UYAR. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά και με την προσήλωση στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Προσέξτε ιδιαίτερα τις υποδείξεις για την ασφάλεια που υπάρχουν στο κείμενο και το κεφάλαιο χειρισμός. Εάν έχετε απορίες για τις οποίες δεν μπορείτε να βρείτε απάντηση στις παρούσες οδηγίες, τότε επικοινωνήστε τηλεφωνικά μαζί μας. Είμαστε στη διάθεσή σας καθημερινά από τις 8:00 έως τις 16:00. Για ερωτήσεις και παραγγελίες ανταλλακτικών παρακαλούμε να αναφέρετε τον αριθμό σειράς του μαχαίριού.

	Servicio al cliente	
	Tel. Horario	+49 (0) 5201 97180-0
	Fax	+49 (0) 5201 97180-29
	E-Mail	info@uyarkebab.com
	Internet	www.uyarkebab.com

	Servizio al cliente	
	Tel. Orario	+49 (0) 5201 97180-0
	Fax	+49 (0) 5201 97180-29
	E-Mail	info@uyarkebab.com
	Internet	www.uyarkebab.com

	Εξυπηρέτηση πελατών	
	Τηλ. Ώρες	+49 (0) 5201 97180-0
	Φαξ	+49 (0) 5201 97180-29
	Email	info@uyarkebab.com
	Internet	www.uyarkebab.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

D

Ihr UYAR-Messer ist mit dem CE-Logo versehen und entspricht der folgenden Richtlinie:

EG-Richtlinie:
98/37/EG (Maschinen), Anhang IIA

Halle(Wst.), 20.01.2022

Uğ. < Oğ. —

Ali Ufuk UYAR

CE-KONFORMITE

TR

UYAR bıçağınız üzerinde CE işareti bulunmakta olup, aşağıdaki yönetmelige uygundur:

AB-Yönetmelik:
98/37/EG (Makineler), Ek IIA

Halle(Wst.), 20.01.2022

Uğ. < Oğ. —

Ali Ufuk UYAR

CE CONFORMITY

GB

Your UYAR cutter is marked with CE marking and complies with the following directive:

EC Directive:
98/37/EG (Machinery), Annex IIA

Halle(Wst.), 20.01.2022

Uğ. < Oğ. —

Ali Ufuk UYAR

CE-CONFORMIDAD

E

Su cuchillo UYAR tiene el logotipo CE y corresponde a la siguiente recomendación:

Recomendación EG:
98/37/EG (máquinas), anexo IIA

Halle(Wst.), 20.01.2022

Uğ. < Oğ. —

Ali Ufuk UYAR

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

I

Il vostro coltello UYAR è dotato di un logo CE e corrisponde alle seguenti norme EU :

EG:
98/37/EG (Macchine), allegato IIA

Halle(Wst.), 20.01.2022

Uğ. < Oğ. —

Ali Ufuk UYAR

Δήλωση συμβατότητας CE

GR

Δήλωση συμβατότητας CE Το μαχαίρι σας UYAR φέρει σήμανση CE και ανταποκρίνεται στην ακόλουθη οδηγία:

Οδηγία EE:
98/37/EG (μηχανές), παράρτημα IIA

Halle(Wst.), 20.01.2022

Uğ. < Oğ. —

Ali Ufuk UYAR

INHALT

D

1. Ausstattung	6
2. Aufbau	
2.1 Handschneidegerät	8
2.2 Netzteil	10
3. Technische Daten	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Bedienung	
4.1 Inbetriebnahme	16
4.2 Funktion	18
4.3 Reinigung/Hygiene	20
5. Messer	
5.1 Messer schärfen	22
5.2 Messerwechsel	24
6. Zubehör/Ersatzteile	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. Kontakt	28
8. Allgemeines	
8.1 Inhaltliche Änderungen	29
8.2 Urheberrecht	30
8.3 Rechtliche Bestimmungen	31

İÇİNDEKİLER

TR

1. Ürün Kapsamı	6
2. Cihazın Elemanları	
2.1 Döner Bıçağı	8
2.2 Adaptör	10
3. Teknik Özellikler	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Kullanım	
4.1 İx Adımları	16
4.2 Fonksiyon	18
4.3 Temizlik/Hijyen	20
5. Bıçak	
5.1 Bıçağın Bilenmesi	22
5.2 Bıçağın Değiştirilmesi	24
6. Aksesuarlar/Yedek Parçalar	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. İrtibat Bilgileri	28
8. Genel Bilgiler	
8.1 Değişiklikler	29
8.2 Telif Hakkı	30
8.3 Yasal Hükümler	31

CONTENTS

GB

1. Product Content	6
2. Product Parts	
2.1 Doner Cutter	8
2.2 Adapter	10
3. Technical Features	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Operation	
4.1 Start-up	16
4.2 Function	18
4.3 Cleaning/Hygiene	20
5. Blade	
5.1 Sharpening of the blade	22
5.2 Replacement of the blade	24
6. Accessories/Spare parts	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. Contact Information	28
8. General Information	
8.1 Changes	29
8.2 Copyright	30
8.3 Legal provisions	31

CONTENIDO

E

1. Equipamiento	6
2. Estructura	
2.1 Cuchillo eléctrico manual	8
2.2 Fuente de alimentación	10
3. Datos técnicos	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Operación	
4.1 Puesta en marcha	16
4.2 Función	18
4.3 Limpieza / higiene	20
5. Cuchillo	
5.1 Afilado de cuchilla	22
5.2 Cambio de cuchilla	24
6. Accesorios / refacciones	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. Contacto	28
8. Generalidades	
8.1 Modificaciones en el contenido	29
8.2 Derecho de autor	30
8.3 Disposiciones legales	31

INDICE

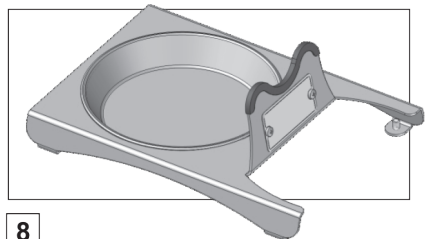
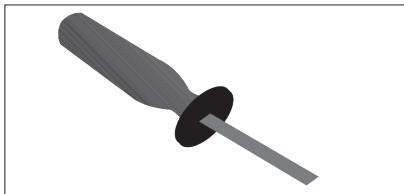
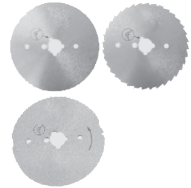
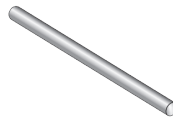
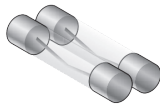
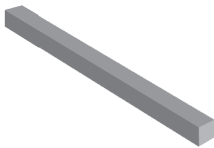
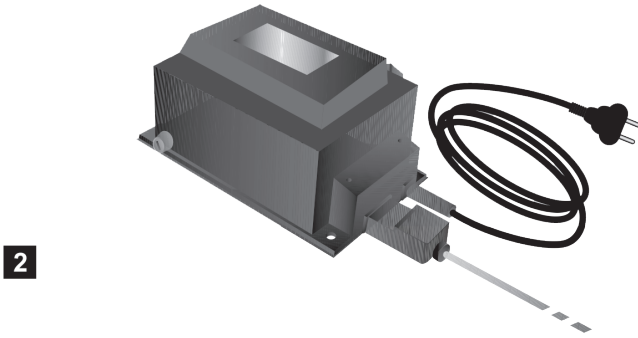
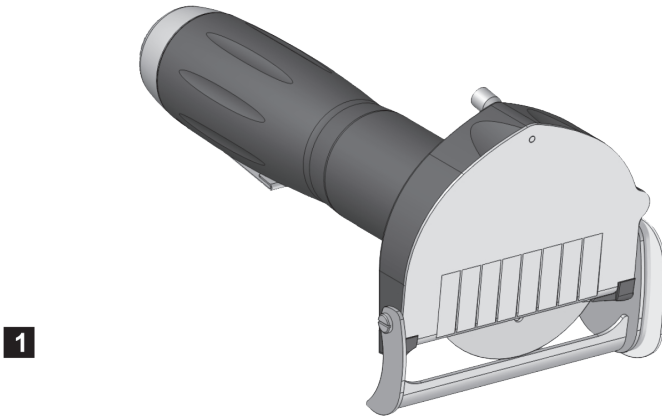
I

1. Dotazione	6
2. montaggio	
2.1 affilatrice manuale	8
2.2 adattatore	10
3. dati tecnici	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. uso	
4.1 messa in servizio	16
4.2 funzionamento	18
4.3 pulizia/igiene	20
5. coltello	
5.1 affilatura delle lame	22
5.2 cambio delle lame	24
6. accessori/pezzi di ricambio	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. contatto	28
8. informazioni generali	
8.1 cambiamenti del contenuto	29
8.2 diritto d'autore	30
8.3 disposizioni legali	31

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

GR

1. Εξοπλισμός	6
2. Δομή	
2.1 Μηχολογία	8
2.2 Τροφοδοτικό	10
3. Τεχνικά χαρακτηριστικά	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Χρήσιμος	
4.1 Θέση σε λειτουργία	16
4.2 Λειτουργία	18
4.3 Καθαρισμός/υγιεινή	20
5. Λεπίδα	
5.1 Ακονισμός Λεπίδας	22
5.2 Αλλαγή Λεπίδας	24
6. Αξεσουάρ/ανταλλακτικά	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. Επικοινωνία	28
8. Γενικά	
8.1 Αλλαγές στο περιεχόμενο	29
8.2 Πνευματικά δικαιώματα	30
8.3 Νομικές διατάξεις	31



1. AUSSTATTUNG

D

- 1 Handschneidegerät
- 2 Netzteil
- 3 Schleifwerkzeug
- 4 Ersatzsicherung Netzteil 1,0 A
- 5 Anreiterstift für Messerwechsel

Mögliches Zubehör

- 6 Kreismesser glatt SATINVR
Kreismesser gezahnt SATINVR
Kreismesser mit Kullen SATINVR
- 7 Profi-Schleifwerkzeug
- 8 Edelstahl-Ablage

1. ÜRÜN KAPSAMI

TR

- 1 Döner bıçağı
- 2 Adaptör
- 3 Bileyici
- 4 Yedek adaptör sigortası 1,0 A
- 5 Bıçak deęişimi sabitleme pimi

EkAksesuarlar

- 6 Yuvarlak bıçak, düz, SATINVR
Yuvarlak bıçak, dişli, SATINVR
Yuvarlak bıçak, özel dişli, SATINVR
- 7 Profesyonel bileyici
- 8 Özel çelikten istasyon

1. PRODUCT CONTENT

GB

- 1 Doner cutter
- 2 Adaptor
- 3 Sharpener
- 4 Replacement adaptor fuse 1.0 A
- 5 Blade replacement fixing pin

Additional Accessories

- 6 Round blade, plain, SATINVR
Round blade, serrated, SATINVR
Round blade, special serrated, SATINVR
- 7 Professional sharpener
- 8 Stainless steel placement plate

1. EQUIPAMIENTO

E

- 1 Cuchillo eléctrico manual
- 2 Fuente de alimentación
- 3 Herramienta para afilar
- 4 Fusible de refacción para fuente de alimentación1,0
- 5 Perno de retención para el cambio de cuchilla

Accesorio posible

- 6 Cuchilla circular lisa SATINVR
Cuchilla circular dentada SATINVR
Cuchilla circular especiales dentada SATINVR
- 7 Herramienta profesional para afilar
- 8 Soporte de acero inoxidable

1. DOTAZIONE

I

- 1 affettatrice manuale
- 2 adattatore
- 3 affilatoio
- 4 fusibile di riserva adattatore 1,0 A
- 5 perno di fissaggio per il cambio lame

accessori a scelta

- 6 lama circolare rotante liscia SATINVR
lama circolare rotante dentata SATINVR
lama circolare rotante speciale dentata SATINVR
- 7 affilatoio professionale
- 8 piatto d'acciaio temperato

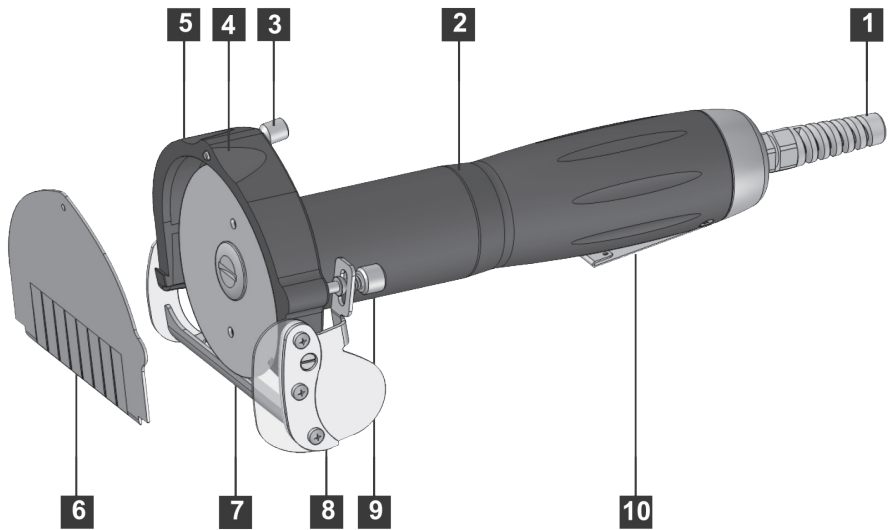
1. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

GR

- 1 Μαχαίρι
- 2 Τροφοδοτικό
- 3 Εργαλείο ακονίσματος
- 4 Εφεδρική ασφάλεια τροφοδοτικού 1,0 A
- 5 Εργαλείο αλλαγής λεπίδας

Πιθανά αξεσουάρ

- 6 Στρογγυλή λεπίδα λεία σατινέ VR
Στρογγυλή λεπίδα οδοντωτή σατινέ VR
Στρογγυλή λεπίδα οδοντωτή σατινέ VR
- 7 Επαγγελματικό εργαλείο λείανσης DICK
- 8 Βάση στήριξης μαχαριού



2. AUFBAU HANDSCHNEIDEGERÄT

D

2.1 Handschneidegerät

- 1 Knickschutz für Kabel
- 2 Griffstück
- 3 Deckelbefestigungsschraube
- 4 Messerkopf
- 5 Kreismesser
- 6 Deckel
- 7 Verstellblech
- 8 Spritzschutz
- 9 Verstellerschraube
- 10 Hebelschalter

2. CİHAZIN ELEMANLARI

TR

2.1 Döner Bıçağı

- 1 Elektrik kordonu koruyucusu
- 2 Döner bıçağı sapı
- 3 Kapak tespit vidası
- 4 Bıçak başlığı
- 5 Yuvarlak bıçak
- 6 Kapak
- 7 Ayar sacı
- 8 Muhafaza
- 9 Ayar vidası
- 10 Şalter

2. ASSEMBLY CUTTER

GB

2.1 Doner Cutter

- 1 Power cable guard
- 2 Doner cutter handle
- 3 Cover fixing screw
- 4 Cutter head
- 5 Round blade
- 6 Cover
- 7 Adjustment plate
- 8 Splash guard
- 9 Adjustment screw
- 10 Switch

2. ESTRUCTURA DEL CUCHILLO ELÉCTRICO MANUAL

E

2.1 Cuchillo eléctrico manual

- 1 Protección del cable contra dobleces
- 2 Mango
- 3 Tornillo de fijación de cubierta
- 4 Cabezal portacuchillas
- 5 Cuchilla circular
- 6 Tapa
- 7 Laminilla de ajuste
- 8 Protección contra salpicaduras
- 9 Tornillo de ajuste
- 10 Interruptor de palanca

2. MONTAGGIO AFFETTATRICE MANUALE

I

2.1 Affettatrice manuale

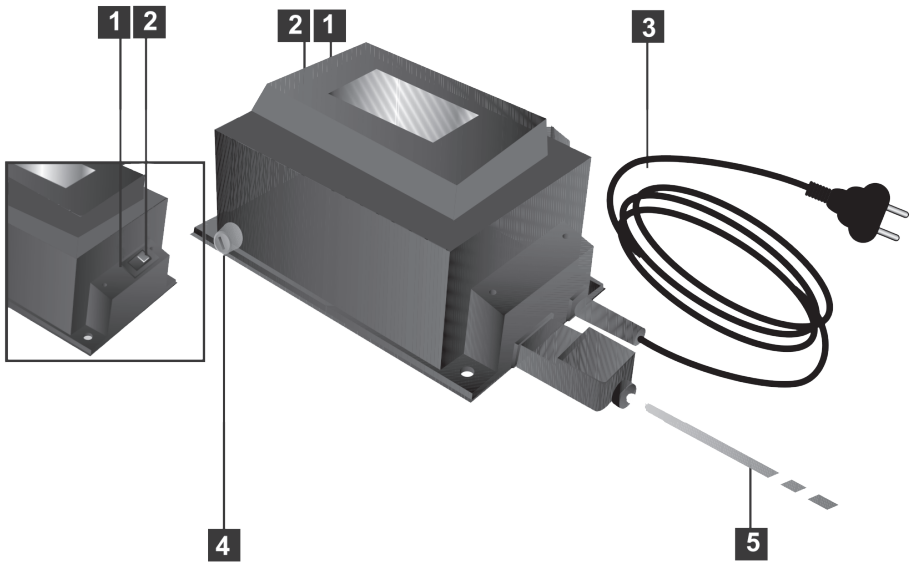
- 1 protezione pieghe per cavo
- 2 maniglia
- 3 vite di fissaggio coperchio
- 4 testa lama
- 5 lama circolare
- 6 coperchio
- 7 lamiera di regolazione
- 8 antispruzzo
- 9 vite di regolazione
- 10 interruttore a leva

2. ΔΟΜΗ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ

GR

2.1 Μαχαίρι

- 1 Προστατευτικό κατόπι για φως
- 2 Λαβή μαχαίριου
- 3 Βίδα στερέωσης καπακιού
- 4 Κεφαλή μαχαίριου
- 5 Στρογγυλή λεπίδα
- 6 Καπάκι
- 7 Ρύθμιση λαμαρίνας
- 8 Προφυλακτήρας
- 9 Βίδα ρύθμισης
- 10 Διακόπτης ON (διακόπτης μεμβράνης)



2. AUFBAU NETZTEIL**D****2.2 Netzteil**

- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Netzkabel
- 3 Stromzufuhr zum Handschneidegerät
- 4 Hauptsicherung

2. ADAPTÖRÜN ELEMANLARI**TR****2.2 Adaptör**

- 1 Açıkapa şalteri
- 2 Elektrik kordonu
- 3 Döner bıçağı besleme kordonu
- 4 Ana sigorta

2. ASSEMBLY ADAPTOR**GB****2.2 Adaptor**

- 1 On/off switch
- 2 Power cable
- 3 Doner cutter power cable
- 4 Main fuse

2. ESTRUCTURA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN**E****2.2 Fuente de alimentación**

- 1 Interruptor de encendido / apagado
- 2 Cable de alimentación
- 3 Alimentación eléctrica al cuchillo eléctrico manual
- 4 Fusible principal

2. MONTAGGIO ADATTATORE**I****2.2 adattatore**

- 1 interruttore on/off
- 2 cavo d'alimentazione
- 3 alimentazione elettrica per l'affettatrice manuale
- 4 fusibile principale

2. ΔΟΜΗ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟΥ**GR****2.2 Τροφοδοτικό**

- 1 Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 2 Καλώδιο τροφοδοσίας
- 3 Παραγωγή ρεύματος στο μαχαίρι
- 4 Κύρια ασφάλεια

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.1 S 120 Plus Bestell-Nummer

Technische Daten

Motorleistung	120 W
Neindrehzahl	6500 min ⁻¹
Gewicht Handschneidegerät	870 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	60 Kg

Besonderheiten

- Funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- robust und extrem leicht
- mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Spritzschutz (Patentiert)
- Made in Germany

Lieferumfang

- Handschneidegerät S 120 Plus
- Netzteil 230 V / 50 Hz
- Ersatzsicherung für Netzteil
- Schleifwerkzeug
- Edelstahl-Ablegeschale
- Bedienungsanleitung
- Gewicht Lieferpaket 5 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.1 S 120 Plus Ürün numarası

Teknik Özellikler

Motor gücü	120 W
Nominal hız	6500 d/d
Öner bacağımmın ağırlığı	870 g
Kadememiz olarak ayarlanabilen kesme derinliği	0-10 mm
Günlük kesim kapasitesi	60 Kg

Özellikler

- İşlevsel, ergonomik hijyen tasarımı
- Sağlam, son derece hafif
- Mikro işlemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmaz şalter
- Spritzma koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

- Doner bıçağı S 120 Plus
- Adaptör 230 V / 50 Hz
- Adaptör için yedek sigorta
- Bileyci
- Özel çelikten tabak
- Kullanım kılavuzu
- Paket ağırlığı 5 kg

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.1 S 120 Plus Item number

Technical Features

Motor power	120 W
Nominal speed	6500 rev/min
Weight of doner cutter	870 g
Cutting depth continuously adjustable	0-10 mm
Daily cutting capacity	60 Kg

Features

- Functional, ergonomic hygienic design
- Rugged, extremely light
- Microprocessor controlled smooth start
- Wear-resistant switch
- Splash guard (patent)
- Made in Germany

Product Content

- Doner cutter S 120 Plus
- Adaptor 230 V / 50 Hz
- Replacement fuses for adaptor
- Sharpener
- Stainless steel placement
- Operating manual
- Package weight 5 kg

3. DATOS TÉCNICOS

E

3.1 S 120 Plus Número de pedido

Datos técnicos

Potencia del motor	120 W
Número de revoluciones nominal	6500 min ⁻¹
Peso del cuchillo eléctrico manual	870 g
Profundidad de corte de ajuste continuo	0 bis 10 mm
Capacidad diaria del corte	60 Kg

Particularidades

- diseño higiénico funcional y ergonómico
- robusto y extremadamente ligero
- arranque suave controlado por microprocesador
- interruptor de palanca libre de desgaste
- goma protector (patent)
- Hecho en Alemania

Contenido del suministro

- cuchillo eléctrico manual S 120 Plus
- fuente de alimentación 230 V 50 Hz
- fusible de repuesto para fuente de alimentación
- herramienta para afilar
- soporte de acero inoxidable
- instructivo de servicio
- peso del paquete de suministro 5 kg

3. DATI TECNICI

I

3.1 S 120 Plus numero d'ordine

Dati tecnici

capacità motore	120 W
numero di giri nominale	6500 min ⁻¹
peso affettatrice manuale	870 g
profondità di taglio regolabile senza gradini	0 bis 10 mm
capacità giornaliera	60 Kg

Caratteristiche

- disegno d'igiene funzionale ed ergonomico
- robusta ed estremamente leggera
- avvio dolce mediante regolamento tramite microprocessori
- interruttore a leva resistente ad usura
- splash guardia (patent)
- Made in Germany

Volume di fornitura

- affettatrice manuale S 120 Plus
- adattatore 230 V / 50 Hz
- fusibile di riserva per adattatore
- utensile d'affilatura
- piatto posamerce d'acciaio temperato
- istruzioni di servizio
- peso di spedizione 5 kg

3. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

GR

3.1. S 120 Plus

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ισχύς motor	120 W
Ονομαστικός αριθμός στροφών	6500 min ⁻¹
Βάρος μαχαιριού	870 g
Βάθος κοπής σταδιακά ρυθμιζόμενο	0 έως 10 mm
Ημερήσια κοπή κρέατος	60 kg

Ιδιαιτερότητες

- Λειτουργικός και εργονομικός σχεδιασμός υγιεινής
- Στιβαρό και εξαιρετικά ελαφρύ
- Φυσίγιο έδρασης με σύστημα ταχείας αντικατάστασης
- Ομαλή εκκίνηση ελεγχόμενη από μικροεπεξεργαστή
- Made in Germany

Έκταση παράδοσης

- Μαχαιρί S 120 Plus
- Τροφοδοτικό 230 V / 50 Hz
- Εφεδρικές ασφαλείες για τροφοδοτικό
- εργαλείο άφιασης
- Πιάτσκι στήριξης μαχαιριού
- Οδηγίες χρήσης
- Βάρος πακέτου παράδοσης 5 kg

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.2 S 150 Plus
Bestell-Nummer

Technische Daten

Motorleistung	200 W
Nenn Drehzahl	7500 min ⁻¹
Gewicht Handschneidegerät	930 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	90 Kg

Besonderheiten

- funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- robust und extrem leicht
- mikroprozessorgesteuerter Sanflanauf
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Spritzschutz (Patentiert)
- Made in Germany

Lieferumfang

- Handschneidegerät S 150 Plus	
- Netzteil 230 V / 50 Hz	
- Ersatzsicherung für Netzteil	
- Schleifwerkzeug	
- Edelstahl-Ablageschale	
- Bedienungsanleitung	
- Gewicht Lieferpaket	5 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.2 S 150 Plus
Ürün numarası

Teknik Özellikler

Motor gücü	200 W
Nominal hız	7500 d/d
Doner bıçağının ağırlığı	930 g
Kadememiz olarak ayarlanabilen kesme derinliği	0-10 mm
Günlük kesim kapasitesi	90 Kg

Özellikler

- İşlevsel, ergonomik hijyen tasarımı
- Sağlam, son derece hafif
- Mikroilemci kontrolü yumuşak start
- Aşınmaz şalter
- Sıçram koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

- Doner bıçağı S 150 Plus	
- Adaptör 230 V / 50 Hz	
- Adaptör için yedek sigortalar	
- Bileyci	
- Özel çelikten tabak	
- Kullanım kılavuzu	
- Paket ağırlığı	5 kg

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.2 S 150 Plus
Item number

Technical Features

Motor power	200 W
Nominal speed	7500 rev/min
Weight of doner cutter	930 g
Cutting depth continuously adjustable	0-10 mm
Daily cutting capacity	90 Kg

Features

- Functional, ergonomic hygienic design
- Rugged, extremely light
- Microprocessor controlled smooth start
- Wear-resistant switch
- Splash guard (Patent)
- Made in Germany

Product Content

- Doner cutter S 150 Plus	
- Adaptor 230 V / 50 Hz	
- Replacement fuses for adaptor	
- Sharpener	
- Stainless steel placement flat	
- Operating manual	
- Package weight	5 kg

3. DATOS TÉCNICOS

E

3.2 S 150 Plus
Número de pedido

Datos técnicos

Potencia del motor	200 W
Número de revoluciones nominal	7500 min ⁻¹
Peso del cuchillo eléctrico manual	930 g
Profundidad de corte de ajuste continuo	0 bis 10 mm
Capacidad diaria del corte	90 Kg

Particularidades

- diseño higiénico funcional y ergonómico
- robusto y extremadamente ligero
- arranque suave controlado por microprocesador
- interruptor de palanca libre de desgaste
- goma protector (patent)
- Hecho en Alemania

Contenido del suministro

- cuchillo eléctrico manual S 150 Plus	
- fuente de alimentación 230 V 50 Hz	
- fusible de repuesto para fuente de alimentación	
- herramienta para afilar	
- soporte de acero inoxidable	
- instructivo de servicio	
- peso del paquete de suministro	5 kg

3. DATI TECNICI

I

3.2 S 150 Plus
numero d'ordine

Dati tecnici

capacità motore	200 W
numero di giri nominale	7500 min ⁻¹
peso affettatrice manuale	930 g
profondità di taglio regolabile senza gradini	0 bis 10 mm
capacità giornaliera	90 Kg

Caratteristiche

- disegno d'igiene funzionale ed ergonomico
- robusta ed estremamente leggera
- avvio dolce mediante regolamento tramite microprocessori
- interruttore a leva resistente ad usura
- splash guardia (patent)
- Made in Germany

Volume di fornitura

- affettatrice manuale S 150 Plus	
- adattatore 230 V / 50 Hz	
- fusibile di riserva per adattatore	
- utensile di affilatura	
- piatto posamerce d'acciaio temperato	
- istruzioni di servizio	
- peso di spedizione	5 kg

3. TEXNİKA XAPAKTHPIETİKA

GR

3.2 S 150 Plus

Τεχνικά χαρακτηριστικά

ισχύς motor	200 W
Όνομαστικός αριθμός στροφών	7500 min ⁻¹
Βάρος μαχαίριού	930 g
Βάθος κοπής ρυθμιζόμενο ρυθμιζόμενο	0 έως 10 mm
Ημερησια κοπή κρέατος	90 kg

Ιδιαιτερότητες

- Λειτουργικός και εργονομικός σχεδιασμός υγιεινής
- Στιβρό και εξαιρετικά ελαφρύ
- Φοσιγγίο έδρασης με σύστημα ταχείας αντικατάστασης
- Ουσιαί εκκίνηση ελεγχόμενη από μικροπτεργραστή
- Made in Germany

Έκταση παράδοσης

- Μαχαίρι S 150 Plus	
- Τροφοδοτικό 230 V / 50 Hz / 150 W (KBC)	
- Εφεδρικές ασφαλείες για τροφοδοτικό	
- Εργαλείο άφιλωσης	
- Πλαστικό αβλαβές λαπίδιον	
- Παστό στήριξης μαχαίριού	
- Οδηγίες χρήσης	
- Βάρος πακέτου παράδοσης	5 kg

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.3 S 180 Plus
Bestell-Nummer *mit Waschprogramm*

Motorleistung	250 W
Nennrehzahl	8500 min ⁻¹
Gewicht Handschneidegerät	930 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	200 Kg

Besonderheiten

- vollautomatisches Waschprogramm
- funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- wasserdicht
- DICK-Kreismesser
- robust und leicht
- mikroprozessorgesteuerter Sanitanlauf
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Spritzschutz (Patentiert)
- Made in Germany

Lieferumfang

- Handschneidegerät S 180 Plus
- Netzteil 230 V / 50 Hz
- Ersatzsicherung für Netzteil
- Schließwerkzeug
- Edelstahl-Ablegeschele
- Bedienungsanleitung
- Gewicht Lieferpaket 5 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.3 S 180 Plus
Ürün numarası *yıkama programlı*

Teknik Özellikler	250 W
Motor gücü	8500 d/d
Nominal hız	930 g
Döner bıçağının ağırlığı	0-10 mm
Kademesiz olarak ayarlanabilen kesme derinliği	200 Kg

Özellikler

- Tam otomatik yıkama programı
- İşyeesel, ergonomik hijyen tasarımı
- Su geçirmez
- DICK marka yuvarlak bıçak
- Sağlam, hafif
- Mikroilemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmazız şalter
- Sigortası koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

- Döner bıçağı S 180 Plus
- Adaptör 230 V / 50 Hz
- Adaptör için yedek sigortalar
- Bileği
- Özel çelikten tabak
- Kullanım kılavuzu
- Paket ağırlığı 5 kg

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.3 S 180 Plus
Item number *with washing program*

Technical Features	250 W
Motor power	8500 rev/min
Nominal speed	930 g
Weight of doner cutter	0-10 mm
Cutting depth continuously adjustable	200 Kg
Daily cutting capacity	

Features

- Full automatic washing program
- Functional, ergonomic hygienic design
- Waterproof
- DICK brand round blade
- Rugged, light
- Microprocessor controlled smooth start
- Wear-resistant switch
- Splash guard (Patent)
- Made in Germany

Product Content

- Doner cutter S 180 Plus
- Adaptor 230 V / 50 Hz
- Replacement fuses for adaptor
- Sharpener
- Stainless steel placement flat
- Operating manual
- Package weight 5 kg

3. DATOS TÉCNICOS

E

3.3 S 180 Plus
Número de pedido *Con programa de lavado*

Potencia del motor	250 W
Número de revoluciones nominal	8500 min ⁻¹
Peso del cuchillo eléctrico manual	930 g
Profundidad de corte de ajuste continuo	0 bis 10 mm
Capacidad diaria del corte	200 Kg

Particularidades

- programa de lavado completamente automático
- diseño higiénico funcional y ergonómico
- a prueba de agua
- cuchilla circular DICK
- robusto y extremadamente ligero
- arranque suave controlado por microprocesador
- cuchillas circulares de doble apoyo
- interruptor de palanca libre de desgaste
- goma protector (patent)
- Hecho en Alemania

Contenido del suministro

- cuchillo eléctrico manual S 180 Plus
- fuente de alimentación 230 V 50 Hz
- fusible de repuesto para fuente de alimentación
- herramienta para afilar
- soporte de acero inoxidable
- instructivo de servicio
- peso del paquete de suministro 5 kg

3. DATI TECNICI

I

3.3 S 180 Plus
numero d'ordine *con programma di lavaggio*

Dati tecnici	250 W
capacità motore	8500 min ⁻¹
numero di giri nominale	930 g
peso affettatrice manuale	0 bis 10 mm
profondità di taglio regolabile senza gradini	200 Kg
capacità giornaliera	

Caratteristiche

- programma di lavaggio completamente automatico
- disegno d'igiene funzionale ed ergonomico
- impermeabile
- lama circolare DICK
- robusta e leggera
- avvio dolce mediante regolamento tramite microprocessori
- appoggio doppio delle lame circolari
- interruttore a leva resistente ad usura
- splash guardia (patent)
- Made in Germany

Volume di fornitura

- affettatrice manuale S 180 Plus
- adattatore 230 V / 50 Hz
- fusibile di riserva per adattatore
- utensile d'affilatura
- piatto posamerce d'acciaio temperato
- istruzioni di servizio
- peso di spedizione 5 kg

3. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

GR

3.3 S 180 Plus
με αυτόματο πρόγραμμα πλάσης

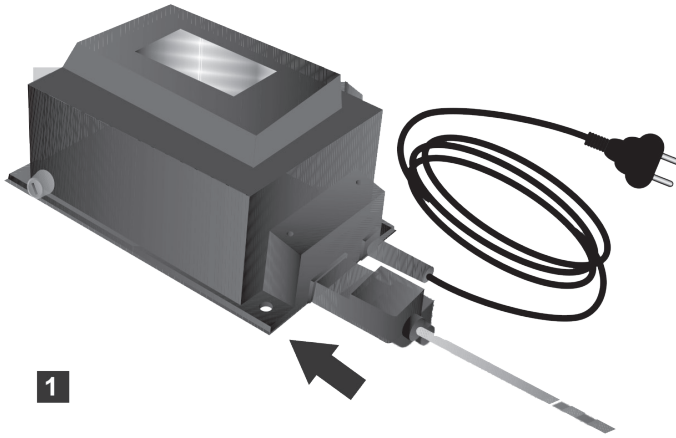
Τεχνικά χαρακτηριστικά	250 W
Ισχύς motor	8500 min ⁻¹
Ονομαστικός αριθμός στροφών	930 g
Βάρος χειρουργίου	0 έως 10 mm
Βάθος κοπής διαβέβητα ρυθμιζόμενο	200 kg
Ημερησία κοπή κρέατος	

Ιδιαιτερότητες

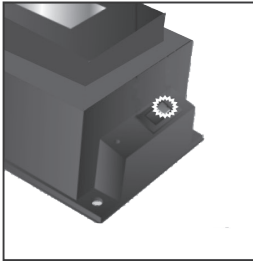
- Πλήρως αυτόματο πρόγραμμα πλάσης
- Λειτουργικός και εργονομικός σχεδιασμός υγιεινής
- Αδιάβροχο
- DICK στρογγυλή λεπίδα
- Φυσίγιο έδρασης με σύστημα ταχείας αντικατάστασης
- Ομαλή εκκίνηση ελεγχόμενη από μικροεπεξεργαστή
- Made in Germany

Έκταση παράδοσης

- Μαχαίρι S 180 Plus
- Τροφοδοτικό 230 V / 50 Hz
- Εφεδρικές ασφαλείες για τροφοδοτικό
- Εργαλείο λιείσσης
- Εξοπλισμός για φυσίγιο έδρασης
- Οδηγίες χρήσης
- Βάρος πακέτου παράδοσης 5 kg



1



2



4. BEDIENUNG

D

4.1 Inbetriebnahme

Wählen Sie einen Standort für das Netzteil in der Nähe Ihres Arbeitsplatzes. Setzen Sie das Netzteil auf keinen Fall direkter Hitze aus!

- 1** Verbinden Sie das Netzkabel zunächst mit dem Netzteil, stecken Sie dann den Stecker in eine Steckdose.
- 2** Schalten Sie On/Off-Schalter. Ihr Handschneidegerät ist jetzt betriebsbereit.

! Achten Sie bei Inbetriebnahme immer darauf, dass der Deckel vor dem Kreismesser sitzt! Bei Arbeiten an dem Handschneidegerät Anlage immer stromlos machen! Netzstecker ziehen!

4. KULLANIM

TR

4.1 İlk Adımlar

Adaptörü çalışma alanınıza yakın bir yerde kurun. Adaptörü aşırı sıcakta bırakmayın!

- 1** Kordonu önce adaptöre takın, sonra fişi prize takın.
- 2** Açkapa şalteri açın. Döner bıçağımız şimdi kullanıma hazırdır.

! Döner bıçağını kullanırken kapak her zaman yuvartak bıçağın önünde takılı olmalı. Döner bıçağında herhangi bir işlem yapmadan önce fişi çekin.

4. OPERATION

GB

4.1 Start-up

Place the adaptor close to your working area. Protect the adaptor from over heating!

- 1** Connect the cable first with the adaptor and then fit the plug into the socket.
- 2** Turn on the on/off switch. Now the doner cutter is ready for operation.

! When using the doner cutter, the cover must always be fitted in front of the round blade. Remove the plug, before performing any actions on the doner cutter.

4. OPERACIÓN

E

4.1 Puesta en marcha

Escoja un lugar para la fuente de alimentación cerca de su lugar de trabajo. ¡De ninguna manera hay que exponer la fuente de alimentación a calor directo!

- 1** Conecte el cable alimentación primero con la fuente de alimentación, luego introduzca la clavija a una toma de corriente.
- 2** La lámpara de servicio de la fuente de alimentación se ilumina rojo al accionar el interruptor de servicio. Su cuchillo eléctrico manual está ahora listo para el servicio.

! Durante la puesta en marcha fíjese siempre en que la tapa se encuentre delante de la cuchilla circular! Para trabajos de mantenimiento en el cuchillo eléctrico manual hay que desconectar siempre la corriente del equipo! Hay que desconectar la clavija de la toma de corriente!

4. USO

I

4.1 Messa in servizio

Per l'adattatore si scelga una posizione vicina al piano di lavoro. In ogni caso bisogna evitare di esporre l'adattatore al calore diretto!

- 1** Inizialmente bisogna collegare il cavo elettrico con l'adattatore e poi inserire la spina nella presa di corrente.
- 2** Schiacciando l'interruttore, la spia luminosa di color rosso si accende. Allora l'affettatrice manuale è pronta per il servizio.

! Per la messa in servizio bisogna sempre accertarsi che il coperchio sia posizionato davanti alla lama circolare! Per dei lavori di manutenzione all'affettatrice bisogna sempre privare l'impianto di corrente! Staccare la spina!

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

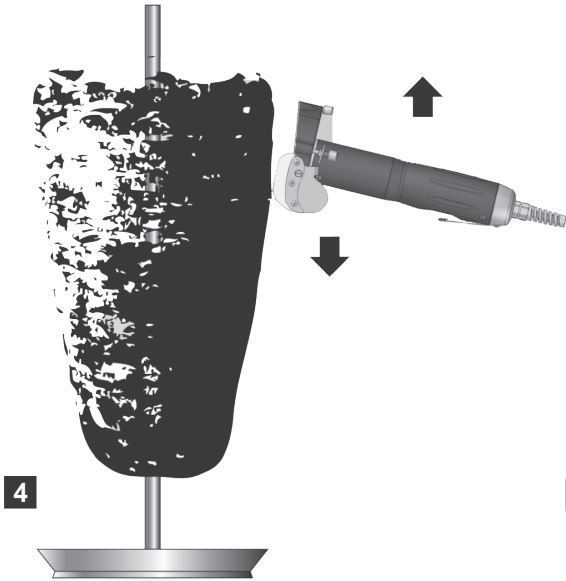
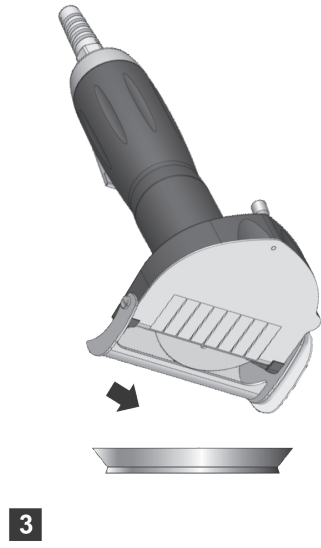
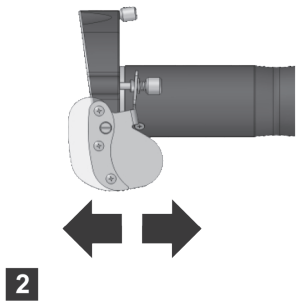
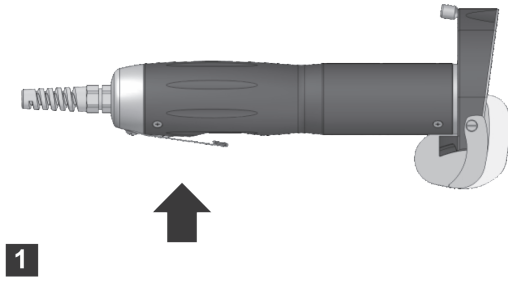
GR

4.1 Θέση σε λειτουργία

Επιλέξτε για το τροφοδοτικό ένα σημείο κοντά στο χώρο εργασίας. Σε καμία περίπτωση μην εκθέτετε το τροφοδοτικό σε άμεση θερμότητα!

- 1** Συνδέστε πρώτα το καλώδιο με το τροφοδοτικό, συνδέστε στη συνέχεια το φις στην πρίζα.
- 2** Πατήστε τόν διακόπτη λειτουργίας ON/OFF. Το μαχαίρι σας είναι έτοιμο για χρήση.

! Κατά τη θέση σε λειτουργία, προσέχετε πάντα ώστε το καπάκι να εδράζει μπροστά από τη στρογγυλή λεπίδα! Στις εργασίες στο μαχαίρι, αποσυνδέστε πάντα το ρεύμα!



4. BEDIENUNG

D

4.2 Funktion

- 1** Halten Sie den Hebel Schalter des Handschneidegerätes gedrückt; das Gerät schaltet sich ein. Zum Ausschalten den Hebel Schalter wieder loslassen.
- 2** An der Verstellschraube können Sie stufenlos den Abstand zum Einstellen der Schnittdicke vom Verstellblech zum Kreismesser vorgeben.
- 3** Beim Betätigen des Gerätes besteht Spritzgefahr! Durch das rotierende Messer kann angesammeltes Fett oder Wasser verspritzt. Achten Sie deshalb beim Anlaufen des Gerätes darauf, dass Sie das Messer, wie in der Abbildung zu sehen, nach unten halten.
- 4** Schneiden Sie nun von oben nach unten an dem Fleisch entlang.
- 5** Reinigungsstellung des Gerätes (Kopf über): Gerät durchläuft nach Betätigung des Hebelschalters Reinigungsmodus. In dieser Stellung kein Fleisch schneiden!

!

Beim Schneiden des Fleisches den Stahlleier (Fettplatte) nicht mit dem Messer berühren!

4. KULLANIM

TR

4.2 Fonksiyon

- 1** Döner bıçağını açmak için şalteri basılı tutun. Kapamak için şalteri serbest bırakın.
- 2** Ayar vidalarını kullanarak ayar sacıya yuvarlak bıçak arasındaki kesme kalınlığını kademesiz olarak ayarlayabilirsiniz.
- 3** Çihazı kullanırken yağ veya su sıçrayabilir! Bıçak dönerken, bükten yağ veya su etrafa saçılabilir. Bu nedenle cihaz çalışırken bıçağı resimde gösterildiği gibi aşağıya doğru tutun.
- 4** Eti yukarıdan aşağıya doğru kesin.
- 5** Cihaz temizleme konumu (baş aşağı): Şaltere bastıktan sonra cihaz temizleme moduna girer. Bu konumda et kesmeyin!

!

Eti keserken bıçağı çelik tepsiye değdirmeyin!

4. OPERATION

GB

4.2 Function

- 1** Press down the switch in order to turn on the doner cutter. Release the switch in order to turn off the cutter.
- 2** You may adjust the cutting thickness between adjustment plate and round blade continuously using the adjustment screws.
- 3** During operation of the cutter water and oil may splash! Accumulated water and oil may splash while the blade is rotating. Therefore, make sure to hold the cutter upside down, as shown on the picture.
- 4** Cut the meat beginning at the upper part down to the lower part.
- 5** Cleaning position (upside down). Product shall run in the cleaning mode after the switch is pressed. Do not cut meat in this position!

!

While cutting meat, the cutter must never be in touch with the steel tray.

4. OPERACIÓN

E

4.2 Función

- 1** Mantenga oprimido el interruptor de pañanca del cuchillo eléctrico manual, el aparato se enciende. Para apagarlo hay que soltar el interruptor de pañanca.
- 2** En el tornillo de ajuste puede usted determinar de forma continua la distancia para el ajuste del espesor de corte desde la lámina de ajuste hasta la cuchilla circular.
- 3** Al operar el aparato existe el peligro de salpicaduras! Por el giro de la cuchilla puede salpicar grasa o agua acumuladas. Por lo tanto durante el arranque del aparato tenga en cuenta que hay que poner la cuchilla hacia abajo, tal como lo muestra la ilustración.
- 4** Corte ahora la carne de arriba hacia abajo.
- 5** Posición de limpieza del aparato (de cabeza): el aparato pasará al modo de limpieza después de activar el interruptor de pañanca. ¡En esta posición no hay que cortar carne!

!

¡Durante el corte de la carne no hay que tocar el plato de acero (la sartén) con la cuchilla!

4. USO

I

4.2 Funzionamento

- 1** Tenere schiacciato l'interruttore a leva dell'affettatrice manuale; l'apparecchio s'accende. Per spegnere, lasciare l'interruttore a leva.
- 2** Con la vite di regolazione si riesce a prestabilire senza gradini la distanza per regolare lo spessore di taglio tra lamiera di regolazione e lama circolare.
- 3** Durante l'utilizzo dell'apparecchio possono verificarsi fuoriuscite di liquido o pericolo di spruzzi! In particolare:Tramite la lama rotante facilmente si potrebbe spruzzare del grasso oppure acqua accumulata. All'avvio dell'apparecchio bisogna pertanto accertarsi che la lama sia abbassata come illustrato nella figura
- 4** Quindi/Allora si proceda a tagliare la carne dall'alto in basso lungo la carne.
- 5** Posizione per la pulizia dell'apparecchio (capovolto): dopo aver schiacciato l'interruttore a leva, l'apparecchio esegue la pulizia automatica il suo modo di lavaggio. In questa posizione non si deve tagliare della carne!

!

Quando si taglia la carne, non toccare il piatto d'acciaio con la lama!

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

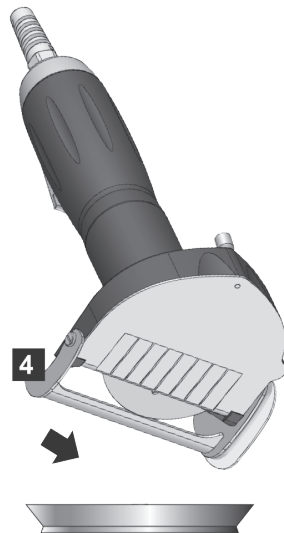
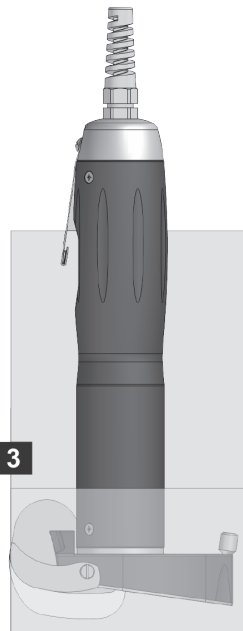
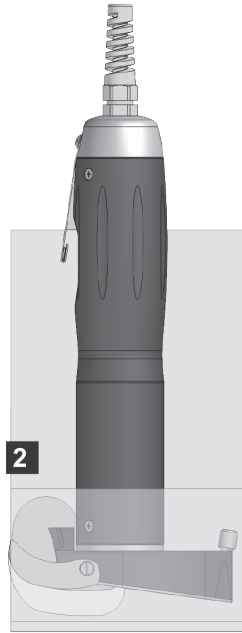
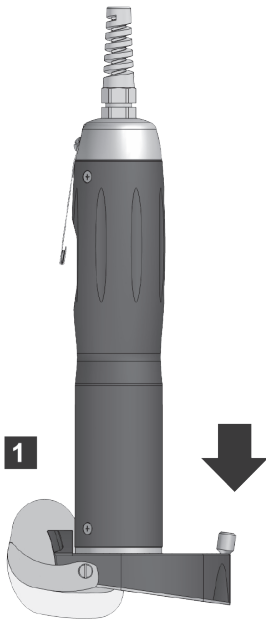
GR

4.2 Λειτουργία

- 1** Πατώντας το διακόπτη ON του μηχανοριού μία φορά, τίθεται σε λειτουργία η συσκευή. Πατώντας το διακόπτη ON του μηχανοριού άλλη μία φορά, τίθεται εκτός λειτουργίας η συσκευή.
- 2** Με τις βίδες ρύθμισης μπορείτε να ορίσετε αδιαβόητα την απόσταση για τη ρύθμιση του πάχους κοπής από το έλασμα ρύθμισης στη στρογγυλή λεπίδα. Ο προφυλακτήρας είναι ρυθμιζόμενος, ώστε να μειώνεται στο ελάχιστο το ποσοστό από λίπας και νερό.
- 3** Κατά τη χρήση της συσκευής υπάρχει κίνδυνος να κερυθείτε! Από τις περιτρεφόμενες λεπίδες ενδέχεται να πιτσιλιστείτε από λίπη ή νερό. Προσέξτε λοιπόν κατά την εκκίνηση της συσκευής, να κρατάτε τη λεπίδα προς τα κάτω, όπως φαίνεται στην εικόνα.
- 4** Κόψτε τώρα από πάνω προς τα κάτω κατά μήκος του κρέατος.
- 5** Θέση καθαρισμού της συσκευής (ανόσωση): η συσκευή πραγματοποιεί καθαρισμό μετά το πάτημα του διακόπτη ON. Μην κόβετε κρέας σε αυτήν τη θέση!

!

Κατά το κόψιμο του κρέατος, μην ακουμπάτε το σιδερένιο πιάτο (λιποδοχείο) με τη λεπίδα!



4. BEDIENUNG

D

4.3 Reinigung/Hygiene

Achten Sie bei der Verwendung des Handschneidegerätes stets auf Hygiene! Die regelmäßige Reinigung ist unerlässlich! Platzieren Sie dafür zwei Reinigungsbehälter in der Nähe Ihres Arbeitsplatzes. Somit ist gewährleistet, dass Sie zwischen Ihren Arbeitsgängen das Gerät reinigen können. Füllen Sie einen Behälter mit heißem Wasser und geben Sie handelsübliches Spülmittel hinzu. Füllen Sie den zweiten Behälter mit kaltem klarem Wasser.

1 Stellen Sie das Gerät kopfüber in den Behälter mit dem heißen Wasser und betätigen Sie den Hebelhalter. Ihr Handschneidegerät reinigt sich nun von selbst. Das Reinigungsprogramm läuft ca. eine halbe Minute. Das Programm kann jederzeit durch Herausnahme des Gerätes und Betätigen des Hebelhalters beendet werden.

2 Wechseln Sie nun vom ersten zum zweiten Behälter und durchlaufen Sie abermals das Reinigungsprogramm, wie unter Punkt 1 beschrieben. Dieser Vorgang ist notwendig, um Spulmitereste zu entfernen.

3 Bei Wiederinbetriebnahme des Gerätes achten Sie darauf, das die Deckel festgelegt ist. Zum Abtropfen das Gerät für kurze Zeit ablegen. Danach Schnittstärke wieder einstellen.

! Für die gründliche Reinigung können Sie auch den Deckel entfernen. Stecker ziehen, Deckel entfernen, Stecker einstecken. Achten Sie hierbei immer darauf, dass Sie nicht mit dem Kreismesser in Berührung kommen! Setzen Sie das Gerät keiner zu hohen Hitze aus!

4. KULLANIM

TR

4.3 Temizlik/Hijyen

Doner bıçağını kullanırken her zaman hijyene dikkat edin! Çizah mutlaka düzenli olarak temizlenmeli! Bu amaç için çalışma alanınızın yakınında iki adet temizlik kâbi bulundurun. Bu şekilde bıçağı ara sıra temizleyebilirsiniz. Kaplardan birine sıcak su ve bulaşık deterjanı doldurun. Diğer kâba soğuk, temiz su doldurun.

1 Çizahı baş aşağı sıcak su kabına indirip şaltere basın. Doner bıçağınız kendi kendini temizler. Temizlik programı yaklaşık yarım dakika sürer. Programı istediğiniz zaman şaltere basarak durdurabilirsiniz.

2 Şimdi çizahi iki kâptan çıkıp ikinci kâba indirin ve temizlik programını birinci noktada tarif edildiği gibi tekrar uygulayın. Bu prosedür, çizahca kalan bulaşık deterjanının temizlenmesi için gereklidir.

3 Çizahı tekrar çalıştırmadan önce kapağı yerine takın. Çizahı kuruması için biraz bekletin. Sonra kesme kalınlığını yeniden ayarlayın.

! Daha ayrıntılı bir temizlik için kapağı çıkarabilirsiniz. Bu durumda dönen bıçağı dokunmamaya dikkat edin! Çizahı aşırı ısıca maruz bırakmayın!

4. OPERATION

GB

4.3 Cleaning/Hygiene

When using the doner cutter always care about hygiene! The cutter must be cleaned regularly! For this purpose always keep two cleaning bowls close to your working area. Thus, you may clean the cutter regularly. Fill one of the bowls with hot water and dish detergent and the other cup with cold, clean water.

1 Place the cutter upside down into the hot water bowl and press the switch. Doner cutter will clean itself! The cleaning program will last about 30 sec. You may stop the program any time.

2 Then take off the cutter from the first bowl and put it into the second bowl and follow the instructions for cleaning program as described above, in order to rinse off any dish detergent.

3 Re-place the cover before re-operating the product. Wait for a while for the product to dry. Then re-adjust the cutting thickness.

! You may remove the cover for a thorough cleaning. Be careful not to touch the revolving cutter! Protect the product from over temperature! Do not damage the cutter head with pointed objects in order not to damage the non-stick coating!

4. OPERACIÓN

E

4.3 Limpieza /higiene

¡Durante el uso del cuchillo eléctrico manual siempre hay que cuidar de la higiene! La limpieza regular es indispensable! Para tal fin posiciónese dos depósitos para la limpieza cerca de su lugar de trabajo. Con esto se garantiza que usted pueda limpiar el aparato entre sus operaciones. Llène un recipiente con agua caliente y agregue un agente de lavado comercial. Llène el segundo recipiente con agua clara y fría.

1 Coloque el aparato de cabeza en el recipiente con el agua caliente y accione el interruptor de palanca. Su cuchillo eléctrico manual se limpiará por sí solo. El programa de limpieza dura aproximadamente medio minuto. El programa puede ser terminado en cualquier momento retirando el aparato y accionando el interruptor de palanca.

2 Cambie ahora del primer recipiente al segundo y recorra de nuevo el programa de limpieza como está descrito bajo punto 1. Este proceso es necesario para retirar restos del agente de lavado.

3 Al volver a operar el aparato fíjese en que la tapa esté fija. Para que se escuma el agua hay que depositar un rato el aparato. Luego hay que volver a ajustar el espesor de corte. Para una limpieza a fondo puede usted retirar también la tapa. Hay que desconectar la clavija, retirar la tapa y enchufar la clavija. ¡En esto hay que cuidar siempre que no entre en contacto con la cuchilla circular! ¡No exponga el aparato a demasiado calor! ¡No hay que dañar el portacuchilla con objetos filosos, ya que esto puede perjudicar el efecto de la capa antiadherente!

! Para una limpieza a fondo puede usted retirar también la tapa. Hay que desconectar la clavija, retirar la tapa y enchufar la clavija. ¡En esto hay que cuidar siempre que no entre en contacto con la cuchilla circular! ¡No exponga el aparato a demasiado calor!

4. USO

I

4.3 Pulitura/Igiene!l'affettatrice manuale va utilizzata sempre rispettando le norme di igiene.Durante l'utilizzo dell'affettatrice manuale bisogna sempre badare all'igiene! La puliziatrice regolare è indispensabile! A questo scopo piazzare due contenitori di pulizia vicini al ripianoposto di lavoro. In questo modo!Cosi si garantisce che si possa pulire l'apparecchio fra due fasi di lavoro. Riemplire un contenitore con acqua calda, aggiungendo del detersivo usuale. Riemplire ilun secondo contenitore con acqua fredda.

1 Capovolgere l'apparecchio nel contenitore d'acqua calda e schiacciare l'interruttore a leva. Così facendo!Allora l'affettatrice manuale si pulisce in modo autonomo. Il programma di pulitura dura all'incirca dura per un mezzo minuto. Il programma può essere interrotto tempestivo in qualsiasi momento, estraendodolgiendo l'apparecchio ed azionando l'interruttore a leva.

2 Ora bisogna passare dal primo al secondo contenitore ed eseguire nuovamente il programma di pulitura come descritto al punto 1. Bisogna proseguire in questa maniera per levare anche dei resti detersivo.

3 Al riavviamento dell'apparecchio bisogna far attenzione che il coperchio sia fissato. Posare brevemente l'apparecchio per farlo sgocciolare. Successivamente regolare di nuovo lo spessore di taglio.

! Per una pulizia più approfondita pulitura intensa si può anche togliere il coperchio. Tirare la leva, levare il coperchio, attaccare la leva. Bisogna sempre far attenzione ad non toccare la lama circolare! Non esporre l'apparecchio ad un calore troppo elevato!

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

GR

4.3 Καθαρισμός/υγιεινή

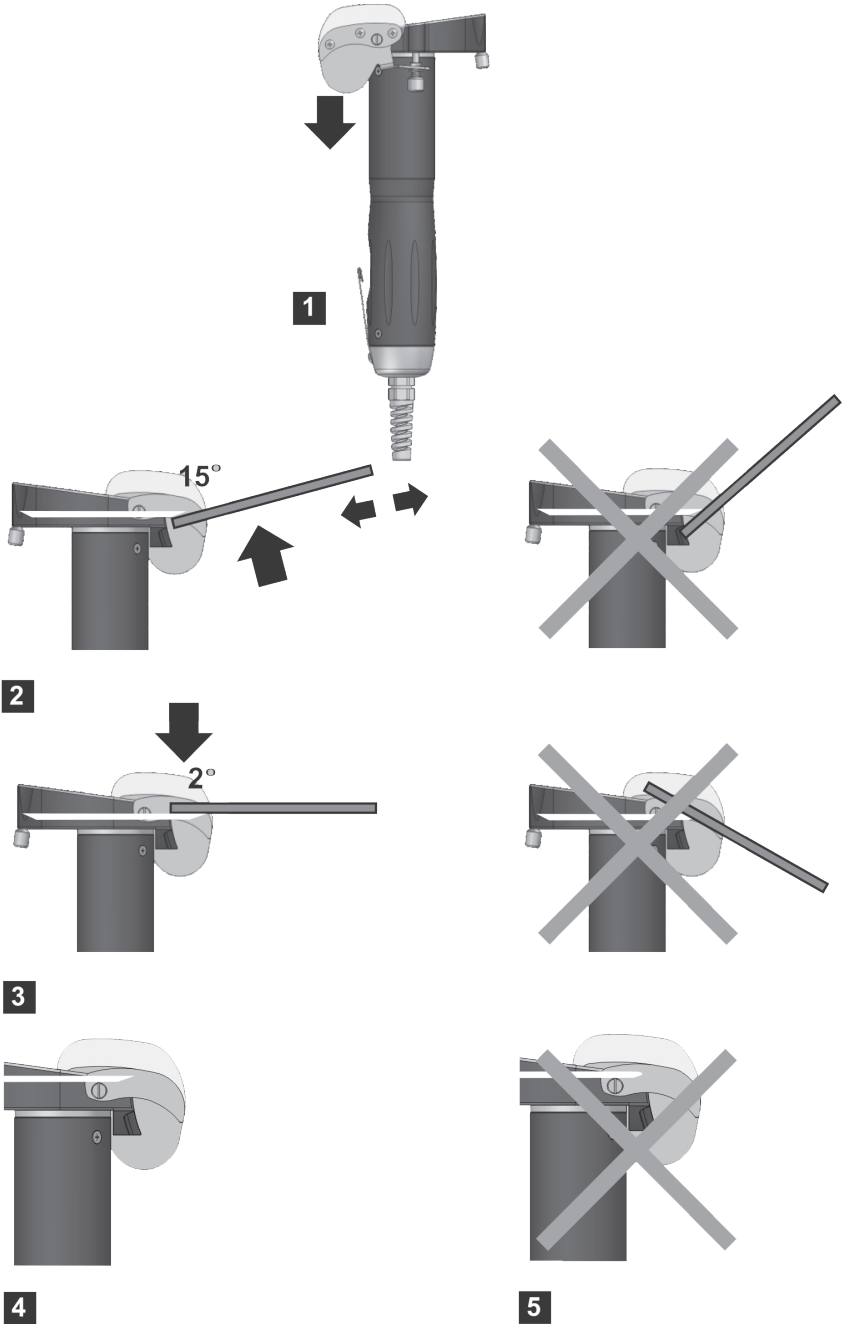
Προσέχετε κατά τη χρήση του μαχαθρίου πάντα τα θέματα υγιεινής! Ο τακτικός καθαρισμός είναι απαραίτητος! Τοποθετήστε για αυτό το σκοπό δύο δοχεία καθαρισμού κοντά στο χώρο εργασίας. Έτσι διασφαλίζεται, ότι θα μπορείτε να καθαρίζετε τη συσκευή ανάμεσα στα στάδια εργασίας. Γεμίστε το ένα δοχείο με καυτό νερό και προσθέστε απορρυπαντικό πιάτων του εμπορίου. Γεμίστε το δεύτερο δοχείο με κρύο νερό.

1 Φέρτε το έλασμα ρυθμίσει με τη φορά του βέλους στη μεκιστή θέση. Τοποθετήστε τη συσκευή ανάποδα στο δοχείο με το καυτό νερό και πατήστε το διακόπτη ON. Η συσκευή σας κάνει αυτοκαθαρισμό. Το πρόγραμμα καθαρισμού λειτουργεί περί. μισό λεπτό. Μπορείτε να τερματίσετε ανά πάσα στιγμή το πρόγραμμα, απομακρύνοντας τη συσκευή και πατώντας το διακόπτη ON.

2 Μεταφέρετε τώρα τη συσκευή από το πρώτο στο δεύτερο δοχείο και χρησιμοποιήστε άλλη μια φορά το πρόγραμμα καθαρισμού, όπως περιγράφηκε στο σημείο 2. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του απορρυπαντικού.

3 Όταν θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί καλά το καπάκι. Αφήστε για λίγο στην άκρη τη συσκευή για να στεγνώσει. Στη συνέχεια ρυθμίστε ξανά το πάχος κοπής.

! Για πιο σχολαστικό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε και το καπάκι. Φροντίστε σε αυτήν την περίπτωση να μην έρθει σε επαφή με την περιστρεφόμενη λεπίδα! Μην εκθέτετε τη συσκευή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες! Μην προσκλήτε ζημιά στην κεφαλή του μαχαθρίου με αιχμηρά αντικείμενα, διότι μπορεί να μειωθεί η αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επιστρώσης!



5. MESSER

D

5.1 Messerschärfen

Um langfristig eine einwandfreie Funktion Ihres Handschneidegerätes zu gewährleisten, ist es unbedingt erforderlich, das Kreismesser regelmäßig zu schärfen. Der SchleiZeitpunkt ist erreicht, wenn das Fleisch beim Schneiden leicht zu reißen beginnt. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

1 Halten Sie das Handschneidegerät sicher in einer aufrechten Position in Ihrer Hand. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung in Pfeilrichtung.

2 Schalten Sie das Handschneidegerät ein und schärfen Sie von unten mit dem Schleifwerkzeug mit geringer Kraft in einem Winkel von ca. 15° die angeschrägte Innenseite (wichtig!) des Kreismessers. Diesen Vorgang führen Sie so lange fort, bis umlaufend ein minimaler Grat entsteht. Bewegen Sie dabei das Schleifwerkzeug hoch und runter.

3 Nach dem Schriff der Messerinnenseite entgraten Sie die Außenseite, indem Sie mit leichtem Druck das Schleifwerkzeug für wenige Sekunden von oben an das Messer halten.

- 4** richtig geschliffenes Messer.
- 5** falsch geschliffenes und somit unbrauchbares Messer



Sorgen Sie für ausreichenden Schutz Ihrer Augen, da beim Schärfen mit dem Schleifwerkzeug Funkenflug entstehen kann. Nach jedem Schärfen reinigen! Schleifwerkzeug extra mit Spülmittel reinigen!

5. BIÇAK

TR

5.1 Biçağın Bilenmesi

Döner bıçağını uzun süre verimli bir şekilde kullanabilmek için yuvartak bıçağı mutlaka düzenli aralıklarda (yaklaşık 40 kg et kesikten sonra) bileyin. Bıçağı bilmek için şu yöntemi izleyin:

1 Döner bıçağını güvencil bir şekilde dik tutun. Ayar sacını ok yönünde son noktaya kadar itin.

2 Döner bıçağını kaldırıp yuvartak bıçağın iç tarafını (önemli!) bileyciyi yaklaşık 15 derece bir açıda dayayarak fazla bastırmadan alttan bileyin. Bıçağın etrafında ince çapak oluşana kadar devam edin. Bunun yaparken bileyciyi kaldırıp indirin.

3 Bıçağın iç tarafını biledikten sonra bileyciyi birkaç saniyelikne üstten bıçağa dayayıp dış tarafın bıçağını fazla bastırmadan alın.

4 Bıçağın doğru şekilde bilenmiş hali.

5 Bıçağın yanlış şekilde bilenmiş ve dolayısıyla kullanılmaz duruma gelmiş hali



Gözlerinizi bileme sırasında oluşabilecek kıvılcıklardan koruyun. Bıçağı biledikten sonra temizleyin! Bileyciyi ayrıca bulaşık deterjanıyla yıkayın!

5. BLADE

GB

5.1 Sharpening the blade

In order to enable you to use your doner cutter efficiently at long term, the rotator blade must be sharpened regularly (after cutting of approx. 40 kg meat). Follow the procedure to sharpen the blade:

1 Hold the doner cutter safe in an upright position. Push the adjustment plate to the max. position following the direction of the arrow.

2 Switch on the cutter and sharpen the inner side (important) of the blade from downwards without using too much power, holding the sharpener at an angle of approx. 15°. Continue this procedure until a thin burr appears circumferential. While doing this, move the sharpener up and down.

3 After having sharpened the inner part of the blade, maintain the sharpener on top of the blade for some seconds and remove the burrs of the outer part without pressing too much.

- 4** Blade sharpened correctly.
- 5** Blade sharpened incorrectly, thus unusable.



Protect your eyes from sparks which may occur during sharpening. Clean the blade after sharpening! Moreover, wash the sharpener with dish detergent!

5. CUCHILLA

E

5.1 Afilar la cuchilla

Para poder garantizar una función inachable de su cuchillo eléctrico manual es indispensable afilar regularmente la cuchilla circular. El momento del afilado ha llegado cuando la carne empieza a desgarrarse ligeramente durante el corte. Para esto continúe como sigue:

1 Detenga en su mano el cuchillo eléctrico manual de forma segura en una posición vertical. Coloque la lámina de ajuste a la posición máxima en dirección de la flecha.

2 Encienda el cuchillo eléctrico manual y afile desde abajo con la herramienta para el afilado con poco esfuerzo y en un ángulo de 15° el lado interior biselado (importante!) de la cuchilla circular. Este proceso lo sigue ejerciendo durante tanto tiempo hasta obtener una rebaba mínima giratoria. En esto mueva la herramienta del afilado hacia arriba y abajo.

3 Después del afilado del lado interior de la cuchilla rebabee el lado exterior colocando la herramienta de afilado con poca presión y durante pocos segundos desde arriba contra la cuchilla.

- 4** cuchilla correctamente afilada
- 5** cuchilla mal afilada y por lo tanto inservible



Encárguese de una protección suficiente de sus ojos, ya que durante el afilado con la herramienta de afilado puede generarse la proyección de chispas. (Después de cada afilado hay que limpiar! La herramienta de afilado debe ser limpiada a parte con agente de lavado!

5. LAME

I

5.1 Affilare le lame

Per garantire un funzionamento impeccabile dell'affettatrice a lunga scadenza è assolutamente indispensabile affilare regolarmente la lama circolare. È arrivato il momento per l'affilatura, quando la carne durante il taglio "inizia a strapparsi". Allora bisogna procedere come segue:

1 Tenere in mano con cautela l'affettatrice manuale in posizione dritta. Mettere la lamiera di regolazione in direzione della freccia in posizione massima.

2 Accendere l'affettatrice manuale ed affilare dal basso a forza ridotta in un angolo di ca. 15° il lato interno sbieco (importante!) della lama circolare. Proseguire con questo procedimento finché non si crei una bava minima d'intorno. Muovere l'affilato in alto ed in basso.

3 Dopo l'affilatura della faccia interna della lama, sbavare la faccia esterna, premendo lievemente per pochi secondi l'affilato sulla lama dall'alto.

- 4** lama affilata in maniera giusta.
- 5** lama affilata in maniera sbagliata e quindi inutilizzabile



Prestare particolare attenzioneBadare a proteggere accuratamente d una protezione sufficiente degli occhi, perché durante l'affilatura con l'utensile si possono creare delle scintille. Pulire dopo ogni affilatura! Lavare appositamente l'affilato con detersivo!

5. ΛΕΠΙΔΑ

GR

5.1 Ακονισμα λεπιδας

Για να διαφραστεί μακροχρόνια η απρόσκοπτη λειτουργία του μαχαίριού σας, είναι απαραίτητο σπαρταρίζετε ο τακτικός (μετά από περί. 40 kg κρέας) ακονισμός της στρογγυλής λεπίδας.

Προβείτε στις εξής ενδείξεις:

1 Κρατήστε το μαχαίρι με το χέρι σας γερά σε όρθια θέση. Μετακινήστε το έλασμα ρύθμισης στη μέγιστη θέση με τη φορά του βέλους.

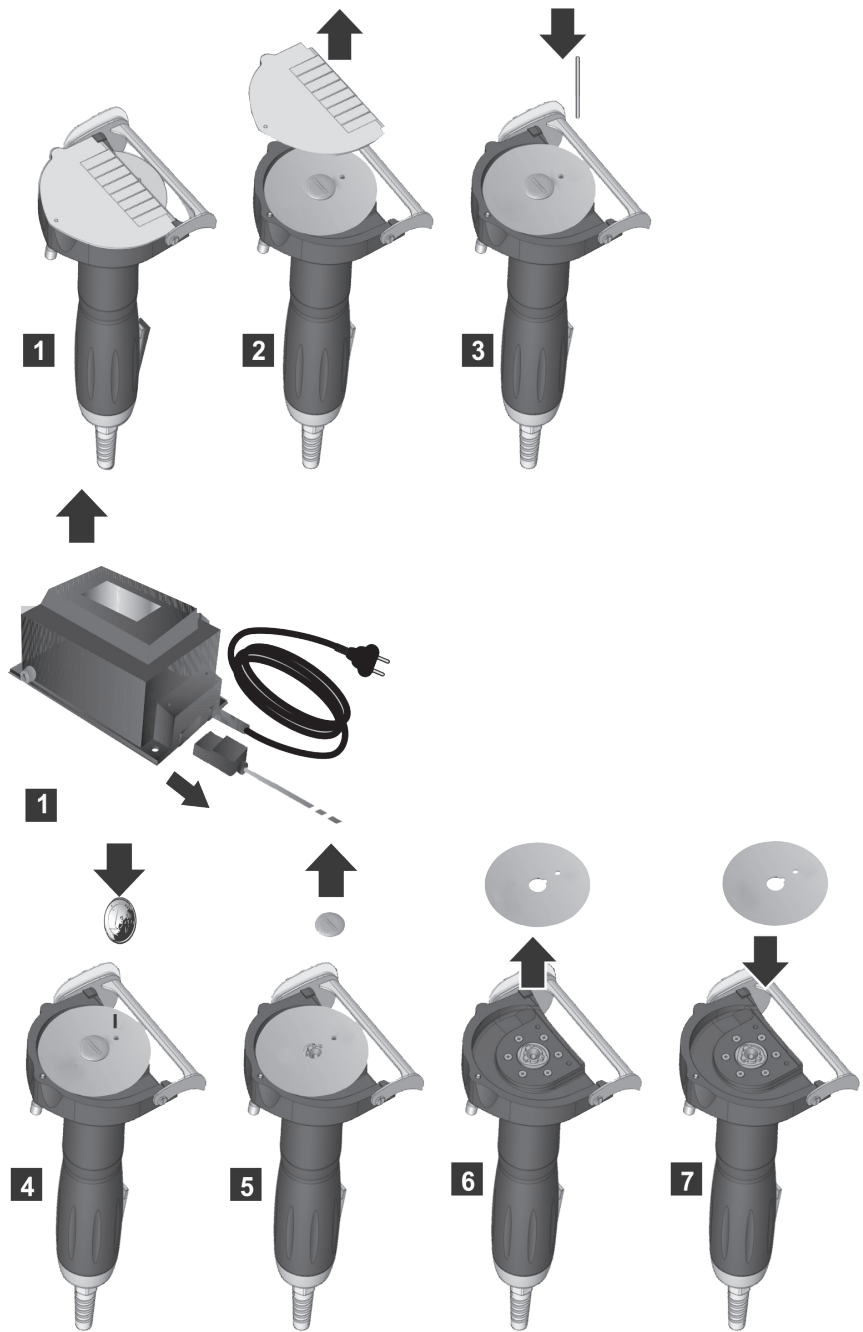
2 Θέστε σε λειτουργία το μαχαίρι και λειάνετε από κάτω με ένα εργαλείο λείανσης με μικρή δύναμη υπό γωνία περί. 15° την εσωτερική εσοχητική πλευρά (σημαντικό!) της στρογγυλής λεπίδας. Συνεχίστε αυτή τη διαδικασία μέχρι να σχηματιστεί περιμετρικά ένα χοντρό γράζι. Μετακινήστε το εργαλείο λείανσης πάνω και κάτω.

3 Μετά τη λείανση της εσωτερικής πλευράς της λεπίδας αφαιρέστε τα γράζια από την εξωτερική πλευρά, πιέζοντας ελαφρά το εργαλείο λείανσης για λίγα δευτερόλεπτα από πάνω στην λεπίδα.

- 4** σωστά ακονισμένη λεπίδα
- 5** λάθος ακονισμένη και επομένως άχρηστη λεπίδα



Φροντίστε για επαρκή προστασία των ματιών σας, δεδομένου ότι κατά τον ακονισμό με το εργαλείο λείανσης ενδέχεται να δημιουργηθούν σπινθήρες. Καθαρίστε μετά από κάθε ακονισμό! Καθαρίστε το εργαλείο λείανσης επιπρόσθετα με απορρυπαντικό πιάτων!



5. MESSER

D

5.2 Messerwechsel

Nach regemäßigen Gebrauch ist selbst bei qualitativ hochwertigen Messern, wie sie bei UYAR-Handschnidegeräten verwendet werden, ein Wechsel notwendig!

- 1 Stellen Sie sicher, dass das Stromzufuhrkabel entfernt ist. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung.
- 2 Bringen Sie das Gerät in Wartungsstellung und lösen Sie den Deckel mit Schnellverschluss.
- 3 Der herausstehende Stift (im Lieferumfang enthalten) muss in die Bohrung des Kreismessers eingreifen, damit eine Verdrehsicherung des Kreismessers gewährleistet ist.
- 4 Lösen Sie die Haltescheibe mittels einer Münze durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.
- 5 Entfernen Sie die Haltescheibe. Jetzt können Sie das Kreismesser entfernen. Hierbei ist Vorsicht geboten, da das Messer scharf ist!
- 6 Legen Sie nun das neue Messer in das Messergehäuse. Achten Sie hierbei darauf, dass das Logo auf der oberen Messerseite sichtbar ist.
- 7 Der Zusammenbau erfolgt wie die Demontage in umgekehrter Reihenfolge.

! Achten Sie unbedingt darauf, vor dem Kreismesserwechsel die Stromzufuhr zu unterbrechen. Netzstecker ziehen!

5. BIÇAK

TR

5.2 Biçağın Değiştirilmesi

UYAR öner bıçakları için kullanılan kaliteli bıçaklar bile düzenli şekilde kullanıldığında bir süre sonra değiştirilebilir!

- 1 Güç besleme kablosunu çıkarın. Ayar sacını son noktaya kadar itin.
- 2 Çıhazı bakım konumuna getirip kapağını çıkarın.
- 3 Biçağın dönmemesi için, pimi (ürün kapağına dahildir) yuvarıkları biçağın değine resimde gösterildiği gibi takın.
- 4 Madeni bir para kullanarak sabitleme diskini sola çevirerek çözün.
- 5 Sabitleme diskini çıkarın. Şimdi yuvarıkları biçağı çıkarabilirsiniz. Dikkatli olun, bıçak keskindir!
- 6 Yeni biçağı bıçak yuvasına yerleştirin. Logo biçağın üst tarafında görünmelidir.
- 7 Montaj için sökme talimatlarını ters sırayla uygulayın.

! Biçağı değiştirmeden önce fişi çekin!

5. BLADE

GB

5.2 Replacement of the blade

Even high quality blades as used in UYAR doner cutters should be replaced after a while when used regularly!

- 1 Remove the power cable. Push the adjustment plate to the max. position.
- 2 Get the product to maintenance mode and remove the cover.
- 3 In order to prevent the blade from rotating, fix the pin (included in the package) into the hole of the round blade as shown in the picture.
- 4 Use a metal coin to loosen the fixing disc by turning it counter-clockwise.
- 5 Remove the fixing disc. Now you can remove the round blade. Mind the sharp blade!
- 6 Place the new blade in the blade compartment. The logo should be visible on the upper side of the blade.
- 7 To re-assemble the cutter, apply the disassembly instructions in reverse order.

! Remove the plug before replacing the blade.

5. CUCHILLAS

E

5.2 Cambio de cuchillas

¡Después de un uso regular se requiere un cambio hasta con cuchillas de alta calidad, como son usadas en los cuchillos eléctricos manuales de UYAR!

- 1 Asegure que el cable de alimentación haya sido retirado. Nueva la lámina de ajuste a la posición máxima.
- 2 Ponga el aparato a la posición de espera y afloje la tapa con el cierre rápido.
- 3 El perno saliente (contenido en el paquete del suministro) tiene que encajar en el barreno de la cuchilla circular, para garantizar la protección contra torsión de la cuchilla circular.
- 4 Afloje el disco sujetador mediante una moneda girando en contra del sentido de las manecillas del reloj.
- 5 Retire el disco sujetador. Ahora puede retirar la cuchilla circular. En esto hay que ser cuidadoso ya que la cuchilla está filosa.
- 6 Coloque ahora la nueva cuchilla en la carcasa del cuchillo. Al hacerlo fíjese que el logotipo sea visible en el lado superior de la cuchilla.
- 7 El ensamble se realiza igual que el desmontaje pero con la secuencia inversa.

! Es sumamente importante interrumpir la alimentación de corriente antes del cambio de la cuchilla. ¡Hay que desconectar la clavija!

5. LAME

I

5.2 Cambio lame

Dopo un uso regolare perfino delle lame d'alta qualità, come quelle che vengono utilizzate per le affettatrici UYAR, necessitano d'essere sostituite!

- 1 Assicurarsi, che sia tolto il cavo d'alimentazione. Mettere la lamiera di regolazione in posizione massima.
- 2 Mettere l'apparecchio in posizione di manutenzione e togliere il coperchio a chiusura rapida.
- 3 Il perno sporgente (compreso nella fornitura) deve ingranare col foro della lama circolare, per garantire che si eviti uno storcimento della lama circolare.
- 4 Allentare il disco di fissaggio con una moneta, girando in senso anti-orario.
- 5 Togliere il disco di fissaggio. Ora si può togliere la lama circolare. Ciò richiede prudenza, perché la lama è tagliente!
- 6 Inserire la lama nuova nella carcassa delle lame. Si prega di stare attenti che il logo sia visibile sulla parte superiore della lama.
- 7 Il montaggio avviene come lo smontaggio ma in senso inverso.

! Bisogna assolutamente fare attenzione ad interrompere l'alimentazione di corrente. Staccare la spina!

5. ΛΕΠΙΔΑ

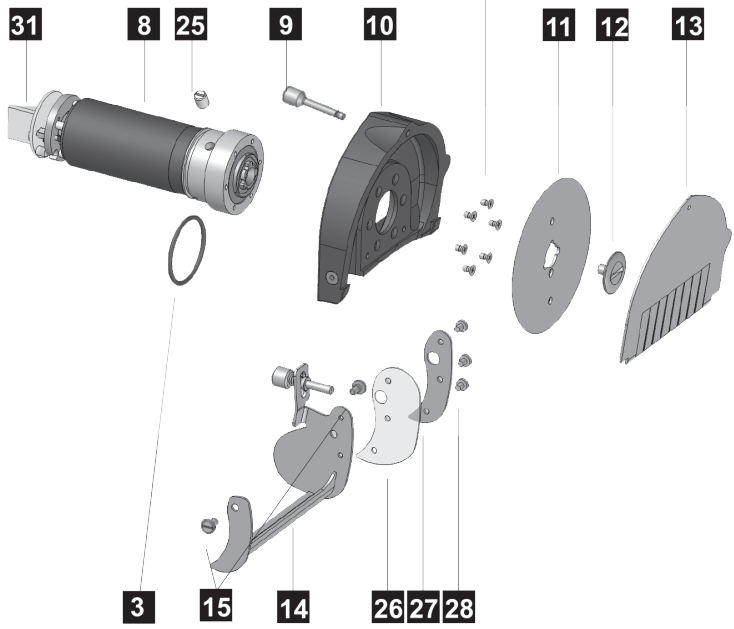
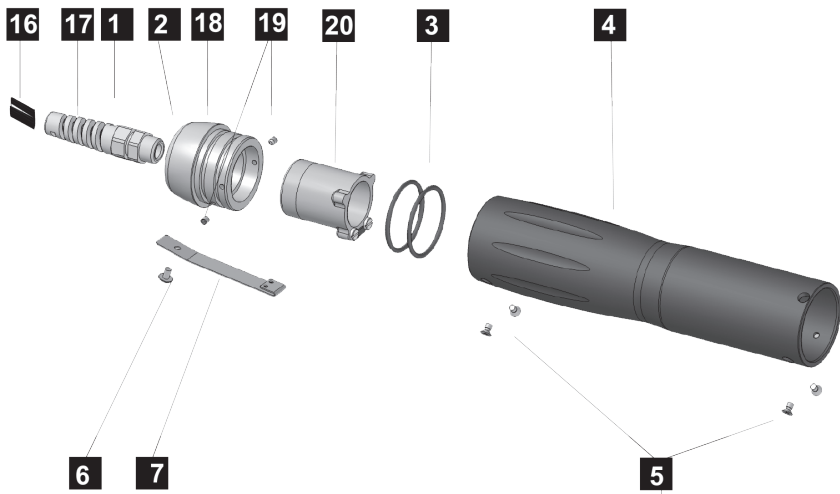
GR

5.2 Αλλαγή λεπίδας

Μετά από τακτική χρήση είναι απαραίτητη ακόμη και στις υψηλές ποιότητας λεπίδες, όπως αυτές που χρησιμοποιούνται στα μαγαζιά της DICK, η αλλαγή της λεπίδας!

- 1 Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος και ότι το προστατευτικό κάλυμμα είναι βιδωμένο στο κάτω άκρο της λαβής. Μετακινήστε το έλασμα ρύθμισης στη μέγιστη θέση.
- 2 Φέρτε το σκευαλί σε θέση συντήρησης και αποσυνδέστε το κατόπι με τον ταχυσυνδεσμό. Φέρτε τώρα το εργαλείο αλλαγής λεπίδων (περικλειθώνεται στη συσκευασία) στη θέση που φαίνεται στην εικόνα.
- 3 Ο πείρος που προέχει πρέπει να μπει στην τρύπα της συρραμλής λεπίδας, ώστε να μην μπορεί να περιστραφεί η λεπίδα.
- 4 Αποκλίστε το δίσκο συγκράτησης με ένα κέρμα, περιστρέφοντας τον αριστερά τροχό.
- 5 Απομακρύνετε το δίσκο συγκράτησης. Τώρα μπορείτε να απομακρύνετε τη συρραμλή λεπίδα. Προσέξτε, διότι η λεπίδα είναι αιχμηρή!
- 6 Τοποθετήστε τώρα την καινούργια λεπίδα στο περίβλημα της λεπίδας. Προσέξτε ώστε το λογότυπο της DICK να είναι ορατό στην επάνω πλευρά της λεπίδας.
- 7 Η συναρμολόγηση γίνεται όπως η αποσυρμαλότητα με την αντίστροφη σειρά.

! Βεβαιωθείτε οπωσδήποτε ότι έχετε διακόψει την τροφοδοσία ρεύματος πριν από την αλλαγή της λεπίδας!



6.1 ZUBEHÖR/ERSATZTEILE

D

1	Netzkabel mit Knickschutz
2	Endstück komplett (mit Schalterblech, etc.)
3	O-Ring ø32
4	Griffsstück
5	Senkschraube M3
6	Schraube M3
7	Schalterblech mit Schallfunktion
8	Motor + Mittelstück komplett
9	Motor + Mittelstück komplett mit WP
10	Deckelbefestigungsschraube
11	Messergehäuse
	Kreismesser glatt SATINVR
	Kreismesser gezahnt SATINVR*
12	Halteschraibe
13	Deckel
14	Verstellblech komplett (mit Verstellschraube, etc.)
15	Halteschraube M3
16	Kabel
17	Knickschutz
18	Endstück
19	Gewindestift für Befestigung Haltebuchse
20	Haltebuchse
25	Verschüttschraube M6
26	Spritzschutzgummi
27	Spritzschutzblech
28	Halteschraube Spritzschutz M3
31	Elektronik (S 120 Plus)
	Elektronik (S 150 Plus)
	Elektronik (S 180 Plus)

* Mögliches Zubehör

6.1 AKSESUARLAR/YEDEK PARÇALAR

TR

1	Kablo ve kordon koruyucusu
2	Arka birim (komple) (Şalter sacı, vb)
3	Keçe ø32
4	Sap birimi
5	Göme başlı vida
6	Vida M3
7	Şalter sacı + Şalter
8	Motor + orta birim (komplet)
9	Motor + orta birim (komplet) yıkama Programlı
9	Kapak tespit vidası
10	Biçak başlığı
11	Yuvarlak bıçak, düz, SATINVR
	Yuvarlak bıçak, dişli, SATINVR*
12	Tespit diski
13	Kapak
14	Ayar sacı (Ayar vidası, vb)
15	Tespit diski M3
16	Kablo
17	Kordon Koruyucusu
18	Arka birim
19	Ara birim için dişli pim
20	Ara birim
25	Vida M6
26	Sıratma koruyucu için lastik
27	Sıratma koruyucu için sac
28	Sıratma koruyucu için tutma vidası M3
31	Elektronik (S 120 Plus)
	Elektronik (S 150 Plus)
	Elektronik (S 180 Plus)

* Opsiyonel

6.1 ACCESSORIES/SPARE PARTS

GB

1	Cable with guard
2	Back unit (complete) (with Switch plate, etc.)
3	Seal ø32
4	Handle unit
5	Allen screw
6	Screw M3
7	Switch plate
8	Motor + central unit (complete)
9	Motor + central unit (complete) with w.p.
9	Cover fixing screw
10	Cutter head
11	Round blade, plain, SATINVR
	Round blade, serrated, SATINVR*
12	Fixing disc
13	Cover
14	Adjustment plate (with Adjustment screw, etc.)
15	Fixing disc M3
16	Cable
17	Guard
18	Back unit
19	Fixing screw for medium unit
20	Medium unit
25	Screw M6
26	Rubber for splash guard
27	Metal plate for splash guard
28	Fixing disc for splash guard
31	Electronic system (S 120 Plus)
	Electronic system (S 150 Plus)
	Electronic system (S 180 Plus)

* Optional

6.1 ACCESORIOS / REFACCIONES

E

1	Cable con protección contra dobleces
2	pieza terminal completa (con lámina de interruptor, etc.)
3	O ring ø32
4	mango
5	tornillo avellanado M3
6	tornillo M3
7	lámina de interruptor
8	motor + pieza intermedia completa
9	motor + pieza intermedia completa
10	tornillo de sujeción de la tapa
10	carcasa del cuchillo
11	cuchilla circular lisa SATINVR
	Cuchilla circular lisa *
12	disco sujetador
13	tapa
14	lámina de ajuste completa (con tornillo de ajuste, etc.)
15	tornillo de fijación M3
16	cable
17	protección contra dobleces
18	pieza terminal
19	Roscado pines
20	tornillo M3
25	tornillo M6
26	salpadora de goma protector
27	metal de goma protector
28	tornillo M3
31	elektronik (S 120 Plus)
	elektronik (S 150 Plus)
	elektronik (S 180 Plus)

* accesorios posibles

6.1 ACCESSORI/PEZZI DI RICAMBIO

I

1	cavo d'alimentazione con protezione pieghe
2	copercchio completo (con interruttore ecc.)
3	anello O ø32
4	maniglia
5	vite di livellamento M3
6	vite M3
7	lamiera interruttore con interruttore
8	motore+ parte centrale completa
9	motore+ parte centrale completa con PL
9	vite per fissare il coperchio
10	carcasa delle lame
11	lama circolare liscia SATINVR
	lama circolare dentata SATINVR*
12	disco di fissaggio
13	copercchio
14	lamiera di regolazione completa (con vite di livellamento, ecc.)
15	vite di fissaggio M3
16	cavo
17	con protezione pieghe
18	copercchio
19	Vite di fissaggio per lo svolgimento di jack
20	di jack
25	vite M6
26	gomma splash guardia
27	metallo splash guardia
28	vite M3 splash guardia
31	elektronik (S 120 Plus)
	elektronik (S 150 Plus)
	elektronik (S 180 Plus)

* accessori possibili

6.1 ΑΞΕΣΟΥΑΡ/ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

GR

1	Προστατευτικό κάλυμμα για φως
2	Ο-ring Ø32
3	Λαβή κομπλέ
4	Φυσίγιο έδρασης κομπλέ
5	Βίδα M3
6	Βίδα σπέρωσης κατακόυ
8	Περιβλήμα λεπίδας
	Περιβλήμα λεπίδας
9	Προφυλακτήρας
10	
11	Στρογγυλή λεπίδα λεία σταντέ
	Στρογγυλή λεπίδα λεία*
	Στρογγυλή λεπίδα οδοντωτή σταντέ*
12	Δίσκος συγκράτησης
13	Καπάκι
14	Ελασμα ρύθμισης
15	Βίδα M3
	Οδηγός
	Βίδα ρύθμισης
	Σύνδεσμος πλευράς κεφαλής

*Πιθανό αξεσουάρ

7. KONTAKT

D

Kundendienst

Tel. +49 (0) 5201 97180-0
Zeit:
Fax +49 (0) 5201 97180-29
E-Mail info@uyarkebab.com
Web www.uyarkebab.com

7. İRTİBAT BİLGİLERİ

TR

Müşteri Servisi

Telefon +49 (0) 5201 97180-0
Çalışma saatleri
Faks +49 (0) 5201 97180-29
E-posta info@uyarkebab.com
İnternet www.uyarkebab.com

7. CONTACT

GB

Customer Service

Telephone +49 (0) 5201 97180-0
Office hours
Fax +49 (0) 5201 97180-29
E-Mail info@uyarkebab.com
Web www.uyarkebab.com

7. CONTACTO

E

Servicio al cliente

Tel. +49 (0) 5201 97180-0
Horario:
Fax +49 (0) 5201 97180-29
E-Mail info@uyarkebab.com
Web www.uyarkebab.com

7. CONTATTO

I

Servizio clienti

Tel. +49 (0) 5201 97180-0
Orario:
Fax +49 (0) 5201 97180-29
E-Mail info@uyarkebab.com
Web www.uyarkebab.com

7. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΪΑ

GR

Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ. +49 (0) 5201 97180-0
Ώρες
Φαξ +49 (0) 5201 97180-29
Email info@uyarkebab.com
Web www.uyarkebab.com

8. ALLGEMEINES

D

8.1 Inhaltliche Änderungen

Inhaltliche Änderungen behalten wir uns vor. Die Firma UYAR haftet für etwaige Fehler in dieser Dokumentation. Eine Haftung für mittelbare Schäden, die im Zusammenhang mit der Lieferung oder dem Gebrauch dieser Dokumentation entstehen, ist ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist.

8.2 Urheberrecht

Das Urheberrecht dieser Bedienungsanleitung verbleibt bei der Firma UYAR. Die Bedienungsanleitung ist nur für die Betreiber/Anwender des Messers bestimmt. Die Gebrauchsanweisung darf weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder unbefugten Dritten zugänglich gemacht werden.

8.3 Rechtliche Bestimmungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das UYAR-Messer darf ausschließlich zum Schneiden von Schichtenfleisch oder Hackfleisch benutzt werden, wobei die Schneidbewegung in vertikaler Richtung von oben nach unten ausgeführt wird. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die regelmäßige Reinigung und Pflege des Gerätes.

Gewährleistung und Haftung

Wenden Sie sich wegen eventueller Garantiesprüche direkt an uns. Die Garantie für das UYAR-Messer nebst Zubehör beinhaltet Material- und Fertigungsfehler für die Dauer von 12 Monaten, gerechnet ab Datum des Lieferens. Die Garantie kann nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

8. GENEL BİLGİLER

TR

8.1 Değişiklikler

Değişiklikler yapma hakkını saklı tutuyoruz. UYAR bu kılavuzda bulunabilecek hatalar için sorumluluk kabul etmez. İlgili konuların buna izin verdiği ölçüde, ürünün veya bu kılavuzun kullanımından kaynaklanabilecek dolaylı hasarlar için sorumluluk kabul etmeyiz.

8.2 Telif Hakkı

Bu kullanım kılavuzunun telif hakkı UYAR'a aittir. Kullanım kılavuzu sadece döner bıçağın kullanıcısı içindir. Kullanım kılavuzunun tamamını veya bazı kısımlarını çoğaltılması, dağıtılması veya yetkili olmayan üçüncü şahıslara verilmesi yasaktır.

8.3 Yasal Hükümler

Öngörülen Kullanım Şekli
UYAR döner bıçağı sadece döner eti veya kıymanın kesilmesi için kullanılmalıdır; kesme işlemi dikey yönde yukarıdan aşağıya doğru gerçekleştirilmelidir. Öngörülen kullanım şekli, cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve gerekli bakım işlemlerinin yapılmasını da kapsar.

Garanti ve Sorumluluk

Garanti vakaları halinde doğrudan bize başvurun. UYAR döner bıçağının ve aksesuarlarının garantisiz, ırsiyenin tarihinden itibaren 12 ay süreyle malzeme ve işçilik hatalarını kapsar. Garantiden yararlanmak için alış fişinin ibraz edilmesi zorunludur.

8. GENERAL INFORMATION

GB

8.1 Changes

Subject to changes of contents UYAR shall not be responsible for any errors in this manual. We will not be responsible for collateral damages possibly caused by the use of this manual to the extent permitted by the relevant legislation.

8.2 Copyright

Copyright of this operating manual belongs to UYAR. This operating manual is intended for the user of doner cutter only. Reproduction, distribution or handover to unauthorised third parties of this operating manual, in whole or in part, are forbidden.

8.3 Legal Provisions

Intended Usage

UYAR doner cutter should only be used for cutting doner meat or minced meat; cutting should be performed vertically, beginning at the upper part towards the lower part. Intended use also includes regular cleaning and maintenance.

Warranty and Responsibility

In the case of any events related to warranty, directly contact us. Warranty of UYAR doner cutter and accessories shall cover material and labor defects during a period of 12 months from the date of purchase. Purchase bill should be submitted in order to benefit from warranty.

8. GENERALIDADES

E

8.1 Modificaciones en el contenido

Nos reservamos el derecho de modificaciones en el contenido. La compañía UYAR no se hace responsable de errores posibles dentro de esta documentación. Queda excluida una garantía para daños indirectos que se generen en relación con el suministro o el uso de esta documentación, siempre y cuando esto sea legalmente permisible.

8.2 Derechos de autor

El derecho de autor de este instructivo de servicio permanece en la compañía UYAR. El instructivo de servicio está destinado únicamente a los operadores / usuarios del cuchillo. El instructivo para el uso no debe ser reproducido, difundido o ser puesto al alcance de terceros no autorizados, ni de forma completa ni parcial.

8.3 Disposiciones legales

Empleo según la disposición

El cuchillo UYAR debe ser empleado exclusivamente para el corte de capas de carne o carne molida, realizando el movimiento de corte en dirección vertical desde arriba hacia abajo. Según la disposición forma parte del empleo también la limpieza regular y el cuidado del aparato.

Garantía y responsabilidad

Con derechos eventuales de garantía dirijase directamente a nosotros. La garantía para el cuchillo UYAR junto con los accesorios abarca fallas de material y de producción por un periodo de 12 meses, contado desde la fecha del comprobante de suministro. La garantía puede ser aprovechada únicamente en relación con el comprobante de compra.

8. INFORMAZIONI GENERALI

I

8.1 Cambiamenti del contenuto

Ci riserviamo di effettuare delle modifiche del contenuto. La ditta UYAR non risponde di eventuali errori nella presente documentazione. La responsabilità per eventuali danni indiretti, concernenti la fornitura o l'uso di questa documentazione, viene esclusa, nel rispetto dei limiti di per quanto sia appoggiato dalla legge.

8.2 Diritto d'autore

Il diritto d'autore di queste istruzioni di servizio rimangono alla ditta UYAR. Le istruzioni di servizio sono riservate agli esercenti/usuarios/applicatori dell'affettatrice. È vietato copiare completamente o in parte le istruzioni per l'uso o di distribuirle a terzi non autorizzati.

8.3 Disposizioni legali

Utilizzo prestabilito

L'affettatrice UYAR può essere utilizzata esclusivamente per tagliare degli strati di carne oppure del tritato, tagliando sempre in modo verticale dall'alto in basso. Il corretto utilizzo prevede dall'utilizzo prestabilito la parte anche la pulizia regolare e manutenzione dell'apparecchio.

Garanzia e responsabilità

Per delle eventuali domande di garanzia vogliate rivolgervi direttamente a noi. La garanzia per l'affettatrice UYAR e peromché gli accessori comprende degli eventuali difetti di materiale e lavorazione per la durata di 12 mesi dalla data della bolletta di consegna. La garanzia è validapuo essere richiesta solo insiemeuntamente alla ricevuta d'acquisto.

8. FENİKA

GR

8.1 Αλλαγές περιεχομένου

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών στο περιεχόμενο. Η εταιρεία UYAR δεν ευθύνεται για πιθανά λάθη στην παρούσα τεκμηρίωση. Αποκλείεται η ευθύνη για άμεσες ζημιές που προκαλούνται σε συνδυασμό με την παράδοση ή τη χρήση αυτής της τεκμηρίωσης, εφόσον επιτρέπεται από το νόμο.

8.2 Πνευματικά δικαιώματα

Τα πνευματικά δικαιώματα για αυτές τις οδηγίες χρήσης παραμένουν στην εταιρεία UYAR. Οι οδηγίες χρήσης προορίζονται μόνο για τον κάτοχο του χεριού που μαχαίριού. Δεν επιτρέπεται η ολική ή μερική δημοσίευση αντιτύπων των οδηγιών χρήσης, η δημοσίευσή τους ή η παροχή πρόσβασης σε αναμμυδία τρίτα πρόσωπα.

8.3 Νομικές διατάξεις, Κατάλληλη χρήση

Το μαχαίρι UYAR επιτρέπεται να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για την κοπή κρέατος σε στρωμας ή κομμένο κρέατος, όπου η κίνηση της κοπής πρέπει να γίνεται κατακόρυφα, από πάνω προς τα κάτω. Στην κατάλληλη χρήση περιλαμβάνεται και ο τακτικός καθαρισμός και η φροντίδα της συσκευής.

Εγγύηση και ευθύνη

Σε περίπτωση οριστικών για παροχή εγγύησης απευθυνθείτε σε εμάς. Η εγγύηση για το μαχαίρι UYAR και τα αξεσουάρ καλύπτει σποχίες υλικού και κατασκευαστικά ελαττώματα για τη διάρκεια 12 μηνών, υπολογιζόμενων από την ημερομηνία παραλαβής. Η εγγύηση μπορεί να ισχύσει μόνο σε συνδυασμό με το παραστατικό αγοράς.

8. ALLGEMEINES

D

Mängel, die unter den Garantieanspruch fallen, werden im Rahmen dieser Garantiebedingungen behoben. Darüber hinaus wird keine Garantie gewährleistet, wenn der Betreiber die Funktionen des Gerätes durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäße Anwendung oder durch Fremdeingriff gefährdet. In diesen Fällen geht die Haftung auf den Betreiber über. Die Garantieleistungen sind auch hinfällig, wenn andere als von uns autorisierte Personen Einstellungen oder Veränderungen vorgenommen haben. Bei gültigem Garantieanspruch leisten wir Reparatur oder Ersatz. Die Wahl darüber, an welchem Ort die Leistung erbracht bzw. zur Verfügung gestellt wird, liegt bei uns. Die vorstehende Garantie besitzt ausschließlichen Charakter und ersetzt sämtliche sonstigen schriftlichen, mündlichen oder indirekten Garantien. Für das Produkt stellt sich den einzigen Anspruch des Käufers und die einzige Haftung unsersseits dar. Wir schließen alle indirekten Garantieversuche, die sich aus der Handhabung des Gerätes ergeben, aus.

Auf keinen Fall übernehmen wir die Haftung für irgendwelche Neben- oder Folgeschäden, welche aus oder in Verbindung mit der Benutzung oder Anwendung des gelieferten Produktes entstehen. Durch vorgenommene Garantiereparaturen verlängert sich nicht die ursprüngliche Garantiezeit des Gerätes.

Während einer Garantiereparatur stellt Firma **UYAR** kein Ersatzgerät zur Verfügung. Für Transportschäden und Verluste, die während der Rücksendung an Firma **UYAR** passieren, haftet der Absender.

Technische Änderungen, die der Produktverbesserung oder dem technischen Fortschritt dienen, behält sich Firma **UYAR** ausdrücklich vor.

8. GENEL BİLGİLER

TR

Garantinin kapsamı dışındaki hatalar burada tarif edilen garanti koşulları çerçevesinde değerlendirilir. Çihazın işlevselliğinin kullanıcının kullanım kılavuzuna göre arızı etmesi, uygunsuz kullanım veya üçüncü şahısların müdahalesi nedeniyle tehlikeye atıldığı durumlarda garanti kapsamının dışındadır. Bu hallerde sorumluluk kullanıcıya aittir. Yetkili olmayan kişilerin yaptıkları ayar veya modifikasyon işlemleri de garantiyi geçersiz kılar. Garantinin kapsamı dışındaki hallerde çihazı onarma veya değiştirme karar bize aittir. Bu hizmetin sağlanacağı yerin seçimi bize aittir. Bu garanti mühtesir olup tüm diğer yazılı, sözlü veya dolaylı garantilerin yerini alır. Ürünle ilgili olarak, bu garanti alıcının tek hakkını ve bizim tek sorumluluğumuzu teşkil eder. Çihazın kullanımından doğabilecek dolaylı garanti talepleri kabul edilmez.

Satılan ürünün kullanımından veya bunlarla ilgili olarak meydana gelebilecek ikinci veya dolaylı zararlar için kesinlikle sorumluluk kabul etmeyiz.

Garanti kapsamında gerçekleştirilen onarım işlemleri çihazın asıl garanti süresini uzatmaz.

UYAR garanti kapsamında gerçekleştirildiği onarım işlemleri sırasında yedek çihaz sağlanmaz. Çihazın **UYAR**'e gönderilmesi sırasında meydana gelen nakliye hasarları ve ziyaden gönderici sorumludur.

UYAR ürünün geliştirilmesi veya teknolojik ilerleme amacıyla teknik değişiklikler yapma hakkını saklı tutar.

8. GENERAL INFORMATION

GB

Damages covered by warranty shall be corrected within the scope of the warranty conditions described herein. Any conditions harming the functionality of the cutter, caused by the disregard of the operating manual, inappropriate use or intervention by third parties shall not be covered by the warranty. In these cases, the user is responsible. Any adjustments or modifications performed by unauthorised persons shall also invalidate the warranty. The decision whether to repair or to exchange damaged products or parts is up to **UYAR**, also the selection of the place where these services shall be performed. This is an exclusive warranty replacing any other written, oral or collateral warranties. This warranty constitutes the sole right of the user and the sole responsibility of **UYAR** related to the product. Collateral warranty claims arising from utilisation of the product shall not be accepted.

We will, under no circumstances, be responsible for any secondary or collateral damages arising from the use of the sold product or in relation to the product.

Repair operations performed within the scope of warranty will not extend the essential warranty period of the product. **UYAR** will not provide another product during the repair operations. The Sender shall be responsible for any possible damage or loss occurring during the transport of the product to **UYAR**.

UYAR reserves the right to undertake technical changes and/or further development of the product for technological innovations.

8. GENERALIDADES

E

Las deficiencias que caen bajo el derecho de garantía serán subsanadas dentro del margen de estas condiciones de garantía. Además la garantía no será aplicable si el usuario pone en peligro la función del aparato haciendo caso omiso a este instructivo de servicio, dando un empleo no conforme a la disposición o permitiendo una intervención ajena. En estos casos la responsabilidad pasará al usuario. Los servicios de garantía serán también nulos si otras personas que las autorizadas por nosotros hayan realizado ajustes o modificaciones. Con un derecho válido a garantía efectuamos la reparación o la sustitución. La cuestión sobre el lugar en el cual será dado el servicio respectivamente puesto a disposición, será decidida por nosotros. La garantía mencionada anteriormente tiene carácter exclusivo y sustituye a todas las demás garantías por escrito, verbales o indirectas. Referente al producto ésta representa el único derecho del comprador y la única responsabilidad por parte nuestra. Excluimos todos los derechos indirectos de garantía que resultan del manejo del aparato.

De ninguna manera asumimos la responsabilidad por algunos daños secundarios o de consecuencia que se generen de o en relación con el empleo o la aplicación del producto suministrado. A causa de reparaciones de garantía no se prolonga el tiempo original de la garantía del aparato.

Durante una reparación de garantía la compañía no pone a disposición un aparato de repuesto. El remitente se hace responsable de daños de transporte y pérdidas que suceden durante el envío a la compañía **UYAR**.

La compañía **UYAR** se reserva el derecho de modificaciones técnicas que sirven al mejoramiento del producto o al progreso técnico.

8. INFORMAZIONI GENERALI

I

Defetti copertelle insufficience che fanno parte della garanzia, vengono riparate nell'ambito delle condizioni di garanzia. Oltre a ciò non si concede nessuna garanzia, se il gestore compromette il funzionamento dell'apparecchio non rispettando queste istruzioni per l'uso, con uso non conforme o intervento di terzi. In questi casi la responsabilità ricade sulva dalla parte del gestore. Inoltre le prestazioni di garanzia scattano, se dalle persone non da noi autorizzate hanno eseguito delle regolazioni o cambiamenti. In caso di garanzia valida provvediamo noi alla riparazione o sostituzione. È a nostra discrezione se a noi decidere la sede autorizzatali quale posto per effettuare l'intervento o a viene messo a disposizione. La garanzia suocitata ha un carattere esclusivo e sostituisce qualsiasi altra garanzia per iscritta o a voce o indiretta. Per il prodotto essa rappresenta l'unico diritto del cliente e l'unica responsabilità da parte nostra. Escludiamo ogni altro diritto indiretto derivante dall'uso del maneggio dell'apparecchio.

In nessun caso ci assumiamo la responsabilità per qualsiasi danno collaterale o consequenziale; seguito, derivante dall'uso non corretto o utilizzo del prodotto fornito. Delle Riparazioni di garanzia effettuate non prolungano la durata originaria della garanzia per l'apparecchio. Durante la riparazione di garanzia la ditta **UYAR** non mette a disposizione un apparecchio di sostituzione. Eventuali danni di trasporto o perdite, che accadono durante la spedizione alla **UYAR**, sono a carico del mittente.

La ditta **UYAR** si riserva esplicitamente delle modifiche tecniche che possano servire al miglioramento del prodotto o allo sviluppo tecnico.

8. ΓΕΝΙΚΑ

GR

Ελαττώματα που εμπίπτουν στην εγγύηση, αποκαθίστανται στα πλαίσια των παρόντων όρων της εγγύησης. Πέραν αυτού, δεν παρέχεται εγγύηση, εάν ο χρήστης θέσει σε κίνδυνο τις λειτουργίες της συσκευής λόγω μη τήρησης των παρόντων οδηγιών χρήσης, ακατάλληλη χρήση ή ψήν επέμβαση. Σε αυτές τις περιπτώσεις η ευθύνη μεταφέρεται στον κλάστο. Η εγγύηση φέρει επίσης, όταν έχουν πραγματοποιηθεί ρυθμίσεις ή τροποποιήσεις από άτομα μη εξουσιοδοτημένα από μας. Σε περίπτωση που ισχύει η εγγύηση, παρέχουμε επισκευή ή αντικατάσταση. Η επιλογή σε ποιο σημείο θα πραγματοποιηθεί η υπηρεσία ανήκει σε εμάς. Η πορεία εγγύησης είναι αποκλειστική και δεν υποκαθίστα πιθανές άλλες γραπτές, προφορικές ή έμμεσες εγγυήσεις. Για το προϊόν αποστέλλει η μοναδική οδύνη του αναρτητή και η μοναδική οδύνη εκ μέρους μας. Αποκλείουμε όλες τις έμμεσες οδύσεις για παροχή εγγύησης, οι οποίες προκύπτουν από το χειρισμό της συσκευής. Σε καμία περίπτωση δεν αναλαμβάνουμε ευθύνη για οεσδήποτε δευτερογενείς ή επακόλουθες ζημιές, που προκύπτουν από ή σε συνδυασμό με τη χρήση ή την εφαρμογή του παρεχόμενου προϊόντος.

Από επισκευή στα πλαίσια της εγγύησης δεν παρατείνεται ο αρχικός χρόνος εγγύησης της συσκευής.

Κατά τη διάρκεια μιας επισκευής κατά τη εγγύηση, η εταιρεία **UYAR** σας διαθέτει εφεδρικό σκεύη, που προκύπτουν από τη μεταφορά και απολύσεις, που συμβαίνουν κατά την επιστροφή του προϊόντος στην εταιρεία **UYAR**, ευθύνητα αποστέλλει. Η εταιρεία **UYAR** διατηρεί το δικαίωμα τεχνικών τροποποιήσεων, που χρησιμοποιούν στα βελτίωση του προϊόντος ή την τεχνολογική εξέλιξη.

8. ALLGEMEINES

D

Rücksendung und Abwicklung

Jeder Garantieanspruch muss während der Garantiezeit geltend gemacht werden und rechtzeitig bei uns eingehen.

Falls ein Produkt zur Reparatur und/oder zur Einstellung eingesandt werden muss, ist zuvor unsere Einwilligung erforderlich. Jegliches zur Prüfung und/oder zur Garantiereparatur eingesandtes Material sollte für das von uns angegebene Transportmittel versichert sein.

Sollte ein Garantiefall vorliegen, geben Sie bitte die Seriennummer des Messers an. Die allgemeine Verantwortung für die Bestimmung von Ursache und Natur eines Fehlers und die endgültige Entscheidung hierüber liegt in jedem Fall ausschließlich bei uns.

8. GENEL BİLGİLER

TR

Geri Gönderme ve Garanti Prosedürü

Garanti talepleri garanti süresince vaktinde gerçekleştirilmeli ve şirketimize vaktinde ulaşmalı.

Bir ürünün onarım ve/veya ayar için bize gönderilmesi gerekiyorsa, önce onayımız alınmalı. Kontrol ve/veya garanti kapsamında onarım için bize gönderilen tüm malzemeler belirttiğimiz nakliye yöntemi için sigortalı olmalı.

Bir garanti vakası meydana geldiği takdirde lütfen döner bıçağın seri numarasını belirtin. Hataların nedeni ve türünün saptanmasıyla ilgili genel yetki ve bununla ilgili son karar her durumda sadece bize aittir.

8. GENERAL INFORMATION

GB

Return and Warranty Procedure

Warranty claims should be made during the warranty period and arrive at our company in time. Products required to be returned to us for repair and/or adjustment purposes, need our prior approval. All materials returned to us for control and/or repair purposes within the scope of warranty should be insured according to the means of transport prescribed by UYAR.

For any warranty claims, please indicate the serial number of your donor cutter. The General responsibility as well as the final determination of reason and type of occurred damages shall in any case belong to UYAR.

8. GENERALIDADES

E

Reenvío y ejecución

Cada derecho a garantía tiene que ser hecho válido durante el tiempo de garantía y tiene que ingresar a tiempo con nosotros.

En caso que un producto tiene que ser enviado para su reparación y / o ajuste, se requiere previamente de nuestro consentimiento. Cualquier material enviado para la revisión y / o la reparación dentro de la garantía deberá ser asegurado para el medio de transporte indicado por nosotros.

Al presentarse un caso de garantía indique por favor el número de serie del cuchillo (ver páginas 8/9). La responsabilidad general para la determinación de la causa y la naturaleza de una falla y la decisión definitiva sobre será en cualquier caso exclusivamente nuestra.

8. INFORMAZIONI GENERALI

I

Rispedizione ed esecuzione

Ogni richiesta di garanzia deve essere fatta valere durante il periodo di garanzia, pervenendoci per tempo.

Se un prodotto dovesse essere spedito per la riparazione e/o regolazione, allora occorre il nostro permesso in anticipo. Qualsiasi materiale spedito per controllo e/o riparazione in garanzia deve essere assicurato per il mezzo di trasporto da noi indicato.

Qualora si trattasse di un caso di garanzia, allora si prega di indicare il numero di serie dell'alfabetrice. Ci riserviamo il diritto in esclusiva di assumere la responsabilità per la determinazione di motivo e natura del difetto e di prenderne la decisione definitiva al riguardo.

8. ΓΕΝΙΚΑ

GR

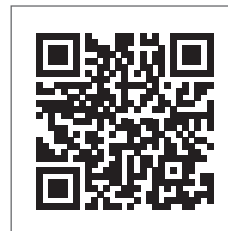
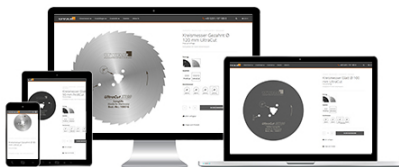
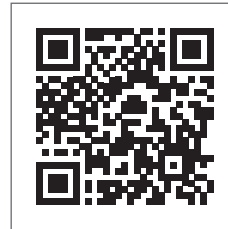
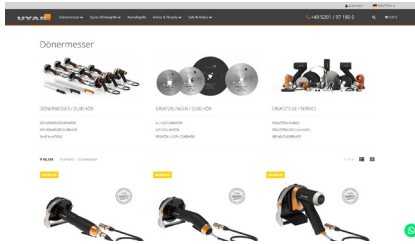
Επιστροφή και διακτεράωση

Κάθε αίτηση για παροχή εγγύησης πρέπει να καταγράφεται κατά της διάρκειας ισχύος της εγγύησης και να μας γνωστοποιείται έγκαιρα.

Εάν κάποιο προϊόν πρέπει να αποσταλεί για επισκευή και/ή ρύθμιση, πρέπει προηγουμένως να ζητήσετε τη σύμφωνη γνώμη μας. Όλα τα υλικά που αποστέλλονται για έλεγχο και/ή επισκευή στα πλαίσια της εγγύησης πρέπει να είναι ασφαλισμένα για το μεταφορικό μέσο που σας έχουμε αναφέρει.

Εάν υπάρχει περίπτωση εγγύησης, αναφέρετε τον αριθμό σειράς του μηχανορίου.

Η γενική ευθύνη για τον προσδιορισμό της αιτίας και της φύσης κάποιου ελαττώματος και η οριστική απόφαση σχετικά με αυτό βαρύνει σε κάθε περίπτωση αποκλειστικά εμάς.



UYAR GmbH & Co. KG
Carl-Bosch-Straße 6
33790 Halle (Westf.)
Germany

Fon: +49 (0) 5201 / 97180- 0
Fax: +49 (0) 5201 / 97180- 29
E-Mail: info@uyarkebab.com
Internet: www.uyarkebab.com