



S 120 plus EcoLine
S 150 plus ProfiLine
S 180 plus PremiumLine
P180 Competition
P280 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
PL Instrukcja obsługi







Content

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

Notes on symbols and labels

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

	DANGER This hazard warning indicates an imminently dangerous situation which will result in death or serious injuries if the safety measures are not followed.
	WARNING This danger notice indicates a possibly dangerous situation which can lead to death or serious injuries if the safety measures are not followed.
	ATTENTION This hazard warning indicates a possibly dangerous situation which can lead to minor or light injuries if the safety measures are not followed.
	NOTE This notice indicates possible property damage or a process of special interest / importance 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
Internet: 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-Straße6
33790 Halle (Westf.)

that the

Kebab knife
Type: P1 / P2 / 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.

	WARNING 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!
	DANGER There is a risk of death from electric shock if you work improperly on live components!
	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!
	ATTENTION There is a risk of injury from stumbling on the connection cables.

3. Description of the kebab knife

3.1 Intended Use

	WARNING 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>WARNING</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>

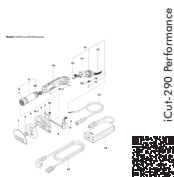
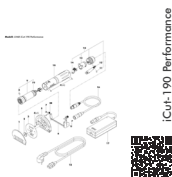
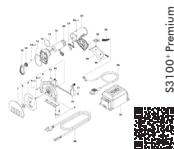
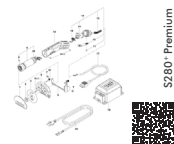
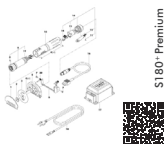
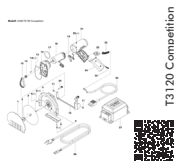
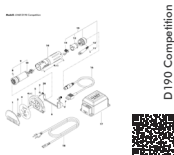
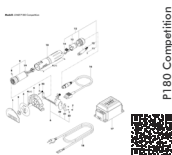
In the event of unauthorized changes to the kebab knife, product liability and the manufacturer's liability for any resulting damage are void.

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>WARNING</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"> ■ Persons can remove the protective cover (parts of the housing) and then put the knife into operation. ■ People can disregard the technical specifications of the knife. ■ Persons can cut the wrong materials and under certain circumstances damage the knife. ■ People can carry out maintenance / repair work even though the knife has not been de-energized beforehand (power supply not interrupted). ■ People cannot fasten components sufficiently and then operate the knife (blade comes loose).

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:


	DANGER
	<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>

	NOTE
	<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

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

	WARNING
	<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>

	WARNING
	<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!



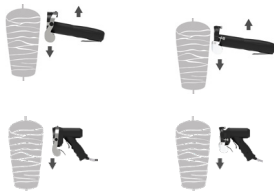
NOTE

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.

	WARNING
	<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

	NOTE
	<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>

	WARNING
	<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“




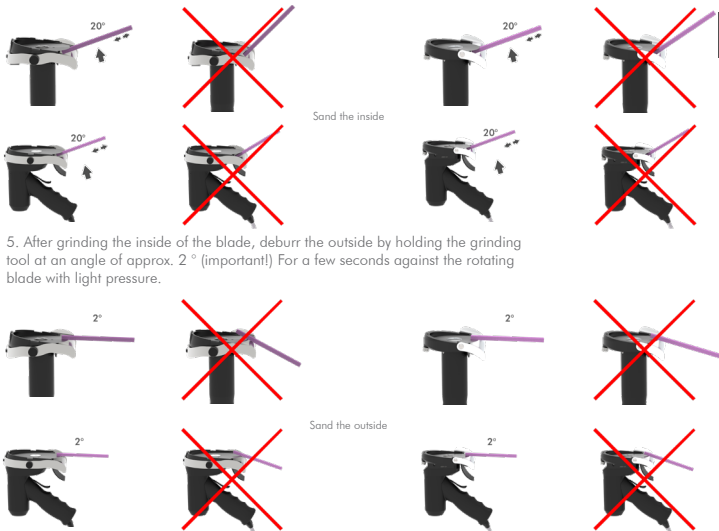
Adjust the adjustment plate

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

	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!
	

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.

	WARNING 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

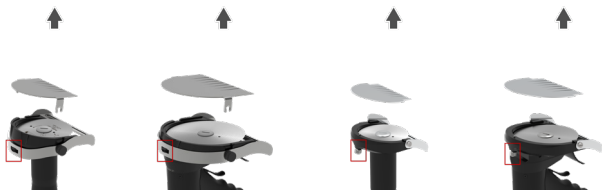


WARNING

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!

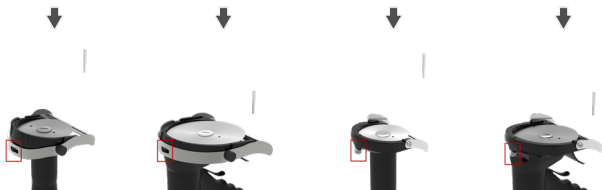
English

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.



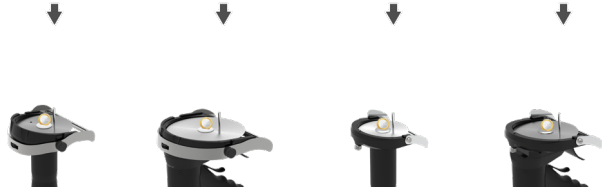
Loosen the cover fastening screw

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

Hinweise zu Symbolen und Kennzeichnungen

Die Sicherheitshinweise sind in der Betriebsanleitung wie folgt aufgebaut:

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

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.

	WARNUNG 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!
	GEFAHR Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag bei unsachgemäßer Arbeit an stromführenden Bauteilen!
	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!
	VORSICHT Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern an den Anschlusskabeln.

3. Beschreibung des Dönermessers

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

	WARNUNG 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>WARNUNG</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>
---	--

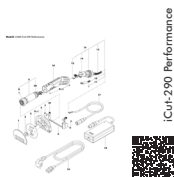
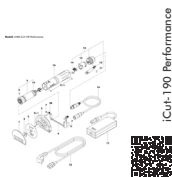
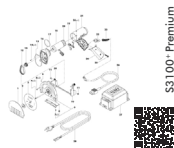
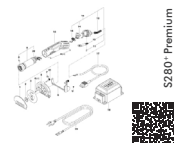
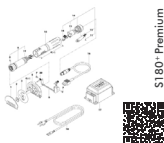
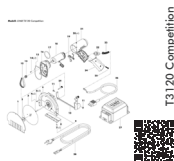
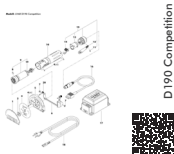
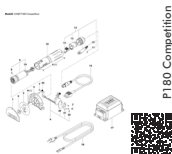
Bei eigenmächtigen Veränderungen am Dönermesser entfallen die Produkthaftung sowie die Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden.

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

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 _{Max}
Ausgangsspannung:	22 V DC 6A
Schutzklasse:	II

Elektronisches Netzteil 26 V

Netzanschluss:	100-240V / 50/60 Hz 1.9A _{Max}
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:

	GEFAHR 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!
	HINWEIS 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

	HINWEIS Verwenden Sie nur vom Hersteller freigegebene Komponenten, da es sonst zu Beschädigungen des Gerätes kommen kann!
	WARNUNG 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.
	WARNUNG 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 Verstellechraube 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 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 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.	

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



Fleisch schneiden

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

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. eine 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)

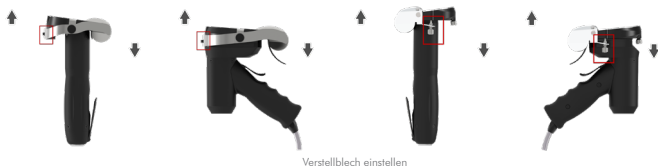
5.1 Messer schärfen

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 Klingennenseite 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

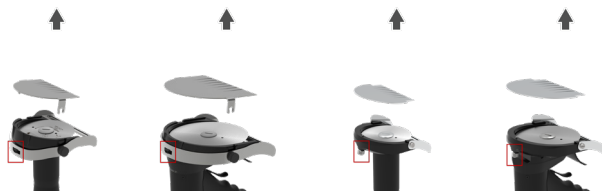


WARNUNG

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!

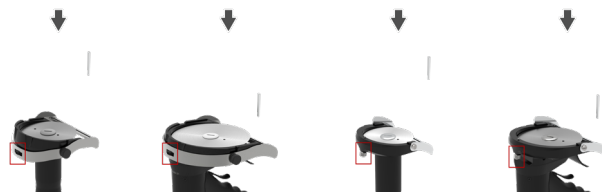
Deutsch

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 Wartungsstellung und lösen Sie den Deckel mittels Schnellverschlusschraube.



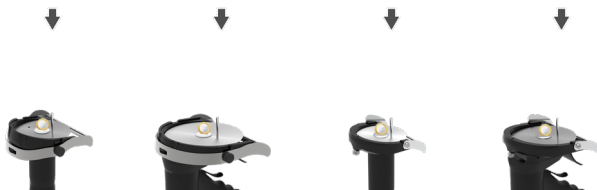
Deckelbefestigungsschraube lösen

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)

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

	NOT 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 yüklenme 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.

	UYARI
	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.

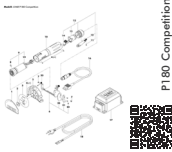
Kebab bıçağında yetkisiz değişiklik yapılması durumunda, ürün sorumluluğu ve ortaya çıkan hasarlardan üreticinin sorumluluğu geçersizdir.

3.2 Öngörülebilir yanlış kullanım

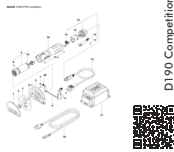
Yanlış kullanımdan ve bu çalıştırma talimatlarındaki bilgilere uyulmamasından kaynaklanan hasarlardan tamamen kullanıcı sorumludur. Üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.

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

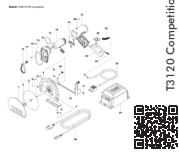
3.3 Kebab bıçağının yapısı



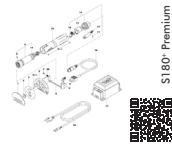
P180 Competition



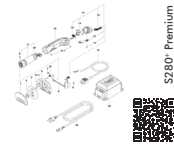
D190 Competition



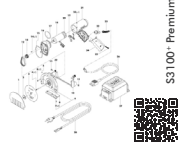
T3120 Competition



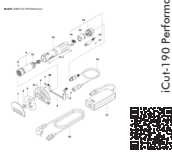
S180+ Premium



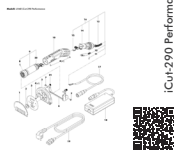
S280+ Premium



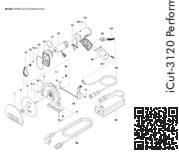
S3100+ Premium



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.

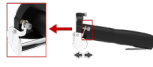
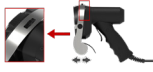
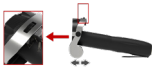


XLR kablosunu kebab bıçağına bağlayın

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!



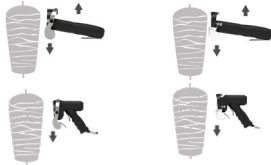
NOT

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

	NOT 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.
---	---

	UYARI 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.

	UYARI Güvenlik önlemlerine uyulmaması, ciddi kişisel yaralanmalara ve maddi hasara veya dolaylı hasara neden olabilir.
---	--

	TEHLİKE 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!
---	---

	UYARI 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 (yılıda 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“



Ayar plakasını ayarlayın

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!

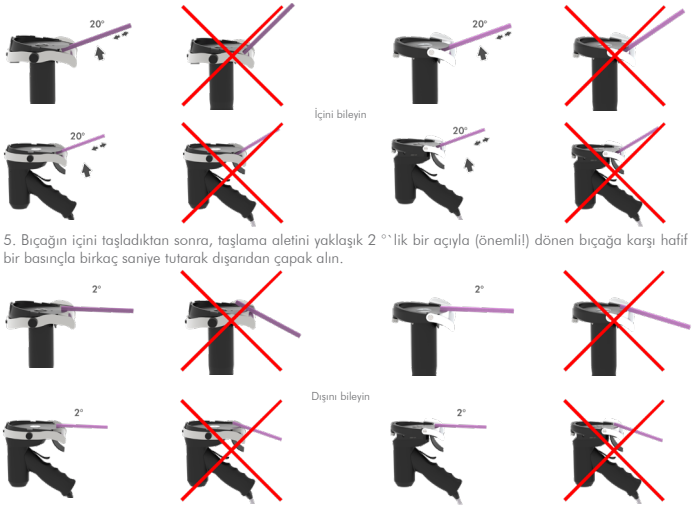


4. Aşağıdaki açılardan az kuvvetle bilemek için taşlama aletini kullanın, yaklaşık 20° (önemli) dönen bıçağın eğimli iç kısmı. Etrafta minimum çapak oluşana kadar bu işleme devam edin. Taşlama takımını ileri geri hareket ettirin.


**UYARI**

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


Türkçe



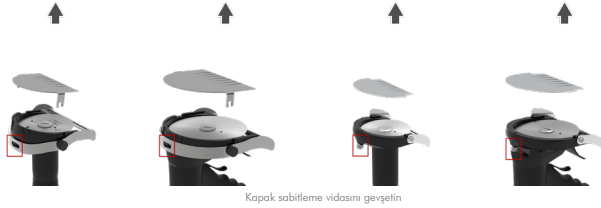
5. Bıçağın içini taşladıktan sonra, taşlama aletini yaklaşık 2 °'lik bir açıyla (önemli!) dönen bıçağa karşı hafif bir basınçla birkaç saniye tutarak dışardan çapak alın.

	NOT Her bileme işleminden sonra kebab bıçağını ve taşlama aletini ayrı ayrı deterjanla temizleyin.
---	--

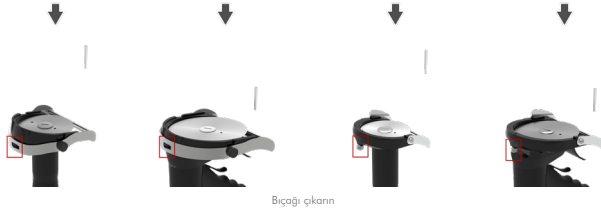
5.2 Bıçağı değiştirin

	UYARI 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!
---	---

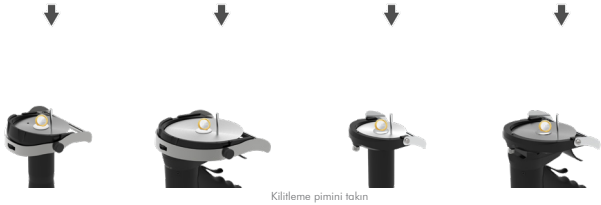
1. Kebab bıçağını güç kaynağından ayırın.
2. Ayar plakasını maksimum konuma ayarlayın, bkz. Bölüm „4.2 Çalıştırma“.
3. Cihazı bakım konumuna getirin ve hızlı açılan vidayı kullanarak kapağı gevşetin.



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.

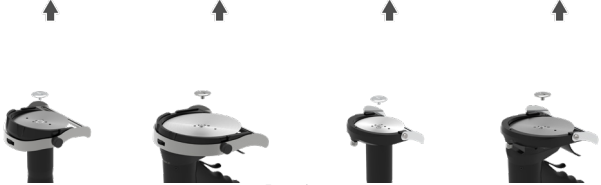


5. Tespit vidası saat yönünün tersine çevirerek gevşetin. Bunu örneğin bir madeni para kullanarak yapabilirsiniz.



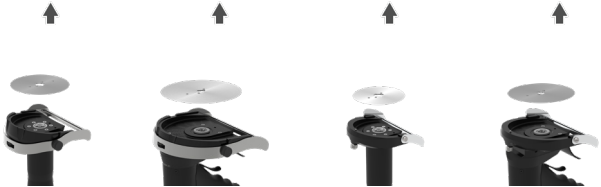
Türkçe

6. Tespit vidasını çıkarın.



Tespit vidasını gevşetin

7. Şimdi bıçağı bıçak muhafazasından dikkatlice çıkarın.



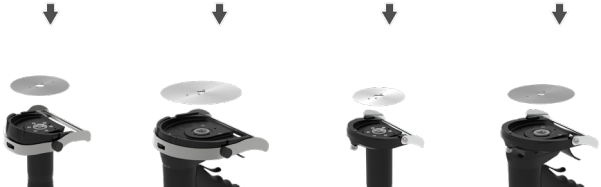
Bıçağı çıkarın



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 oturmaktadır.

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 (yılda 3 kez) gres ekleyin.

**NOT**

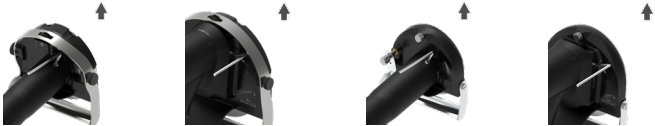
Yeniden yağlama için yalnızca gıda sınıfı OKS 472 düşük sıcaklık gresi kullanın.

**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 söküp 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.

Zawartość

Uwagi dotyczące symboli i etykiet	5
Przedmowa	6
Ilustracja deklaracji zgodności WE	7
1. wprowadzenie	8
1.1 Zakres dostawy	8
1.2 Obciążenie	9
1.3 Gwarancja	9
2. Bezpieczeństwo	11
3. Opis noża do kebapa	11
3.1 Przeznaczenie	11
3.2 Przewidywalne niewłaściwe użycie	12
3.3 Struktura noża do kebapa	13
3.4 Specyfikacja techniczna	13
4. Operacyjny	15
4.1 Instalacja	15
4.2 Usługa	16
4.3 Czyszczenie/higiena	18
5. Konserwacja i naprawa	20
5.1 Naostrz nóż	20
5.2 Zmień ostrze	22
5.3 Wstrzyknąć smar	25
6. Dezaktywować	26
7. Zniszczenie	27
8. Wymiana i części zamienne	27

Uwagi dotyczące symboli i etykiet

Instrukcje bezpieczeństwa w instrukcji obsługi mają następującą strukturę:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO To ostrzeżenie o niebezpieczeństwie wskazuje na bezpośrednio niebezpieczną sytuację, która w przypadku nieprzestrzegania środków bezpieczeństwa spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.
	OSTRZEŻENIE Ta informacja o niebezpieczeństwie wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń, jeśli nie będą przestrzegane środki bezpieczeństwa.
	UWAGA To ostrzeżenie o niebezpieczeństwie wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która w przypadku nieprzestrzegania środków bezpieczeństwa może prowadzić do lekkich lub lekkich obrażeń.
	NOTATKA Ta informacja wskazuje na możliwe uszkodzenie mienia lub proces o szczególnym znaczeniu / znaczeniu, który może wystąpić w przypadku nieprzestrzegania środków bezpieczeństwa.

Przedmowa



NOTATKA

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi, aby uzyskać gruntowną wiedzę na temat noża do kebabu oraz jego obsługi i konserwacji.

Używaj tego urządzenia wyłącznie zgodnie z tymi instrukcjami, aby uniknąć obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.

Nie używaj tego urządzenia w oparciu o domysły. Miej instrukcję obsługi w miejscu użytkowania noża do kebabu i skonsultuj się z nim, jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości co do wykonania jakiegokolwiek procedury.

PL

Obsługa klienta

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

Instrukcja obsługi

© 2022 od UYAR GmbH & Co. KG

Prawa autorskie do instrukcji obsługi

Prawa autorskie do niniejszej instrukcji obsługi należą do firmy UYAR GmbH & Co. KG.

Niniejsza instrukcja obsługi jest przeznaczona dla personelu obsługującego. Zawiera regulaminy i rysunki o charakterze technicznym, których nie wolno powielać, rozpowszechniać ani wykorzystywać bez zezwolenia do celów konkursowych ani przekazywać innym osobom, ani w części, ani w całości.

Ilustracja deklaracji zgodności WE

Deklaracja zgodności WE

W zakresie Dyrektywy Maszynowej 2006/42/WE, Załącznik II A

Firma niniejszym deklaruje

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



że

Nóż do kebaba
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

jest maszyną w rozumieniu Dyrektywy Maszynowej i spełnia następujące odpowiednie przepisy:

**Dyrektywa Maszynowa 2006/42/WE, Dyrektywa Niskonapięciowa
2014/35/UE, Dyrektywa EMC 2014/30/UE**

Zastosowano następujące europejskie normy zharmonizowane *:

EN ISO 12100	2010; Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady projektowania - Ocena ryzyka i redukcja ryzyka
EN ISO 13857	2008; Bezpieczeństwo maszyn - bezpieczna odległość przed tym Dotarcie do stref niebezpiecznych górą i dolną częścią odnóża
EN ISO 14120	2015; Bezpieczeństwo maszyn - Oddzielne urządzenia ochronne - Ogólne wymagania dotyczące projektowania i budowy stałych i ruchome osłony
EN 60204-1	2006; Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn
EN 60950-1	2006 + A11: 2009 + A1: 2010 + A12: 2011 + A2: 2013; Sprzęt informatyczny - Bezpieczeństwo - Część 1: Wymagania ogólne

Niniejsza deklaracja zgodności wygasa w przypadku dokonania istotnych zmian w całym systemie lub jego częściach bez pisemnej zgody producenta.

* W odniesieniu do norm stosowanych przez poddostawców, patrz ich oddzielne deklaracje zgodności lub instalacji WE

Imię i nazwisko / adres urzędnika ds. dokumentacji WE:

Ali Ufuk Uyar

Dyrektor Zarządzający

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

Name

Function in the company

Address

Miejscowość, data: Halle, 4 kwietnia, 2022

Dyrektor Zarządzający:

Nazwisko/Podpis

1. wprowadzenie

Instrukcja obsługi powinna ułatwić Ci zapoznanie się z nożem do kebabu, bezpieczną obsługę, użytkowanie zgodne z jego przeznaczeniem oraz wydłużenie żywotności noża do kebabu.

Instrukcja obsługi musi być przeczytana i używana przez wszystkich, którzy pracują z nożem do kebaba, m.in. B. w celu

- Instalacja,
- Operacyjny,
- Serwis i konserwacja,
- Likwidacja i
- Zniszczenie.

PL

1.1 Zakres dostawy

W zakres dostawy tego produktu wchodzi następujące elementy:

- 1x ręczne urządzenie do cięcia

który został nabyty

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 = modułowe połączenie kablowe między nożem a zasilaczem)

- Zasilacz
- Nóż krążkowy (Proficut(2x) / UltraCut(2x))
- Narzędzie do szlifowania
- Gruba strzykawka
- Trzpień blokujący do wymiany noża
- Podręcznik użytkownika

Język polski

Jako akcesoria można również dokupić:

- Narzędzie do szlifowania
- Taca do przechowywania ze stali nierdzewnej
- Zestaw naprawczy
- Ostrze (gładkie) o średnicach ostrzy 80 mm i 90 mm
- Ostrze (ząbkowane) o średnicy ostrza 80 mm i 90 mm
- Ostrze (drobno uzębione) o średnicy ostrza 80 mm i 90 mm
- Ostrze (gładkie) o średnicach ostrzy 100 mm i 120 mm
- Ostrze (ząbkowane) o średnicy ostrza 100 mm i 120 mm
- Ostrze (drobno uzębione) o średnicy ostrza 100 mm i 120 mm

1.2 Obciążenie

Naprawy wad mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel producenta.

Odpowiedzialność producenta jest ograniczona do uszkodzeń powstałych podczas użytkowania urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.

Naruszenia

- wbrew instrukcjom bezpieczeństwa
- przeciwko odniesieniom do poszczególnych niebezpieczeństw
- przeciwko zakazowi dokonywania nieautoryzowanych modyfikacji i zmian oraz

przeciwko stosowaniu komponentów niezatwierdzonych przez producenta

wyklucza odpowiedzialność producenta za konsekwencje. W takich przypadkach odpowiedzialność przechodzi na operatora.

1.3 Gwarancja

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą nie podlegają naszej gwarancji.

Postanowienia gwarancyjne

Wszystkie wady noża do kebabu Uyar są objęte gwarancją, pod warunkiem, że można udowodnić, że wady te są spowodowane wadami materiałowymi lub produkcyjnymi.

**NOTATKA**

Wszystkie wady noża do kebaba Uyar są objęte gwarancją, pod warunkiem, że można udowodnić, że wady te wynikają z wad materiałowych lub produkcyjnych.

1. Gwarancja nie podlega przeniesieniu.
2. Jeśli Twoja reklamacja okaże się zasadna, części zamienne lub naprawy otrzymasz bezpłatnie przez okres 24 miesięcy od daty dostawy. Dostawcą jest Twój specjalistyczny sprzedawca.
3. Gwarancja na nóż do kebaba lub poszczególne części wygasa, jeżeli:
 - Ktoś konserwuje i dba o nóż do kebaba inaczej, niż to określiliśmy
 - Na nożu do kebaba zamontowane są części, które nie są oryginalne lub nie zostały zatwierdzone przez producenta
 - ktoś używa noża do kebaba niewłaściwie lub celowo go uszkadza

Wyłączone z gwarancji

Gwarancja i wszelka ogólna odpowiedzialność za produkt wygasają, jeśli

- instrukcja obsługi nie jest przestrzegana
- Naprawy i konserwacje są przeprowadzane niewłaściwie
- Dokonywane są zmiany techniczne i uzupełnienia noża do kebaba


Z gwarancji wyłączone są również:

- Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, przeciążeniem lub nadmiernym użytkowaniem
- Uszkodzenia spowodowane środkami czyszczącymi
- Wadliwe części spowodowane umyślnym uszkodzeniem, pęknięciem, np. B. w zależności od przypadku


Części zużywające się są również wyłączone z gwarancji.


2. Bezpieczeństwo

Nóż do kebaba jest zbudowany zgodnie z najnowszą technologią i jest bezpieczny w obsłudze. Niemniej jednak podczas ich używania mogą wystąpić zagrożenia dla użytkownika lub osób trzecich, zwłaszcza w przypadku niewłaściwego lub niewłaściwego użytkownika.

	OSTRZEŻENIE
	Nigdy nie usuwaj urządzeń zabezpieczających ani nie wyłączaj ich poprzez modyfikację noża do kebaba! Jeśli urządzenia zabezpieczające muszą zostać zdemontowane podczas konserwacji lub naprawy, należy je ponownie zainstalować natychmiast po zakończeniu prac. Usterki, które mogą zagrozić bezpieczeństwu, należy natychmiast usuwać!


	NIEBEZPIECZEŃSTWO
	W przypadku nieprawidłowej pracy przy elementach pod napięciem istnieje ryzyko śmierci na skutek porażenia prądem!

	OSTRZEŻENIE
	Istnieje ryzyko skaleczenia. W żadnym wypadku nie wolno dotykać obracającego się ostrza. Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i naprawczych należy odłączyć urządzenie od zasilania! Trzymaj nóż poza zasięgiem dzieci i zwierząt!

	UWAGA
	Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku potknięcia się o kable przyłączeniowe.

3. Opis noża do kebaba

3.1 Przeznaczenie


	OSTRZEŻENIE
	Noża do kebaba należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i w całkowicie bezpiecznym stanie! Bezpieczeństwo użytkownika noża do kebaba jest gwarantowane tylko wtedy, gdy jest on używany zgodnie z przeznaczeniem!

Nóż do kebaba jest ręczną obrabiarką w różnych wersjach i służy wyłącznie do krojenia kawalków mięsa o elastycznie regulowanej szerokości. Ruch cięcia odbywa się w kierunku pionowym od góry do dołu:

Produkt przeznaczony do stosowania w sektorze gastronomicznym. Składa się z obracającego się ostrza napędzanego silnikiem prądu stałego o regulowanej prędkości. Jedynym elementem obsługowym dla użytkownika jest przycisk lub dźwignia, za pomocą których nóż jest wprawiany w ruch tylko tak długo, jak długo przycisk lub dźwignia są uruchamiane. Do zasilania służy zasilacz, który przetwarza domowe napięcie sieciowe 230 V AC / 50 Hz na 22/26 V DC.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem obejmuje również regularne czyszczenie i pielęgnację urządzenia, patrz rozdział „4.3 Czyszczenie / higiena”


Każde inne użycie lub użycie wykraczające poza to jest uważane za niewłaściwe użycie i nie jest zamierzone. Producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody; użytkownik ponosi wyłączne ryzyko.

	OSTRZEŻENIE
	<p>Nóż do kebaba nie nadaje się do wilgotnych i otwartych przestrzeni ani do środowisk, w których można spodziewać się występowania łatwopalnych/wybuchowych gazów lub oparów! Koniecznie przestrzegaj rozdziału „2 Bezpieczeństwo”</p>

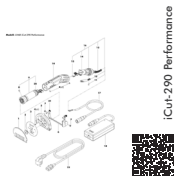
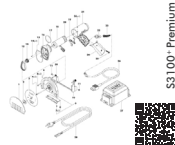
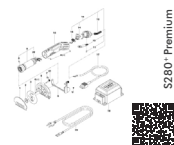
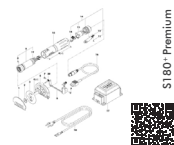
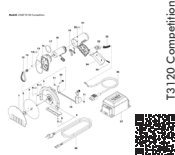
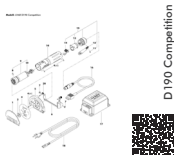
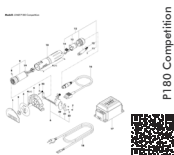
W przypadku nieupoważnionych zmian w nożu do kebaba wygasa odpowiedzialność za produkt oraz odpowiedzialność producenta za powstałe w ten sposób szkody.

3.2 Przewidywalne nadużycie

Użytkownik ponosi wyłączną odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania i nieprzestrzegania informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności.

	OSTRZEŻENIE
	<p>W przypadku nieprawidłowego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia! W szczególności następujące sytuacje są uważane za możliwe do przewidzenia nadużycia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Osoby mogą zdjąć osłonę ochronną (części obudowy), a następnie uruchomić nóż. ■ Ludzie mogą zignorować specyfikacje techniczne noża. ■ Osoby mogą ciąć niewłaściwe materiały i w pewnych okolicznościach uszkodzić nóż. ■ Ludzie mogą przeprowadzać prace konserwacyjne / naprawcze, nawet jeśli nóż nie został wcześniej odłączony od napięcia (nie przerwano zasilania). ■ Ludzie nie mogą wystarczająco zamocować elementów, a następnie obsługiwać noża (ostrze się poluzowuje).

3.3 Struktura noża do kebaba



3.4 Specyfikacja techniczna

Przeznaczenie:

Nóż do kebaba

Typy / klasy:

S120/150/180 plus (prosty uchwyt)
iCut-1, S180+, P180, D190 (prosty uchwyt)
iCut-2, S280+ (kątowy uchwyt)
iCut-3, S3100+, T3120 (Uchwyt pistoletu)

Warianty:	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
-----------	--

PL

Rok budowy:	od 2022 r
Używać:	catering komercyjny
maks. poziom hałasu:	< 80 dB (A)

Elektryczne

Zasilacz elektroniczny 22 V

Podłączenie do sieci:	100-240V / 50/60 Hz 1.9AMax
Napięcie wyjściowe:	22 V DC 6A
Klasa ochrony:	II

Zasilacz elektroniczny 26 V

Podłączenie do sieci:	100-240V / 50/60 Hz 1.9AMax
Napięcie wyjściowe:	26 V DC 5.1A
Klasa ochrony:	II

Zasilacz transformatorowy 22 V

Podłączenie do sieci:	230V / 50/60 Hz
Wyłącznik termiczny:	110 C
Bezpiecznik:	M 1,00 A
Napięcie wyjściowe:	94 W / 22 V DC 4,25 A
Klasa ochrony:	II

Zasilacz transformatorowy 26 V

Podłączenie do sieci:	230V / 50/60 Hz
Wyłącznik termiczny:	110 C
Bezpiecznik:	M 1,00 A
Napięcie wyjściowe:	94 W / 26 V DC 3,6 A
Klasa ochrony:	II

4. Operacyjny

Aby zapewnić bezpieczną obsługę noża do kebaba, należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

W przypadku nieprawidłowej pracy przy elementach pod napięciem istnieje ryzyko śmierci na skutek porażenia prądem!
Obudowy noża do kebaba, zwłaszcza pokrywy, nie wolno otwierać, zdejmować ani uszkadzać. Podczas wszelkich prac przy nożu do kebaba (wkładanie noża itp.) przewód przyłączeniowy urządzenia musi być odłączony od zasilania!



NOTATKA

Używając noża do kebaba po raz pierwszy, uważaj na wszelkie nietypowe dźwięki. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z obsługą klienta.

4.1 Installation



NOTATKA

Używaj tylko komponentów zatwierdzonych przez producenta, w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu!



OSTRZEŻENIE

Wybierz odpowiednie miejsce na zasilacz w pobliżu miejsca, w którym ma być używany nóż do kebaba.
Nie wystawiaj zasilacza na bezpośrednie działanie ciepła lub wilgoci.



OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że podczas układania kabli nie ma niebezpieczeństwa potknięcia się oraz że wszystkie kable urządzenia nie są zagięte, zgniecione lub pozbawione izolacji.

1. Najpierw podłącz kabel połączeniowy urządzenia do zasilacza.



Podłącz kabel połączeniowy urządzenia do zasilacza

2. Podłącz przewód z wtyczką do zasilacza.



Podłącz kabel do zasilacza jednostka

3. Podłącz kabel z wtykiem XLR do noża do kebaba.



Podłącz kabel XLR do noża do kebaba

4. Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego urządzenia do gniazdka. Nóż do smażenia jest teraz gotowy do użycia.

4.2 Praca

1. Za pomocą śruby regulacyjnej ustawić grubość plastra mięsa. Możesz to określić bezstopniowo od płytki regulacyjnej od ostrza.



Ustaw grubość cięcia

2. Przytrzymaj przycisk lub dźwignię przełącznika noża do kebaba. Ostrze uruchamia się.



Włącz nóż do kebaba



OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko skaleczenia. W żadnym wypadku nie wolno dotykać obracającego się ostrza.
Trzymaj nóż poza zasięgiem dzieci i zwierząt!

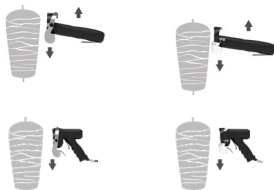


NOTATKA

Podczas naciskania przycisku lub dźwigni przełączającej istnieje ryzyko rozpryskiwania! Obracające się ostrze może powodować rozpryskiwanie się nagromadzonego tłuszczu lub wody. Dlatego podczas uruchamiania ostrza upewnij się, że trzymasz nóż do kebaba w kierunku stalowej płyty (tacki ociekowej), jak pokazano na ilustracji.



3. Teraz, przy wciśniętym przycisku lub dźwigni, przetnij wzdłuż szpikulca od góry do dołu.




Pokrój mięso




NOTATKA


Podczas krojenia mięsa należy zwrócić uwagę, aby nóż i stalowa płyta (ociekacz) nie stykały się.

4. Zwolnij przycisk lub dźwignię, aby ponownie wyłączyć obracający się nóż.

	OSTRZEŻENIE
	<p>Istnieje ryzyko skaleczenia. Obracające się ostrze nadal pracuje. Trzymaj go w dłoni, aż ostrze całkowicie się zatrzyma.</p>

4.3 Sprzątanie / higiena

	NOTATKA
	<p>Zawsze zwracaj uwagę na higienę podczas używania noża do kebabów! Regularne czyszczenie jest niezbędne. Aby to zrobić, umieść dwa pojemniki do czyszczenia w pobliżu miejsca pracy. Dzięki temu możesz czyścić urządzenie między etapami pracy. Napełnij pojemnik ciepłą wodą i dodaj standardowy płyn do mycia naczyń. Napełnij drugi pojemnik zimną, czystą wodą.</p>

	OSTRZEŻENIE
	<p>Do czyszczenia można używać wyłącznie dostępnych w handlu detergentów lub czystej wody. Nie używaj żadnych rozpuszczalników (np. alkoholu itp.).</p>

1. Napełnij pojemnik ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie umieść urządzenie do góry dnem (ostrzem skierowanym w dół) w pojemniku.

Pozycja czyszczenia



Uruchom tryb czyszczenia



2. Użyj przycisku lub dźwigni przełącznika.



OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko skaleczenia. W żadnym wypadku nie wolno dotykać obracającego się ostrza. Trzymaj nóż poza zasięgiem dzieci i zwierząt!



NOTATKA

Tylko z wydajnością (iCut-1 i iCut-2):

Twój nóż do kebaba teraz sam się wyczyści. Program czyszczenia trwa około pół minuty.

Program można zakończyć w dowolnym momencie, wyjmując urządzenie i ponownie naciskając dźwignię włącznika.

Po upływie ustawionego czasu czyszczenia urządzenie wyłączy się automatycznie.

3. Teraz powtórz punkty 1 i 2 z czystą wodą. Ten proces jest konieczny do usunięcia pozostałości detergentu.

4. Podczas ponownego uruchamiania urządzenia upewnij się, że pokrywa jest założona. Odlóż urządzenie na krótki czas, aby spuścić wodę, a następnie postępuj zgodnie z opisem w rozdziale „4.2 Obsługa” (str. 14).



Ponowne uruchomienie po oczyszczeniu



NOTATKA

Możesz użyć pokrywy i do dokładnego czyszczenia - jeśli to konieczne - zdejmij również ostrze.

1. W tym celu należy najpierw wyciągnąć przewód przyłączeniowy urządzenia z sieci.
2. Następnie zdejmij pokrywę.
3. Teraz wyjmij ostrze, jeśli to konieczne.

Zawsze upewnij się, że ty, inne osoby lub zwierzęta nie mają kontaktu z ostrzem. Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokiej temperatury!

5. Konserwacja i naprawa

Żywotność noża do kebaba zależy od jego przeznaczenia i przestrzegania regularnych okresów konserwacji.



OSTRZEŻENIE

Nieprzestrzeganie środków bezpieczeństwa może spowodować poważne obrażenia ciała i szkody majątkowe lub szkody następcze.

PL



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Istnieje ryzyko śmierci w wyniku porażenia prądem! Prace konserwacyjne przy połączeniach elektrycznych lub elementach elektrycznych urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od elementów elektrycznych!



OSTRZEŻENIE

Nie wolno otwierać, zdejmować ani uszkadzać pokrywy i obudowy słuchawki oraz zasilacza. Nieprzestrzeganie może prowadzić do obrażeń!

Praca do wykonania	interwał
Czyszczenie	Regularnie (w razie potrzeby)
Wstrzyknąć smar	co najmniej raz na 4 miesiące (3 razy w roku)
Kontrola wzrokowa pod kątem uszkodzeń (kable, obudowa itp.)	Regularnie (przed każdym użyciem)

5.1 Naostrz nóż

W celu zapewnienia prawidłowego działania noża do kebaba przez długi czas, ostrze należy regularnie ostrzyć. Punktem mielenia jest moment, w którym mięso zaczyna się rozdzierać łatwo podczas cięcia. Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

1. Trzymaj nóż do kebaba pewnie w dłoni w pozycji pionowej.

2. Ustaw płytkę regulacyjną w maksymalnym położeniu w kierunku strzałki, patrz rozdział „4.2 Obsługa”



Wyreguluj płytkę regulacyjną

3. Włącz urządzenie, przytrzymując przycisk lub dźwignię.



OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko skaleczenia. W żadnym wypadku nie wolno dotykać obracającego się ostrza.
Trzymaj nóż poza zasięgiem dzieci i zwierząt!



4. Za pomocą narzędzia szlifierskiego ostrzyć od dołu przy użyciu niewielkiej siły pod kątem ok. 20° (ważne!) ukośnej wewnętrznej części obracającego się ostrza. Kontynuuj ten proces, aż dookoła pojawi się minimalny zadziór. Poruszaj narzędziem szlifierskim w przód i w tył.



OSTRZEŻENIE

Podczas szlifowania narzędziem do ostrzenia mogą pojawić się latające iskry.
Istnieje ryzyko obrażeń oczu. Upewnij się, że Twoje oczy są odpowiednio chronione przez np. B. nosić okulary ochronne!



PL

5. Po oszlifowaniu wewnętrznej strony ostrza należy usunąć zadziory z zewnątrz trzymając narzędzie szlifierskie pod kątem ok. 2° (ważne!) Przez kilka sekund przy obracającym się ostrzu z lekkim naciskiem.



NOTATKA

Po każdym ostrzeniu wyczyść nóż do kebabów i narzędzie do mielenia oddzielnie detergentem.

5.2 Wymień ostrze



OSTRZEŻENIE

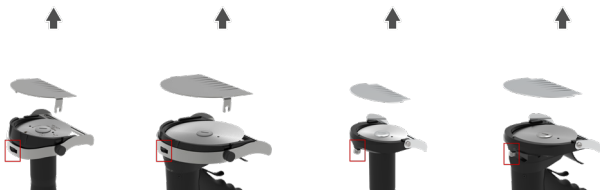
Istnieje ryzyko skaleczenia. W żadnym wypadku nie wolno dotykać obracającego się ostrza.

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i naprawczych należy odłączyć urządzenie od zasilania!

Trzymaj nóż poza zasięgiem dzieci i zwierząt!

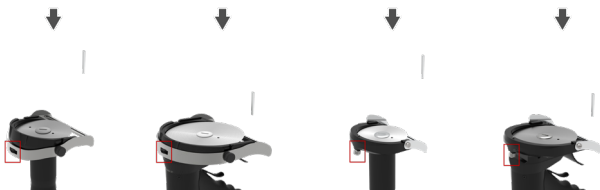
Język polski

1. Odlączyj nóż do kebaba od zasilania.
2. Ustaw płytkę regulacyjną w pozycji maksymalnej, patrz rozdział „4.2 Obsługa”
3. Ustaw urządzenie w pozycji konserwacyjnej i poluzuj pokrywę za pomocą śruby szybkozwalniającej.



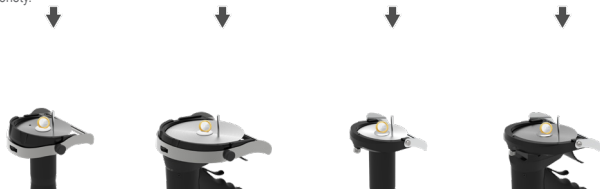
Poluzuj śrubę mocującą pokrywę

4. Włóż trzpień blokujący (w zestawie) do otworu w ostrzu, a następnie obracaj brzeszczotem, aż trzpień blokujący zatopi się w otworze w obudowie. Obracanie ostrza nie powinno już być możliwe.



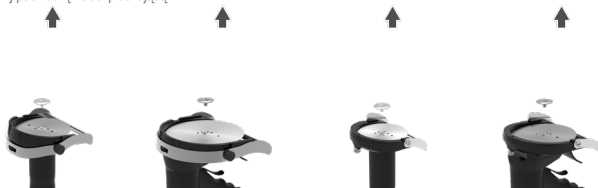
Usuń ostrze

5. Poluzuj podkładkę zabezpieczającą, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Możesz to zrobić np. B użyć monety.



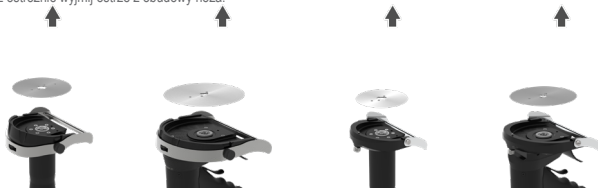
Włóż kolek blokujący

6. Zdejmij podkładkę zabezpieczającą.



Poluzuj podkładkę zabezpieczającą

7. Teraz ostrożnie wyjmij ostrze z obudowy noża.



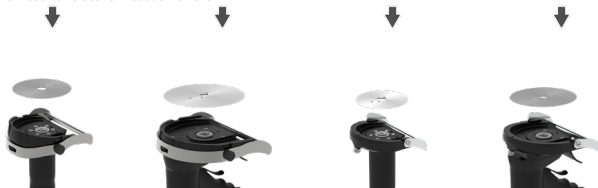
Usuń podkładkę zabezpieczającą



OSTRZEŻENIE

Ostrze jest ostre i istnieje ryzyko skaleczenia.

8. Teraz umieść nowe ostrze w obudowie noża.



Włóż ostrze



NOTATKA

Upewnij się, że logo jest widoczne na górnej stronie ostrza. Ostrze musi być prawidłowo umieszczone w uchwycie.

9. Montaż odbywa się teraz w odwrotnej kolejności do demontażu.

5.3 Wstrzyknąć smar

Nóż do kebaba należy regularnie napępniać smarem (w zestawie strzykawka do smarowania). Regularność zależy od czasu stosowania. Uzupełniać smar co najmniej raz na 4 miesiące (3 razy w roku).



NOTATKA

Do dosmarowywania stosować wyłącznie smar do niskich temperatur OKS 472 dopuszczony do kontaktu z żywnością.



NOTATKA

Zwracamy uwagę, że w przypadku niedostatecznego smarowania nie można zapewnić wodoszczelności i nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z przedostania się wody.

W celu uzupełnienia smaru konieczna jest następująca procedura:

1. Odkręć śrubokrętem gwintowany trzpień smarowania i wyjmij go.



Odkręć gwintowany trzpień



Wstrzyknąć smar

PL



Włóż śrubę ustalającą



NOTATKA

Uważaj, aby nie dokręcić zbyt mocno gwintowanego sworznia!

6. Dezaktywować

Podczas wycofywania z eksploatacji kabel przyłączeniowy urządzenia musi być odłączony od zasilania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Istnieje ryzyko śmierci w wyniku porażenia prądem!
Prace przy urządzeniach elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez uprawnionych elektryków!

7. Zniszczenie

Jeśli nóż do kebaba zostanie ostatecznie wyłączony z eksploatacji, należy przestrzegać obowiązujących przepisów i przepisów dotyczących utylizacji.

Warto sprawdzić, które materiały można poddać recyklingowi, a następnie to zrobić.

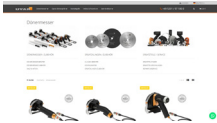


Nóż do kebaba zawiera elementy, które nie mogą trafiać do odpadów domowych i muszą być usuwane jako odpady niebezpieczne.

8. Części zamienne i zamienne

W sprawie zakupu części zamiennych i eksploatacyjnych prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta producenta (dane kontaktowe znajdują się w rozdziale „Przedmowa” dot.

Stosowane części zamienne muszą być zatwierdzone przez producenta. Jest to gwarantowane tylko z oryginalnymi częściami zamiennymi z każdorazowo obowiązującej listy części zamiennych.



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