

Elektrikli Döner Kebab Bıçağı

Kullanma Kılavuzu

Electrisches Döner Kebab-Messer

Betriebsanleitung

Electric Doner Kebab Knife

Operation manual

Couteau électrique à kebab

Mode d'emploi

CE



Değerli Müşterimiz,

Elektrikli Döner Kebab Bıçağını seçtiğiniz için size teşekkür ederiz.

Lütfen,Doğru kullanım için kullanma Kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve çok önemli olan güvenlik uyarılarını dikkate alınız.

Lütfen bu kullanım kılavuzunu çok dikkatli okuyunuz. Bu değerli cihazın kullanımını kolaylaştırmak ve sorunsuz kullanmak için her zaman büyük bir destektir. Eğer burada bahsedilmeyen bir sorunla karşılaşırsanız, lütfen daha fazla bilgi için bize ulaşınız.

- Ürünlerimizi sürekli olarak geliştirdiğimizden dolayı, bu kullanım kılavuzunu güncelleme veya değiştirme hakkını saklı tutarız.
- Bu kullanım kılavuzundaki Çizimler ve bilgilendirmeler geliştirme aşamasında üretilen gerçek ürüne göre farklılık gösterebilir.

Herhangi bir soru ya da problem karşısında bizi arayın veya bize e-posta gönderebilirsiniz. Size yardımcı olmaktan son derece mutluluk duyarız.

İçindekiler

1. Dikkat.....	1
2. Teknik özellikleri	2
3. Monte etme ve yedek parça	2
4. Kullanımı	3
5. Sökme ve Takma.....	5
6. Temizlik ve Bakım.....	8
7. Bıçaklar	10
8. Sorunların Giderilmesi	12
9. Garanti ve Hizmet	13
10. Paketin İçindekiler	13

1. Dikkat



- 1.1 Lütfen Kullanmadan önce, güç kaynağı, adaptör, bıçaklar ve diğer tüm parçaların hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz. Herhangi bir hasar durumunda, lütfen bizimle temasa geçiniz, cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayınız.
- 1.2 Parçaların sökülüp veya takılması sırasında Elektrik bağlantısı olup olduğundan emin olunuz.
- 1.3 Dairesel bıçağın vidalı olduğundan emin olun. kullanmadan önce paslanmaz çelik kapak mutlaka monte edilmelidir.
- 1.4 Sadece Cihazı kullanırken açınız.
- 1.5 Cihazı Çocuklardan uzak tutunuz.
- 1.6 Çalışır durumdaki Cihazın paslanmaz çelik kapağına ve bıçağına dokunmayınız.
- 1.7 Cihazı asla suya batırmayınız, Güç kaynağı ve adaptör ıslatılmamalı.
- 1.8 Cihazı temizlemek için çelik yün veya aşındırıcı sıvı kullanmayınız.
- 1.9 Bıçak sökme, takma ve temizleme işleminde el yaralanmalarını önlemek için Lütfen koruyucu eldiven giyiniz.
- 1.10 Cihazı kullanırken her adımda güvenlik önerilerini dikkate alınız.

2. Teknik özellikleri

Giriş voltajı: 120Vac 230Vac 240Vac~50/60Hz

Çıkış voltajı: 15Vdc, 90W

Kablo adaptörü ile

Dairesel bıçak boyutu: Dia.120mm

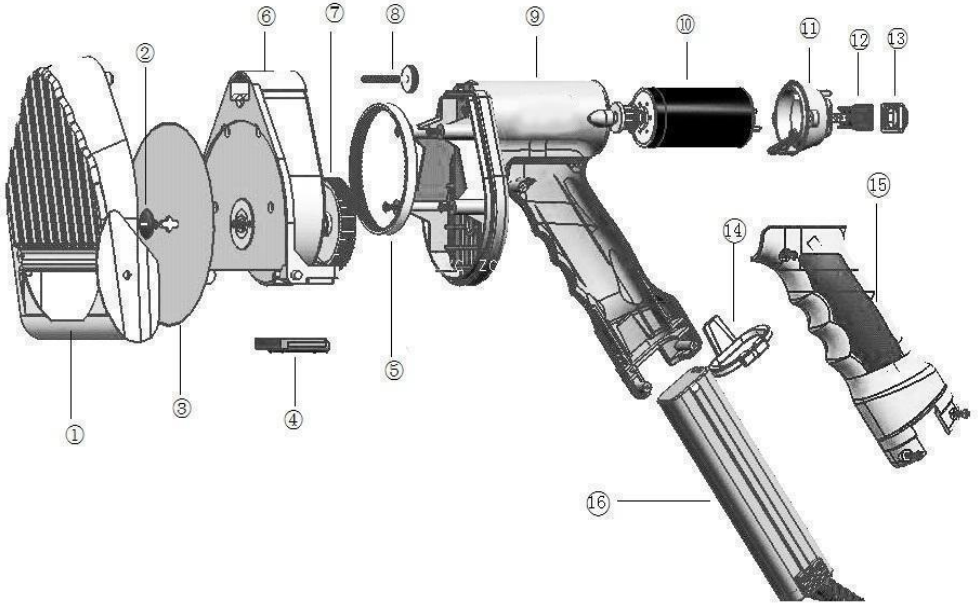
(yuvarlak bıçak veya testere bıçağı)

Sürekli ayarlanabilir kesme derinliği: 0-10mm

Yaklaşık Ağırlık: 1160g

Günlük kesim kapasitesi: 100-120kg

3. Monte etme ve yedek parça



Item	Name	Item	Name
1	Paslanmaz Çelik Kapak	9	Muhafaza
2	Bıçak Vidası	10	Motor
3	Bıçaklar	11	Şaltermuhafaza
4	Kazıyıcı	12	Şalter
5	Dişlikayış	13	Şalter koruma kapağı
6	Bıçakkafası	14	Kilitleme
7		15	Tutacak
8	Ayarvidası	16	Kablo adaptörü

4. Kullanımı

Cihazı çalıştırmadan ve et`e dokundurmadan önce tüm parçalarını temizleyiniz (Bölüm 5 ve 6).

4.1Kullanım Adımları

1. Adaptörü prize takınız (Adaptör, güç kaynağı üzerinde belirtilen voltaja uygun olduğundan emin olun)



Res.1



- Adaptörü cihazın içine doğru takınız (bkz. Resim 2).
(Kilit kolu tıklayana kadar).

Res. 2



- Cihaz etin yakınında tutunuz.
Paslanmaz çelik kapağı 25° lik açı ile ete tutunuz, böylece istenilen kaliteli bir et kesimi elde edersiniz. (bkz. Resim 3)

Res.3



- Şaltere basarak Cihazı çalıştırınız
(bkz. Resim 4, Ok işareti), Eti kesmek için Cihazı yukarıdan aşağıya doğru indiriniz.

Res.4



- Sadece kesime başlarken Şalterdüğmesini açınız ve kesim bitikten sonara hemen kapatınız.
- Elinizi Bıçağa yakın tutmayınız.

4.2 Kesme derinliđi ayarı



Res.5

Kesme derinliđi ayar vidasını çevirerek 0-10mm aralıđında ayarlanabilir. (Res.5)

1. Sađadođru: Kesme derinliđi azalır.
2. Soladođru: Kesme derinliđi artar.



Kesme derinliđi ayar vidasını soladođru fazla çevirmeyiniz! Paslanmaz Çelik Kapak civatası gevşeyebilir.

5. Sökme ve Takma



- Hiçbir zaman çalışır durumdaki Cihazın paslanmaz çelik kapađını çıkartmayınız.
- Sökme ve takma işleminden önce, Güç kaynađı ve adaptör bağlantısını ayırınız.
- Lütfen Dikkatli olun, bıçak çok keskindir.

5.1 Paslanmaz Çelik Kapađın sökülmesi ve takılması

5.1.1 Sökülmesi



Res.6

1. Paslanmaz Çelik Kapak ayar vidasını kapaktan ayrılıncaya kadar gevşediniz. (bkz. Resim 6, Ok işareti).



Res.7

2. Paslanmaz çelik kapağın sökülmesi. (bkz. Res 7, ok yönünde)

1) Ok yönüne doğru sökülmesi ①

2) Ok yönüne doğru sökülmesi ②

3) Ok yönüne doğru sökülmesi ③

5.1.2 Takılması

Paslanmaz çelik kapağı tekrar montaj için işlemi ters taraftan tekrarlayınız.

5.2 Kesme bıçaklarının sökülmesi ve takılması

5.2.1 Yuvarlak bıçağın sökülmesi

1. Dairesel bıçak merkezindeki vidayı çözmek için bir tornavida ya da uygun madeni para kullanınız.



Res.8



Yaralanmalara karşı ellerinizi korumak için bir bez parçası kullanınız (bkz. Şekil 8).



Bıçaklar çok keskin olduğundan, eldiven veya diğer güvenlik araçları kullanarak bıçakları değiştiriniz. Doğrudan elinize almayınız (bkz. Şekil 9).

Res.9

5.2.2 Yuvarlak bıçağın takılması

Yuvarlak bıçağın tekrar takılması için işlemi ters taraftan tekrarlayınız.



Baskılı yüzeyi dış tarafa bakacak şekilde monte edilmelidir.



Dairesel bıçak merkezindeki vidayı sıkınız.
Vidayı sıktığınız tarafın aksi tarafına bıçağı bir bez parçası yardımıyla tutunuz.

Res.10

5.3 Kazıyıcı parçanın sökülmesi ve takılması

Kazıyıcı parçanın işlevleri:

1. Kazıyıcı parça bıçak iç yüzeylerini temiz tutar.
2. Kazıyıcı parça, bıçağı artık etlerden koruyarak

sıkışmasını önler.



Kazıyıcı parçayı çıkartmak için ok yönüne doğru ④ çekiniz. (bkz. Resim 11).

Kazıyıcı parçayı tekrar yerine takmak için işlemi ters taraftan tekrarlayınız.

Res.11



Paslanmaz Çelik Kapak ve Bıçak anaparçadan söküldükten sonra (bkz. Resim.12). Cihazın diğer parçalarını sökmeyiniz. Cihazı asla suya batırmayınız ve ıslatılmamalı.

Res.12

6. Temizlik ve Bakım

6.1 Temizlik

Hijyen sağlamak için bıçağın günlük olarak temizlenmesi gerekir. Cihazı temizlemek için, sırasıyla, paslanmaz çelik kapak, bıçak ve kazıyıcı parçayı sökünüz.

1. Cihazın anaparçası ve adaptörü bir bez parçası ile temizlenebilir. Suya daldırmayınız ve kuru bir

- ortamda muhafaza ediniz.
2. Paslanmaz çelik kapak, bıçak ve kazıyıcı parça su veya deterjanla yıkanabilir.
 3. Temizledikten ve kurutulduktan sonra, tekrar yerine monte etmek için işlemi ters taraftan tekrarlayınız.

6.2 Bakım

- Sürekli çalışma modunda uzun ömrlü kullanım için, Cihaz ile 20 dakika çalıştıktan sonra 2 dakika dinlendirilmesi önerilir. Günlük kesim kapasitesi 80-100kg.
- Gereksiz israfını önlemek için, kesim işleminden hemen sonara cihazı kapatınız.
- Depolama sıcaklığı: 0 °C ~ 40 °C
Cihazı yüksek sıcaklık, yüksek nem veya aşındırıcı çevresel gazların bulunduğu ortama koymayınız.
- Cihazın bozulmaması için manyetik nesnelere yakın veya temas edecek duruma getirmeyiniz.

7. Bıçaklar

7.1 Yuvarlak bıçak ve testere bıçağı



Res.13 Yuvarlak bıçak



Res.14 Testere bıçağı

7.2 Bıçakların Bilenmesi

Testere bıçağın bilenmesi, yuvarlak bıçağın bilenmesi gibi değildir. Resimler sadece kullanımı göstermektedir



Gözlerinizin yaralanmamasına karşı koruyucu gözlük veya buna benzer diğer koruyucu önlemler almalısınız.



1. Ayar vidasını çevirerek, bileme taşının Paslanmaz çelik kapak ile bıçak arasına girebilecek kadar gevşetiniz.

Res.15



Ayar vidasını saat yönünün tersine fazla çevirmeyiniz. Paslanmaz çelik kapak ayar vidasından çok gevşek veya çıkması durumunda tehlikelidir.



Res.16

2. Bıçağın iç tarafının bilenmesi.

1) Bilemetaşını bıçak yüzeyine temas ettirerek, bilemetaşını yaklaşık olarak 15-20⁰ bıçak yüzeyine tutarak bileme işlemini yapınız. (bkz. Resim 16).

2) Bıçak keskin oluncaya kadar Cihazı çalıştırınız ve tekrar kapatınız.



Res.17

3. Bıçağın dış tarafının bilenmesi.

1) Bilemetaşını bıçağın dış yüzeyine temas ettirerek bileyiniz. (bkz. Resim 17).

2) Bıçak keskin oluncaya kadar Cihazı çalıştırınız ve tekrar kapatınız.

7.3 Yuvarlak Bıçağın Değiştirilmesi

Yuvarlak bıçağın çapı 2 cm'den fazla eksildiği takdirde yeni bir yuvarlak bıçak ile değiştirmelisiniz. Bilgi için bkz Bölüm 5.2,

deki Yuvarlak bıçağın sökülmesi ve takılması.

8. Sorunların Giderilmesi

Sorunlar	Nedeni	Çözümü
Şalter açıldığında bıcak çalışmıyorsa.	Güç kaynağı bağlı değil.	Fiş ve prizi kontrol ediniz veya başka bir priz kullanınız.
Yuvarlak bıçak bloke oluyorsa.	Kazıyıcı parça doğru monte edilmemiş.	Kazıyıcı parçayı kontrol ediniz ve doğru olarak monte ediniz.
Kalitesiz kötü kesim.	Bıçak köreldi.	Bıçağı bileyiniz veya yeni bir bıçak takınız.
	Bıçak terstafından monte edilmiş.	Bıçağın yüzeyindeki yazı tarafının yukarıda olup olmadığını kontrol ediniz.
Motor güçsüzleşiyor	Sıcaklık çok yüksek.	Cihazı bir süre dinlendirmek için durdurunuz.

Burada listelenmeyen bir sorun olabilir, lütfen kendiniz tamir etmeye çalışmayınız, doğrudan üreticisine başvurunuz.

9. Garanti ve Hizmet

DC motor ve transformerya l 1 yıl garanti veriyoruz. Diğer asinan ve kullanılan parçalar garanti kapsamı dışındadır

Garanti talepleri garanti süresi içinde bildirilmesi gerekir. Cihazın yanlış davranış veya yanlış kullanımı durumunda garanti talebinde bulunamazsınız.

Cihazın tamiri ve yedekparça değişimi için doğrudan üreticisine başvurun. Kullanıcı tarafından uygunsuz tamirden kaynaklanan sebeplerden dolayı garanti geçersiz olup ve bundan dolayı üretici sorumlu değildir.

10. Paketin İçindekiler

Eletirili Döner Kebab Bıçağı	1Set
Kablo adaptörü	1Set
Bileme Taşı	1Prç
Kazıyıcı	1Prç
Sigorta	2Prç
Testere Bıçağı	1Prç
Plastik el pensesi	1Prç
Kullanma Kılavuzu	1Prç

Sehr geehrter Kunde,

Danke, dass sie sich für das Elektrische Döner
Kebab-Messer entschieden haben.

Es ist sehr wichtig, dass Sie nachstehende
Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich lesen. Beachten
Sie bitte aufmerksam die Sicherheitshinweise.

Bitte lesen Sie die Anleitung ganz durch. Sie erleichtert Ihnen
die Bedienung und Nutzung dieses wertvollen Gerätes. Wenn
etwas nicht klar ist, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf für
weitere Informationen.

- In Anbetracht der kontinuierlichen Verbesserung des
Produktes behalten wir uns das Recht vor, Aktuali-
sierungen oder Ergänzungen am Gerät vorzunehmen,
die nicht mehr genau den bereitgestellten Informa-
tionen in diesem Handbuch entsprechen.
- Die Abbildungen in diesem Handbuch wurden in der
Entwicklungsphase produziert und können vom tat-
sächlichen Produkt abweichen.

Bei Fragen oder Problemen helfen wir gerne weiter. Rufen Sie
uns an oder senden Sie uns eine E-Mail. Wir stehen jederzeit
gerne zu Ihrer Verfügung.

Inhalt

1. Achtung.....	16
2. Technische Daten	17
3. Montage und Ersatzteile	17
4. Benutzung	18
5. Entfernen und installieren.....	20
6. Reinigung und Pflege	23
7. Die Messer	24
8. Fehlerbehebung	27
9. Garantie und Service	28
10. Verpackungsdetails.....	28

1. Achtung



- 1.1 Vor der Benutzung des Gerätes, überprüfen Sie bitte ob Netzkabel, Netzteil, Messer und alle anderen Teile intakt sind. Bei einem Schadenfall wenden sie sich bitte direkt an uns. Versuchen sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- 1.2 Achten Sie darauf, dass beim Auswechseln einzelner Teile die Stromversorgung unterbrochen ist.
- 1.3 Stellen sie sicher, dass das Kreismesser fest verschraubt ist. Auch die Edelstahldeckel muss vor dem Gebrauch Montiert werden.
- 1.4 Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn sie dieses benutzen wollen.
- 1.5 Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- 1.6 Berühren Sie nicht die Edelstahldeckel und Messer in Betrieb.
- 1.7 Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser, Netzteil und Adapter dürfen nicht nass werden.
- 1.8 Verwenden Sie keine Stahlwolle oder ätzende Flüssigkeit zur Reinigung des Geräts.
- 1.9 Bitte tragen Sie Schutzhandschuhe beim Abnehmen, installieren und reinigen der Messer um Verletzungen an den Händen zu vermeiden.
- 1.10 Bitte beachten Sie die einzelnen Punkte der Sicherheitshinweise bei jedem Arbeitsschritt beim Gebrauch des Gerätes.

2. Technische Daten

Eingangsspannung: 100-240Vac ~ 50/60Hz

Ausgangsspannung: 15Vdc , 24Vdc, 36Vdc . 90W

Mit Kabel-Adapter

Kreismesser Größe: Dia.120mm

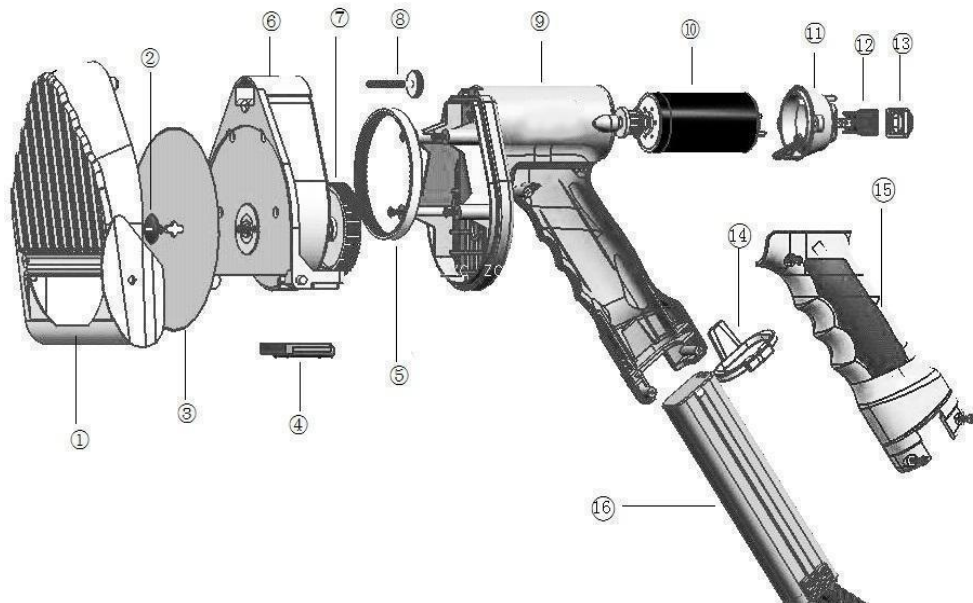
(Rundmesser oder Sägemesser)

Stufenlos einstellbare Schnitttiefe: 0-10mm

Gewicht Mobilteil: 1160g

Täglich Schnittleistung: 100-120kg

3. Montage und Ersatzteile



Artikel	Name	Artikel	Name
1	Edelstahldeckel	9	Motor
2	Messerschraube	10	Schaltergehäuse
3	Messer	11	Wippenschalter
4	Abstreifer	12	Schalterschutzkappe
5	Messerkopf	13	Verriegelung
6	Einstellschrauber	14	Handgriff
7	Zahnriemen	15	Kabeladapter
8	Gehäuse und Griffhälfte		

4. Benutzung

Vor der ersten in Betriebsname reinigen sie alle Teile des Gerätes die mit dem in Fleisch Berührung kommen (Siehe Abschnitt 5 und 6).

4.1 Bedienungsschritte



Abb. 1

1. Stecken Sie den Adapter in die Steckdose. (stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung in Übereinstimmung mit der Spannung auf dem Netzteil ist).



Abb. 2

2. Stecken Sie den Adapter richtig in das Gerät (siehe Abb. 2).
(Klicken sie auf die Verriegelung am Ende des Handgriffs).



Abb.3

3. Halten Sie das Gerät in die Nähe des Fleisches.
Halten Sie den Edelstahldeckel in einem Winkel von 25° zum Fleisch. So erhalten Sie die beste Art das Fleisch zu schneiden.



Abb.4

4. Schalten sie das Messer ein (siehe Abb.4, Pfeil), beginnen sie mit der Arbeit. Führen sie das Messer zum schneiden des Fleisches von oben nach unten.



- **Schalten Sie den Schalter nur, wenn in Betrieb, und das Gerät sofort ausschalten, wenn fertig schneiden.**
- **Keine Hände in der Nähe der Messer.**

4.2 Passende Schnittiefen



Abb.5

Die Schnittiefe kann in einem Bereich von 0-10 mm durch Drehen der Stellschraube (Abb. 5) eingestellt werden.

Rechtslauf: Schnittiefe nimmt ab.

Linkslauf: Schnittiefe nimmt zu.



Drehen Sie die Einstellschraube nicht zu weit gegen den Uhrzeigersinn! Die Schraube könnte sich vom Edelstahldeckel lösen.

5. Entfernen und installieren



- Entfernen Sie den Edelstahldeckel nie, wenn das Gerät funktioniert.
- Trennen Sie Netzteil und Adapter vor dem Aus- und Einbau.
- Seien Sie bitte vorsichtig, das Messer ist sehr scharf.

5.1 Entfernen Sie und installieren Sie den Edelstahldeckel

5.1.1 Entfernen



Abb.6

1. Drehen sie die Einstellschraube gegen den Uhrzeigersinn, bis die Spitze des Edelstahldeckels sich auslöst (siehe Abb.6, Pfeil).



Abb.7

2. Entfernen sie den Edelstahldeckel
(Abb. 7, in der Richtung der Pfeile)

- 1) Entfernen sie in der Richtung der Pfeile
①
- 2) Entfernen sie in der Richtung der Pfeile
②
- 3) Entfernen sie in der Richtung der Pfeile
③

5.1.2 Installieren

Wiederholen sie diesem Vorgang im umgekehrte reinfoolge um den Edelstahldeckel zum Montieren.

5.2 Entfernen Sie und installieren Sie das Messer

5.2.1 Entfernen Sie das Kreismesser

1. Benützen Sie ein Schraubenzieher oder eine Münze um die Schraube in der Mitte des kreisförmigen Messer zu lösen.



Abb.8



**Verwenden Sie ein Tuch,
um Ihre Hände vor
Verletzungen zu schützen**

(siehe Abb.8)



Abb.9



Die Messer sind sehr scharf, Handschuhe oder andere Sicherheits-Tools benutzen um das Messer zu entfernen. Nehmen Sie es nicht direkt mit der Hand (siehe Abb.9).

5.2.2 Installieren Sie das Kreismesser

Wiederholen sie diesem Vorgang im umgekehrte reinfoolge um das zu Kreismesser installieren. Mit der bedruckten Fläche nach aussen.



Abb.10



Die Schraube in der Mitte des Messers muss angezogen werden. Um diese ganz anzuziehen, soll die gegen Seite sicher mit einem Tuch gesichert werden.

5.3 Entfernen sie und installieren sie den Abstreifer

Die Funktionen des Abstreifers :

1. Der Abstreifer haltet die Innenseite des Kreismessers sauber.
2. Der Abstreifer schützt das Messer vor Fleisch Rückständen damit es nicht blockiert wird.

Ziehen Sie den Abstreifer in der Richtung des Pfeils ④



Abb.11

um diesen zu entfernen (Abb. 11).

Wiederholen sie diesem Vorgang im umgekehrte reinfoolge um den Abstreifer wieder zu Montieren.



Abb.12

Nach dem Entfernen Edelstahldeckelns und Messers des Hauptteils (siehe Abb. 12). Entfernen Sie keine andre Teile des Geräts. Das Gerät darf nicht nass und nicht in Wasser getaucht werden.

6. Reinigung und Pflege

6.1 Reinigung

Das Messer muss täglich gereinigt werden, um die Hygiene zu gewährleisten. Befolgen sie die obigen Schritte, entfernen sie den Edelstahldeckel, das Messer und den Abstreifer um diese zur Reinigung aus dem Gerät.

1. Die Oberfläche des Grundkörpers und Adapter kann von miot einem Putzlappen gereinigt werden. Tauchen Sie sie nicht ins Wasser, sie müssen an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.
2. Der Edelstahldeckel, das Messer, und der Abstreifer können in Wasser oder mit Haushaltsreiniger

gewaschen werden.

3. Nach dem Reinigen und Trocknen, folgen Sie den obigen Abschnitt zu installieren.

6.2 Pflege

- Ist Betriebsart ein Dauerbetrieb ist es ratsam das Gerät nach 20 Minuten gebrauch 5 Minuten ruhen zu lassen um seine Lebensdauer zu verlängern. Die tägliche Kapazität 60kg.
- Schalten Sie sofort das Gerät aus, wenn sie fertig geschnitten haben, um unnötige Abfälle zu vermeiden.
- Lagertemperatur: 0 °C ~ 40 °C
Legen Sie das Gerät nicht in hohe Temperaturen, hohe Luftfeuchtigkeit oder korrodierenden Umwelt Gase.
- Bringen Sie nicht das Gerät in die Nähe oder in Kontakt mit magnetisierten Objekten so können sie Leistung Verschlechterungen vermeiden.

7. Die Messer

7.1 Kreismesser und Sägemesser



Abb.13 Kreismesser



Abb.14 Sägemesser

7.2 Schleifen der Messer

Beim Schleifen der Rundmesser, werden die Sägemesser nicht geschliffen. Die Bilder zeigen nur die bedienen.



Schutzbrille oder anderen Schutzmassnahmen für die Augen wegen Verletzungen durch Schrott.



Abb.15

1. Drehen Sie die Einstellschraube, um den Raum zwischen der Edelstahldeckel und den Messer bis der Schleifstein leicht eingeführt werden kann.



Schalten sie die Einstellschraube gegen den Uhrzeigersinn zu viel. Es ist sehr gefährlich, wenn die Schraube gelöst und Edelstahldeckel gelockert ist.



2. Schleifen der Innenseite des Kreismessers.

1) Halten Sie den Schleifstein in Kontakt mit der Neigung des Messers, und halten sie den Schleifstein zur Ebene des kreisförmigen Messers mit einem Winkel von $15-20^{\circ}$. (Siehe Abb.16).

2) Schalten sie das Gerät ein, bis das Messer scharf genug ist und schalten

Abb.16



Abb.17

7.3 Ersatz der Kreismesser

Das Kreismesser muss durch ein neues, wenn ihr Durchmesser mehr als 2 cm verringert wurde ersetzt werden. Siehe Abschnitt 5.2 zu Information, wie das Kreismesser installiert wird.

sie das dann wieder aus.

3. Aussenseite der Oberseite Kreismesser.

1) Halten Sie den Schleifstein in Kontakt mit der Oberfläche des Kreismesser. (Siehe Abb.17).

2) Schalten sie das Gerät ein, bis das Messer scharf genug ist und schalten sie das dann wieder aus.

8. Fehlerbehebung

Störungen	Ursache	Behebung
Die Kreismesser werden nicht ausgeführt, wenn der Schalter eingeschaltet ist.	Die Stromversorgung ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie die Stecker und Steckdose, oder benützen sie eine andere Steckdose.
Kreismesser ist blockiert.	Der Abstreifer ist nicht richtig installiert.	Überprüfen Sie den Abstreifer, und installieren sie diesen richtig.
Schlechte Schnittqualität.	Das Messer ist stumpf.	Schleifen der Messer oder ein neues einsetzen.
	Das Messer ist rückwärts eingebaut.	Überprüfen Sie das Messer ob Beschriftet Seite oben aufliegt.
Der Motor wird schwächer.	Die Temperatur ist zu hoch.	Das Gerät stoppen, um für eine Weile ruhen lassen.

Bei einem Problem, dass hier nicht aufgelistet ist, wenden sie sich direkt an den Hersteller, bitte nicht selber versuchen zu reparieren.

9. Garantie und Service

Wir bieten 1 Jahr Garantie für DC-Motor, und 1 Jahr Garantie für die anderen Ersatzteile.

Garantieansprüche müssen innerhalb der Garantiezeit angemeldet werden. Bei unsachgemässer Behandlung oder Nutzung des Gerätes kann kein Garantieanspruch angefordert werden.

Für jede Reparatur den Austausch von Geräten wenden sie sich bitte direkt an den Hersteller. Die Garantie ist nicht wirksam, um die Probleme, die durch unsachgemässe Reparatur durch Benutzer verursacht werden, und der Hersteller übernimmt keine Haftung dafür.

10. Verpackungsdetails

Electrisches Döner Kebab-Messer	1Set
Kabeladapter	1Set
Schleifstein	1Stk.
Abstreifer	1Stk.
Einstellschrauber	1Stk.
Sägemesser	1Stk.
Betriebsanleitung	1Stk.

Dear Customer,

Thank you for choosing our Electric Kebab Knife.

Please read this operation manual carefully and thoroughly for proper use, and pay high attention to the safety notes.

Kindly keep this manual safe, as it can be a valuable tool in facilitating the use at any time. If anything is not covered here, you are welcome to contact us for further information.

- Considering the continuous improvement of the product, we reserve the right to update or modify the information of this manual.
- Illustrations in this manual were produced in the development stage and may differ from the actual product.

Any question or problem, welcome to give us a call or send us e-mail. We will be highly pleased to help you.

Content

1. Attention	31
2. Technical data	32
3. Construction	32
4. Operation	33
5. Remove and install	35
6. Cleaning and maintenance	38
7. Circular knife	40
8. Troubleshooting.....	42
9. Warranty and after-sale service.....	43
10. Packing details.....	43

1. Attention



- 1.1 Before using, please check the power cord, adapter, blades and other components are intact. If there is any damage, please contact with the manufacturer, do not repair by yourself.
- 1.2 Make sure the power supply is disconnected when removing and installing any component.
- 1.3 Make sure that the circular knife must be tight screwed, and the stainless steel cap must be well installed before power on.
- 1.4 Switch on only in use.
- 1.5 Keep it far away from children.
- 1.6 Do not touch the stainless steel cap and blade in operation.
- 1.7 Do not wet the main body and adapter and do not immerse them into water.
- 1.8 Do not use steel wool or corrosive liquid to clean the product.
- 1.9 Please wear protective gloves when removing, installing and cleaning the blade to avoid hands injuries.
- 1.10 Please note the safety points at each operating step when using.

2. Technical data

Input voltage: 120Vac 230Vac 240Vac~50/60Hz

(see the voltage indicated on the adapter)

Output voltage: 15Vdc, 90W

With power adapter

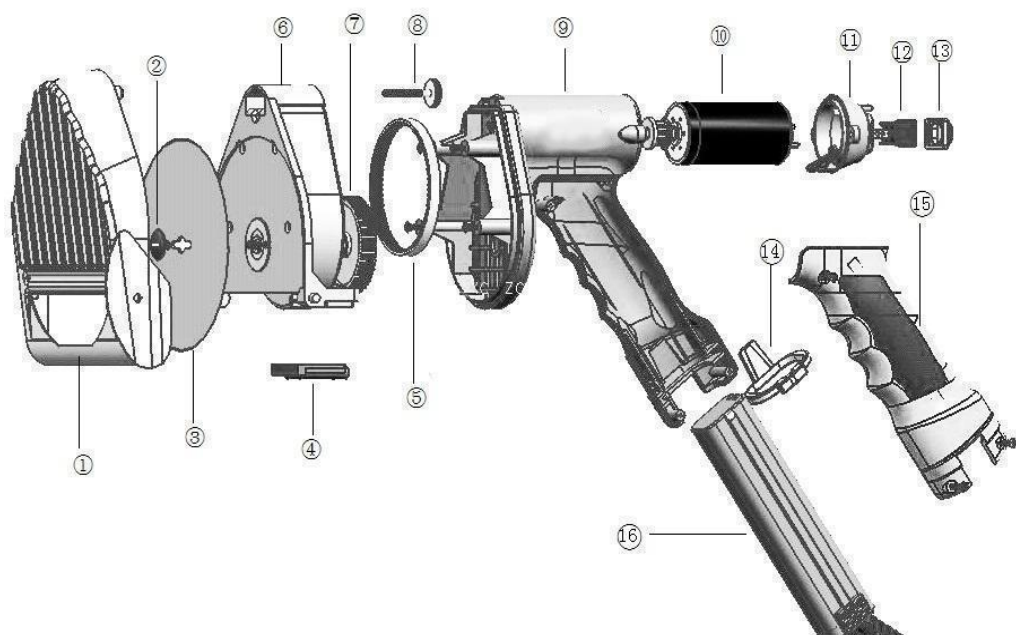
Circular knife size: Dia.120mm

Continuously adjustable cutting depth: 0-10mm

Weight of handset: 1160g

Daily cutting capacity: 100-120kg

3. Construction



Item	Name	Item	Name
1	Stainless steel cap	9	Casing
2	Knife screw	10	Motor
3	Circular knife	11	Switch enclosure
4	Slide	12	Switch
5	Belt	13	Switch waterproof cap
6	Knife head	14	Interlock
7	Belt roller	15	Handle casing
8	Adjustment screw	16	Cable adapter

4. Operation

Before first operation, please clean the components that will touch the meat (See section 5 and section 6).

4.1 Operating steps



Pic. 1

1. Plug the adapter into socket.
(make sure that the supply voltage must be in accordance with the voltage indicated on the adapter) .



Pic. 2

2. Plug the adapter into the handset correctly (see Pic. 2).
(Click the interlock at the end of handle when pull out the adapter).



Pic.3

3. Hold the handset close to the meat. Keep the stainless steel cap and the meat at an angle of 25° , which is the best state for cutting (see Pic.3)



Pic.4

4. Switch on (see Pic.4, arrow), the knife start to work. Cut meat from top downwards.



- Turn on the switch only when in use, and switch off immediately when finish cutting.
- Do not place hands close to the blade.

4.2 Adjust cutting depth



Pic.5

Cutting depth can be adjusted at a range of 0-10mm by turning the adjustment screw (Pic.5)

1. Clockwise rotation, decrease cutting depth.
2. Counterclockwise rotation, increase cutting depth.



Do not turn the adjustment screw counterclockwise too much. It is very dangerous when the screw undone and the stainless steel cap become loose.

5. Remove and install



- Do not remove when the product is working.
- Disconnect power supply and adapter before removing and installing.
- Be careful, the blade is very sharp.

5.1 Remove and install the stainless steel cap

5.1.1 Remove the stainless steel cap



Pic.6

1. Turn the adjustment screw counterclockwise until the top of stainless steel cap loose (see Pic.6, arrow).



Pic.7

2. Remove the stainless steel cap (Pic.7, follow the direction of arrows)

- 1) Remove the place of arrow ①
- 2) Remove the place of arrow ②
- 3) Remove the place of arrow ③

5.1.2 Install the stainless steel cap

Reverse above operation steps to install the stainless steel cap.

5.2 Remove and install the circular knife

5.2.1 Remove the circular knife



Pic.8

1. Use screwdriver or coin to unscrew the screw in the centre of the circular knife.



Use a cloth to protect your hands from injury (see Pic.8)



The blade is very sharp, wear gloves or use other safety tools to remove the circular knife. Do not take it directly by hand (see Pic.9).

Pic.9

5.2.2 Install the circular knife

Reverse above operation steps to install the circular knife. The surface with words printed (flat side) should be outward.



The screw in the centre of blade must be fully tightened.

In order to fully tighten, the other hand should secure the circular knife (see Pic.10).

Pic.10

5.3 Remove and install the slide

The function of slide:

1. Keep the inward side of circular knife clean.



2. Protect the knife from being blocked by meat residues.

Pull out the slide at the direction of arrow ④ to remove it (Pic.11).

Reverse the operation to fit it.

Pic.11



The main body after removing the stainless steel cap, blade and slide (see Pic.12).



This unit must be kept dry. Do not remove any component of this unit. Do not wet it and do not immerse it into water.

Pic.12

6. Cleaning and maintenance

6.1 Cleaning

The knife must be cleaned daily to ensure the hygiene. Follow the above steps to remove the stainless steel cap, blade, and slide before cleaning.

1. The surface of main body and adapter can be cleaned

- by cleaning rag. Do not immerse them into water, they must be kept at a dry place.
2. The stainless steel cap, blade, and slide can be washed in water. They also can be cleaned by household detergent.
 3. After cleaning and drying, follow the above section to install.

6.2 Maintenance

- The operation mode is intermittent operation. To ensure the working life, do not work continuously more than 2 minutes every switch on, otherwise, the working life will be shortened. The daily capacity is 60-80kg.
- Switch off immediately when finish cutting, do not make unnecessary waste for useful life.
- Storage temperature: 0°C~40°C
Do not put it in high temperature, high humidity or corrosive gas environment.
- To handle and hold softly.
- Do not bring the product near or contact with magnetized object to avoid performance being deteriorated.

7. Circular knife

7.1 Round blade and sawing blade



Pic.13 Round blade



Pic.14 Sawing blade

7.2 Grind the knife

Grind the round blade, the sawing blade is not suggested to be grinded. The pictures are just for showing how to operate.



Wear protective glasses or use other protective tools to protect eyes from being injured by scrap.



1. Turn the adjustment screw to adjust the space between the stainless steel cap and circular knife until the grinding stone can be easily inserted.

Pic.15



Do not turn the adjustment screw counterclockwise too much. It is very dangerous when the screw undone and the stainless steel cap become loose.



Pic.16

2. Grind the inward side of circular knife

1) Hold the grinding stone in contact with the incline of the blade, and keep the grinding stone and the plane surface of circular knife at a angle of 15-20°. (See Pic.16)

2) Switch on until the blade become sharp, then switch off.



Pic.17

3. Grind the upper side of circular knife

1) Hold the grinding stone in contact with the upper surface of circular knife.

2) Switch on until the blade become sharp, then switch off.

7.3 Replacement of the circular knife

The circular knife must be replaced by a new one when its diameter has been reduced for more than 2cm. See section 5.2 to learn how to install the circular knife.

8. Troubleshooting

Problems	Reasons	Solutions
The circular knife do not run when switch on	The tube fuse of cable adapter breakdown	Change a new tube fuse
	Power supply is not connected	Check the plug and socket, or change another socket
Circular knife is blocked	The slide is not well installed	Check the slide, and install it correctly
Difficult to cut	The blade is dull	Grind the blade or change a new one
	The circular knife is installed backwards	Check the circular knife and make sure the surface with words printed upwards
The motor become weak	The temperature is too high	Stop to rest for a while

Any problem that is not mentioned here, please contact with

the manufacturer, do not repair by yourself.

9. Warranty and after-sale service

We provide 1 year warranty, wearing and tearing parts not covering.

Warranty claims should be arrived at our company during the warranty period. The warranty is not effective to the damage that caused by improper use and man-made destroy.

Any repair or component replacement, please contact with the manufacturer. The warranty is not effective to the problems that caused by improper repair by users, and the manufacturer has no liability for it.

10. Packing details

Electric kebab knife	1set
Cable adapter	1set
Grinding stone	1pc
Slide	1pc
Tube fuse	2pcs
Knife screw	1pc
Operation manual	1pc

Chers Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi notre couteau électrique à kebab.

S'il vous plait, lire ce manuel d'utilisation attentivement pour une meilleure utilisation et de faire une grande attention aux consignes de sécurité.

Veillez conserver ce manuel, car il peut être un outil précieux pour faciliter l'utilisation à tout moment, si quelque chose. Si autre demandes n'est pas fournis vous êtes invités à nous contacter pour plus amples informations.

- Compte tenu de l'amélioration continue du produit, nous nous réservons le droit de mettre à jour ou de modifier les informations de ce manuel.
- Les illustrations dans ce manuel ont été produites dans la phase de développement et peut différer du produit réel.

Toutes questions ou problème , vous être le bienvenu pour nous appeler ou nous envoyez un e-mail. Nous serons très heureux de vous aider.

Contenu

1. Attention	46
2. DONNEES TECHNIQUES	47
3. Construction	47
4. Operation	48
5. Retirer et installer	50
6. Nettoyage et entretien	53
7. Couteau circulaire	54
8. Dépannage	57
9. Détail du colis	58
10. Détails d'emballage	58

1. Attention



- 1.1 Avant d'utiliser, s'il vous plait verifier le cordon d'alimentation, les lames et les autres composants s'ils sont intacts. S'il y a des dommages, s'il vous plait contacter le fabricant, ne jamais réparer par vous meme.
- 1.2 Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée lors de la depose et l'installation d'un composant.
- 1.3 Assurez-vous que le couteau circulaire est vissée, et que la façade en acier inoxydable doit être bien installé avant la mise en tension.
- 1.4 Allumer seulement pendant l'utilisation.
- 1.5 Gardez loin des enfants.
- 1.6 Ne pas toucher la façade en acier inoxydable et la lame en fonctionnement.
- 1.7 Ne pas mouiller le corps principal et l'adaptateur, ne les plongez pas dans l'eau.
- 1.8 Ne pas utilisez de la laine d'acier ou de liquide corrosive pour nettoyer le produit.
- 1.9 S'il vous plait porter des gants de protection lors de l'enlèvement, l'installation et le nettoyage de la lame pour éviter les blessures.
- 1.10 S'il vous plait noter les points de sécurité à chaque étape d'exploitation lorsque vous utiliser le produit.

2. DONNEES TECHNIQUES

Tension d'entrée: 120Vac 230Vac 240Vac~50/60Hz

(Voir la tension indiquée sur l'adaptateur)

Tension de sortie: 15Vdc, 90W

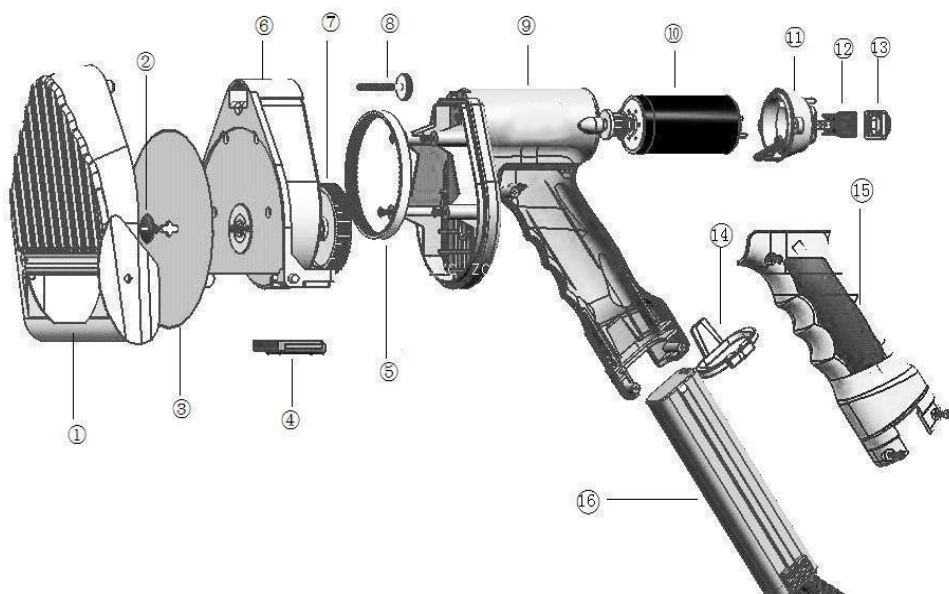
Avec adaptateur d'alimentation

Taille du couteau circulaire: Dia.120mm

Profondeur: 0-10mm

Capacité journalière: 100-120kg

3. Construction



No	Désignation	No	Désignation
1	Façade acier inox	9	Enveloppe
2	Vis de lame	10	Moteur
3	Lame circulaire	11	Enceinte interrupteur
		12	Interrupteur
5	Courroie	13	Bouchon imperméable
6	Façade	14	Support cable
7	Roulement	15	Enveloppe poignée
8	Vis d'ajustement	16	Cable d'alimentation

4. Operation

Avant la première utilisation, s'il vous plait nettoyer (Voir section 5 et section 6).

4.1 Etapes d'exploitation



Sec. 1

1. Branchez l'adaptateur dans la prise. (Assurez-vous que la tension d'alimentation est conforme à la tension indiquée sur l'adaptateur).



Sec. 2

2. Branchez la cartouche dans le combiné correctement (Voir Sec. 2). Cliquez sur le verrouillage de la poignée pour retirer le câble. (Pour le modèle avec verrouillage rouge uniquement)



Sec.3

3. Tenez le combine près de la viande. Gardez la façade en acier inoxydable à un angle d'environ 25°, qui est le meilleur état pour la coupe (voir Sec.3)



Sec.4

4. Allumez (Voir sec. 4), Le couteau démarre, puis couper la viande de haut en bas.



- **Allumez l'interrupteur uniquement lors de l'utilisation et éteignez immédiatement lorsque vous terminez la coupe.**
- **Ne pas placer les mains près de la lame.**

4.2 Régler la profondeur de coupe



Sec. 5

La profondeur de coupe peut être ajustée de 0-10mm en tournant la vis de réglage (Voir sec. 5)

1. Rotation à droite : Diminue la profondeur de coupe.
2. Rotation à gauche : Augmenter la profondeur de coupe



Ne pas forcer à tourner la vis de réglage dans le sens antihoraire lorsque l'épaisseur minimum est atteinte, la façade en acier inox et la vis risqué d'être bloquer.

5. Retirer et installer



- Ne retirez pas lorsque le produit fonctionne.
- Débrancher l'alimentation et l'adaptateur avant de retirer et d'installer
- Attention, lame extrêmement tranchante

5.1 Retirer et installer la façade en acier inox

5.1.1 Retirez la façade en acier inoxydable



Sec.6

1. Tourner la vis de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le haut de la façade en acier inoxydable lâche (Voir sec 6)



2. Retirer le bouchon en acier inox (Sec 7) puis suivre la direction des fleches.

- 1) Retirer le lieu de la flèche ①
- 2) Retirer le lieu de la flèche ②
- 3) Retirer le lieu de la flèche ③

Sec.7

5.1.2 Installer la façade en acier inoxydable

Inversez les étapes d'exploitation ci-dessus pour installer la façade en acier inoxydable

5.2 Retirer et installer le couteau circulaire

5.2.1 Retirer le couteau circulaire



1. Utiliser un tournevis ou une pièce pour dévisser la vis dans le sens de la lame circulaire. (Sec.8)



Utilisez un chiffon pour protéger vos mains.

Sec.8



La lame est très tranchante, porter des gants ou utiliser d'autres outils de sécurité pour enlever le couteau, ne pas le prendre directement à la main. (Voir Sec.9).

Sec.9

5.2.2 Installer le couteau circulaire

Inversez les étapes ci dessus pour installer le couteau

La surface plate devrais être poser face à la façade en acier inoxydable.



**La vis dans le sens de la lame doit être serrée.
Serrer complètement pour une bonne fixation du couteau circulaire. (Voir Sec. 10)**

Sec.10



Le corps doit être maintenu au sec. Ne retirer aucun composant de cet appareil. Ne pas mouiller et ne pas imerger dans l'eau. (Sec. 11)

Sec.11

6. Nettoyage et entretien

6.1 Nettoyage

Le couteau doit être nettoyé tous les jours pour accurer l'hygiène. Suivez les étapes ci dessus pour enlever la façade en acier inoxydable, lame et curseur.

1. La surface du corps principal et l'adaptateur peut être nettoyé par un chiffon de nettoyage. **Ne pas les plonger dans l'eau**, ils doivent être conservés dans un endroit sec.
2. La façade en acier inoxydable, lame et coulissant peuvent être lavés à l'eau.
3. Après le nettoyage et le séchage, suivez la section ci dessus pour l'installer.

6.2 Maintenance

- Le mode de fonctionnement est un fonctionnement intermittent. Pour assurer la durée de vie, ne pas faire fonctionner plus de 2 minutes continue sinon la durée de vie sera raccourcie.
- Eteignez immédiatement lorsque la coupe de finition est fini.
- Température de travail : 0° / +40°C
Ne mettez pas en haute température, taux d'humidité élevé ou un environnement de gaz corrosive.

- Pour gérer veuillez maintenir le produit fermement.
- Ne pas mettre le produit à proximité ou un contact avec un objet magnétisé pour éviter les performances étant détériorée.

7. Couteau circulaire

7.1 lame ronde et lame de sciage



Sec.12 lame ronde



Sec.13 lame de sciage

7.2 Aiguiser le couteau

Aiguiser uniquement la lame ronde, la lame de sciage ne peut être aiguiser. Les photos sont juste pour montrer comment le faire fonctionner.



Porter des lunettes de protection ou utiliser d'autres outils de protection pour protéger les yeux au risque d'être blessé par la ferraille.



Sec.14

1. Tourner la vis de réglage pour ajuster l'espace entre le capot en acier inoxydable et le couteau circulaire jusqu'à ce que la meule peut être facilement inséré.



Ne pas forcer à tourner la vis de réglage dans le sens antihoraire lorsque l'épaisseur minimum est atteinte, la façade en acier inox et la vis risque d'être bloquer.



Sec.15

2. Moudre le côté intérieur du couteau circulaire.

- 1) Tenir la meule en contact avec l'inclinaison de la lame, et garder la meule et la surface plane du couteau circulaire à un angle d'environ 15-20°. (Voir Sec.15)

- 2) Allumer jusqu'à ce que la lame devienne pointu, puis éteignez.

3. Broyer le côté supérieur du couteau circulaire.

- 1) Tenir la meule en contact avec la surface supérieur.

- 2) Allumer jusqu'à ce que la lame soit pointu puis éteindre



7.3 Remplacement du couteau circulaire

Le couteau circulaire doit être remplacé par un nouveau lorsque son diamètre à été réduit de plus de 1cm, voir 2cm. Voir la section 5.2 pour savoir comment installer le nouveau couteau.

8. Dépannage

Problèmes	Les raisons	Solutions
Le couteau circulaire ne fonctionne pas en position de marche	Le fusible du cable sur l'adaptateur	Remplacer par un nouveau fusible
	L'alimentation n'est pas connecté	Vérifiez la fiche et la prise, ou remplacer la prise
Le couteau circulaire est bloqué	La viande est bloqué dans la machine	Enlever la lame et la nettoyer
Difficile à couper	La lame est émoussée	Aiguiser la lame ou change par un nouveau
	Le couteau circulaire est installé à l'envers	Vérifiez le couteau circulaire et inverse le couteau
Le moteur deviant faible	La temperature est trop élevée	Laisse reposer un certain temps

Tout problème qui ne sont pas mentionnées ici, s'il vous plait contacter le fabricant ou votre revendeur, ne jamais réparer par vous meme.

9. Détail du colis

Couteau électrique combiné	1pc
Adaptateur secteur	1pc
Câble de sortie	1pc
Meule	1pc
Fusible	2pcs
Vis de couteau	1pc
Mode d'emploi	1pc

10. Détails d'emballage

Couteau à kebab électrique	1 jeu
adaptateur de câble	1 jeu
pierre à aiguiser	1 pièce.
grattoir	1 pièce.
clé de réglage	1 pièce.
Couteau dentelé	1 pièce.
Manuel d'utilisation	1 pièce.