



Bruksanvisning

Handboknr #111071

Utfärdad: 24 juni 2021

TMC #846

För hjälp:

BETTCHER INDUSTRIES INC.

6801 State Route 60

Birmingham, OH 44889

U.S.A.

Tel: +1 440/965-4422

Tel: +1 800/321-8763

Fax: +1 (440) 328-4535

Internet: <http://www.bettcher.com>

Informationen i detta dokument kan ändras utan föregående meddelande.

Ingen del av detta dokument återges eller överförs i någon form eller på något sätt, elektroniskt eller mekaniskt, oavsett ändamål, utan Bettcher Industries Inc.:s uttryckliga medgivande.

Skriftligt tillstånd att återge lämnas härmed till legala ägare av Whizard® Kebab kniv med vilken denna bruksanvisning har levererats.

Ytterligare kopior av bruksanvisningen kan erhållas genom att ringa eller skriva till den lokala representanten eller genom att kontakta:

BETTCHER INDUSTRIES, INC.
P.O. Box 336 Vermilion, Ohio 44089
U.S.A.

Telefon: 1-440-965-4422
(I USA): 1-800-321-8763
FAX: 1-440-328-4535

Informationen i denna bruksanvisning är viktig för din hälsa, bekvämlighet, och säkerhet. För säker och korrekt användning, läs hela handboken innan utrustningen används.



Copyright © 2021 By Bettcher Industries, Inc.
All Rights Reserved.
Översättning av de ursprungliga instruktionerna

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SEKTION 1.0	Maskinens specifikationer	1
SEKTION 2.0	Avsedd användning	2
2.1	<i>Varning</i>	2
2.2	<i>Rekommenderad användning</i>	2
SEKTION 3.0	Función	2
3.1	<i>Maskinens Funktioner</i>	2
SEKTION 4.0	Säkerhet	2
SEKTION 5.0	Uppackning	3
5.1	<i>Säkerheten främst</i>	3
5.2	<i>Vod som medföljer maskinen</i>	3
SEKTION 6.0	Installation	3
SEKTION 7.0	Bruksanvisning	4
7.1	<i>Felsökning och hur man avhjälp fel</i>	7
SEKTION 8.0	Underhåll	8
8.1	<i>Knivdelen</i>	8
8.2	<i>Motorenheten</i>	11
8.3	<i>Nätaggregatet</i>	12

INNEHÅLLSFÖRTECKNING
(forts.)

SEKTION 9.0 Rengöring **13**

<i>9.1</i>	<i>Rengöring av knivdelen</i>	<i>13</i>
<i>9.2</i>	<i>Rengöring av motorenheten</i>	<i>14</i>
<i>9.3</i>	<i>Rengöring av nätaggregatet</i>	<i>14</i>
<i>9.4</i>	<i>Daglig rengöring</i>	<i>14</i>

SEKTION 10.0 Reservdelsförteckning **15**

<i>10.1</i>	<i>Knivdelen</i>	<i>15</i>
<i>10.2</i>	<i>Motorenheten</i>	<i>16</i>
<i>10.3</i>	<i>Nätaggregat 30 volt likström</i>	<i>17</i>
<i>10.4</i>	<i>Nätaggregat Kopplingschema</i>	<i>18</i>

SEKTION 11.0 Om denna bruksanvisning **19**

<i>11.1</i>	<i>Andra språk</i>	<i>19</i>
<i>11.2</i>	<i>Dokument-ID</i>	<i>19</i>
<i>11.3</i>	<i>Programvara och mångfaldigande</i>	<i>19</i>

SEKTION 12.0 Kontaktadresser och telefonnummer **20**

SEKTION 1.0 Maskinens specifikationer

Whizard® Kebabkniven är konstruerad enligt högsta tänkbara normer för säkerhet, ergonomiska egenskaper och kvalitet. Den är ett mycket effektivt verktyg med väl utformad skärepp som ger enhetlig och jämn mängdkontroll vid all slags användning.

Whizard® Kebabkniven som beskrivs i denna bruksanvisning har provats av en oberoende och certifierad myndighet, Inchcape Testing Services (UK) Ltd, ETL Albury, Manfield Park, Cranleigh, Surrey, England och uppfyller Low Voltage Directive 73/23/EEC som omfattar uppfyllelse av nedanstående normer:

- EN 55014
- EN 50082-1
- EN 60335-2-64
- EN 60555
- IEC 801



Denna produkt uppfyller dessutom amerikansk standard utfärdad av NSF och UL.

Mekaniska specifikationer:

- Bladhastighet: 1400 varv per minut (obelastad)
- Bladytans hastighet: 1040 SF per minut (317 meter/min.)

Elektriska specifikationer:

- Modell 109496, 109497 115V/1-FAS/60 Hz 100 watt
- Modell 109502, 109503 220-240V/1-FAS/50-60 Hz 100 watt

Allmän information:

- Leveransvikt: 6,5 kg (14,3 lbs.)
- Maskinens vikt: 1,76 kg (3,88 lbs.)
- Dimensioner: Handstycke: längd 310mm x bredd 91mm x höjd 51 mm
(12,2" x 3,6" x 2,0")
- Nättaggregat: längd 559mm x bredd 70mm x höjd 51mm
(22" x 2,75" x 2,0")



SEKTION 2.0 Avsedd användning

2.1 Varning

**VARNING**

TILLVERKAREN PÅTAR SIG INGET ANSVAR FÖR EJ AUKTORISERAD KONSTRUKTIONSÄNDRING, MODIFIERING ELLER ANVÄNDNING AV DELAR SOM EJ LEVERERATS AV TILLVERKAREN ELLER ANVÄNDNING AV DELAR SOM INTE ÄR KONSTRUERADE FÖR JUST DENNA MODELL OCH INKLUDERAR FÖRÄNDRINGAR I HANDHAVANDE SOM GJORTS AV ÄGAREN ELLER NÅGON AV DENNES PERSONAL.

FÖR SÄKER OCH KORREKT ANVÄNDNING, LÄS DENNA HANBOK I SIN HELHET FÖRE ANVÄNDNING AV DENNA UTRUSTNING.

2.2 Rekommenderad användning

Whizard®-Kebabkniven är en handhållen motoriserad rund kniv, som utvecklats speciellt för att skära tunna remsor av grillat kött till kebab. Detta kött kommer färdigt i form av en "kon" och grillas vanligen långsamt i en vertikalugn eller på ett halster.

SEKTION 3.0 Funktion

3.1 Maskinens funktioner

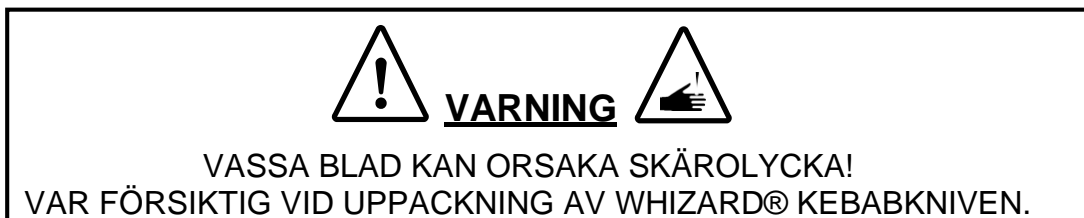
Man skär köttet med hjälp av en rund kniv, som drivs av en lågspänningsmotor inuti handtaget. Den undre *innerkanten* på kniven har slipats och brynts så att den är **vass som ett rakblad**. Skärdjupet i köttet ställs in med hjälp av ett ställbart djupmått, vilket även hjälper till att skydda kniven. Undersidan av ramen bildar ett stöd som kebabkniven kan vila på då den inte används. På det viset ser man till att den vassa kniveggen är riktad nedåt - på ett säkert sätt - samtidigt som de varma köttsafterna kan droppa av kniven.

SEKTION 4.0 Säkerhet

Kebabkniven är försedd med en säkerhetsutlösare för att minimera risken för oavsiktlig start av verktyget och ett justerbart djupmått som hjälper till att skydda kniven.

SEKTION 5.0 Uppackning

5.1 Säkerheten främst



5.2 Vad som medföljer maskinen

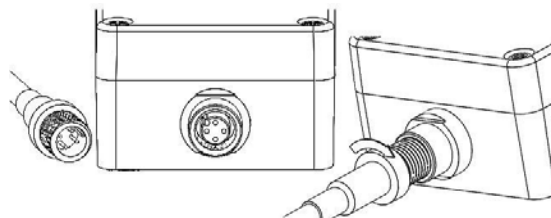
Följande delar medföljer varje Whizard® Kebabkniven. Kontrollera vid uppackningen och meddela din lokala Bettcher Industries representant om leveransen ej är fullständig.

Knivdel
Motorenhet
30 volt växelström nätaggregat
Brynsten för skärpning
Specialstål för skärpning
Bruksanvisning

SEKTION 6.0 Installation

Granska och läs alla instruktioner noggrant innan du försöker använda din Whizard® Kebabkniv.

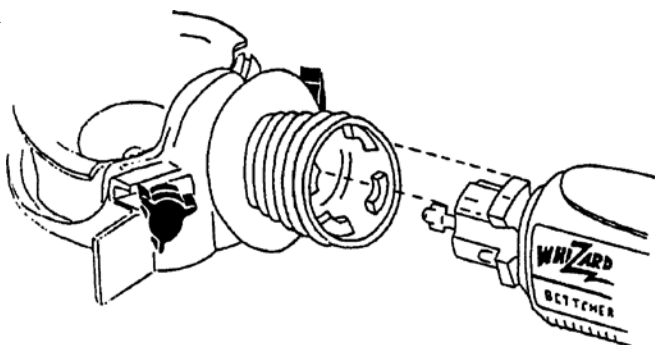
Om du vill använda Whizard® Kebabkniven, bered en ren arbetsyta. Placera strömförsörjningen på en sluten plats för icke-livsmedelszoner. (Strömförsörjningen måste förbli i denna zon). (För information om spänning, hänvisa till enhetens dataskylt belägen på nätaggregatets säkringsskyddskåpa. Anslut motorenheten till ström- försörjningsuttaget och rikta in positioneringsflikarna på båda sladden och uttaget som visas till höger. Dra åt det räfflade donet.



SEKTION 6.0 Installation

En verktygshållare (artikelnummer 109164) kan installeras på arbetsbänken för säker förvaring av den eldrivna kniven när den inte används.

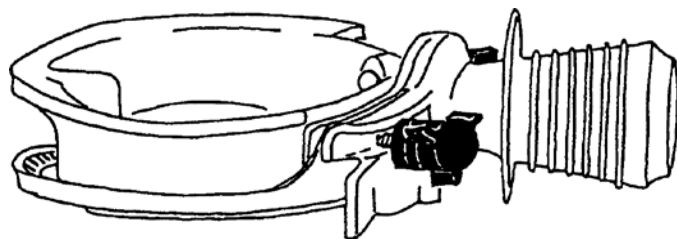
Montera **motorenheten** baktill på **knivdelen** och rikta in de fyra tapparna på motorenheten mot motsvarande uttag i knivdelens ram. Vrid motorenheten medurs tills den sitter ordentligt fast, men dra den inte för hårt eftersom handtaget då kan skadas. Den flänsade drivenheten riktar automatiskt in sig mot drivhjulet vid monteringen. Motorenheten passar bara in i knivdelen på ett enda sätt.



SEKTION 7.0 Bruksanvisning

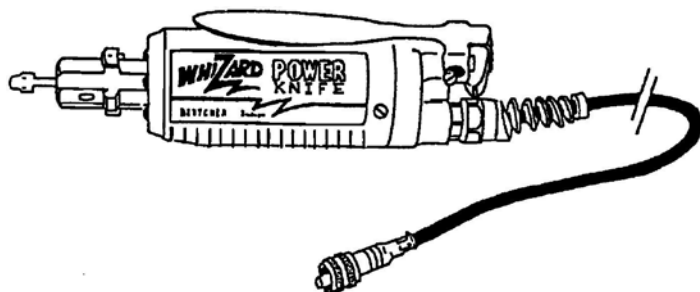
Kebabkniven är lätt att använda. Djupmättet bestämmer skivornas tjocklek på ett noggrant och konsekvent sätt. Denna enhetliga produktkvalitet har tidigare bara kunnat åstadkommas av mycket skickliga personer som använt vanliga raka knivar. Tack vare den jämna tjockleken kan man servera kött som är jämnt grillat.

Kebabkniven har tre huvuddelar:

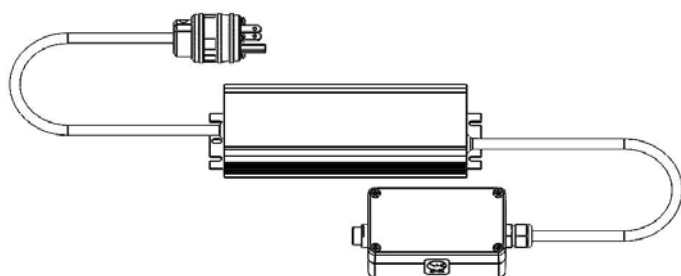


1. *Knivdelen. Denna del består av ramen, kniven, knivhuset, drivhjulet, drivhjulskåpan, djupmättet samt två bultar med vred. Ett knivbladsskydd kan också erhållas såsom tillvalstillbehör. Knivdelen är lätt att ta loss och kan plockas isär utan verktyg. Denna del kan **göras ren i sin helhet.***

SEKTION 7.0 Bruksanvisning



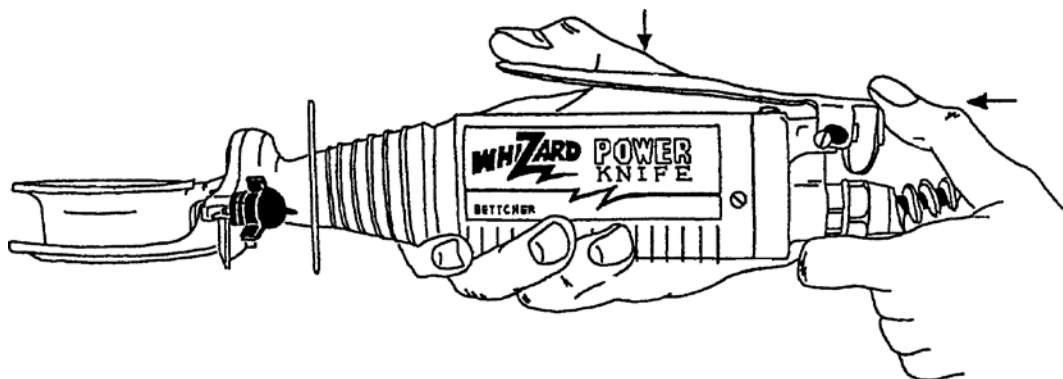
1. *Motorenheten. Denna del består av motorn inuti en handtagsformad kåpa, drivningsadaptern med en utbytbar drivenhet med flänsar, huv/omkopplarenheten med nätsladd, samt reglerspaken.*



2. *Nätaggregatet. Strömförsörjningsaggregatet omvandlar normal jordad växelströmsspänning till lågspänd likström för motorn.*

De tre huvuddelarna kommer att beskrivas i detalj i avsnitten som följer.

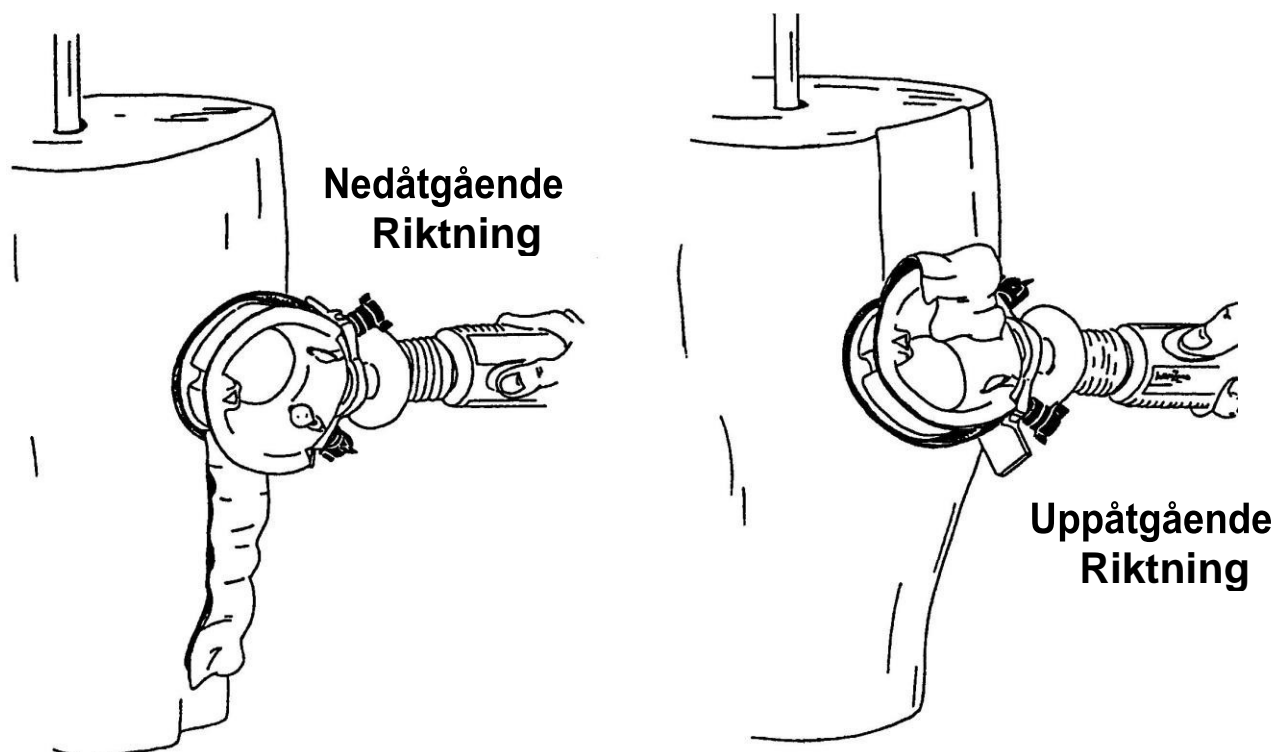
Kebabkniven är försedd med en säkerhetsutlösare för att minimera oavsiktlig start. För att **STARTA** håller man kebabkniven med den hand man använder, när man arbetar med den. Tryck änden av spaken framåt med den andra handen, samtidigt som du trycker på spaken med arbetshanden. För att **STÄNGA AV** kniven släpper du helt enkelt spaken.



Du kan använda kniven med vilken hand du vill.

SEKTION 7.0 Bruksanvisning

För att skära köttet STARTAR man kebabkniven och håller den mot köttet med handtaget horisontellt (se bilden). Tryck lätt mot köttet när du skär och för kniven uppåt (eller nedåt) längs köttet, efter eget val. Man skär alltid med knivens bakkant. När du skär i riktning nedåt blir det alltså knivens övre halva som skär. Och när du skär i riktning uppåt blir det knivens undre halva som skär (se bilden). Nära underkanten på köttkonen måste man skära i uppåtgående riktning, för att kunna skära så nära stödplattan som möjligt.



Köttremsorna faller ner mellan kniven och djupmättet allteftersom de skärs.

OBS!

Om djupmättet inte sitter på plats kommer kebabkniven inte att skära på rätt sätt.

7.1 Felsökning och hur man avhjälper fel

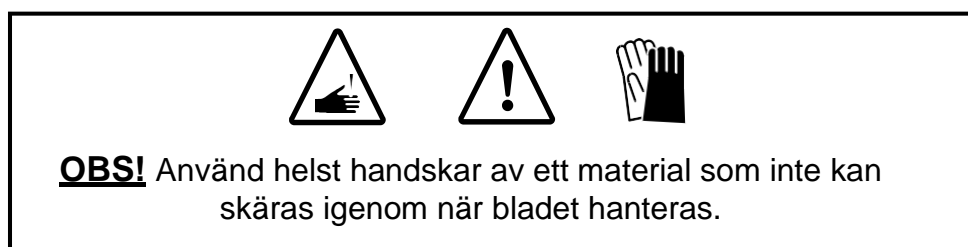
Problem	Trolig orsak	Åtgärd
Motorenheten fungerar inte	Ingen ström till motorn	Kontrollera att det finns ström i vägguttaget - Åtgärda vid behov. Kontrollera säkringen i nätaggregatet. Byt ut den vid behov.
	Fel på motorn	Byt ut
Motorn brummar, men kniven roterar inte	Fettansamling i kniven i huset eller på drivhjulet	Rengör och återmontera
	Kniven sitter för snävt i huset eller sliten	Ställ in huset
Motorn går, men kniven roterar inte	Drivhjulet sliten eller skadat	Byt ut
	Drivenheten med flänsar har brutits av eller skadats	Byt ut
Handtaget vibrerar för mycket	Fettansamling på kniven i huset eller på drivhjulet	Rengör och återmontera
	Kniven sitter snävt i huset	Ställ in huset
	Sliten drivhjul	Byt ut
	Sliten kniven	Byt ut
	Sliten knivhus	Byt ut
Handtaget blir hett	Kniven sitter snävt i huset	Ställ in huset
	Fettansamling	Rengör och återmontera
Kniven skär inte som den skall	Kniven slö	Slipa och bryn kniven
	Djupmättet felinställt	Ställ in djupmättet

SEKTION 8.0 Underhåll

Redskapet kan lätt tas isär för rengöring. Inga verktyg behövs. För att den skall fungera på bästa möjliga sätt **måste** kniven hållas ren och vass.

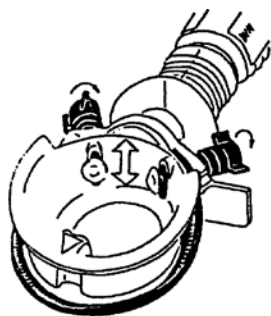
För underhållsvideor: [Klicka här](#)

8.1 Knivdelen

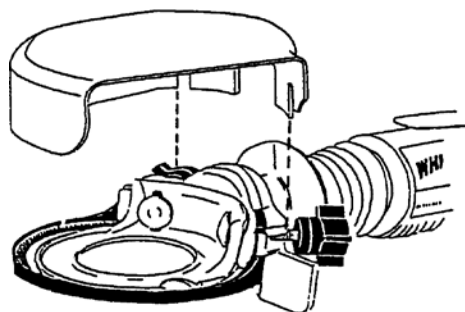


Inställning av djupmättet

Denna inställning skall utföras med STRÖMMEN AVSLAGEN..



Kebabknivens skärdjup ställs in genom att **djupmättet** flyttas uppåt eller nedåt. Det finns två typer av djupmått för Kebab kniv. Den övre illustrationen visar det vanliga djupmättet. Vid användning av det bladskydd som finns som tillvalstillbehör måste ett djupmått av kort typ användas. Båda typerna av djupmått justeras på samma sätt. Ställ in genom att lossa de två **vreden** och skjut djupmättet UPPÅT för tjockare skivor eller NEDÅT för tunnare skivor.

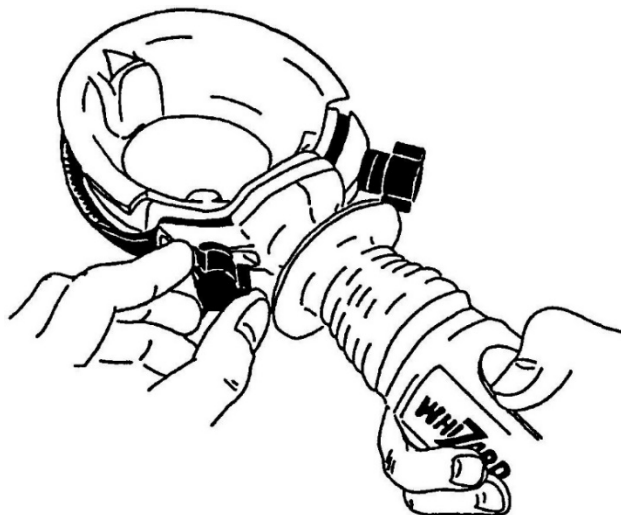


Normaltjocka skivor får man när djupmättets underkant är jäms med knivens underkant.

Dra åt vreden. Dra inte åt för hårt.

8.1 Knivdelen

Inställning av djupmättet

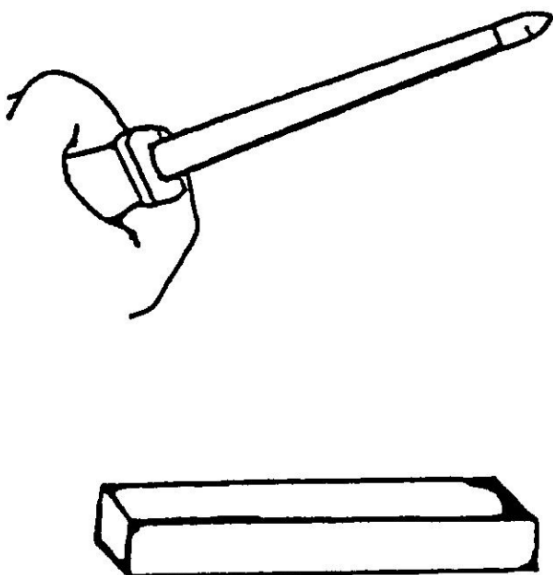


VIKTIGT: Vid normal användning kan man då och då behöva lossa och åter dra åt vreden - ETT I TAGET - med kniven igång, så att djupmättet ställa om sig i huset.

VAR FÖRSIKTIG! Håll händerna borta från den rörliga kniven.

Om djupmättet tillåts röra sig, måste det ställas in igen.

Underhåll av kniven



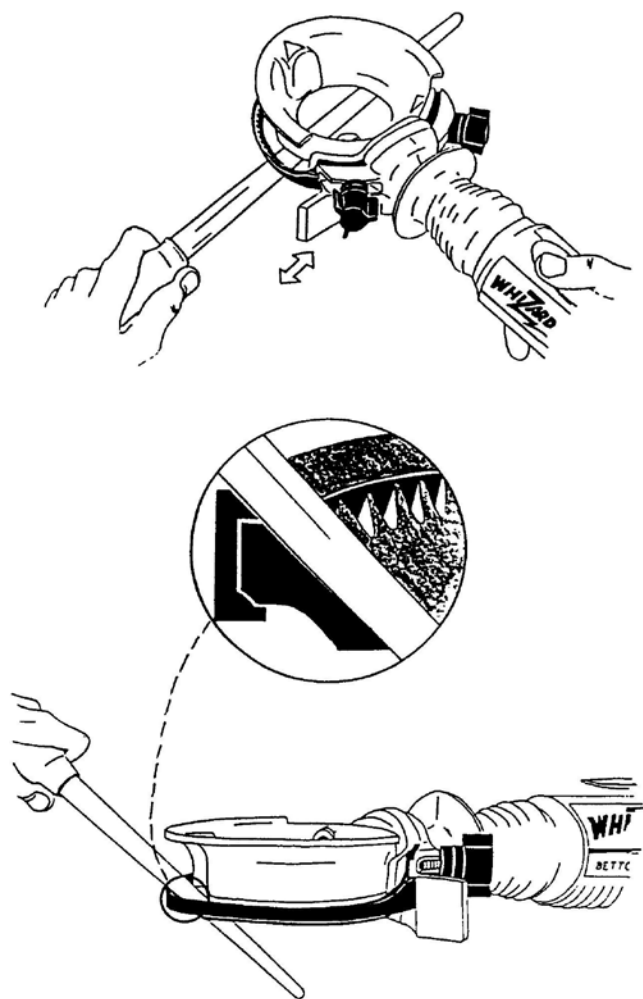
En brynsten och ett Bettcher "slipstål" levereras med kebabkniven för att hjälpa dig bibehålla en bra skärege, eftersom en skarp kniven kräver mindre kraft vid skärningen och ger bättre resultat. När kniven skall slipas eller brynas, skall djupmättet flyttas upp så mycket som behövs för att frilägga knivens egg. Ställ in det igen efter slipningen.

Vid BRYNING slipas eggen så att den blir vass som ett rakblad. Detta skall göras ofta. När knivens egg har hack och har blivit slö och inte längre kan brynas så att den blir vass, måste man SLIPA bladet med den medlevererade brynstenen. Vid slipning avlägsnas en del av kniven för att reparera eggen.

Rengör verktyget nogga efter slipning.

8.1 Knivdelen

BRYNING av kniven



VARNING:



SKARPSLIPAD KNIV - RISK FÖR
SKADOR!

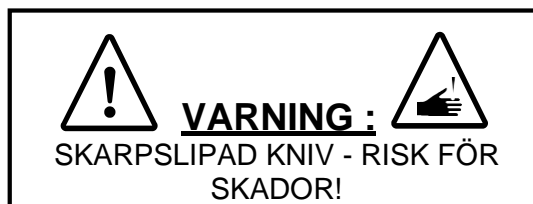
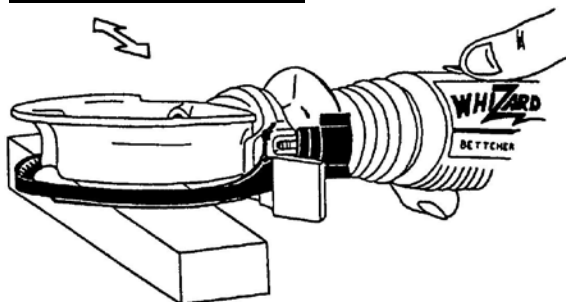
Håll kebabkniven i den hand du använder när du skär med den och **STARTA** kniven.

Håll slipstålet horisontellt med den andra handen, lägg kniven platt mot stålet och för det lätt fram och tillbaka längs stålet flera gånger. För därefter in slipstålets spets i skåran framtill på djupmättet, så att den kommer i lätt kontakt med knivens inneryta för att 'höja' eggen för bättre skärresultat. Skåran gör att det är lättare att hålla brynet i rätt vinkel mot bladeggen så att man undviker att 'runda av' eller välva eggen.

Rengör verktyget nogga efter slipning.

8.1 Knivdelen

SLIPNING av kniven



Före slipning skall Kebabkniven rengöras i enlighet med anvisningarna i Sektion 9.0. Montera åter verktyget. Placera brynstenen på en mjuk och halkfri yta, exempelvis en vikt trasa eller pappershandduk.

Slå PÅ strömmen. Sänk **försiktigt** ned kniven mot stenen. **HÅLL FINGRARN BORTA** från den roterande kniven, eftersom det är väldigt vasst. Håll kniven **VÅGRÄTT** och parallellt med stenen. Håll kniven mot stenen och för det lätt fram och tillbaka. Gör bara detta så länge som behövs för att dess undre yta skall bli jämn och plan.

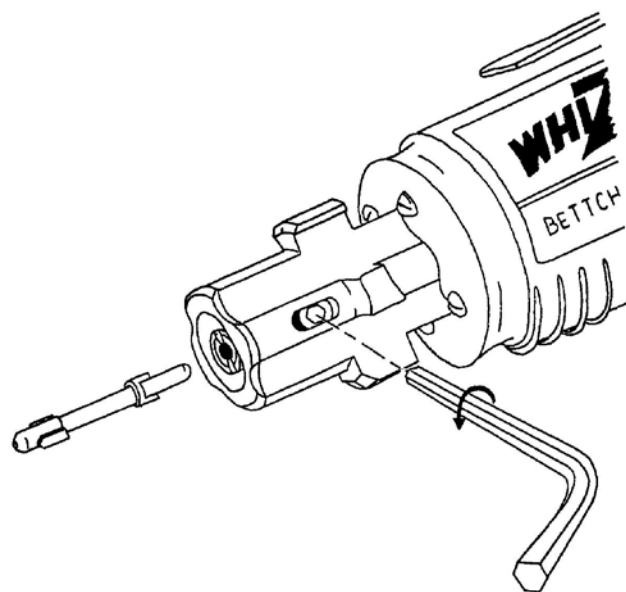
När du är klar med att slipa kniven skall den brynas enligt anvisningarna. Rengör knivbladet omsorgsfullt för att avlägsna alla nötande partiklar i enlighet med anvisningarna på nästa sida.

ANMÄRKNING: Både sågtandade knivblad och knivblad med rak egg och slipas och brynes på samma sätt.

Knivblad kan också sändas tillbaka till Bettcher för slipning varvid den lilla förpackningen som medföljde Kebab kniv skall användas. En avgift debiteras för denna service.

8.2 Motorenheten

Rutinmässig service



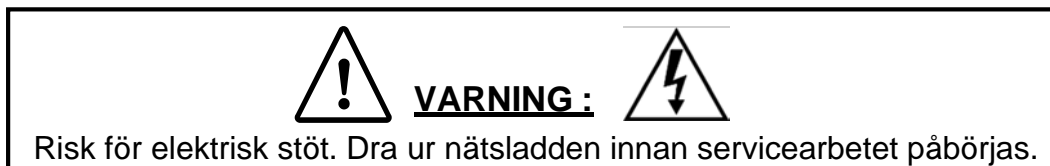
Inga justeringar behöver göras på motorenheten.

Som framgår av bilden har den flänsade drivenheten ett hål genom vilket man kommer åt låsskruven. Lossa låsskruven och ta bort drivenheten. Vid byte av drivenhet är det viktigt att se till att flänsarna glider in ordentligt i drivadaptorn innan låsskruven dras åt. Dra inte åt låsskruven för hårt då detta kan skada drivenheten som är av plast. Applicera en droppe nagellack eller gängtätning så lossnar den inte så lätt.

VIKTIGT! Motorenheten är inte vattentät.
SÄNK INTE NER DEN I VATTEN!.
Motorn kan då skadas.

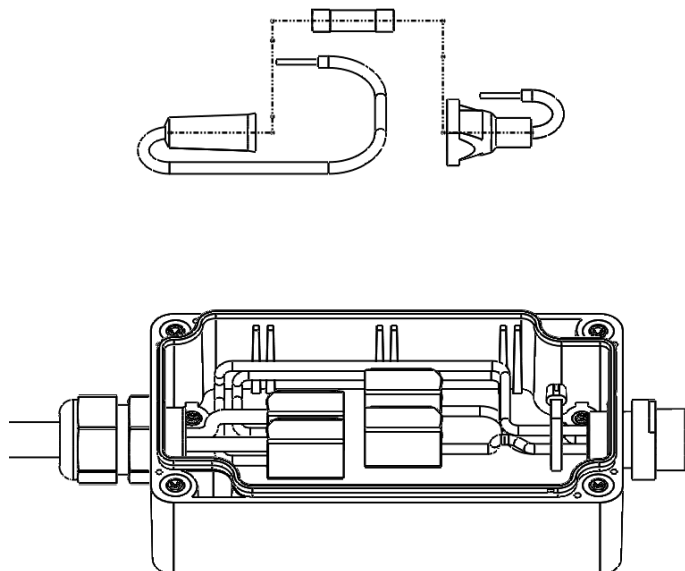
8.3 Nätaggregatet

Underhåll



Nätaggregatet kräver inget regelbundet underhåll.

Utbyte av säkring



Risk för elektriska stötar. Koppla från nätspänningen innan service utförs.

Nätaggregatet skyddas av en 2,5 ampere trög säkring. Denna säkring är belägen inuti nätaggregatets säkringshölje.

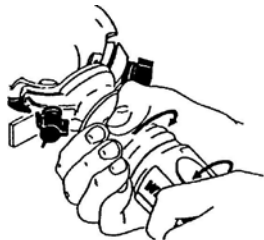
För att byta säkringen, ta bort höljet till säkringsdosan genom att lossa på de fyra låsskruvarna. Säkringen är placerad i en svart vattentät säkringsbehållare. Separera säkringshållarens två ändar för att exponera säkringen. Byt ut säkringen med rätt 2,5 ampere trög säkring.

Återmontera säkringshållaren och återinstallera höljet. Se till att backningen sitter ordentligt.

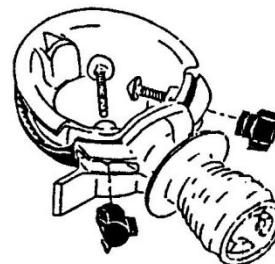
SEKTION 9.0 Rengöring

9.1 Rengöring av knivdelen

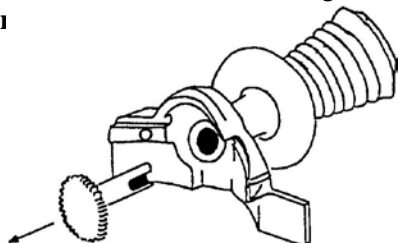
VIKTIGT: Innan all rengöring **MÅSTE** kebabkniven kopplas loss från nätaggregatet. **VAR FÖRSIKTIG** när den vassa kniven hanteras.



För att ta bort **knivdelen** från **motorenheten** håller man fast motorenheten med den ena handen och vrider knivdelen ett kvarts varv motsols med den andra handen. Ta sedan av den från änden av motorenheten.



För att ta isär knivdelen för rengöring eller underhåll tar man av de båda **vreden** och **bultarna**. Samtliga delar kan sedan tas loss från **ramei**

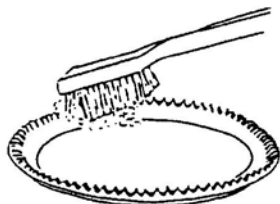


Nu kan **drivhjulet** tas bort.



WARNING: Var försiktig när kniven hanteras, dess inre egg är VASS!

För att ta bort **kniven** från **knivhuset** placeras huset på ett bord med knivens egg vänd nedåt. Dra isär huset och lyft bort det från kniven.



Rengör samtliga delar med en mild tvållösning. En rotborste kan vara bra för rengöring av kuggarna på såväl **kniven** som **drivhjulet**, samt för rengöring inuti **knivhuset**.

OBS! ANVÄND INTE rengöringsmedel som innehåller citronolja, eftersom dessa kan skada redskapets yta.

Kontrollera samtliga delar med avseende på slitage eller brott. Byt ut efter behov.

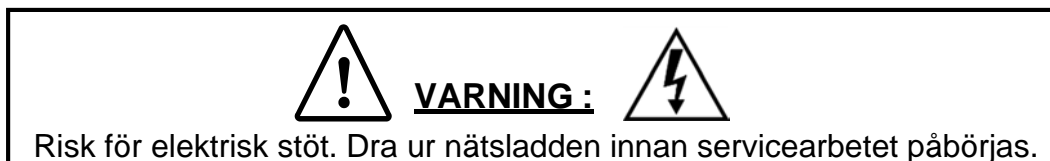
Sätt ihop igen i omvänd ordning. Se till att **kniven** kan rotera fritt i **knivhuset** och att det gör ordentligt ingrepp i **drivhjulets** kuggar.

Ställ in **djupmättet** igen i enlighet med anvisningarna.

9.2 Rengöring av motorenheten

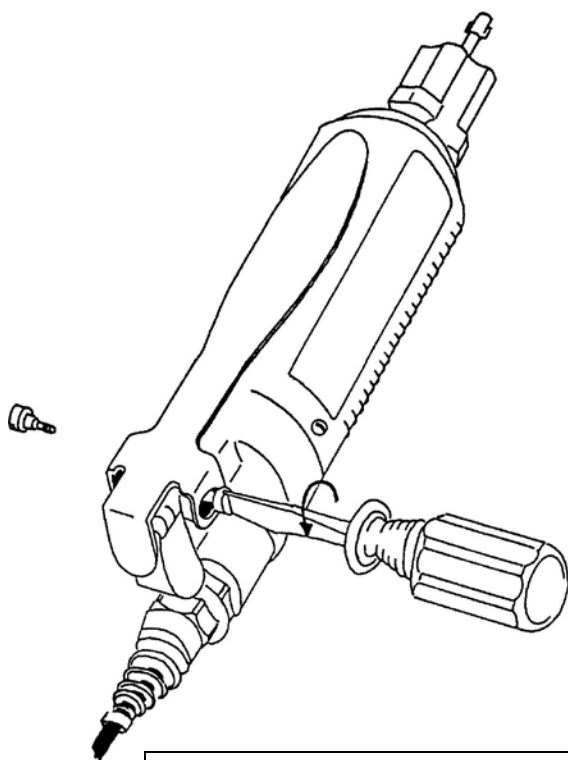
Motorenheten kan göras ren med tvål och vatten. **Sänk inte ner motorenheten i vatten, då kommer motorn att skadas.** En stickpropp gör att motorenheten kan kopplas loss för rengöring eller service.

9.3 Rengöring av Nätaggregates



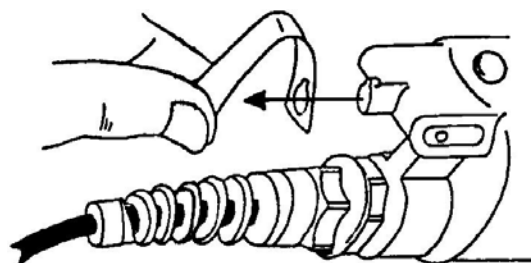
Nätaggregates hölje kan torkas rent, **men enheten skall inte sänkas ner i vatten, då kommer nätaggregatet att skadas.**

9.4 Daglig rengöring

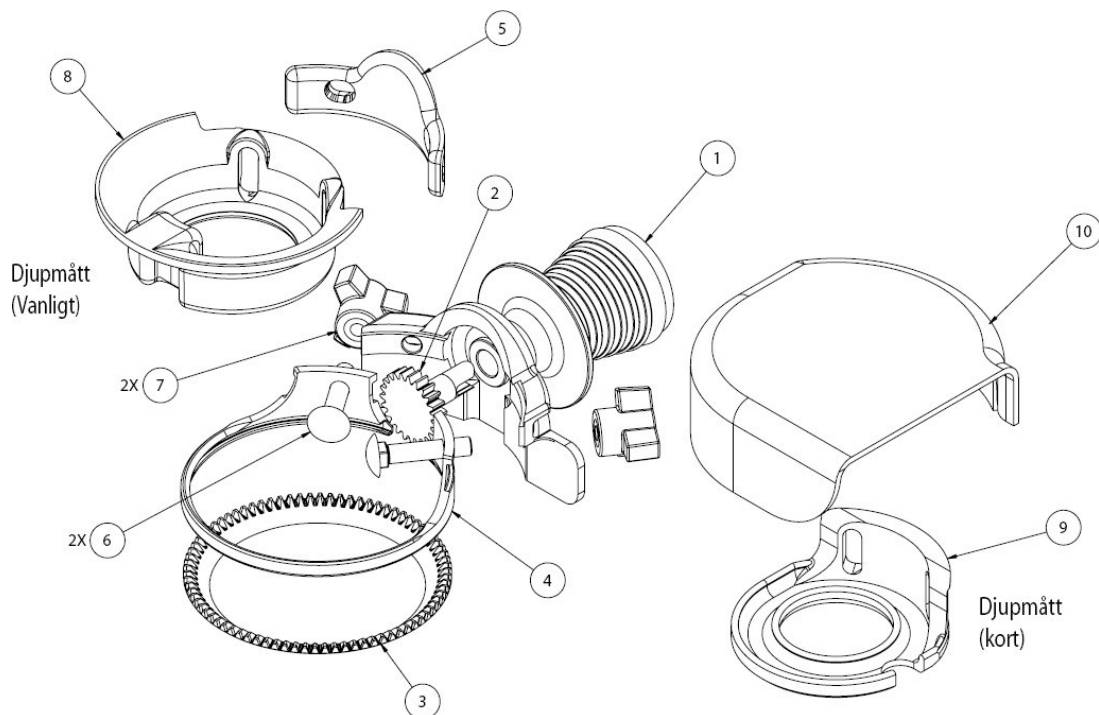


För rengöring kan **spaken** tas av, genom att man tar bort de två **skruvarna med ansats**. Den **platta fjädern** kan tas bort från sin tapp. Ta inte bort några andra skruvar.

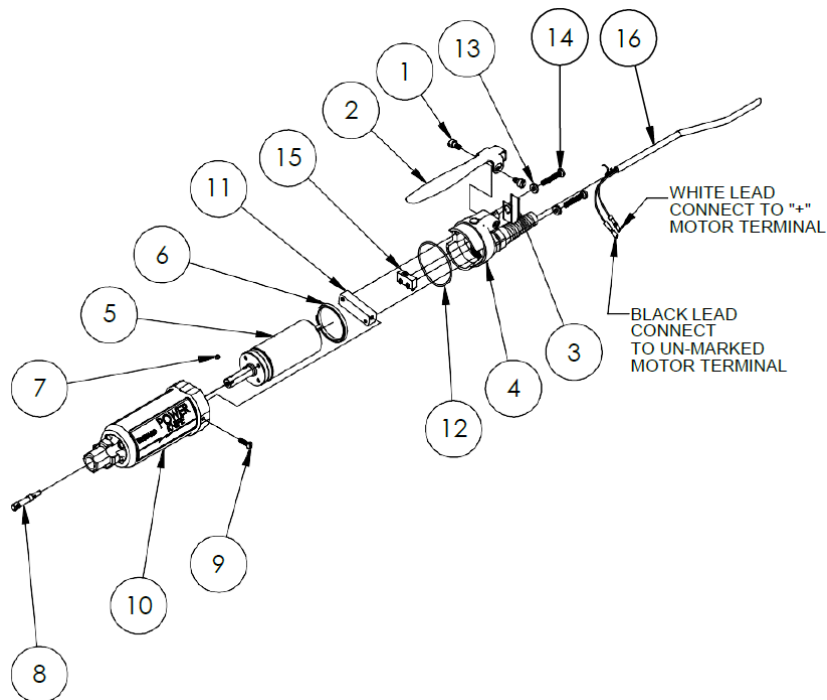
Påkänningsavlastningen kan också skruvas av för rengöring. Vid återmonteringen passas hålet i den platta fjädern in över den formgjutna tappen. Fjäders andra ände skall ligga an mot fliken i spakens ände.



**BETTCHER INDUSTRIES, INC. ÄR NOGA MED ATT
TILLVERKA RESERVDELAR AV HÖG KVALITET FÖR
ALL UTRUSTNING AV EGET FABRIKAT. FÖR ATT
BETTCHERS UTRUSTNING SKA FUNGERA SÅ BRA
SOM MÖJLIGT ÄR DET VIKTIGT ATT ENDA
ST AV ANVÄNDA RESERVDELAR TILLVERKADE AV
BETTCHER INDUSTRIES, INC.**

SEKTION 10.0 Reservdelsförteckning**10.1 Knivdelen**

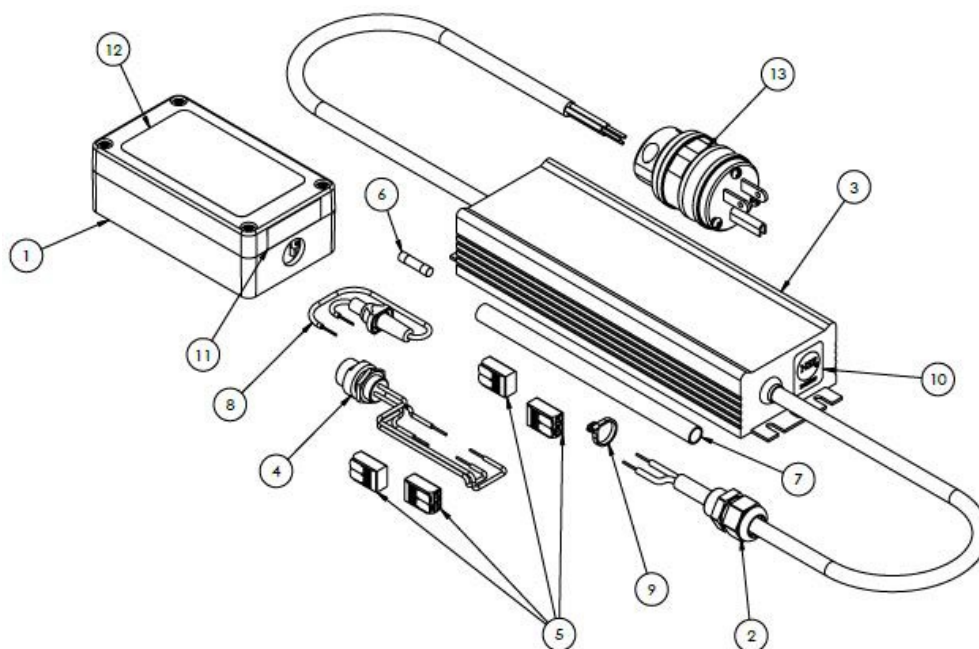
<u>Item Number</u>	<u>Description</u>	<u>Qty</u>	<u>Models 109497 & 109503</u>	<u>Models 109496 & 109502</u>
	Head Assembly	1	109053	101277
1	Frame Assembly	1	109049	109049
2	Drive Pinion	1	109227	109227
3	Blade - Standard	1	109059	-
	Blade - Serrated		-	109287
4	Blade Housing	1	109058	109058
5	Pinion Cover	1	109057	109057
6	Partially Threaded Coach Bolt	2	111125	111125
7	Handpiece Knob	2	122297	122297
8	Depth Gauge - Regular	1	109082	-
9	Depth Gauge - Short	1	-	109120
10	Blade Cover	1	-	109121

10.2 Motorenheten

Item	Part Description	Qty	All Models	Notes
-	Motor Unit Complete	1	109185	DOES NOT INCLUDE KNIFE HEAD
1	Shoulder Screw	2	109076	
2	Switch Lever	1	109022	
3	Flat Spring	1	109077	
4	Cap/Switch Assembly	1	109183	
5	Motor Replacement Kit	1	109141	INCLUDES ITEMS 6-9 AND 12-14
6	Motor Support Ring	1	109266	
7	Set Screw	1	123111	
8	Driver Assembly-Metal	1	109259	
9	#6 Self-Sealing Screw	6	123277	
10	Handle Assembly	1	110182	INCLUDES ENGLISH/FRENCH WARNING LABEL
11	Plate	1	109265	
12	O-Ring	1	122488	
13	#8 Sealing Washer	2	122487	
14	#8 Sealing Screw	2	123278	
15	Switch Lever	1	124802	
16	Cable	1	109184	
-	Tool Holder Kit	1	109164	Optional
-	Cap/Handle Replacement Kit	1	109306	Optional

10.3 Nätaggregat 30 volt likström**30V DC NÄTAGGREGAT**

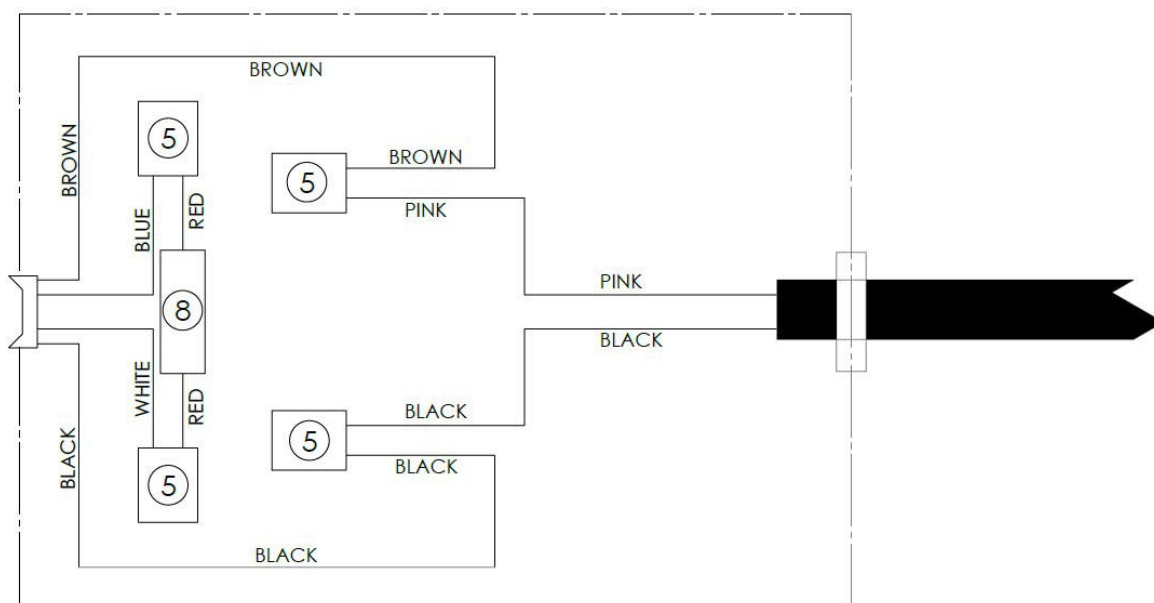
Modell 109496 & 109497 (115V/1 Fas/60Hz)
Modell 109502 & 109503 (220-240V/1 Fas/50-60Hz)



Item Number	Description	Qty	Model 109496	Model 109497	Model 109502	Model 109503
	Power Supply Assembly		109498	109499	109500	109501
1	Fuse Box Enclosure	1	109174			
2	Strain Relief	1	123001			
3	Power Supply	1	Not Sold Separately			
4	DC Receptacle	1	109162			
5	Terminal Block Connector	4	109182			
6	3.15A Fuse, Time Delay	1	111006			
7	Wire Wrap	1	185404			
8	Fuse Holder	1	109110			
12	Plug	1	103413		109044	

(För elektriska anslutningar, se kopplingsschema på nästa sida)

10.4 Nättaggat Kopplingschema



NÄSTAGGREGATETS SKÄSKRINGSSKYDDSKÅPA KOPPLINGSSCHEMA

SEKTION 11.0 Om denna bruksanvisning

11.1 Andra språk

Översättning av detta dokument till språk som inte redan tillhandahålls inom denna bruksanvisning kan erhållas till självkostnad på begäran. Ring eller skriv den lokala återförsäljaren eller kontakta Bettcher Industries.

11.2 Dokument-ID

Kopior av denna bruksanvisning kan beställas genom att ange dokument-ID enligt förteckningen nedan:

Dokument-ID:	Handbok #110185 Whizard®
Dokumentbeskrivning:	Kebab kniv bruksanvisning 21 Oktober 2020
Nyutgåva:	

Programvara och mångfaldigande Whizard® Trimmers kan begäras genom att ange verktygets modellbeteckning som finns på ID-plåten på Whizard® Trimmer.

11.3 Programvara och mångfaldigande

Detta dokument har skapats i Microsoft Word for Windows och är satt i Palatino 12 punkter för papper av A-format (8,5x11 tum).

För mer information, kontakta din lokala representant eller:

Bettcher Industries
Administrative Assistant/Engineering Department
P.O. Box 336
Vermilion, Ohio 44089
U.S.A.

SEKTION 12.0 Kontaktadresser och telefonnummer

För ytterligare information, tekniskt stöd och reservdelar, kontakta din lokala representant, återförsäljare eller Bettcher-representant:

Bettcher Industries, Inc.
P.O. Box 336
Vermilion, Ohio 44089
USA
Tel: +1 440/965-4422
Fax: +1 440/328-4535

BETTCHER GmbH
Pilatusstrasse 4
CH-6036 Dierikon
SWITZERLAND
Tel: +011-41-41-348-0220
Fax: +011-41-41-348-0229

Bettcher do Brasil Comércio de Máquinas Ltda.
Av. Fagundes Filho, 145 Cj 101/102 - São Judas
São Paulo - SP
CEP 04304-010 – BRASIL
Tel: +55 11 4083 2516
Fax: +55 11 4083 2515