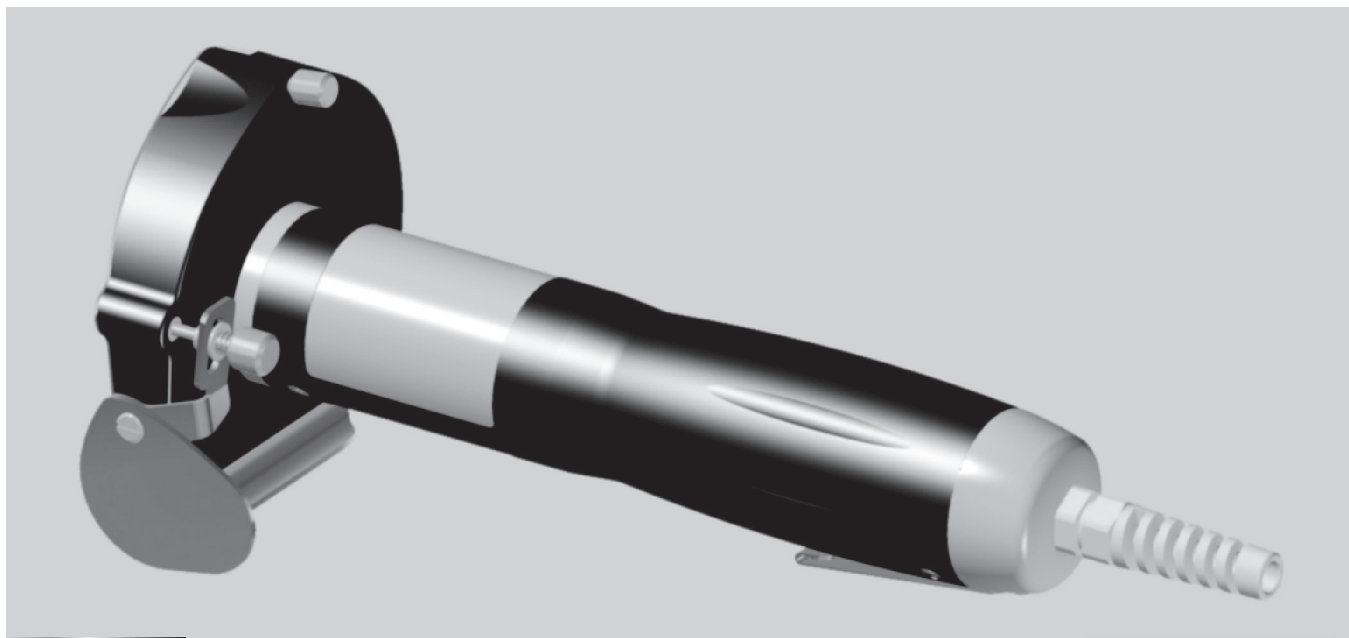


POTIS

S 120 / S 150 C / S 180 CB

Bedienungsanleitung - Kullanım Kılavuzu - Operation Manuel



**MADE IN
GERMANY**

POTIS

VORWORT

D

Sehr geehrter Kunde,

Danke, dass Sie sich für das Fleisch-Handschneidegerät **POTIS S SERIE** aus dem Hause **POTIS** entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und in Ruhe. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise im Text und auf das Kapitel **Bedienung**. Sollten Sie Fragen haben, deren Antworten sich nicht in dieser Anleitung finden, dann rufen Sie uns an. Wir helfen Ihnen gerne und stehen Ihnen werktags in der Zeit von 8:00 Uhr bis 18:00 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.de

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 18:00'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.de

PREFACE

GB

Dear Customer,

Thank you for purchasing **POTIS S** series doner cutter. Please read this manual carefully and thoroughly. In particular, note the safety information and the section on Operation. Feel free to contact us for any questions not answered in this manual. You may contact us between 8:00 to 18:00 in 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.de

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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

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

Steinhagen, den 21.12.2005

Jörg Joswieg, Betriebsleitung

CE-KONFORMITE



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

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

Steinhagen, 21.12.2005

Jörg Joswieg, işletme müdürlüğü

CE CONFORMITY



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

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

Steinhagen, 21.12.2005

Jörg Joswieg, operation manager

INHALT

D

1. Ausstattung	6
2. Aufbau	
2.1 Handschneidegerät	8
2.2 Netzteil	10
3. Technische Daten	
3.1 S 120	13
3.2 S 150 C	14
3.3 S 180 CB	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. Lagerpatronenwechsel (S 180 CB)	26
7. Zubehör/Ersatzteile	
7.1 S 120 / S 150 C	28
7.2 S 180 CB	30
8. Kontakt	32
9. Allgemeines	
9.1 Inhaltliche Änderungen	33
9.2 Urheberrecht	33
9.3 Rechtliche Bestimmungen	33

İÇİNDEKİLER

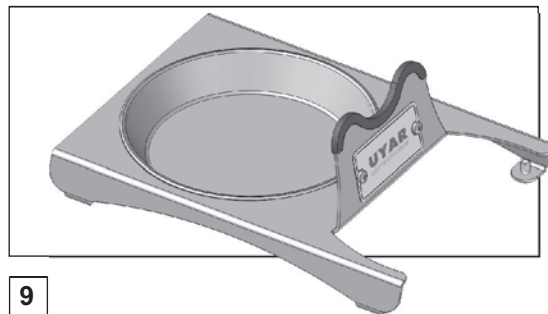
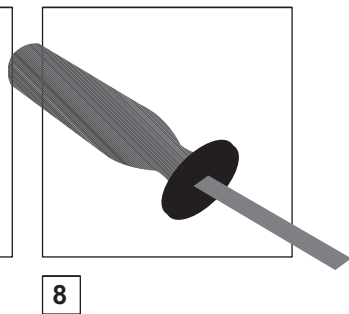
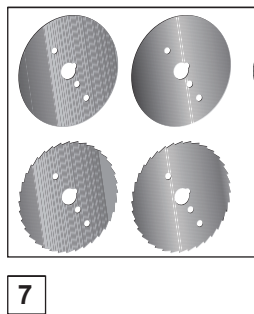
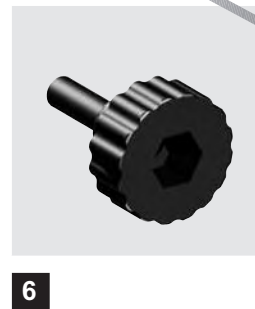
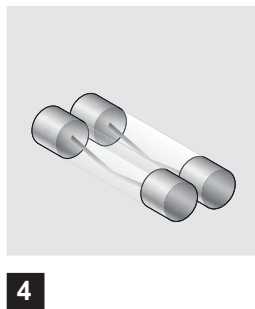
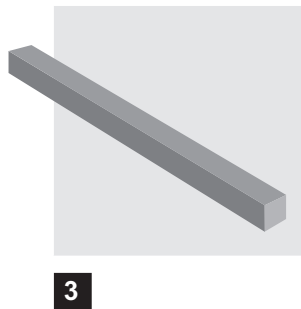
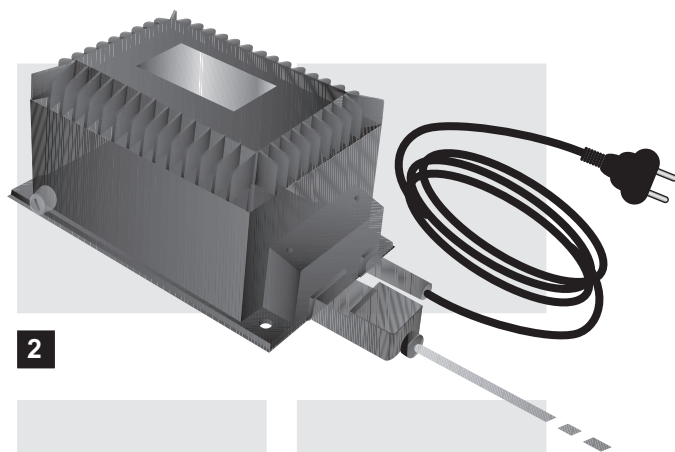
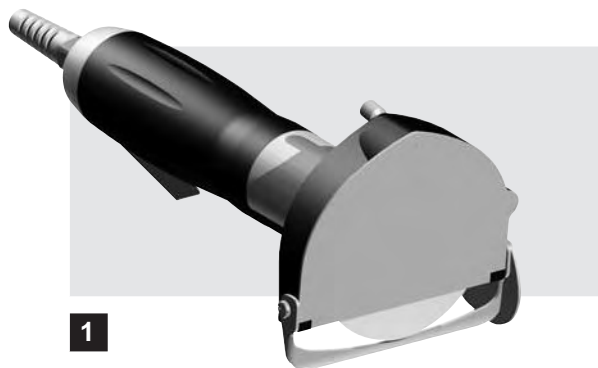
TR

1. Ürün Kapsamı	6
2. Cihazın Elemanları	
2.1 Döner Bıçağı	8
2.2 Adaptör	10
3. Teknik Özellikler	
3.1 S 120	13
3.2 S 150 C	14
3.3 S 180 CB	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. Mil Kartuşunun Değiştirilmesi (S 180 CB)	26
7. Aksesuarlar/Yedek Parçalar	
7.1 S 120 / S 150 C	28
7.2 S 180 CB	30
8. İrtibat Bilgileri	32
9. Genel Bilgiler	
9.1 Değişiklikler	33
9.2 Telif Hakkı	33
9.3 Yasal Hükümler	33

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	13
3.2 S 150 C	14
3.3 S 180 CB	15
4. Operation	
4.1 First Steps	16
4.2 Function	18
4.3 Cleaning/Hygiene	20
5. Blade	
5.1 Sharpening of the Blade	22
5.2 Replacement of the Blade	24
6. Replacement of Shaft Cartridge (S 180 CB)	26
7. Accessories/Spare Parts	
7.1 S 120 / S 150 C	
7.2 S 180 CB	30
8. Contact Information	32
9. General Information	
9.1 Changes	33
9.2 Copyright	33
9.3 Legal Provisions	33



1. AUSSTATTUNG

D

1	Handschnidegerät	
2	Netzteil (S 120)	D003.31.00
	Netzteil (S 150 C / S 180 CB)	D003.30.00
3	Schleifwerkzeug	D02.15.00
4	Ersatzssicherung Netzteil 0,63 A (S 120)	D03.40.00
	Ersatzssicherung Netzteil 2,0 A (S 150C/180 CB)	D03.17.00
5	Arretierstift für Messerwechsel	99.036.00
6	Abziehwerkzeug für Lagerpatrone (S 180 CB)	0.45.00

Mögliches Zubehör

7	Kreismesser glatt SATINVR	D01.26.01
	Kreismesser glatt	D01.27.02
	Kreismesser gezahnt SATINVR	D01.59.01
	Kreismesser gezahnt	D01.60.00
8	Profi-Schleifwerkzeug	D01.45.00
9	Edelstahl-Ablage	D0004.05.00

1. ÜRÜN KAPSAMI

TR

1	Döner bıçağı	
2	Adaptör (S 120)	D003.31.00
	Adaptör (S 150 C / S 180 CB)	D003.30.00
3	Bileyici	D02.15.00
4	Yedek adaptör sigortası 0,63 A (S 120)	D03.40.00
	Yedek adaptör sigortası 2,0 A (S 150 C/180 CB)	D03.17.00
5	Bıçak değişimi sabitleme pimi	99.036.00
6	Mil kartuşu çıkarma aleti (S 180 CB)	0.45.00

Ek Aksesuarlar

7	Yuvarlak bıçak, düz, SATINVR	D01.26.01
	Yuvarlak bıçak, düz	D01.27.02
	Yuvarlak bıçak, dişli, SATINVR	D01.59.01
	Yuvarlak bıçak, dişli	D01.60.00
8	Profesyonel bileyici	D01.45.00
9	Özel çelikten istasyon	D0004.05.00

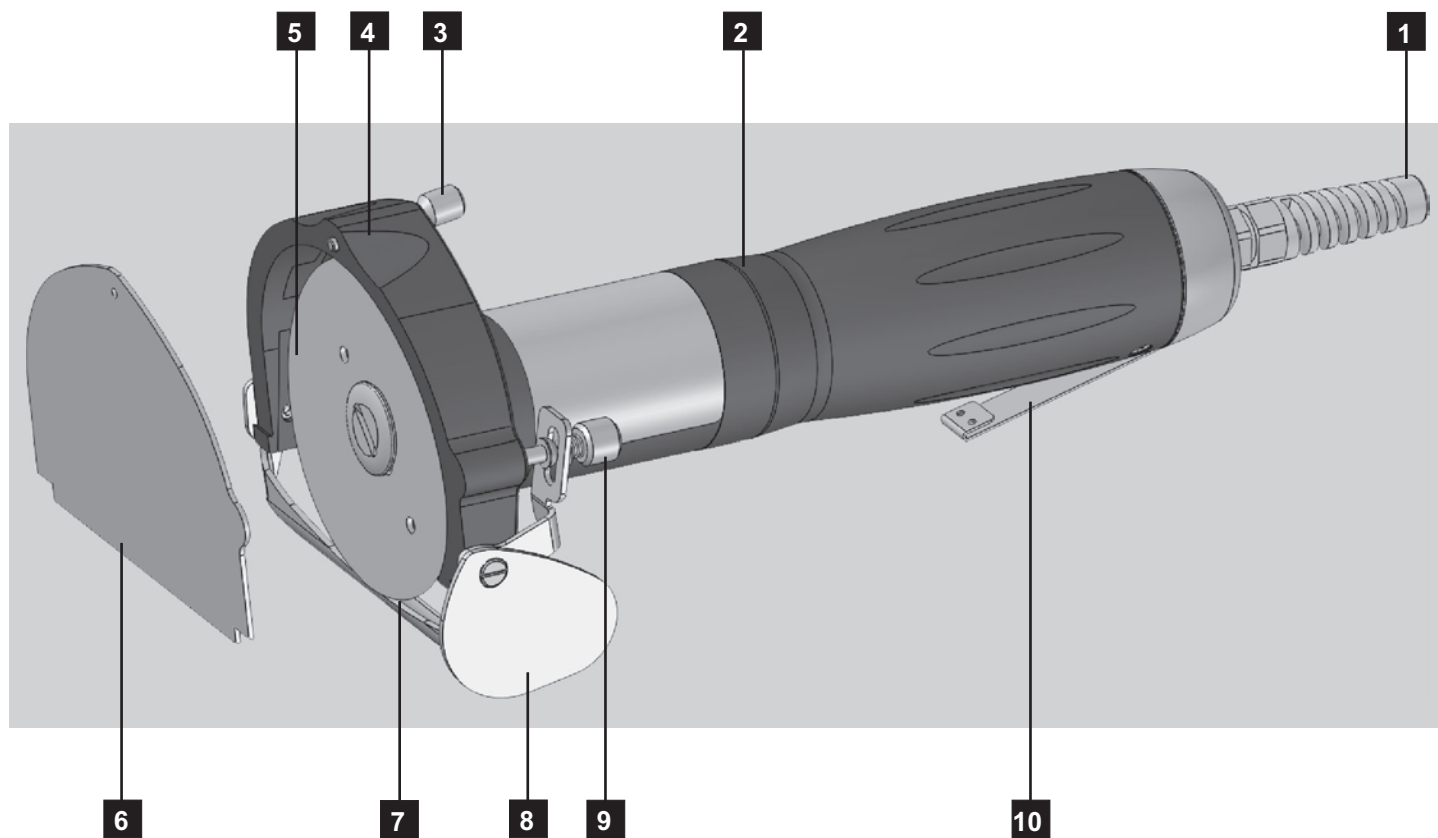
1. PRODUCT CONTENT

GB

1	Doner cutter	
2	Adaptor (S 120)	D003.31.00
	Adaptor (S 150 C / S 180 CB)	D003.30.00
3	Sharpener	D02.15.00
4	Replacement adaptor fuse 0,63 A (S 120)	D03.40.00
	Replacement adaptor fuse 2.0 A (S150C/180CB)	D03.17.00
5	Blade replacement fixing pin	99.036.00
6	Shaft cartridge pull-out apparatus (S 180 CB)	0.45.00

Additional Accessories

7	Round blade, plain, SATINVR	D01.26.01
	Round blade, plain	D01.27.02
	Round blade, serrated, SATINVR	D01.59.01
	Round blade, serrated	D01.60.00
8	Professional sharpener	D01.45.00
9	Special steel placement plate	D0004.05.00



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

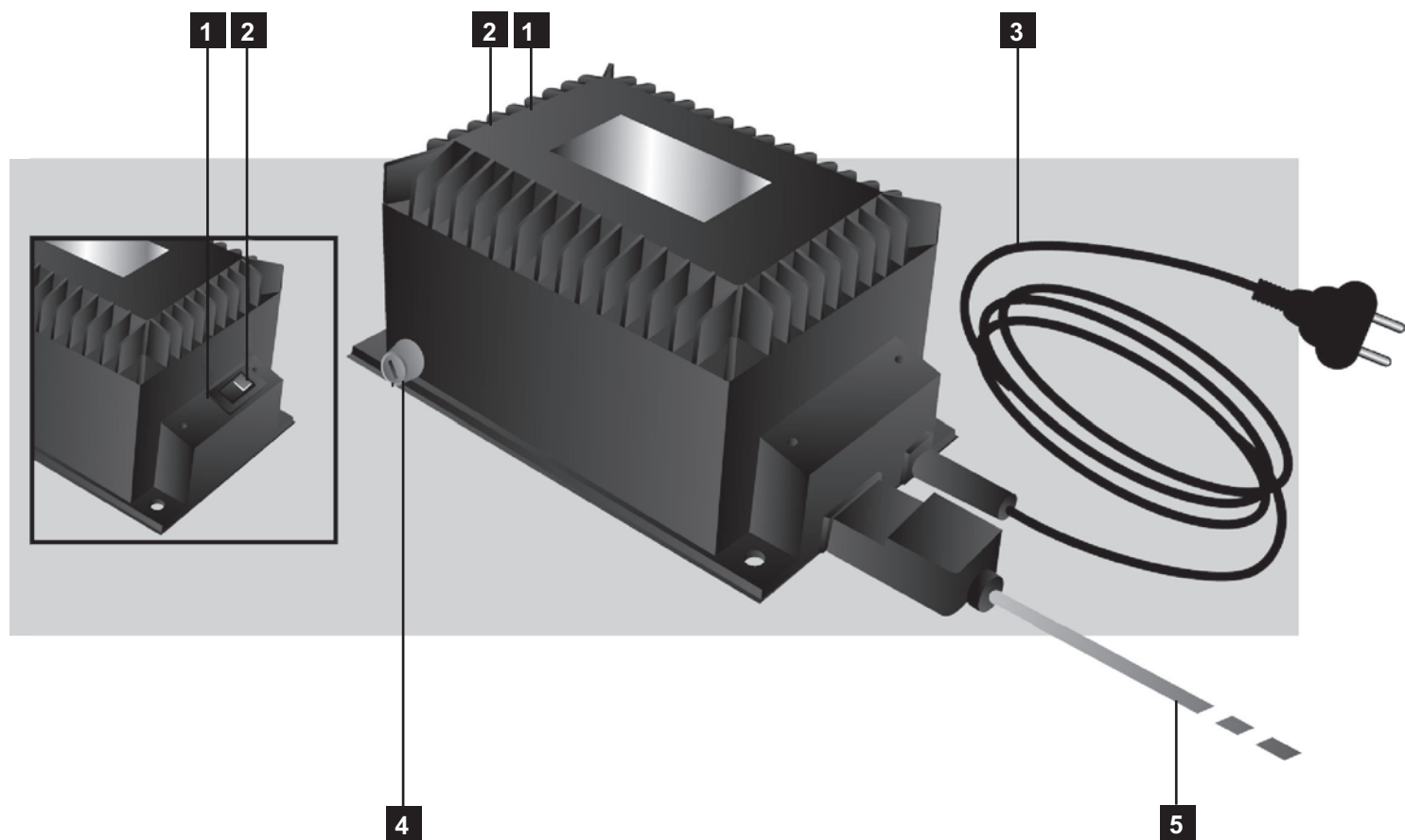
- 1** Elektrik kordonu koruyucusu
- 2** Döner bıçağı sapı
- 3** Kapak tespit vidası
- 4** Bıçak başlığı
- 5** Yuvarlak bıçak
- 6** Kapak
- 7** Ayar sacı
- 8** Muhafaza
- 9** Ayar vidası
- 10** Şalter

2. PRODUCT PARTS

GB

2.1 Doner Cutter

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



2. AUFBAU NETZTEIL

D

2.2 Netzteil

- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Bereitschaftslampe
- 3 Netzkabel
- 4 Hauptsicherung (0,63 A [S120] / 2,0 A)
- 5 Stromzufuhr zum Handschneidegerät

2. ADAPTÖRÜN ELEMANLARI

TR

2.2 Adaptör

- 1 Aç/kapa şalteri
- 2 Kontrol lambası
- 3 Elektrik kordonu
- 4 Ana sigorta (0,63 A [S120] / 2,0 A)
- 5 Döner bıçağı besleme kordonu

2. ADAPTOR PARTS

GB

2.2 Adaptor

- 1 On/off switch
- 2 Control lamp
- 3 Power cable
- 4 Main fuse (0,63 A [S 120] / 2.0 A)
- 5 Doner cutter power cable

3. TECHNISCHE DATEN



3.1 S 120
Bestell-Nummer D00004.42.00

Technische Daten

Motorleistung	120 W [KB]
Nenn Drehzahl	6200 min ⁻¹
Gewicht Handschneidegerät	848 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	60 Kg

Besonderheiten

- funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- wasserdicht
- Kreismesser 80 mm
- robust und extrem leicht
- mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Made in Germany

Lieferumfang

- Handschneidegerät S 120
- Netzteil 230 V / 50 Hz
- Ersatzsicherung für Netzteil
- Schleifwerkzeug
- Edelstahl-Ablageschale
- Bedienungsanleitung
- Gewicht Lieferpaket

6 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER



3.1 S 120
Ürün numarası D00004.42.00

Teknik Özellikler

Motor gücü	120 W [KZ]
Nominal hız	6200 d/d
Döner bıçağının ağırlığı	848 g
Kademesiz olarak ayarlanabilen kesme derinliği	0-10 mm
Günlük kesim kapasitesi	60 Kg

Özellikler

- İşlevsel, ergonomik hijyen tasarımı
- Su geçirmez
- Yuvarlak bıçak 80 mm
- Sağlam, son derece hafif
- Mikroislemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmaz şalter
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

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

6 kg

3. TECHNICAL FEATURES



3.1 S 120
Product number D00004.42.00

Technical Features

Motor power	120 W [KB]
Nominal speed	6200 rev/min
Weight of doner cutter	848 g
Cutting depth adjusted w/o speed	0-10 mm
Daily cutting Capacity	60 Kg

Features

- Functional, ergonomic hygienic design
- Waterproof
- Round blade 80 mm
- Sound, extremely light
- Microprocessor controlled smooth start
- Wear-resistant switch
- Made in Germany

Product Content

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

6 kg

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.2 S 150 C

Bestell-Nummer *mit Waschprogramm* **D00004.41.00**

Technische Daten

Motorleistung	150 W [KB]
Nennrehzahl	7000 min ⁻¹
Gewicht Handschneidegerät	758 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	90 Kg

Besonderheiten

- vollautomatisches Waschprogramm
- funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- wasserdicht
- Maxon-Motor
- Dick-Kreismesser
- robust und extrem leicht
- mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Made in Germany

Lieferumfang

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

6 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.1 S 150 C

Ürün numarası yıkama programlı **D00004.41.00**

Teknik Özellikler

Motor gücü	150 W [AK]
Nominal hız	7000 d/d
Döner bıçağının ağırlığı	758 g
Kademesiz olarak ayarlanabilen kesme derinliği	0-10 mm
Günlük kesim kapasitesi	90 Kg

Özellikler

- Tam otomatik yıkama programı
- İşlevsel, ergonomik hijyen tasarımı
- Su geçirmez
- Maxon marka motor
- Dick marka yuvarlak bıçak
- Sağlam, son derece hafif
- Mikroişlemci kontrollü yumuşak start
- Aşınmasız şalter
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

- Döner bıçağı S 150 C
- Adaptör 230 V / 50 Hz
- Adaptör için yedek sigortalar
- Bileyici
- Özel çelikten tabak
- Kullanım kılavuzu
- Paket ağırlığı

6 kg

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.1 S 150 C

Product number with washing program **D00004.41.00**

Technical Features

Motor power	150 W [KB]
Nominal speed	7000 rev/min
Weight of doner cutter	758 g
Cutting depth adjusted w/o speed	0-10 mm
Daily cutting Capacity	90 Kg

Features

- Full automatic washing program
- Functional, ergonomic hygienic design
- Waterproof
- Maxon brand motor
- Dick brand round blade
- Sound, extremely light
- Microprocessor controlled smooth start
- Wear-resistant switch
- Made in Germany

Product Content

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

6 kg

3. TECHNISCHE DATEN

D

3.3 S 180 CB

Bestell-Nummer mit Waschprogramm **D00004.40.00**

Technische Daten

Motorleistung	180 W [KB]
Nennndrehzahl	7500 min ⁻¹
Gewicht Handschneidegerät	858 g
Schnitttiefe stufenlos einstellbar	0 bis 10 mm
Tageskapazität	200 Kg

Besonderheiten

- vollautomatisches Waschprogramm
- funktionales und ergonomisches Hygiene-Design
- wasserdicht
- Maxon-Motor
- Dick-Kreismesser
- robust und extrem leicht
- Lagerpatrone mit Schnellwechselsystem
- mikroprozessorgesteuerter Sanftanlauf
- Doppelgelagerte Kreismessenwelle
- Verschleißfreier Hebelschalter
- Made in Germany

Lieferumfang

- Handschneidegerät S 180 CB
- Netzteil 230 V / 50 Hz
- Ersatzsicherung für Netzteil
- Schleifwerkzeug
- Abziehwerkzeug für Lagerpatrone
- Edelstahl-Ablageschale
- Bedienungsanleitung
- Gewicht Lieferpaket

6 kg

3. TEKNİK ÖZELLİKLER

TR

3.1 S 180 CB

Ürün numarası yıkama programlı **D00004.40.00**

Teknik Özellikler

Motor gücü	180 W [AK]
Nominal hız	7500 d/d
Döner bıçağının ağırlığı	858 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
- Maxon marka motor
- Dick marka yuvarlak bıçak
- Sağlam, son derece hafif
- Hızlı değiştirme sistemli mil kartuşu
- Mikroislemci kontrollü yumuşak start
- Çift kaplamalı yuvarlak bıçak
- Aşınmaz şalter
- Made in Germany

Ürün Kapsamı

- Döner bıçağı S 180 CB
- Adaptör 230 V / 50 Hz
- Adaptör için yedek sigortalar
- Bileyici
- Mil kartuşu çıkarma alet
- Özel çelikten tabak
- Kullanım kılavuzu
- Paket ağırlığı

6 kg

3. TECHNICAL FEATURES

GB

3.1 S 180 CB

Product number with washing program **D00004.40.00**

Technical Features

Motor power	180 W [KB]
Nominal speed	7500 rev/min
Weight of doner cutter	858 g
Cutting depth adjusted w/o speed	0-10 mm
Daily cutting Capacity	200 Kg

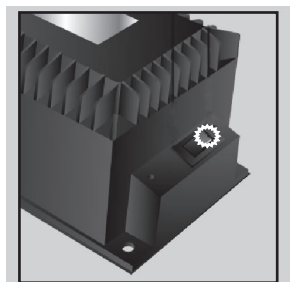
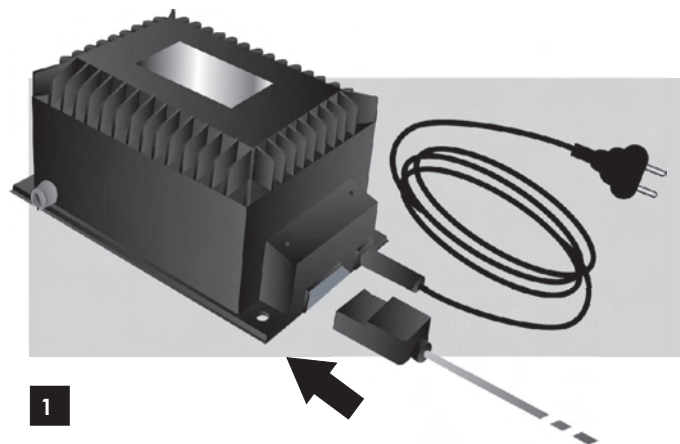
Features

- Full automatic washing program
- Functional, ergonomic hygienic design
- Waterproof
- Maxon brand motor
- Dick brand round blade
- Sound, extremely light
- Shaft cartridge with quick release system
- Microprocessor controlled smooth start
- Double coated round blade
- Wear-resistant switch
- Made in Germany

Product Content

- Doner cutter S 180 CB
- Adaptor 230 V / 50 Hz
- Replacement fuses for adaptor
- Sharpener
- Shaft cartridge pull-out apparatus
- Special steel placement flat
- Operation manual
- Package weight

6 kg



4. BEDIENUNG

D

4.1 Inbetriebnahme

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

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

2 Die Bereitschaftslampe des Netzteils leuchtet bei Betätigung des Betriebsschalters rot. Ihr Handschneidegerät ist jetzt betriebsbereit.



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

4. KULLANIM

TR

4.1 İlk Adımlar

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

1 Kordonu önce adaptöre takın, sonra fişi prize takın.

2 Aç/kapa şalterini açarken adaptörün kontrol lambası kırmızı yanar. 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 First Steps

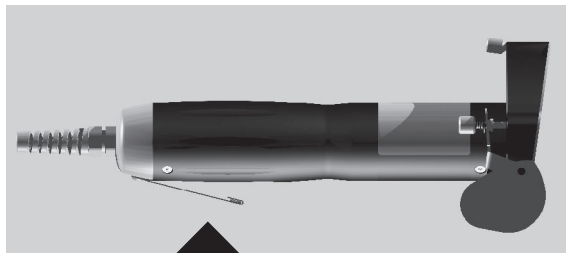
Locate adaptor close to the working area. Protect the adaptor from over temperature!

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

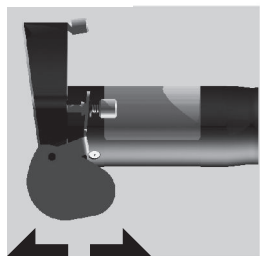
2 When turning on the on/off switch, control lamp of the adaptor shall be in red. Now the doner cutter is ready for operation.



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.



1



2



3



4



5

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 Verstelle schraube 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! (Optional)



Beim Schneiden des Fleisches den Stahlteller (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): Şaltire bastıktan sonra cihaz temizleme moduna girer. Bu konumda et kesmeyin! (Opsiyonel)



Eti keserken bıçağı çelik tepsiye değdirmeyin!

4. OPERATION

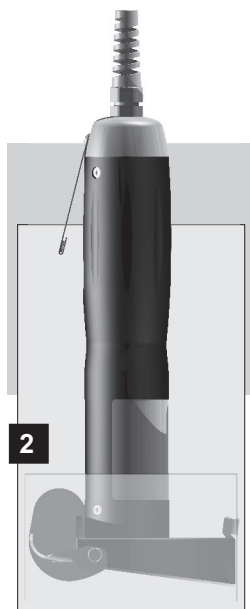
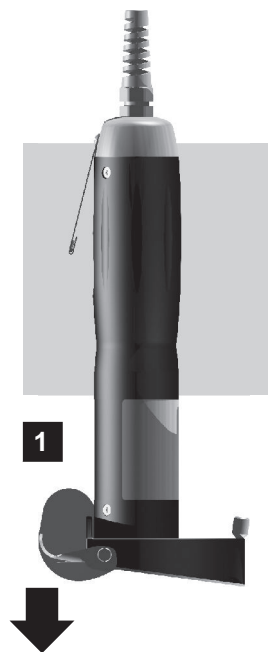
GB

4.2 Function

- 1** Hold the switch on in order to turn on the doner cutter. Release the switch in order to turn off the cutter.
- 2** You may adjust the cutting thickness between the adjustment plate and the round blade continuously variable using the adjustment screws.
- 3** When using the product, oil and water may splash! When the cutter is revolving, oil and water accumulated may spread around. Therefore, when operating the product, hold the cutter upside down as displayed in the figure.
- 4** Cut the meat from the upper part to the lower part.
- 5** Product cleaning position (upside down): Product shall run in the cleaning mode after the switch is pressed. Do not cut meat at this position! (Optional)



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



4. BEDIENUNG

D

4.3 Reinigung/Hygiene

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

1 Stellen Sie das Gerät kopfüber in den Behälter mit dem heißen Wasser und betätigen Sie den Hebelschalter. Ihr Handschneidegerät reinigt sich nun von selbst (S 150 C / S 180 CB). 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 abermals das Reinigungsprogramm, wie unter Punkt 1 beschrieben. Dieser Vorgang ist notwendig, um Spülmittelreste zu entfernen.

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



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

4. KULLANIM

TR

4.3 Temizlik/Hijyen

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

1 Cihazı baş aşağı sıcak su kabına indirip şaltere basın. Döner bıçağınız kendi kendini temizler (S 150 C / S 180 CB). 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

GB

4.3 Cleaning/Hygiene

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

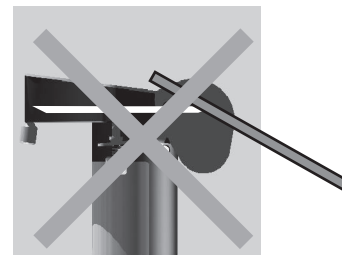
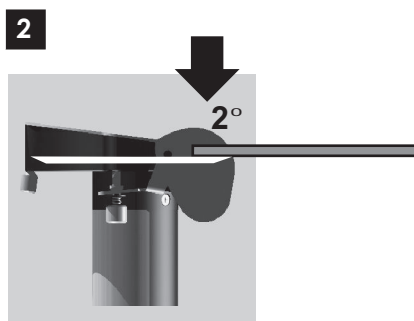
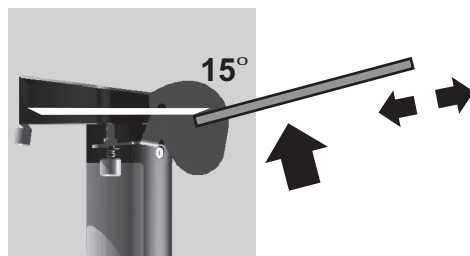
1 Lower the product upside down into the hot water cup and press the switch. Doner cutter will clean itself (S 150 C / S 180 CB). Cleaning program will last about half a minute. You may stop the program any time you want pressing the switch.

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

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



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



5. MESSER

D

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. BIÇAK

TR

5.1 Biçağın 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 saniyelğine 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. BLADE

GB

5.1 Sharpening of the Blade

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

1 Hold the doner cutter safely in an upright position. Push the adjustment plate to the last point in the arrow direction.

2 Run the doner cutter and sharpen the inner part (important!) of the round blade from the bottom, leaning the sharpener at appr. 15 degrees angle without pressing too much. Continue until a thin burr forms around the blade. Move the sharpener up and down while doing this.

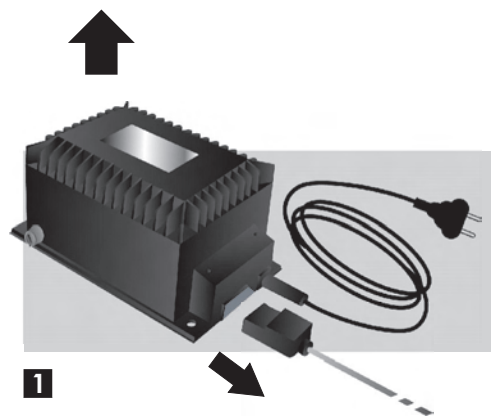
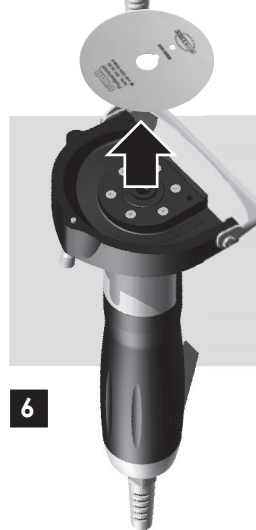
3 After you have sharpened the **inner part** of the blade, lean the sharpener to the blade from the top for some seconds and remove the burrs of the outer part without pressing too much.

4 Blade sharpened in a correct way.

5 Blade sharpened in an incorrect way, thus unusable.



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



5. MESSER

D

5.2 Messerwechsel

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

- 1** Stellen Sie sicher, dass das Stromzufuhrkabel entfernt ist. Stellen Sie das Verstellblech auf Maximalstellung.
- 2** Bringen Sie das Gerät in Wartungsstellung und lösen Sie den Deckel mit Schnellverschluss.
- 3** Der herausstehende Stift (im Lieferumfang enthalten) muss in die Bohrung des Kreismessers eingreifen, damit eine Verdrehungssicherung 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. BİÇAK

TR

5.2 Bıçağın Değiştirilmesi

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

- 1** Güç besleme kablosunu çıkarın. Ayar sacını son noktaya kadar itin.
- 2** Cihazı bakım konumuna getirip kapağını çıkarın.
- 3** 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. BLADE

GB

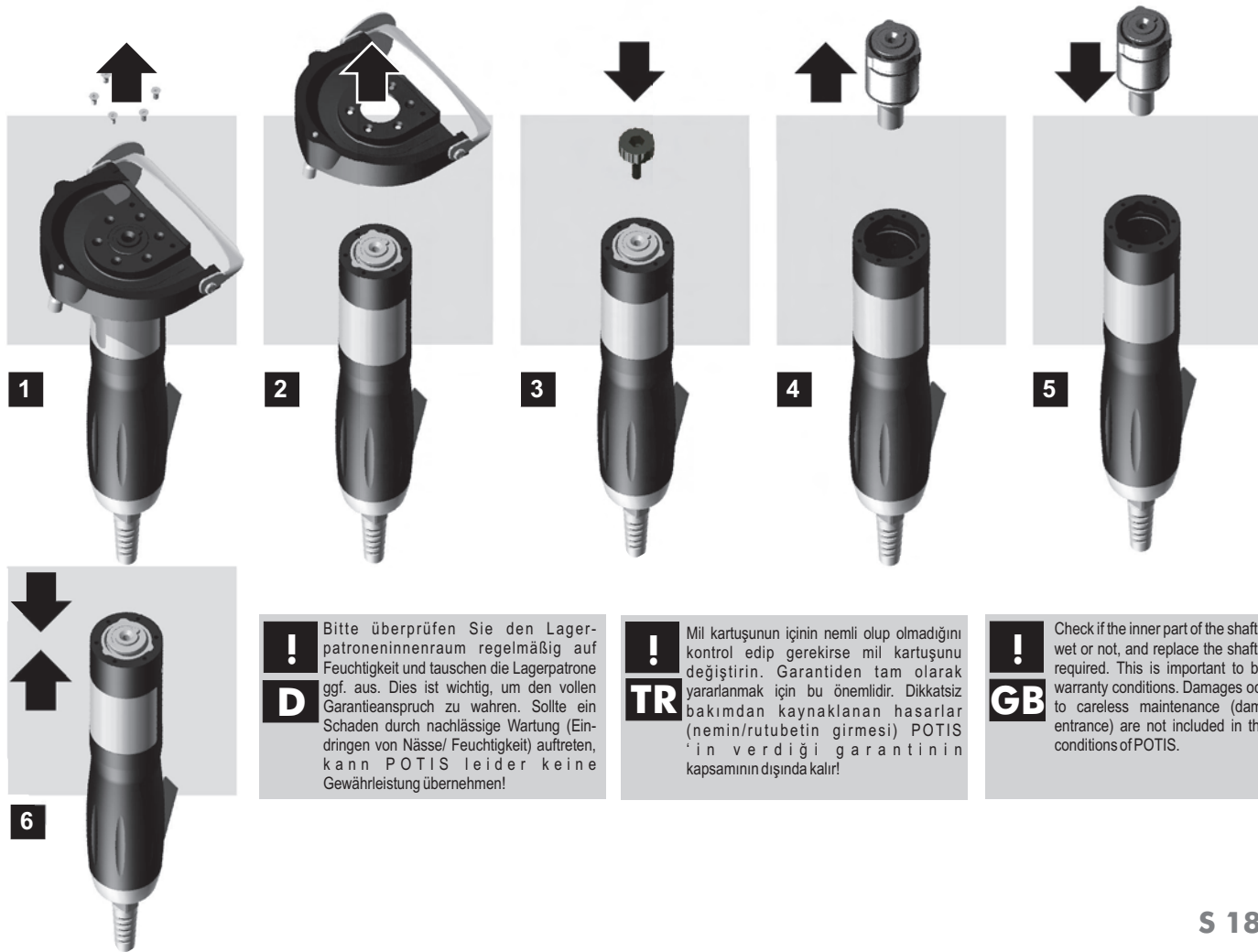
5.2 Replacement of the Blade

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

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



Remove the plug before replacing the blade.



6. LAGERPATRONENWECHSEL

D

Ein Bauteil in Ihrem Handschneidegerät ist die Lagerpatrone. Um den Garantieanspruch zu wahren, ist darauf zu achten, dass regelmäßig (ca. Einmal im Monat) der Lagerpatroneninnenraum auf Feuchtigkeit überprüft und die Lagerpatrone ggf. ausgetauscht wird. Zunächst das Gerät stromlos machen - Netzstecker ziehen! Dann gehen Sie bitte wie folgt vor: Entfernen Sie den Deckel und das Kreismesser wie unter 5.2 von 1 bis 5 geschildert.

1 Entfernen Sie nun die sechs kreisförmig angeordneten Senkschrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Achten Sie darauf, dass die Schrauben nicht verloren gehen!

2 Entfernen Sie nun das Messergehäuse von dem Griffstück.
3 Schrauben Sie das Wechselwerkzeug in das Gewinde der Lagerpatrone.

4 Entfernen Sie die Lagerpatrone durch kräftiges Ziehen an dem Wechselwerkzeug.

5 Führen Sie die neue Lagerpatrone in das Griffstück ein, indem Sie darauf achten, dass die Kupplungsteile der Lagerpatrone und des Motors im Griffstück ineinander passen. Hierzu braucht es ein wenig Fingerspitzengefühl, keinesfalls rohe Gewalt!

6 Passen die Kupplungsteile ineinander, schieben Sie die Lagerpatrone ganz in das Griffstück, sodass beide Bauteile am Rand plan miteinander abschließen. Der weitere Zusammenbau erfolgt wie die Demontage in umgekehrter Reihenfolge (1-3). Achten Sie dabei darauf, dass sowohl der Hebelschalter als auch der untere Teil des Messergehäuses in eine Richtung zeigen. Durch das Verdrehen des Griffstückes zum Messergehäuse kann das Gerät individuell an Rechts- oder Linkshänder angepasst werden.



POTIS bietet Ihnen die Möglichkeit den Lagerpatronenwechsel werkseitig durchzuführen. Hierzu wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (s.S. 32).

6. MİL YATAĞI KARTUŞUNUN DEĞİŞTİRİLMESİ

TR

Mil kartuşu döner bıçağınızın bir parçasıdır. Garantiyi korumak için mil kartuşunun içinin nemli olup olmadığını düzenli olarak (ayda bir kez) kontrol edip gerekirse mil kartuşunu değiştirin. Önce cihazın fişini çekin, sonra şu prosedürü izleyin: Kapağı ve yuvarlak bıçağı 5.2'de (1-5) tarif edildiği gibi çıkarın.

1 Daire şeklinde dizilmiş altı adet gömme başlı vidayı yıldız tornavidayla çıkarın. Vidaları kaybetmeyin!

2 Bıçak başlığını saptan çıkarın.

3 Değiştirme aletini mil kartuşuna vidalayın.

4 Mil kartuşunu çıkarmak için değiştirme aletini güçlü şekilde çekin.

5 Yeni mil kartuşunu sapa takın; bunu yaparken mil kartuşunun sapta bulunan motora geçmesini sağlayın. Bunu dikkatlice yapın, zor kullanmayın!

6 Bağlantı parçaları birbirine geçtikten sonra mil kartuşunu tam olarak sapa indirip iki parçanın kenarlarının aynı hizada olmalarını sağlayın. Prosedürün geri kalan kısmı için sökme talimatlarını (1-3) ters sırayla izleyin. Şalter ve bıçak başlığının alt kısmı aynı tarafa çevrilmeli. Cihazı sol veya sağ elle kullanmak için sapı bıçak başlığına göre çevirin.



Arzu ederseniz, POTIS mil kartuşunu sizin için değiştirebilir. Bunun için lütfen müşteri servisimize başvurun (Sayfa 32'e bkz.).

6. REPLACEMENT OF SHAFT BEARING CARTRIDGE

GB

Shaft cartridge is a part of your doner cutter. In order to meet warranty conditions, regularly (once a month) check if the inner part of the shaft cartridge is wet or not, and replace the shaft cartridge if required. First remove the plug of the product, and then follow the procedure: Remove the cover and round blade as described in 5.2 (1-5).

1 Remove the six Allen screws placed within a circle with a Phillips screwdriver. Do not lose the screws!

2 Remove the cutter head from the handle.

3 Screw the replacement apparatus to the shaft cartridge.

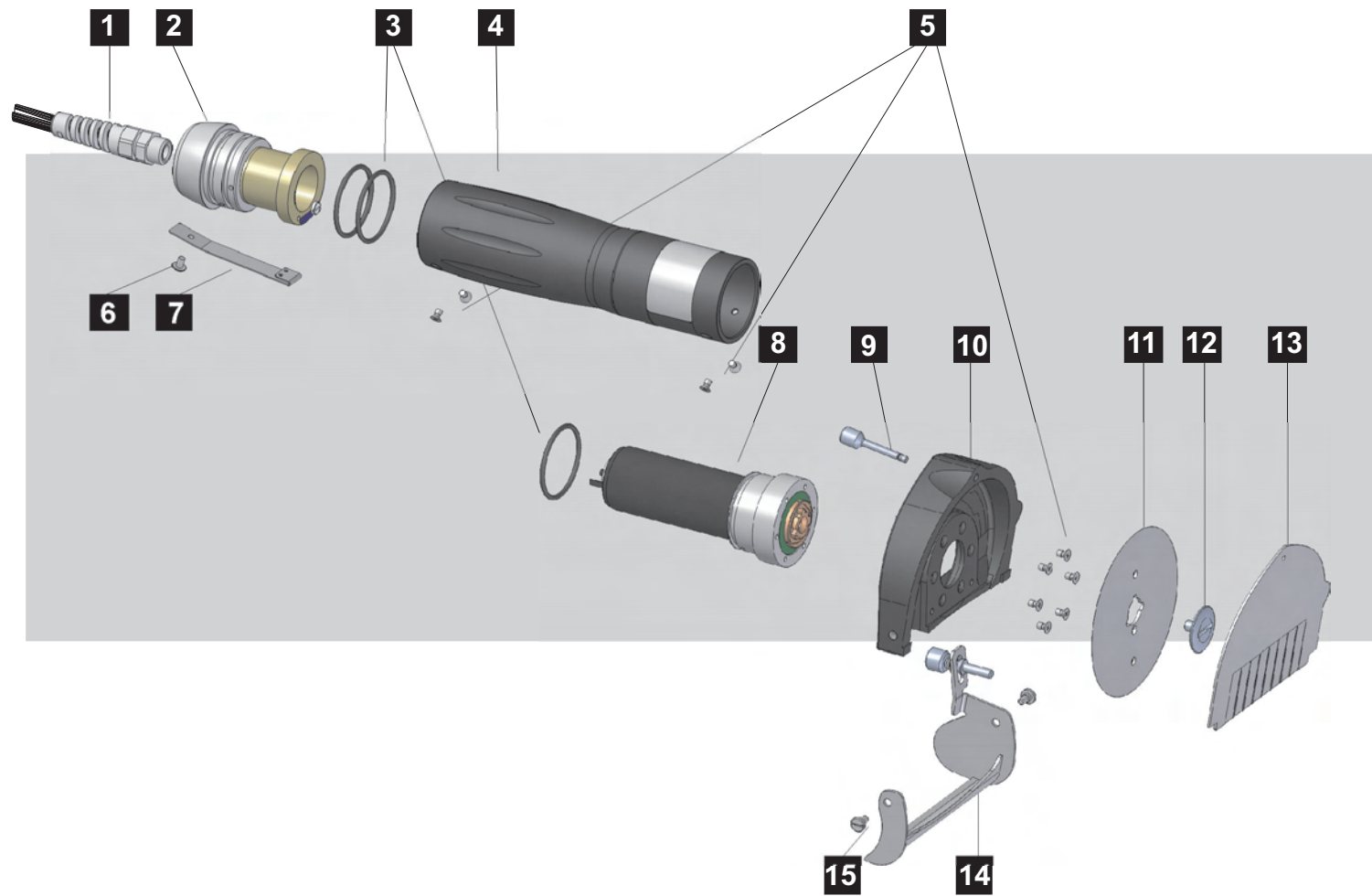
4 Pull the replacement apparatus strongly to remove the shaft cartridge.

5 Mount the new shaft cartridge to the handle; ensure that shaft cartridge fits the motor in the handle. Do it carefully, do not apply force!

6 After the connection parts get interconnected, lower the shaft cartridge fully into the handle and ensure that the edges of two parts are at the same level. For the rest of the procedure, apply the disassembly instructions (1-3) in reverse order. The switch and the lower part of the cutter head should be turned to the same direction. In order to use the product with the left or right hand, turn the handle according to the cutter head.



POTIS may replace the shaft cartridge for you, if requested. Contact our customer service for such requests (see page 32).



7.1 ZUBEHÖR/ERSATZTEILE

D

1	Netzkabel mit Knickschutz	D03.32.00
2	Endstück komplett (mit Schalterblech, etc.)	D0004.01.01
3	O-Ring ø32	98.012.00 (3 x)
4	Griffstück	D04.50.00
5	Senkschraube M3	99.040.00 (10 x)
6	Schraube M3	99.037.00
7	Schalterblech mit Schaltfunktion	D0004.01.00
8	Motor + Mittelstück komplett mit WP	D0004.13.00
9	Deckelbefestigungsschraube	D004.03.00
10	Messergehäuse	D004.02.00
11	Kreismesser glatt SATINVR	D01.26.01
	Kreismesser glatt*	D01.27.02
	Kreismesser gezahnt SATINVR*	D01.59.01
	Kreismesser gezahnt*	D01.60.01
12	Haltescheibe	D01.08.01
13	Deckel	D04.15.00
14	Verstellblech komplett (mit Verstellsschraube, etc.)	D0004.06.00
15	Halteschraube M3	99.034.00 (2 x)

* Mögliches Zubehör

7.1 AKSESUARLAR/YEDEK PARÇALAR

TR

1	Kordon koruyucusu	D03.32.00
2	Arka birim (komple) (Şalter sacı, vb)	D0004.01.01
3	Keçe ø32	98.012.00 (3 x)
4	Sap birimi	D04.50.00
5	Gömme başlı vida	99.040.00 (10 x)
6	Vida M3	99.037.00
7	Şalter sacı + Şalter	D0004.01.00
8	Motor + orta birim (komplet) yıkama Prog.lı	D0004.13.00
9	Kapak tespit vidası	D004.03.00
10	Bıçak başlığı	D004.02.00
11	Yuvarlak bıçak, düz, SATINVR	D01.26.01
	Yuvarlak bıçak, düz*	D01.27.02
	Yuvarlak bıçak, dişli, SATINVR*	D01.59.01
	Yuvarlak bıçak, dişli*	D01.60.01
12	Tespit diskisi	D01.08.01
13	Kapak	D04.15.00
14	Ayar sacı (Ayar vidası, vb)	D0004.06.00
15	Tespit diskisi M3	99.034.00 (2 x)

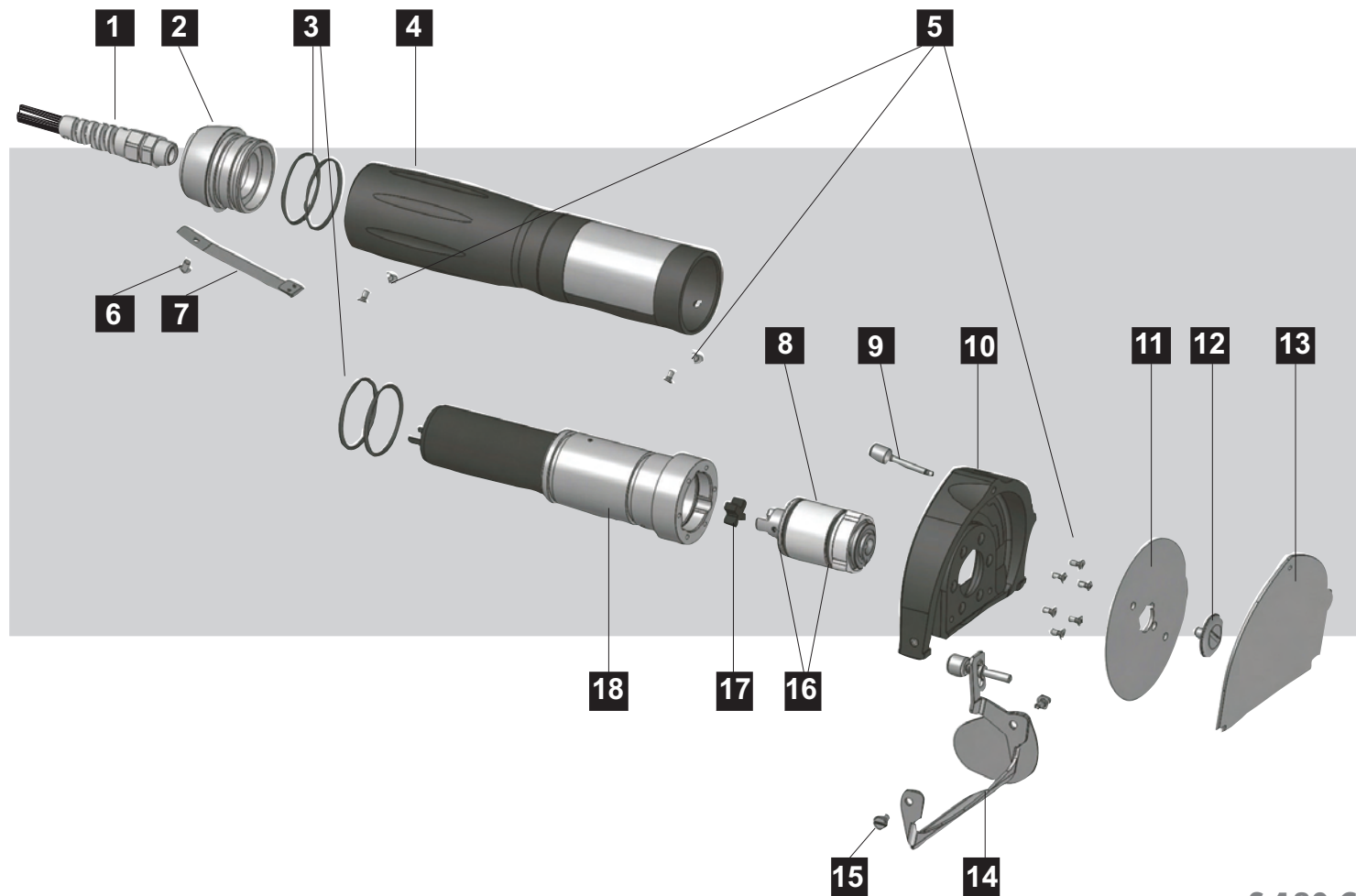
* Opsiyonel

7.1 ACCESSORIES/SPARE PARTS

GB

1	Cable guard	D03.32.00
2	Back unit (complete) (with Switch plate, etc.)	D0004.01.01
3	Seal ø32	98.012.00 (3 x)
4	Handle unit	D04.50.00
5	Allen screw	99.040.00 (10 x)
6	Screw M3	99.037.00
7	Switch plate	D0004.01.00
8	Motor + central unit (complete) with w.p.	D0004.13.00
9	Cover fixing screw	D004.03.00
10	Cutter head	D004.02.00
11	Round blade, plain, SATINVR	D01.26.01
	Round blade, plain*	D01.27.02
	Round blade, serrated, SATINVR*	D01.59.01
	Round blade, serrated*	D01.60.01
12	Fixing disc	D01.08.01
13	Cover	D04.15.00
14	Adjustment plate (with Adjustment screw, etc.)	D0004.06.00
15	Fixing disc M3	99.034.00 (2 x)

* Optional



7.2 ZUBEHÖR/ERSATZTEILE

D

1	Netzkabel mit Knickschutz	D03.32.00
2	Endstück komplett (mit Schalterblech, etc.)	D04.13.00
3	O-Ring ø32	98.012.00 (4 x)
4	Griffstück	D04.06.00
5	Senkschraube M3	99.040.00 (10 x)
6	Schraube M3	99.037.00
7	Schalterblech mit Schaltfunktion	D004.01.00
8	Lagerpatrone komplett	D004.05.00
9	Deckelbefestigungsschraube	D004.03.00
10	Messergehäuse	D004.02.00
11	Kreismesser glatt SATINVR	D01.26.01
	Kreismesser glatt*	D01.27.02
	Kreismesser gezahnt SATINVR*	D01.59.01
	Kreismesser gezahnt*	D01.60.01
12	Haltescheibe	D01.08.01
13	Deckel	D04.15.00
14	Verstellblech komplett (mit Verstellsschraube, etc.)	D004.06.00
15	Halteschraube M3	99.034.00 (2 x)
16	O-Ring ø26	98.014.00 (2 x)
17	Kupplungszwischenstück	D02.05.00
18	Motor + Mittelstück komplett mit WP	D0004.02.00

* Mögliches Zubehör

7.2 AKSESUARLAR/YEDEK PARÇALAR

TR

1	Kordon koruyucusu	D03.32.00
2	Arka birim (komple) (Şalter sacı, vb)	D04.13.00
3	Keçe ø32	98.012.00 (4 x)
4	Sap birimi	D04.06.00
5	Gömme başlı vida	99.040.00 (10 x)
6	Vida M3	99.037.00
7	Şalter sacı +şalter	D004.01.00
8	Mill kartuşu (komple)	D004.05.00
9	Kapak tespit vidası	D004.03.00
10	Bıçak başlığı	D004.02.00
11	Yuvarlak bıçak, düz, SATINVR	D01.26.01
	Yuvarlak bıçak, düz*	D01.27.02
	Yuvarlak bıçak, dişli, SATINVR*	D01.59.01
	Yuvarlak bıçak, dişli*	D01.60.01
12	Tespit diskisi	D01.08.01
13	Kapak	D04.15.00
14	Ayar sacı (Ayar vidası, vb)	D004.06.00
15	Tespit diskisi M3	99.034.00 (2 x)
16	Keçe ø26	98.014.00 (2 x)
17	Bağlantı ara birimi	D02.05.00
18	Motor + orta birim (komplet) yıkama Prog.lı	D0004.02.00

* Opsiyonel

7.2 ACCESSORIES/SPARE PARTS

GB

1	Cable guard	D03.32.00
2	Back unit (complete) (with Switch plate, etc.)	D04.13.00
3	Seal ø32	98.012.00 (4 x)
4	Handle unit	D04.06.00
5	Allen screw	99.040.00 (10 x)
6	Screw M3	99.037.00
7	Switch plate	D004.01.00
8	Shaft cartridge (complete)	D004.05.00
9	Cover fixing screw	D004.03.00
10	Cutter head	D004.02.00
11	Round blade, plain, SATINVR	D01.26.01
	Round blade, plain*	D01.27.02
	Round blade, serrated, SATINVR*	D01.59.01
	Round blade, serrated*	D01.60.01
12	Fixing disc	D01.08.01
13	Cover	D04.15.00
14	Adjustment plate (with Adjustment screw, etc.)	D004.06.00
15	Fixing disc M3	99.034.00 (2 x)
16	Seal ø26	98.014.00 (2 x)
17	Connection interface	D02.05.00
18	Motor + central unit (complete) wit w.p.	D0004.02.00

* Optional

8. 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.de

8. 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.de

8. 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.de

9. ALLGEMEINES

D

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

Bitte überprüfen Sie den Lagerpatroneninnenraum regelmäßig auf Feuchtigkeit und tauschen die Lagerpatrone ggf. aus. Dies ist wichtig, um den vollen Garantieanspruch zu wahren. Sollte ein Schaden durch nachlässige Wartung (Eindringen von Nässe/Feuchtigkeit) auftreten, kann **POTIS** leider keine Gewährleistung übernehmen!

9. GENEL BİLGİLER

TR

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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, irsaliyenin tarihinden itibaren 12 ay süreyle malzeme ve işçilik hatalarını kapsar. Garantiden yararlanmak için alış fişinin ibraz edilmesi zorunludur.

Mil kartuşunun içinin nemli olup olmadığını kontrol edip gerekirse mil kartuşunu değiştirin. Garantiden tam olarak yararlanmak için bu önemlidir. Dikkatsiz bakımdan meydana gelen hasarlar (nemli/rutubetin girmesi) **POTIS**'in verdiği garantinin kapsamının dışında kalır!

9. GENERAL INFORMATION

GB

9.1 Changes

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

9.2 Copyright

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

9.3 Legal Provisions

Intended Usage

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

Warranty and Responsibility

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

Check if the inner part of the shaft cartridge is wet or not, and replace the shaft cartridge if required. This is important to benefit from warranty conditions. Damages occurred due to careless maintenance (damp/moisture entrance) are not included in the warranty conditions of **POTIS**.

9. 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.

9. 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. Ürünle 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.

9. GENERAL INFORMATION



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

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

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

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

9. ALLGEMEINES

D

Rücksendung und Abwicklung

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

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

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

9. GENEL BİLGİLER

TR

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.

9. GENERAL INFORMATION

GB

Return and Warranty Procedure

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

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

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



© 2006 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**.