

UYAR



Bedienungsanleitung




für die iCut-3 Dönermesser

Inhalt


Hinweise zu Symbolen und Kennzeichnungen	1
Vorwort	2
Abbildung der EG-Konformitätserklärung	3
1. Einleitung	4
1.1 Lieferumfang	4
1.2 Haftung	5
1.3 Garantie	5
2. Sicherheit	7
3. Beschreibung des Dönermessers	8
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	8
3.2 Vorhersehbare Fehlanwendung	9
3.3 Aufbau des Dönermessers	10
3.4 Technische Daten	11
4. Betrieb	12
4.1 Inbetriebnahme	12
4.2 Bedienung	14
4.3 Reinigung/Hygiene	15
5. Wartung und Instandhaltung	17
5.1 Messer schärfen	18
5.2 Klinge wechseln	20
5.3 Fett nachspritzen	22
6. Außerbetriebnahme	24
7. Entsorgung	24
8. Ersatz- und Verschleißteile	24

Hinweise zu Symbolen und Kennzeichnungen

Die Sicherheitshinweise sind in der Betriebsanleitung wie folgt aufgebaut:

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

Vorwort

	HINWEIS
	Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, damit Sie gründliche Kenntnisse in Bezug auf das Dönermesser und dessen Bedienung sowie Wartung erwerben.
	Bedienen Sie dieses Gerät nur entsprechend dieser Anleitung, um Verletzungen an Personen sowie Sachschäden zu vermeiden. Bedienen Sie dieses Gerät nicht aufgrund von Vermutungen. Halten Sie die Bedienungsanleitung am Einsatzort des Dönermessers bereit und ziehen Sie diese zu Rate, wenn Sie an der Durchführung irgendeines Verfahrens zweifeln.

Kundendienst

UYAR Gastrotechnik GmbH
Carl-Bosch-Straße 6
33790 Halle (Westf.)

Tel.: +49 (0) 5201 / 97 180 - 0
Fax: +49 (0) 5201 / 97 180 - 29
E-Mail: info@uyar-gastrotechnik.de
Internet: www.uyargastro.de

BEDIENUNGSANLEITUNG

© 2021 von UYAR Gastrotechnik GmbH

Urheberrecht der Betriebsanleitung

Das Urheberrecht an dieser Bedienungsanleitung verbleibt bei der UYAR Gastrotechnik GmbH.

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

Abbildung der EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

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

Hiermit erklärt die Firma

UYAR Gastrotechnik GmbH
 Carl-Bosch-Straße 6
 33790 Halle (Westf.)



dass es sich bei dem

Dönermesser
 Typ: iCut-1 / iCut-2 / iCut-3
 Variante: BasicLine / MasterLine / PremiumLine

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

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

Folgende europäisch harmonisierte Normen wurden angewandt*:

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

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

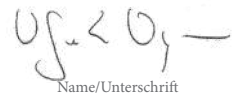
*Bezüglich der von Untertierlieferanten angewandten Normen siehe deren gesonderte EG-Konformitäts- oder Einbauerklärungen

Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

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

Ort, Datum: Halle, den 04.04.2021

Geschäftsführer:



Name/Unterschrift

1. Einleitung

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

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

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

1.1 Lieferumfang

Folgende Komponenten gehören zum Lieferumfang dieses Produktes:

- 1x Handschneidegerät
welches erworben wurde (iCut-3 BasicLine,
iCut-3 MasterLine, iCut-3 PremiumLine)
- Power Netzteil
- Kreismesser(Proficut(2x) / UltraCut(2x))
- Schleifwerkzeug
- Fettspritze
- Arretierstift für Messerwechsel
- Bedienungsanleitung



Folgendes kann als Zubehör zusätzlich erworben werden:

- Schleifwerkzeug
- Edelstahl Ablageschale
- Reparaturset
- Klinge (glatt) mit Klingendurchmesser von 120 mm
- Klinge (gezahnt) mit Klingendurchmesser von 120 mm

1.2 Haftung

Die Beseitigung von Mängeln darf nur durch fachkundiges Personal des Herstellers vorgenommen werden.

Die Haftung des Herstellers beschränkt sich nur auf Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch entstehen.

Verstöße

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

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

1.3 Garantie

Der Betreiber des Dönermessers darf ohne unsere Genehmigung keine An- und Umbauten sowie Veränderungen vornehmen.

Die zur Verwendung kommenden Ersatzteile müssen von uns genehmigt sein. Dies ist nur bei Original-Ersatzteilen aus der jeweils gültigen Ersatzteilliste immer gewährleistet.

Wenden Sie sich wegen eventueller Garantieansprüche direkt an uns. Die Garantie für das Dönermesser nebst Zubehör beschränkt sich auf die Dauer von 12 Monaten ab dem Datum des Lieferscheins. Die Garantie kann nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg in Anspruch genommen werden.

Mängel, die unter den Garantieanspruch fallen, werden im Rahmen dieser Garantiebedingungen behoben. 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 sonstige schriftliche, mündliche oder indirekte Garantien. Für das Produkt stellt sie den einzigen Anspruch des Käufers und die einzige Haftung unsererseits dar.

Durch vorgenommene Garantiereparaturen verlängert sich nicht die ursprüngliche Garantiezeit des Gerätes.

Während einer Garantiereparatur stellen wir kein Ersatzgerät zur Verfügung. Für Transportschäden und Verluste, die während der Rücksendung an uns erfolgen, haftet der Absender.

Technische Änderungen, die der Produktverbesserung oder dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns ausdrücklich vor.

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 (Tel.: +49 (0) 5201 / 97 180 - 0).


Jegliches zur Prüfung und/oder Garantiereparatur eingesandtes Material sollte für das von uns angegebene Transportmittel versichert sein.


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


2. Sicherheit

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

	WARNUNG
	<p>Niemals Sicherheitseinrichtungen entfernen oder durch Veränderungen an dem Dönermesser außer Kraft setzen! Wird die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Instandhalten oder Reparieren erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten der Wiedereinbau der Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen. Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen!</p>


	GEFAHR
	<p>Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag bei unsachgemäßer Arbeit an stromführenden Bauteilen!</p>

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

	VORSICHT
	<p>Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern an den Anschlusskabeln.</p>

3. Beschreibung des Dönermessers

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung


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

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

Das Produkt ist für den Einsatz im Gastronomiebereich bestimmt. Es besteht aus einer rotierenden Klinge, die über einen drehzahlgeregelten Gleichstrommotor angetrieben wird. Der Benutzer hat als einziges Bedienelement einen Taster bzw. Hebel über welches das Messer nur dann in Bewegung gesetzt wird, solange der Taster bzw. Hebel betätigt ist. Zur Energieversorgung wird ein Netzteil verwendet, das die Hausnetzspannung 230 V AC / 50 Hz in 22/24/26 V DC umwandelt.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die regelmäßige Reinigung und Pflege des Gerätes, siehe hierzu Kapitel „4.3 Reinigung/Hygiene“ (S. 15).


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

	WARNUNG
	Das Dönermesser eignet sich nicht für Nass- und Außenbereiche oder für Umgebungen, in denen mit dem Auftreten von entzündlichen/explosiven Gasen oder Dämpfen zu rechnen ist! Beachten Sie hierzu unbedingt das Kapitel „2 Sicherheit“ (S. 7).

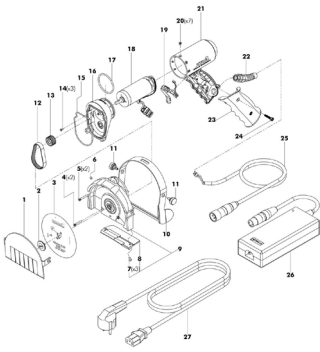
Bei eigenmächtigen Veränderungen am Dönermesser entfallen die Produkthaftung sowie die Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden.

3.2 Vorhersehbare Fehlanwendung

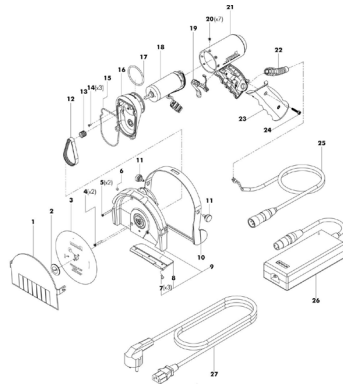
Für Schäden, die sich aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und nicht Beachtung der Hinweise dieser Bedienungsanleitung ergeben, trägt der Benutzer die alleinige Verantwortung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung.

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

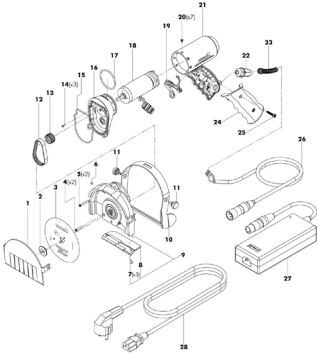
3.3 Aufbau des Dönermessers



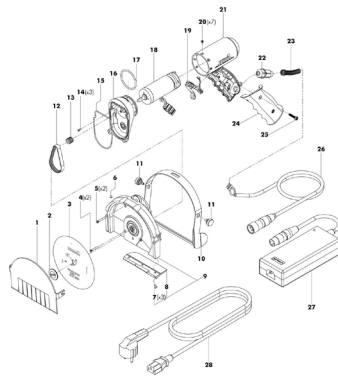
iCut-3 BasicLine Ø100



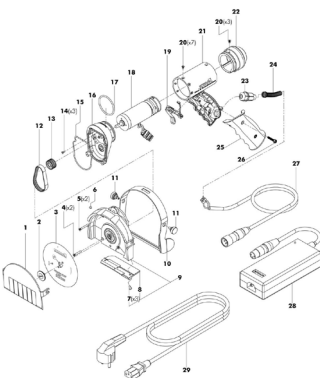
iCut-3 BasicLine Ø120



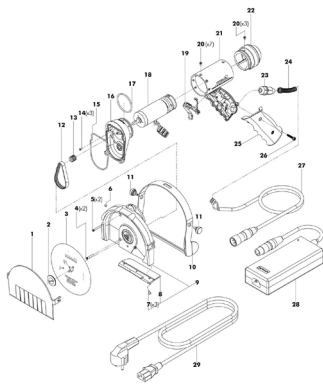
iCut-3 MasterLine Ø100



iCut-3 MasterLine Ø120



iCut-3 PremiumLine Ø100



iCut-3 PremiumLine Ø120



3.4 Technische Daten

Bezeichnung:	Dönermesser
Typen/Klassen:	iCut-3 (Pistolengriff)
Varianten:	iCut-3 BasicLine iCut-3 MasterLine iCut-3 PremiumLine
Baujahr:	ab 2021
Verwendung:	gewerbliche Gastronomie
max. Geräuschpegel:	< 88 dB (A)

Elektrik

BasicLine


Netzanschluss:	100-240V / 50/60 Hz 1.9A _{Max}
Ausgangsspannung:	22 V DC 6A
Schutzklasse:	II


MasterLine und PremiumLine

Netzanschluss:	100-240V / 50/60 Hz 1.9A _{Max}
Ausgangsspannung:	26 V DC 5.1A
Schutzklasse:	II


4. Betrieb


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


	GEFAHR
	Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag bei unsachgemäßer Arbeit an stromführenden Bauteilen! Das Gehäuse des Dönermessers, insbesondere auch der Deckel, darf nicht geöffnet, entfernt oder beschädigt werden. Während sämtlicher Arbeiten an dem Dönermesser (Klinge einsetzen, etc.) muss das Geräteanschlusskabel vom Stromnetz abgezogen sein!

	HINWEIS
	Achten Sie schon bei der Erstinbetriebnahme auf ungewöhnliche Geräusche des Dönermessers. Sollte dieses der Fall sein, so nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und kontaktieren Sie den Kundendienst.

4.1 Inbetriebnahme

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

	WARNUNG
	Wählen Sie einen passenden Standort für das Netzteil in der Nähe des Einsatzortes des Dönermessers. Setzen Sie das Netzteil auf keinen Fall direkter Hitze oder Feuchtigkeit aus.

	WARNUNG
	Achten Sie darauf, dass bei der Kabelverlegung keine Stolperfallen entstehen sowie sämtliche Kabel des Gerätes nicht geknickt, gequetscht oder abisoliert werden.

1. Verbinden Sie das Geräteanschlusskabel zunächst mit dem Netzteil.



Geräteanschlusskabel an Netzteil anschließen

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

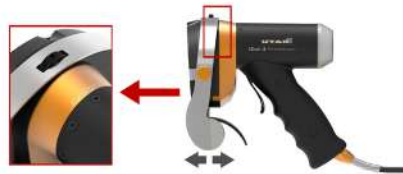


XLR-Kabel an Netzteil anschließen

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

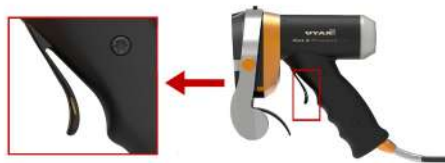
4.2 Bedienung

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



Schnittdicke einstellen

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

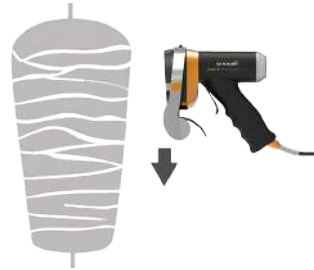


Dönermesser einschalten

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

	HINWEIS	
	Beim Betätigen des Drucktasters bzw. Schalthebels besteht Spritzgefahr! Durch die rotierende Klinge kann angesammeltes Fett oder Wasser verspritzen. Achten Sie deshalb beim Anlaufen der Klinge darauf, dass Sie das Dönermesser, wie in der Abbildung zu sehen, nach unten in Richtung Stahlsteller (Fettpfanne) halten.	

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



Fleisch schneiden



HINWEIS

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

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



WARNUNG

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

4.3 Reinigung/Hygiene



HINWEIS

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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



HINWEIS

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


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


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


Setzen Sie das Gerät keiner hohen Hitze aus!

5. Wartung und Instandhaltung

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

	WARNUNG
	<p>Werden Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt, kann dies zu schweren Verletzungen von Personen und zu Sachschäden oder Folgeschäden führen.</p>

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

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

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

5.1 Messer schärfen

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

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

2. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung in Pfeilrichtung, siehe hierzu Kapitel „4.2 Bedienung“ (S. 14).



Verstellblech einstellen

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

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

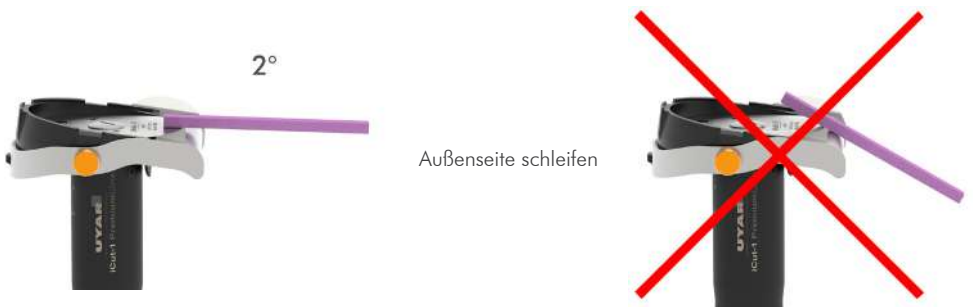


2. Schärfen Sie mit dem Schleifwerkzeug von unten mit geringer Kraft in einem Winkel von ca. 20° (wichtig!) die angeschrägte Innenseite der rotierenden Klinge. Diesen Vorgang führen Sie fort, bis umlaufend ein minimaler Grat entsteht. Bewegen Sie dabei das Schleifwerkzeug vor und zurück.

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




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



	<p>HINWEIS</p> <p>Reinigen Sie nach jedem Schärfen das Dönermesser und das Schleifwerkzeug extra mit Spülmittel.</p>
--	---

5.2 Klinge wechseln

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

1. Trennen Sie das Dönermesser von der Stromversorgung.
2. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung, siehe hierzu Kapitel „4.2 Bedienung“ (S. 14).

3. Bringen Sie das Gerät in Wartungsstellung und lösen Sie den Deckel mittels Schnellverschlusschraube.



Deckelbefestigungsschraube lösen



Klinge entfernen

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

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



Arretierstift einsetzen

6. Entfernen Sie die Haltescheibe.



Haltescheibe lösen

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



Haltescheibe entfernen



WARNUNG

Die Klinge ist scharf und es besteht Gefahr durch Schnittverletzungen.

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



HINWEIS

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

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

5.3 Fett nachspritzen

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



HINWEIS

Verwenden Sie zum Nachfetten nur lebensmitteltaugliches Tieftemperaturfett OKS 472.



HINWEIS

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

Folgende Vorgehensweise ist bei der Fettnachfüllung notwendig:

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



Gewindestift rausdrehen

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



Fett nachspritzen

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



Gewindestift einsetzen




HINWEIS

Achten Sie darauf, dass Sie den Gewindestift nicht überdrehen!

6. Außerbetriebnahme

Bei Außerbetriebnahme ist das Geräteanschlusskabel vom Stromnetz zu trennen.

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

7. Entsorgung

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

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

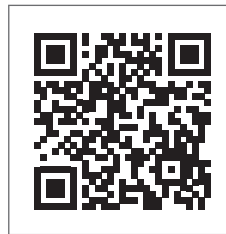
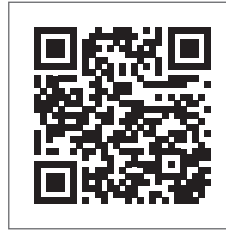
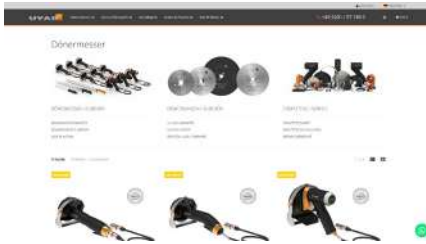


Das Dönermesser enthält Bauteile, die nicht in den Hausmüll gelangen dürfen und als Sondermüll entsorgt werden müssen.

8. Ersatz- und Verschleißteile

Für die Beschaffung von Ersatz- und Verschleißteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst des Herstellers (Kontakt Daten siehe Kapitel „Vorwort“ auf S. 2).

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



UYAR Gastrotechnik GmbH
Carl-Bosch-Straße 6
33790 Halle (Westf.)
Deutschland

Fon: +49 (0) 5201 / 97 180- 0
Fax: +49 (0) 5201 / 97 180- 29
E-Mail: info@uyar-gastrotechnik.de
Internet: www.uyargastro.de