



S 120 plus EcoLine  
S 150 plus ProfiLine  
S 180 plus PremiumLine  
P180 Competition  
D190 Competition  
T3120 Competition  
S180+ Premium  
S280+ Premium  
S3100+ Premium  
iCut-190 Performance  
iCut-290 Performance  
iCut-3120 Performance

**EN** Operation Manual  
**DE** Bedienungsanleitung  
**TR** Kullanma Kılavuzu







## Content

Notes on symbols and labels	5
Preface	6
Illustration of the EC declaration of conformity	7
<b>1. Introduction</b>	<b>8</b>
1.1 Scope of delivery	8
1.2 Liability	9
1.3 Warranty	9
<b>2. Security</b>	<b>11</b>
<b>3. Description of the kebab knife</b>	<b>11</b>
3.1 Intended Use	11
3.2 Foreseeable misuse	12
3.3 Structure of the kebab knife	13
3.4 Technical specifications	13
<b>4. Operating</b>	<b>15</b>
4.1 Installation	15
4.2 Service	16
4.3 Cleaning / hygiene	18
<b>5. Maintenance and repair</b>	<b>20</b>
5.1 Sharpen a knife	20
5.2 Change the blade	22
5.3 Inject grease	25
<b>6. Deactivate</b>	<b>26</b>
<b>7. Destruction</b>	<b>27</b>
<b>8. Replacement and spare parts</b>	<b>27</b>

### Notes on symbols and labels

The safety instructions are structured as follows in the operating instructions:

	<b>DANGER</b> This hazard warning indicates an <b>imminently</b> dangerous situation which will result in <b>death</b> or <b>serious injuries</b> if the safety measures are not followed.
	<b>WARNING</b> This danger notice indicates a <b>possibly</b> dangerous situation which <b>can</b> lead to <b>death</b> or <b>serious injuries</b> if the safety measures are not followed.
	<b>ATTENTION</b> This hazard warning indicates a <b>possibly</b> dangerous situation which <b>can</b> lead to <b>minor</b> or <b>light injuries</b> if the safety measures are not followed.
	<b>NOTE</b> This notice indicates <b>possible property damage</b> or <b>a process of special interest / importance</b> which can occur if the safety measures are not followed.

## Preface

EN



### NOTE

Read these operating instructions carefully so that you acquire a thorough knowledge of the kebab knife and its operation and maintenance.

Only operate this device in accordance with these instructions in order to avoid personal injury and property damage.

Do not operate this device based on guesswork. Have the instruction manual available at the place of use of the kebab knife and consult it if you have any doubts about the performance of any procedure.

## Customer service

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

Tel.: +49 (0) 5201 / 97 180 - 0  
Fax: +49 (0) 5201 / 97 180 - 29  
E-Mail: [info@uyarkebab.com](mailto:info@uyarkebab.com)  
Internet: [www.uyarkebab.com](http://www.uyarkebab.com)

## User guide

© 2022 from UYAR GmbH & Co. KG

### Copyright of the operating instructions

The copyright to these operating instructions remains with UYAR GmbH & Co. KG.

These operating instructions are intended for the operating personnel. It contains regulations and drawings of a technical nature, which may not be reproduced, distributed or used without authorization for competition purposes or communicated to others, neither in part nor in full.

## Illustration of the EC declaration of conformity

## EC declaration of conformity

In terms of the Machinery Directive 2006/42 / EC, Appendix II A

The company hereby declares

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



that the

Kebab knife  
Type: P1 / D1 / T3 / S1 / S2 / S3 / iCut-1 / iCut-2 / iCut-3  
Variant: Competition / Performance / Premium  
Typ: S120 plus / S 150 plus / S 180 plus  
Variante: EcoLine / ProfiLine / PremiumLine

is a machine within the meaning of the Machinery Directive and that it complies with the following relevant provisions:

**Machinery Directive 2006/42 / EC, Low Voltage Directive 2014/35 / EU, EMC Directive 2014/30 / EU**

The following European harmonized standards were used \*:

EN ISO 12100	2010; Machine safety - General principles for design - Risk assessment and risk reduction
EN ISO 13857	2008; Safety of machines - safety distances against that Reaching hazardous areas with the upper and lower limbs
EN ISO 14120	2015; Machine safety - Separating protective devices - General requirements for the design and construction of fixed and movable guards
EN 60204-1	2006; Machine safety - Electrical equipment of machines
EN 60950-1	2006 + A11: 2009 + A1: 2010 + A12: 2011 + A2: 2013; Information technology equipment - Security - Part 1: General requirements

This declaration of conformity expires if significant changes are made to the entire system or to parts of the system without the manufacturer's written permission.

\* With regard to the standards applied by sub-suppliers, see their separate EC declarations of conformity or installation

Name / address of the EC documentation officer:

Ali Ufuk Uyar

Managing Director

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

Name

Function in the company

Address

Place, date: Halle(Wst.), August, 2022

Managing Director:

Name/Signature

## 1. Introduction

The operating instructions should make it easier for you to get to know the kebab knife, to operate it safely, to use its intended uses and to increase the service life of the kebab knife.

The operating instructions must be read and used by everyone who works with the kebab knife, e.g. B. for the purpose

- Installation,
- Operating,
- Service & Maintenance,
- Decommissioning and
- Destruction.

### 1.1 Scope of delivery

The following components are included in the scope of delivery of this product:

- 1x hand cutting device

which was acquired

Models: S 120 plus, S 150 plus, S 180 plus, P180, D190, T3120, S180+, S280+, S3100+,  
iCut-190, iCut-290, iCut-3120

(S 120 plus, S 150 plus, S 180 plus, P180, D190, S180+, iCut-190 = modular cable connection  
between knife and power supply)

- Power adapter
- Circular knife(Proficut(2x) / UltraCut(2x))
- Grinding tool
- Fat syringe
- Locking pin for knife change
- User guide

## English

---

The following can also be purchased as accessories:

- Grinding tool
- Stainless steel storage tray
- Repair kit
- Blade (smooth) with blade diameters of 80 mm and 90 mm
- Blade (serrated) with blade diameters of 80 mm and 90 mm
- Blade (finely toothed) with blade diameters of 80 mm and 90 mm
- Blade (smooth) with blade diameters of 100 mm and 120 mm
- Blade (serrated) with blade diameters of 100 mm and 120 mm
- Blade (finely toothed) with blade diameters of 100 mm and 120 mm

### 1.2 Liability

The rectification of defects may only be carried out by the manufacturer's skilled personnel.

The manufacturer's liability is limited to damage that occurs when the device is used as intended.

#### Violations

- against safety instructions
- against the references to particular dangers
- against the prohibition of unauthorized modifications and changes and
- against the use of components not approved by the manufacturer

exclude the manufacturer's liability for consequences. In these cases liability is transferred to the operator.

### 1.3 Warranty

Damage caused by improper handling is not subject to ours Warranty.

#### Warranty provisions

All defects in the Uyar kebab knife are covered by the warranty, provided that these defects are present can be proven to be due to material or manufacturing defects.





**NOTE**

All defects in the Uyar kebab knife are covered by the warranty, provided that these defects can be proven to be due to material or manufacturing defects.

1. The warranty is not transferable.
2. If your complaint is justified, you will receive the spare parts or repairs free of charge for a period of 24 months from delivery. The supplier is your specialist dealer.
3. The warranty for the kebab knife or individual parts expires if:
  - Someone maintains and cares for the kebab knife differently from what we specified
  - Parts are mounted on the kebab knife that are not original or that have not been approved by the manufacturer
  - someone uses the kebab knife improperly or deliberately damages it

**Excluded from the warranty**

The warranty and any general product liability expire if

- the operating instructions are not followed
- Repairs and maintenance are carried out improperly
- Technical changes and additions to the kebab knife are made

The following are also excluded from the warranty:

- Damage caused by misuse, overloading or overuse
- Damage caused by cleaning agents
- Defective parts due to willful damage, breakage e.g. B. by case

Wearing parts are also excluded from the warranty.


## 2. Security

The kebab knife is built according to the latest technology and is safe to operate. Nevertheless, when using them, dangers for the user or third parties can arise, especially in the event of improper or improper use.

	<b>WARNING</b> Never remove safety devices or disable them by modifying the kebab knife! If safety devices have to be dismantled during maintenance or repairs, the safety devices must be reinstalled immediately after the work has been completed. Faults that can impair safety must be eliminated immediately!
	<b>DANGER</b> There is a risk of death from electric shock if you work improperly on live components!
	<b>WARNING</b> There is a risk of cuts. Under no circumstances should you touch the rotating blade. Before starting maintenance and repair work, disconnect the device from the power supply! Keep the knife out of the reach of children and pets!
	<b>ATTENTION</b> There is a risk of injury from stumbling on the connection cables.

## 3. Description of the kebab knife

### 3.1 Intended Use

	<b>WARNING</b> The kebab knife is only to be used in accordance with its intended use and in a perfectly safe condition! The operational safety of the kebab knife is only guaranteed if it is used as intended!
---	--


The kebab knife is a hand-held machine tool in different versions and is used exclusively for cutting pieces of meat in a flexibly adjustable width. The cutting movement is carried out in the vertical direction from top to bottom:

The product is intended for use in the catering sector. It consists of a rotating blade that is driven by a speed-controlled DC motor. The only operating element for the user is a button or lever via which the knife is only set in motion as long as the button or lever is actuated.

A power supply unit is used for the energy supply, which converts the house mains voltage 230 V AC / 50 Hz into 22/26 V DC.

Intended use also includes regular cleaning and care of the device, see Chapter „4.3 Cleaning / Hygiene“


**Any other use or use going beyond that is considered misuse and is not intended. The manufacturer is not liable for any resulting damage; the user bears the sole risk.**

	<p><b>WARNING</b></p>
	<p>The kebab knife is not suitable for wet and outdoor areas or for environments in which the occurrence of flammable / explosive gases or vapors is to be expected! Please be sure to observe the chapter „2 Safety“</p>

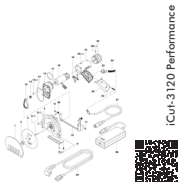
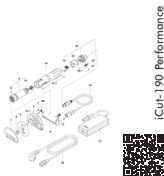
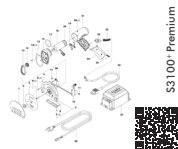
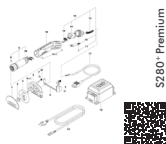
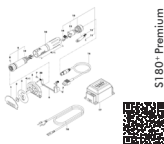
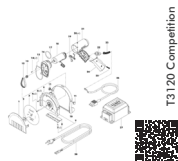
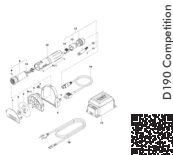
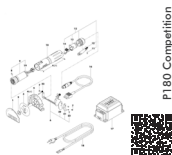
In the event of unauthorized changes to the kebab knife, product liability and the manufacturer's liability for any resulting damage are void.

### 3.2 Foreseeable misuse

The user bears sole responsibility for damage resulting from improper use and failure to observe the information in these operating instructions. The manufacturer assumes no liability.

	<p><b>WARNING</b></p>
	<p>In the event of incorrect use, dangers can arise! The following situations in particular are considered to be foreseeable misuse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Persons can remove the protective cover (parts of the housing) and then put the knife into operation.</li> <li>■ People can disregard the technical specifications of the knife.</li> <li>■ Persons can cut the wrong materials and under certain circumstances damage the knife.</li> <li>■ People can carry out maintenance / repair work even though the knife has not been de-energized beforehand (power supply not interrupted).</li> <li>■ People cannot fasten components sufficiently and then operate the knife (blade comes loose).</li> </ul>

## 3.3 Structure of the kebab knife



## 3.4 Technical specifications

Designation:

Kebab knife

Types / classes:

S120/150/180 plus (straight handle)  
iCut-1, S180+, P180, D190 (straight handle)  
iCut-2, S280+ (angled handle)  
iCut-3, S3100+, T3120 (Pistol grip)

Variants:	S 120 plus EcoLine S 150 plus ProfiLine S 180 plus PremiumLine P180 Competition D190 Competition T3120 Competition S180+ Premium S280+ Premium S3100+ Premium iCut-190 Performance iCut-290 Performance iCut-3120 Performance
-----------	--

Construction year:	from 2022
Use:	commercial catering
max. noise level:	< 80 dB (A)

## Electrics

### Electronic power pack 22 V

Mains connection:	100-240V / 50/60 Hz 1.9AMax
Output voltage:	22 V DC 6A
Protection class:	II

### Electronic power pack 26 V

Mains connection:	100-240V / 50/60 Hz 1.9AMax
Output voltage:	26 V DC 5.1A
Protection class:	II

### Transformer power pack 22 V


Mains connection:	230V / 50/60 Hz
Thermal switch:	110 C
Fuse:	M 1,00 A
Output voltage:	94 W / 22 V DC 4,25 A
Protection class:	II


### Transformer power pack 26 V

Mains connection:	230V / 50/60 Hz
Thermal switch:	110 C
Fuse:	M 1,00 A
Output voltage:	94 W / 26 V DC 3,6 A
Protection class:	II


### 4. Operating


To ensure that the kebab knife is operated safely, please note the following safety instructions:


	<b>DANGER</b>
	<p>There is a risk of death from electric shock if you work improperly on live components! The housing of the kebab knife, especially the lid, must not be opened, removed or damaged. During all work on the kebab knife (insert the blade, etc.), the device connection cable must be disconnected from the power supply!</p>

	<b>NOTE</b>
	<p>When using the kebab knife for the first time, watch out for any unusual noises. If this is the case, take the device out of operation and contact customer service.</p>

#### 4.1 Installation

	<b>NOTE</b>
	<p>Only use components approved by the manufacturer, as otherwise the device may be damaged!</p>

	<b>WARNING</b>
	<p>Select a suitable location for the power supply unit near where the kebab knife is to be used. Do not expose the power adapter to direct heat or moisture.</p>

	<b>WARNING</b>
	<p>Make sure that there are no tripping hazards when laying the cables and that all cables of the device are not kinked, crushed or stripped.</p>

1. First connect the device connection cable to the power supply unit.



Connect the device connection cable to the power supply unit

2. Connect the cable with the plug to the power supply unit.



Connect the cable to the power supply unit

3. Connect the cable with the XLR plug to the kebab knife.



Connect the XLR cable to the kebab knife

4. Insert the plug of the device connection cable into a socket. The doner knife is now ready for use.

## 4.2 Service

1. Use the adjusting screw to set the slice thickness of the meat. You can specify this steplessly from the adjustment plate to the blade.



Set the section thickness

## English

2. Hold down the push button or switch lever of the kebab knife. The blade starts up.



Switch on the kebab knife



### WARNING

There is a risk of cuts. Under no circumstances should you touch the rotating blade.  
Keep the knife out of the reach of children and pets!



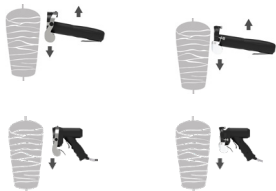
### NOTE

There is a risk of splashing when pressing the push button or switch lever! The rotating blade can cause any fat or water that has accumulated to spatter.

Therefore, when starting the blade, make sure that you hold the kebab knife down towards the steel plate (drip pan), as shown in the illustration.



3. Now, with the button or lever pressed, cut along the meat skewer from top to bottom.



Cut meat




### NOTE


When cutting the meat, make sure that the knife and the steel plate (drip pan) do not touch.




4. Release the button or lever to switch off the rotating knife again.

	<b>WARNING</b>
	<p>There is a risk of cuts. The rotating blade continues to run. Hold it in your hand until the blade has come to a complete stop.</p>

### 4.3 Cleaning / hygiene

	<b>NOTE</b>
	<p>Always pay attention to hygiene when using the kebab knife! Regular cleaning is essential. To do this, place two cleaning containers near your workplace. This ensures that you can clean the device between your work steps. Fill a container with warm water and add standard washing-up liquid. Fill the second container with cold, clear water.</p>

	<b>WARNING</b>
	<p>Only commercially available detergent or clear water may be used for cleaning. Do not use any solvents (e.g. alcohol or the like).</p>

1. Fill a container with warm water and washing-up liquid, then place the device upside down (with the blade facing down) in the container.

Cleaning position



Start cleaning mode



2. Operate the push button or switch lever.



### WARNING

There is a risk of cuts. Under no circumstances should you touch the rotating blade. Keep the knife out of the reach of children and pets!



### NOTE

#### Only with Performance (iCut-1 and iCut-2):

Your kebab knife will now clean itself. The cleaning program runs for about half a minute.

The program can be terminated at any time by removing the device and pressing the switch lever again.

After the preset cleaning time has elapsed, the device switches itself off automatically.

3. Now repeat points 1 and 2 with clear water. This process is necessary to remove detergent residue.

4. When restarting the device, make sure that the cover is attached. Put the device down for a short time to drain it off, then continue as described in chapter „4.2 Operation“ (p. 14).



Recommissioning after cleaning



### NOTE

You can use the lid and for thorough cleaning - if necessary - remove the blade as well.

1. To do this, first pull the device connection cable from the mains.
2. Then remove the cover.
3. Now remove the blade if necessary.

Always make sure that you or other people or pets do not come into contact with the blade.  
Do not expose the device to high heat!

## 5. Maintenance and repair

The service life of the kebab knife depends on the intended use and compliance with regular maintenance intervals.



### WARNING

Failure to follow safety measures can result in severe personal injury and property damage or consequential damage.



### DANGER

There is a risk of death from electric shock! Maintenance work on electrical connections or on electrical components of the device may only be carried out by qualified electricians.  
Keep children and pets away from electrical components!



### WARNING

The cover and the housing of the handset and the power supply unit must not be opened, removed or damaged.  
Failure to observe can lead to injuries!

Work to be performed	interval
Cleaning	Regularly (as required)
Inject grease	at least every 4 months (3 times a year)
Visual inspection for damage (cables, housing, etc.)	Regularly (before each use)

### 5.1 Sharpen a knife

In order to ensure that the kebab knife works properly in the long term, the blade must be sharpened regularly. The point of grinding is when the meat begins to tear easily when being cut. To do this, proceed as follows:

1. Hold the kebab knife securely in your hand in an upright position.

## English

2. Set the adjustment plate to the maximum position in the direction of the arrow, see chapter „4.2 Operation“




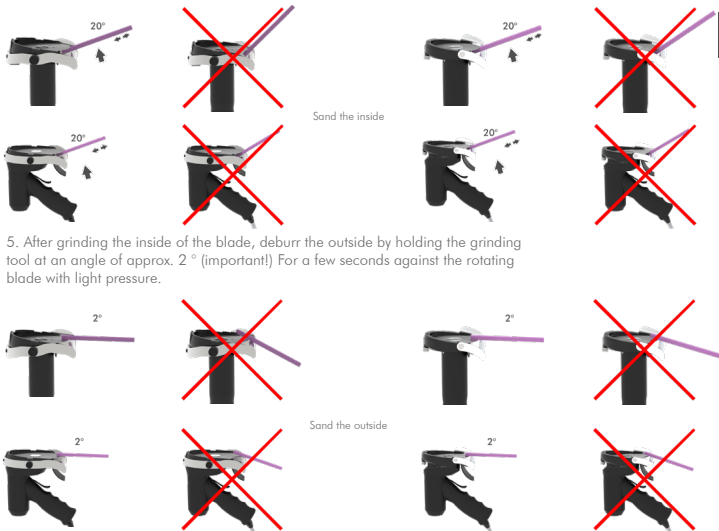
Adjust the adjustment plate

3. Switch on the device by holding down the button or lever.

	<b>WARNING</b> There is a risk of cuts. Under no circumstances should you touch the rotating blade. Keep the knife out of the reach of children and pets!
	

4. Use the grinding tool to sharpen from below with little force at an angle of approx. 20 ° (important!) the beveled inside of the rotating blade. Continue this process until there is a minimal burr all around. Move the grinding tool back and forth.

	<b>WARNING</b> Flying sparks can occur when grinding with the sharpening tool. There is a risk of injury to the eyes. Ensure that your eyes are adequately protected by e.g. B. wear protective goggles!
---	---



5. After grinding the inside of the blade, deburr the outside by holding the grinding tool at an angle of approx. 2° (important!) For a few seconds against the rotating blade with light pressure.



#### NOTE

After each sharpening, clean the kebab knife and the grinding tool separately with detergent.

## 5.2 Change the blade

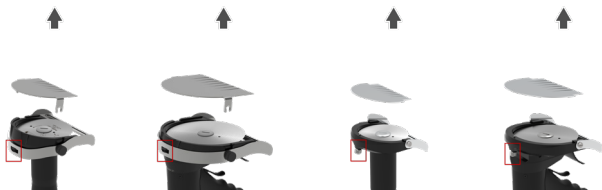


#### WARNING

There is a risk of cuts. Under no circumstances should you touch the rotating blade.  
Before starting maintenance and repair work, disconnect the device from the power supply!  
Keep the knife out of the reach of children and pets!

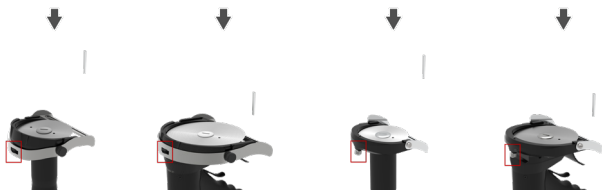
## English

1. Disconnect the kebab knife from the power supply.
2. Set the adjustment plate to the maximum position, see chapter „4.2 Operation“
3. Bring the device into the maintenance position and loosen the cover using the quick-release screw.



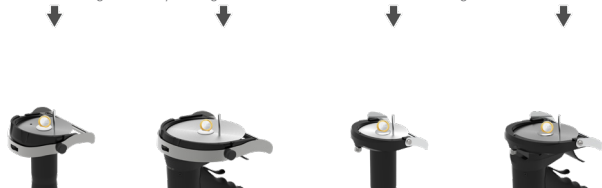
Loosen the cover fastening screw

4. Insert the locking pin (included in the scope of delivery) into the hole in the blade and then turn the blade until the locking pin sinks into the hole in the housing. Turning the blade should no longer be possible.



Remove the blade

5. Loosen the retaining washer by turning it counterclockwise. You can do this e.g. B. use a coin.



Insert the locking pin

6. Remove the retaining washer.



Loosen the retaining washer

7. Now carefully remove the blade from the knife housing.



Remove the retaining washer



**WARNING**

The blade is sharp and there is a risk of cuts.

8. Now place the new blade in the knife housing.



Insert the blade



### NOTE

Make sure that the logo is visible on the upper side of the blade. The blade must sit properly in the holder.

9. The assembly is now carried out in reverse order to the disassembly.

### 5.3 Inject grease

The kebab knife must be regularly refilled with grease (a grease syringe included). The regularity depends on the duration of use. Top up with grease at least every 4 months (3 times a year).



### NOTE

Use only food-grade OKS 472 low-temperature grease for relubrication.

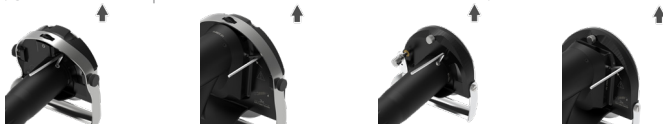


### NOTE

We would like to point out that watertightness cannot be ensured if there is insufficient lubrication and we cannot accept any liability for any consequential damage caused by water penetration.

The following procedure is necessary for refilling the grease:

1. Unscrew the threaded pin of the lubrication with a screwdriver and remove it.



Unscrew the threaded pin



2. Use a fat syringe to inject the fat into the opening.



Inject grease

3. Carefully screw the threaded pin back into the opening.



Insert the set screw



**NOTE**

Make sure that you do not overtighten the threaded pin!

**6. Deactivate**

When decommissioning, the device connection cable must be disconnected from the power supply.



**DANGER**

There is a risk of death from electric shock!  
Work on electrical equipment may only be carried out by authorized electricians!

### 7. Destruction

If the kebab knife is finally put out of operation, the applicable laws and regulations for disposal must be observed and complied with.

It makes sense to check which materials can be recycled and then to do so.



The kebab knife contains components that must not end up in the household waste and must be disposed of as hazardous waste.

### 8. Replacement and spare parts

For the procurement of spare and wear parts, please contact your dealer or the manufacturer's customer service department (for contact details, see chapter „Foreword“ on.


Any spare parts used must be approved by the manufacturer. This is only guaranteed with original spare parts from the respectively valid spare parts list.

# Inhalt

Hinweise zu Symbolen und Kennzeichnungen	29
Vorwort	30
Abbildung der EG-Konformitätserklärung	31
<b>1. Einleitung</b>	<b>32</b>
1.1 Lieferumfang	32
1.2 Haltung	33
1.3 Gewährleistung	33
<b>2. Sicherheit</b>	<b>35</b>
<b>3. Beschreibung des Dönermessers</b>	<b>35</b>
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	35
3.2 Vorhersehbare Fehlanwendung	36
3.3 Aufbau des Dönermessers	37
3.4 Technische Daten	37
<b>4. Betrieb</b>	<b>39</b>
4.1 Inbetriebnahme	39
4.2 Bedienung	40
4.3 Reinigung / Hygiene	42
<b>5. Wartung und Instandhaltung</b>	<b>44</b>
5.1 Messer schärfen	44
5.2 Klinge wechseln	46
5.3 Fett nachspritzen	49
<b>6. Außerbetriebnahme</b>	<b>50</b>
<b>7. Entsorgung</b>	<b>50</b>
<b>8. Ersatz- und Verschleißteile</b>	<b>50</b>

### Hinweise zu Symbolen und Kennzeichnungen

Die Sicherheitshinweise sind in der Betriebsanleitung wie folgt aufgebaut:

	<b>GEFAHR</b> Dieser Gefahrenhinweis weist auf eine <b>unmittelbar</b> gefährliche Situation hin, die zum <b>Tod</b> oder zu <b>schweren Verletzungen</b> führen <b>wird</b> , wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.
	<b>WARNUNG</b> Dieser Gefahrenhinweis weist auf eine <b>möglicherweise</b> gefährliche Situation hin, die zum <b>Tod</b> oder zu <b>schweren Verletzungen</b> führen <b>kann</b> , wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.
	<b>VORSICHT</b> Dieser Gefahrenhinweis weist auf eine <b>möglicherweise</b> gefährliche Situation hin, die zu <b>geringfügigen</b> oder <b>leichten Verletzungen</b> führen <b>kann</b> , wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.
	<b>HINWEIS</b> Dieser Hinweis weist auf <b>mögliche Sachschäden</b> oder <b>einen Vorgang von speziellem Interesse / Wichtigkeit</b> hin, welche entstehen können, wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.

## Vorwort



### HINWEIS

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, damit Sie gründliche Kenntnisse in Bezug auf das Dönermesser und dessen Bedienung sowie Wartung erwerben.

Bedienen Sie dieses Gerät nur entsprechend dieser Anleitung, um Verletzungen an Personen sowie Sachschäden zu vermeiden.

Bedienen Sie dieses Gerät nicht aufgrund von Vermutungen. Halten Sie die Bedienungsanleitung am Einsatzort des Dönermessers bereit und ziehen Sie diese zu Rate, wenn Sie an der Durchführung irgendeines Verfahrens zweifeln.

DE

## Kundendienst

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

Tel.: +49 (0) 5201 / 97 180 - 0  
Fax: +49 (0) 5201 / 97 180 - 29  
E-Mail: [info@uyarkebab.com](mailto:info@uyarkebab.com)  
Internet: [www.uyarkebab.com](http://www.uyarkebab.com)

### BEDIENUNGSANLEITUNG

© 2022 von UYAR GmbH & Co. KG

### Urheberrecht der Betriebsanleitung

Das Urheberrecht an dieser Bedienungsanleitung verbleibt bei der UYAR GmbH & Co. KG.

Diese Betriebsanleitung ist für das Bedienungspersonal bestimmt. Sie enthält Vorschriften und Zeichnungen technischer Art, die weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs unbefugt verwertet oder anderen mitgeteilt werden dürfen.

## Abbildung der EG-Konformitätserklärung

### EG-Konformitätserklärung Im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Hiermit erklärt die Firma

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



dass es sich bei dem

Dönermesser  
Typ: P1 / D1 / T3 / S1 / S2 / S3 / iCut-1 / iCut-2 / iCut-3  
Variante: Competition / Performance / Premium  
Typ: S120 plus / S 150 plus / S 180 plus  
Variante: EcoLine / ProfiLine / PremiumLine

um eine Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie handelt und dass sie folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht:

**Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, EMV-Richtlinie 2014/30/EU**

#### Folgende europäisch harmonisierte Normen wurden angewandt\*:

EN ISO 12100	2010; Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominderung
EN ISO 13857	2008; Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefährdungsbereichen mit den oberen und unteren Gliedmaßen
EN ISO 14120	2015; Sicherheit von Maschinen – Trennende Schutzeinrichtungen – Allgemeine Anforderungen an Gestaltung und Bau von feststehenden und beweglichen trennenden Schutzeinrichtungen
EN 60204-1	2006; Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen
EN 60950-1	2006 + A11:2009 + A1:2010 + A12:2011 + A2:2013; Einrichtungen der Informationstechnik – Sicherheit – Teil 1: Allgemeine Anforderungen

Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Gesamtanlage oder an Teilen der Anlage wesentliche Veränderungen ohne schriftliche Erlaubnis des Herstellers durchgeführt werden.

\*Bezüglich der von Unterteilern angewandten Normen siehe deren gesonderte EG-Konformitäts- oder Einbauerkklärungen

#### Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Ali Ufuk Uyar	Geschäftsführer	UYAR GmbH & Co. KG Carl-Bosch-Straße 6 33790 Halle (Westf.)
Name	Funktion im Unternehmen	Anschrift

Ort, Datum: Halle(Wst.), den 08.2022

Geschäftsführer:

Name/Unterschrift

## 1. Einleitung

Die Bedienungsanleitung soll es Ihnen erleichtern, das Dönermesser kennen zu lernen, sicher zu betreiben, dessen bestimmungsgemäße Einsatzmöglichkeiten zu nutzen und die Lebensdauer des Dönermessers zu erhöhen.

Die Bedienungsanleitung ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit dem Dönermesser arbeitet, z. B. zwecks

- Inbetriebnahme,
- Betrieb,
- Wartung / Instandhaltung,
- Außerbetriebnahme und
- Entsorgung.

### 1.1 Lieferumfang

Folgende Komponenten gehören zum Lieferumfang dieses Produktes:

- 1x Handschneidegerät

welches erworben wurde

Modelle: S 120 plus, S 150 plus, S 180 plus, P180, D190, T3120, S180+, S280+, S3100+, iCut-190, iCut-290, iCut-3120

(S 120 plus, S 150 plus, S 180 plus, P180, D190, S180+, iCut-190 = modulare Kabelverbindung zwischen Messer und Netzteil)

- Power Netzteil / Trafo Netzteil
- Kreismesser(Proficut(2x) / UltraCut(2x))
- Schleifwerkzeug
- Fettspritze
- Arretierstift für Messerwechsel
- Bedienungsanleitung

## Deutsch

---

Folgendes kann als Zubehör zusätzlich erworben werden:

- Schleifwerkzeug
- Edelstahl Ablageschale
- Reparaturset
- Klinge (glatt) mit Klingendurchmesser von 80 mm und 90 mm
- Klinge (gezahnt) mit Klingendurchmesser von 80 mm und 90 mm
- Klinge (feinverzahnt) mit Klingendurchmesser von 80 mm und 90 mm
- Klinge (glatt) mit Klingendurchmesser von 100 mm und 120 mm
- Klinge (gezahnt) mit Klingendurchmesser von 100 mm und 120 mm
- Klinge (feinverzahnt) mit Klingendurchmesser von 100 mm und 120 mm

### 1.2 Haftung

Die Beseitigung von Mängeln darf nur durch fachkundiges Personal des Herstellers vorgenommen werden. Die Haftung des Herstellers beschränkt sich nur auf Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch entstehen.

#### Verstöße

- gegen Sicherheitshinweise
- gegen die Hinweise auf besondere Gefahren
- gegen das Verbot eigenmächtiger Umbauten und Veränderungen und
- gegen die Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Komponenten

schließen die Haftung des Herstellers für Folgen aus. In diesen Fällen geht die Haftung auf den Betreiber über.

### 1.3 Gewährleistung

Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstehen, unterliegen nicht unserer Gewährleistung.



## Gewährleistungsbestimmungen

Alle Mängel des Uyar Dönermesser unterliegen der Gewährleistung, sofern diese Mängel nachweislich auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.



### HINWEIS

Alle Mängel des Uyar Dönermesser unterliegen der Gewährleistung, sofern diese Mängel nachweislich auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

1. Die Gewährleistung ist nicht übertragbar.
2. Ist Ihre Reklamation berechtigt, erhalten Sie die Ersatzteile oder Reparaturen kostenlos in einem Zeitraum von 24 Monaten ab Auslieferung. Lieferant ist Ihr Fachhändler.
3. Die Gewährleistung für das Dönermesser oder einzelne Teile erlischt wenn:
  - Jemand das Dönermesser anders wartet und pflegt, als von uns vorgegeben
  - Teile am Dönermesser montiert werden, bei denen es sich nicht um Originalteil handelt oder um solche, die nicht vom Hersteller freigegeben wurden
  - jemand das Dönermesser unsachgemäß verwendet oder willentlich beschädigt

### Von der Gewährleistung ausgeschlossen

Die Gewährleistung und jegliche allgemeine Produkthaftung erlischt wenn

- die Betriebsanleitung nicht befolgt wird
- Reparaturen und Wartungen unsachgemäß vorgenommen werden
- Technische Änderungen und Ergänzungen am Dönermesser vorgenommen werden

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind außerdem:

- Schäden, die durch Missbrauch, Überbelastung oder Überbeanspruchung entstehen
- Schäden, die durch Reiniger entstehen
- defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z. B. durch Fall

Ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Verschleißteile.


## 2. Sicherheit

Das Dönermesser ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut und betriebssicher. Dennoch können bei ihrer Verwendung Gefahren für den Benutzer oder Dritte entstehen, insbesondere bei unsachgemäßem oder nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.

	<b>WARNUNG</b> Niemals Sicherheitseinrichtungen entfernen oder durch Veränderungen an dem Dönermesser außer Kraft setzen! Wird die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Instandhalten oder Reparieren erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten der Wiedereinbau der Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen. Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen!
	<b>GEFAHR</b> Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag bei unsachgemäßer Arbeit an stromführenden Bauteilen!
	<b>WARNUNG</b> Es besteht Gefahr vor Schnittverletzungen. Greifen Sie unter keinen Umständen an die rotierende Klinge. Trennen Sie das Gerät vor Beginn von Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten von der Stromversorgung! Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern und Haustieren!
	<b>VORSICHT</b> Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern an den Anschlusskabeln.

## 3. Beschreibung des Dönermessers

### 3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

	<b>WARNUNG</b> Das Dönermesser ist ausschließlich gemäß seiner bestimmungsgemäßen Verwendung und in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand zu benutzen! Die Betriebssicherheit des Dönermessers ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung gewährleistet!
---	---


Bei dem Dönermesser handelt es sich um eine handgeführte Werkzeugmaschine in verschiedenen Varianten und dient ausschließlich zum Schneiden von Fleischstücken in flexibel einstellbarer Breite. Wobei die Schneidbewegung in vertikaler Richtung von oben nach unten ausgeführt wird.

Das Produkt ist für den Einsatz im Gastronomiebereich bestimmt. Es besteht aus einer rotierenden Klinge, die über einen drehzahlgeregelten Gleichstrommotor angetrieben wird. Der Benutzer hat als einziges Bedienelement einen Taster bzw. Hebel über welches das Messer nur dann in Bewegung gesetzt wird, solange der Taster bzw. Hebel betätigt ist.

Zur Energieversorgung wird ein Netzteil verwendet, das die Hausnetzspannung 230 V AC / 50 Hz in 22/26 V DC umwandelt.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die regelmäßige Reinigung und Pflege des Gerätes, siehe hierzu Kapitel „4.3 Reinigung/Hygiene“


**Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als Fehlanwendung und ist nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht, das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer.**

	<p><b>WARNUNG</b></p> <p>Das Dönermesser eignet sich nicht für Nass- und Außenbereiche oder für Umgebungen, in denen mit dem Auftreten von entzündlichen/explosiven Gasen oder Dämpfen zu rechnen ist! Beachten Sie hierzu unbedingt das Kapitel „2 Sicherheit“.</p>
---	--

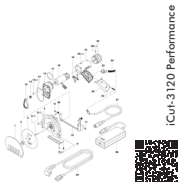
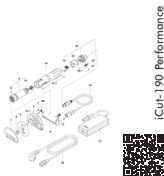
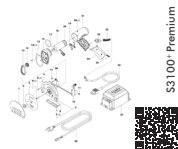
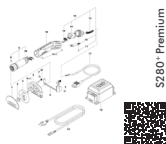
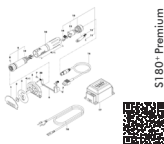
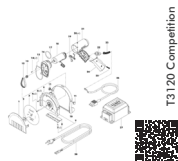
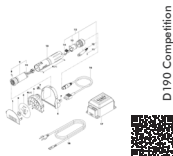
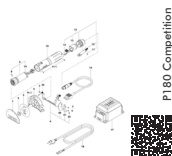
Bei eigenmächtigen Veränderungen am Dönermesser entfallen die Produkthaftung sowie die Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden.

### 3.2 Vorhersehbare Fehlanwendung

Für Schäden, die sich aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und nicht Beachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung ergeben, trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung.

	<p><b>WARNUNG</b></p> <p>Bei Fehlanwendung können Gefahren auftreten! Als vorhersehbare Fehlanwendung, gelten insbesondere die folgenden Situationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Personen können die Schutzverkleidung (Teile des Gehäuses) entfernen und das Messer dann in Betrieb nehmen.</li> <li>■ Personen können technische Spezifikationen des Messers missachten.</li> <li>■ Personen können falsche Werkstoffe schneiden und das Messer unter Umständen beschädigen.</li> <li>■ Personen können Wartungs-/Reparaturarbeiten durchführen, obwohl das Messer nicht im Vorfeld energielos geschaltet wurde (Stromzufuhr nicht unterbrochen).</li> <li>■ Personen können Komponenten nicht ausreichend befestigen und das Messer dann in Betrieb nehmen (Klinge löst sich).</li> </ul>
---	--

## 3.3 Aufbau des Dönermessers



## 3.4 Technische Daten

Bezeichnung:

Dönermesser

Typen/Klassen:

S120/150/180 plus (gerader Griff)  
iCut-1, S180+, P180, D190 (gerader Griff)  
iCut-2, S280+ (abgewinkelter Griff)  
iCut-3, S3100+, T3120 (Pistolengriff)

Varianten:	S 120 plus EcoLine S 150 plus ProfiLine S 180 plus PremiumLine P180 Competition D190 Competition T3120 Competition S180+ Premium S280+ Premium S3100+ Premium iCut-190 Performance iCut-290 Performance iCut-3120 Performance
Baujahr:	ab 2022
Verwendung:	gewerbliche Gastronomie
max. Geräuschpegel:	< 80 dB (A)

## Elektrik

### Elektronisches Netzteil 22 V

Netzanschluss:	100-240V / 50/60 Hz 1.9A <sub>Max</sub>
Ausgangsspannung:	22 V DC 6A
Schutzklasse:	II

### Elektronisches Netzteil 26 V

Netzanschluss:	100-240V / 50/60 Hz 1.9A <sub>Max</sub>
Ausgangsspannung:	26 V DC 5.1A
Schutzklasse:	II

### Trafo Netzteil 22 V



Netzanschluss:	230V / 50/60 Hz
Thermoschalter:	110 C
Sicherung:	M 1,00 A
Ausgangsspannung:	94 W / 22 V DC 4,25 A
Schutzklasse:	II

### Trafo Netzteil 26 V




Netzanschluss:	230V / 50/60 Hz
Thermoschalter:	110 C
Sicherung:	M 1,00 A
Ausgangsspannung:	94 W / 26 V DC 3,6 A
Schutzklasse:	II

### 4. Betrieb

Um einen sicheren Betrieb des Dönermessers im vollen Umfang zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Sicherheitshinweise:

	<b>GEFAHR</b> Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag bei unsachgemäßer Arbeit an stromführenden Bauteilen! Das Gehäuse des Dönermessers, insbesondere auch der Deckel, darf nicht geöffnet, entfernt oder beschädigt werden. Während sämtlicher Arbeiten an dem Dönermesser (Klinge einsetzen, etc.) muss das Geräteanschlusskabel vom Stromnetz abgezogen sein!
	<b>HINWEIS</b> Achten Sie schon bei der Erstinbetriebnahme auf ungewöhnliche Geräusche des Dönermessers. Sollte dieses der Fall sein, so nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und kontaktieren Sie den Kundendienst.

#### 4.1 Inbetriebnahme

	<b>HINWEIS</b> Verwenden Sie nur vom Hersteller freigegebene Komponenten, da es sonst zu Beschädigungen des Gerätes kommen kann!
	<b>WARNUNG</b> Wählen Sie einen passenden Standort für das Netzteil in der Nähe des Einsatzortes des Dönermessers. Setzen Sie das Netzteil auf keinen Fall direkter Hitze oder Feuchtigkeit aus.
	<b>WARNUNG</b> Achten Sie darauf, dass bei der Kabelverlegung keine Stolperfallen entstehen sowie sämtliche Kabel des Gerätes nicht geknickt, gequetscht oder abisoliert werden.

1. Verbinden Sie das Geräteanschlusskabel zunächst mit dem Netzteil.



Geräteanschlusskabel an Netzteil anschließen

2. Verbinden Sie das Kabel mit dem Stecker mit dem Netzteil.



Kabel an Netzteil anschließen

3. Verbinden Sie das Kabel mit dem XLR-Stecker mit dem Dönermesser.



XLR-Kabel an Dönermesser anschließen

4. Stecken Sie den Stecker des Geräteanschlusskabels in eine Steckdose.  
Das Dönermesser ist nun betriebsbereit.

## 4.2 Bedienung

1. Stellen Sie an der Verstellschraube die Schnittstärke des Fleisches ein. Dieses können Sie vom Verstellblech zur Klinge stufenlos vorgeben.



Schnittstärke einstellen

## Deutsch

2. Halten Sie den Drucktaster bzw. Schalthebel des Dönermessers gedrückt. Die Klinge läuft an.



Dönermesser einschalten

WARNUNG	
	<p>Es besteht Gefahr vor Schnittverletzungen. Greifen Sie unter keinen Umständen an die rotierende Klinge. Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern und Haustieren!</p>
HINWEIS	
	<p>Beim Betätigen des Drucktasters bzw. Schalthebels besteht Spritzgefahr! Durch die rotierende Klinge kann angesammeltes Fett oder Wasser verspritzen. Achten Sie deshalb beim Anlaufen der Klinge darauf, dass Sie das Dönermesser, wie in der Abbildung zu sehen, nach unten in Richtung Stahlsteller (Fettpfanne) halten.</p>

3. Schneiden Sie nun, bei gedrücktem Taster bzw. Hebel, von oben nach unten an dem Fleischspieß entlang.



Fleisch schneiden

HINWEIS	
	<p>Achten Sie beim Schneiden des Fleisches darauf, dass sich das Messer und der Stahlsteller (Fettpfanne) nicht berühren.</p>



4. Lassen Sie den Taster bzw. Hebel wieder los, um das rotierende Messer wieder abzuschalten.



**WARNUNG**

Es besteht Gefahr vor Schnittverletzungen. Die rotierende Klinge läuft nach. Halten Sie es solange in der Hand, bis die Klinge vollständig zum Stehen gekommen ist.

DE

### 4.3 Reinigung/Hygiene



**HINWEIS**

Achten Sie bei der Verwendung des Dönermessers 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 warmem Wasser und geben Sie handelsübliches Spülmittel hinzu. Füllen Sie den zweiten Behälter mit kaltem, klarem Wasser.



**WARNUNG**

Für die Reinigung dürfen nur handelsübliches Spülmittel oder klares Wasser verwendet werden. Verwenden Sie keine Lösungsmittel (z. B. Alkohol oder ähnliches).

1. Füllen Sie einen Behälter mit warmem Wasser und Spülmittel, dann stellen Sie das Gerät kopfüber (mit der Klinge nach unten) in den Behälter.

Reinigungsstellung



Reinigungsstellung



2. Betätigen Sie den Drucktaster bzw. Schalthebel.



### WARNUNG

Es besteht Gefahr vor Schnittverletzungen. Greifen Sie unter keinen Umständen an die rotierende Klinge. Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern und Haustieren!



### HINWEIS

#### Nur bei Performance (iCut-190 und iCut-290):

Ihr Dönermesser reinigt sich nun von selbst. Das Reinigungsprogramm läuft ca. einen halbe Minute.

Das Programm kann jederzeit durch das Herausnehmen des Gerätes und das erneute Betätigen des Schalthebels beendet werden.

Nach Ablauf der voreingestellten Reinigungszeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.

3. Wiederholen Sie nun Punkt 1 und 2 mit klarem Wasser. Dieser Vorgang ist notwendig, um Spülmittelreste zu entfernen.

4. Achten Sie bei der Wiederinbetriebnahme des Gerätes darauf, dass der Deckel befestigt ist. Zum Abtropfen das Gerät für kurze Zeit ablegen, anschließend wie unter Kapitel „4.2 Bedienung“ (S. 14) beschrieben fortfahren.



Wiederinbetriebnahme nach Reinigung



### HINWEIS

Für die gründliche Reinigung können Sie den Deckel und – falls notwendig – auch die Klinge entfernen.

1. Ziehen Sie hierzu zuerst das Geräteanschlusskabel vom Stromnetz.
2. Entfernen Sie anschließend den Deckel.
3. Entfernen Sie nun – **falls notwendig** – die Klinge.

Achten Sie hierbei immer darauf, dass Sie oder andere Personen sowie Haustiere nicht mit der Klinge in Berührung kommen.

Setzen Sie das Gerät keiner hohen Hitze aus!

## 5. Wartung und Instandhaltung

Die Lebensdauer des Dönermessers hängt von der bestimmungsgemäßen Verwendung und der Einhaltung regelmäßiger Wartungsintervalle ab.



### WARNUNG

Werden Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt, kann dies zu schweren Verletzungen von Personen und zu Sachschäden oder Folgeschäden führen.



### GEFAHR

Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag! Wartungsarbeiten an elektrischen Anschlüssen bzw. an elektrischen Komponenten des Gerätes dürfen nur Elektrofachkräfte durchführen. Halten Sie Kinder und Haustiere von elektrischen Komponenten fern!



### WARNUNG

Der Deckel sowie das Gehäuse des Handgerätes und des Netzteils dürfen nicht geöffnet, entfernt oder beschädigt werden. Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen führen!

Durchzuführende Arbeiten	Intervall
Reinigung	regelmäßig (nach Bedarf)
Fett nachspritzen	min. alle 4 Monate (3x jährlich)
Sichtprüfung auf Beschädigungen (Leitungen, Gehäuse, etc.)	regelmäßig (vor jedem Einsatz)

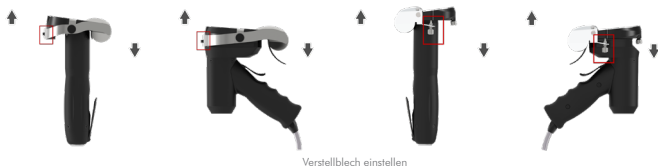
### 5.1 Messer schärfen

Um langfristig eine einwandfreie Funktion des Dönermessers zu gewährleisten, ist die Klinge regelmäßig zu schleifen. Der Schleifzeitpunkt ist erreicht, wenn das Fleisch beim Schneiden leicht zu reißen beginnt. Hierbei gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie das Dönermesser sicher in einer aufrechten Position in Ihrer Hand.

## Deutsch

2. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung in Pfeilrichtung, siehe hierzu Kapitel „4.2 Bedienung“.



3. Schalten Sie durch das Gedrückthalten des Tasters bzw. Hebels das Gerät ein.



### WARNUNG

Es besteht Gefahr vor Schnittverletzungen. Greifen Sie unter keinen Umständen an die rotierende Klinge. Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern und Haustieren!



4. Schärfen Sie mit dem Schleifwerkzeug von unten mit geringer Kraft in einem Winkel von ca. 20° (wichtig!) die angeschrägte Innenseite der rotierenden Klinge. Diesen Vorgang führen Sie fort, bis umlaufend ein minimaler Grat entsteht. Bewegen Sie dabei das Schleifwerkzeug vor und zurück.



### WARNUNG

Beim Schleifen mit dem Schärfwerkzeug kann Funkenflug entstehen. Es besteht hierbei Verletzungsgefahr für die Augen. Sorgen Sie für ausreichenden Schutz Ihrer Augen indem Sie z. B. eine Schutzbrille tragen!



5. Nach dem Schliff der Klingenseite entgraten Sie die Außenseite, indem Sie mit leichtem Druck das Schleifwerkzeug in einem Winkel von ca. 2° (wichtig!) für wenige Sekunden von oben an die rotierende Klinge halten.



### HINWEIS

Reinigen Sie nach jedem Schärfen das Dönermesser und das Schleifwerkzeug extra mit Spülmittel.

## 5.2 Klinge wechseln

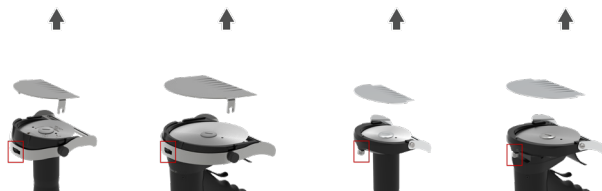


### WARNUNG

Es besteht Gefahr vor Schnittverletzungen. Greifen Sie unter keinen Umständen an die rotierende Klinge. Trennen Sie das Gerät vor Beginn von Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten von der Stromversorgung! Halten Sie das Messer außer Reichweite von Kindern und Haustieren!

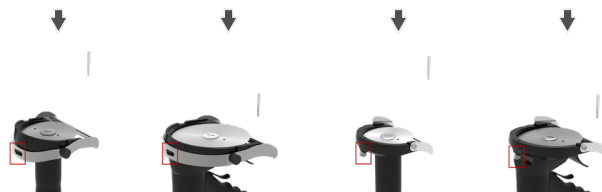
## Deutsch

1. Trennen Sie das Dönermesser von der Stromversorgung.
2. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung, siehe hierzu Kapitel „4.2 Bedienung“ .
3. Bringen Sie das Gerät in Wartungs-stellung und lösen Sie den Deckel mittels Schnellverschlusschraube.



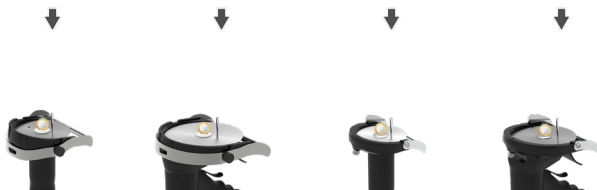
Deckelbefestigungsschraube lösen

4. Stecken Sie den Arretierstift (im Lieferumfang enthalten) in die Bohrung an der Klinge und drehen Sie nun die Klinge bis der Arretierstift in der Bohrung des Gehäuses einsinkt. Das Drehen der Klinge sollte jetzt nicht mehr möglich sein.



Deckelbefestigungsschraube lösen

5. Lösen Sie die Haltescheibe durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn. Hierzu können Sie z. B. eine Münze verwenden.



Arretierstift einsetzen

6. Entfernen Sie die Haltescheibe.



Haltescheibe lösen

7. Entfernen Sie nun vorsichtig die Klinge aus dem Messergehäuse.



Haltescheibe entfernen



**WARNUNG**

Die Klinge ist scharf und es besteht Gefahr durch Schnittverletzungen.

8. Legen Sie nun die neue Klinge in das Messergehäuse.



Klinge einsetzen



### HINWEIS

Achten Sie darauf, dass das Logo auf der oberen Klingenseite sichtbar ist. Die Klinge muss passend in der Aufnahme sitzen.

9. Der Zusammenbau erfolgt nun in umgekehrter Reihenfolge zu der Demontage.

### 5.3 Fett nachspritzen

In das Dönermesser muss regelmäßig Fett (eine Fettspritze im Lieferumfang enthalten) nachgefüllt werden. Die Regelmäßigkeit hängt von der Einsatzdauer ab. Füllen Sie mindestens alle 4 Monate (3x jährlich) Fett nach.



### HINWEIS

Verwenden Sie zum Nachfetten nur lebensmitteltaugliches Tieftemperaturfett OKS 472.



### HINWEIS

Wir weisen darauf hin, dass die Wasserdichtigkeit bei unzureichender Schmierung nicht sichergestellt ist und wir bei eventuellen Folgeschäden durch Wassereintritt keine Gewährleistung übernehmen können.

Folgende Vorgehensweise ist bei der Fettnachfüllung notwendig:

1. Drehen Sie den Gewindestift der Schmierung mittels Schraubendreher heraus und entfernen Sie ihn.



Gewindestift rausdrehen

2. Spritzen Sie mittels Fettspritze das Fett in die Öffnung.



Fett nachspritzen



3. Drehen Sie den Gewindestift vorsichtig wieder in die Öffnung.



DE



### HINWEIS

Achten Sie darauf, dass Sie den Gewindestift nicht überdrehen!

## 6. Außerbetriebnahme

Bei Außerbetriebnahme ist das Geräteanschlusskabel vom Stromnetz zu trennen.



### GEFAHR

Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!  
Die Arbeit an elektrischen Ausrüstungen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften ausgeführt werden!

## 7. Entsorgung

Wird das Dönermesser einmal endgültig außer Betrieb gesetzt, sind die zu diesem Zeitpunkt gültigen Gesetze und Vorschriften für die Entsorgung zu beachten und einzuhalten.

Es ist sinnvoll zu prüfen, welche Materialien dem Recycling zugeführt werden können und dies dann auch zu tun.



Das Dönermesser enthält Bauteile, die nicht in den Hausmüll gelangen dürfen und als Sondermüll entsorgt werden müssen.

## 8. Ersatz- und Verschleißteile

Für die Beschaffung von Ersatz- und Verschleißteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst des Herstellers (Kontaktdaten siehe Kapitel „Vorwort“ auf.

Zur Verwendung kommende Ersatzteile müssen durch den Hersteller genehmigt sein. Dies ist nur bei Original-Ersatzteilen aus der jeweils gültigen Ersatzteilliste gewährleistet.

## İçerik

Semboller ve etiketlerle ilgili notlar	52
Önsöz	53
EC uygunluk beyanı	54
1. Giriş	55
1.1 Teslimat kapsamı	55
1.2 Yükümlülük	56
1.3 Garanti	56
2. Güvenlik	57
3. Kebap bıçağının tanımı	58
3.1 Kullanım amacı	58
3.2 Öngörülebilir yanlış kullanım	59
3.3 Kebap bıçağının yapısı	60
3.4 Teknik özellikler	60
4. İşletme	62
4.1 Kurulum	62
4.2 Servis	63
4.3 Temizlik / hijyen	65
5. Bakım ve Onarım	67
5.1 Bıçak bileme	67
5.2 Bıçağın değişimi	69
5.3 Gres enjekte	72
6. Devre dışı bırakmak	73
7. İmha	73
8. Yedek parçalar	73

## Semboller ve etiketlerle ilgili notlar

Güvenlik talimatları, işletim talimatlarında aşağıdaki şekilde yapılandırılmıştır:

TR



### TEHLİKE

Bu tehlike uyarısı, güvenlik önlemlerine **uyulmaması** durumunda **ölüm** veya **ciddi yaralanmalarla** sonuçlanabilecek **yakın** bir tehlikeli durumu belirtir.



### UYARI

Bu tehlike bildirimi, güvenlik önlemlerine **uyulmaması** durumunda **ölüme** veya **ciddi yaralanmalara** neden olabilecek **olası** tehlikeli bir durumu belirtir.



### DİKKAT

Bu tehlike uyarısı, güvenlik önlemlerine **uyulmaması** durumunda **küçük** veya **hafif yaralanmalara** yol açabilecek **olası** tehlikeli bir durumu belirtir.




### NOT

Bu bildirim, güvenlik önlemlerine **uyulmaması** durumunda **meydana gelebilecek olası mal hasarını** veya **özel ilgi / önem taşıyan** bir süreci belirtir.

## Türkçe

### Önsöz

	NOT
	<p>Kebab bıçağı, kullanımı ve bakımı hakkında kapsamlı bilgi sahibi olmak için bu çalışma talimatlarını dikkatlice okuyun.</p> <p>Kişisel yaralanmaları ve maddi hasarı önlemek için bu cihazı yalnızca bu talimatlara uygun olarak çalıştırın.</p> <p>Bu cihazı tahmine dayalı olarak çalıştırmayın. Kebab bıçağının kullanıldığı yerde kullanım kılavuzunu hazır bulundurun ve herhangi bir işlemin performansı hakkında şüpheleriniz varsa ona başvurun.</p>

### Müşteri servisi

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

Tel.: +49 (0) 5201 / 97 180 - 0  
Fax: +49 (0) 5201 / 97 180 - 29  
E-Mail: info@uyarkebab.com  
Internet: www.uyarkebab.com

### Kullanım kılavuzu

© UYAR GmbH & Co. KG'dan 2022

### Kullanım talimatlarının telif hakkı

Bu çalışma talimatlarının telif hakkı UYAR GmbH & Co. KG'ye aittir.

Bu çalışma talimatları, işletim personeli içindir. Rekabet amaçları için izin alınmadan çoğaltılmayan, dağıtılamayan veya kullanılmayan veya kısmen veya tamamen başkalarına iletilmeyen teknik nitelikte düzenlemeler ve çizimler içerir.

**EC uygunluk beyanının resmi****EC Uygunluk Beyanı**

Makine Direktifi 2006/42 / EC, Ek II A açısından

Şirket burada beyan eder

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

TR

Kebab bıçağı  
Tür: P1 / D1 / T3 / S1 / S2 / S3 / iCut-1 / iCut-2 / iCut-3  
Varyant: Competition / Performance / Premium  
Tür: S120 plus / S 150 plus / S 180 plus  
Varyant: EcoLine / ProfiLine / PremiumLine

Makine Direktifi anlamında bir makinedir ve aşağıdaki ilgili hükümlere uygundur:

Makine Direktifi 2006/42 / EC, Düşük Voltaj Direktifi 2014/35 / EU, EMC Direktifi 2014/30 / EU

**Aşağıdaki uyumlaştırılmış Avrupa standartları kullanılmıştır \*:**

EN ISO 12100	2010; Makine güvenliği - Tasarım için genel ilkeler - Risk değerlendirmesi ve risk azaltma
EN ISO 13857	2008; Makinelerin güvenliği - buna karşı güvenlik mesafeleri Üst ve alt ile tehlikeli alanlara ulaşmak uzuvlar
EN ISO 14120	2015; Makine güvenliği - Koruyucu cihazlar ayırma - Sabit tasarım ve inşaat için genel şartlar ve hareketli muhafazalar
EN 60204-1	2006; Makine güvenliği - Makinelerin elektrik donanımı
EN 60950-1	2006 + A11: 2009 + A1: 2010 + A12: 2011 + A2: 2013; Bilgi teknolojisi ekipmanı - Güvenlik - Bölüm 1: Genel gereksinimler

Bu uygunluk beyanı, üreticinin yazılı izni olmadan tüm sistemde veya sistemin bazı kısımlarında önemli değişiklikler yapılırsa geçerliliğini yitirir.

\* Alt tedarikçiler tarafından uygulanan standartlarla ilgili olarak, ayrı EC uygunluk veya kurulum beyanlarına bakın.

**EC dokümantasyon görevlisinin adı / adresi:**

Ali Ufuk Uyar	Genel müdür	UYAR GmbH & Co. KG Carl-Bosch-Straße 6 33790 Halle (Westf.)
İsim	Şirketteki işlevi	Adres

Yer, tarih: Halle(Wst.), Ağustos 2022

Genel müdür:

İsim/İmza

# Türkçe

## 1. Giriş

Kullanım talimatları, kebab bıçağını tanımanızı, güvenli bir şekilde kullanmanızı, kullanım amacını kullanmanızı ve kebab bıçağının kullanım ömrünü uzatmanızı kolaylaştırır.

İşletim talimatları kebab bıçağıyla çalışan herkes tarafından okunmalı ve kullanılmalıdır, örn. B. amaç için

- Kurulum,
- İşletme,
- Servis ve Bakım,
- Hizmetten çıkarma ve
- İmha.

### 1.1 Teslimat kapsamı

Aşağıdaki bileşenler bu ürünün teslimat kapsamına dahildir:

- 1x kesme cihazı

hangi model satın alındıysa

Modeller: S 120 plus, S 150 plus, S 180 plus, P180, D190, T3120, S180+, S280+, S3100+, iCut-190, iCut-290, iCut-3120

(S 120 plus, S 150 plus, S 180 plus, P180, D190, S180+, iCut-190 = bıçak ve güç kaynağı arasında modüler kablo bağlantısı)

- Güç adaptörü
- Dairesel bıçak(Proficut(2x) / UltraCut(2x))
- Taşlama aracı
- Yağ şırıngası
- Bıçak değişimi için kilitleme pimi
- Kullanım klavuzu

Aşağıdakiler aksesuar olarak da satın alınabilir:

- Taşlama aracı
- Paslanmaz çelik saklama tepsi
- Tamir seti
- 80 mm ve 90 mm bıçak çaplarına sahip bıçak (düz)
- 80 mm ve 90 mm bıçak çaplarına sahip bıçak (tırtıklı)
- 80 mm ve 90 mm bıçak çaplarına sahip bıçak (ince dişli)
- 100 mm ve 120 mm bıçak çaplarına sahip bıçak (düz)
- 100 mm ve 120 mm bıçak çaplarına sahip bıçak (tırtıklı)
- 100 mm ve 120 mm bıçak çaplarına sahip bıçak (ince dişli)

**TR**

## 1.2 Yükümlülük

Kusurların giderilmesi yalnızca üreticinin kalifiye personeli tarafından gerçekleştirilebilir.

Üreticinin sorumluluğu, cihaz amacına uygun kullanıldığında meydana gelen hasarla sınırlıdır.

### İhlaller

- güvenlik talimatlarına karşı
- belirli tehlikelere yapılan atıflara karşı
- yetkisiz değişiklik ve değişikliklerin yasaklanmasına karşı ve
- üretici tarafından onaylanmayan bileşenlerin kullanımına karşı

üreticinin sonuçlara ilişkin sorumluluğunu hariç tutun. Bu durumlarda sorumluluk operatöre geçer.


## 1.3 Garanti

Yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar garantimiz kapsamında değildir.

### Garanti hükümleri

Uyar kebab bıçağındaki tüm kusurlar, bu kusurların malzeme veya üretim hatasından kaynaklandığının kanıtlanması şartıyla garanti kapsamındadır.

## Türkçe

	<b>NOT</b> Uyar kebab bıçağındaki tüm kusurlar, malzeme veya imalat hatasından kaynaklandığı kanıtlanmak kaydıyla garanti kapsamındadır.
---	---

1. Garanti devredilemez.
2. Şikayetiniz haklıysa, teslimattan itibaren 24 ay boyunca yedek parça veya onarımları ücretsiz olarak alacaksınız. Tedarikçi, uzman satıcınızdır.
3. Kebab bıçağının veya münferit parçalarının garantisi aşağıdaki durumlarda sona erer:
  - Biri kebab bıçağına belirttiğimizden farklı bir şekilde bakım yapıyor ve ilgileniyor.
  - Kebab bıçağına orijinal olmayan veya üretici tarafından onaylanmamış parçalar takılır
  - birisi kebab bıçağını yanlış kullanır veya kasıtlı olarak ona zarar verir

### Garanti kapsamı dışındadır

Garanti ve herhangi bir genel ürün yükümlülüğü aşağıdaki durumlarda sona erer:

- çalıştırma talimatları takip edilmez
- Tamir ve bakımların usulüne uygun yapılmaması
- Kebab bıçağında teknik değişiklik ve eklemeler yapılmıştır.

Aşağıdakiler de garanti kapsamı dışındadır:

- Yanlış kullanım, aşırı yükleme veya aşırı kullanımdan kaynaklanan hasar
- Temizlik maddelerinin neden olduğu hasarlar
- Kasıtlı hasar nedeniyle arzalı parçalar, kırılma örn. B. duruma göre

Aşınan parçalar da garanti kapsamı dışındadır.

## 2. Güvenlik

Kebab bıçağı son teknolojiye göre yapılmıştır ve kullanımı güvenlidir. Bununla birlikte, bunları kullanırken, özellikle yanlış veya uygunsuz kullanım durumunda, kullanıcı veya üçüncü şahıslar için tehlikeler ortaya çıkabilir.



**UYARI**

Kebab bıçağını değiştirerek asla güvenlik cihazlarını çıkarmayın veya devre dışı bırakmayın! Bakım veya onarımlar sırasında güvenlik cihazlarının sökülmesi gerekiyorsa, güvenlik cihazları iş tamamlandıktan hemen sonra tekrar takılmalıdır. Güvenliği bozabilecek arızalar derhal giderilmelidir!

**TEHLİKE**

Gerilim taşıyan parçalar üzerinde usulüne aykırı bir şekilde çalışmanız durumunda elektrik çarpması nedeniyle ölüm riski vardır!

**UYARI**

Kesilme riski vardır. Hiçbir koşulda dönen bıçağa dokunmamalısınız. Bakım ve onarım çalışmalarına başlamadan önce cihazı güç kaynağından ayırın! Bıçağı çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın!

**DİKKAT**

Bağlantı kablolarının takılmasından yaralanma tehlikesi vardır.

### 3. Kebab bıçağının tanımı

#### 3.1 Kullanım amacı

**UYARI**

Kebab bıçağı yalnızca kullanım amacına uygun ve tamamen güvenli bir durumda kullanılmalıdır! Kebab bıçağının çalışma güvenliği ancak amacına uygun kullanıldığında garanti edilir!

## Türkçe


Kebab bıçağı, farklı versiyonlarda elde tutulan bir takım tezgahıdır ve yalnızca et parçalarını esnek bir şekilde ayarlanabilen bir genişlikte kesmek için kullanılır. Kesme hareketi, yukarıdan aşağıya dikey yönde gerçekleştirilir:

Ürün, catering sektöründe kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Hız kontrollü bir DC motor tarafından tahrik edilen dönen bir bıçaktan oluşur. Kullanıcı için tek çalıştırma elemanı, bıçağın sadece düğme veya kol çalıştırıldığı sürece harekete geçirildiği bir düğme veya koldur.

Evin şebeke gerilimini 230 V AC / 50 Hz'yi 22/26 V DC'ye dönüştüren enerji kaynağı için bir güç kaynağı kullanılır.

Kullanım amacı, cihazın düzenli temizliğini ve bakımını da içerir, bkz. Bölüm „4.3 Temizlik / Hijyen“.


**Bunun ötesinde başka herhangi bir kullanım veya kullanım, yanlış kullanım olarak kabul edilir ve amaçlanmamıştır. Üretici, ortaya çıkan herhangi bir zarardan sorumlu değildir; tüm riski kullanıcı üstlenir.**

	<b>UYARI</b>
	Kebab bıçağı, ıslak ve açık alanlar veya yangıcı / patlayıcı gazların veya buharların oluşmasının beklendiği ortamlar için uygun değildir! Lütfen „2 Güvenlik“ bölümüne uyduğunuzdan emin olun.

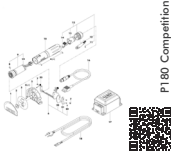
Kebab bıçağında yetkisiz değişiklik yapılması durumunda, ürün sorumluluğu ve ortaya çıkan hasarlardan üreticinin sorumluluğu geçersizdir.

### 3.2 Öngörülebilir yanlış kullanım

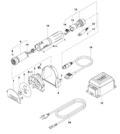
Yanlış kullanımdan ve bu çalıştırma talimatlarındaki bilgilere uyulmamasından kaynaklanan hasarlardan tamamen kullanıcı sorumludur. Üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.

	<b>UYARI</b>
	<p>Hatalı kullanım durumunda tehlikeler ortaya çıkabilir! Özellikle aşağıdaki durumlar öngörülebilir yanlış kullanım olarak kabul edilir:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kişiler koruyucu kapağı (muhafazanın parçaları) çıkarabilir ve ardından bıçağı çalıştırabilir.</li><li>■ Kişiler bıçağın teknik özelliklerini göz ardı edebilir.</li><li>■ Kişiler yanlış malzemeleri kesebilir ve bazı durumlarda bıçağa zarar verebilir.</li><li>■ Daha önce bıçağın enerjisi kesilmemiş olsa bile insanlar bakım / onarım çalışmalarını yapabilir (güç kaynağı kesilmemiştir).</li><li>■ İnsanlar bileşenleri yeterince bağlayıp sonra bıçağı kullanamazlar (bıçak gevşer).</li></ul>

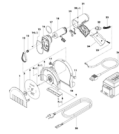
### 3.3 Kebab bıçağının yapısı



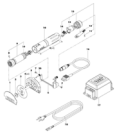
P180 Competition



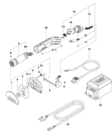
D190 Competition



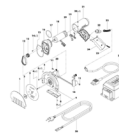
T3120 Competition



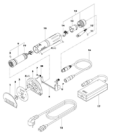
S180+ Premium



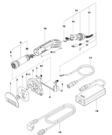
S280+ Premium



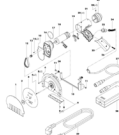
S3100+ Premium



iCut-190 Performance



iCut-290 Performance



iCut-3120 Performance



### 3.4 Teknik özellikler

Tanımlama:

Kebab bıçağı

Türler / sınıflar:

S120/150/180 plus (düz sap)  
iCut-1, S180+, P180, D190 (düz sap)  
iCut-2, S280+ (açılı sap)  
iCut-3, S3100+, T3120 (Tabanca kabzası)

## Türkçe

Varyantlar:	S 120 plus EcoLine S 150 plus ProfiLine S 180 plus PremiumLine P180 Competition D190 Competition T3120 Competition S180+ Premium S280+ Premium S3100+ Premium iCut-190 Performance iCut-290 Performance iCut-3120 Performance
-------------	--

Yapım yılı: 2022'den itibaren

Kullanım alanı: Catering hizmetleri

maks. gürültü seviyesi: < 80 dB (A)

### Elektrik

Elektronik güç adaptörü 22 V

Şebeke bağlantısı: 100-240V / 50/60 Hz 1.9AMax  
Çıkış gerilimi: 22 V DC 6A  
Koruma sınıfı: II

Elektronik güç adaptörü 26 V

Şebeke bağlantısı: 100-240V / 50/60 Hz 1.9AMax  
Çıkış gerilimi: 26 V DC 5.1A  
Koruma sınıfı: II

Trafo güç adaptörü 22 V

Şebeke bağlantısı: 230V / 50/60 Hz  
Isı anahtarı: 110 C  
Sigorta: M 1,00 A  
Çıkış gerilimi: 94 W / 22 V DC 4,25 A  
Koruma sınıfı: II

Trafo güç adaptörü 26 V

Şebeke bağlantısı: 230V / 50/60 Hz  
Isı anahtarı: 110 C  
Sigorta: M 1,00 A  
Çıkış gerilimi: 94 W / 26 V DC 3,6 A  
Koruma sınıfı: II

## 4. İşletme

Kebab bıçağının güvenli bir şekilde çalışmasını sağlamak için lütfen aşağıdaki güvenlik talimatlarına dikkat edin:

TR



### TEHLİKE

Gerilim taşıyan parçalar üzerinde usulüne aykırı bir şekilde çalışmanız durumunda elektrik çarpması nedeniyle ölüm riski vardır! Kebab bıçağının gövdesi, özellikle kapağı açılmamalı, sökülmemeli ve zarar görmemelidir. Kebab bıçağıyla yapılan tüm çalışmalar sırasında (bıçağı sokun, vb.), Cihaz bağlantı kablosu güç kaynağından ayrılmalıdır!



### NOT

Kebab bıçağını ilk kez kullanırken, olağandışı seslere dikkat edin. Böyle bir durumda cihazı devre dışı bırakın ve müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

### 4.1 Kurulum



### NOT

Yalnızca üretici tarafından onaylanan bileşenleri kullanın, aksi takdirde cihaz hasar görebilir!



### UYARI

Kebab bıçağının kullanılacağı yerin yakınında güç kaynağı ünitesi için uygun bir yer seçin. Güç adaptörünü doğrudan ısıya veya neme maruz bırakmayın.



### UYARI

Kabloları döşerken takılıp düşme tehlikesi olmadığından ve cihazın tüm kablolarının bükülmediğinden, ezilmediğinden veya soyulduğundan emin olun.

## Türkçe

1. Önce cihaz bağlantı kablosunu güç kaynağı ünitesine bağlayın.



Cihaz bağlantı kablosunu güç kaynağı ünitesine bağlayın

2. Kabloyu XLR fişi güç kaynağı ünitesine bağlayın.



Kabloyu güç kaynağı ünitesine bağlayın

3. Kabloyu XLR fişi ile kebab bıçağına bağlayın.

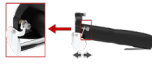
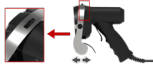
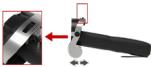


XLR kablosunu kebab bıçağına bağlayın

4. Cihaz bağlantı kablosunun fişini bir prize takın. Döner bıçağı artık kullanıma hazırdır.

## 4.2 Servis

1. Etin dilim kalınlığını ayarlamak için ayar vidasını kullanın. Bunu ayar plakasından bıçağa kadar kademesiz olarak belirleyebilirsiniz.



Kesit kalınlığını ayarlayın

2. Kebab bıçağının basma düğmesini veya anahtar kolunu basılı tutun. Bıçak çalışır.



Kebab bıçağını çalıştırın



### UYARI

Kesilme riski vardır. Dönen bıçağa hiçbir koşulda dokunmamalısınız. Bıçağı çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın!



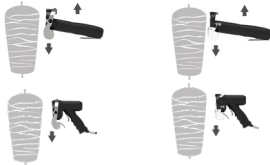
### NOT

Basmalı düğmeye veya anahtar koluna basıldığında sıçrama riski vardır! Dönen bıçak, biriken yağ veya suyun sıçramasına neden olabilir.

Bu nedenle bıçağı çalıştırırken, kebab bıçağını şekilde gösterildiği gibi çelik plakaya (damlama tavası) doğru tuttuğunuzdan emin olun.



3. Şimdi, düğme veya kol basılıyken et şişini yukarıdan aşağıya doğru kesin.



Eti kesin



### NOT

Eti keserken bıçağın ve çelik levhanın (damlama tavası) birbirine değmediğinden emin olun.

4. Döner bıçağını tekrar kapatmak için düğmeyi veya kolu bırakın.





### UYARI

Kesilme riski vardır. Dönen bıçak çalışmaya devam ediyor. Bıçak tamamen durana kadar elinizde tutun.

## Türkçe

### 4.3 Temizlik / hijyen

	<b>NOT</b> Kebab bıçağını kullanırken her zaman hijyene dikkat edin! Düzenli temizlik şarttır. Bunu yapmak için iş yerinizin yakınına iki temizlik kabı yerleştirin. Bu, cihazı çalışma adımlarınız arasında temizleyebilmeyi sağlar. Bir kabı ılık suyla doldurun ve standart bulaşık deterjanı ekleyin. İkinci kabı soğuk, temiz suyla doldurun.
---	---

	<b>UYARI</b> Temizlik için yalnızca piyasada bulunan deterjan veya berrak su kullanılabilir. Herhangi bir çözücü (örn. Alkol veya benzeri) kullanmayın.
---	--

1. Bir kaba ılık su ve bulaşık deterjanı doldurun, ardından cihazı ters çevirerek (bıçak aşağı bakacak şekilde) kabın içine yerleştirin.



Temizleme pozisyonu

2. Basmalı düğmeyi veya anahtar kolunu çalıştırın.



Temizleme modunu başlat



**UYARI**

Kesilme riski vardır. Dönen bıçağa hiçbir koşulda dokunmamalısınız. Bıçağı çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın!

**NOT****Yalnızca Performance ile (iCut-1 ve iCut-2):**

Kebab bıçağınız artık kendi kendini temizleyecektir. Temizleme programı yaklaşık yarım dakika sürer. Program, cihaz çıkarılarak ve anahtar koluna tekrar basılarak istenildiği zaman sonlandırılabilir. Önceden ayarlanmış temizlik süresi dolduktan sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

3. Şimdi 1. ve 2. noktaları temiz suyla tekrarlayın. Bu işlem deterjan kalıntılarını gidermek için gereklidir.

4. Cihazı yeniden başlatırken kapağın takılı olduğundan emin olun. Cihazı boşaltmak için kısa bir süre yere bırakın, ardından „4.2 Çalıştırma“ bölümünde anlatıldığı gibi devam edin.



Temizledikten sonra yeniden devreye alma

**NOT**

Kapağı ve kapsamlı temizlik için kullanabilirsiniz  
- gerekirse - bıçağı da çıkarın.

1. Bunu yapmak için önce cihaz bağlantı kablosunu şebekeden çekin.
2. Ardından kapağı çıkarın.
3. Şimdi gerekirse bıçağı çıkarın.

Sizin veya diğer insanların veya evcil hayvanların bıçakla temas etmediğinden daima emin olun.

Cihazı yüksek ısıya maruz bırakmayın!

### 5. Bakım ve onarım

Kebab bıçağının kullanım ömrü, kullanım amacına ve düzenli bakım aralıklarına uyuma bağlıdır.

	<b>UYARI</b> Güvenlik önlemlerine uyulmaması, ciddi kişisel yaralanmalara ve maddi hasara veya dolaylı hasara neden olabilir.
	<b>TEHLİKE</b> Elektrik çarpması nedeniyle ölüm tehlikesi vardır! Cihazın elektrik bağlantıları veya elektrik bileşenleri üzerindeki bakım çalışmaları yalnızca kalifiye elektrikçiler tarafından gerçekleştirilebilir. Çocukları ve evcil hayvanları elektrikli bileşenlerden uzak tutun!
	<b>UYARI</b> Ahize ve güç kaynağı ünitesinin kapağı ve muhafazası açılmamalı, çıkarılmamalı veya hasar görmemelidir. Buna uyulmaması yaralanmalara neden olabilir!

Yapılacak iş	Süre
Temizlik	Düzenli olarak (gerektiği gibi)
Gres enjekte edin	en az 4 ayda bir (yılda 3 defa)
Hasar için görsel inceleme (kablolar, muhafaza vb.)	Düzenli olarak (her kullanımdan önce)

#### 5.1 Bıçak bileme

Kebab bıçağının uzun vadede düzgün çalışmasını sağlamak için bıçağın düzenli olarak bilenmesi gerekir. Öğütme noktası, etin kesilirken kolayca yırtılmaya başladığı zamandır. Bunu yapmak için aşağıdaki işlemleri yapın:

1. Kebab bıçağını elinizde dik konumda sıkıca tutun.
2. Ayar plakasını ok yönünde maksimum konuma ayarlayın, bkz. Bölüm „4.2 Çalıştırma“



3. Düğmeyi veya kolu basılı tutarak cihazı açın.

**UYARI**

Kesilme riski vardır. Dönen bıçağa hiçbir koşulda dokunmamalısınız. Bıçağı çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın!

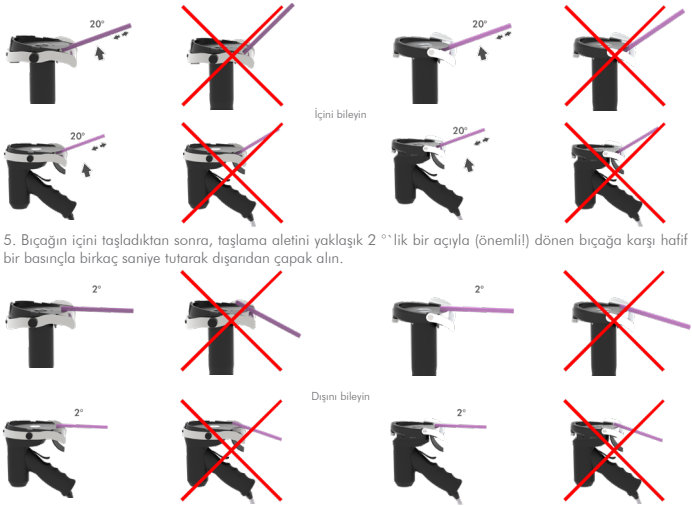


4. Aşağıdaki açılardan az kuvvetle bilemek için taşlama aletini kullanın, yaklaşık 20° (önemli) dönen bıçağın eğimli iç kısmı. Etrafta minimum çapak oluşana kadar bu işleme devam edin. Taşlama takımını ileri geri hareket ettirin.


**UYARI**

Bileme aletiyle taşlama sırasında sıçrayan kıvılcımlar oluşabilir. Gözlerin yaralanma riski vardır. Gözlerinizin öm. Tarafından yeterince korunduğundan emin olun. B. koruyucu gözlükler takın!


## Türkçe



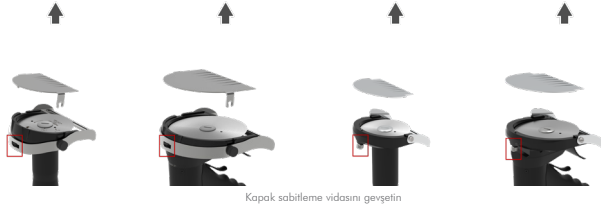
5. Bıçağın içini taşladıktan sonra, taşlama aletini yaklaşık 2 °'lik bir açıyla (önemli!) dönen bıçağa karşı hafif bir basınçla birkaç saniye tutarak dışardan çapak alın.

	<b>NOT</b> Her bileme işleminden sonra kebab bıçağını ve taşlama aletini ayrı ayrı deterjanla temizleyin.
---	--

### 5.2 Bıçağı değiştirin

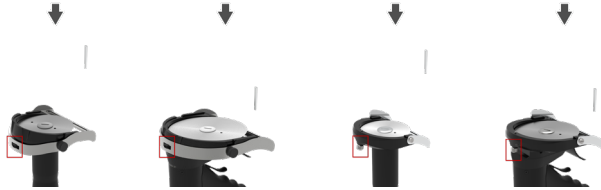
	<b>UYARI</b> Kesilme riski vardır. Döner bıçağa hiçbir koşulda dokunmamalısınız. Bakım ve onarım çalışmalarına başlamadan önce cihazı güç kaynağından ayırın! Bıçağı çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın!
---	---

1. Kebab bıçağını güç kaynağından ayırın.
2. Ayar plakasını maksimum konuma ayarlayın, bkz. Bölüm „4.2 Çalıştırma“.
3. Cihazı bakım konumuna getirin ve hızlı açılan vidayı kullanarak kapağı gevşetin.



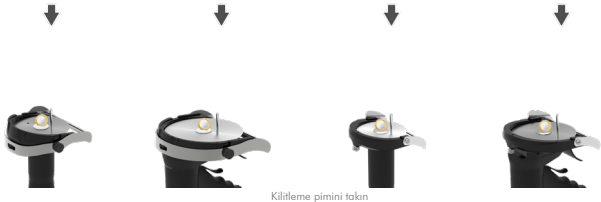
Kapak sabitleme vidasını gevşetin

4. Kilitleme pimini (teslimat kapsamına dahildir) bıçak içindeki deliğe takın ve ardından bıçağı, kilitleme pimi yuvadaki deliğe girene kadar döndürün. Bıçağı döndürmek artık mümkün olmamalıdır.



Bıçağı çıkarın

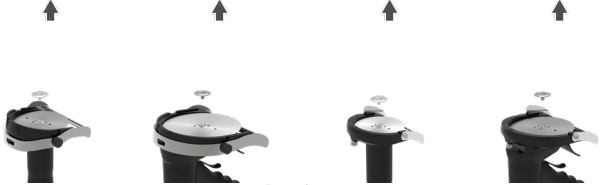
5. Tespit vidası saat yönünün tersine çevirerek gevşetin. Bunu örneğin bir madeni para kullanarak yapabilirsiniz.



Kilitleme pimini takın

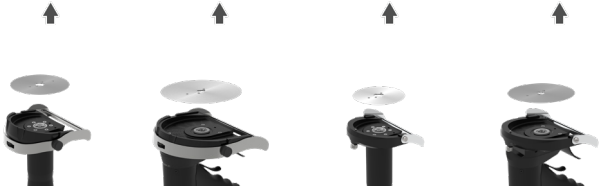
## Türkçe

6. Tespit vidasını çıkarın.



Tespit vidasını gevşetin

7. Şimdi bıçağı bıçak muhafazasından dikkatlice çıkarın.



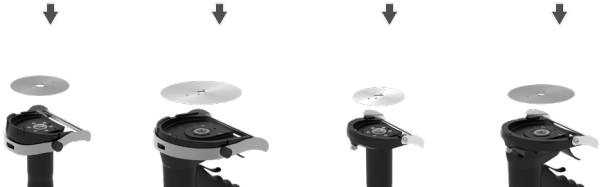
Bıçağı çıkarın



### UYARI

Bıçak keskindir ve kesilme riski vardır.

8. Şimdi yeni bıçağı bıçak yuvasına yerleştirin.



Bıçağı yerleştirin

**NOT**

Bıçağın üst tarafında logonun görüldüğünden emin olun. Bıçak tutucuya düzgün bir şekilde oturtulmalıdır.

9. Montaj şimdi sökme işleminin tersi sırayla gerçekleştirilir.

**TR**

### 5.3 Gres enjekte

Kebap bıçağı düzenli olarak gres ile doldurulmalıdır (bir gres şıngası dahildir). Düzenlilik kullanım süresine bağlıdır. En az 4 ayda bir (yılıda 3 kez) gres ekleyin.

**NOT**

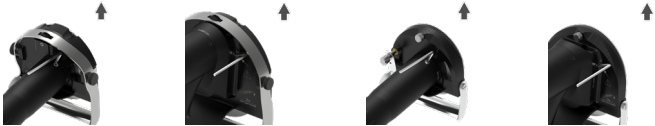
Yeniden yağlama için yalnızca gıda sınıfı OKS 472 düşük sıcaklık gresi kullanın.

**NOT**

Yetersiz yağlama varsa su geçirmezliğin sağlamayacağını ve su sızıntısının neden olduğu sonuç olarak ortaya çıkan herhangi bir hasar için herhangi bir sorumluluk kabul edemeyeceğimizi belirtmek isteriz.

Gresin yeniden doldurulması için aşağıdaki prosedür gereklidir:

1. Yağlamanın dişli pimini bir tornavidayla sökün ve çıkarın.



Dişli pimi sökün

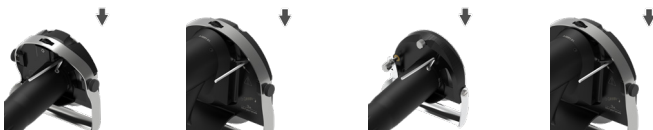
2. Yağı açıklığa enjekte etmek için bir yağ şıngası kullanın.



Gres enjekte edin

## Türkçe

3. Dişli pimi dikkatlice deliğe geri vidalayın.



Dişli pimi takın



### NOT

Dişli pimi aşırı sıkmadığınızdan emin olun!

## 6. Devre dışı bırakmak

Devre dışı bırakılırken, cihaz bağlantı kablosu güç kaynağından ayrılmalıdır.



### TEHLİKE

Elektrik çarpması nedeniyle ölüm tehlikesi vardır!  
Elektrikli ekipman üzerindeki çalışmalar yalnızca yetkili elektrikçiler tarafından gerçekleştirilebilir!

## 7. İmha

Kebab bıçağı nihayet devre dışı bırakılırsa, imha için geçerli yasa ve yönetmeliklere uyulmalı ve bunlara uyulmalıdır.

Hangi malzemelerin geri dönüştürülebileceğini kontrol etmek ve sonra bunu yapmak mantıklıdır.



Kebab bıçağı, evsel atıklara karışmaması ve tehlikeli atık olarak bertaraf edilmesi gereken bileşenler içerir.

## 8. Yedek parçalar

Yedek ve aşınan parçaların tedariki için, lütfen satıcınız veya üreticinin müşteri hizmetleri departmanı ile iletişime geçin (iletişim bilgileri için, s. 2'deki „Önsöz“ bölümüne bakın).

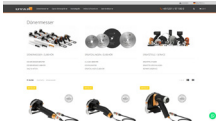
Kullanılan herhangi bir yedek parça üretici tarafından onaylanmalıdır. Bu, yalnızca ilgili geçerli yedek parça listesindeki orijinal yedek parçalarla garanti edilir.











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](mailto:info@uyarkebab.com)  
Internet: [www.uyarkebab.com](http://www.uyarkebab.com)