



ggm gastro
INTERNATIONAL

DEVRAN · HERAN2
NG-3 · NG-4



NG - 3



NG - 4 Master



Bedienungsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch!

Kullanım Kılavuzu

Ürünü kullanmaya başlamadan önce, kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz!

DEUTSCH

TÜRKÇE

VORWORT

Sehr geehrte(r) Kunde/in,
wir danken Ihnen für den Kauf einer Devran oder Heran2 mit NG-3 oder NG-4 Döner-Gyros Schneidemaschine. Für unsere Produkte werden nur ausgesuchte Werkstoffe verwendet, welche die Qualität unseres Schneideprofis ausmachen.
Wir gratulieren Ihnen zu diesen Kauf und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit mit unserem Produkt (Devran oder Heran2).

INHALT

1. Lieferumfang / Teilbezeichnung	2	7. Schleifen des Messers.....	6
2. Sicherheitshinweise/Wartung.....	3	8. Reinigung des Kopfteils	7
3. Inbetriebnahme Netzgerät	3	9. Einstellung des Schnittstärkereglers.....	8
4. Inbetriebnahme.....	4	10. Störung und Fehlersuche	9
5. Funktionsweise / Arbeiten mit Schneidemaschinen....	4	11. Gewährleistung.....	9
6. Geräteelemente/Geräteaufbau.....	5	12. CE-Konformitätserklärung.....	10
		13. Technische Daten	11

1. LIEFERUMFANG / TEILBEZEICHNUNG

Sie erhalten die Schneidemaschine steckdosenfertig.
Der Netzanschluss ist 230V und 50Hz.

Lieferpaket:

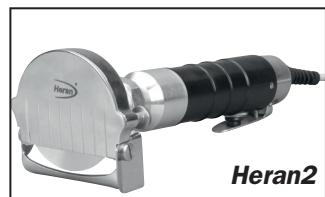
Das Lieferpaket beinhaltet eine komplette Schneidemaschine mit dem dazugehörigem Equipment passend zu ihrem Netzteil NG3 oder NG4.

Zubehör:

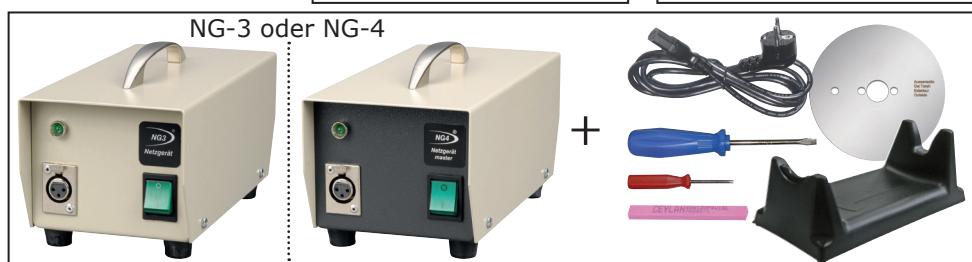
- 1 x Betriebsanleitung
- 1 x Ersatzkreismesser
- 1 x Blockierstift
- 1 x Schleifstein
- 1 x Schraubendreher
- 1 x Anschlusskabel
- 1 x Station



Devran



Heran2



2. SICHERHEITSHINWEISE / WARTUNG



1. Allgemeine Sicherheitshinweise

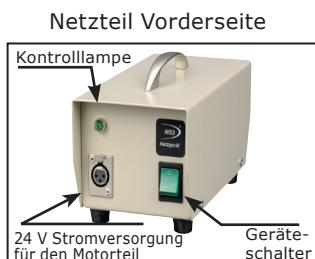
Gefahrloses Arbeiten mit dem Gerät ist nur möglich, wenn Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise vollständig lesen und die darin erhaltenen Anweisungen strikt befolgen. Die Verwendung des Gerätes liegt ausschließlich in der Be- und Verarbeitung von Lebensmittel, insbesondere von Döner und Gyros. Darüber hinausgehende Verwendung ist verboten. Lassen Sie sich vor dem ersten Gebrauch praktisch einweisen.

- Die Schneidemaschine darf nur von ausgebildetem Personal, dass die in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsnormen kennt, benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt und benutzt werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten beginnt, muss die Stromzufuhr unterbrochen werden. Es darf keine Flüssigkeit (Wasser, Fett...) in das Motorteil und in die Lager, sowie in das Netzgerät eindringen. Bei einem Verdacht auf Funktionsstörung oder Unregelmäßigkeit können Sie den Kundendienst anrufen. Versuchen Sie nicht selbst die Maschine zu reparieren, sondern wenden Sie sich an autorisiertes Personal.
- Vorsicht bei Arbeiten mit dem Kreismesser.

In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:

- Wenn Eingriffe von nicht autorisiertem Personal durchgeführt werden
- Wenn Nicht-Originalersatzteile an das Gerät montiert werden
- Wenn das Gerät mit ungeeigneten Mitteln gereinigt wird
- Wenn den Anleitungen dieses Handbuchs nicht genauestens befolgt werden
- Wenn Schäden, durch unsachgemäße Handhabung entstehen wie Flüssigkeiten in den Motor gelangen.

3. INBETRIEBNAHME NETZGERÄT



DEUTSCH

Bitte beachten Sie zu Ihrer Sicherheit:

Das Netzgerät muss sicher gegen Feuchtigkeit aufgestellt werden! Ansonsten können gesundheitliche Gefährdungen nicht ausgeschlossen werden! Elektroarbeiten dürfen nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden!

4. INBETRIEBNAHME

- Schließen Sie das Netzteil an eine 230V Steckdose.
- Stecken Sie den Kabel des Schneidegeräts in die geeignete Steckeinrichtung am Netzgerät (Siehe Abbildungen).
- Schalten Sie das Netzteil ein. Bei Betätigung des Schalterhebels am Handgriff des Motorteiles kann mit dem Arbeiten begonnen werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt und benutzt werden.



5. FUNKTIONSWEISE / ARBEITEN MIT SCHNEIDEMASCHINEN



DEUTSCH

Die handgeführte Schneidemaschine wird mit 28 Volt Kleinspannung über ein Netzgerät betrieben. Eine Schutzhülle deckt das Messer fast vollständig ab, so dass es nicht mit der Hand, oder den Fingern in Berührung kommen kann. Der nicht abgedeckte Teil, der das Fleisch schneidet, ist mit einem Schutzbügel gesichert, und dient gleichzeitig zur Einstellung der Schnittstärke. Man führt das Schneidegerät mit der Hand an den Döner, oder das Gyrosfleisch, ohne Kraftaufwendung von oben nach unten mit leicht gesenkter Griffhaltung. Sie können mit der Maschine Döner, Gyros, Puten wie auch Hähnchendöner sehr schnell und dosiert schneiden. Die Vorteile dieser Maschine werden Sie sicherlich bald selbst erleben. Die ca. 6000 U/min ermöglichen ein leichtes und genaues Schneiden des Fleisches.

6. GERÄTELEMENTE/ GERÄTEAUFBAU

Bei Devran 1. Aufbau des Gerätes. Das Gerät besteht aus zwei Hauptteilen



2. Zusammenbau des Kopfteils Devran:

- Das Messer wird in das Kopfteil eingesetzt und mittels der Messerschraube befestigt. Die glatte Seite des Messers muss nach außen zeigen.
- Der Deckel des Kopfes wird per Hand mit den dazugehörigen Rändelmuttern festgezogen.

Vorsicht Schneidegefahr, nicht in die Klinge fassen!

Bei Heran 2. Aufbau des Gerätes. Das Gerät besteht aus drei Hauptteilen



2. Zusammenbau des Kopfteils Heran2:

- Das Messer wird in das Kopfteil eingesetzt und mittels der Messerschraube befestigt. Die glatte Seite des Messers muss nach außen zeigen.
- Der Deckel des Kopfes wird per Hand mit den dazugehörigen Rändelmuttern festgezogen
- Nach Zusammenbau des Kopfs, beide Teile (Kopfteil und Motorteil) mittels Überwurfmutter miteinander verbinden. (Überwurfmutter handfest anziehen.)

DEUTSCH



ACHTUNG!

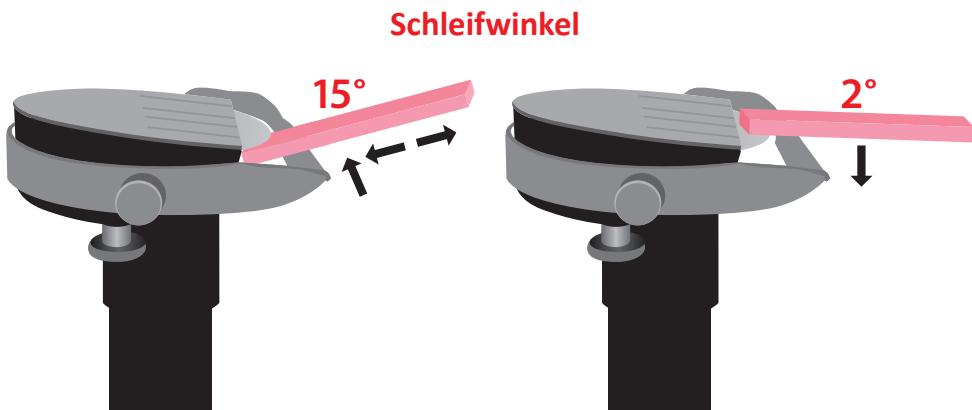
Keine direkte Verbindung des Motorteilsteckers mit der Steckdose (230V) herstellen!

- Wenn das Netzteil an die Steckdose angeschlossen ist, muss es jederzeit leicht erreichbar sein, um es im Gefahrenfall sofort aus dem Netzanschluß (230V), herausnehmen zu können.

- Das Netzgerät ist vor Hitze, Feuchtigkeit oder Nässe zu schützen, daher nicht auf den Fußboden abzustellen.

7. SCHLEIFEN DES MESSERS BEI DEVTRAN

Wenn die Schneidefähigkeit der Maschine nachlässt, muss man das Messer nachschleifen. Halten Sie vorsichtig in kürzeren Zeitabständen das Schleifstein bei laufendem Motor von hinten an das Messer. (Siehe Abbildung)



7. SCHLEIFEN DES MESSERS BEI HERAN2

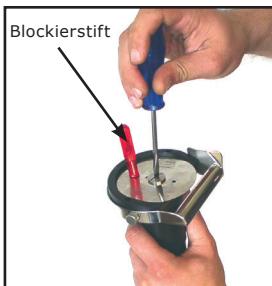
Wenn die Schneidefähigkeit der Maschine nachlässt, muss man das Messer nachschleifen. Halten Sie vorsichtig in kürzeren Zeitabständen den Schleifstein bei laufendem Motor von hinten an das Messer. (Siehe Abbildung)



VORSICHT! Beim Schleifen muss eine Schutzbrille getragen werden!

Schleifstein nicht zu lange an das Messer halten, da sonst Beschädigungen am Messer entstehen können.

8. REINIGUNG DES KOPFTEILS BEI DEVTRAN



1. Spätestens nach dem täglichen Gebrauch sollte die Maschine gereinigt werden.
 2. Bei Reinigungsarbeiten, Gerät immer ausschalten!
 3. Schneiderhandteilstecker vom Netzgerät ziehen.
 4. Öffnen Sie den Deckel, in dem Sie die Deckelschraube aufdrehen.
 5. Stecken Sie den Blockierstift in das Loch des Kreismessers.
 6. Drehen Sie die Messerschraube mit dem Schraubendreher auf.
- Nun können Sie das Messer vorsichtig entnehmen und mit der Reinigung beginnen.

Kopfteil nie auseinanderbauen!!!

Das Gerät nicht komplett in Wasser tun oder in einer Spülmaschine reinigen!



Kopfteil nie vom Handteil lösen!

Dies würde die Montage erschweren und die Garantie würde entfallen.

-Vorsicht! Keine Flüssigkeit in den Motorteil eindringen lassen!

-Bitte Schutzbügel nicht entfernen!

(Die Benutzung der Maschine ohne den Schutzbügel, wie das Nachölen des Kopfteils ist nicht erlaubt und strengstens untersagt.)

8. REINIGUNG DES KOPFTEILS BEI HERAN2

1. Spätestens nach dem täglichen Gebrauch sollte die Maschine gereinigt werden.
 2. Bei Reinigungsarbeiten, Gerät immer ausschalten!
 3. Schneiderhandteilstecker vom Netzgerät ziehen.
 4. Öffnen Sie den Deckel, in dem Sie die Deckelschraube aufdrehen.
 5. Stecken Sie den Blockierstift in das Loch des Kreismessers.
 6. Drehen Sie die Messerschraube mit dem Schraubendreher auf.
- Nun können Sie das Messer vorsichtig entnehmen und mit der Reinigung beginnen.



-Das Gerät nicht komplett im Wasser oder in einer Spülmaschine reinigen.

-Vorsicht ! Keine Flüssigkeit in den Motorteil eindringen lassen.

-Bitte vergessen Sie nicht, den Schutzbügel wieder anzubringen.

(Die Benutzung der Maschine ohne den Schutzbügel ist nicht erlaubt.)

9. EINSTELLUNG UND REINIGUNG DES

SCHNITTSTÄRKENREGLERS BEI DEVTRAN



Den Schnittstärkenregler können Sie mit der Reglerschraube einstellen. Der Schnittstärkenregler muss zwecks Reinigung vom Gerät entfernt werden.

Reinigung des Schnittstärkenreglers:

- 1- Bei Reinigungsarbeiten, Gerät immer ausschalten!
- 2- Deckel und Messer vorsichtig abnehmen.
- 3- Reglerschraube auf die höchste Position drehen.
- 4- Seitliche Befestigungsschrauben des Reglers lösen.
- 5- Schnittstärkenregler leicht nach hinten hin abnehmen.

Für die Reinigung können Sie ein Geschirrspülmittel verwenden.

Vorsicht! Nach der Reinigung dürfen keine schädlichen Spülmittelrückstände am Gerät bleiben.

9. EINSTELLUNG UND REINIGUNG DES

SCHNITTSTÄRKENREGLERS BEI HERAN2



Den Schnittstärkenregler können Sie mit der Reglerschraube einstellen. Der Schnittstärkenregler muss zwecks Reinigung vom Gerät entfernt werden.

Reinigung des Schnittstärkenreglers:

- 1- Bei Reinigungsarbeiten, Gerät immer ausschalten!
- 2- Deckel und Messer vorsichtig abnehmen.
- 3- Reglerschraube auf die höchste Position drehen.
- 4- Seitliche Befestigungsschrauben des Reglers lösen.
- 5- Schnittstärkenregler leicht nach hinten hin abnehmen.

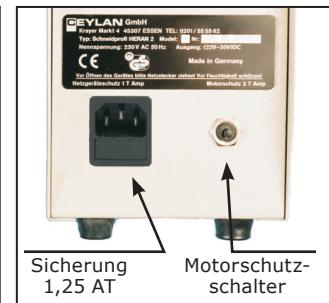
Für die Reinigung können Sie ein Geschirrspülmittel verwenden.

Vorsicht! Nach der Reinigung dürfen keine schädlichen Spülmittelrückstände am Gerät bleiben.

10. STÖRUNG UND FEHLERSUCHE

1. Keine Funktion nach dem Anschließen des Gerätes NG-3 und NG-4

- Es kann sein, dass die automatische Sicherung sich eingeschaltet hat.
- Bitte Schalten Sie Geräteschalter aus, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie erneut das Gerät einzuschalten!
- Bitte nehmen Sie zuerst die Netzgerätekabelstecker aus der Steckdose.
- Dann: Bitte kontrollieren Sie die Sicherung (siehe Abb.) unterhalb des Geräteschalters.
Falls die Sicherung defekt ist, tauschen Sie es gegen eine neue 1,25 AT Sicherung aus.



2. Sicherungswechsel

NG 3 und NG 4 Netzteil



11. GEWÄHRLEISTUNG

Sollten Sie einen Grund zur Reklamation haben, dann wenden Sie sich bitte an die Servicestelle. Am besten telefonisch - die genauen Daten finden Sie auf der Rückseite. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, kontrollieren Sie, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder um eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Gerätes nichts zu tun hat. Prüfen Sie bitte,

- ob die Steckdose Strom hat;
- ob der Stecker in Ordnung ist und fest in der Steckdose sitzt;
- ob die Sicherungen in Ordnung sind;
- lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung gründlich durch.

Bei der Zusendung von Reparaturen bitten wir Sie uns eine genaue Fehlerbeschreibung und Ihre Anschrift mit Postleitzahl und der Telefonnummer mitzuteilen.

Beachten Sie bitte die folgenden Gewährleistungsbestimmungen!

Die Gewährleistungszeit für dieses Gerät beträgt **1 Jahr**. Die Gewährleistungszeit beginnt am Tag des Kaufes. Reklamationen infolge von Transportschäden müssen noch am gleichen Tag erfolgen, ansonsten können keine Gewährleistungsansprüche geltend

gemacht werden. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Mängel, die auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kostenlos beseitigt. Reinigungsarbeiten, Portokosten und Austausch von Verschleißteilen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäßer Behandlung, falsches Aufstellen, Nachölen, unsachgemäßen Anschluss, Gewalt, höhere Gewalt entstanden sind, fallen ebenso nicht unter die Gewährleistungsanspruch. Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbeleges nachzuweisen.

Auch nach der Gewährleistungszeit sind wir immer für Sie ein verlässlicher Partner.

12. CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Hiermit erklärt die Firma CEYLAN GmbH, dass es sich bei dem Döner- und Gyros Schneidemaschine des Typs „Devran, Saran, Heran und Seymen“ um eine Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie handelt und dass sie folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht: Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Folgende europäisch harmonisierte Normen wurden angewandt*:

- | | |
|----------------------------|---|
| EN ISO 12100:2010 | Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- Risikobeurteilung und Risikominderung |
| EN ISO 60335-1:2012 | Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke |
| DIN EN 61558-2-6 | Besondere Anforderungen an Sicherheitstransformatoren für allgemeine Anwendungen |
| DIN EN 60204-1 | Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstungen von Maschinen |

Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Gesamtanlage oder an Teilen der Anlage wesentliche Veränderungen ohne schriftliche Erlaubnis des Herstellers durchgeführt werden.

* Bezuglich der von Unterlieferanten angewandten Normen siehe deren gesonderte EG-Konformitäts- oder Einbauerklärungen

Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Essen, den 19.08.2019

Geschäftsführer: Saban Göcmen



CEYLAN GmbH
Hängebank 10
45307 Essen / Germany

13. TECHNISCHE DATEN

				
	Ø 80 mm	Ø 80 mm		
	230 V / 50 Hz			
	1/min 5000-6000 rpm			
	Döner, Kebap, Gyros, Chicken, Shoarma			
	~1000 g	~ 1100 g		
	~ 5 - 7 kg			
NG3		90 kg	100 kg	Output: 28 V
NG4		200 kg	200 kg	Output: 22-30 V

Schneidegerät: Lärmemission: kleiner als 70 dB (A) **Vibration/Beschleunigung:** kleiner als 2,5 m/s²

Technische Änderungen und Druckfehler sind vorbehalten !

Wichtige Empfehlung!

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Devran oder Heran-Schneidemaschine 1 mal im Jahr zu einer vorsorglichen Wartung zu schicken.

TAKDİM

Sayın müşterimiz;

Devran veya Heran2 ile birlikte NG3 veya NG4 Döner/Giros kesme cihazımızı satın alarak bizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Cihazlarımız en üstün kaliteye sahip olabilmesi için yapımında özenle seçilmiş malzemeler kullanılmıştır. Yapmış olduğunuz alış verişten dolayı sizi tebrik eder, ürünlerimizle iyi çalışmalar ve bol kazançlar dileriz.

İÇİNDEKİLER

1. Hazır teslim paketi	3	7. Bıçağın bileylenmesi.....	6
2. Emniyetiniz için	4	8. Kafa kısmının temizlenmesi.....	7
3. Kurma ve çalışma	4	9. Ayar dilinin ayarlanması.....	7
4. Döner bıçakları ile çalışmak	5	10. Arızalanma ve hatanın aranması.....	8
5. Güç kaynağı cihazı.....	5	11. Garanti.....	9
6. Cihazın kurulması.....	6	12. CE- Standardizasyon beyanı.....	2
		13. Teknik veriler	10

1. HAZIR TESLİM PAKETİ

Profesyonel kesme cihazını kullanıma hazır bir şekilde teslim alıyorsunuz.

Elektrik bağlantısı 230 V ve 50 Hz'dır.

Hazır Teslim Paketi: (resime bakınız)

Hazır teslim paketimize Kesim Ustaları Devran veya Heran2 ve NG-3 veya NG-4'ün yanı sıra aşağıda belirtilen yedek parçalarda dahildir:

- 1 adet Kullanım kılavuzu
- 1 adet yedek Bıçak
- 1 adet sabitleme çubuğu
- 1 adet Biley taşı
- 1 adet Tornavida
- 1 adet elektrik kablosu
- 1 adet Stand



Devran



Heran2

NG-3 veya NG-4



+



2. EMNİYETİNİZ İÇİN



Genel emniyet talimatı:

Cihazımız ile emniyetli bir şekilde çalışabilmeniz ancak kullanma kılavuzunu tamamen okuyup içinde yer alan talimatları takip etmenizle mümkün olur. Cihazımız yalnız Döner ve Giros kesimi için kullanılır. Bunun dışına düşen her türlü kullanım yasaktır. Kullanımdan önce pratik bilgiler edinmek için Servise başvurmanızı tavsiye ederiz.

- Kesme cihazı, ancak eğitim almış ve bu kitapçıkta belirtilmiş güvenlik standartlarını tanıyan personel tarafından kullanılabilir.
- Cihazın dışında veya serbest alanda kurulmasına ve kullanılmasına müsade edilmemiştir.
- Cihazı temizlerken veya tamir ederken elektrik kablosunu fişten çıkarınız!
- Temizlerken, motor ve yataklara, ayrıca güç kaynağına su girmesini önleyiniz.
- Herhangi bir işlem hatası veya devamsızlığında, bu kitapçığın arkasındaki servise baş vurunuz. Kendiniz tamir etmeye çalışmayın ve uzman kişilere danışın.
- Cihazla çalışırken bıçağa dokunmayın.

Üretici aşağıdaki durumlarda sorumluluk kabul etmez:

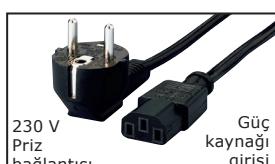
- Uzman kişiler tarafından yapılmayan müdahaleler
- Orijinal olmayan parçaların kullanılmasında
- Cihaz uygun olmayan ilaçlarla temizlenmişse
- Bu kitaptaki direktiflere uyulmamışsa
- Uygun olmayan (kullanım için uygun olmayan) işlem yapıldığında
- Motora su, yağı veya sıvı madde kaçırıldığında.

3. GÜÇ KAYNAĞI

Güç kaynağının
önden görünümü



Güç kaynağının
arkadan görünümü



Kendi emniyetiniz için elektrikli cihazların su ile temasından kaçınınız, aksi takdirde sağlığınıza açısından tehlike arz edebilir!

Elektrikli parçalara ancak bir elektrik uzmanı müdahale edebilir!

TÜRKÇE

4. KURMA VE ÇALIŞTIRMA

- Güç kaynağının fişini 230 V prize takınız.
- Kesme cihazının kablosunu güç kaynağındaki uygun kısma sokunuz. (Resimlere bakınız)
- Güç kaynağını çalıştırınız. Motor kısmında (aynı zamanda tutma yeri olan) bulunan akım anahtarı'na (Anahtar mandalı) basarak kesmeye başlayabilirsiniz.
- Aletin serbest alandaki kullanımına müsade edilmemiştir.

Güç kaynağının
Arkadan görüntüsü



1

230 V elektrik prizi



2

Güç kaynağının
önden görüntüsü



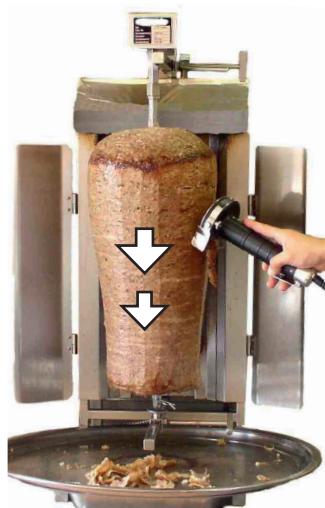
3

Döner Bıçağı



4

5. DÖNER BİÇAKLARI ile ÇALIŞMAK



TÜRKÇE

Elle kullanılan kesme aleti güç kaynağı üzerinden 28 voltluç düşük bir volajla çalışıyor.

Elin ve parmakların bıçakla temas etmemesi için, bıçağı nerdeyse tamamen koruyan bir kapak mevcut. Bıçağın eti kesen, korunmayan kısmı bir ayar dili ile korunmaka ve bu ayar dili aynı zamanda etin kesim gücünü arzuya göre ayarlar.

Kesme cihazını elle, Döner veya Giros üzerine kuvvet kullanmadan yukarıdan aşağıya doğru hafif eğimli bir pozisyonda ilerletiniz. (Resim de görüldüğü gibi)

Devran, Saran veya Seymen ile Döner, Giros, Hindi etini kesebildiğiniz gibi tavuk etinide çabuk ve istenilen ayarda kesebilirsiniz. Bıçaklarınızın faydalarnı yakında sizinde hissedecenizden eminiz. Bıçaklarımız 6000 devirle etin rahat ve sıhhatli kesilmesini sağlıyor.

6. DEVTRAN DÖNER KESME BİÇAĞININ KURULMASI

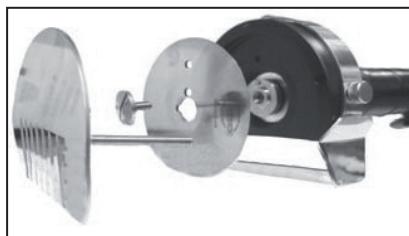
1 Devran döner kesme bıçağının ana parçaları:



A) Başlık ve Motor kısmı



B) Güç kaynağı
NG3 veya NG4



2 Devran döner kesme bıçağının kafa kısmının montajı:

- Bıçak kafa kısmının içine yerleştirilip bıçak vidası ile sıkıştırılır. Bıçağın düz yüzeyi dışarı bakmalıdır.
- Kafa kısmının kapağı beraberindeki kapak vidaları ile elle vidalanır.

Bıçağın kullanımı esnasında elinize dikkat ediniz!

6. HERAN2 DÖNER KESME BİÇAĞININ KURULMASI

1 Heran2 döner kesme bıçağının ana parçaları:



A) Başlık ve Motor kısmı



B) Güç kaynağı
NG3 veya NG4



2 Heran2 döner kesme bıçağının kafa kısmının montajı:

- Bıçak kafa kısmının içine yerleştirilip bıçak vidası ile sıkıştırılır. Bıçağın düz yüzeyi dışarı bakmalıdır.
- Kafa kısmının kapağı beraberindeki kapak vidaları ile elle vidalanır.
- Kafa kısmının montajından sonra iki parçayı da (Motor ve Kafa kısmı) birleştirme somonu ile monte ediniz.

Ayar dili ve çalışma mandalı aynı hızada olmalıdır!



DİKKAT!

Kesme cihazının Motor fişi ile 230 V priz arasında doğrudan bir bağlantı kurulmamalıdır!

- Güç kaynağı prize takıldıktan sonra, tehlike anında hemen şebekeden çıkarılabilme için, kolayca ulaşabileceğiniz bir yerde bulunmalıdır.

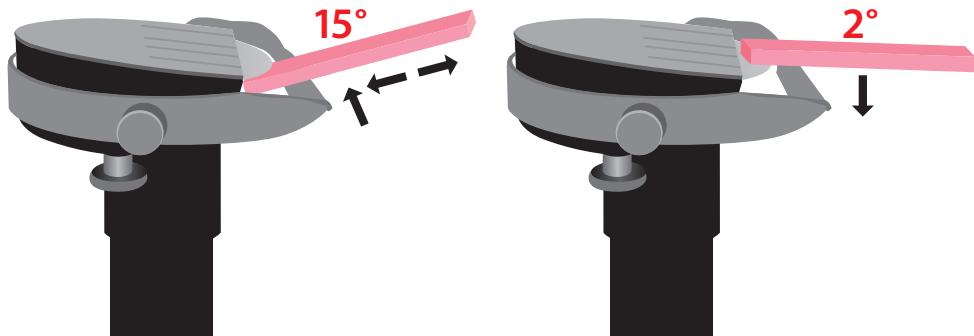
Güç kaynağı ıslaklık ve rutubetten korunmalıdır, bu yüzden yere koymayınız.

7. DEVREN BİÇAĞININ BİLEYLENMESİ

Cihazın kesme gücü azaldığında bıçağın bileylenmesi gerekiyor. Sağlıklı ve hızlı bir kesim için günde bir kez bileyleyiniz.

Biley taşını kısa aralıklarla, cihaz çalışır bir durumda alt taraftan bıçağa tutunuz. (Resimlere bakınız.)

Bileğleme açısı



7. HERAN2 BİÇAĞININ BİLEYLENMESİ

Cihazın kesme gücü azaldığında bıçağın bileylenmesi gerekiyor. Sağlıklı ve hızlı bir kesim için günde bir kez bileyleyiniz.

Biley taşını kısa aralıklarla, cihaz çalışır bir durumda alt taraftan bıçağa tutunuz. (Resime bakınız.)



DİKKAT! Bileme yaparken gözlük kullanınız!

Biley taşını uzun süre bıçakla temas ettirmeyiniz, aksi takdirde bıçakta bozulmalar meydana gelebilir.

8. DEVRAN'IN KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ



1. Günlük kullanımından sonra alet, baş kısmının kapağı sökülerken mutlaka temizlenmelidir!
2. Temizlige başlamadan önce güç kaynağını kapatınız!
3. Motor fişini elektrik kutusundan çıkartınız!
4. Bıçak kapağını, kapak vidalarını çözerek açınız.
5. Bıçağı sabitleme için sabitleme çubuğu bıçağın içindeki deliğe yerleştiriniz.
6. Bıçak vidalarını tornavida ile açıldan sonra bıçağı dikkatlice çıkararak temizlige başlayabilirsiniz.

Kafa kısmını ana gövdeden kesinlikle sökmeyiniz!!!

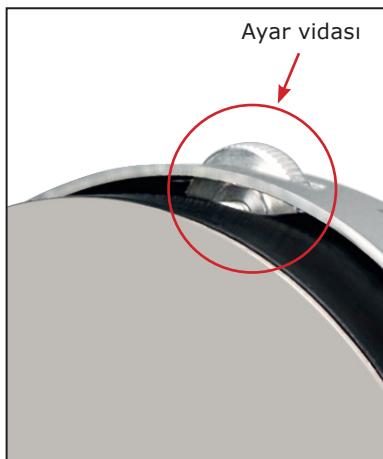
8. HERAN2'NİN KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ

1. Günlük kullanımından sonra baş kısmı söküp temizlenmelidir!
2. Temizlige başlamadan önce cihazı kapatınız!
3. Başlık kısmını motor kısmından ayıriz!
4. Kapağı çıkarıp bıçağı başlık kısmından söküneniz!
5. Bıçağı sabitleştirmek için tıpayı başlık kısmının arkasına sokunuz.
6. Beraberinde verilen tornavidayla bıçaktaki vidayı söküneniz.



- Temizlik için sadece ılık su, piyasadaki herhangi bir temizlik malzemesi ve fırça kullanınız. (**Lütfen motor ve yatakların içine su girişini önleyiniz!**)
- Cihazı suya yada Bulaşık makinasına koymayınız.
- Lütfen ayar dilini yerine takmayı unutmayınız. (Ayar dili olmadan cihazı kullanmayınız!) Aletin herhangi kısmına yağ basmak yasaktır!

9. DEVRAN AYAR DİLİNİN TEMİZLENMESİ VE AYARLANMASI



Ayar dilini ayar vidası ile ayarlayabilirsiniz.

Ayar dilini temizlemek için önce sökmeniz gereklidir.

Ayar dilinin temizlenmesi:

1. Önce makinayı kapatın.
2. Kapağı ve bıçağı dikkatlice söküneniz
3. Ayar vidasını en üst pozisyonaya getiriniz
4. Ayar dilinin yan vidalarını çözünüz
5. Ayar dilini arkaya doğru çekip çıkartın.

Temizlik için bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz.

Dikkat!

Temizlikten sonra dönerkeserin zararlı deterjan artıklarından iyice arındırılmış olmasına dikkat ediniz!

9. HERAN2 AYAR DİLİNİN TEMİZLENMESİ VE AYARLANMASI

Ayar dilini ayar vidası ile ayarlayabilirsiniz.

Ayar dilini temizlemek için önce sökmeniz gereklidir.



Ayar dilinin temizlenmesi:

1. Önce makinayı kapatın.
2. Kapağı ve bıçağı dikkatlice söküneniz
3. Ayar vidasını en üst pozisyonaya getiriniz
4. Ayar dilinin yan vidalarını çözünüz
5. Ayar dilini arkaya doğru çekip çıkartın.

Temizlik için bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz.

Dikkat!

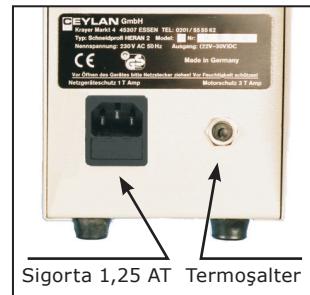
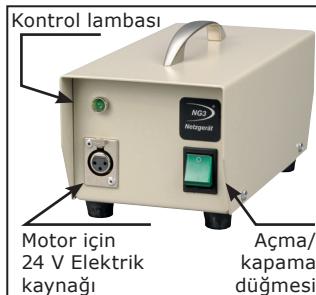
Temizlikten sonra dönerkeserin zararlı deterjan artıklarından iyice arındırılmış olmasına dikkat ediniz!

10. ARIZALANMA ve HATANIN ARANMASI

Herhangi bir arızanın ortaya çıkmasında şu hususlara dikkat ediniz:

1. NG-3 ve NG-4'lerde açma/kapama düğmesinin çalışmaması:

- Kontrol lambasını kontrol ediniz. (Resimde görüldüğü gibi). Lamba kırmızı yanıyor ise, arıza var demektir. Rulmanların bozulduğunu veya bıçağın körleştigiğini gösterir.
- Eğer kontrol lambası yanmıyorsa, lütfen Termoşaltere basınız.
- Eğer açma-kapama düğmesi yanmıyorsa, lütfen 1.25 AT sigortasını değiştiriniz.



2. Sigorta değiştirme

NG 3 ve NG 4'de



3. Başlık kısmından seslerin duyulması !

- Lütfen bıçağın doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Bıçağın yazılı ve düz yüzeyi dışa doğru baksmalıdır.
- Kapak vidalarını iyice sıkıştırın.
- Eğer sesler duyulmaya devam ediliyorsa yetkili satıcıya ve üretici firmaya müracaat ediniz.

11. GARANTİ (Gewährleistung)

Şikayetçi olduğunuz herhangi bir durumda telefonla servise başvurunuz. Servis adresi ve numarasını bu kitapçığın arka sayfasında bulabilirsiniz. Müşteri servisini aramadan önce, hatanın cihazdan mı yoksa cihazın dışında başka bir nedenden mi meydana geldiğini kontrol ediniz. Lütfen aşağıdaki hususlara dikkat ediniz:

- Prize cereyanın gelip gelmediğini
- Fişin sağlam olup olmadığını ve prize oturup oturmadığını
- Sigortaların çalışıp çalışmadığını
- Ayrıca kullanma kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz.

Tamir olacak makinayı servisimize gönderirken yazılı ve detaylı bir arıza tarifi ile gönderin. Bu hem size hem de bize zaman kazandırır. Lütfen postayla göndermelerde de arızanın nedenini, adresinizi, posta kodunu ve telefon numaranızı detaylı bir şekilde belirtiniz.

Aşağıdaki garanti (Gewährleistung) şartlarını lütfen dikkate alınız !

Cihazın garanti (Gewährleistung) süresi 1 senedir. Garanti süresi cihazın satın alınıldığı gün başlamaktadır. Nakliye esnasında meydana gelen arızalar, aynı gün içinde bildirilmelidir, aksi takdirde garanti hakkı talebinde bulunulamaz. Garanti süresi içerisinde, malzeme veya imalat hatası ile ilgili sorunlar ücretsiz olarak yapılmalıdır. Temizlik işleri, posta ücretleri ve aşınmış parçalar garanti kapsamı dışındadır. Garanti hakkı, alıcıının veya üçüncü bir şahsin cihaza müdahalesinde, ortadan kalkar. Aynı şekilde maksat dışı kullanım, yanlış montaj, yağlama, uygun olmayan bağlantı ve şiddet sonucu meydana gelen arızalarda garanti kapsamı dışındadır. Şikayetleri göz önünde bulundurarak, arızalı parçalardaki gereken düzeltmeleri, tamir işlerini ve parça değişikliklerini yapmaktadır. Değiştirilen cihazlar bizde kalır. Müşteri servisimizden gereksiz veya asılsız isteklerde bulunulması durumda, bunu mesai saatı içerisinde bir hizmet ve yolculuk ücreti talebinde bulunuruz. Garanti talebi, alıcı tarafından fatura ile belgelenmelidir.

Garanti süresi bitiminden sonra her zaman hizmetinizdeyiz.

12. CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A

Hiermit erklärt die Firma CEYLAN GmbH, dass es sich bei dem Döner- und Gyros Schneidemaschine des Typs „Devran, Saran, Heran und Seymen“ um eine Maschine im Sinne der Maschinenrichtlinie handelt und dass sie folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht: Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Folgende europäisch harmonisierte Normen wurden angewandt*:

- | | |
|----------------------------|--|
| EN ISO 12100:2010 | Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung |
| EN ISO 60335-1:2012 | Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke |
| DIN EN 61558-2-6 | Besondere Anforderungen an Sicherheitstransformatoren für allgemeine Anwendungen |
| DIN EN 60204-1 | Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen |

Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Gesamtanlage oder an Teilen der Anlage wesentliche Veränderungen ohne schriftliche Erlaubnis des Herstellers durchgeführt werden.

* Bezüglich der von Unterlieferanten angewandten Normen siehe deren gesonderte EG-Konformitäts- oder Einbauerklärungen

Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Essen, den 19.08.2019

Geschäftsführer: Saban Göcmen

CEYLAN GmbH
Hängebank 10
45307 Essen / Germany



13. TEKNİK VERİLER

				
	Ø 80 mm	Ø 80 mm		
	230 V / 50 Hz			
	1/min 5000-6000 rpm			
	Döner, Kebap, Gyros, Chicken, Shoarma			
	~1000 g	~1100 g		
	~ 5 - 7 kg			
NG3		90 kg	100 kg	Output: 28 V
NG4		200 kg	200 kg	Output: 22-30 V

Kesim aleti: Ses emisyonu: 70 dB (A)'den az **Titreşim/Hızlanma:** 2,5 m/s²'den az

Teknik değişiklikler ve baskı hataları sorumluluğumuz dışındadır !

Önemli bir Tavsiye!

Devran, Saran veya Seymen Döner keser bıçağınızı yılda bir kez genel muayene amaçlı servise göndermeniz, elektrikli döner bıçağınızın ömrünü uzatacaktır !

KREISMESSER



*Devran
Heran*



Art-Nr.:

0080-1080 S

0080-1081 S

Schleifstein

Art-Nr.: 0012-0001



ggm gastro
INTERNATIONAL

Art.Nr.: 14434-034
Anleitung_Dev_Her_GGM_052020