



POTIS

www.potis.com



Bedienungsanleitung

Kullanım Kılavuzu

Operation Manuel

Instruccion de uso

Istruzioni per l'uso

EcoLine

S 120 Plus

ProfiLine

S 150 Plus

PremiumLine

S 180 Plus

Made in Germany

VORWORT

D

Sehr geehrter Kunde,

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

ÖNSÖZ

TR

Sayın Müşterimiz,

POTIS S Serisi döner bıçağını satın aldığınız için teşekkür ederiz. Lütfen bu kılavuza geniş bir zamanda dikkatlice okuyun. Özellikle kılavuzdaki güvenlik bilgilerinizi ve Kullanım başlıklı bölümü dikkat edin. Yanıtını bu kılavuzda bulamadığınız sorularınız varsa bizi arayın. Hafta içi saat 8:00'den 16:00'e kadar emrindeyiz. Soru ve yedek parça siparişleriniz için lütfen döner bıçağının seri numarasını belirtin.

PREFACE

GB

Dear Customer,

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

!	Kundendienst	
	Tel.	+49 (0) 551 50689-0
	Zeit	werktags 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr
	Fax	+49 (0) 551 50689-50
	E-Mail	potis@potis.de
	Internet	www.potis.com

!	Müşteri Servisi	
	Telefon	+49 (0) 551 50689-0
	Çalışma saatleri	hafta içi 8:00-16:00
	Faks	+49 (0) 551 50689-50
	E-posta	potis@potis.de
	Internet	www.potis.com

!	Customer Service	
	Telephone	+49 (0) 551 50689-0
	Office hours	weekdays 8:00 to 16:00
	Fax	+49 (0) 551 50689-50
	E-mail	potis@potis.de
	Internet	www.potis.com

PRÓLOGO

E

Muy estimado cliente,

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

PREFAZIONE

I

Gentili clienti,

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

!	Servicio al cliente	
	Tel.	+49 (0) 551 50689-0
	Horario	días hábiles 8:00 hrs. hasta 16:00 hrs.
	Fax	+49 (0) 551 50689-50
	E-Mail	potis@potis.de
	Internet	www.potis.com

!	Servizio al cliente	
	Tel.	+49 (0) 551 50689-0
	Orario	feriali dalle 8:00 alle 16:00
	Fax	+49 (0) 551 50689-50
	E-Mail	potis@potis.de
	Internet	www.potis.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

D

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

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

Göttingen, den 01.03.2007



Dipl.-Ing. Georgios Emexidis

CE-KONFORMITE

TR

POTIS bıçağınız üzerinde CE işareti bulunmakta olup, aşağıdaki yönetmeliğe uygundur:

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

Göttingen, 01.03.2007



Dipl.-Ing. Georgios Emexidis

CE CONFORMITY

GB

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

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

Göttingen, 01.03.2007



Dipl.-Ing. Georgios Emexidis

CE-CONFORMIDAD

E

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

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

Göttingen, el 01.03.2007



Dipl.-Ing. Georgios Emexidis

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

I

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

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

Göttingen, il 01.03.2007



Dipl.-Ing. Georgios Emexidis

INHALT

D

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

İÇİNDEKİLER

TR

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

CONTENTS

GB

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

CONTENIDO

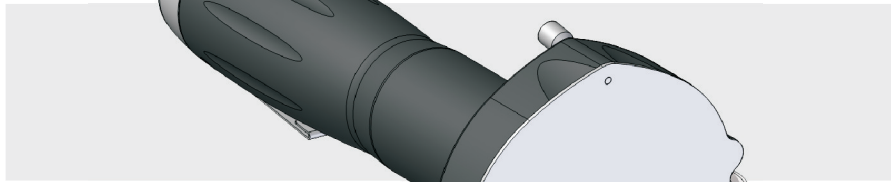
E

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

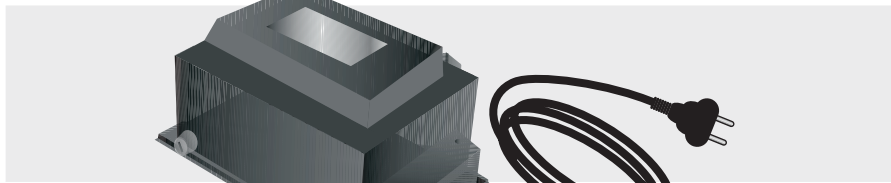
INDICE

I

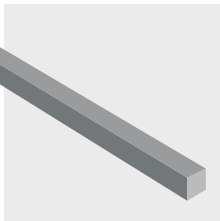
1. Dotazione	6
2. montaggio	8
2.1 affettatrice manuale	8
2.2 adattatore	10
3. dati tecnici	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. uso	
4.1 messa in servizio	16
4.2 funzionamento	18
4.3 pulizia/igiene	20
5. coltello	
5.1 affilatura delle lame	22
5.2 cambio delle lame	24
6. accessori/pezzi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



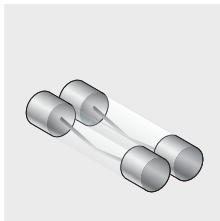
1



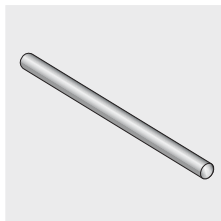
2



3



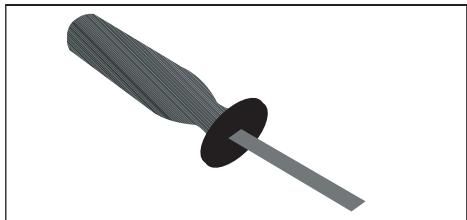
4



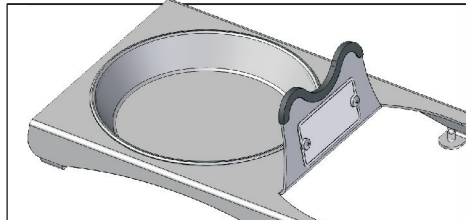
5



6



7



8

1. AUSSTATTUNG

D

1	Handschneidegerät	
2	Netzteil	M2130
3	Schleifwerkzeug	M2050
4	Ersatzsicherung Netzteil 2,0 A	M2120
5	Arretierstift für Messerwechsel	M2080

Mögliches Zubehör

6	Kreismesser glatt SATINVR Kreismesser gezahnt SATINVR	M2020 M2030
7	Profi-Schleifwerkzeug	M2040
8	Edelstahl-Ablage	M2060

1. ÜRÜN KAPSAMI

TR

1	Döner bıçağı	
2	Adaptör	M2130
3	Bileyici	M2050
4	Yedek adaptör sigortası 2,0 A	M2120
5	Bıçak değişimi sabitleme pimi	M2080

Ek Aksesuarlar

6	Yuvarlak bıçak düz, SATINVR Yuvarlak bıçak dişli, SATINVR	M2020 M2030
7	Profesyonel bileyici	M2040
8	Özel çelikten istasyon	M2060

1. PRODUCT CONTENT

GB

1	Doner cutter	
2	Adaptor	M2130
3	Sharpener	M2050
4	Replacement adaptor fuse 2.0 A	M2120
5	Blade replacement fixing pin	M2080

Additional Accessories

6	Round blade, plain, SATINVR Round blade, serrated, SATINVR	M2020 M2030
7	Professional sharpener	M2040
8	Special steel placement plate	M2060

1. EQUIPAMIENTO

E

1	Cuchillo eléctrico manual	
2	Fuente de alimentación	M2130
3	Herramienta para afilar	M2050
4	Fusible de refacción para fuente de alimentación 2,0 A	M2120
5	Perno de retención para el cambio de cuchilla	M2080

Accesorio posible

6	Cuchilla circular lisa SATINVR Cuchilla circular dentada SATINVR	M2020 M2030
7	Herramienta profesional para afilar	M2040
8	Soporte de acero inoxidable	M2060

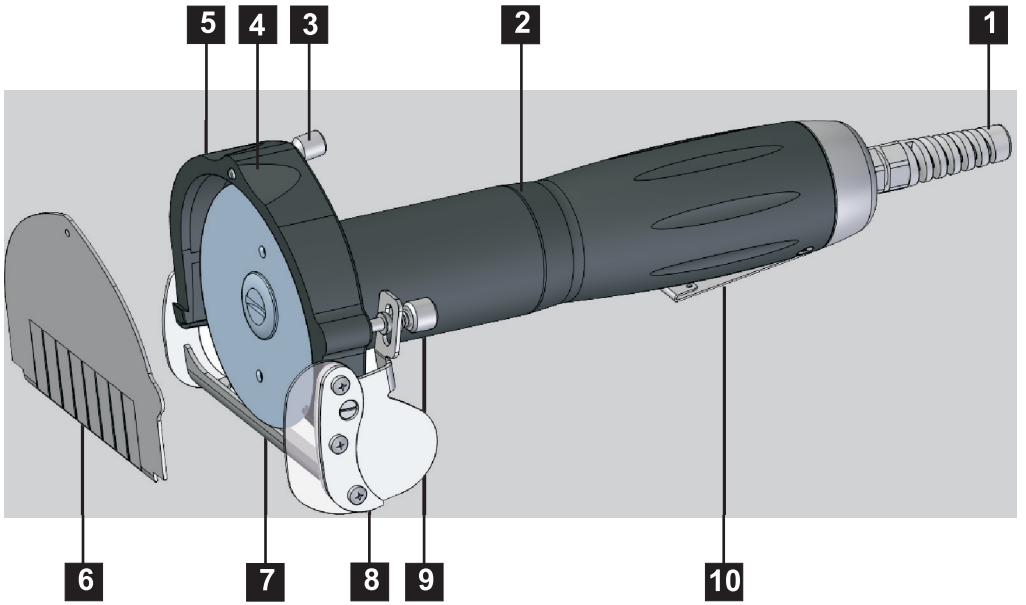
1. DOTAZIONE

I

1	affettatrice manuale	
2	adattatore	M2130
3	affilatoio	M2050
4	fusibile di riserva adattatore 2,0 A	M2120
5	perno di fissaggio per il cambio lame	M2080

accessori a scelta

6	lama circolare rotante liscia SATINVR lama circolare rotante dentata SATINVR	M2020 M2030
7	affilatoio professionale	M2040
8	piatto d'acciaio temperato	M2060



2. AUFBAU HANDSCHNEIDGERÄT

D

2.1 Handschneidergerät

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

2. CİHAZIN ELEMANLARI

TR

2.1 Döner Bıçağı

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

2. PRODUCT PARTS

GB

2.1 Doner Cutter

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

2. ESTRUCTURA DEL CUCHILLO ELÉCTRICO MANUAL

E

2.1 Cuchillo eléctrico manual

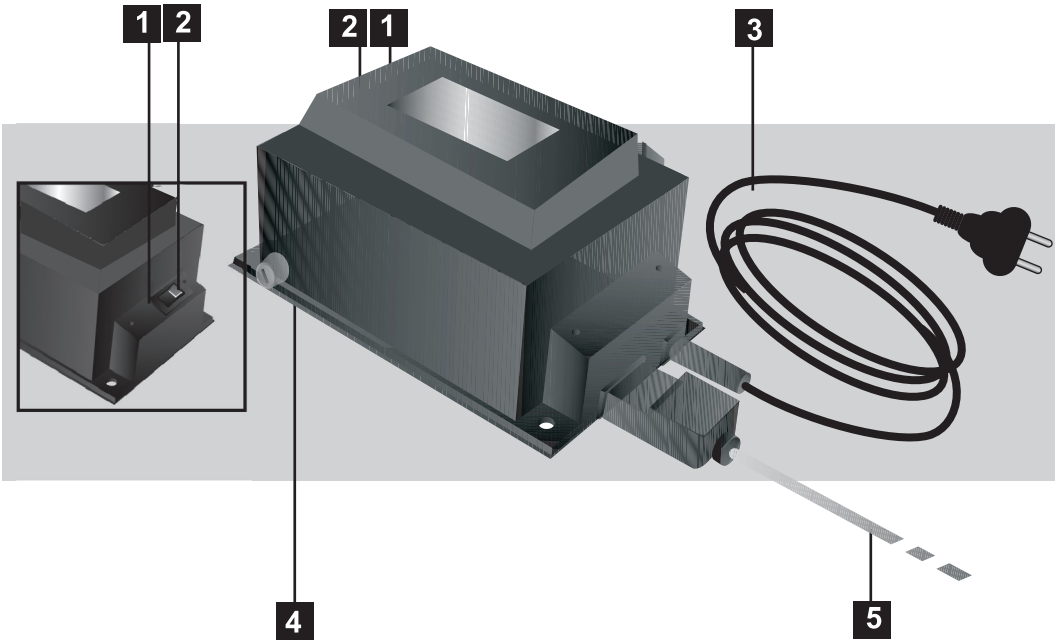
- 1 Protección del cable contra dobleces
- 2 Mango
- 3 Tornillo de fijación de cubierta
- 4 Cabezal portacuchillas
- 5 Cuchilla circular
- 6 Tapa
- 7 Laminilla de ajuste
- 8 Protección contra salpicaduras
- 9 Tornillo de ajuste
- 10 Interruptor de palanca

2. MONTAGGIO AFFETTATRICE MANUALE

I

2.1 Affettatrice manuale

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



2. AUFBAU NETZTEIL

D

2.2 Netzteil

- 1 Ein-/Aussschalter
- 2 Bereitschaftslampe
- 3 Netzkabel
- 4 Hauptsicherung
- 5 Stromzufuhr zum Handschneidegerät

2. ADAPTÖRÜN ELEMANLARI

TR

2.2 Adaptör

- 1 Aç/kapa şalteri
- 2 Kontrol lambası
- 3 Elektrik kordonu
- 4 Ana sigorta
- 5 Döner bıçağı besleme kordonu

2. ADAPTOR PARTS

GB

2.2 Adaptor

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

2. ESTRUCTURA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

E

2.2 Fuente de alimentación

- 1 Interruptor de encendido / apagado
- 2 Lámpara de servicio
- 3 Cable de alimentación
- 4 Fusible principal (2,0 A)
- 5 Alimentación eléctrica al cuchillo eléctrico manual

2. MONTAGGIO ADATTATORE

I

2.2 adattatore

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

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.2 S 120 Plus
Bestell-Nummer

PM1250

Technische Daten

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

Besonderheiten

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

Lieferumfang

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

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.1 S 120 Plus
Ürün numarası

PM1250

Teknik Özellikler

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

Özellikler

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

Ürün Kapsamı

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

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.1 S 120 Plus
Product number

PM1250

Technical Features

Motor power 120 W
Nominal speed 6500 rev/min
Weight of doner cutter 870 g
Cutting depth adjusted w/o speed 0-10 mm
Daily cutting Capacity 60 Kg

Features

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

Product Content

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

3. DATOS TÉCNICOS

E

3.1 S 120 Plus
Número de pedido

PM1250

Datos técnicos

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

Particularidades

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

Contenido del suministro

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

3. DATI TECNICI

I

3.1 S 120 Plus
numero d'ordine

PM1250

Dati tecnici

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

Caratteristiche

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

Volume di fornitura

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

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.2 S 150 Plus
Bestell-Nummer **PM1550**

Technische Daten

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

Besonderheiten

- funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- wasserdicht
- Dick-Kreismesser
- robust und extrem leicht
- mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Spritzschutz (Patentiert)
- Made in Germany

Lieferumfang

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

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.2 S 150 Plus
Ürün numarası **PM1550**

Teknik Özellikler

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

Özellikler

- İşlevsel, ergonomik hijyen tasarımı
- Su geçirmez
- Dick marka yuvarlak bıçak
- Sağlam, son derece hafif
- Mikroölçme kontrollü yumuşak start
- Asımmsız şalter
- Sıratma koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

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

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.2 S 150 Plus
Product number **PM1550**

Technical Features

Motor power 200 W
Nominal speed 7500 rev/min
Weight of doner cutter 930 g
Cutting depth adjusted w/o speed 0-10 mm
Daily cutting Capacity 90 Kg

Features

- Functional, ergonomic hygienic design
- Waterproof
- Dick brand round blade
- Sound, extremely light
- Microprocessor controlled smooth start
- Wear-resistant switch
- Splash guard (Patent)
- Made in Germany

Product Content

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

3. DATOS TÉCNICOS

E

3.2 S 150 Plus
Número de pedido **PM1550**

Datos técnicos

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

Particularidades

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

Contenido del suministro

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

3. DATI TECNICI

I

3.2 S 150 Plus
numero d'ordine **PM1550**

Dati tecnici

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

Caratteristiche

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

Volume di fornitura

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

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.3 S 180 Plus
Bestell-Nummer mit Waschprogramm PM1850

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

Besonderheiten

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

Lieferumfang

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

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.3 S 180 Plus
Ürün numarası yıkama programlı PM1850

Teknik Özellikler

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

Özellikler

- Tam otomatik yıkama programı
- İşlevsel, ergonomik hijyen tasarımı
- Su geçirmez
- Dick marka yuvarlak bıçak
- Sağlam, hafif
- Mikro işlemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmaz şalter
- Sıratma koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

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

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.3 S 180 Plus
Product number with washing program PM1850

Technical Features

Motor power 250 W
Nominal speed 8500 rev/min
Weight of doner cutter 930 g
Cutting depth adjusted w/o speed 0-10 mm
Daily cutting Capacity 200 Kg

Features

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

Product Content

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

3. DATOS TÉCNICOS

E

3.3 S 180 Plus
Número de pedido Con programa de lavado PM1850

Datos técnicos

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

Particularidades

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

Contenido del suministro

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

3. DATI TECNICI

I

3.3 S 180 Plus
numero d'ordine con programma di lavaggio PM1850

Dati tecnici

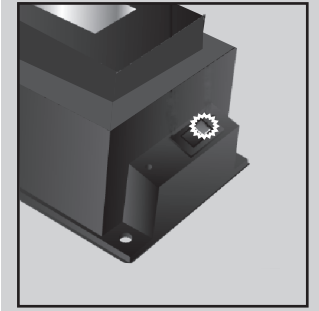
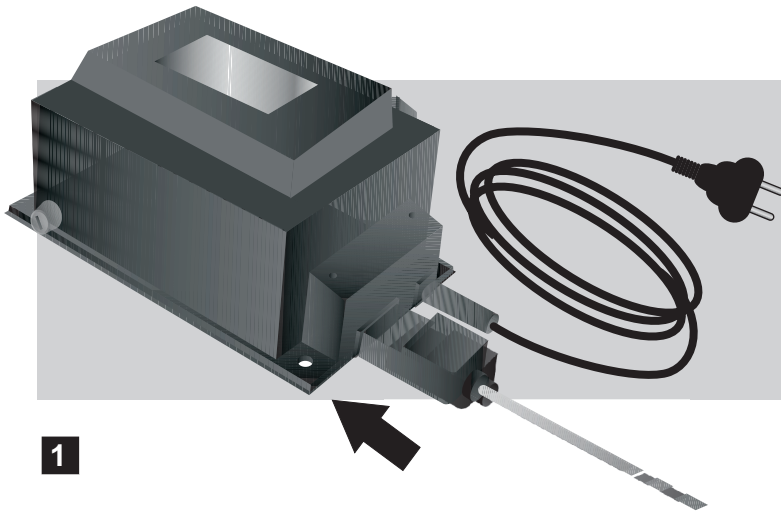
capacità motore 250 W
numero di giri nominale 8500 min-1
peso affettatrice manuale 930 g
profondità di taglio regolabile senza gradini 0 bis 10 mm
capacità giornaliera 200 Kg

Caratteristiche

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

Volume di fornitura

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



4. BEDIENUNG

D

4.1 Inbetriebnahme

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

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

!

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

4. KULLANIM

TR

4.1 İlk Adımlar

Adaptörü çalışma alanınıza yakın bir yere kurun. Adaptörü aşırı ısıcağa maruz bırakmayın!

- 1 Kordonu önce adaptöre takın, sonra fişi prize takın.
- 2 Açık kapa şalteri açın. Döner bıçağınız şimdî kullanıma hazırdır.

!

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

4. OPERATION

GB

4.1 First Steps

Locate adaptor close to the working area. Protect the adaptor from over temperature!

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

!

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

4. OPERACIÓN

E

4.1 Puesta en marcha

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

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

!

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

4. USO

I

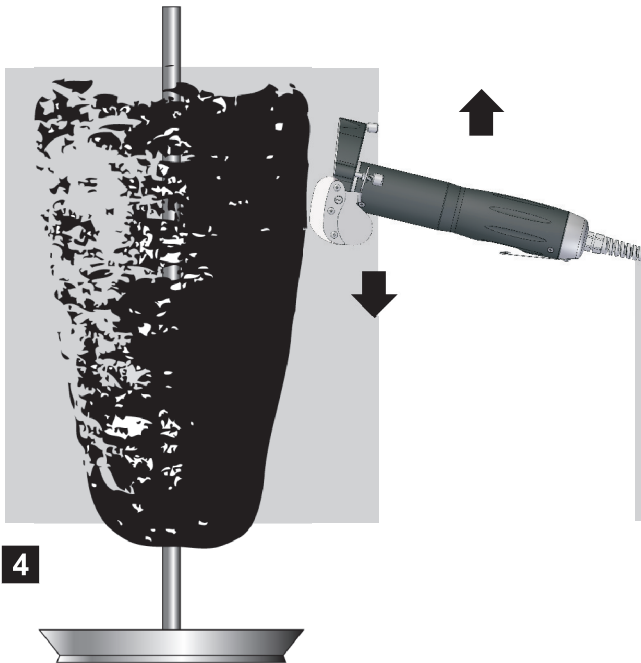
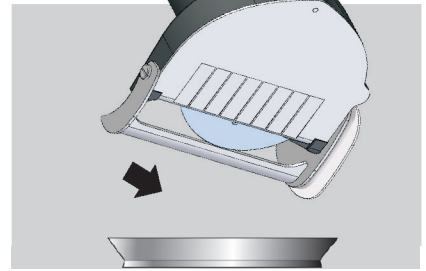
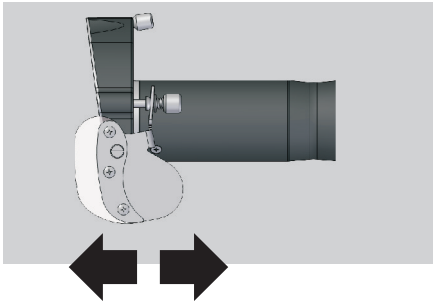
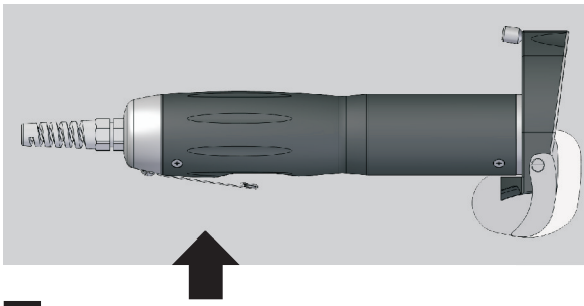
4.1 Messa in servizio

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

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

!

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



4. BEDIENUNG

D

4.2 Funktion

1 Halten Sie den Hebelschalter des Handschneidegerätes gedrückt; das Gerät schaltet sich ein. Zum Ausschalten den Hebelschalter wieder loslassen.

2 An der Verstellschraube können Sie stufenlos den Abstand zum Einstellen der Schnittdicke vom Verstellblech zum Kreismesser vorgeben.

3 Beim Betätigen des Gerätes besteht Spritzgefahr! Durch das rotierende Messer kann angesammeltes Fett oder Wasser verspritzen. Achten Sie deshalb beim Anlaufen des Gerätes darauf, dass Sie das Messer, wie in der Abbildung zu sehen, nach unten halten.

4 Schneiden Sie nun von oben nach unten an dem Fleisch entlang.

5 Reinigungsstellung des Gerätes (kopfüber): Gerät durchläuft nach Betätigung des Hebelschalters Reinigungsmodus. In dieser Stellung kein Fleisch schneiden!



Beim Schneiden des Fleisches den Stahlsteller (Fettpfanne) nicht mit dem Messer berühren!

4. KULLANIM

TR

4.2 Fonksiyon

1 Döner bıçağını açmak için şalteri basılı tutun. Kapamak için şalteri serbest bırakın.

2 Ayar vidalarını kullanarak ayar sacıyla yuvartak bıçak arasındaki kesme kalınlığını kademeli olarak ayarlayabilirsiniz.

3 Cihazı kullanırken yağ veya su sıçrayabilir! Bıçak dönerken, biriken yağ veya su etrafına saçılabilir. Bu nedenle cihazı çalıştırırken bıçağı resimde gösterildiği gibi aşağıya doğru tutun.

4 Eti yukarıdan aşağıya doğru kesin.

5 Cihaz temizleme konumu (baş aşağı): Şaltere bastıkten sonra cihaz temizleme moduna girer. Bu konumda et kesmeyin!



Eti keserken bıçağı çelik tepsiye değdirmeyin!

4. OPERATION

GB

4.2 Function

1 Hold the switch on in order to turn on the doner cutter. Release the switch in order to turn off the cutter.

2 You may adjust the cutting thickness between the adjustment plate and the round blade continuously variable using the adjustment screws.

3 When using the product, oil and water may splash! When the cutter is revolving, oil and water accumulated may spread around. Therefore, when operating the product, hold the cutter upside down as displayed in the figure.

4 Cut the meat from the upper part to the lower part.

5 Product cleaning position (upside down): Product shall run in the cleaning mode after the switch is pressed. Do not cut meat at this position!



Do not touch the cutter to steel tray when cutting meat.

4. OPERACIÓN

E

4.2 Función

1 Mantenga oprimido el interruptor de palanca del cuchillo eléctrico manual, el aparato se enciende. Para apagarlo hay que soltar el interruptor de palanca.

2 En el tornillo de ajuste puede usted determinar de forma continua la distancia para el ajuste del espesor de corte desde la lámina de ajuste hasta la cuchilla circular.

3 ¡Al operar el aparato existe el peligro de salpicaduras! Por el giro de la cuchilla puede salpicar grasa o agua acumuladas. Por lo tanto durante el arranque del aparato tenga en cuenta que hay que poner la cuchilla hacia abajo, tal como lo muestra la ilustración.

4 Corte ahora la carne de arriba hacia abajo.

5 Posición de limpieza del aparato (de cabeza): el aparato pasará al modo de limpieza después de activar el interruptor de palanca. ¡En esta posición no hay que cortar carne!



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

4. USO

I

4.2 Funzionamento

1 Tenere schiacciato l'interruttore a leva dell'affettatrice manuale; l'apparecchio s'accende. Per spegnere, lasciare l'interruttore a leva.

2 Con la vite di regolazione si riesce a prestabilire senza gradini la distanza per regolare lo spessore di taglio tra lamiera di regolazione e lama circolare.

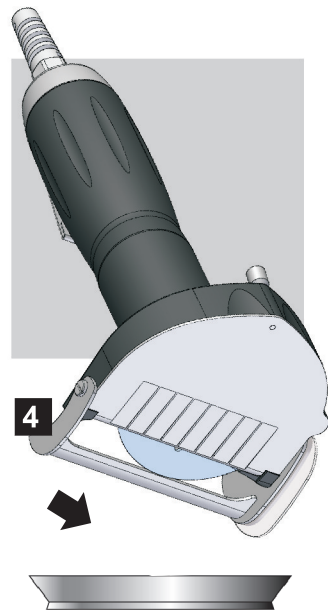
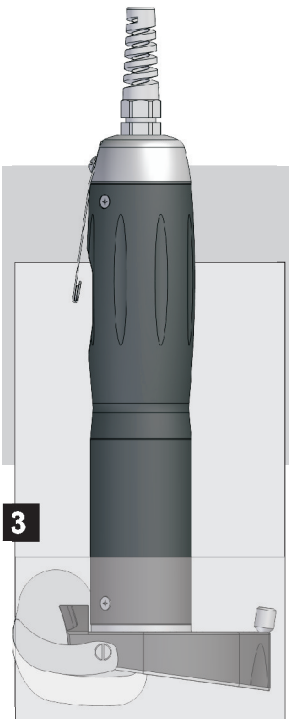
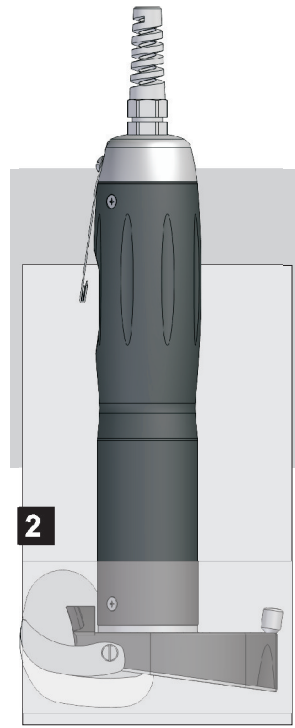
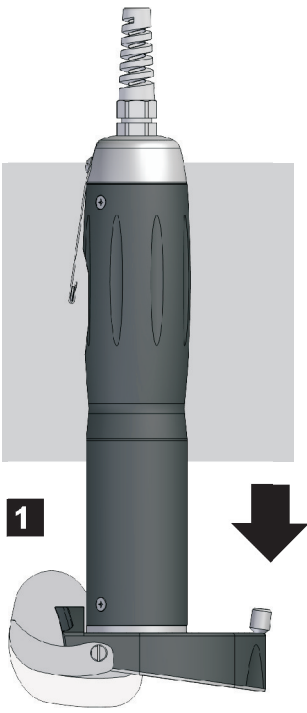
3 Durante l'utilizzo dell'apparecchio possono verificarsi fuoriuscite di liquido: è pericolo di spruzzi! In particolare Tramite la lama rotante facilmente si potrebbero spruzzare del grasso oppure acqua accumulata. All'avvio dell'apparecchio bisogna pertanto accertarsi che la lama sia abbassata come illustrato nella figura

4 Quindi! Allora si proceda a tagliare la carne dall'alto in basso lungo la carne.

5 Posizione per la pulizia dell'apparecchio (capovolto): dopo aver schiacciato l'interruttore a leva, l'apparecchio esegue la pulizia automatical suo modo di lavaggio. In questa posizione non si deve tagliare della carne!



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



4. BEDIENUNG

D

4.3 Reinigung/Hygiene

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

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

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

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

!

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

4. KULLANIM

TR

4.3 Temizlik/Hijyen

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

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

2 Şimdi cihazı ilk kaptan çıkarıp ikinci kaba indirin ve temizlik programını birinci noktada tarif edildiği gibi tekrar uygulayın. Bu prosedür, cihazda kalan bulaşık deterjanının temizlenmesi için gereklidir.

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

!

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

4. OPERATION

GB

4.3 Cleaning/Hygiene

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

1 Lower the product upside down into the hot water cup and press the switch. Doner cutter will clean itself. Cleaning program will last about half a minute. You may stop the program any time you want pressing the switch.

2 Then get the product from the first cup and lower it into the second cup, follow the instructions for cleaning program as described above. This procedure is required for cleaning the dish detergent on the product.

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

!

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

4. OPERACIÓN

E

4.3 Limpieza / higiene

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

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

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

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

!

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

I

4.3 Pulitura/higiene

L'affettatrice manuale va utilizzata sempre rispettando le norme di igiene. Durante l'utilizzo dell'affettatrice manuale bisogna sempre badare all'igiene! La pulizia regolare è indispensabile! A questo scopo piazzare due contenitori di pulitura vicini al pianoposto di lavoro. In questo modo così si garantisce che si possa pulire l'apparecchio fra due fasi di lavoro. Riempire un contenitore con acqua calda, aggiungendo del detersivo usuale. Riempire il secondo contenitore con acqua fredda.

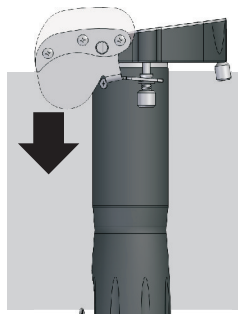
1 Capovolgere l'apparecchio nel contenitore d'acqua calda e schiacciare l'interruttore a leva. Così facendo l'affettatrice manuale si pulisce in modo autonomo. Il programma di pulitura dura all'incirca dura per un mezzo minuto. Il programma può essere interrotto in qualsiasi momento, estrarrendo l'apparecchio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

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

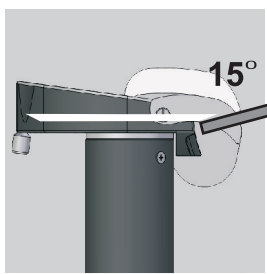
3 Al riavvicinamento dell'apparecchio bisogna far attenzione che il coperchio sia fissato. Posare brevemente l'apparecchio per farlo sgocciolare. Successivamente regolare di nuovo lo spessore di taglio.

!

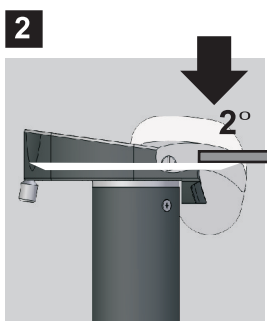
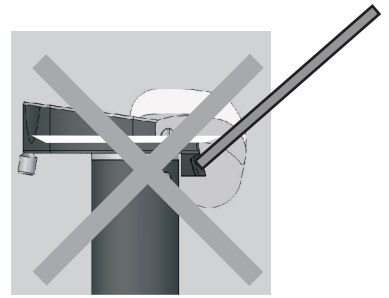
Per una pulizia più approfondita pulitura intensa si può anche togliere il coperchio. Tirare la spina, levare il coperchio, attaccare la spina. Bisogna sempre far attenzione ad non toccare la lama circolare! Non esporre l'apparecchio ad un calore troppo elevato!



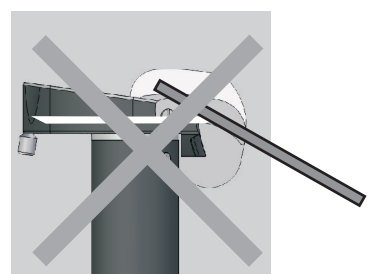
1



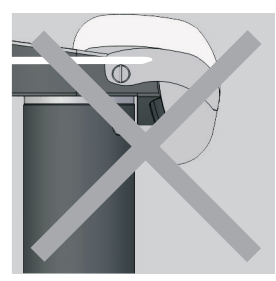
15°



2°



4



5

5. MESSER

D

5.1 Messer schärfen

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

- 1 Halten Sie das Handschneidegerät sicher in einer aufrechten Position in Ihrer Hand. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung in Pfeilrichtung.
- 2 Schalten Sie das Handschneidegerät ein und schärfen Sie von unten mit dem Schleifwerkzeug mit geringer Kraft in einem Winkel von ca. 15° die angeschrägte Innenseite (wichtig!) des Kreismessers. Diesen Vorgang führen Sie so lange fort, bis umlaufend ein minimaler Grat entsteht. Bewegen Sie dabei das Schleifwerkzeug hoch und runter.
- 3 Nach dem Schliff der Messerinnenseite entgraten Sie die Außenseite, indem Sie mit leichtem Druck das Schleifwerkzeug für wenige Sekunden von oben an das Messer halten.
- 4 richtig geschliffenes Messer.
- 5 falsch geschliffenes und somit unbrauchbares Messer

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

5. BIÇAK

TR

5.1 Biçağın Bilenmesi

Döner biçağın uzun süre verimli bir şekilde kullanılabilmek için yuvartık biçağı mutlaka düzenli aralıklarda (yaklaşık 40 kg et kestikten sonra) bileyin. Biçağı bileyem için şu yöntemi izleyin:

- 1 Döner biçağını güvenli bir şekilde dik tutun. Ayar sacını ok yönünde son noktaya kadar itin.
- 2 Döner biçağını çalıştırıp yuvartık biçağın iç tarafını (önemli!) bileyciyi yaklaşık 15 derecelik bir açıda dayayarak fazla bastırmadan alttan bileyin. Biçağın etrafında ince çapak oluşana kadar devam edin. Bunu yaparken bileyciyi kaldırmıdır.
- 3 Biçağın iç tarafını biledikten sonra bileyciyi birkaç saniyelğine üstten biçağa dayayıp dış tarafını çapağını fazla bastırmadan alın.
- 4 Biçağın doğru şekilde bilenmiş hali.
- 5 Biçağın yanlış şekilde bilenmiş ve dolayısıyla kullanılmaz duruma gelmiş hali

! Gözlerinizi bileme sırasında oluşabilecek kıvılcımlardan koruyun. Biçağı biledikten sonra temizleyin! Bileyciyi ayrıca bulaşık deterjanıyla yıkayın!

5. BLADE

GB

5.1 Sharpening of the Blade

In order to use the doner cutter efficiently for a long time, sharpen the round blade regularly (after cutting appr. 40 kg meat). Follow the procedure to sharpen the blade:

- 1 Hold the doner cutter safely in an upright position. Push the adjustment plate to the last point in the arrow direction.
- 2 Run the doner cutter and sharpen the inner part (important!) of the round blade from the bottom, leaning the sharpener at appr. 15 degrees angle without pressing too much. Continue until a thin burr forms around the blade. Move the sharpener up and down while doing this.
- 3 After you have sharpened the inner part of the blade, lean the sharpener to the blade from the top for some seconds and remove the burrs of the outer part without pressing too much.
- 4 Blade sharpened in a correct way.
- 5 Blade sharpened in an incorrect way, thus unusable.

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

5. CUCHILLA

E

5.1 Afilar la cuchilla

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

- 1 Detenga en su mano el cuchillo eléctrico manual de forma segura en una posición vertical. Coloque la lámina de ajuste a la posición máxima en dirección de la flecha.
- 2 Encienda el cuchillo eléctrico manual y afile desde abajo con la herramienta para el afilado con poco esfuerzo y en un ángulo de 15° el lado inferior biselado (¡importante!) de la cuchilla circular. Este proceso lo sigue ejerciendo durante tanto tiempo hasta obtener una rebaba mínima giratoria. En esto mueva la herramienta del afilado hacia arriba y abajo.
- 3 Después del afilado del lado inferior de la cuchilla rebabee el lado exterior colocando la herramienta de afilado con poca presión y durante pocos segundos desde arriba contra la cuchilla.
- 4 cuchilla correctamente afilada.
- 5 cuchilla mal afilada y por lo tanto inservible

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

5. LAME

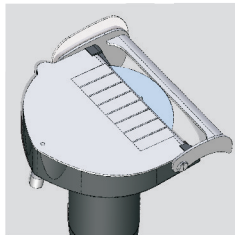
I

5.1 Affilare le lame

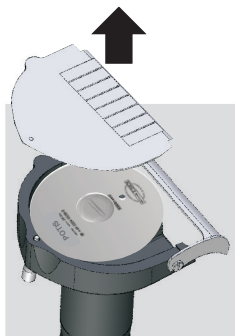
Per garantire un funzionamento impeccabile dell'affettatrice a lunga scadenza è assolutamente indispensabile affilare regolarmente la lama circolare. È arrivato il momento per l'affilatura, quando la carne durante il taglio "inizia a strapparsi". Allora bisogna procedere come segue:

- 1 Tenere in mano con cautela l'affettatrice manuale in posizione dritta. Mettere la lamiera di regolazione in direzione della freccia in posizione massima.
- 2 Accendere l'affettatrice manuale ed affilare dal basso a forza ridotta in un angolo di ca. 15° il lato inferiore sbieco (importante!) della lama circolare. Proseguire con questo procedimento finché non si crei una bava minima d'intorno. Muovere l'affilatoio in alto ed in basso.
- 3 Dopo l'affilatura della faccia interna della lama, sbavare la faccia esteriore, premendo lievemente per pochi secondi l'affilatoio sulla lama dall'alto.
- 4 lama affilata in maniera giusta.
- 5 lama affilata in maniera sbagliata e quindi inutilizzabile

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



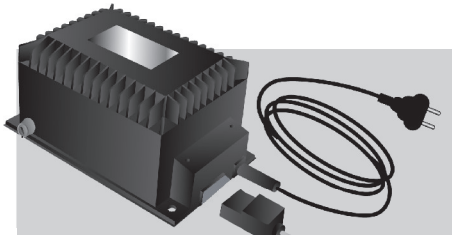
1



2



3



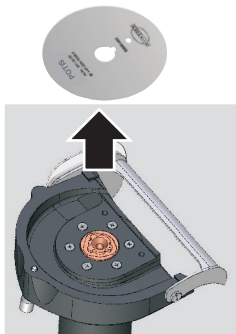
1



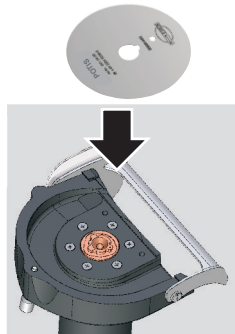
4



5



6



7

5. MESSER

D

5.2 Messerwechsel

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

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

!

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

5. BIÇAK

TR

5.2 Biçağın Değiştirilmesi

POTIS doner bıçakları için kullanılan kaliteli bıçaklar bile düzenli şekilde kullanıldığında bir süre sonra değiştirilmeli!

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

!

Biçağı değiştirmeden önce fişi çekin!

5. BLADE

GB

5.2 Replacement of the Blade

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

1. Remove the power cable. Push the adjustment plate to the last point.
2. Get the product to maintenance mode and remove the cover.
3. In order to prevent revolving of the blade, fix the pin (included in the package) to the hole of the round blade as displayed in the figure.
4. Use a metal coin and unfasten the fixing disc turning to left.
5. Remove the fixing disc. Now you can remove the round blade. Be careful, the blade is sharp!
6. Place the new blade in the blade compartment. The logo should be visible on the upper side of the blade.
7. To re-assemble the cutter, apply the disassembly instructions in reverse order.

!

Remove the plug before replacing the blade.

5. CUCHILLAS

E

5.2 Cambio de cuchillas

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

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

!

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

5. LAME

I

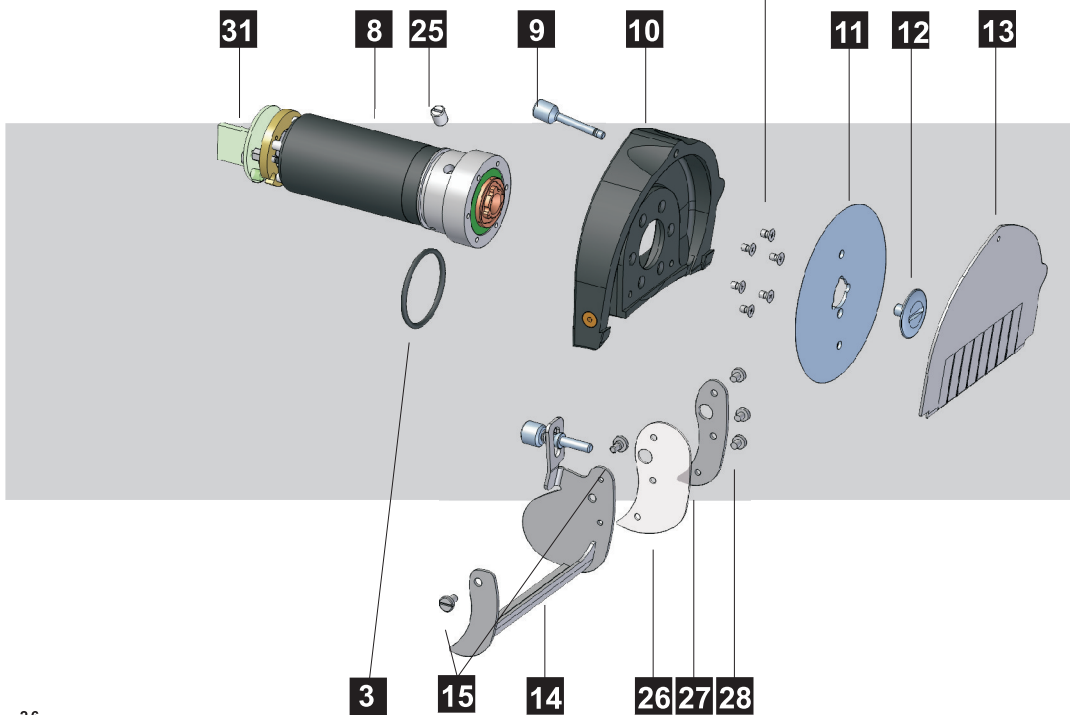
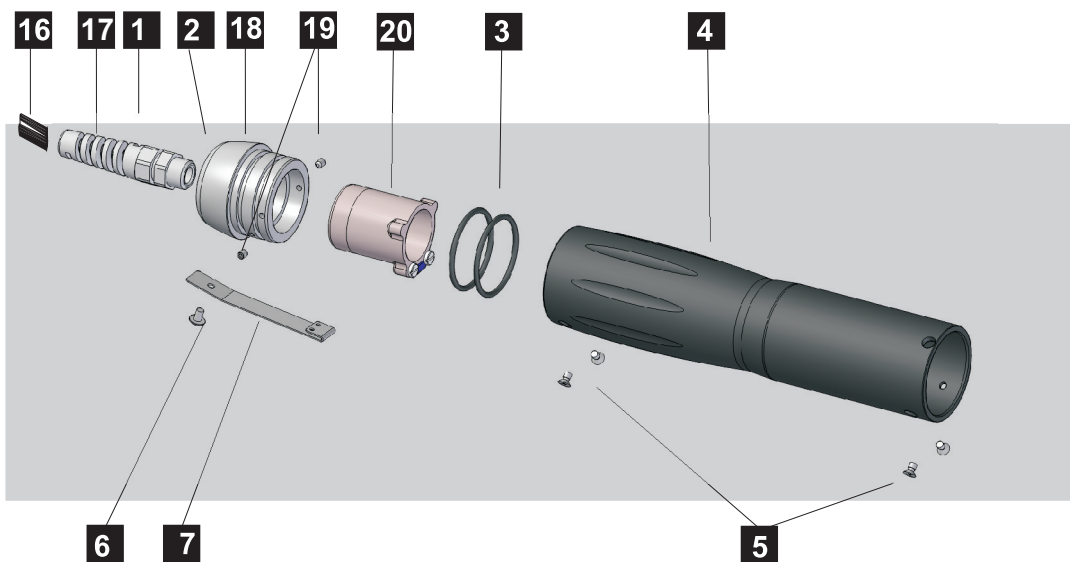
5.2 Cambio lame

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

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

!

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



6.1 ZUBEHÖR/ERSATZTEILE

D

1	Netzkabel mit Knickschutz	M2140
2	Endstück komplett (mit Schalterblech, etc.)	M4050
3	O-Ring ø32	M9010
4	Griffstück	M4020
5	Senkschraube M3	M9050
6	Schraube M3	M9040
7	Schalterblech mit Schalfunktion	M7010
8	Motor + Mittelstück komplett mit WP	M8030
9	Deckelbefestigungsschraube	M7030
10	Messergehäuse	M7020
11	Kreismesser glatt SATINVR	M2020
	Kreismesser gezahnt SATINVR*	M2030
12	Haltescheibe	M2010
13	Deckel	M4030
14	Verstellblech komplett (mit Verstellerschraube, etc.)	M7050
15	Halteschraube M3	M9030
16	Kabel	M6010
17	Knickschutz	M6020
18	Endstück	M6040
19	Gewindestift für Befestigung Haltebuchse	M6060
20	Haltebuchse	M6050
25	Verschlußschraube M6	M8060
26	Spritzschutzgummi	M7910
27	Spritzschutzblech	M7920
28	Halteschraube Spritzschutz M3	M7930
31	Elektronik (S 120 Plus)	M8051
	Elektronik (S 150 Plus)	M8050
	Elektronik (S 180 Plus)	M8052

* Mögliches Zubehör

6.1 AKSESUARLAR/YEDEK PARÇALAR

TR

1	Kablo ve kordon koruyucusu	M2140
2	Arka birim (komple) (Şalter sacı, vb)	M4050
3	Kaşe ø32	M9010
4	Sap birimi	M4020
5	Gömme başlı vida	M9050
6	Vida M3	M9040
7	Şalter sacı + Şalter	M7010
8	Motor + orta birim (komplet) yıkama Programlı	M8030
9	Kapak tespit vidası	M7030
10	Bıçak başlığı	M7020
11	Yuvarlak bıçak, düz, SATINVR	M2020
	Yuvarlak bıçak, dişli, SATINVR*	M2030
12	Tespit diski	M2010
13	Kapak	M4030
14	Ayar sacı (Ayar vidası, vb)	M7050
15	Tespit diski M3	M9030
16	Kablo	M6010
17	Kordon Koruyucusu	M6020
18	Arka birim	M6040
19	Ara birim için dişli pim	M6060
20	Ara birim	M6050
25	Vida M6	M8060
26	Sıçratma koruyucu için lastik	M7910
27	Sıçratma koruyucu için sac	M7920
28	Sıçratma koruyucu için tutma vidası M3	M7930
31	Elektronik (S 120 Plus)	M8051
	Elektronik (S 150 Plus)	M8050
	Elektronik (S 180 Plus)	M8052

* Opsiyonel

6.1 ACCESSORIES/SPARE PARTS

GB

1	Cable with guard	M2140
2	Back unit (complete) (with Switch plate, etc.)	M4050
3	Seal ø32	M9010
4	Handle unit	M4020
5	Allen screw	M9050
6	Screw M3	M9040
7	Switch plate	M7010
8	Motor + central unit (complete) with w.p.	M8030
9	Cover fixing screw	M7030
10	Cutter head	M7020
11	Round blade, plain, SATINVR	M2020
	Round blade, serrated, SATINVR*	M2030
12	Fixing disc	M2010
13	Cover	M4030
14	Adjustment plate (with Adjustment screw, etc.)	M7050
15	Fixing disc M3	M9030
16	Cable	M6010
17	Guard	M6020
18	Back unit	M6040
19	Fixing screw for medium unit	M6060
20	Medium unit	M6050
25	Screw M6	M8060
26	Rubber for splash guard	M7910
27	Metal plate for splash guard	M7920
28	Fixing disc for splash guard	M7930
31	Elektronik (S 120 Plus)	M8051
	Elektronik (S 150 Plus)	M8050
	Elektronik (S 180 Plus)	M8052

* Optional

6.1 ACCESORIOS / REFACCIONES

E

1	Cable con protección contra dobleses	M2140
2	pieza terminal completa (con lámina de interruptor, etc.)	M4050
3	O ring ø32	M9010
4	mango	M4020
5	tornillo avellanado M3	M9050
6	tornillo M3	M9040
7	lámina de interruptor	M7010
8	motor + pieza intermedia completa	M8030
9	tornillo de sujeción de la tapa	M7030
10	carcasa del cuchillo	M7020
11	cuchilla circular lisa SATINVR	M2020
	Cuchilla circular lisa *	M2030
12	disco sujetador	M2010
13	tapa	M4030
14	lámina de ajuste completa (con tornillo de ajuste, etc.)	M7050
15	tornillo de fijación M3	M9030
16	cable	M6010
17	protección contra dobleses	M6020
18	pieza terminal	M6040
19	Roscado pines	M6060
20	tornillo M3	M6050
25	tornillo M6	M8060
26	salpicadura de goma protector	M7910
27	metal de goma protector	M7920
28	tornillo M3	M7930
31	elektronik (S 120 Plus)	M8051
	elektronik (S 150 Plus)	M8050
	elektronik (S 180 Plus)	M8052

* accesorios posibles

6.1 ACCESSORI/PEZZI DI RICAMBIO

I

1	cavo d'alimentazione con protezione pieghe	M2140
2	coperchio completo (con interruttore ecc.)	M4050
3	anello O ø32	M9010
4	maniglia	M4020
5	vite di livellamento M3	M9050
6	vite M3	M9040
7	lamiera interruttore con interruttore	M7010
8	motore+ parte centrale completa con PL	M8030
9	vite per fissare il coperchio	M7030
10	carcasa delle lame	M7020
11	lama circolare liscia SATINVR	M2020
	lama circolare dentata SATINVR*	M2030
12	disco di fissaggio	M2010
13	coperchio	M4030
14	lamiera di regolazione completa (con vite di livellamento, ecc.)	M7050
15	vite di fissaggio M3	M9030
16	cavo	M6010
17	con protezione pieghe	M6020
18	coperchio	M6040
19	Vite di fissaggio per lo svolgimento di jack	M6060
20	di jack	M6050
25	vite M6	M8060
26	gomma splash guardia	M7910
27	metallo splash guardia	M7920
28	vite M3 splash guardia	M7930
31	elektronik (S 120 Plus)	M8051
	elektronik (S 150 Plus)	M8050
	elektronik (S 180 Plus)	M8052

* accessori possibili

7. KONTAKT

D

Kundendienst

Tel. +49 (0) 551-50689 -0
Zeit: werktags 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Fax +49 (0) 551-50689 -50
E-Mail potis@potis.de
Web www.potis.com

7. İRTİBAT BİLGİLERİ

TR

Müşteri Servisi

Telefon +49 (0) 551-50689 -0
Çalışma saatleri hafta içi 8:00-16:00

Faks +49 (0) 551-50689 -50
E-posta potis@potis.de
İnternet www.potis.com

7. CONTACT

GB

Customer Service

Telephone +49 (0) 551-50689 -0
Office hours weekdays 8:00 to 16:00

Fax +49 (0) 551-50689 -50
E-Mail potis@potis.de
Web www.potis.com

7. CONTACTO

E

Servicio al cliente

Tel. +49 (0) 551-50689 -0
Horario: días hábiles 8:00 hrs. hasta 16:00 hrs.

Fax +49 (0) 551-50689 -50
E-Mail potis@potis.de
Web www.potis.com

7. CONTATTO

I

Servizio clienti

Tel. +49 (0) 551-50689 -0
Orario: feriali dalle 8:00 alle ore 16:00

Fax +49 (0) 551-50689 -50
E-Mail potis@potis.de
Web www.potis.com

8. ALLGEMEINES

D

8.1 Inhaltliche Änderungen

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

8.2 Urheberrecht

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

8.3 Rechtliche Bestimmungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Gewährleistung und Haftung

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

8. GENEL BİLGİLER

TR

8.1 Değişiklikler

Değişiklikler yapma hakkını saklı tutuyoruz. **POTIS** bu kılavuzda bulunabilecek hatalar için sorumluluk kabul etmez. İlgili kanunların buna izin verdiği ölçüde, üründen veya bu kılavuzun kullanımından kaynaklanabilecek dolaylı hasarlar için sorumluluk kabul etmeyiz.

8.2 Telif Hakkı

Bu kullanım kılavuzunun telif hakkı **POTIS**'e aittir. Kullanım kılavuzunu sadece döner bıçağın kullanıcısı içindir. Kullanım kılavuzunun tamamını veya bazı kısımlarının çoğaltılması, dağıtılması veya yetkili olmayan üçüncü şahıslara verilmesi yasaktır.

8.3 Yasal Hükümler

Öngörülen Kullanım Şekli

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

Garanti ve Sorumluluk

Garanti vakaları halinde doğrudan bize başvurun. **POTIS** döner bıçağının ve aksesuarlarının garantisini, isalilerinin tarihinden itibaren 12 ay süreyle malzeme ve işçilik hatalarını kapsar. Garariden yararlanmak için alış fişinin ibraz edilmesi zorunludur.

8. GENERAL INFORMATION

GB

8.1 Changes

We reserve the right to make changes. **POTIS** shall not be responsible for any errors in this manual. We will not be responsible for collateral damages which may cause from this product or use of this manual to the extent permitted by the relevant legislation.

8.2 Copyright

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

8.3 Legal Provisions

Intended Usage

POTIS doner cutter should only be used for cutting doner meat or mince; cutting should be performed vertically, from the upper part to the lower part. Intended use also covers regular cleaning of the product and performance of required maintenance operations.

Warranty and Responsibility

In the case of any events related to warranty, directly contact us. Warranty of **POTIS** doner cutter and accessories shall cover material and labour defects for a period of 12 months from the date of waybill. Purchase bill should be submitted to benefit from warranty.

8. GENERALIDADES

E

8.1 Modificaciones en el contenido

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

8.2 Derechos de autor

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

8.3 Disposiciones legales

Empleo según la disposición

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

Garantía y responsabilidad

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

8. INFORMAZIONI GENERALI

I

8.1 Cambiamenti del contenuto

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

8.2 Diritto d'autore

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

8.3 Disposizioni legali

Utilizzo prestabilito

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

Garanzia e responsabilità

Per delle eventuali domande di garanzia vogliate rivolgervi direttamente a noi. La garanzia per l'affettatrice **POTIS** e per nonché gli accessori comprende degli eventuali difetti di materiale e lavorazione per la durata di 12 mesi dalla data della bolletta di consegna. La garanzia è valida può essere richiesta solo insieme unitamente alla ricevuta d'acquisto.

8. ALLGEMEINES

D

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

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

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

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

8. GENEL BİLGİLER

TR

Garantinin kapsadığı hatalar burada tarif edilen garanti koşulları çerçevesinde giderilir. Çihazın işlevselliğinin kullanımın kullanım kılavuzunu göz ardı etmesi, uygunsuz kullanıma veya üçüncü şahısların müdahalesi nedeniyle tehlikeye atıldığı durumlar garanti kapsamının dışındadır. Bu hallerde sorumluluk kullanıcıya aittir. Yetkili olmayan kişilerin yaptıkları ayar veya modifikasyon işlemleri de garantiyi geçersiz kılar. Garantinin kapsadığı hallerde cihaz onarma veya değiştirme kararı bize aittir. Bu hizmetin sağlanacağı yerin seçimi bize aittir. Bu garanti münhasır olup tüm diğer yazılı, sözlü veya dolaylı garantilerin yerini alır. Ürüne ilgili olarak, bu garanti alıcının tek hakkını ve bizim tek sorumluluğumuzun teşkil eder. Çihazın kullanımından doğabilecek dolaylı garanti talepleri kabul edilemez.

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

Garanti kapsamında gerçekleştirilen onarım işlemleri cihazın asıl garantisi süresini uzatmaz.

POTIS garanti kapsamında gerçekleştirdiği onarım işlemleri sırasında yedek cihaz sağlamaz. Çihazın **POTIS**'e gönderilmesi sırasında meydana gelen nakliye hasarları ve ziyaden gönderici sorumludur.

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

8. GENERAL INFORMATION

GB

Defects covered in warranty shall be corrected within the scope of warranty conditions described herein. Any conditions risking the functionality of the product, which occurred due to disregard of the operation manual by the user, inappropriate use or intervention by the third parties shall not be included within the scope of the warranty. In such cases responsibility shall belong to the user. Any adjustments or modifications performed by unauthorised persons shall also invalidate the warranty. In situations covered by the warranty, the decision to repair or change the product shall be made by us. Selection of the place to provide this service shall be at our discretion. This warranty is exclusive and replaces any written, oral or collateral warranties. This warranty shall constitute the sole right of the user and the sole responsibility of us related to use of the product. Collateral warranty claims which may arise due to use of the product shall not be accepted.

We will not be responsible under no circumstances for any secondary or collateral damages which may arise from the use of the sold product or in relation to the product.

Repair operations performed within the scope of warranty shall not extend the essential warranty period of the product. **POTIS** shall not provide a replacing product during the repair operations performed within the scope of the warranty. Sender shall be responsible for the transportation damages or loss occurred during sending of the product to **POTIS**.

POTIS reserves the right to make technical changes for development of the product or for technological innovation.

8. GENERALIDADES

E

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

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

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

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

8. INFORMAZIONI GENERALI

I

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

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

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

8. ALLGEMEINES

D

Rücksendung und Abwicklung

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

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

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

8. GENEL BİLGİLER

TR

Geri Gönderme ve Garanti Prosedürü

Garanti taleplerini garanti süresince vaktinde gerçekleştirmeli ve şirketimize vaktinde ulaştırmalı.

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

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

8. GENERAL INFORMATION

GB

Return and Warranty Procedure

Warranty claims should be made during the warranty period and arrive at our company on time.

If a product is required to be sent to us for repair and/or adjustment, our prior approval should be obtained. All materials sent to us for control and/or repair within the scope of warranty should be insured for the transportation method described by us.

Please indicate the serial number of your doner cutter in the case of any warranty incidents. General authority and final decision related to determination of the reason and type of the defects shall in any case belong to us.

8. GENERALIDADES

E

Reenvío y ejecución

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

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

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

8. INFORMAZIONI GENERALI

I

Rispedizione ed esecuzione

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

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

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



© 2007 POTIS Germany

D Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Firma **POTIS** gestattet.

TR Tüm haklar saklıdır. **POTIS** 'in yazılı izni olmadan, bu kullanım kılavuzunun tamamının veya bazı kısımlarının çoğaltılması yasaktır.

GB All rights reserved. It is forbidden to reproduce this operation manual, in whole or in part, without the written permission of **POTIS**.

E Todos los derechos reservados. La reimpresión, también en extracto, está permitida únicamente con la autorización por escrito de la compañía **POTIS**.

I Tutti i diritti riservati. Ristampa, anche in parte, concessa solo con permesso per iscritto della **POTIS**.