



DEVTRAN | SARAN | SEYMEN
NG-3, NG-4 & NG-5



Bedienungsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung
vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch!



Kullanım Kılavuzu

Ürünü kullanmaya başlamadan önce,
kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz!



User manual

Read carefully the user
manual before starting to use!



CEYLAN®

VORWORT

Dieses Messer ist ausschließlich bestimmungsfähig für gebratenes Fleischschneiden am Spieß. Alle anderen Anwendungen in Rücksprache mit dem Hersteller.

Nur Verwendung auf der Arbeit und ab 14 Jahren benutzbar.

In explosionsgefährdeten und feuchten Räumen nicht einsetzbar.

INHALT

1. Lieferumfang / Teilbezeichnung	2	6. Geräteelemente/Geräteaufbau	5
2. Sicherheitshinweise/Wartung	3	7. Schleifen des Messers	5
3. Inbetriebnahme Netzgerät	3	8. Reinigung des Kopfteles	6
4. Inbetriebnahme	4	9. Einstellung der Schnittstärke	6
5. Funktionsweise /		10. Störung und Fehlersuche	7
Arbeiten mit Schneidemaschinen	4	11. Gewährleistung	8
		12. CE-Konformitätserklärung	9
		13. Technische Daten	26

1. LIEFERUMFANG / TEILBEZEICHNUNG

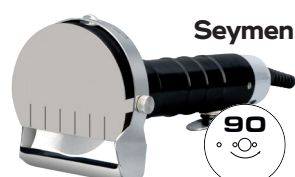
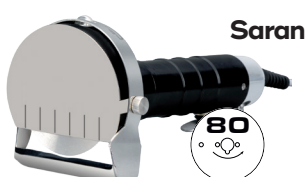
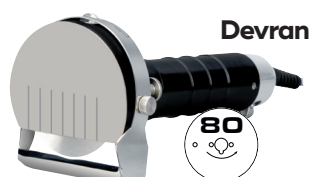
Sie erhalten das Profischneidegerät steckdosenfertig. Der Netzanschluss ist 230V und 50Hz.

Lieferpaket: Das Lieferpaket beinhaltet eine komplette Schneidemaschine mit dem dazugehörigem Equipment passend zu ihrem Netzteil NG3 oder NG4 oder NG5.

Zubehör:

1 x Betriebsanleitung
1 x Ersatzkreismesser
1 x Blockierstift
1 x Schleifstein

1 x Schraubendreher
1 x Anschlusskabel
1 x Station



NG-3 oder NG-4



oder NG-5



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- u. 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

**230 V
Stromkabel**



Netzgerät
Anschlußseite

**28 V
Motorteilstecker**



**Netzteil
Vorderseite**

Kontrolllampe



28 V Stromversorgung
für den Motorteil

Geräte-
schalter

**Netzteil
Hinterseite**

Sicherung
1,25 AT



Motorschutz-schalter



Geräteschalter



28 V Stromversorgung
für den Motorteil

Bitte beachten Sie zu Ihrer Sicherheit:



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

4. INBETRIEBNAHME

- Schließen Sie das Netzteil an eine 230V Steckdose.
- Stecken Sie das 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.



1 Netzteil hinten



230 V Steckdose

2



3 Netzteil vorne



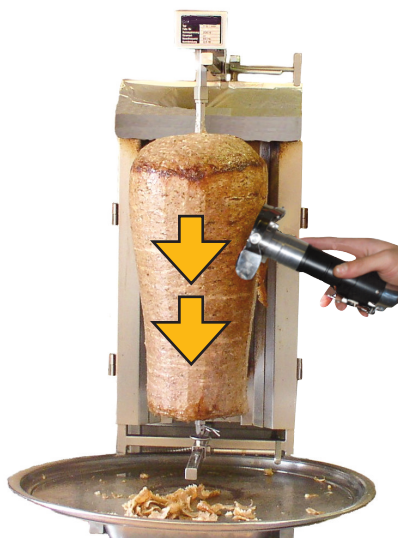
4

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.

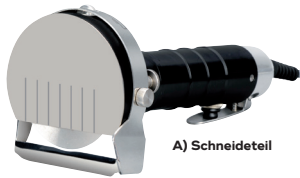
Der nicht abgedeckte Teil, der das Fleisch schneidet, ist mit einem Schutzbügel gesichert, und dient gleichzeitig zur Einstellung der Schnittstärke. Man führt das Schneidegerät mit der Hand an den Döner, oder das Gyrosfleisch, ohne Kraftaufwendung von oben nach unten mit leicht gesenkter Griffhaltung.

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

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



A) Schneideteil



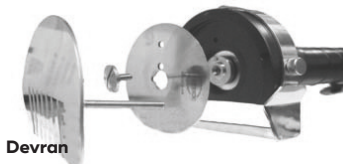
B) Netzteil
NG-3 und NG-4



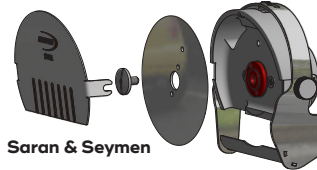
B) Netzteil
NG-5

2. Zusammenbau des Kopfteils:

- 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.



Devran



Saran & Seymen

VORSICHT!
Schneidegefahr, nicht
in die Klinge fassen!

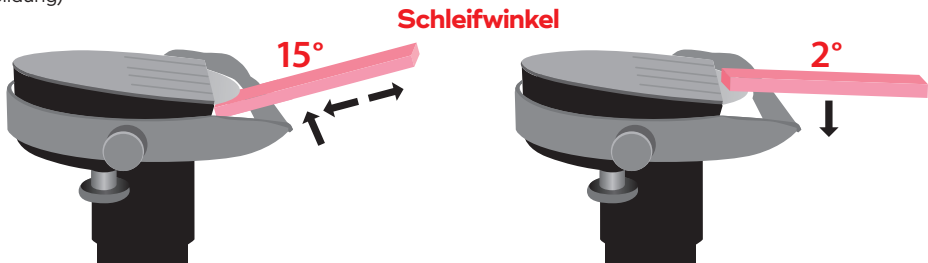


ACHTUNG!

- 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

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

Blockierstift



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 vom Handteil lösen!



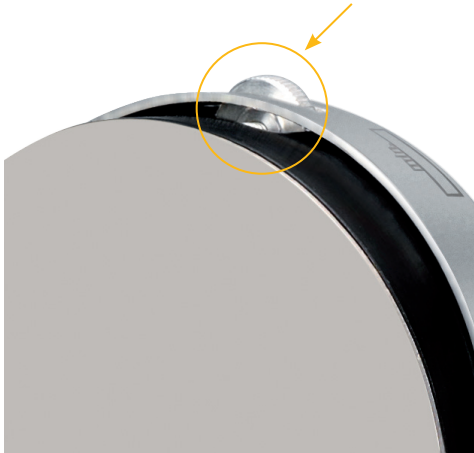
**Das Gerät nicht komplett in Wasser tun oder in einer Spülmaschine reinigen !
Kopfteil nie vom Handteil lösen!**

- Sie würden sonst Schwierigkeiten bei der Montage kriegen.
- Vorsicht ! Keine Flüssigkeit in den Motorteil eindringen lassen !
 - Bitte Schutzbügel nicht entfernen!

**(Die Benutzung der Maschine ohne den Schutzbügel ist nicht erlaubt.)
Nachölen des Kopfteils ist ebenfalls nicht erlaubt!!!**

9. EINSTELLUNG UND REINIGUNG DES SCHNITTSTÄRKENREGLERS

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.

10. STÖRUNG UND FEHLERSUCHE

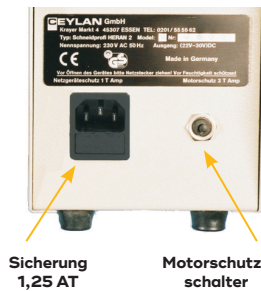
1. Keine Funktion nach dem Anschließen des Gerätes NG-3 und NG-4

- 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.

1-1. NG5 Fehlerbehebung

- Wenn Ihr Schneidegerät nicht funktioniert könnte eine Überhitzung der Grund sein. Lassen Sie Ihr Gerät für 5 min abkühlen und versuchen Sie es erneut. Wenn der Fehler nicht behoben ist, muss die 0,8 A Sicherung von einem Fachmann ausgetauscht werden.

Kontrolllampe

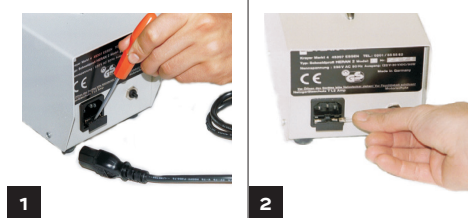


Die 0,8 A Sicherung befindet sich unter dem Deckel/Mantel.

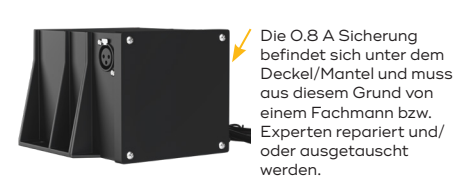


2. Sicherungswechsel

NG 3 ve NG 4



NG-5



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 Ceylan-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.

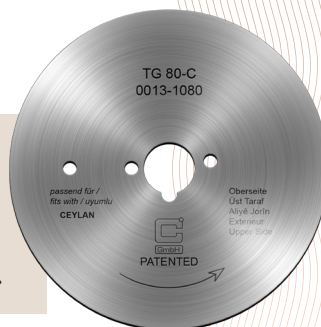
Auch nach der Garantiezeit sind wir immer für Sie ein verlässlicher Partner.



KREISMESSE

Achtung!

Für die Berechtigung Ihrer Garantie müssen Sie ausschließlich originale CEYLAN Messer benutzen.



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 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

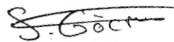
Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Gesamtanlage oder an Teilen der Anlage wesentliche Veränderungen ohne schriftliche Erlaubnis des Herstellers durchgeführt werden.

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

Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Essen, den 12. 01. 2024

Geschäftsführer:
Saban Göcmen



CEYLAN GmbH
Hängebank 10
45307 Essen / Germany

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 müade 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 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
- Uygunsuz (kullanım için uygun olmayan) işlem yapıldığında
- Motora su, yağ veya sıvı madde kaçırıldığında.

3. GÜÇ KAYNAĞI CİHAZI (Trafo)

230 V
Prizbağlantısı



Güç kaynağı
girişi

28 V
Motorfişi



Güç kaynağının
önden görünümü

Kontrol lambası



Motor için 28 V
Elektrik kaynağı

Açma/ kapama
düğmesi

Güç kaynağının
arkadan görünümü

Sigorta
1,25 AT



Termoşalter



Açma/
kapama düğmesi



Motor için 28 V
Elektrik kaynağı

**Kendi emniyetiniz için
elektrikli cihazların su ile
temasından kaçınınız,
aksi takdirde sağlığınıza
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 kablосunu güç kaynağındaki uygun kısma sokunuz. (Bakınız sayfa 12 resim 1)
- Güç kaynağını çalıştırınız. Motor kısmında (aynı zamanda tutma yeri olan) bulunan akım anahtarı'na (Anahtar mandalı) basarak kesmeye başlayabilirsiniz. (Bakınız sayfa 5)
- Aletin serbest alandaki kullanımına müsaade edilmemiştir.

TÜRKÇE



1 Trafonun arkadan görüntüsü



230 V elektrik prizi

2



3 Trafonun önden görüntüsü



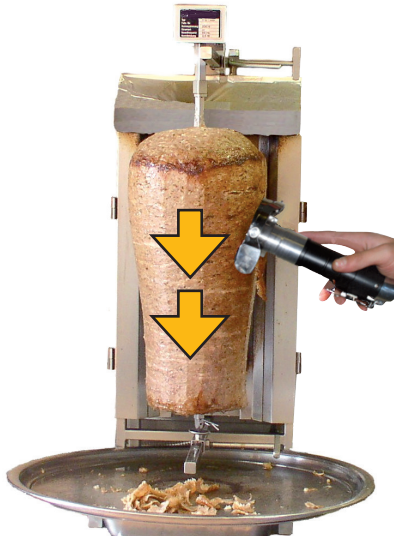
4

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.

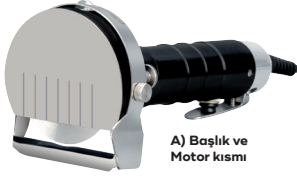
Bıçağın eti kesen, korunmayan kısmı bir ayar dili ile korunmakta ve bu ayar dili aynı zamanda etin kesim gücünü arzuya göre ayarlar.

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. CİHAZIN KURULMASI

1. Cihazın ana parçaları



A) Başlık ve
Motor kısmı



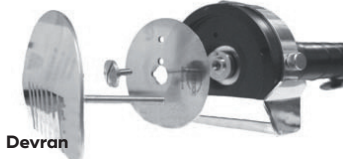
B) Güç kaynağı
NG 3 - NG 4



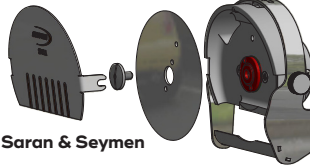
B) Güç
kaynağı NG5

2. 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.



Deviran



Saran & Seymen

BIÇAĞIN
kullanımı esnasında
elinize dikkat
ediniz!



DİKKAT!

- 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. BIÇAĞIN BİLEYLENMESİ

Cihazın kesme gücü azaldığında bıçağın bileylenmesi gerekiyordur. Sağlıklı ve hızlı bir kesim için günde bir kez bileyleyiniz. Biley taşıni kısa aralıklarla, cihaz çalışır bir durumda alt taraftan bıçağa tutunuz. (Resimlere bakınız. Her defasında 1. resimden başlayınız.)



DİKKAT!

Bileme yaparken gözlük kullanınız!

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

8. KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ

Sabitleme
Çubuğu



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!!!



Temizlik için sadece ılık su, piyasadaki herhangi bir temizlik malzemesi ve fırça kullanınız.

Lütfen motor ve yatakların içine su girişini önleyiniz!

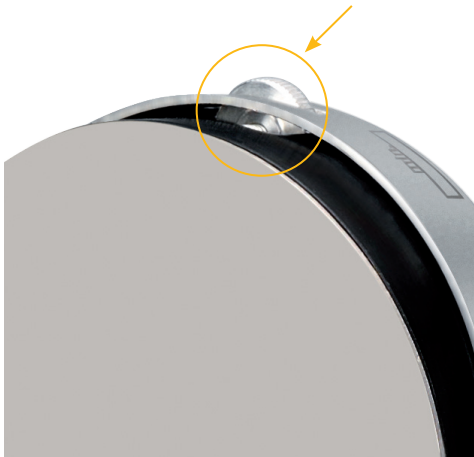
- Cihazı suya yada Bulaşık makinasına koymayınız.
- Lütfen ayar dilini yerine takmayı unutmayınız.

(Ayar dili olmadan cihazı kullanmayınız!)

Aletin her hangi kısmına yağı basmak yasaktır!

9. AYAR DİLİNİN AYARI ve TEMİZLENMESİ

Ayar vidası



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.

1-1 NG-5'de olabilecek arıza ve sebebi

- Bıçak çalışmazsa; aşırı ısınmadan dolayı statik sigorta devreye girmiştir. 5 dakika soğumaya bırakın sonra tekrar deneyin. Gene çalışmazsa 0.8 A sigorta UZMAN kişi tarafından değiştirilmesi gerekir.

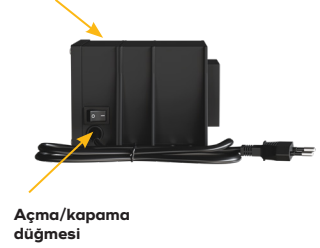
Kontrol lambası



Sigorta
1,25 AT

Termoşalter

0.8 A Sigorta
kapağın altında



2. Sigorta değiştirme

NG 3 ve NG 4'de



1



2

NG-5'de



0.8 A Sigorta
kapağın altında
olduğundan dolayı
uzman birisi
tarafından
değiştirilmeli.

3. Başlık kısmından seslerin duyulması !

- Lütfen bıçağın doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Bıçağın yazılı ve düz yüzeyi dışa doğru bakmalıdır.
- 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 makınayı 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.

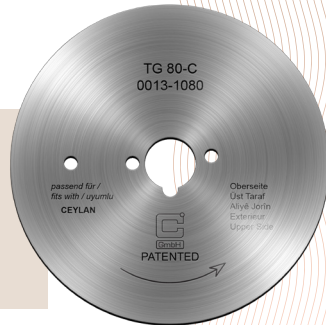
Garanti süresi bitiminden sonrada her zaman hizmetinizdeyiz.



DAİRESEL BİÇAK

Lütfen Dikkat!

Ürününüzün garantisinin devam etmesi için lütfen CEYLAN orjinal bıçak kullanın.



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 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.

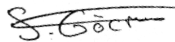
* Bezüglich der von Unterlieferanten angewandten Normen siehe deren gesonderte EG-Konformitäts- oder Einbauerklärungen

Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Essen, den 12. 01. 2024

Geschäftsführer:

Saban Göcmen



CEYLAN GmbH
Hängebank 10
45307 Essen / Germany

INTRODUCTION

Dear customer, first we thank you for preferring the Devran, Saran or Seymen gyros and doner cutting and NG-3, NG-4 or NG-5 Mains device. For our products, we use only materials with a proven superiority.

We congratulate you for the decision to buy this product and wish you a comfortable time with the Devran, Saran or Seymen cutting device.

INHALT

1. Delivery content / definition of parts	18
2. Cautions of safety / maintenance	19
3. Mains device.....	19
4. Use	20
5. Way of working	20
6. Device elements / installation of the device	21

7. Honing the blades	21
8. Cleaning the head part	22
9. Adjust and clean of the thickness regulator	22
10. Fault and error search	23
11. Warranty	24
12. CE statement of conformity	25
13. Technical information	26

1. DELIVERY CONTENT

The professional cutting device is delivered ready-to-use. The mains connection should be 230V and 50 Hz.

Delivery package: The delivery package contains the entire cutting device + NG-3 or NG-4 or NG-5.

Accessories:

1 x User's manual
1 x spare blade
1 x blocking pin
1 x whetstone

1 x screwdriver
1 x connection cable
1 x station



2. CAUTIONS OF SAFETY



General safetyrules

Working with the device without danger is only possible when the user manual and the safety rules are completely read.

The use of this device is only for the processing of food, especially for doner and gyros.

Please learn it's practical use before the first trial.

- This device should be only used by the trained workforce who know the safety rules listed in the manual.
- The device must not be used and stationed in an open area.
- Before you start with the cleaning or reparation work, the electrical connection have to be interrupted. There should not be any entry of liquid into the engine or storage or even in the mains. For estimations of defects, you have to call the customer service on the back page of this manual. Do not try to fix it yourself. Only specified workes are allowed to do this reparationes.
- Be careful while working with the blade.

In the following cases, the producer is not responsible:

- Repareitions done by unauthorized people.
- Attatchement of non-original parts to the device.
- Cleaning the device with unsuitable materials.
- When the rules in this manual are not taken serious.

ENGLISH

3. MAINS DEVICE

**230 V
Power cable**



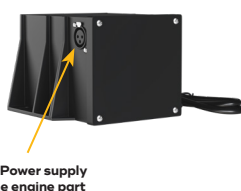
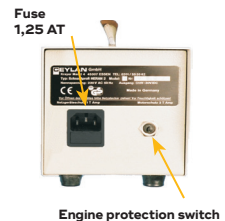
**28 V
Engine part socket**



**Mains part
front side**



**Mains part
back side**



Please comply all aspects for your safety:



The mains device should be positioned away from humidity! Otherwise, the hygienic danger cannot be totally eliminated. The operations on the electrical gear should be performed only by the electronic experts.

4. USE

- Plug the mains connection into a 230 V socket.
- Attach the cable of the cutting device into the autable part at the mains connection (see: pictures below)
- Turn on the mains connection. By activating the switch on the handle part of the engine, work can start.
- This device is not supposed to be used or stationed in an open area.



1 Mains part back side



230 V socket **2**

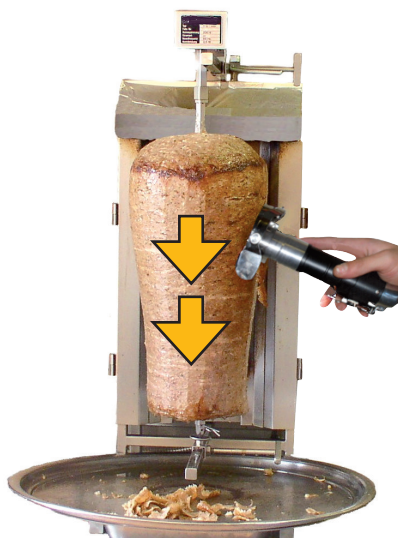


3 Mains part front side



4

5. WAY OF WORKING / WORKING WITH CUTTING DEVICE



The manual cutting device works with 28 V on a mains connection. The blade is covered with a safety cover, so that the hand or the finger cannot touch it.

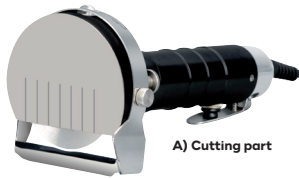
The uncovered part, which is supposed to cut the meat, has a protective part which acts also as a setting for the cutting power.

The cutting device should be used without much manual energy in a top-down movement on the doner or gyros meat that is slanted backwards. With this device you are able to cut doner, gyros, turkey and chicken doner quickly and in dosages.

You will surely experience the advantages of this device. It ensures with 6000 cyclos/min a quickly and easy out.

6. DEVICE ELEMENTS / INSTALLATION OF THE DEVICE

1. Installation of the device: The device consists of two main parts:



A) Cutting part



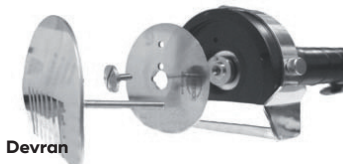
B) mains part
NG-3 · NG-4



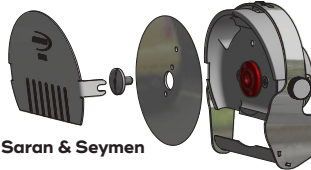
B) mains
part NG-5

2. Installation of the head part:

- The blade is employed to the head part and affixed with the knifescrew.
- The cover of the head part is manually fixed with knurled nuts.



Devran



Saran & Seymen

CAUTION!
danger of cutting,
do not touch
the blade!

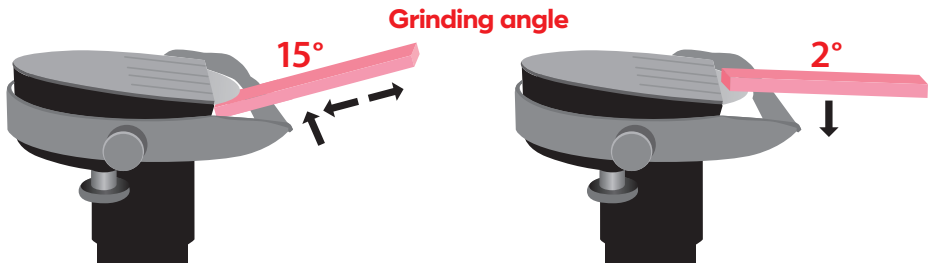


CAUTION!

- The mains part should be connected to the mains connection (230V) so that it can be easily reached in case of danger.
- Protect the mains device from humidity, dampness and heat, do not place it on the ground.

7. HONING THE BLADES

When the cutting function of the blade diminishes, it should be honed. Hold the whetstone carefully and in short time periods from behind to the blade while the engine is working. (see picture below)

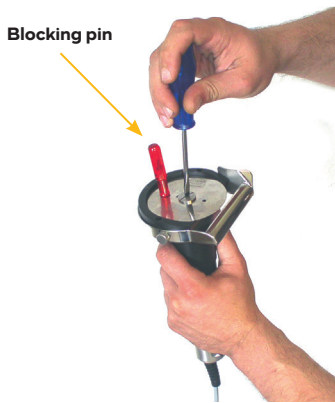


CAUTION!

During honing please wear goggles for your own security!

Do not keep the whetstone on the blade for a long time, otherwise, the blade can be damaged.

8. CLEANING THE HEAD PART



1. At least after a daily use, the device have to be cleaned.
2. During the cleaning process, keep the device off!
3. Pull away the cutting handle part device from the mains device.
4. Open the cover by unscrewing the bolt.
5. Place the blocking pin in the whole of the blade.
6. Turn the bolt with a screwdriver. Now you can remove the blade carefully and start the cleaning.

Do not remove the head part in the handle part!



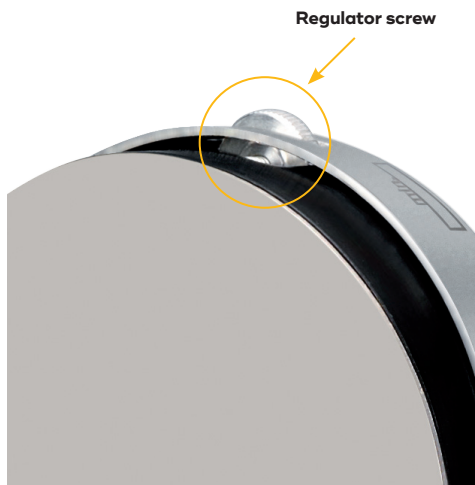
**Do not clean the entire device in water or in a dishwasher!
Do not remove the head part in the handle part!**

Otherwise, you will have problems in assembly.

- Caution! Make sure that there is no entry of liquids into the engine part. Do not remove the protective part! (Use of device without the protective part is forbidden.)

It is forbidden to grease the head part!!!

9. ADJUST AND CLEAN OF THE THICKNESS REGULATOR



You can adjust the cutting size with the regulator screw. (see picture) During cleaning, the thickness regulator should be removed from the device.

Cleaning the thickness regulator:

1. First turn off the device
2. Remove the cover and blade carefully
3. Adjust the setting screw at the highest position
4. Unscrew the lateral fixing screws of the thickness regulator
5. Take off the thickness regulator backward.

For the cleaning washing detergents are allowed to use.

Caution! After the cleaning there should be no remainders of detergents.

10. FAULT AND ERROR SEARCH

When errors occur, the followings point should be observed:

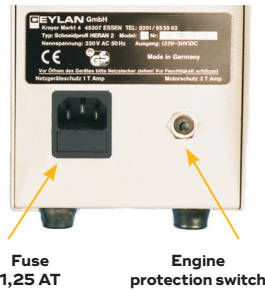
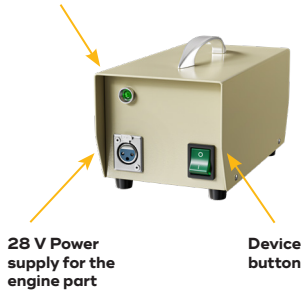
1. No function after the connection of the device: NG-3 and NG-4

- The automatic security could be interstratified. Please disconnect the appliance switch and try it again after 5 minutes.
- Please control the fuse which is on the appliance switch. When the fuse is defect, exchange it for a new 1,25 At fuse.

1.1 NG5 fault repair

- Your cutting device can break down because of overheating. Please let your machine cool down for 5 minutes and try again. When the cutting device doesn't function, a specialist or expert must exchange the 0.8 A lock.

Control lamp



The 0.8 A cock is under the cover.



ENGLISH

2. Fuse replacement

NG 3 ve NG 4



NG-5



The 0.8 A lock is located under the cover/cap and must be repaired or exchanged by a specialist.

3. Noises in the head part

- Check out whether the blade is attached rightfully (the smooth surface should be visible from above).
- Screw the cover bolts tightly, so that they aren't loose-fitting.
- If there are still noises, contact the Devtran, Saran or Seymen merchant or the producer company Ceylan.

11. WARRANTY

When you have any complaints, please contact the service of the company Ceylan. You can find our call number and address on the back page of the handbook. Before calling the customer service, please check out whether the problems have to do with operating errors or agents, which haven't got any connection to the function of your device.

Control:

- **If there is power in the socket**
- **If the plug is connected properly**
- **If the fuses are in order**
- **the handbook must be read carefully**

When you decide to send the product for the reparation, please write a detailed description of failure and inform us about your address (also postal code and call number)

Please pay attention to the guarantee rules

The warranty of the device is **1 year** and begins on the date of the purchase. The complaints as a result of damages in transit must be reported on the same day otherwise there are no claims expenses from the company Ceylan. In the period of guarantee all defects, which are caused by the company Ceylan, are removed without charge. Cleaning operations, postal charges and exchange of spare and wear parts are excluded from the guarantee. The warranty claim expires when the buyer or a third person engage or change anything on the device. Defects, which are caused by improper use, wrong positioning, oiling, improper connection, violence or vis major do not underlie the guarantee. The warranty claim must be verified with the original sales receipt of the buyer.

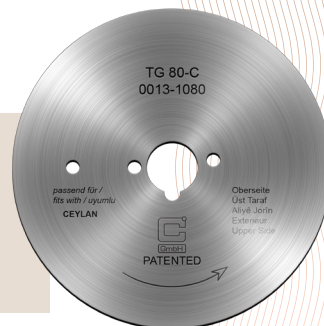
Even after the period of guarantee we are reliable partner for you!



CIRCULAR KNIFE

Attention!

**For your warranty to be eligible,
you must only use original
CEYLAN knives.**



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 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

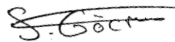
Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Gesamtanlage oder an Teilen der Anlage wesentliche Veränderungen ohne schriftliche Erlaubnis des Herstellers durchgeführt werden.

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

Name / Anschrift des EG-Dokumentationsbevollmächtigten:

Essen, den 12. 01. 2024

Geschäftsführer:
Saban Göcmen



CEYLAN GmbH
Hängebank 10
45307 Essen / Germany

13. TECHNISCHE DATEN / TEKNİK VERİLER / TECHNICAL DATA

	DEVİRAN	SEYMEN	SARAN	Ip32 Typ A: NG3 Typ B: NG4	
	Ø 80 mm	Ø 90 mm	Ø 80 mm		
	230 V / 50 Hz				
	1/min 5000 – 6000 rpm				
	Döner, Kebap, Gyros, Chicken, Shoarma				
	~ 5 – 7 kg				~1000 g

NG3		90 kg	50 kg	50 kg	230V/50 Hz Output: 28 V-100 W
NG4		120 kg	70 kg	-----	230V/50 Hz Output: 28 V-115 W
NG5		60 kg	40 kg	40 kg	230V/50 Hz Output: 28 V-100 W

Schneidegerät:	Lärmemission: kleiner als 70 dB (A) Toleranz/Unsicherheit: +-3 dB Vibration/Beschleunigung: kleiner als 2,5 m/s ² +- 0,2 m/s ²
Kesim aleti:	Ses emisyonu: 70 dB (A)'den az Tolerans/belirsizlik: +- 3dB Titreşim/Hızlanma: 2,5 m/s ² den az +- 0,2 m/s ²
Cutting device	Sound emission: under 70 dB (A) Tolerance/uncertainty: +- 3dB Vibration/acceleration: under 2,5 m/s ² +-0,2 m/s ²



Technische Änderungen und Druckfehler sind vorbehalten !
Teknik değişiklikler ve baskı hataları sorumlüğumuz dışındadır!
Technical changes and printing errors are possible !

Wichtige Empfehlung!

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

Önemli bir Tavsiye!

Devran Döner keser bıçağınıza yılda bir kez genel muayene amaçlı servise göndermeniz, elektrikli döner bıçağınızın ömrünü uzatacaktır !

Important recommendation!

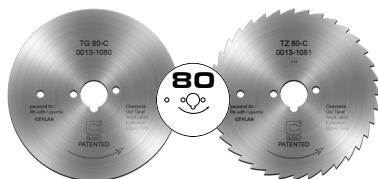
We recommend you to send your Devran devices ones a year to a precautionary machine care.

NOT / NOTIZ / NOTE

DAIRESEL BIÇAK | ROUND BLADES KREISMESSE

★★★★★
PREMIUM

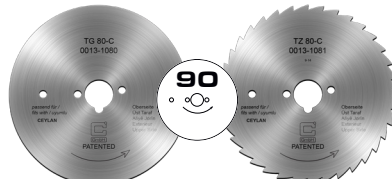
DEVİRAN | SARAN | HERAN



Art. Nr.:
0080-1080

Art. Nr.:
0080-1081

SEYMEN



Art. Nr.:
0080-1090

Art. Nr.:
0080-1091

Art. Nr.:
0080-1080 S



BLAYY MAXX
Schleiffeile



Art. Nr.:
0012-0034



DEVİRAN SEYMEN SARAN HERAN · NG3 / NG4 / NG5
(Bedienungsanleitung_Ceylan_2024.indd)

PREMIUM
QUALITY

MADE IN GERMANY

PATENTED

DURCHMESSER
80mm

CEYLAN®

CEYLAN GmbH

Adlerstraße 6, 45307 Essen

Telefon: +49 201 815039-0

E-Mail: sale@ceylan-online.de

www.ceylan-shop.de



© Copyright Ceylan GmbH 2024. All rights reserved.