

# BEDIENUNGSANLEITUNG

MADE IN GERMANY  
**Zeybek**<sup>®</sup>  
ELEKTRISCHES DÖNER-MESSER T-120



## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Vorwort</b>	2
1.1. Urheberrecht	2
1.2. Konformität	2
<b>2. Rechtliche Bestimmungen</b>	3
2.1. Bestimmungsgemäßer Einsatz	3
2.2. Service Bestimmungen	3
2.3. Gewährleistung	3
<b>3. Aufbau und Ersatzteile</b>	4
3.1. Ersatzteilzeichnung	4
3.2. Ersatzteilleiste	4
<b>4. Ausstattung</b>	5
4.1. Lieferumfang	5
4.2. Vorgeschriebene Rundmesser	5
4.3. Technische Daten	5
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	6
<b>6. Inbetriebnahme</b>	6
6.1. Zum Schneiden Vorbereiten	6
6.2. Schneidvorgang	7
6.3. Reinigung / Messerwechsel	7
6.3.1. Messerwechsel	8
6.3.2. Reinigungshinweis	8
6.3.3. Teilemontage	9
<b>7. Rundmesser Schleifen</b>	10
7.1. Automatisches Schleifen mit patentierter Schleifvorrichtung S-120	10
7.2. Manuelles Schleifen	10
7.3. Manuelles Entgraten	10
<b>8. Beheben von Störungen</b>	11

## 1. Vorwort

Wir bedanken uns sehr, dass Sie sich für ein **Zeybek-Messer** entschieden haben. Mit dem Qualitäts-elektromesser **Zeybek T-120** haben sie ein ausgereiftes Kebabschneidmesser erworben. Durch Verwendung von hochwertigen Materialien und Einsatz nur von deutschen und europäischen Einzelteilen, sowie das Einbringen unseres langjährigen KNOW-HOWs in dieses Produkt, entstand das ausgereifte Messer **Zeybek T-120**.

Bevor Sie das Messer in Betrieb nehmen, möchten wir Sie bitten, folgende Betriebsanleitung genau durchzulesen und auf Sicherheitshinweise zu achten.

Um störungsfrei und erfolgreich mit dem Messer arbeiten zu können, ist die Kenntnis der Betriebsanleitung zwingend erforderlich.

Sollten sie Fragen haben, auf die Sie in dieser Betriebsanleitung keine Antwort finden, bitten wir Sie, sich an uns oder an den Fachhändler bzw. Servicefirma zu wenden.

### Anschrift, Kundendienst und Ersatzteilbestellung:



**Bei Rückfragen bitten wir die Serien-Nr., den Messer -Typ und das Kaufdatum des Gerätes anzugeben.**

Inhaltliche Änderungen

Unsere Produkte werden stets weiterentwickelt, daher können entsprechende Abweichungen zu ihrem Gerät und der Darstellung in der Betriebsanleitung vorkommen.

#### 1.1. Urheberrecht

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – ist nur mit ausdrücklicher und schriftlicher Genehmigung der Firma GÖK LTD, Raiffeisenstraße 7b, D-76744 Wörth gestattet.

GÖK und Zeybek sind eingetragene Schutzmarken der Familie Gök. Zuwiderhandlungen können strafrechtlich verfolgt werden.

#### 1.2. Konformität

CE: Das Zeybek Messer ist mit dem CE-Zeichen versehen und entspricht den folgenden Richtlinien und Normen:

EU Richtlinien:

Grundlage Nahrungsmittelmachinesrichtlinie 2006/42/EG

EMV Richtlinie 2014/30/EU

Nach Harmonisierte DIN Normen:

EN 1672-2, DIN 10516

EN ISO 14159 Sicherheit von Nahrungsmittelmachines

EN 62061 Sicherheit von Machines

EN 61000-6-1:2007 Störfestigkeit für Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinbetriebe

EN 61000-6-2:2005/AC:2005 Störfestigkeit für Industriebereiche

EN 61000-6-3:2007 Störaussendung für Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie

EN 61000-6-4:2007 +A1:2011 Störaussendung für Industriebereiche

EN 61558-2-6 Ausgabe Sicherheitstransformatoren

EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, 93/68/EWG

Nationale Normen:

VDE 0570

ICE Standards:

ICE 742

## **2. Rechtliche Bestimmungen**

### **2.1. Bestimmungsgemäßer Einsatz**

Das Zeybek-Messer T-120 darf nur zum oberflächigen Schneiden von gegrilltem Schichtfleisch, gemischtem Hackfleisch-Schichtfleisch oder nur Hackfleisch in Fast Food Restaurants oder ähnlichen Betrieben der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden.

Die Schneidbewegung darf nur vertikal nach unten erfolgen.

### **2.2. Service-Bestimmungen**

Um einen einwandfreien und langen Einsatz des Gerätes zu gewährleisten, muss das Messer spätestens nach 6 Monaten Betrieb bei 1-Schichtbetrieb der zuständigen Servicefirma / dem Verkäufer oder uns als Hersteller zur Inspektion zur Verfügung gestellt werden, um eventuell Verschleißteile auszutauschen oder notwendige Instandsetzungen vorzunehmen. Servicearbeiten dürfen nur von autorisierten Betrieben durchgeführt werden.

### **2.3. Gewährleistung**

Wir gewähren Garantie für die Dauer von 12 Monaten (bei 1-Schichtbetrieb) ab Kaufdatum für eventuelle Material- und Fertigungsfehler. Verschleißteile sind vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Wir schließen die Garantie aus bei:

- Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßem Einsatz des Gerätes
- Ausfall der Servicearbeiten
- unverhältnismäßigem Dauerbetrieb, z.B. beim Einsatz in Fleischproduktionsbetrieben

Mängel, die unter den Garantieanspruch fallen, werden im Rahmen dieser Garantiebedingungen behoben. Darüber hinaus wird keine Garantie gewährt.

Wir schließen alle indirekten Garantieansprüche, die aus der Handhabung des Gerätes entstehen, aus.

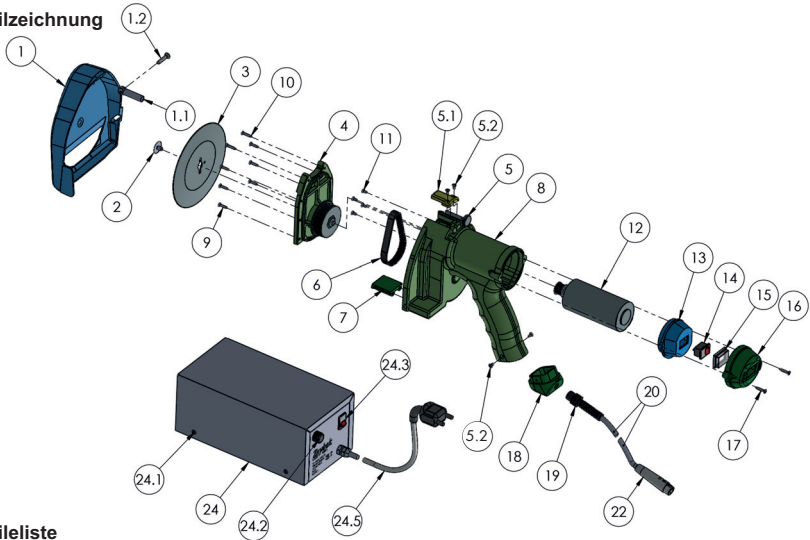
Wir haften auf keinen Fall für irgendwelche Neben- und Folgeschäden, die aus der unsachgemäßen Benutzung oder Einsatzes dieses Gerätes entstehen.

Der Garantieanspruch während der Garantiezeit muss bei uns schriftlich geltend gemacht werden. Vor der Reparatur sollte von uns eine Einwilligung eingeholt werden.

Die alleinige Bestimmung, die Ursache des Fehlers und die endgültige Entscheidung darüber liegt in jedem Fall ausschließlich bei uns.

### 3. Aufbau und Ersatzteile

#### 3.1. Ersatzteilzeichnung



#### 3.2. Ersatzteilliste

Pos.	Pcs / Machine Stk / Gerät	Article	Artikel
1.	1	Aluminium Blade Protection	Alu Messerabdeckung
1,1	1	Adjusment Nut M4 8x37	Stellmutter M4 8x37
1.2	1	Countersunk Screw M4 x 20	Senkkopfschraube M4x20
2.	1	Blade Screw / mushroom head , M5x10	Messerschraube / Pilzkopf M5x10
3.	1	Circular Blade, smooth /saw 120x1,5mm	Kreismesser, glatt / Sägezahn 120x1,5mm
4.	1	Gear complete with Blade Support Shaft, 48-3M	Getriebe komplett mit Messerwelle, 48-3M
5.	1	Knurled Screw / Adjusment-Screw M4x37	Rändelschraube / Stellschraube, M4x37
5.1	1	Cover of adjusment screw	Stellschraubenabdeckung
5.2	2	Countersunk Screw 2,9x9,5	Senkkopfschrauben 2,9x9,5
6.	1	Gear Belt, HDT 201 x 3M	Zahnriemen, HDT 201 x 3M
7.	1	Blade Stripper	Messer Abstreifer
8.	1	Main Body, PA, 160x130x134 mm	Geräte-Gehäuse, PA 160x130x134 mm
9.	6	Screw St. 2,9x13	Schraube St. 2,9x13
10.	2	Screw St. 2,9x16	Schraube St. 2,9x16
11.	4	Screw for Motor, M3x12	Schraube für Motor, M3x12
12.	1	DC Motor GR 42x40, 36V 7600 Upm, with Gear Wheel 16x3M	Gleichstrom-Motor GR42x40 7600 U/Min, mit Zahnrad 16x3M
13.	1	Inside Motor / Switch Cap, PA	Innen-Schalterkappe Motor / PA
14.	1	Switch	Kippschalter
15.	1	Switch Cover, Silikon	Schalterabdeckung, Silikon
16.	1	Outside Motor / Switch Cover, PA	Außenkappe für Motor / Schalter, PA
17.	2	Screw 2,9x16	Schraube St. 2,9x16
18.	1	Cable Connection Cap, PA	Kabel Verbindungsdeckel, PA
19.	1	Cable Clamp PG7	Kabeldurchführung PG7
20.	1	Cable Hand Unit 2,0m PUR 2x0,75	Kabel am Handgerät 2,0m PUR 2x0,75
22.	1	Transformator Connection	Stecker Handgerät
23.	1	Grindstone, Pin	Schleifstein, Stift
24.	1	Power Supply 230VAC/36VDC	Netzteil 230VAC/36VDC
24.1	4	Countersunk Screw M3x5	Senkkopfschrauben M3x5
24.2	1 / 1	Fuse 1A / 6A	Glassicherung 1A / 6A
24.3	1	Scwitch illuminated	Kippschalter beleuchtet
24.5	1	Cable with Connector 1,8 m	Kabel mit Stecker 1,8m

## 4. Ausstattung

### 4.1. Lieferumfang

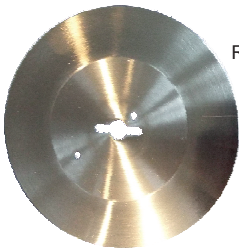
- Zeybek T-120 Messer (Handteil)
- Sicherheitsnetzgerät
- Schraubendreher
- Schleifstein
- Bedienungsanleitung

(Inhalt der Verpackung)



### 4.2. Vorgeschriebene Rundmesser

Durchmesser: 120 mm, 1,5 mm dick aus Hi-Carbon Edelstahl



Rundmesser Glatt



Rundmesser Gezahnt

Es dürfen nur original Zeybek oder von uns freigegebene Rundmesser eingesetzt werden.

### 4.3 Technische Daten

#### 4.3.1. Technische Daten des Handschneidgerätes:

Außenmaße: 185 x 135 x 175 mm  
 Drehzahl Motor: ca. 7.600 Upm  
 Drehzahl Messer: ca. 2.500 Upm  
 Messer-Durchmesser: 120 mm  
 Schnittbreite 0 - 6 mm  
 Gewicht: 1,25 kg, 2 m Anschlusskabel  
 Tägliche Schnittleistung: max. 100 kg Fleisch/Tag

#### 4.3.2. Technische Daten des Netzgerätes:

Eingangsspannung: 230 VAC / 50 - 60 Hz  
 Ausgangsspannung: 36 - 38V DC bei Lastbetrieb  
 Leistung: 100 VA  
 Eingangs-Sicherung: 1 A  
 Ausgangs-Sicherung: 6 A  
 Außenmaße: 210 x 115 x 110 mm (H)  
 Gewicht: 2,85kg, 1,8 m Anschlusskabel

## 5. Sicherheitshinweise

Bitte beachten sie unbedingt folgende Hinweise:

- Kinder, behinderte Menschen, Menschen unter Alkohol- oder Drogeneinfluss dürfen dieses Gerät nicht betreiben.
- Das Gerät darf nie ohne Messerabdeckung 1. betrieben werden
- Vor dem Ein- und Ausbau des Kreismessers oder vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Gerätestecker vom Netzgerät abziehen.
- Tägliche Reinigung des Handgerätes ist notwendig, sonst besteht Infektionsgefahr.
- Eingesetzte Rundmesser sind sehr scharf, eventuell Schutzhandschuhe tragen
- Das Gerät darf nicht unter Wasser gereinigt werden.
- Nicht richtig befestigte oder falsche Rundmesser können beim Bediener oder dem Gerät erhebliche Schäden verursachen
- Rundmesser niemals bei angeschlossenem Gerätestecker anfassen
- Um unbeabsichtigte Unfälle zwischen den Arbeitspausen zu vermeiden, sollte das Rundmesser immer so eingestellt sein, dass dieses immer unter der Messerabdeckung verschwindet.
- Während des Schneidvorgangs ist darauf zu achten, dass das Gerätekabel nicht vom Rundmesser geschnitten wird .

## 6. Inbetriebnahme

### 6.1. Zum Schneiden Vorbereiten

- Stecker (24.5) des Netzgeräts an das Stromnetz anschließen



- Stecker (22) des Handgeräts an das Netzgerät anschließen



- Schalter (24.3) des Netzgeräts einschalten



- An der Stellschraube (5) die Schnittdicke einstellen



- Kippschalter (14) am Handgerät einschalten



Das Dönermesser ist bereit zum schneiden!

## 6.2. Schneidvorgang

- Das Handgerät mit Messerseite oben an den Fleischspieß leicht andrücken und mit vertikaler Bewegung nach unten bewegen.
- Schnittdicke am Fleisch prüfen. Falls nötig, am Handgerät (Stellschraube 5.) anpassen

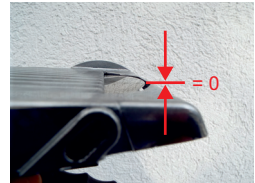


Um den besten Fleischgeschmack zu erhalten, sollten nur gegrillte Fleischstreifen abgeschnitten werden.

Um unnötige Hitzeeinwirkung auf das Gerät zu vermeiden, sollte das Handgerät nicht in direkter Nähe des Grills abgelegt werden.

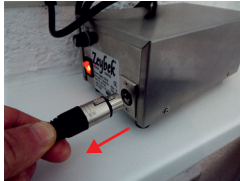


- Sollte mit dem Gerät nicht mehr geschnitten werden, Stellschraube(5) soweit zurückdrehen, bis das Rundmesser (3) nicht mehr über der Messerabdeckung (1) hervorsteht.



## 6.3. Reinigung / Messerwechsel

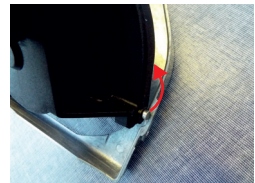
- Stecker des Handgeräts (22) vom Netzgerät trennen und Kippschalter (14) am Handgerät ausschalten



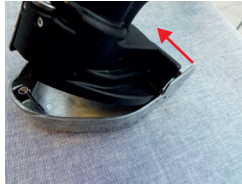
- Messerabdeckung (1) durch Drehen der Stellschraube gegen den Uhrzeigersinn der Stellmutter (1.1) lösen



- Messerabdeckung (1) vom Handgerät nach oben und danach seitlich aus dem Langloch ziehen

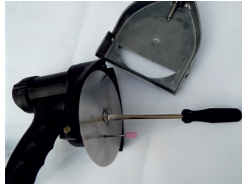


- Das Handgerät aus dem gegenüberliegenden Lager der Messerabdeckung (1) herausziehen



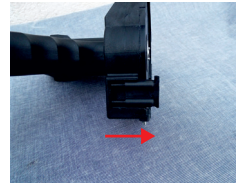
### 6.3.1. Messerwechsel

- Vorsichtig arbeiten - sehr scharfes Messer - Schnittgefahr! Gegebenfalls Handschuhe benutzen.



- In das Konterloch des Rundmessers (3) Stift einsetzen, um das Rundmesser gegen Verdrehen zu sichern.

- Messerschraube (1) mit Schraubenschlüssel lösen und Messerabstreifer herausnehmen



### 6.3.2. Reinigungshinweis

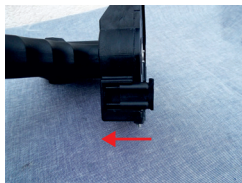
- Rundmesser (3), Messerabdeckung (1) und Messer-Abstreifer (7) unter Wasser reinigen.



- Handgerät nur mit feuchtem Tuch reinigen. Keinesfalls unter Wasser reinigen. Ansonsten Garantieverlust!



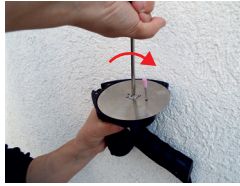
- Alle Teile in entgegengesetzter Arbeitsweise wieder auf das Handgerät montieren.
- Zuerst Abstreifer (7) einsetzen





### 6.3.3 Teilemontage

- Rundmesser (3) mit geschliffener Seite nach unten mit der Messerschraube (2) befestigen



- Handgerät seitlich in die Messerabdeckung setzen, danach auf der entgegengesetzten Seite in das Langloch einführen.



- Die Stellmutter (1.1) der Messerabdeckung vorsichtig mit der Stellschraube (1.1) verbinden



- Die Stellschraube (5) soweit im Uhrzeigersinn drehen, bis die Abdeckung an der Führung anschlägt



## 7. Rundmesser Schleifen

Das Rundmesser (3) muss je nach Einsatz von Zeit zu Zeit geschliffen werden. Stumpfe Messer erschweren den Schneidevorgang und belasten das Schneidmesser T-120

### 7.1. Automatisches Schleifen mit patentierter Schleifvorrichtung S-120 (Sonderzubehör)

Hierzu steht dem Zeybek T-120 Messer ein patentiertes Schleifsystem S-120 zum einfachen und professionellen Schleifen des Kreismessers direkt am Handgerät zur Verfügung.



### 7.2. Manuelles Schleifen

Sollte die Schleifvorrichtung nicht zur Verfügung stehen, gehen sie wie folgt vor;

- Das rotierende Rundmesser (3) an der geschliffenen Seite mit dem mitgelieferten Schleifstein schärfen



### 7.3. Manuelles Entgraten

- Zum Entgraten den Schleifstein an der Vorderseite des rotierenden Rundmessers anlegen bis der Schleifgrat abgetragen ist



Nach jedem Schleifvorgang muss das Rundmesser vom Handgerät ausgebaut werden. Die anhaftenden Schleifreste am Rundmesser und Handgerät müssen entfernt und gereinigt werden

## 8. Beheben von Störungen

Störung	Ursache	Behebung
Stromausfall am Netzgerät	Sicherung (24.2) defekt	Glasrohrsicherung ersetzen
Kreismesser blockiert	Messer-Abstreifer(7) nicht montiert	Abstreifer einsetzen
Schlechte Schnittqualität	Rundmesser stumpf Falsches Messer	- Messer Schleifen siehe Pos. 7 - Messer falsch montiert - Geeignetes Messer einsetzen
Erhöhtes Laufgeräusch	Messer nicht befestigt Getriebeprobem oder Motorproblem	- Messer richtig befestigen - Motor oder Getriebe von - <b>Servicefirma</b> oder von uns reparieren lassen
Zeitweiser Ausfall während Schnittvorgang	- Kabelunterbrechung - Schalter tauschen	- Kabel (20) oder Kippschalter (14) von <b>Servicefirma</b> austauschen lassen

## 9. Reparaturen

Reparaturen am Handgerät sind prinzipiell von uns oder vom zugelassenen Serviceunternehmen durchführen zu lassen.

Bei selbst vorgenommenen Reparaturen erlischt die Garantie. Wir übernehmen keine Haftung für alle Folgeschäden am Gerät und daraus resultierende Schäden.

*Zeybek*<sup>®</sup>



**Goek Ltd.**  
**Raiffeisenstraße 7 b • 76744 Wörth am Rhein**  
**GERMANY**

Tel. (D): +49 (0) 72 71 - 4 21 40 • Tel. (TR) +90 54 59 09 53 45  
E-Mail: [ig@goek-systeme.de](mailto:ig@goek-systeme.de) / [ig385151@gmail.com](mailto:ig385151@gmail.com)



# OPERATING INSTRUCTIONS

**Zeybek**<sup>®</sup>  
MADE IN GERMANY  
ELECTRICAL KEBAB / DONER KNIFE  
T-120



## Table of contents

<b>1. Preface</b>	2
1.1. Copyright	2
1.2. Conformity	2
<b>2. Legal dispositions</b>	3
2.1. Proper use	3
2.2. Maintenance instructions	3
2.3. Guarantee	3
<b>3. Construction and spare parts</b>	4
3.1. Spare parts drawing	4
3.2. Spare parts list	4
<b>4. Equipment</b>	5
4.1. Scope of supply	5
4.2. Prescribed circular knives	5
4.3. Technical Data	5
<b>5. Safety notes</b>	6
<b>6. Commissioning</b>	6
6.1. Preparation for cutting	6
6.2. Cutting operation	7
6.3. Cleaning / Knife replacement	7
6.3.1. Knife replacement	8
6.3.2. Cleaning notes	8
6.3.3. Component assembly	9
<b>7. Circular knife grinding</b>	10
7.1. Automatic grinding with patented grinding device S-120	10
7.2. Manual grinding	10
7.3. Manual deburring	10
<b>8. Troubleshooting</b>	11

## 1. Preface

We thank you very much for having chosen **ZEYBEK knives**. With the excellent electric knife **Zeybek T-120** you have acquired a proven Kebab cutting knife. By using material of high quality and the exclusive use of German and European components and the application of our longstanding KNOW HOW to this product, the advanced **Zeybek T-120** knife resulted.

Before using the knife the first time, please read the following operating instructions very carefully and pay attention to the safety notes.

Knowledge of the operating instructions is mandatory in order to be able to use the knife properly.

In case you have any questions for which you do not find an answer in the operating instructions, please contact us or the specialized dealer or service company.

### Address for service and spare parts ordering:



**In case of questions, please indicate the serial number, the knife type and the purchase date of the device.**

### Equipment changes

Our products are always subject to further development, therefore corresponding variations may result between your device and the representation in the operating instructions.

### 1.2 Copyright

All rights reserved. Reprint, also partly, only permitted with the express and written approval of Messrs. GÖK LTD, Raiffeisen Str. 7b, D-76744 Wörth.

GÖK and Zeybek are registered trademarks of Messrs. GÖK. Infractions may be punished by the law.

### 1.3 Conformity

CE: The Zeybek knife is provided with the CE mark and complies with the following guidelines and standards:

EC directives:

Basis directive for food processing machines 2006/42/EG

Electromagnetic compatibility directive 2014/30/EU

Compliance with harmonized DIN standards:

EN 1672-2, DIN 10516

EN ISO 14159 safety of food processing machines

EN 62061 safety of machinery

EN 61000-6-1:2007 trouble resistance for living, commercial and trade areas as well as small businesses

EN 61000-6-2:2005/AC:2005 trouble resistance for industrial areas

EN 61000-6-3:2007 emissions for living, business and commercial environments as well as

EN 61000-6-4:2007 +A1:2011 emissions for industrial environments

EN 61558-2-6 edition for safety transformers

EC low voltage directive 73/23/EC, 93/68/EC

National standards VDE 0570

ICE standards ICE 742

## 2. Legal Dispositions

### 2.1. Proper Use

The Zeybek T-120 knife only shall be used for surface cutting of grilled layered meat, mixed minced meat and layered meat or minced meat only in fast food restaurants or similar operations of the food industry. The cutting movement only shall take place vertically in downward direction.

### 2.2. Maintenance Instructions

In order to guarantee a perfect and long-time use of the device, the knife, after 6 months of single shift operation, shall be forwarded to the competent service company/seller or to us for inspection in order to replace possible wear parts or for required repairs. Maintenance work only shall be performed by authorized companies.

### 2.3. Guarantee

We will guarantee the device for a time of 12 months (at single shift operation) after date of purchase for possible material and manufacturing faults. Wear parts are excluded from the guarantee.

We exclude any guarantee at

- non-observance of these operating instructions
- at improper use of the device
- if no maintenance work is carried out
- if the device is used disproportionately in continuous operation, e.g. at use in meat production facilities.

Faults being covered by the guarantee claims will be eliminated within the scope of these guarantee terms. Beyond them no guarantee will be granted.

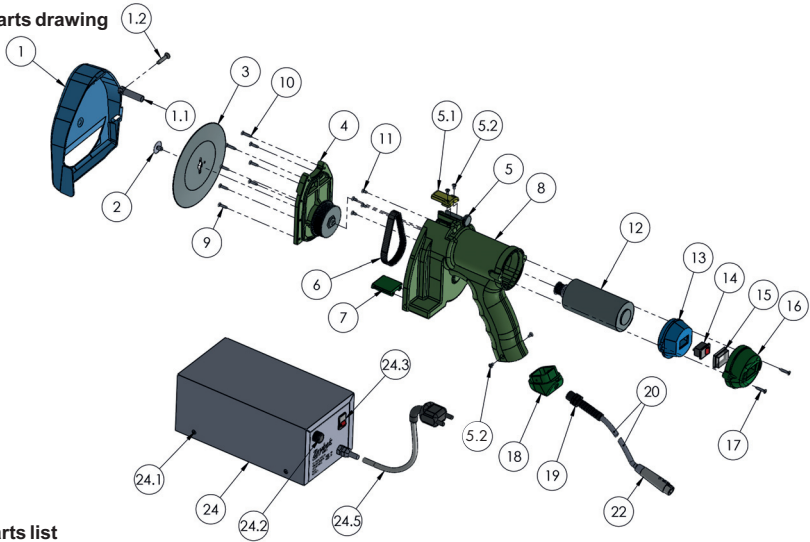
We exclude all indirect guarantee claims resulting from the use of the device. We do not assume by no means any liability for any collateral and consecutive damage resulting in connection with the use or application of this device.

The guarantee claim occurring within the guarantee period must be forwarded to us in writing. Prior to any repair, our consent should be requested.

The exclusive determination of the cause of any fault and the final decision on it will be exclusively our responsibility.

### 3. Construction and spare parts

#### 3.1. Spare parts drawing



#### 3.2. Spare parts list

Pos.	Pcs / Machine Stk / Gerät	Article	Artikel
1.	1	Aluminium Blade Protection	Alu Messerabdeckung
1,1	1	Adjustment Nut M4 8x37	Stellmutter M4 8x37
1.2	1	Countersunk Screw M4 x 20	Senkkopfschraube M4x20
2.	1	Blade Screw / mushroom head , M5x10	Messerschraube / Pilzkopf M5x10
3.	1	Circular Blade, smooth /saw 120x1,5mm	Kreismesser, glatt / Sägezahn 120x1,5mm
4.	1	Gear complete with Blade Support Shaft, 48-3M	Getriebe komplett mit Messerwelle, 48-3M
5.	1	Knurled Screw / Adjustment-Screw , M4x37	Rändelschraube/Stellschraube, M4x37
5.1	1	Cover of adjustment screw	Stellschraubenabdeckung
5.2	2	Countersunk Screw 2,9x9,5	Senkkopfschrauben 2,9x9,5
6.	1	Gear Belt, HDT 201 x 3M	Zahnriemen, HDT 201 x 3M
7.	1	Blade Stripper	Messer Abstreifer
8.	1	Main Body, PA, 160x130x134 mm	Geräte-Gehäuse, PA 160x130x134 mm
9.	6	Screw St. 2,9x13	Schraube St. 2,9x13
10.	2	Screw St. 2,9x16	Schraube St. 2,9x16
11.	4	Screw for Motor, M3x12	Schraube für Motor, M3x12
12.	1	DC Motor GR 42x40, 36V 7600 Upm, with Gear Wheel 16x3M	Gleichstrom-Motor GR42x40 7600 U/Min, mit Zahnrad 16x3M
13.	1	Inside Motor / Switch Cap, PA	Innen-Schalterkappe Motor / PA
14.	1	Switch	Kippschalter
15.	1	Switch Cover, Silikon	Schalterabdeckung, Silikon
16.	1	Outside Motor / Switch Cover, PA	Außenkappe für Motor / Schalter, PA
17.	2	Screw 2,9x16	Schraube St. 2,9x16
18.	1	Cable Connection Cap, PA	Kabel Verbindungsdeckel, PA
19.	1	Cable Clamp PG7	Kabeldurchführung PG7
20.	1	Cable Hand Unit 2,0m PUR 2x0,75	Kabel am Handgerät 2,0m PUR 2x0,75
22.	1	Transformer Connection	Stecker Handgerät
23.	1	Grindstone-Pin	Schleifstein ,Stift
24.	1	Power Supply 230VAC/36VDC	Netzteil 230VAC/36VDC
24.1	4	Countersunk Screw M3x5	Senkkopfschrauben M3x5
24.2	1 / 1	Fuse 1A / 6A	Glassicherung 1A / 6A
24.3	1	Switch illuminated	Kippschalter beleuchtet
24.5	1	Cable with Connector 1,8 m	Kabel mit Stecker 1,8m



## 4. Equipment

### 4.1. Scope of supply

- Zeybek T-120 knife (Handset)
- Safety power supply unit
- Screwdriver
- Grindstone
- Operating instructions

(Content of the packaging)

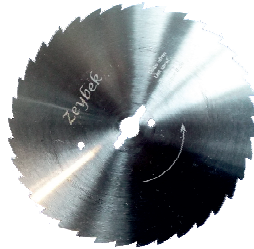


### 4.2. Prescribed circular knives

Diameter: 120 mm, 1,5 mm thick, of high-carbon special steel



Circular knife,  
smooth



Circular knife,  
serrated

Only original Zeybeck circular knives or circular knives approved by us shall be used.

## 4.3. Technical Data

### 4.3.1. Technical data of the manual cutting device:

Outside dimensions:	185 x 135 x 175 mm
Motor speed:	abt. 7.600 rpm
Knife speed:	abt. 2,500 rpm
Knife diameter:	120 mm
Cutting width	0 - 6 mm
Weight:	1.25 kg, connecting cable of 2 m
Daily cutting performance:	max. 100 kg of meat / day

### 4.3.2. Technical data of the power supply unit:

Input voltage:	230V AC / 50 - 60 HZ
Output voltage:	36 - 38V DC at operation under load
Power:	100 VA
Input fuse:	1A
Output fuse:	6A
Outer dimensions:	210 x 115 x 110mm (H)
Weight:	2.85 kg, connecting cable of 1.8 m

## 5. Safety notes

It is absolutely necessary to observe the following notes:

- Children, handicapped persons, persons under influence of alcohol or drugs must not operate this device.
- The device never must be operated without knife cover
- Before assembly or disassembly of the circular knife or prior to any maintenance operation, the device plug shall be disconnected from the power supply
- A daily cleaning of the manual device is necessary otherwise there will be a risk of infection.
- The used circular knives are very sharp, possibly wear protective gloves
- The device must not be cleaned under running water.
- Circular knives which are improperly fastened or wrong circular knives may cause damage to the operator or to the device
- Do never touch the circular knife with connected device plug.
- In order to avoid involuntary accidents between the work intervals, the circular knife should be set always in a way that it disappears below the knife cover
- Take care during the cutting process that the device cable is not cut by the circular knife.

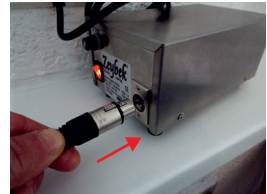
## 6. Commissioning

### 6.1. Preparation for cutting

- Connect plug (24.5) of power supply unit into the socket



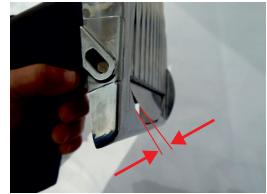
- Connect plug (22) of the handset to the power supply unit



- Turn on the switch (24.3) of the power supply unit



- Adjust on the knurled screw (5) the cutting thickness



- Turn on the toggle switch (14) on the handset



The Doner knife is now ready for cutting!

### 6.2. Cutting operation

- Slightly press on the handset against the top of the meat skewer with the knife side and move it vertically downwards



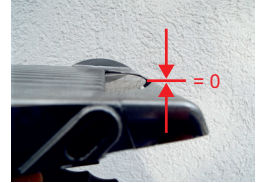
- Check the cutting thickness on the meat and adjust it, if necessary, on the handset knurled screw (5).

In order to achieve the best meat taste, only grilled chunks of meat should be cut.

In order to avoid an unnecessary heat effect on the device, the handset should not be laid down in the immediate vicinity of the grill

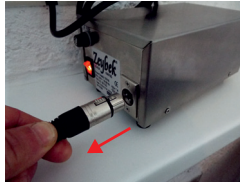


- If cutting with the device is stopped, turn back the knurled screw (5) until the circular knife (3) does not protrude over the knife cover (1)



### 6.3. Cleaning / Knife replacement

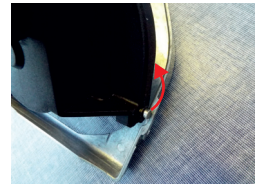
- Disconnect plug of the handset (22) from the power supply unit



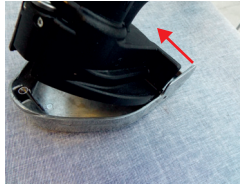
- Loosen the knife cover (1) by counterclockwise turning of the knurled screw from the adjustment nut (1.1)



- Swing out the knife cover (1) from the handset on top, then remove it laterally from the oblong hole



- Remove the manual device from the opposite support of the knife cover (1)



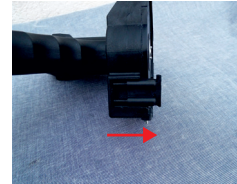
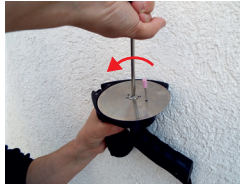
### 6.3.1. Knife replacement

- Proceed with care as the knife is very sharp, danger of being cut! If necessary, use gloves.

- Insert pin in the counter bore of the circular knife (3) in order to secure the circular knife against turning



- Loosen the knife screw (1) with the screwdriver and remove the blade stripper



### 6.3.2. Cleaning notes

- Clean circular knife (3), knife cover (1) and blade stripper (7) under running water

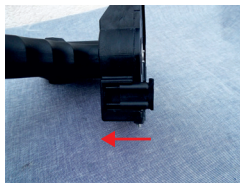


- Clean the manual device only with a moistened cloth, do never clean it under running water, otherwise the guarantee will not apply



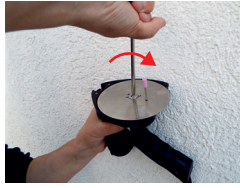
- Assemble again all parts in reverse order to the handset

- Insert the blade stripper at first (7)



### 6.3.3. Component assembly

- Fasten the circular knife (3) with the sharpened side pointing downwards with the blade screw (2)



- Introduce the handset laterally into the knife cover, then insert it on the opposite side into the oblong hole



- Carefully connect the adjustment nut (1.1) of the knife cover to the set screw (1.1)



- Turn the knurled screw (5) clockwise until the cover touches the cover in the guidance



## 7. Circular knife grinding

The circular knife (3), according to the type of operation, shall be ground from time to time. Blunt knives render the cutting operation more difficult and strain the cutting knife T-120.

### 7.1. Automatic grinding with patented grinding device S-120 (special accessory)

For this purpose, the Zeybek T-120 knife disposes of a patented grinding system S-120 for simple and professional grinding of the circular knife directly on the manual device.



### 7.2. Manual grinding

If the grinding device should not be available, please proceed as follows.

- Sharpen the rotating circular knife (3) from the sharpened side with grinding stone



### 7.3. Manual Deburring

- For deburring, apply the grinding stone on the front side of the rotating circular knife until the grinding grid is removed



After each grinding operation, the circular knife must be removed from the manual device. The adhering grinding residues on the cutting knife and on the handset must be removed.

### 8. Troubleshooting

Trouble	Cause	Elimination
Power failure of the power supply unit	Fuse (24.2 )blown	Replace glass tube fuse
Circular knife blocked	Blade stripper (7) not mounted	Insert blade stripper
Poor cutting quality	Circular knife blunt, wrong knife	- Grind knife according to item 7 - Knife improperly mounted - Insert proper knife
Increased running noise	Knife not fastened Gear problem or motor problem	- Properly fasten knife - Have motor or gear be repaired by <b>service company</b> or by us
Temporary failure during cutting operation	- Cable interruption - Replace switch	- Have cable (20) or toggle switch 14) be replaced by <b>service company</b>

### 9. Repairs

Have carried out repairs on the manual device in general by us or by the authorized service company. In case of own repairs the guarantee will be void. We do not assume any liability for any consecutive damage to the device and damage thereby resulting.

*Zeybek*<sup>®</sup>



**Goek Ltd.**  
**Raiffeisenstraße 7 b • 76744 Wörth am Rhein**  
**GERMANY**

Tel. (D): +49 (0) 72 71 - 4 21 40 • Tel. (TR) +90 54 59 09 53 45  
E-Mail: [ig@goek-systeme.de](mailto:ig@goek-systeme.de) / [ig385151@gmail.com](mailto:ig385151@gmail.com)

