



POTIS
www.potis.com



Bedienungsanleitung
Kullanım Kılavuzu
Operation Manuel
Instructivo de uso
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης

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-Handschnidegerät **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.

!	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

ÖNSÖZ

TR

Sayın Müşterimiz,

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

!	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

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 **Operation**. Feel free to contact us for any questions not answered in this manual. You may contact us between 8:00 to 16:00 on weekdays. Please indicate the serial number of your doner cutter for your questions and spare parts orders.

!	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. Fijese 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.

!	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

PREFAZIONE

I

Gentili clienti,

GrazieVi ringraziamo, per aver scelto esservi decisi per l'affettatrice di carne manuale Serie POTIS S Serie dealla casa POTIS. Vogliate leggere attentamente e con calma quest' istruzionele seguenti istruzioni. Vi preghiamo di prestare badare particolare attenzione alle informazioni di sicurezza nel testo ed al capitolo usomaneggio. In caso rimanessero ancora dei dubbi dopo aver letto queste istruzioni non esitate a chiamarci. Se 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.

!	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

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

GR

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

!	Εξυπηρέτηση πελατών
Τηλ.	+49 (0) 551 50689-0
Ώρες	καθημερινά από 8:00 έως 16:00.
Φαξ.	+49 (0) 551 50689-50
Email	potis@potis.de
Internet	www.potis.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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



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

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

Göttingen, 01.03.2007

Dipl.-Ing. Georgios Emexidis

CE CONFORMITY



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



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



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

Δήλωση συμβατότητας CE



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

Οδηγία ΕΕ:
98/37/ΕΓ (μηχανές), παράρτημα ΙΙΑ

Göttingen, την 01.03.2007

Γεώργιος Εμεξίδης, μηχανικός.

INHALT

D

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

İÇİNDEKİLER

TR

1. Ürün Kapsamı	6
2. Cihazın Elemanları	
2.1 Döner Bıçağı	8
2.2 Adaptör	10
3. Teknik Özellikler	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Kullanım	
4.1 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. İrtibat Bilgileri	28
8. Genel Bilgiler	
8.1 Değişiklikler	29
8.2 Telif Hakkı	30
8.3 Yasal Hükümler	31

CONTENTS

GB

1. Product Content	6
2. Product Parts	
2.1 Doner Cutter	8
2.2 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 Star-up	16
4.2 Function	18
4.3 Cleaning/Hygiene	20
5. Blade	
5.1 Sharpening of the blade	22
5.2 Replacement of the blade	24
6. Accessories/Spare parts	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. Contact Information	28
8. General Information	
8.1 Changes	29
8.2 Copyright	30
8.3 Legal provisions	31

CONTENIDO

E

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

INDICE

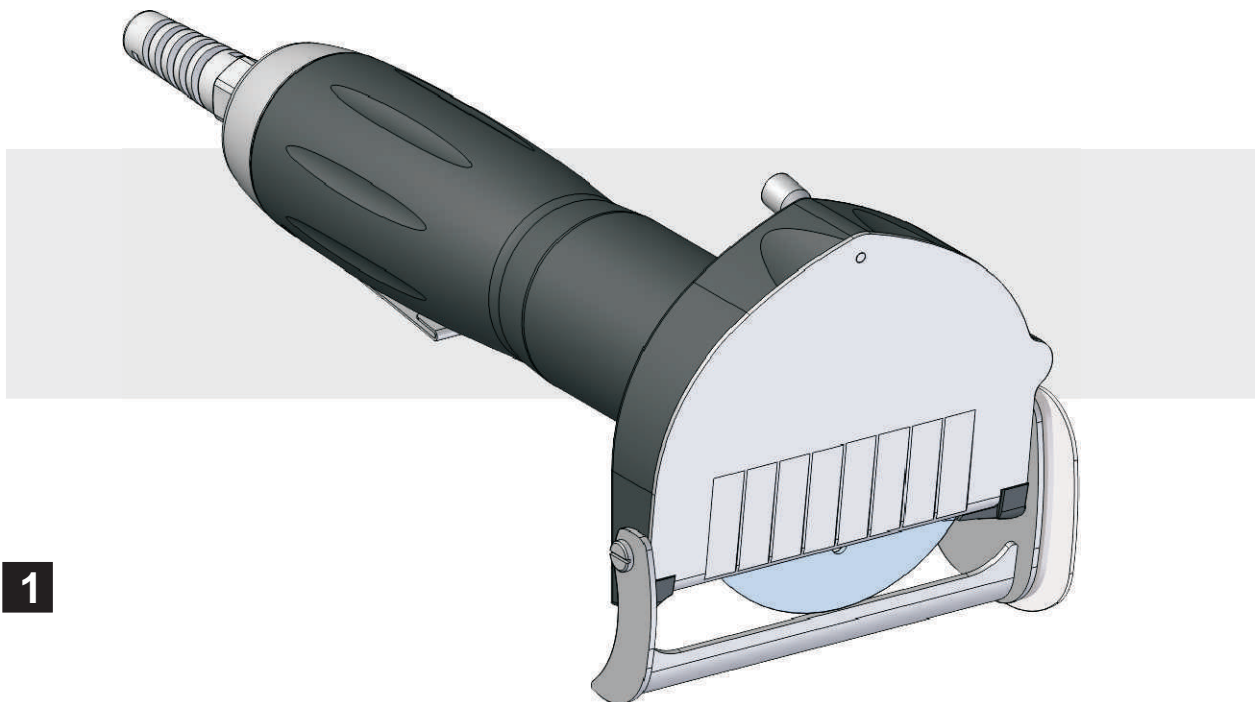
I

1. Dotazione	6
2. montaggio	
2.1 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 pulitura/igiene	20
5. coltello	
5.1 affilatura delle lame	22
5.2 cambio delle lame	24
6. accessori/pezzi di ricambio	
6.1 S 120 Plus, S 150 Plus & S 180 Plus	26
7. contatto	28
8. informazioni generali	
8.1 cambiamenti del contenuto	29
8.2 diritto d'autore	30
8.3 disposizioni legali	31

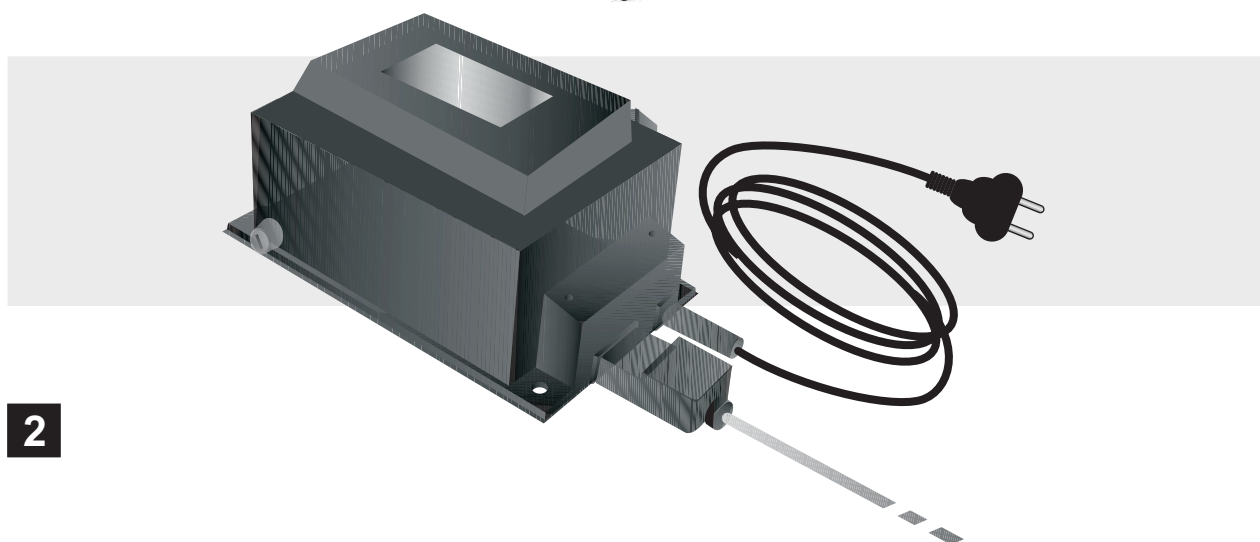
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

GR

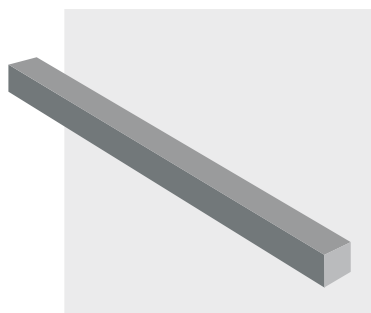
1. Εξοπλισμός	6
2. Δομή	
2.1 Μαχαίρι	8
2.2 Τροφοδοτικό	10
3. Τεχνικά χαρακτηριστικά	
3.1 S 120 Plus	13
3.2 S 150 Plus	14
3.3 S 180 Plus	15
4. Χειρισμός	
4.1 Θέση σε λειτουργία	16
4.2 Λειτουργία	18
4.3 Καθαρισμός/υγιεινή	20
5. Λεπίδα	
5.1 Ακονισμός λεπίδας	22
5.2 Αλλαγή λεπίδας	24
6. Αξεσουάρ/ανταλλακτικά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



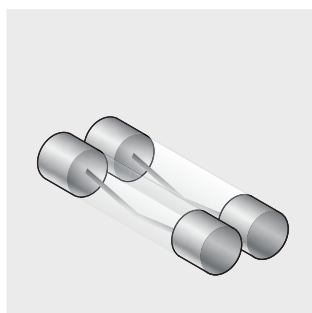
1



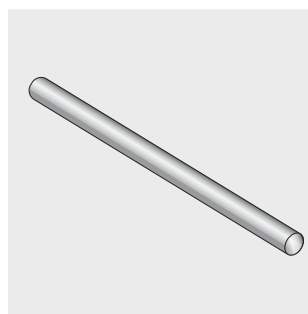
2



3



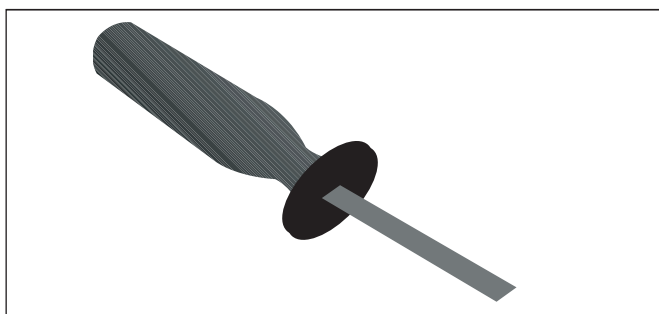
4



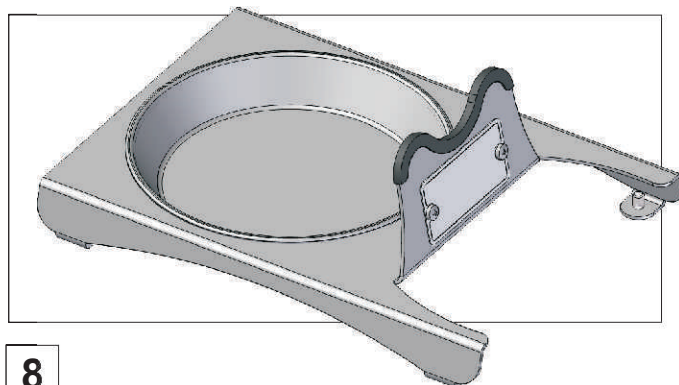
5



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	Stainless 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 alimentación2,0	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

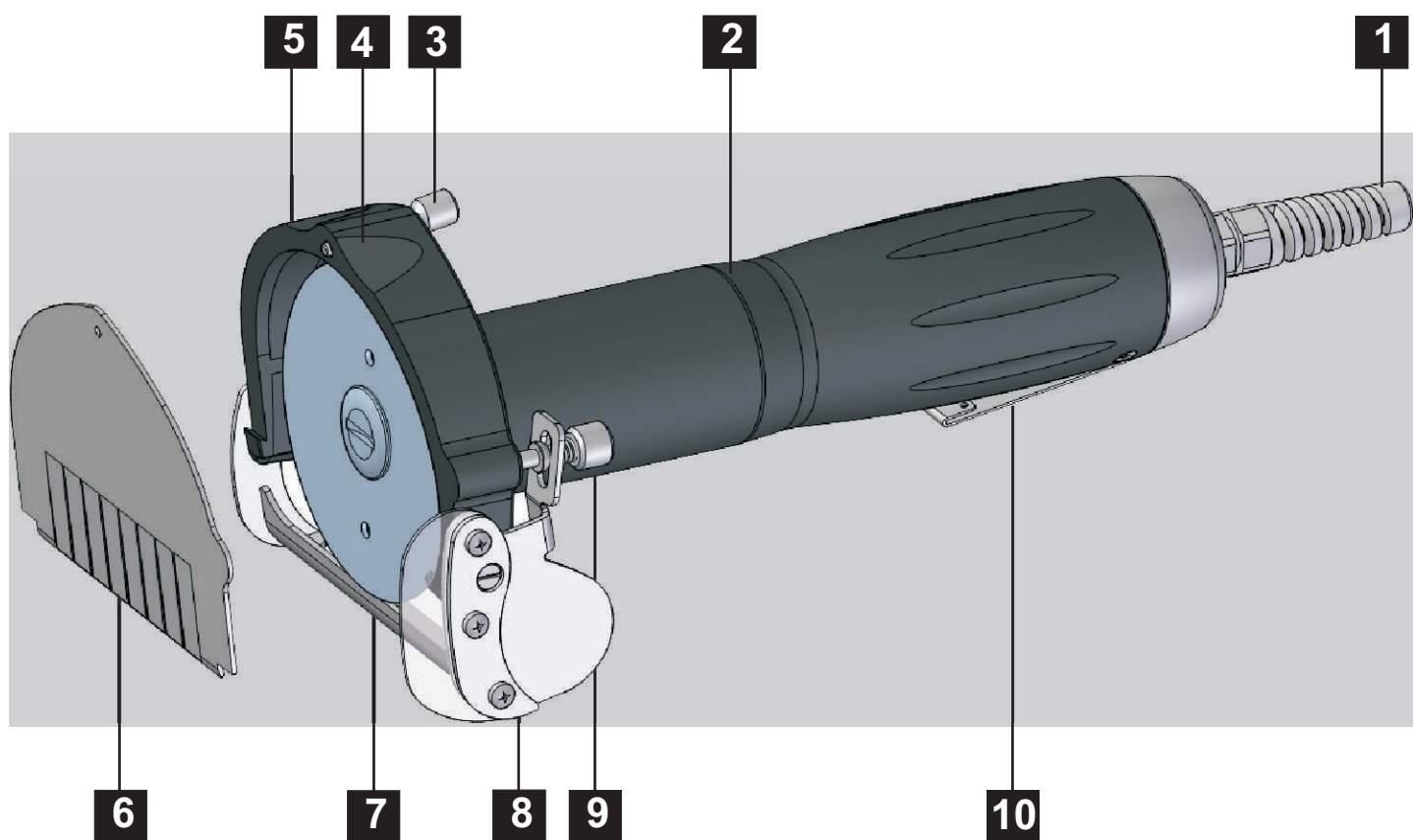
1. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

GR

1	Μαχαίρι	
2	Τροφοδοτικό	M2130
3	Εργαλείο ακονίσματος.	M2050
4	Εφεδρική ασφάλεια τροφοδοτικού 2,0 A	M2120
5	Εργαλείο αλλαγής λεπίδας	M2080

Πιθανά αξεσουάρ

6	Στρογγυλή λεπίδα λεία σατινέ VR Στρογγυλή λεπίδα οδοντωτή σατινέ VR	M2020 M2030
7	Επαγγελματικό εργαλείο λείανσης DICK	M2040
8	Βάση στήριξης μαχαιριού	M2060



2. AUFBAU HANDSCHNEIDEGERÄT

D

2.1 Handschneidegerät

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

2. CİHAZIN ELEMANLARI

TR

2.1 Döner Bıçağı

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

2. ASSEMBLY CUTTER

GB

2.1 Doner Cutter

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

2. ESTRUCTURA DEL CUCHILLO ELÉCTRICO MANUAL

E

2.1 Cuchillo eléctrico manual

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

2. MONTAGGIO AFFETTATRICE MANUALE

I

2.1 Affettatrice manuale

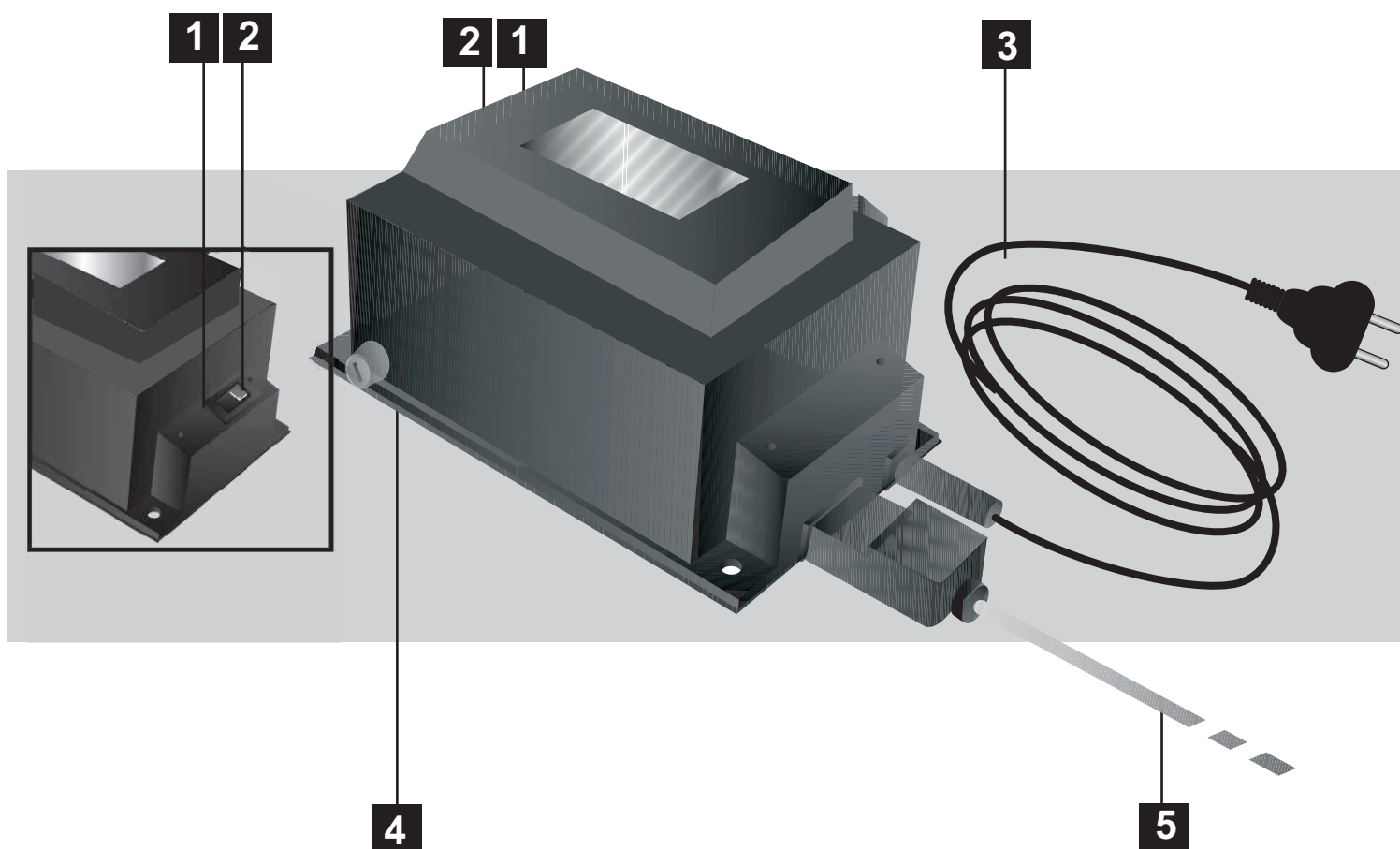
- 1 protezione pieghe per cavo
- 2 maniglia
- 3 vite di fissaggio coperchio
- 4 testa lama
- 5 lama circolare
- 6 coperchio
- 7 lamiera di regolazione
- 8 antispruzzo
- 9 vite di regolazione
- 10 interruttore a leva

2. ΔΟΜΗ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ

GR

2.1 Μαχάιρι

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



2. AUFBAU NETZTEIL

D

2.2 Netzteil

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

2. ADAPTÖRÜN ELEMANLARI

TR

2.2 Adaptör

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

2. ASSEMBLY ADAPTOR

GB

2.2 Adaptor

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

2. ESTRUCTURA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

E

2.2 Fuente de alimentación

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

2. MONTAGGIO ADATTATORE

I

2.2 adattatore

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

2. ΔΟΜΗ ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟΥ

GR

2.2 Τροφοδοτικό

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

3. TECHNISCHE DATEN



3.1 S 120 Plus
Bestell-Nummer

PM1250

Technische Daten
Motorleistung 120 W
Nennndrehzahl 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-Ablageschale
- Bedienungsanleitung
- Gewicht Lieferpaket 5 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER



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
- Mikroişlemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmasız şalter
- Sıçratma koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

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

3. TECHNICAL FEATURES



3.1 S 120 Plus
Item number

PM1250

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

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

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

3. DATOS TÉCNICOS



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



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. TEXNIKA XAPAKTHPISITIKA



3.1. S 120 Plus

PM1250

Τεχνικά χαρακτηριστικά
Ισχύς μοτέρ 120 W
Ονομαστικός αριθμός στροφών 6500 min-1
Βάρος μαχαιριού 870 g
Βάθος κοπής αδιαβάθμητα ρυθμιζόμενο 0 έως 10 mm
Ημερησία κοπή κρέατος 60 kg

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

Έκταση παράδοσης
- Μαχαίρι S 120 Plus
- Τροφοδοτικό 230 V / 50 Hz
- Εφεδρικές ασφάλειες για τροφοδοτικό
- Εργαλείο λείανσης
- Εργαλείο αλλαγής λεπίδων
- Πιατάκι στήριξης μαχαιριού
- Οδηγίες χρήσης
- Βάρος πακέτου παράδοσης 5 kg

3. TECHNISCHE DATEN



3.2 S 150 Plus
Bestell-Nummer

PM1550

Technische Daten
Motorleistung 200 W
Nennndrehzahl 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



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
- Mikroislemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmaz şalter
- Sıçratma koruyuculu (Patentli)
- Made in Germany

Ürün Kapsamı
- Döner bıçağı S 150 Plus
- Adaptör 230 V / 50 Hz
- Adaptör için yedek sigortalar
- Bileyici
- Özel çelikten tabak
- Kullanım kılavuzu
- Paket ağırlığı 5 kg

3. TECHNICAL FEATURES



3.2 S 150 Plus
Item number

PM1550

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

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

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

3. DATOS TÉCNICOS



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 DICK
- 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



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. TEXNIKA XAPAKTHPISITIKA



3.2 S 150 Plus

PM1500

Τεχνικά χαρακτηριστικά
Ισχύς motér 200 W
Ονομαστικός αριθμός στροφών 7500 min-1
Βάρος μαχαιριού 930 g
Βάθος κοπής αδιαβάθμητα ρυθμιζόμενο 0 έως 10 mm
Ημερησία κοπή κρέατος 90 kg

Ιδιαιτερότητες
- Λειτουργικός και εργονομικός σχεδιασμός υγιεινής
- Αδιάβροχο
- DICK στρογγυλή λεπίδα
- Στιβαρό και εξαιρετικά ελαφρύ
- Φυσίγγιο έδρασης με σύστημα ταχείας αντικατάστασης
- Ομαλή εκκίνηση ελεγχόμενη από μικροεπεξεργαστή
- Made in Germany

Έκταση παράδοσης
- Μαχαιρί S 150 Plus
- Τροφοδοτικό 230 V / 50 Hz / 150 W [KB]
- Εφεδρικές ασφάλειες για τροφοδοτικό
- Εργαλείο λείανσης
- Εργαλείο αλλαγής λεπίδων
- Πιατάκι στήριξης μαχαιριού
- Οδηγίες χρήσης
- Βάρος πακέτου παράδοσης 5 kg

3. TECHNISCHE DATEN



3.3 S 180 Plus
Bestell-Nummer mit Waschprogramm Pm1850

Technische Daten	
Motorleistung	250 W
Nennndrehzahl	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-Ablageschale	
- Bedienungsanleitung	
- Gewicht Lieferpaket	
	5 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER



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
 - Mikroislemci kontrollü yumuşak start
 - Aşınmaz şalter
 - Sıçratma koruyuculu (Patentli)
 - Made in Germany

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

3. TECHNICAL FEATURES



3.3 S 180 Plus
Item number with washing program PM1850

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

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

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

3. DATOS TÉCNICOS



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 DICK
 - robusto y extremadamente ligero
 - arranque suave controlado por microprocesador
 - cuchillas circulares de doble apoyo
 - interruptor de palanca libre de desgaste
 - goma protector (patent)
 - Hecho en Alemania

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

3. DATI TECNICI



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

3. TEXNIKA XAPAKTHPISITIKA

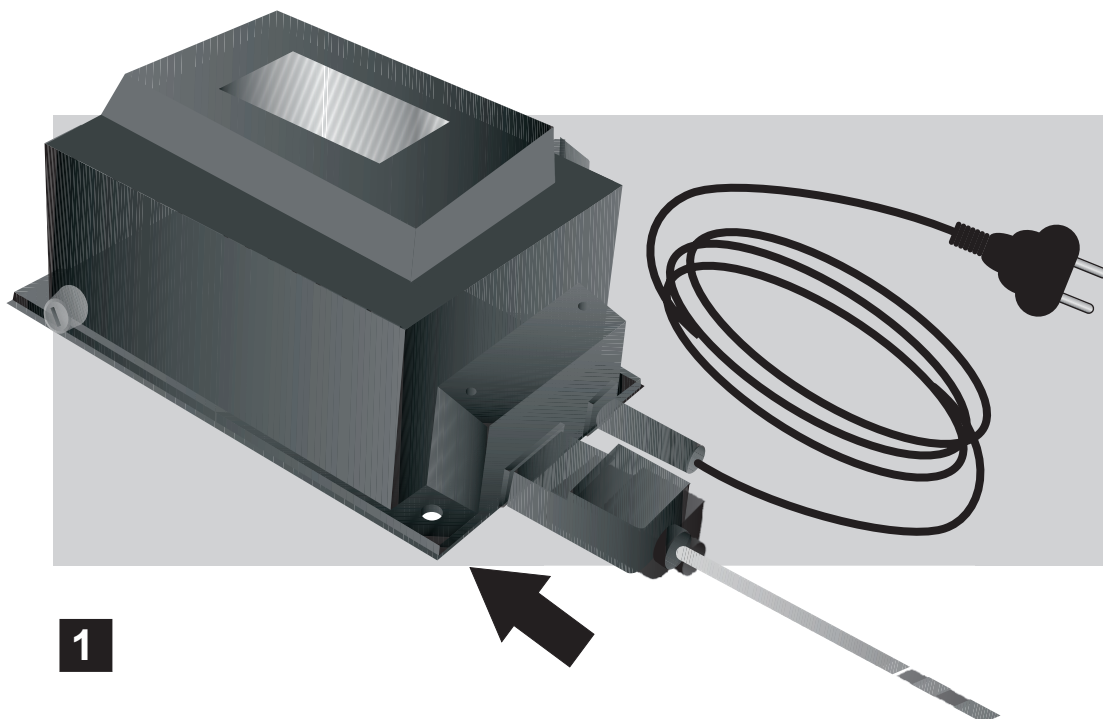


3.3 S 180 Plus
με αυτόματο πρόγραμμα πλύσης PM1850

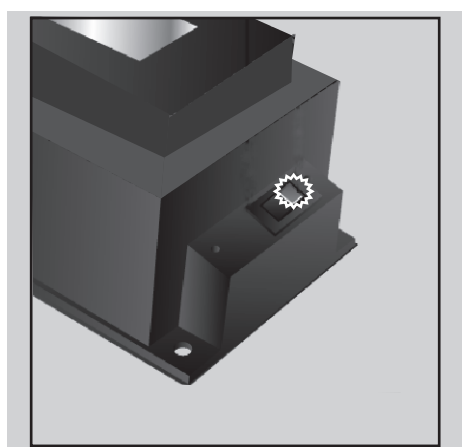
Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Ισχύς motor	250 W
Ονομαστικός αριθμός στροφών	8500 min-1
Βάρος μαχαίριου	930 g
Βάθος κοπής αδιαβάθμητα ρυθμιζόμενο	0 έως 10 mm
Ημερησία κοπή κρέατος	200 kg

- Ιδιαιτερότητες
- Πλήρως αυτόματο πρόγραμμα πλύσης
 - Λειτουργικός και εργονομικός σχεδιασμός υγιεινής
 - Αδιάβροχο
 - DICK στρογγυλή λεπίδα
 - Φυσίγγιο έδρασης με σύστημα ταχείας αντικατάστασης
 - Μαλακή εκκίνηση ελεγχόμενη από μικροεπεξεργαστή
 - Made in Germany

Έκταση παράδοσης	
- Μαχαίρι S 180 Plus	
- Τροφοδοτικό 230 V / 50 Hz	
- Εφεδρικές ασφάλειες για τροφοδοτικό	
- Εργαλείο λείανσης	
- Εφαλκείς για φυσίγγιο έδρασης	
- Οδηγίες χρήσης	
- Βάρος πακέτου παράδοσης	
	5 kg



1



2



4. BEDIENUNG

D

4.1 Inbetriebnahme

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

1 Verbinden Sie das Netzkabel zunächst mit dem Netzteil, stecken Sie dann den Stecker in eine Steckdose.

2 Schalten Sie On/Off-Schalter. Ihr Handschneidegerät ist jetzt betriebsbereit.



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

4. KULLANIM

TR

4.1 İlk Adımlar

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

1 Kordonu önce adaptöre takın, sonra fişi prize takın.

2 Aç/kapa şalteri açın. Döner bıçağınız şimdi 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 Start-up

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

1 Connect the cable first with the adaptor and then fit the plug into the socket.

2 Turn on the on/off switch. Now the doner cutter is ready for operation.



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

4. OPERACIÓN

E

4.1 Puesta en marcha

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

1 Conecte el cable alimentación primero con la fuente de alimentación, luego introduzca la clavija a una toma de corriente.

2 La lámpara de servicio de la fuente de alimentación se ilumina rojo al accionar el interruptor de servicio. Su cuchillo eléctrico manual está ahora listo para el servicio.



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

4. USO

I

4.1 Messa in servizio

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

1 Inizialmente bisogna collegare il cavo elettrico con l'adattatore e poi inserire la spina nella presa di corrente.

2 Schiacciando l'interruttore, la spia luminosa di color rosso si accende. Allora l'affettatrice manuale è pronta per il servizio.



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

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

GR

4.1 Θέση σε λειτουργία

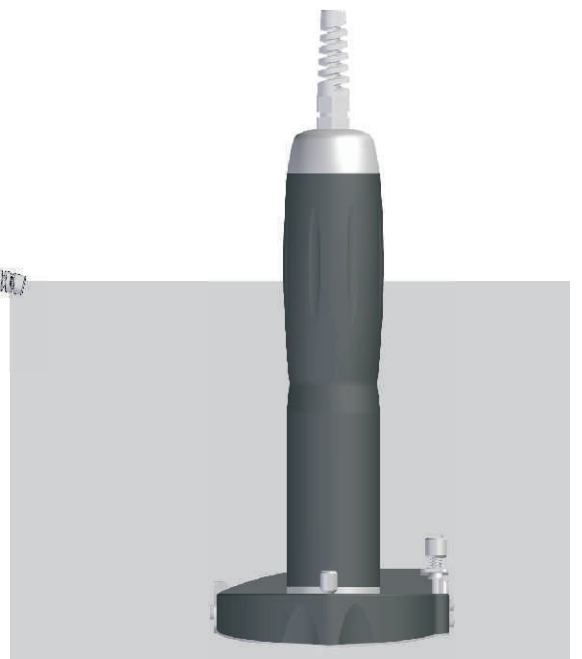
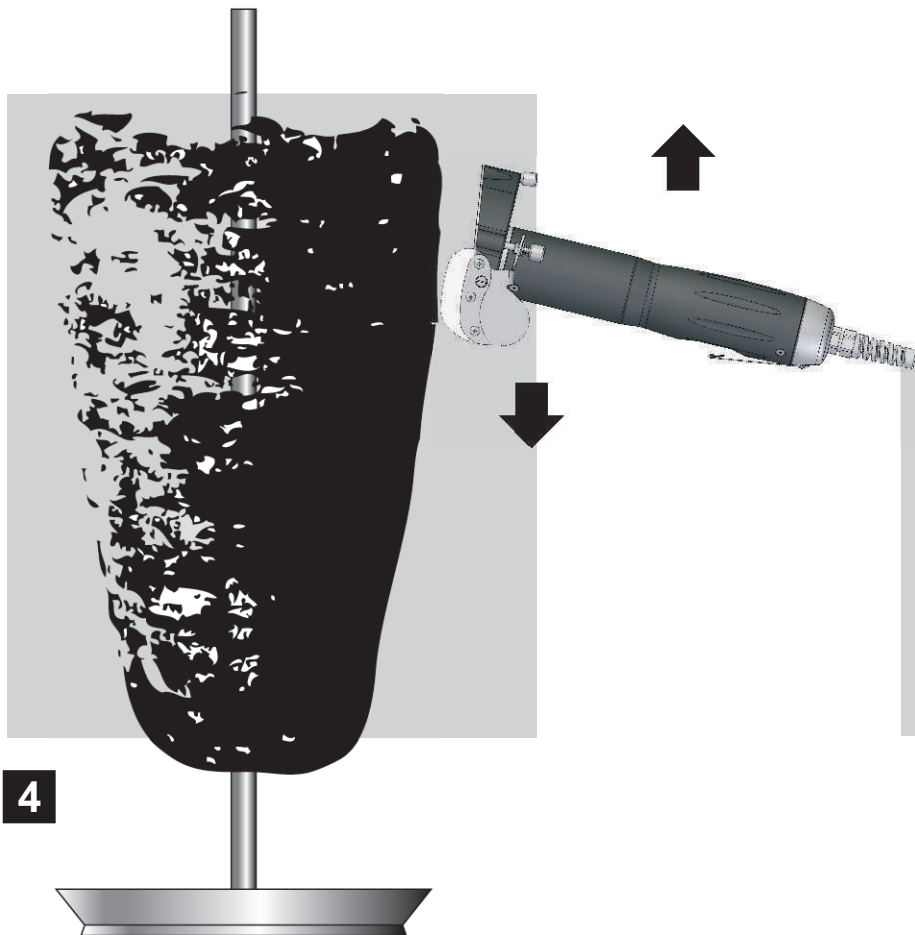
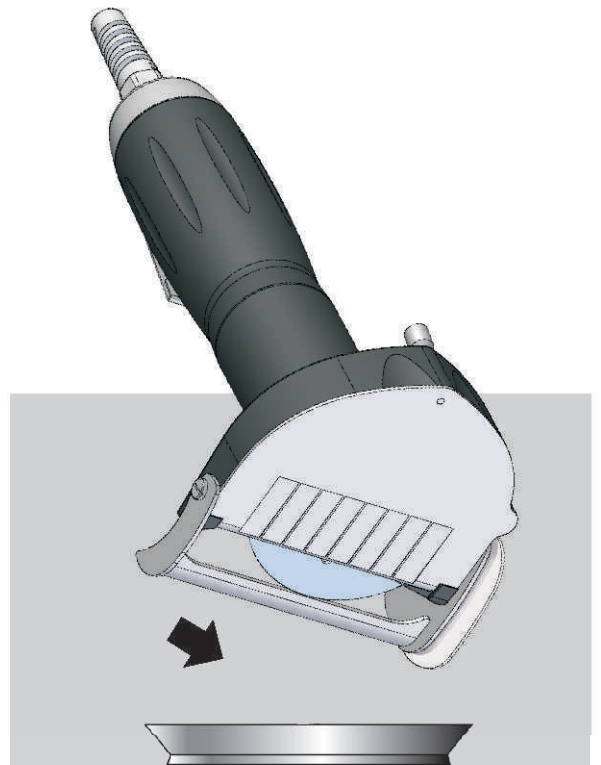
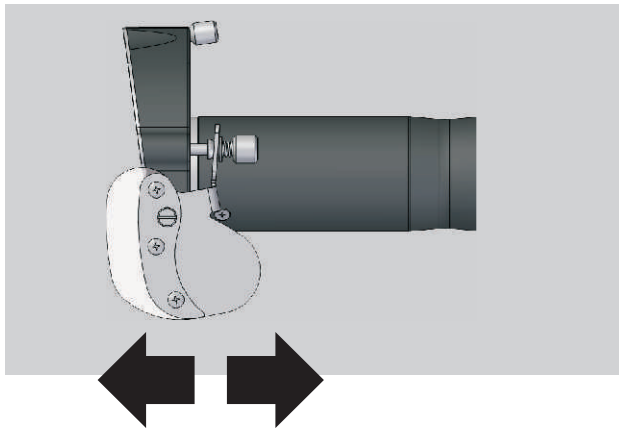
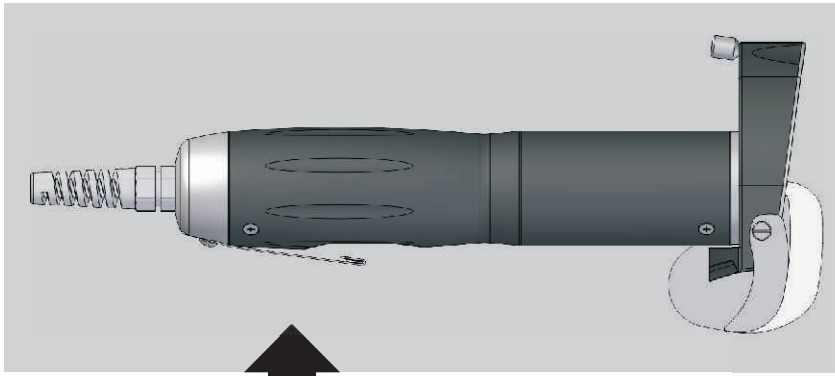
Επιλέξτε για το τροφοδοτικό ένα σημείο κοντά στο χώρο εργασίας. Σε καμία περίπτωση μην εκθέτετε το τροφοδοτικό σε άμεση θερμότητα!

1 Συνδέστε πρώτα το καλώδιο με το τροφοδοτικό, συνδέστε στη συνέχεια το φις στην πρίζα.

2 Πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας ON/OFF. Το μαχαίρι σας είναι έτοιμο για χρήση.



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



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 Verstellerschraube 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 Stahlteiler (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 yuvarlak bıçak arasındaki kesme kalınlığını kademesiz olarak ayarlayabilirsiniz.
- 3 Cihazı kullanırken yağ veya su sıçrayabilir! Bıçak dönerken, biriken yağ veya su etrafa 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 bastıktan sonra cihaz temizleme moduna girer. Bu konumda et kesmeyin!



Eti keserken bıçağı çelik tepsiye değdirmeyin!

4. OPERATION

GB

4.2 Function

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



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

4. OPERACIÓN

E

4.2 Función

- 1 Mantenga oprimido el interruptor de 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 c'è pericolo di spruzzo! 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 pulitura dell'apparecchio (capovolto): dopo aver schiacciato l'interruttore a leva, l'apparecchio esegue la pulizia automatica il suo modo di lavaggio. In questa posizione non si deve tagliare della carne!



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

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

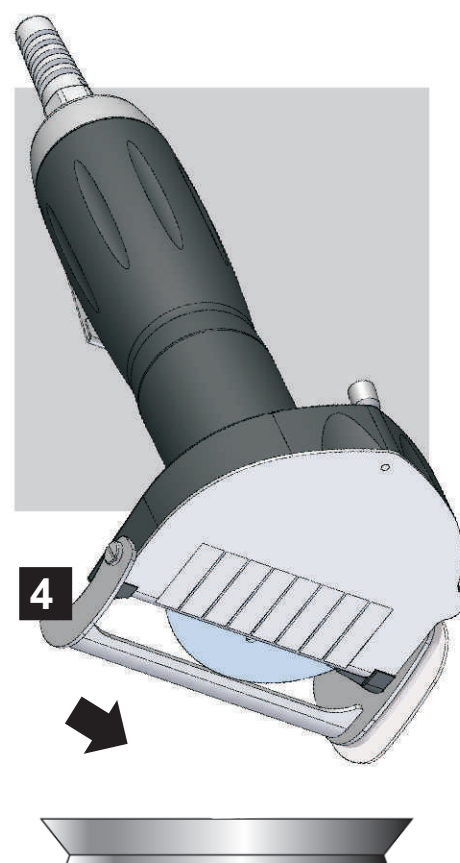
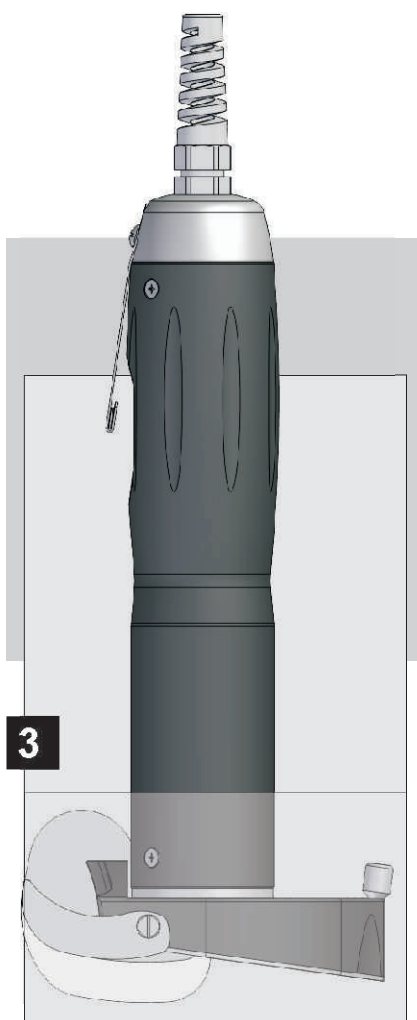
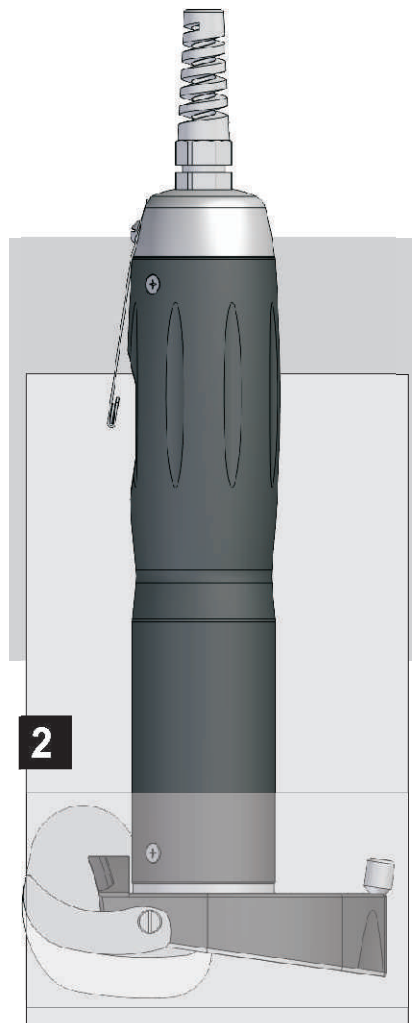
GR

4.2 Λειτουργία

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



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



4. BEDIENUNG



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 Hebelschalter. 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 abwärts 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



4.3 Temizlik/Hijyen

Döner bıçağını kullanırken her zaman hijyene dikkat edin! Cihaz mutlaka düzenli olarak temizlenmeli! Bu amaç için çalışma alanınız 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 Cihazı baş aşağı sıcak su kabına indirip şaltere basın. Döner 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 Cihazı tekrar çalıştırmadan önce kapağı yerine takın. Cihazı kuruması için biraz bekletin. Sonra kesme kalınlığını yeniden ayarlayın.

! Daha ayrıntılı bir temizlik için kapağı çıkarabilirsiniz. Bu durumda dönen bıçağa dokunmaya dikkat edin! Cihazı aşırı ısıya maruz bırakmayın!

4. OPERATION



4.3 Cleaning/Hygiene

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

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

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

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

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

4. OPERACIÓN



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

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

4. USO



4.3 Pulitura/Igiene L'affettatrice manuale va utilizzata sempre rispettando le norme di igiene. Durante l'utilizzo dell'affettatrice manuale bisogna sempre badare all'igiene! La puliziatrice regolare è indispensabile! A questo scopo piazzare due contenitori di 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 allora l'affettatrice manuale si pulisce in modo autonomo. Il programma di pulitura dura all'incirca dura per un mezzo minuto. Il programma può essere interrotto terminato in qualsiasi momento, estraendolo togliendo 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 riavviamento dell'apparecchio bisogna far attenzione che il coperchio sia fissato. Posare brevemente l'apparecchio per farlo sgocciolare. Successivamente regolare di nuovo lo spessore di taglio.

! Per una pulizia più approfondita la 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!

4. ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



4.3 Καθαρισμός/υγιεινή

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

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

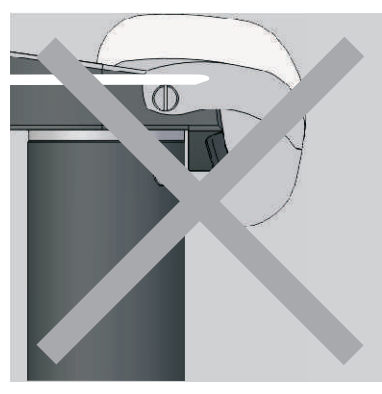
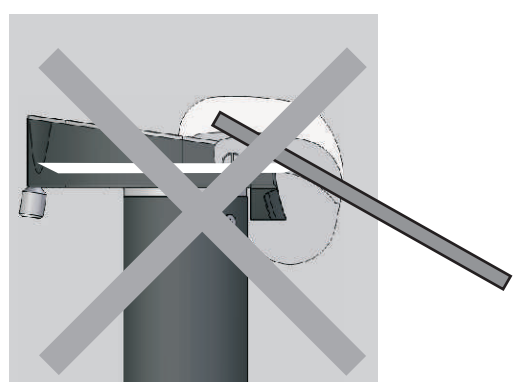
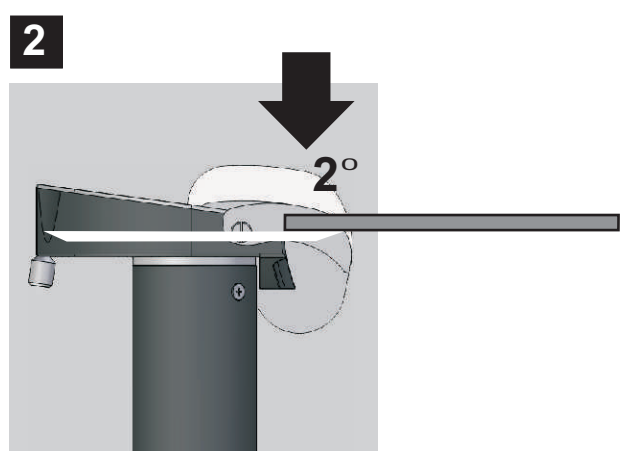
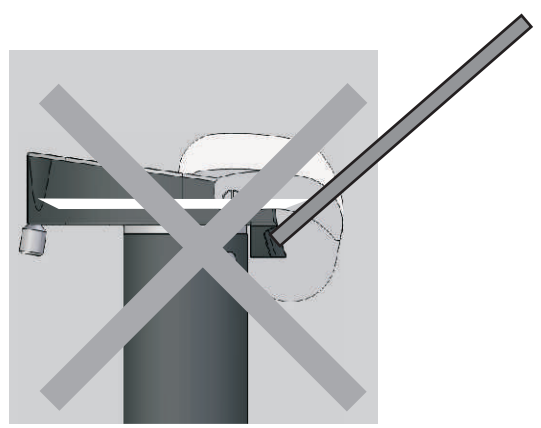
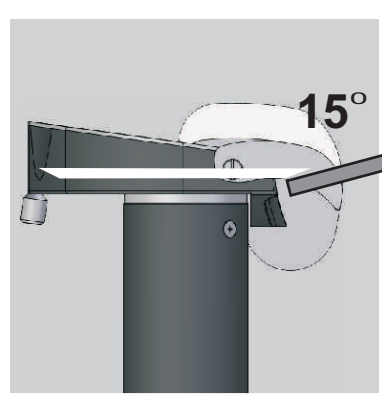
2 Μεταφέρετε τώρα τη συσκευή από το πρώτο στο δεύτερο δοχείο και χρησιμοποιήστε άλλη μία φορά το πρόγραμμα καθαρισμού, όπως περιγράφεται στο σημείο 2. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του απορρυπαντικού.

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

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



1



4

5

5. MESSER



5.1 Messer schärfen

Um langfristig eine einwandfreie Funktion Ihres Handschneidegerätes zu gewährleisten, ist es unbedingt erforderlich, das Kreismesser regelmäßig zu schleifen. 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. CUCHILLA



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 interior biselado (¡importante!) de la cuchilla circular. Este proceso lo sigue ejerciendo durante tanto tiempo hasta obtener una rebaba mínima giratoria. En esto mueva la herramienta del afilado hacia arriba y abajo.
- 3 Después del afilado del lado interior de la cuchilla rebabee el lado exterior colocando la herramienta de afilado con poca presión y durante pocos segundos desde arriba contra la cuchilla.
- 4 cuchilla correctamente afilada.
- 5 cuchilla mal afilada y por lo tanto inservible

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

5. BİÇAK



5.1 Bıçağın Bilenmesi

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

- 1 Döner bıçağını güvenli bir şekilde dik tutun. Ayar sacını ok yönünde son noktaya kadar itin.
- 2 Döner bıçağını çalıştırıp yuvarlak bıçağın iç tarafını (önemli!) bileyiciyi yaklaşık 15 derecelik bir açıda dayayarak fazla bastırmadan alttan bileyin. Bıçağın etrafında ince çapak oluşana kadar devam edin. Bunu yaparken bileyiciyi kaldırıp indirin.
- 3 Bıçağın iç tarafını biledikten sonra bileyiciyi birkaç saniyeliğine üstten bıçağa dayayıp dış tarafın çapağını fazla bastırmadan alın.
- 4 Bıçağın doğru şekilde bilenmiş hali.
- 5 Bıçağın yanlış şekilde bilenmiş ve dolayısıyla kullanılmaz duruma gelmiş hali

! Gözlerinizi bileme sırasında oluşabilecek kıvılcımlardan koruyun. Bıçağı biledikten sonra temizleyin! Bileyiciyi ayrıca bulaşık deterjanıyla yıkayın!

5. LAME



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

5. BLADE



5.1 Sharpening the blade

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

- 1 Hold the doner cutter safe in an upright position. Push the adjustment plate to the max. position following the direction of the arrow.
- 2 Switch on the cutter and sharpen the inner side (important) of the blade from downwards without using too much power, holding the sharpener at an angle of approx. 15°. Continue this procedure until a thin burr appears circumferential. While doing this, move the sharpener up and down.
- 3 After having sharpened the inner part of the blade, maintain the sharpener on top of the blade for some seconds and remove the burrs of the outer part without pressing too much.
- 4 Blade sharpened correctly.
- 5 Blade sharpened incorrectly, thus unusable.

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

5. ΛΕΠΙΔΑ



5.1 Ακόνισμα λεπίδας

Για να διασφαλιστεί μακροχρόνια η απρόσκοπτη λειτουργία του μαχαιριού σας, είναι οπωσδήποτε απαραίτητος ο τακτικός (μετά από περ. 40 kg κρέας) ακονισμός της στρογγυλής λεπίδας. Προβείτε στις εξής ενέργειες:

- 1 Κρατήστε το μαχαίρι με το χέρι σας γερά σε όρθια θέση. Μετακινήστε το έλασμα ρύθμισης στη μέγιστη θέση με τη φορά του βέλους.
- 2 Θέστε σε λειτουργία το μαχαίρι και λειάνετε από κάτω με ένα εργαλείο λείανσης με μικρή δύναμη υπό γωνία περ. 15° την κεκλιμένη εσωτερική πλευρά (σημαντικό!) της στρογγυλής λεπίδας. Συνεχίστε αυτή τη διαδικασία μέχρι να σχηματιστεί περιμετρικά ελάχιστο γρέζι. Μετακινήστε το εργαλείο λείανσης πάνω και κάτω.
- 3 Μετά τη λείανση της εσωτερικής πλευράς της λεπίδας αφαιρέστε τα γρέζια από την εξωτερική πλευρά, πιέζοντας ελαφρά το εργαλείο λείανσης για λίγα δευτερόλεπτα από πάνω στη λεπίδα.
- 4 σωστά ακονισμένη λεπίδα
- 5 λάθος ακονισμένη και επομένως άχρηστη λεπίδα

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

5. MESSER



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. CUCHILLAS



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 barreno de la cuchilla circular, para garantizar la protección contra torsión de la cuchilla circular.

4 Afloje el disco sujetador mediante una moneda girando en contra del sentido de las manecillas del reloj.

5 Retire el disco sujetador. Ahora puede retirar la cuchilla circular. En esto hay que ser cuidadoso ya que la cuchilla está filosa.

6 Coloque ahora la nueva cuchilla en la carcasa del cuchillo. Al hacerlo fíjese que el logotipo sea visible en el lado superior de la cuchilla.

7 El ensamble se realiza igual que el desmontaje pero con la secuencia inversa.

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

5. BIÇAK



5.2 Bıçağın Değiştirilmesi

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

1 Güç besleme kablосunu çıkarın. Ayar sacını son noktaya kadar itin.

2 Cihazı bakım konumuna getirip kapağını çıkarın.

3 Bıçağın dönmemesi için, pimi (ürün kapsamına dahildir) yuvarlak bıçağın deliğine resimde gösterildiği gibi takın.

4 Madeni bir para kullanarak sabitleme diskini sola çevirerek çözün.

5 Sabitleme diskini çıkarın. Şimdi yuvarlak bıçağı çıkarabilirsiniz. Dikkatli olun, bıçak keskindir!

6 Yeni bıçağı bıçak yuvasına yerleştirin. Logo bıçağın üst tarafında görünmeli.

7 Montaj için sökme talimatlarını ters sırayla uygulayın.

Bıçağı değiştirmeden önce fişi çekin!

5. LAME



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, perchè la lama è tagliente!

6 Inserire la lama nuova nella carcassa delle lame. Si prega di stare attenti che il logo sia visibile sulla parte superiore della lama.

7 Il montaggio avviene come lo smontaggio ma in senso inverso.

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

5. BLADE



5.2 Replacement of the blade

Even high quality blades as 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 max. position.

2 Get the product to maintenance mode and remove the cover.

3 In order to prevent the blade from rotating, fix the pin (included in the package) into the hole of the round blade as shown in the picture.

4 Use a metal coin to loosen the fixing disc by turning it counter-clockwise.

5 Remove the fixing disc. Now you can remove the round blade. Mind the sharp blade is!

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. ΛΕΠΙΔΑ



5.2 Αλλαγή λεπίδας

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

1 Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος και ότι το προστατευτικό κάλυμμα είναι βιδωμένο στο κάτω άκρο της λαβής. Μετακινήστε το έλασμα ρύθμισης στη μέγιστη θέση.

2 Φέρτε τη συσκευή σε θέση συντήρησης και αποσυνδέστε το καπάκι με τον ταχυσύνδεσμο. Φέρτε τώρα το εργαλείο αλλαγής λεπίδων (περιλαμβάνεται στη συσκευασία) στη θέση που φαίνεται στην εικόνα.

3 Ο πείρος που προεξέχει πρέπει να μπει στην τρύπα της στρογγυλής λεπίδας, ώστε να μην μπορεί να περιστραφεί η λεπίδα.

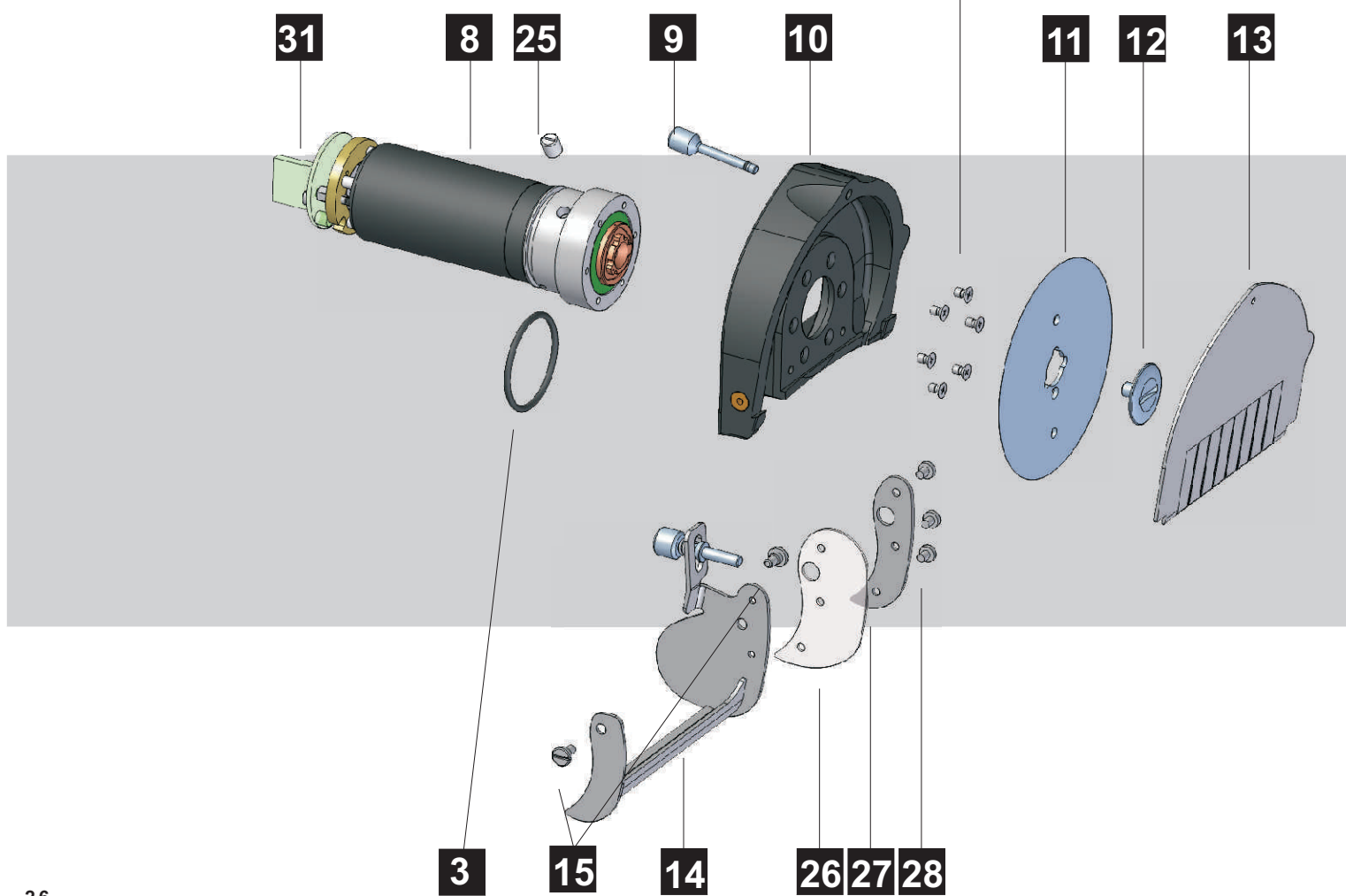
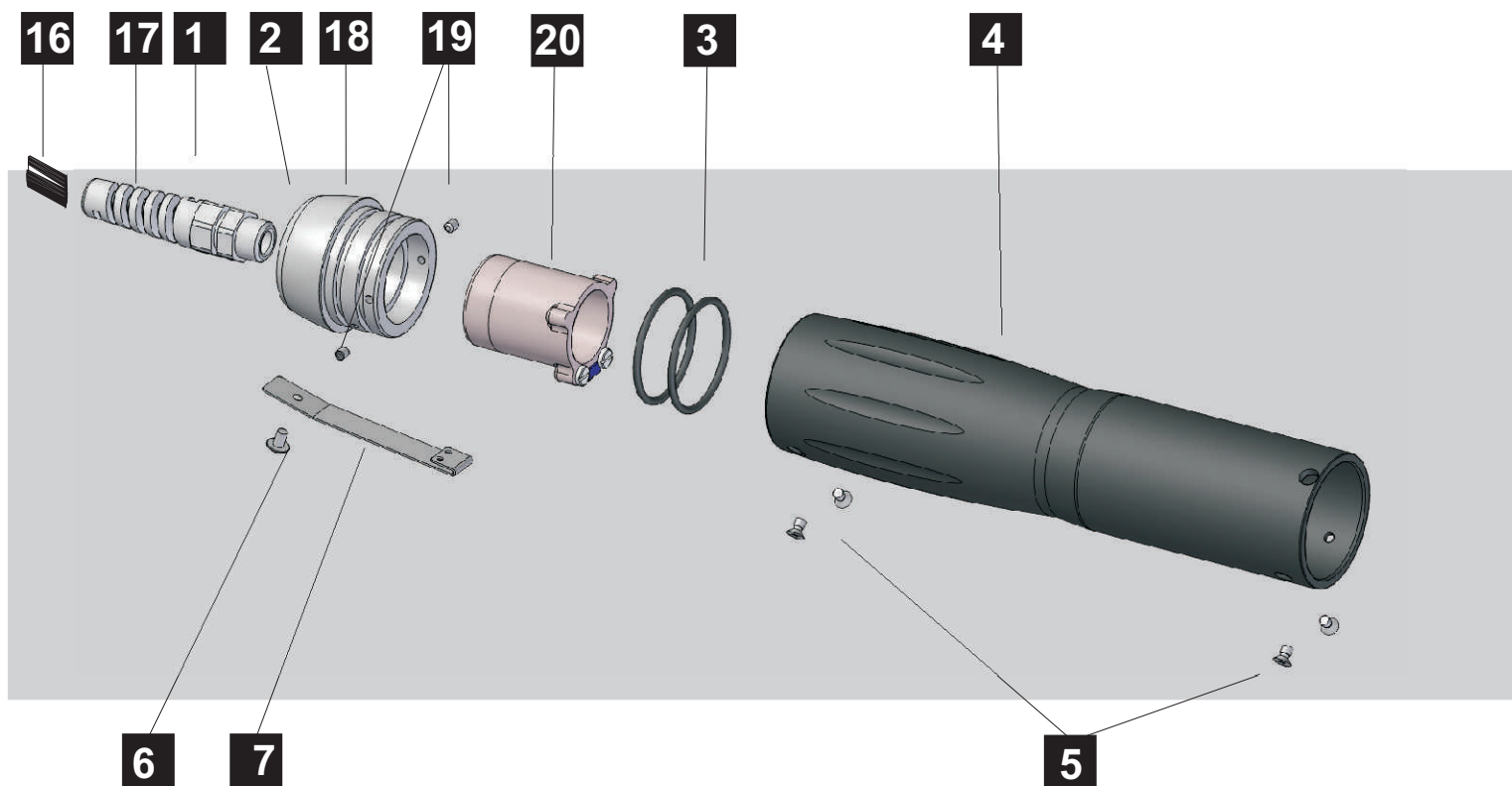
4 Λασκάρετε το δίσκο συγκράτησης με ένα κέρμα, περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα.

5 Απομακρύνετε το δίσκο συγκράτησης. Τώρα μπορείτε να απομακρύνετε τη στρογγυλή λεπίδα. Προσέξτε, διότι η λεπίδα είναι αιχμηρή!

6 Τοποθετήστε τώρα την καινούργια λεπίδα στο περιβλήμα της λεπίδας. Προσέξτε ώστε το λογότυπο της DICK να είναι ορατό στην επάνω πλευρά της λεπίδας.

7 Η συναρμολόγηση γίνεται όπως η αποσυναρμολόγηση με την αντίστροφη σειρά.

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



6.1 ZUBEHÖR/ERSATZTEILE

D

1	Netzkabel mit Knickschutz	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 Schaltfunktion	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	Keçe 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 diskisi	M2010
13	Kapak	M4030
14	Ayar sacı (Ayar vidası, vb)	M7050
15	Tespit diskisi 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 plash guard	M7930
31	Electronic system (S 120 Plus)	M8051
	Electronic system (S 150 Plus)	M8050
	Electronic system (S 180 Plus)	M8052

* Optional

6.1 ACCESORIOS / REFACCIONES

E

1	Cable con protección contra dobleces	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 dobleces	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

6.1 ΑΞΕΣΟΡΙΑ/ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

GR

1	Προστατευτικό κάλυμμα για φως	M2140
2		M4050
3	O-ring Ø32	M9010
4	Λαβή κομπλέ	M4020
5	Φυσίγγιο έδρασης κομπλέ	M9050
6	Βίδα M3	M9040
7	Βίδα στερέωσης κατακτιού	M7010
8	Περιβλήμα λεπίδας	M8030
9	Προφυλακτήρας	M7030
10		M7020
11	Στρογγυλή λεπίδα λεία σατινέ	M2020
	Στρογγυλή λεπίδα λεία*	M2020
	Στρογγυλή λεπίδα οδοντωτή σατινέ*	M2030
12	Δίσκος συγκράτησης	M2010
13	Καπάκι	M4030
14	Έλασμα ρύθμισης	M7050
15	Βίδα M3	M9030
	Οδηγός	
	Βίδα ρύθμισης	
	Σύνδεσμος πτεράς κεφαλής	
	*Πιθανά αξεσουάρ	

7. KONTAKT



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



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



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



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



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

7. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



Εξυπηρέτηση πελατών

Τηλ. +49 (0) 551-50689 -0
Ωρες: καθημερινά από 8:00 έως 16:00

Φαξ. +49 (0) 551-50689 -50
Email potis@potis.de
Web www.potis.com

8. ALLGEMEINES



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 Schneidebewegung 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



8.1 Değişiklikler

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

8.2 Telif Hakkı

Bu kullanım kılavuzunun telif hakkı **POTIS**'e aittir. Kullanım kılavuzu sadece döner bıçağının kullanıcısı içindir. Kullanım kılavuzunun tamamının 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 gerçekleşmeli. 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 aksesuarların garantisi, ırsaliyenin tarihinden itibaren 12 ay süreyle malzeme ve işçilik hatalarını kapsar. Garantiden yararlanmak için alışışının ibraz edilmesi zorunludur.

8. GENERAL INFORMATION



8.1 Changes

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

8.2 Copyright

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

8.3 Legal Provisions

Intended Usage

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

Warranty and Responsibility

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

8. GENERALIDADES



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



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/utenti 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 pernonché 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. ΓΕΝΙΚΑ



8.1 Αλλαγές περιεχομένου

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

8.2 Πνευματικά δικαιώματα

Τα πνευματικά δικαιώματα για αυτές τις οδηγίες χρήσης παραμένουν στην εταιρεία **POTIS**. Οι οδηγίες χρήσης προορίζονται μόνο για τον κάτοχο/το χρήστη του μαχαιριού. Δεν επιτρέπεται η ολική ή μερική δημιουργία αντιτύπων των οδηγιών χρήσης, η δημοσίευσή τους ή η παροχή πρόσβασης σε αναμρόδια τρίτα πρόσωπα.

8.3 Νομικές διατάξεις, Κατάλληλη χρήση

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

Εγγύηση και ευθύνη

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

8. ALLGEMEINES



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 Garantiereparaturen verlängert sich nicht die ursprüngliche Garantiezeit des Gerätes. Während einer Garantiereparatur 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. GENERALIDADES



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 reenvío 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. GENEL BİLGİLER



Garantinin kapsadığı hatalar burada tarif edilen garanti koşulları çerçevesinde giderilir. Cihazın işlevselliğinin kullanıcının kullanım kılavuzunu göz ardı etmesi, uygunsuz kullanım 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 cihazı 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 sorumluluğumuzu teşkil eder. Cihazın kullanımından doğabilecek dolaylı garanti talepleri kabul edilmez. Satılan ürünün kullanımından veya bununla ilgili olarak meydana gelebilecek ikinci veya dolaylı zararlar için kesinlikle sorumluluk kabul etmeyiz. Garanti kapsamında gerçekleştirilen onarım işlemleri cihazın asıl garanti süresini uzatmaz. **POTIS** garanti kapsamında gerçekleştirdiği onarım işlemleri sırasında yedek cihaz sağlamaz. Cihazın **POTIS**'e gönderilmesi sırasında meydana gelen nakliye hasarları ve yayiden gönderici sorumludur. **POTIS** ürünün geliştirilmesi veya teknolojik ilerleme amacıyla teknik değişiklikler yapma hakkını saklı tutar.

8. INFORMAZIONI GENERALI



Difetti copertielle 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 Stà a noi decidere la sede autorizzata in quale posto persi effettuare l'intervento.o 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'usol maneggio dell'apparecchio. In nessun caso ci assumiamo la responsabilità per qualsiasi danno collaterale o conseguenti seguito, derivante dall' usomaneggio 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. GENERAL INFORMATION



Damages covered by warranty shall be corrected within the scope of the warranty conditions described herein. Any conditions harming the functionality of the cutter, caused by the disregard of the operating manual, inappropriate use or intervention by third parties shall not be covered by the warranty. In these cases, the user is responsible. Any adjustments or modifications performed by unauthorised persons shall also invalidate the warranty. The decision whether to repair or to exchange damaged products or parts is up to POTIS, also the selection of the place where these services shall be performed. This is an exclusive warranty, replacing any other written, oral or collateral warranties. This warranty constitutes the sole right of the user and the sole responsibility of POTIS related to the product. Collateral warranty claims arising from to utilisation of the product shall not be accepted. We will, under no circumstances, be responsible for any secondary or collateral damages arising from the use of the sold product or in relation to the product. Repair operations performed within the scope of warranty will not extend the essential warranty period of the product. **POTIS** will not provide another product during the repair operations. The Sender shall be responsible for any possible damage or loss occurring during the transport of the product to **POTIS**. **POTIS** reserves the right to undertake technical changes and/or further development of the product for technological innovations.

8. ΓΕΝΙΚΑ



Ελαττώματα που εμπίπτουν στην εγγύηση, αποκαθίστανται στα πλαίσια των παρόντων όρων της εγγύησης. Πέραν αυτού, δεν παρέχεται εγγύηση, εάν ο χρήστης θέτει σε κίνδυνο τις λειτουργίες της συσκευής λόγω μη τήρησης των παρόντων οδηγιών χρήσης, ακατάλληλη χρήση ή ξένη επέμβαση. Σε αυτές τις περιπτώσεις η ευθύνη μεταφέρεται στον κάτοχο. Η εγγύηση άρεται επίσης, όταν έχουν πραγματοποιηθεί ρυθμίσεις ή τροποποιήσεις από άτομα μη εξουσιοδοτημένα από μας. Σε περίπτωση που ισχύει η εγγύηση, παρέχουμε επισκευή ή αντικατάσταση. Η επιλογή σε ποιο σημείο θα πραγματοποιηθεί η υπηρεσία ανήκει σε εμάς. Η παρούσα εγγύηση είναι αποκλειστική και δεν υποκαθιστά πιθανές άλλες γραπτές, προφορικές ή έμμεσες εγγυήσεις. Για το προϊόν αποτελεί τη μοναδική αξίωση του αγοραστή και τη μοναδική ευθύνη εκ μέρους μας. Αποκλείουμε όλες τις έμμεσες αξιώσεις για παροχή εγγύησης, οι οποίες προκύπτουν από το χειρισμό της συσκευής. Σε καμία περίπτωση δεν αναλαμβάνουμε ευθύνη για οιασδήποτε δευτερεύουσες ή επακόλουθες ζημιές, που προκύπτουν από ή σε συνδυασμό με τη χρήση ή την εφαρμογή του παραδοθέντος προϊόντος. Από επισκευές στα πλαίσια της εγγύησης δεν παρατείνεται ο αρχικός χρόνος εγγύησης της συσκευής. Κατά τη διάρκεια μιας επισκευής κατά την εγγύηση, η εταιρεία Potis δε σας διαθέτει εφεδρική συσκευή. Για ζημιές κατά τη μεταφορά και απώλειες, που συμβαίνουν κατά την επιστροφή του προϊόντος στην εταιρεία **POTIS**, ευθύνεται ο αποστολέας. Η εταιρεία **POTIS** διατηρεί ρητά το δικαίωμα τεχνικών τροποποιήσεων, που χρησιμεύουν στη βελτίωση του προϊόντος ή την τεχνολογική εξέλιξη.

8. ALLGEMEINES



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



Geri Gönderme ve Garanti Prosedürü
Garanti talepleri garanti süresince vaktinde gerçekleştirilmeli ve şirketimize vaktinde ulaşmalı.
Bir ürünün onarım ve/veya ayar için bize gönderilmesi gerekiyorsa, önce onayımız alınmalı. Kontrol ve/veya garanti kapsamında onarım için bize gönderilen tüm malzemeler belirttiğimiz nakliye yöntemi için sigortalı olmalı.
Bir garanti vakası meydana geldiği takdirde lütfen döner bıçağının seri numarasını belirtin. Hataların nedeni ve türünün saptanmasıyla ilgili genel yetki ve bununla ilgili son karar her durumda sadece bize aittir.

8. GENERAL INFORMATION



Return and Warranty Procedure
Warranty claims should be made during the warranty period and arrive at our company in time. Products required to be returned to us for repair and/or adjustment purposes, need our prior approval. All materials returned to us for control and/or repair purposes within the scope of warranty should be insured according to the means of transport prescribed by POTIS.
For any warranty claims, please indicate the serial number of your doner cutter. The General responsibility as well as the final determination of reason and type of occurred damages shall in any case belong to POTIS.

8. GENERALIDADES



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

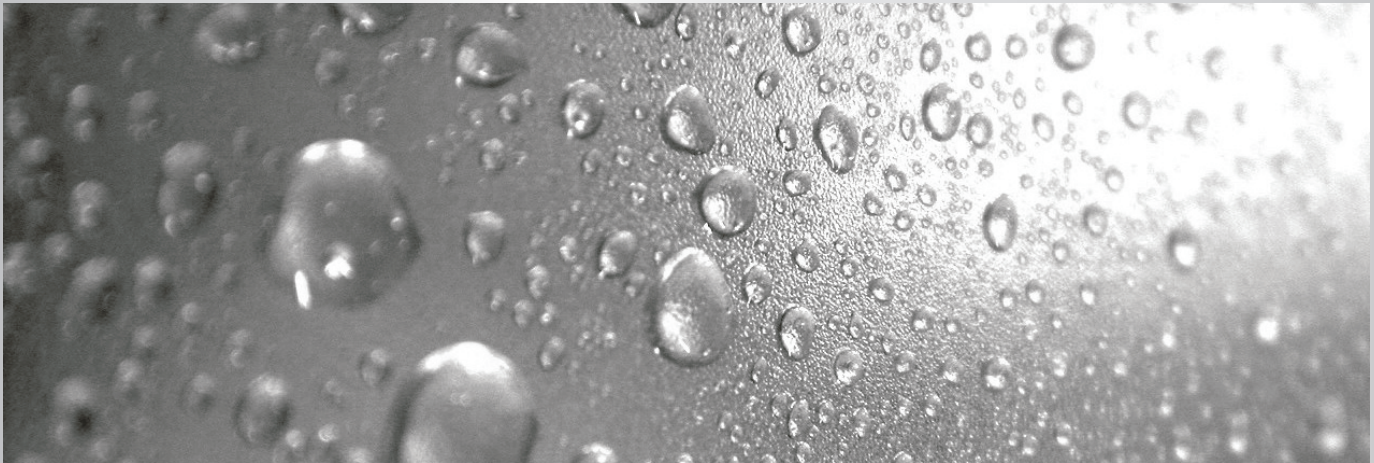


Rispedizione ed esecuzione
Ogni richiesta di garanzia deve essere fatta valere durante il periodo di garanzia, pervenendoci per tempo.
Se un prodotto dovesse essere spedito per la riparazione e/o regolazione, allora occorre il nostro permesso in anticipo. Qualsiasi materiale spedito per controllo e/o 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 prenderene la decisione definitiva al riguardo..

8. ΓΕΝΙΚΑ



Επιστροφή και διεκπεραίωση
Κάθε αξίωση για παροχή εγγύησης πρέπει να κατοχυρώνεται εντός της διάρκειας ισχύος της εγγύησης και να μας γνωστοποιείται έγκαιρα.
Εάν κάποιο προϊόν πρέπει να αποσταλεί για επισκευή και/ή ρύθμιση, πρέπει προηγουμένως να ζητήσετε τη σύμφωνη γνώμη μας. Όλα τα υλικά που αποστέλλονται για έλεγχο και/ή επισκευή στα πλαίσια της εγγύησης πρέπει να είναι ασφαλισμένα για το μεταφορικό μέσο που σας έχουμε αναφέρει.
Εάν υπάρχει περίπτωση εγγύησης, αναφέρετε τον αριθμό σειράς του μαχαιριού.
Η γενική ευθύνη για τον προσδιορισμό της αιτίας και της φύσης κάποιου ελαττώματος και η οριστική απόφαση σχετικά με αυτό βαρύνει σε κάθε περίπτωση αποκλειστικά εμάς.



© 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**.