

- ⓓ BEDIENUNGSANLEITUNG  
 Ⓣℝ KULLANMA TALİMATI  
 ⓖⓔ MANUAL  
 ⓕ MANUEL D'UTILISATION  
 ⓘ ISTRUZIONI PER L'USO  
 ⓔ INSTRUCCIONES DE USO

**Zeybek**<sup>®</sup>  
 ELEKTRISCHES DÖNER-MESSER

**Zeybek**<sup>®</sup>  
 ELEKTRISCHES DÖNER-MESSER 90

Vor der Inbetriebnahme des Zeybek diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durchlesen. **VORSICHT:** Dieses Schneidegerät darf **nicht** von Kindern und von unerfahrenem Personal betrieben werden.

Kullanım talimatını makina kullanmadan detaylı okunması gerekir. **DIKKAT:** Bu kesim makinasını çocuklar ve bilgisiz personel **kullanamaz.**

User of this cutting device must read this instruction before operating it. **ATTENTION:** It is **not allowed** to use the machine from children and unskilled staff.

Lire attentivement la notice d'utilisation avant la mise en service du Zeybek. **ATTENTION :** Cet outil de coupe ne doit pas être utilisé par des enfant ou par un personnel non expérimenté.

Prima di mettere in funzione lo Zeybek, leggere attentamente per intero il presente manuale delle istruzioni. **ATTENZIONE:** Questo apparecchio da taglio non deve essere utilizzato dai bambini o da persone inesperte.

Antes de la puesta en marcha del Zeybek, lea minuciosamente estas instrucciones de uso. **PRECAUCIÓN:** Esta máquina cortadora no debe ser accionada por niños o personas inexpertas.

## I. Vorbereitung zum Schneiden / Kesim için Hazırlamak / Prepare for cutting / Préparation à la coupe / Preparazione del taglio / Preparación para cortar



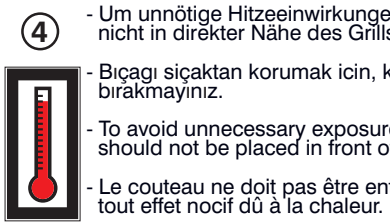
- ①
- Handteil (Zeybek) am Netzteil anschließen.
  - Netzteil einschalten.
  - Makinayı trafoya bağlayınız.
  - Trafo düğmesini acınız.
  - Connect the Power supply with the plug of the cutting device.
  - Turning on the power supply.
  - Brancher l'appareil au bloc d'alimentation.
  - Brancher le bloc d'alimentation
  - Collegare l'impugnatura all'alimentatore di rete.
  - Accendere l'alimentatore.
  - Conecte la pieza manual a la fuente de alimentación
  - Enchufe la fuente de alimentación.



- ②
- Schnittstärke an der Rändelmutter einstellen.
  - Tırtıllı somunla et kalınlığını ayarlayınız.
  - Adjust the meat thickness with the knurled nut.
  - Régler l'épaisseur de coupe avec le régleur à crans
  - Regolare lo spessore di taglio sul dado zigrinato.
  - Ajuste el grosor de corte en la tuerca moleteada.



- ③
- Messer an den Drehspieß anlegen und eingeschaltetes Handteil (Messer) gleichmäßig vertikal nach unten bewegen.
  - Bıçak tarafını döner etine dayayınız ve çalıştırara yukardan aşağıya çekiniz.
  - Press the switch on, put the knife to the meat and cut it with vertical movement.
  - Apposer la lame sur la broche et actionner la partie manuelle (la lame) régulièrement à la verticale vers le bas.
  - Appoggiare il coltello allo spiedo e muovere il coltello acceso (impugnatura) in modo regolare in verticale verso il basso.
  - Coloque la cuchilla en el pincho giratorio y con la pieza manual conectada (cuchilla) muévala de forma homogénea y vertical hacia abajo.



- ④
- Um unnötige Hitzewirkungen zu vermeiden, sollte das Messer nicht in direkter Nähe des Grills aufbewahrt werden.
  - Bıçığı sıçaktan korumak için, kesinlikle cihazı ocağın karşısında bırakmayınız.
  - To avoid unnecessary exposure to the heat of the grill, the knife should not be placed in front of the operating skewer.
  - Le couteau ne doit pas être entreposé près du grill afin d'éviter tout effet nocif dû à la chaleur.
  - Per evitare di esporre inutilmente il coltello al calore, non appoggiarlo direttamente vicino al grill.
  - Para evitar exposiciones innecesarias al calor, no se debería guardar la cuchilla en la proximidad inmediata del asador.

## II. Messer schärfen / Bıçak bileme / Sharpening the blade / Aiguiser la lame / Affilatura della lama / Afilar la cuchilla

Das Messer sollte je nach Einsatz regelmäßig geschärft werden.

Bıçak kullanma durumuna göre aralıklarla bilenmesi gerekiyor.

The blade should be sharpened depend on the cutting intensity.

La lame doit selon l'utilisation être régulièrement aiguisée.

E' consigliabile affilare regolarmente la lama in base all'uso.

Debería afilarse la cuchilla regularmente después de cada uso.



- ⑤
- Das rotierende Kreismesser von der geschliffenen Innenseite mit dem Schleifstein schärfen.
  - Çalışan bıçağın taşlanmış alt tarafından bileme taşı ile bileyeceksiniz.
  - While the device is running, press the grinstone to the back of the blade. Mind the original form of the blade.
  - Aiguiser la lame circulaire tournante sur l'intérieur déjà poli avec la pierre à aiguiser.
  - Con la mola affilare la lama circolare dal lato interno levigato, mentre ruota.
  - Afile la cuchilla circular giratoria con la piedra de afilar por la parte interior pulida.



- ⑥
- Zum Entgraten während dem Betrieb den Schleifstein leicht auf die Vorderseite auflegen.
  - Bıçağın capaklarını almak için, bileme taşına makine çalışırken kısaca ön tarafından bileyeceksiniz.
  - To trim the blade apply the grinstone to the front edge of the knife very shortly.
  - Per togliere la bava, appoggiare leggermente la mola sul lato frontale della lama, durante l'uso.
  - Para desbarbar aplique ligeramente la piedra de afilar a la parte anterior, en funcionamiento.

### III. Tägliche Reinigung des Gerätes / Günlük bıçağı temizlemek / Daily cleaning of the cutting device / Nettoyage quotidien de l'appareil / Pulizia quotidiana dell'apparecchio / Limpieza diaria del aparato



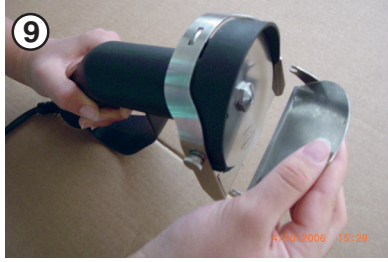
- Desconecte la fuente de alimentación y separe la pieza de accionamiento de la fuente de alimentación.

- Netzteil ausschalten sowie Antriebsteil vom Netzteil trennen.
- Trafoyu kapatınız ve makinanın fişini trafodan çekiniz.
- Turn the power supply off and unplug the cutting device.
- Débrancher le bloc d'alimentation ainsi que les câbles raccordés à ce dernier
- Spegner l'alimentatore di rete e scollegare il dispositivo di taglio dell'alimentatore stesso.



- Afloje los tornillos moleteados laterales media vuelta.

- Seitliche Rändelschrauben mit einer halben Umdrehung lockern
- Kafa kısmındaki iki tırtıllı civatayı yarım devir ile açınız.
- Loosen the two mounted knurled screws with half a turn.
- Desserrer les vis latérales d'un demi-tour.
- Allentare di mezzo giro i dadi zigrinati laterali.



- Prendere con cautela la lama circolare e toglierla. Pulire quindi la lama e la parte di testa.  
- Coja con cuidado la cuchilla circular y sáquela. Seguidamente limpie la cuchilla y la parte de cabeza.

- Messerabdeckung entnehmen.
- Bıçak korucuyu çıkarınız.
- Remove the blade protector.
- Retirer la protection de la lame
- Rimuovere il copri-lama.
- Quite la cubierta de la cuchilla.

- Kreismesser vorsichtig fassen und ablegen. Danach Messer und Kopfteil reinigen.
- Bıçağı dikkatli tutup yerinden çıkarınız. Sonra bıçağı ve makinanın kafa kısmını temizleyiniz.

- Take the blade careful from the blade support. Clean blade and the head of the device.
- Saisir prudemment la lame et la poser de côté. Nettoyer ensuite la lame et son support.

- Kreismesser wieder mit gewölbte geschliffene Seite nach unten auf der Messeraufnahme befestigen.
- Bıçağı yine aynı yerine eğimli taşlanmış tarafı altta olmak üzere dikkatli sikarak tutturunuz.

- Assemble the blade with the smoothed, slope edge facing inwards.
- Visser à nouveau la lame avec le côté poli et bondé vers le bas sur son support.
- Fissare nuovamente la lama circolare sul rispettivo supporto, con il lato convesso levigato rivolto verso il basso.
- Vuelva a fijar la cuchilla circular en el alojamiento de la cuchilla, con la parte pulida arqueada hacia abajo.



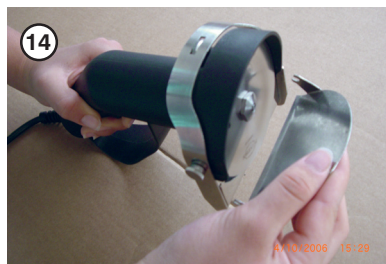
- Inserire il perno nel foro contatore della lama circolare. Poi, con una chiave fissa SW 17 allentare i dadi dalla lama.
- Inserte el perno en el agujero de contratuera en la cuchilla circular. A continuación, destornille la tuerca de la cuchilla con la llave de boca SW 17 (ancho de llave).

- In das Konterloch im Kreismesser Stift einstecken. Danach mit Gabelschlüssel SW 17 die Mutter am Messer lösen.
- Bıçaktaki deliğe çivi takıp 17'lik anahtar ile bıçağı tutan somunu açınız.
- Stick a peg in the blade to lock the movement of the blade. Take an SW 17 wrench and loosen the hexagonal nut of the blade.

- Insérer le bâtonnet dans le trou sur la lame circulaire pour contrer le mouvement. Desserrer ensuite l'écrou de la lame avec une clé SW 17.



**Gerät darf keinesfalls unter Wasser gereinigt werden. Ansonsten Garantieverlust.**  
**Makina su altında yıkanması yasaktır. Aksi takdirde garanti biter.**  
**Warranty loss in case of cleaning device under water.**  
**L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé sous l'eau, sans quoi perte de garantie.**



- Danach die Messerabdeckung wieder befestigen.
- Sonra bıçak koruma kapağını bağlayınız.
- Then fasten the blade protector on the head of the device.
- Fixer à nouveau sa protection
- Poi riposizionare il copri-lama.
- Posteriormente vuelva a fijar la cubierta de la cuchilla.

### **VORSICHT / DIKKAT / ATTENTION / ATTENZIONE / PRECAUCIÓN:**

- Nach dem Schärfen sollte die Schneidfläche durchgehend glatt sein. Auch sollte das Messer von eventuell abgeschliffenen Metallteilchen und Schleifkorund sorgfältig gereinigt sein.
- Bileme işleminden sonra bıçağın üzerinde kalmış olabilecek metal çapakları veya bileme taşından kalmış tas tozlarının kesinlikle temizlenmesi gerekmektedir.
- After finishing the sharpening blade should be cleaned from the parts of the grinstone and metal rest of the blade.
- La surface de coupe doit être entièrement lisse après l'aiguisage. La lame doit éventuellement nettoyée pour retirer les petits résidus de métal et de korund.
- Dopo l'affilatura la superficie di taglio deve continuare ad essere liscia. Pulire accuratamente anche la lama da eventuali particelle metalliche e residui della mola.
- Después del afilado, la superficie de corte debería quedar completamente lisa. Asimismo se debería limpiar la cuchilla de cualquier partícula de metal procedente del pulido o granos abrasivos de corindón.