

Cuchillo Gyros
Gyros/Kebab knife
Kebabmesser
Couteau pour Gyros
Coltello Kebab
Faca Gyros

CK-90



Lea las presentes instrucciones detenidamente antes de utilizar la cortadora de Döner Kebab CK-90.

¡Cuidado! Antes de montar, desmontar o limpiar esta cortadora, compruebe que está desconectada.

Dado que esta máquina CK-90 incorpora la más avanzada tecnología, es imprescindible cumplir con las siguientes instrucciones de uso y mantenimiento:

1. INSTRUCCIONES DE USO

El cuchillo eléctrico CK-90 sólo puede utilizarse con su fuente de alimentación eléctrica. Basta con enchufar el cable de esta fuente de alimentación eléctrica en una tomacorriente y luego conectar el cable plano del aparato portátil con la fuente de alimentación eléctrica. Una vez encendida la fuente de alimentación eléctrica, la cortadora está lista para funcionar. Pulse el botón "ON" para que el cuchillo empiece a cortar.

2. AJUSTE DEL ESPESOR DE CORTE

Puede ajustar fácilmente el espesor de corte con el botón moleteado (10) situado sobre el marco (2) del aparato. Presione ligeramente sobre el kebab y deslice el cuchillo verticalmente de arriba abajo.

3. LIMPIEZA DEL CABEZAL DEL APARATO

Debe realizarse la siguiente operación

al menos una vez al día al final de la jornada o después de uso:

Apague la fuente de alimentación eléctrica y retire el cable plano del cuchillo portátil. Afloje un cuarto de vuelta los tornillos moleteados (4) situados en los laterales del marco. Ahora puede retirar el protector de cuchilla (1). Introduzca un pasador en el orificio de la cuchilla para contrarrestar el movimiento de la llave. Con una llave de vaso 17 afloje la tuerca exagonal (3). La cuchilla (5) y el cabezal (9) están sueltos y pueden limpiarse. Después de limpiar la cuchilla, volver a montarla con el borde liso achaflanado hacia dentro (Posición 5). El montaje debe hacerse en sentido inverso al desmontaje.

4. AFILADO DE LA CUCHILLA CIRCULAR

Para afilar la cuchilla, sujete la muela suministrada con el aparato en su mano derecha y el cuchillo en su mano izquierda. Con el cuchillo en marcha, ejerza una presión ligera sobre el dorso de la cuchilla (5) y pase la muela sobre el borde de ataque de la cuchilla durante muy poco tiempo, teniendo cuidado de mantener la forma inicial de la cuchilla. Realizado este proceso, la cuchilla debe estar afilada.

5. ALMACENAMIENTO DE LA CORTADORA

Para evitar una exposición innecesaria al calor de la parrilla, no se debe colocar la cortadora frente al asador en funcionamiento. Al evitar la exposición innecesaria al calor de la

parrilla y limpiar el cuchillo a diario, conseguirá una larga vida útil de su cortadora para Döner Kebab CK-90.

¡Cuidado! Mantenga la cortadora CK-90 fuera del alcance de los niños.

| CARACTERÍSTICAS | CK-90 |
|-------------------|-------------|
| DIAMETRO CUCHILLA | 90 mm |
| ALIMENTACIÓN | 230V - 50Hz |
| POTENCIA | 90 W |
| VELOCIDAD | 4.000 rpm |
| DIMENSIONES | |
| - Ancho | 210 mm |
| - Fondo | 115 mm |
| - Alto | 110 mm |
| PESO NETO | 3.2 Kg |

Read the following instructions thoroughly before operating the CK-90 doener kebab knife.

Warning! This cutting knife must be in the off position when being assembled, disassembled, or cleaned.

The advanced technology involved in the assembly of the CK-90 requires adherence to the following operation and maintenance instructions:

1. OPERATION

The electric circular blade CK-90 can only be used with the power supply unit. Simply plug the cord of the power supply unit into the outlet. Then plug the flat cord of the handheld device into the power supply unit. After turning on the power supply unit the knife is ready to be used. Simply press the "on" switch and the knife will be able to cut.

2. SETTING THE PROPER THICKNESS

You can easily adjust the thickness of your cut with the knurled nut (Position 10) on the frame (Position 2) of the appliance.

Lightly apply pressure to the skewer and slide the knife vertically from top to bottom.

3. CLEANING THE HEAD OF THE KNIFE

The following instructions should be performed at least once a night or after operation:

Turn the power supply unit off and unplug the flat cord of the hand held device from the power supply unit. Loosen the laterally mounted knurled screws (Position 4) with a quarter turn. The blade protector (Position 1) can be removed. Stick a peg into the hole in the blade to counter the movement of a wrench. Take an SW17 wrench and loosen the hexagonal nut (Position 3). The blade (Position 5) and the head (Position 9) are free to be cleaned. After cleaning the blade assemble it (Position 5) with the smoothed, sloped edge facing inwards. Assembly should be carried out in the opposite direction of disassembly.

4. SHARPENING THE CIRCULAR BLADE

To sharpen the blade hold the grindstone included in this set in your right hand and the knife in your left. While it is running, lightly apply pressure to the back of the blade (Position 5). Mind the original form of the blade. To trim the blade apply the grindstone to the front edge of the knife very shortly. After this process the blade should be ground.

5. STORING THE KNIFE

To avoid unnecessary exposure to the heat of the grill, the knife should not be placed in front of the operating skewer. If you avoid unnecessary exposure to the heat of the grill and clean the knife daily, the CK-90 doener kebab knife will last longer.

Keep the CK-90 out of the reach of children!

| SPECIFICATIONS | CK-90 |
|-------------------|-------------|
| BLADE DIAMETER | 90 mm |
| ELECTRICAL SUPPLY | 230V - 50Hz |
| LOADING | 90 W |
| SPEED (R.P.M.) | 4.000 rpm |
| DIMENSIONS | |
| - Width | 210 mm |
| - Depth | 115 mm |
| - Height | 110 mm |
| NET HEIGHT | 3.2 Kg |

Lesen Sie bitte die folgenden Hinweise gründlich durch, bevor Sie das Döner Kebab Messer CK-90 benutzen.

¡Vorsicht! Bevor Sie das Messer anbringen, abmontieren oder reinigen stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Das Gerät CK-90 ist nach neuester Technologie hergestellt worden. Deshalb sind die nachstehenden Betriebs- und Wartungsanleitungen unbedingt zu befolgen:

1. BETRIEBSANLEITUNG

Das elektrische Messer CK-90 kann nur in Verbindung mit dem dazugehörigen Netzteil benutzt werden. Stecken Sie deshalb zuerst das Kabel dieses Netztes in eine Steckdose und dann das Flachkabel des Messers in das elektrische Netzteil. Nach Einschalten des Netztes ist das Gerät startbereit. Mit einem Druck auf die Taste "ON" beginnt das Messer zu schneiden.

2. EINSTELLEN DER SCHNITTSTÄRKE

Die Schnittstärke lässt sich auf einfache Weise mit dem am Geräterahmen (2) vorhandenen Rändelknopf (10) verstellen. Drücken Sie das Messer leicht auf den Kebab und fahren Sie damit senkrecht von oben nach unten.

3. MESSERKOPF REINIGEN

Mindestens einmal am Tag, z.B. bei Betriebsschluss oder nach dem

Gebrauch, ist folgendes zu tun:

Das Netzteil ausschalten und das Flachkabel des tragbaren Messers aus dem Netzteil ziehen. Lockern Sie die an den Seiten des Rahmens vorhandenen Rändelschrauben (4) um eine viertel Umdrehung. Nun können Sie den Messerschutz (1) abnehmen. Stecken Sie einen Stift in das Loch im Messer, um damit der Bewegung des Schlüssels entgegenzuwirken. Lockern Sie dann die Sechskantmutter (3) mit einem 17er Steckschlüssel. Messer (5) und Kopfstück (9) sind nun frei und können gereinigt werden. Das Messer wird nach dem Reinigen mit seiner glatten abgeschrägten Kante nach innen (Position 5) wieder anmontiert. Der Einbau erfolgt in entgegengesetzter Reihenfolge wie der Ausbau.

4. NACHSCHLEIFEN DES RUNDMESSERS

Zum Nachschleifen des Messers halten Sie mit der rechten Hand den mitgelieferten Schleifstein und mit der linken Hand das Messer fest. Drücken Sie bei laufendem Messer leicht auf die Messerrückseite (5). Achten Sie auf die ursprüngliche Messerform. Fahren Sie für nur kurze Zeit mit dem Schleifstein über die Schneide. Nach diesem Vorgang sollte das Messer geschliffen sein.

5. AUFBEWAHREN DES SCHNEIDEGERÄTES

Um das Gerät nicht unnötig der Hitze auszusetzen, sollte man es nicht vor dem in Betrieb befindlichen Grill

ablegen. Wenn Sie ein Lagern des Messers bei unnötig hohen Umgebungstemperaturen vermeiden und das Gerät täglich reinigen, kann Ihnen das Döner Kebab Messer CK-90 während einer langen Lebensdauer nützlich sein.

¡Vorsicht! Das Schneidegerät CK-90 muss von Kindern ferngehalten werden.

| EIGENSCHAFTEN | CK-90 |
|-------------------|-------------|
| KINGENDURCHMESSER | 90 mm |
| ELECTROANSCHLUB | 230V - 50Hz |
| LEISTUNG | 90 W |
| GESCHWINDIG KEIT | 4.000 rpm |
| ABMESSUNGEN | |
| - Breite | 210 mm |
| - Tiefe | 115 mm |
| - Höhe | 110 mm |
| NETTOGWICHT | 3.2 Kg |

Veuillez lire attentivement la présente notice avant d'utiliser votre couteau Döner Kebab CK-90.

Attention ! Assurez-vous que la prise du couteau est débranchée avant d'effectuer toutes les opérations de montage, démontage ou nettoyage.

Le couteau électrique CK-90 intègre la technologie la plus avancée et il est impératif de respecter strictement les consignes d'utilisation et d'entretien ci-dessous.

1. CONSIGNES D'UTILISATION

Le couteau électrique CK-90 ne peut être utilisé qu'avec son alimentation électrique. Pour cela, il suffit de brancher le câble du transformateur sur une prise de courant, puis de brancher le câble plat de l'appareil à main sur le transformateur. Une fois que l'alimentation électrique est allumée, le couteau est prêt à être utilisé. Appuyez sur le bouton "ON" pour que le couteau commence à couper.

2. RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE COUPE

Vous pouvez facilement régler l'épaisseur de coupe en tournant le bouton moleté (10) situé sur le carter (2) de l'appareil.

Appuyez légèrement sur le kebab et faites glisser le couteau verticalement de haut en bas.

3. NETTOYAGE DE LA TÊTE DE L'APPAREIL

Le nettoyage de la tête de l'appareil doit être effectué au moins une fois

par jour, à la fin de la journée de travail ou après utilisation, en procédant comme suit :

Eteignez l'alimentation électrique et débranchez le câble plat du couteau à main. Dévissez d'un quart de tour les vis moletées (4) situées sur les côtés du carter. Vous pouvez alors enlever le protège-lame (1). Mettez une goupille dans l'orifice de la lame pour la maintenir bloquée et avec une clé à douille 17, desserrez l'écrou hexagonal (3). La lame (5) et la tête (9) sont alors séparées et peuvent être nettoyées. Après avoir nettoyé la lame, remontez-la en mettant le bord lisse biseauté vers l'intérieur (Position 5). Le remontage doit être fait dans le sens inverse du démontage.

4. AIGUISAGE DE LA LAME CIRCULAIRE

Pour aiguiser la lame, prenez la pierre à aiguiser fournie avec l'appareil dans la main droite et le couteau dans la main gauche. Le couteau étant en marche, exercez une légère pression sur le dos de la lame (5) et passez la pierre sur le bord tranchant de la lame pendant un temps très court, en prenant garde de maintenir la forme d'origine du fil de la lame. Au terme de cette opération, la lame doit être bien aiguisée.

5. RANGEMENT DU COUPEAU

Il convient de ne pas garder le couteau juste en face du kebab en marche afin d'éviter de l'exposer inutilement à la chaleur du grill. Le couteau Döner Kebab CK-90 que vous venez d'acquérir vous donnera pleine satisfaction pendant longtemps si

vous évitez son exposition à la chaleur du grill et vous le nettoyez régulièrement tous les jours.

Attention! Maintenez votre couteau CK-90 hors de portée des enfants.

| CARACTÉRISTIQUES | CK-90 |
|------------------|-------------|
| DIAMÈTRE COUPEAU | 90 mm |
| ALIMENTATION | 230V - 50Hz |
| PUISSANCE | 90 W |
| VITESSE (TR/MN.) | 4.000 rpm |
| DIMENSIONS | |
| - Largeur | 210 mm |
| - Profondeur | 115 mm |
| - Hauteur | 110 mm |
| POIDS NET | 3.2 Kg |

Leggere attentamente le presenti istruzioni, prima di utilizzare l'affettatrice di Döner Kebab CK-90.

Attenzione! Prima del montaggio, smontare e pulire quest'affettatrice ed assicurarsi che sia disinserita.

Poiché questa macchina CK-90 racchiude le più avanzate tecnologie, è imprescindibile osservare le seguenti istruzioni di uso e manutenzione:

1. ISTRUZIONI PER L'USO

Il coltello elettrico CK-90 si può utilizzare soltanto con la sua fonte di alimentazione elettrica. Basta collegare il cavo di questa fonte di alimentazione elettrica in una presa di corrente e dopo collegare il cavo piano dell'apparecchiatura portatile con la fonte di alimentazione elettrica. Una volta accesa detta fonte, l'affettatrice è pronta per il suo funzionamento. Premere il bottone "ON" affinché il coltello cominci a tagliare.

2. REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DI TAGLIO

Si può regolare facilmente lo spessore di taglio con il bottone zigrinato (10) situato sul telaio (2) dell'apparecchiatura.

Premere leggermente sul kebab e scorrere il coltello verticalmente, dall'alto in basso.

3. PULIZIA DELLA TESTATA DELL'APPARECCHIATURA

Si devono eseguire le seguenti operazioni per lo meno una volta alla fine della giornata o dopo il suo uso:

Spegnere la fonte di alimentazione elettrica e togliere il cavo piano dal coltello portatile. Allentare un quarto di giro le viti zigrinate (4) situate sui laterali del telaio. A questo punto si può togliere il protettore del coltello (1). Introdurre un perno nel foro del coltello per contrarrestare il movimento della chiave. Con una chiave a bussola (17) allentare il dado esagonale (3). Il coltello (5) e la testata (9) sono staccati e si possono pulire. Dopo aver pulito il coltello, montarlo di nuovo con il bordo liscio smussato verso l'interno (Posizione 5). Il montaggio si deve eseguire nel senso inverso allo smontaggio.

4. AFFILATURA DEL COLTELLO CIRCOLARE

Per affilare il coltello, sostenere con la mano destra la mola fornita con l'apparecchiatura ed il coltello con la mano sinistra. Con il coltello in marcia, esercitare una leggera pressione sul dorso di tale coltello (5) e passare la mola sul bordo di allacciamento del coltello per pochissimo tempo, facendo a attenzione a mantenere la forma iniziale del coltello. Realizzando questo processo, il coltello dovrà essere affilato.

5. CONSERVAZIONE DELL'AFFETTATRICE

Per evitare un'inutile esposizione al calore dello spiedo, non si deve collocare l'affettatrice di fronte ad uno spiedo in funzionamento. All'evitare un'inutile esposizione al calore dello spiedo e di pulire il coltello giornalmente, si otterrà una lunga durata utile dell'affettatrice per Döner Kebab CK-90.

Attenzione! L'affettatrice CK-90 si deve tenere lontana dalla portata dei bambini.

| CARATTERISCHE | CK-90 |
|-------------------|-------------|
| DIAMETRO LAMA | 90 mm |
| ALIMENTAZIONE | 230V - 50Hz |
| POTENZA | 90 W |
| VELOCITÀ (R.P.M.) | 4.000 rpm |
| DIMENSIONI | |
| - Larghezza | 210 mm |
| - Fondo | 115 mm |
| - Altezza | 110 mm |
| PESO NETTO | 3.2 Kg |

Leia atentamente as presentes instruções antes de utilizar a cortadora de Döner Kebab CK-90.

Cuidado! Antes de a montar, desmontar ou limpar, certifique-se de que a cortadora está desligada.

Dado que esta máquina CK-90 incorpora a mais avançada tecnologia, é imprescindível cumprir as seguintes instruções de uso e manutenção:

1. INSTRUÇÕES DE USO

A faca eléctrica CK-90 só pode ser utilizada com a sua fonte de alimentação eléctrica. Basta ligar o cabo desta fonte de alimentação eléctrica numa tomada e depois ligar o cabo flexível do aparelho portátil na fonte de alimentação. Uma vez ligada a fonte de alimentação eléctrica, a cortadora está pronta para funcionar. Prima o botão "ON" para que a lâmina comece a cortar.

2. REGULAÇÃO DA ESPESSURA DE CORTE

Pode regular facilmente a espessura de corte mediante o botão estriado (10) situado na base (2) do aparelho. Pressione ligeiramente sobre o kebab e deslize a lâmina verticalmente de cima para baixo.

3. LIMPEZA DA CABEÇA DO APARELHO

É necessário realizar a seguinte operação pelo menos uma vez por dia, no fim da jornada ou após o uso:

Apague a fonte de alimentação eléctrica e retire o cabo flexível da faca portátil. Afrouxe um quarto de volta os parafusos estriados (4) situados nos laterais da base. Só agora poderá retirar o protector de lâmina (1). Introduza um perno no orifício da lâmina para compensar o movimento da chave. Com uma chave de caixa 17, afrouxe a porca sextavada (3). A lâmina (5) e a cabeça (9) encontram-se soltas e podem ser limpas. Depois de limpar a lâmina, proceder à sua montagem com o bordo liso chanfrado para dentro (Posição 5). A montagem realiza-se no sentido inverso ao da desmontagem.

4. AFIAMENTO DA LÂMINA CIRCULAR

Para afiar a lâmina, segure na mó fornecida com o aparelho com a mão direita e a faca com a mão esquerda. Com a faca em funcionamento, exerça uma ligeira pressão na parte posterior da lâmina (5) e passe a mó sobre o bordo de ataque da lâmina durante muito pouco tempo, procurando manter a forma inicial da lâmina. Finalizado este processo, a lâmina deverá estar afiada.

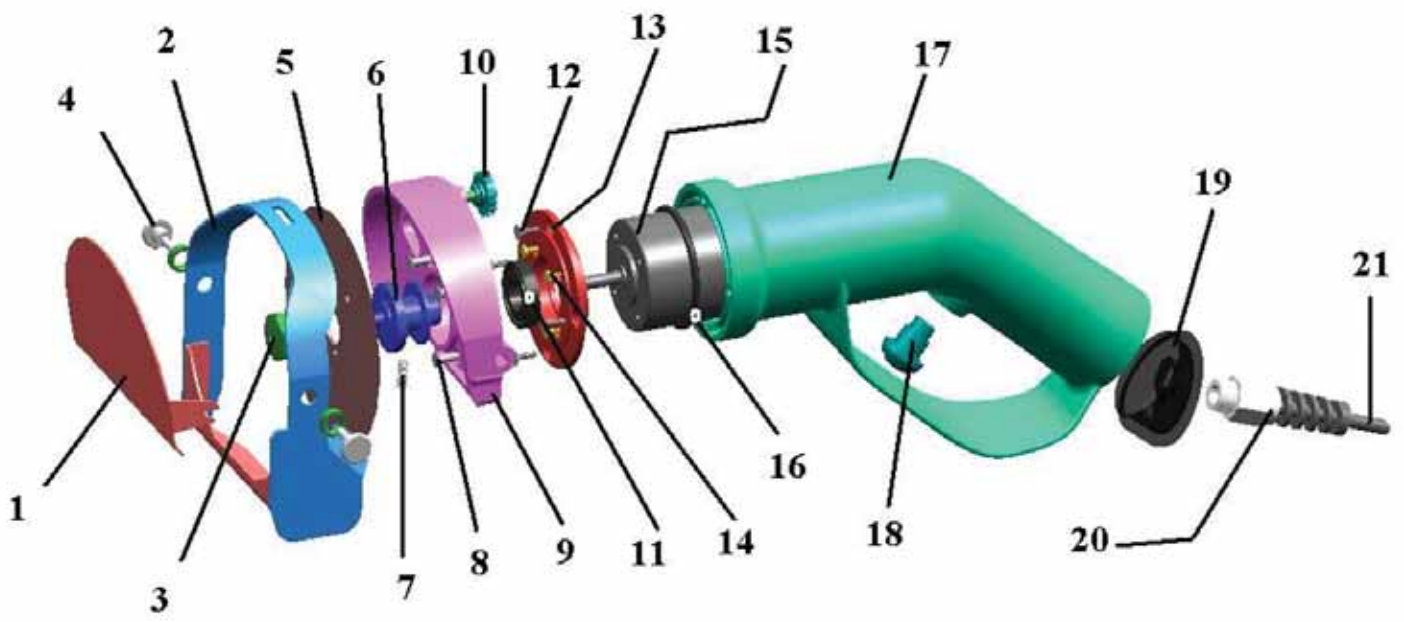
5. ARMAZENAGEM DA CORTADORA

Para evitar uma exposição desnecessária ao calor da grelha, não se deve colocar a cortadora em frente ao grelhador em funcionamento. Evitando a exposição desnecessária ao calor da grelha e limpando a faca diariamente, conseguir-se-á uma longa vida útil da sua cortadora de

Döner Kebab CK-90.

Cuidado! Mantenha a cortadora CK-90 fora do alcance das crianças.

| CARACTÉRISTIQUES | CK-90 |
|-----------------------|-------------|
| DIÂMETRO DE LÂMINA | 90 mm |
| ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA | 230V - 50Hz |
| POTÊNCIA | 90 W |
| VELOCIDADE (R.P.M) | 4.000 rpm |
| DIMENSÕES | |
| - Largura | 210 mm |
| - Profundidade | 115 mm |
| - Altura | 110 mm |
| PESO LÍQUIDO | 3.2 Kg |



UNE-EN ISO 9001