



DEVTRAN | HERAN2 NG-3 | NG-4 MASTER

CEYLAN®

Bedienungsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung
vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch!



Kullanım Kılavuzu

Ürünü kullanmaya başlamadan önce,
kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz!



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 diesem 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. Technische Daten	11
		13. CE-Konformitätserklärung.....	10

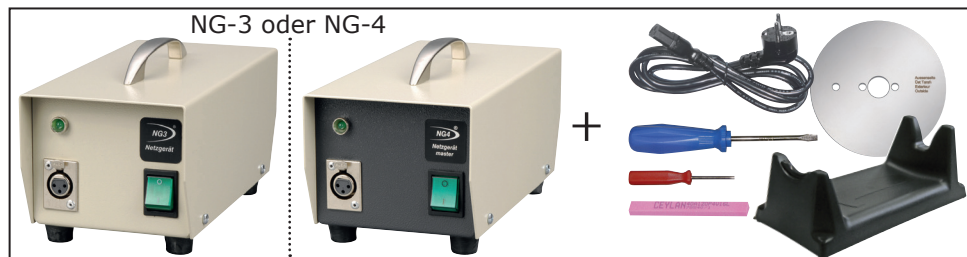
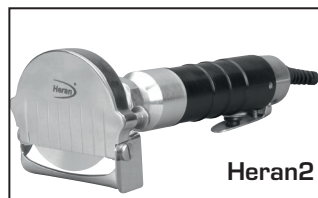
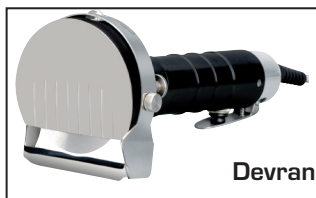
1. LIEFERUMFANG / TEILBEZEICHNUNG

Sie erhalten die Schneidemaschine steckdosenfertig. Der Netzanschluss ist 230V (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



2. SICHERHEITSHINWEISE / WARTUNG



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.

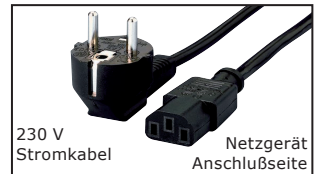
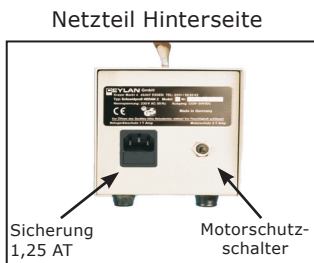
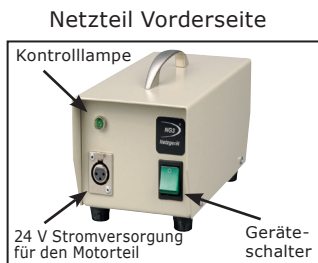
Die Verwendung des Gerätes liegt ausschließlich in der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, insbesondere von Döner und Gyros. Darüber hinausgehende Verwendung ist verboten. Lassen Sie sich vor dem ersten Gebrauch praktisch einweisen.

- 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:

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

3. INBETRIEBNAHME NETZGERÄT



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!

DEUTSCH

4. INBETRIEBNAHME

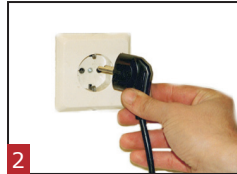
- Schließen Sie das Netzteil an eine 230V Steckdose.
- Stecken Sie den Kabel des Schneidegeräts in die geeignete Steckeinrichtung am Netzgerät (Siehe Abbildungen).
- Schalten Sie das Netzteil ein. Bei Betätigung des Schalterhebels am Handgriff des Motorteiles kann mit dem Arbeiten begonnen werden.
-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

Netzteil hinten



1

230 V Steckdose



2

Netzteil vorne



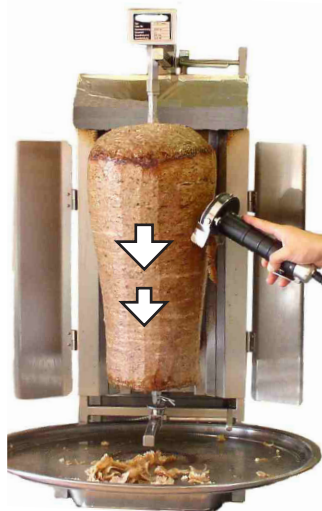
3

Schneideteil



4

5. FUNKTIONSWEISE / ARBEITEN MIT SCHNEIDEMASCHINEN

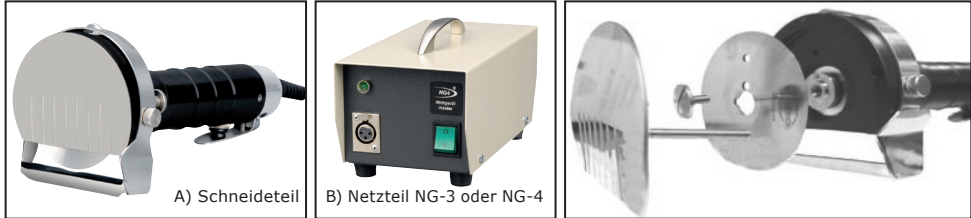


Die handgeführte Schneidemaschine wird mit 28 Volt Kleinspannung über ein Netzgerät betrieben. Eine Schutzhaube deckt das Messer fast vollständig ab, so dass es nicht mit der Hand, oder den Fingern in Berührung kommen kann. Der nicht abgedeckte Teil, der das Fleisch schneidet, ist mit einem Schutzbügel 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 Heran2 1. 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 Kopfteils, beide Teile (Kopfteil und Motorteil) mittels Überwurfmutter miteinander verbinden. Überwurfmutter handfest anziehen.



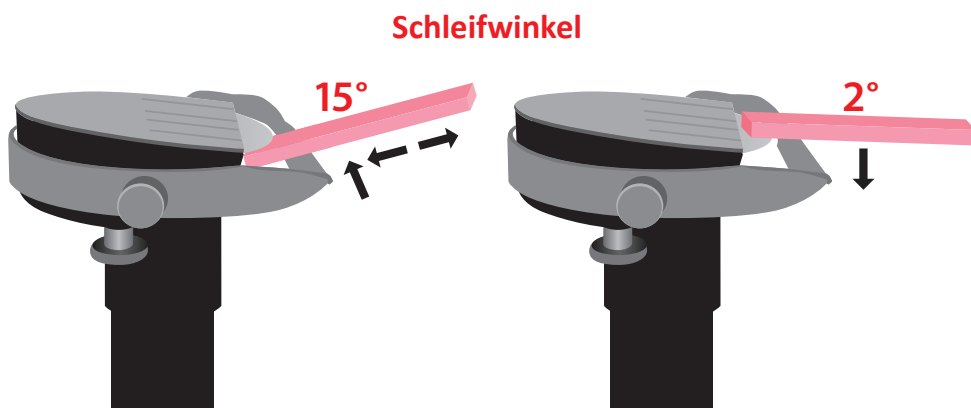
ACHTUNG! Keine direkte Verbindung des Motorteilsteckers mit der Steckdose (230V) herstellen!

- 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.

DEUTSCH

7. SCHLEIFEN DES MESSERS BEI DEVRAN

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

Blockierstift

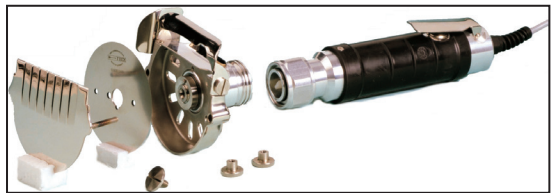


1. Spätestens nach dem täglichen Gebrauch sollte die Maschine gereinigt werden.
 2. Bei Reinigungsarbeiten das Gerät immer ausschalten!
 3. Schneiderhandteilstecker vom Netzgerät ziehen.
 4. Öffnen Sie den Deckel, in dem Sie die Deckelschraube aufdrehen.
 5. Stecken Sie den Blockierstift in das Loch 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 vom Handteil lösen!

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.

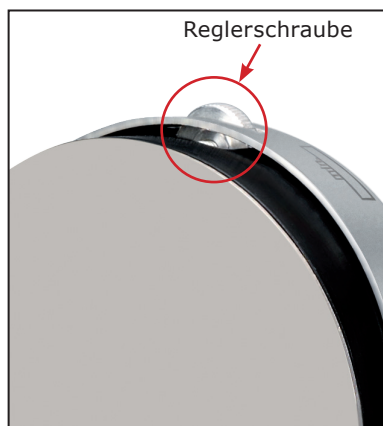


Das Gerät (DEVTRAN / HERAN2) nicht komplett in Wasser tun, nicht eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen! Kopfteil nie vom Handteil lösen!

- Dadurch dringt Wasser in den Motorteil ein und jegliche Garantie und Gewährleistung entfällt. Befolgen Sie ausschließlich den Reinigungsschritten in der Gebrauchsanweisung.
- Schutzbügel nicht entfernen. Die Benutzung der Maschine ohne den Schutzbügel ist strengstens untersagt.
- Das Nachölen des Kopfteils ist nicht erlaubt. Jegliche Garantie und Gewährleistung entfällt durch ein untersagtes Nachölen



9. EINSTELLUNG UND REINIGUNG DES SCHNITTSTÄRKENREGLERS BEI DEVRAN



Reglerschraube

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



2 x Regler-schraube

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.

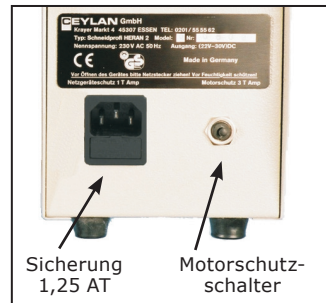
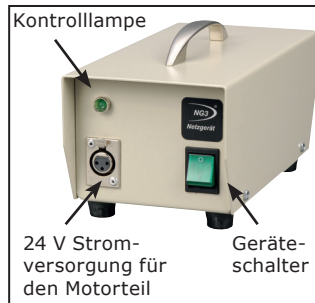
Für die Reinigung können Sie ein Geschirrspülmittel verwenden.

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



3. Geräusche an dem Kopfteil

- Prüfen Sie bitte ob das Messer richtig eingelegt ist (glatte Seite des Messers muss von oben sichtbar sein).
- Die Deckelschrauben fest anziehen, nicht locker befestigen.
- Wenn weiterhin Geräusche hörbar sein sollten, kontaktieren Sie bitte mit Ihrem Händler.

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. TECHNISCHE DATEN

					
	Ø 80 mm	Ø 80 mm			
	230 V/ 50 Hz				
	1/min 5000-6000 rpm		Auf Wunsch 110 Volt/ 60 Hz Lieferbar		
	Döner, Kebap, Gyros, Chicken, Shoarma				
	~1000 g	~ 1100 g			
	~ 5 - 7 kg				
NG3		90 kg	100 kg	230V/50 Hz Output: 28 V-100 W	Typ A (IP32)
NG4		130 kg	200 kg	230V/50 Hz Output: 28 V-115 W	Typ B (IP32)

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, Ihre CEYLAN Schneidemaschine einmal im Jahr zur einer vorsorglichen Wartung zu schicken.

13. 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 Gestaltungsgrundsätze – 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

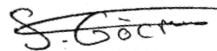
Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Gesamtanlage oder an Teilen der Anlage wesentliche Veränderungen ohne schriftliche Erlaubnis des Herstellers durchgeführt werden.

* 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
Adlerstr. 6
45307 Essen/Germany

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	12	7. Bıçağın bileylenmesi.....	16
2. Emniyetiniz için	13	8. Kafa kısmının temizlenmesi.....	17
3. Güç kaynağı cihazı.....	5	9. Ayar dilinin ayarlanması.....	18
4. Kurma ve çalıştırma	14	10. Arızalanma ve hatanın aranması.....	19
5. Döner bıçakları ile çalışmak	14	11. Garanti.....	19
6. Kesme bıçağının kurulması.....	15	12. Teknik veriler.....	21
		13. CE- Standardizasyon beyanı.....	20

1. HAZIR TESLİM PAKETİ

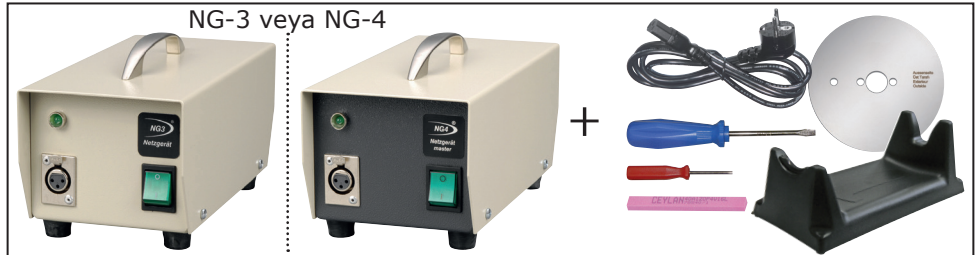
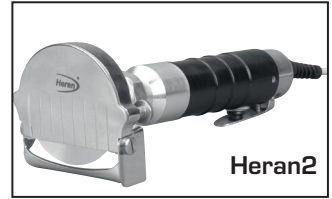
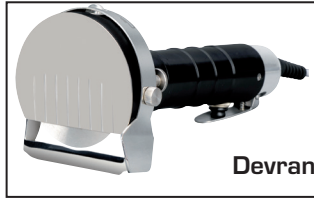
Profesyonel kesme cihazını kullanıma hazır bir şekilde teslim alıyorsunuz.

Elektrik bağlantısı 230 V ve 50 Hz'dir.

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



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 tarafınca kullanılabilir.
- Cihazın dışarıda veya serbest alanda kurulmasına ve kullanılmasına müsaade edilmemiştir.
- Cihazı temizlerken veya tamir ederken elektrik kablosunu fişten çıkarınız!
- Temizlerken, motor ve yataklara, ayrıca güç kaynağına su girmesini önleyiniz.
- Her hangi bir işlem hatası veya devamsızlığında, bu kitapçığın arkasındaki servise başvurunuz. Kendiniz tamir etmeye çalışmayın ve uzman kişilere danışın.
- Cihazla çalışırken bıçağa dokunmayın.

Üretici aşağıdaki durumlarda sorumluluk kabul etmez:

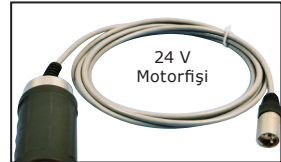
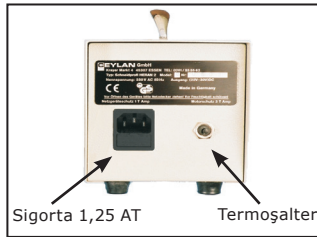
- Uzman kişiler tarafından yapılmayan müdahaleler
- Orijinal olmayan parçaların kullanılmasında
- Cihaz uygun olmayan ilaçlarla temizlenmişse
- Bu kitaptaki direktiflere uyulmamışsa
- Uygunsuz (kullanım için uygun olmayan) işlem yapıldığında
- Motora su, yağ veya sıvı madde kaçırıldığında.

3. GÜÇ KAYNAĞI

Güç kaynağının
önden görünümü



Güç kaynağının
arkadan görünümü



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

Elektrikli parçalara ancak bir elektrik uzmanı müdahale edebilir!

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 müsaade edilmemiştir.

Güç kaynağının
Arkadan görüntüsü



1

230 V elektrik prizi



2

Güç kaynağının
önden görüntüsü



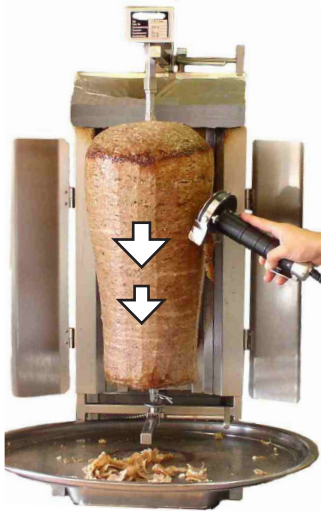
3

Döner Bıçağı



4

5. DÖNER BIÇAKLARI ile ÇALIŞMAK



Elle kullanılan kesme aleti güç kaynağı üzerinden 28 voltluk düşük bir voltajla çalışıyor.

Elin ve parmakların bıçakla temas etmemesi için, bıçağı nerdeyse tamamen koruyan bir kapak mevcut. Bıçağın eti kesen, korunmayan kısmı bir ayar dili ile korunmakta 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. Bıçaklarımızın faydalarını yakında sizinde hissedeceğinizden eminiz. Bıçaklarımız 6000 devirle etin rahat ve sıhhatli kesilmesini sağlıyor.

6. DEVİRAN DÖNER KESME BİÇAĞININ KURULMASI

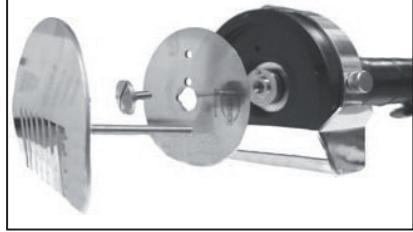
1 Deviran döner kesme bıçağının ana parçaları:



A) Başlık ve Motor kısmı



B) Güç kaynağı
NG3 veya NG4



2 Deviran 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 **DİKKAT ediniz!**

6. HERAN2 DÖNER KESME BİÇAĞININ KURULMASI

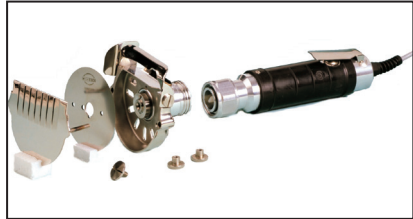
1 Heran2 döner kesme bıçağının ana parçaları:



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 somunu ile monte ediniz.

Ayar dili ve çalıştırma mandalı aynı hizada olmalıdır!



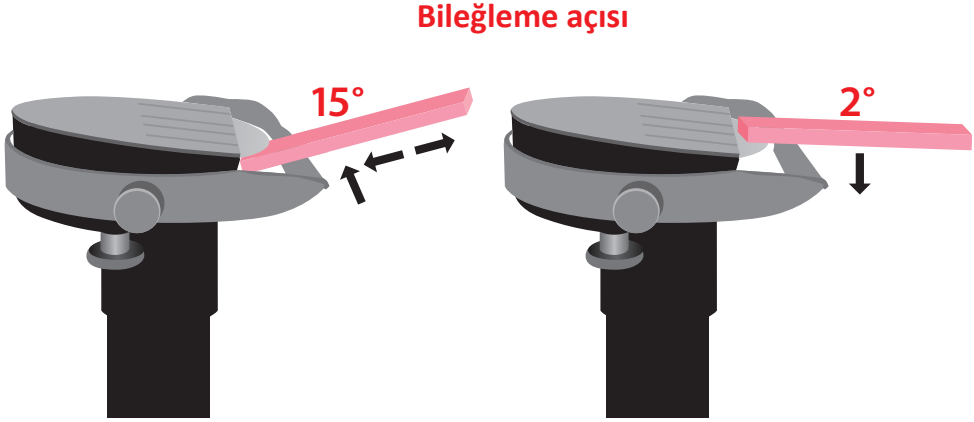
DİKKAT! Kesme cihazının Motor fişi ile 230 V priz arasında doğrudan bir bağlantı kurulmamalıdır!

- Güç kaynağı prize takıldıktan sonra, tehlike anında hemen şebekeden çıkarabilmek için, kolayca ulaşabileceğiniz bir yerde bulunmalıdır.
- Güç kaynağı ıslaklık ve rutubetten korunmalıdır, bu yüzden yere koymayınız.

7. DEVRAN BIÇAĞININ BİLEYLENMESİ

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

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



7. HERAN2 BIÇAĞININ BİLEYLENMESİ

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

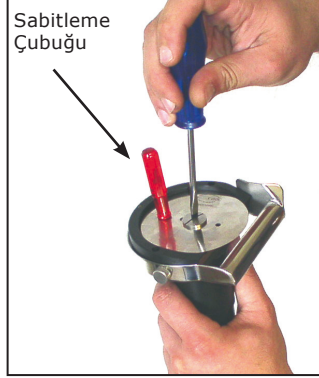
Biley taşı kısa aralıklarla, cihaz çalışır bir durumda alt taraftan bıçağa tutunuz. (Resime bakınız.)



DİKKAT! Bileme yaparken gözlük kullanınız!

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

8. DEVİRAN'IN KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ

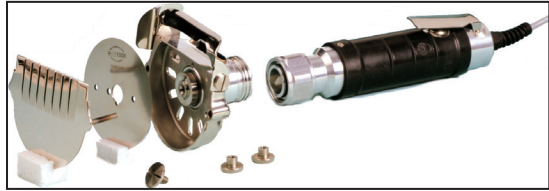


1. Günlük kullanımdan sonra alet, baş kısmının kapağı sökülerek mutlaka temizlenmelidir!
2. Temizliğe başlamadan önce güç kaynağını kapatınız!
3. Motor fişini elektrik kutusundan çıkartınız!
4. Bıçak kapağını, kapak vidalarını çözerek açınız.
5. Bıçağı sabitleme için sabitleme çubuğunu bıçağın içindeki deliğe yerleştiriniz.
6. Bıçak vidalarını tornavida ile açtıktan sonra bıçağı dikkatlice çıkararak temizliğe başlayabilirsiniz.

Kafa kısmını ana gövdeden kesinlikle sökmeyiniz!!!

8. HERAN2'NİN KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ

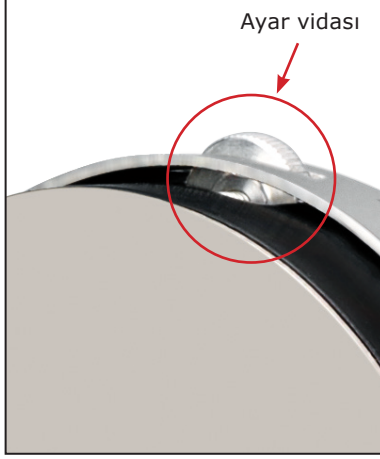
1. Günlük kullanımdan sonra baş kısmı söküp temizlenmelidir!
2. Temizliğe başlamadan önce cihazı kapatınız!
3. Başlık kısmını motor kısmından ayırınız!
4. Kapağı çıkarıp bıçağı başlık kısmından sökünüz!
5. Bıçağı sabitleştirmek için tıpayı başlık kısmının arkasına sokunuz.
6. Beraberinde verilen tornavidayla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



(Lütfen motor ve yatakların içine su girişini önleyiniz!)

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

9. DEVRAN AYAR DİLİNİN TEMİZLENMESİ VE AYARLANMASI



Ayar dilini ayar vidası ile ayarlayabilirsiniz.

Ayar dilini temizlemek için önce sökmeniz gerekir.

Ayar dilinin temizlenmesi:

1. Önce makineyi kapatınız.
2. Kapağı ve bıçağı dikkatlice sökünüz
3. Ayar vidasını en üst pozisyona getiriniz
4. Ayar dilinin yan vidalarını çözünüz
5. Ayar dilini arkaya doğru çekip çıkartınız

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 gerekir.

Ayar dilinin temizlenmesi:

1. Önce makineyi kapatınız.
2. Kapağı ve bıçağı dikkatlice sökünüz
3. Ayar vidasını en üst pozisyona getiriniz
4. Ayar dilinin yan vidalarını çözünüz
5. Ayar dilini arkaya doğru çekip çıkartınız

Temizlik için bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz.

Dikkat!

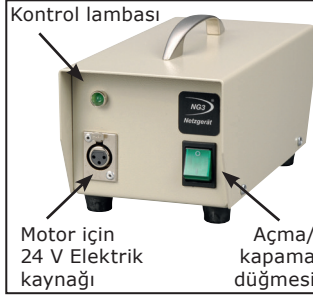
Temizlikten sonra dönerkeserin zararlı deterjan artıklarından iyice arındırılmış olmasına dikkat ediniz!

10. ARIZALANMA ve HATANIN ARANMASI

Herhangi bir arızanın ortaya çıkmasında şu hususlara dikkat ediniz:

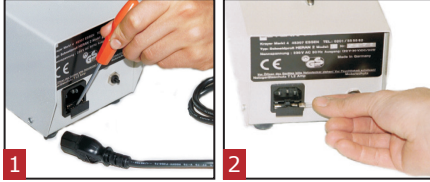
1. NG-3 ve NG-4'lerde açma/kapama düğmesinin çalışmaması:

- Kontrol lambasını kontrol ediniz. (Resimde görüldüğü gibi). Lamba kırmızı yanıyor ise, arıza var demektir. Rulmanların bozulduğunu veya bıçağın körleştiğini 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 bakmalıdır.
- Kapak vidalarını iyice sıkıştırınız.
- 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 makineyi 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 alındığı 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, alıcının veya üçüncü bir şahsın 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 yapmaktayız. Değiştirilen cihazlar bizde kalır. Müşteri servisimizden gereksiz veya asılsız isteklerde bulunulması durumunda, bunu mesai saati içerisinde bir hizmet ve yolculuk ücreti talebinde bulunuruz. Garanti talebi, alıcı tarafından fatura ile belgelenmelidir.

Garanti süresi bitiminden sonrada her zaman hizmetinizdeyiz.

13. TEKNİK VERİLER

					
		Ø 80 mm	Ø 80 mm		
		230 V/50 Hz			
		1/min 5000-6000 rpm			
				Auf Wunsch 110 Volt/60 Hz Lieferbar	
		Döner, Kebap, Gyros, Chicken, Shoarma			
		~1000 g	~ 1100 g		
		~ 5 - 7 kg			
NG3		90 kg	100 kg	230V/50 Hz Output: 28 V-100 W	Typ A (IP32)
NG4		130 kg	200 kg	230V/50 Hz Output: 28 V-115 W	Typ B (IP32)

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



Teknik değişiklikler ve baskı hataları sorumlumuz dışındadır!

Önemli bir Tavsiye!

CEYLAN Döner bıçağınızı yılda bir kez genel muayene amaçlı servise göndermeniz, elektrikli döner bıçağınızın ömrünü uzatacaktır.

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 Gestaltungsgrundsätze - 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.

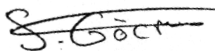
* Bezüglich der von Unterlieferanten angewandten Normen siehe deren gesonderte EG-Konformitäts- oder Einbauerklärungen

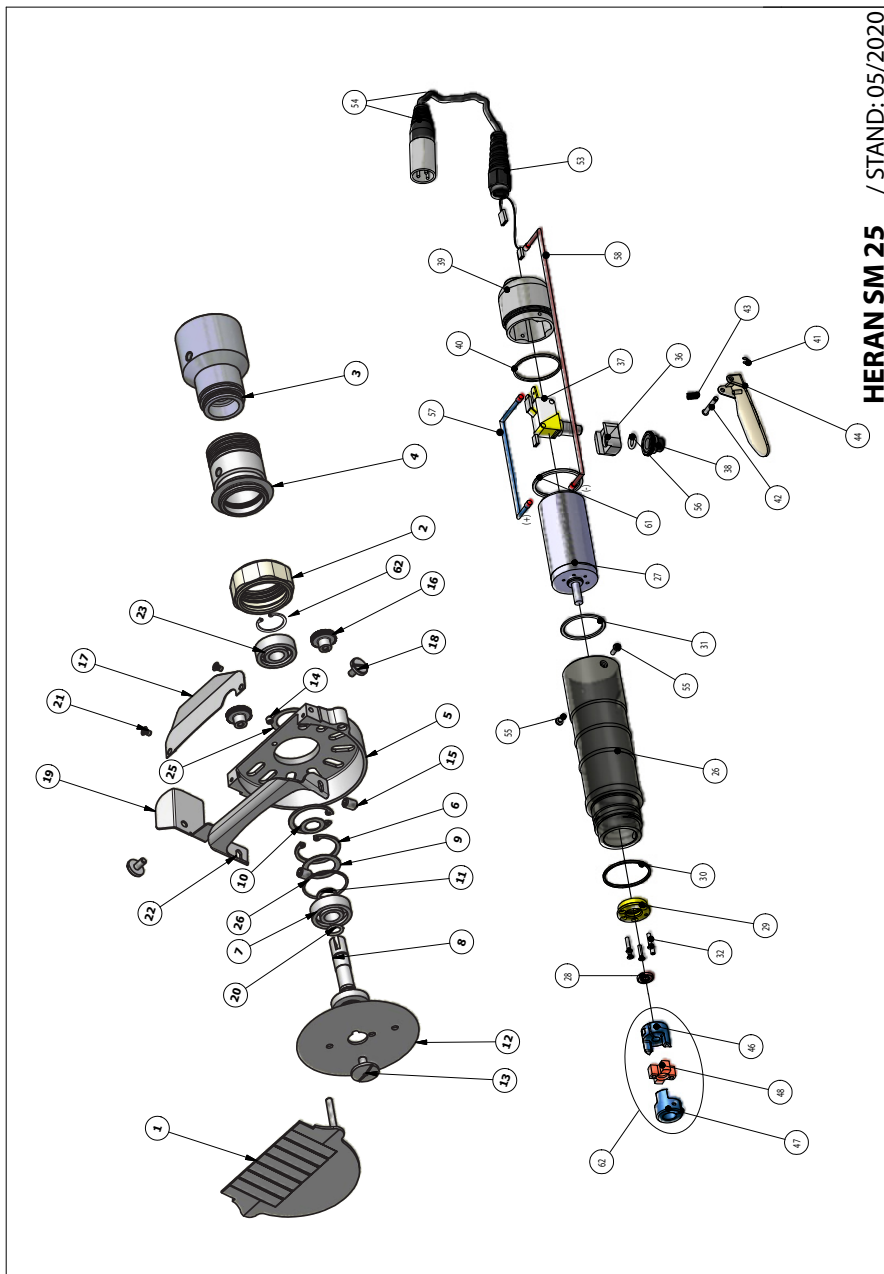
Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Essen, den 19.08.2019

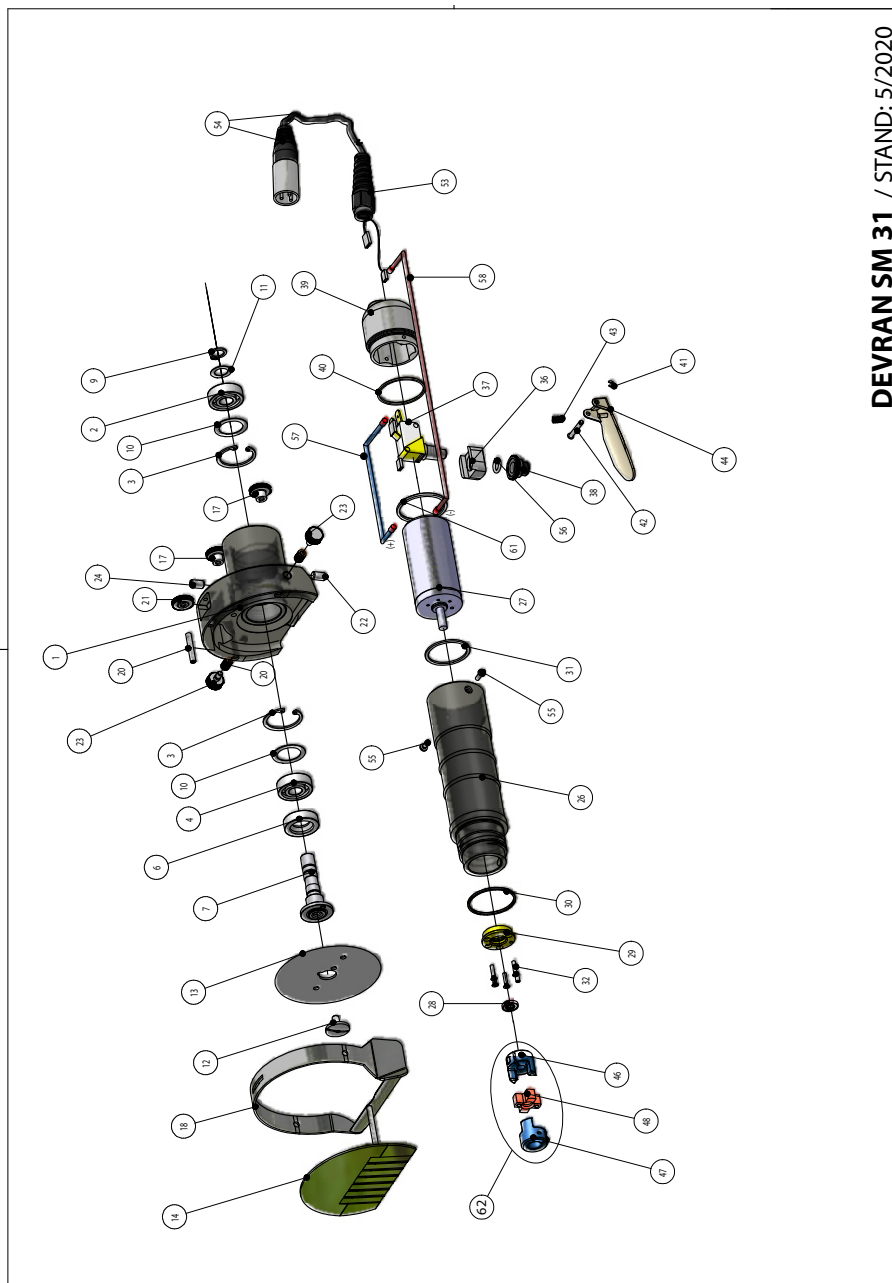
Geschäftsführer: Saban Göcmen

CEYLAN GmbH
Adlerstr. 6
45307 Essen/Germany





HERAN SM 25 / STAND: 05/2020

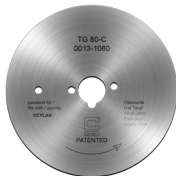


DEV-RAN SM 31 / STAND: 5/2020

DAİRESEL BİÇAK KREISMESSEK

★★★★★
PREMIUM

DEVKAN | HERAN



Art. Nr.:
0080-1080



Art. Nr.:
0080-1081



ELMASLI BİLEY
DIAMANTSCHLEIFER



Art. Nr.:
0012-0034



Art. Nr.:
0080-1080 S



PREMIUM
QUALITY

MADE IN GERMANY

PATENTED

DURCHMESSER
80mm

CEYLAN®

CEYLAN GmbH

Adlerstraße 6
45307 Essen

Telefon: +49 (0)201 815039-0

eMail: sale@ceylan-online.de

www.ceylan-shop.de



© Copyright CEYLAN GmbH 07-2024 | All rights reserved.