

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: SMGLP80

Round cutter knife with smooth blade - Ø 80 mm for kebab cutter



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Round Cutter Knife with Smooth Blade (Ø 80 mm) for Kebab Cutter (Model: SMGLP80)

1. General Information

Thank you for choosing the Round Cutter Knife with Smooth Blade (Ø 80 mm) for your kebab cutter. This high-quality, durable blade is designed for optimal cutting performance, ensuring efficient preparation of kebabs and other similar products.

2. Safety Information

To ensure safe use and operation of the Round Cutter Knife, please adhere to the following safety guidelines:

- Always handle the blade with care to prevent cuts and injuries.
- Keep the blade out of reach of children and unauthorized personnel.
- Use the knife only for its intended purpose.
- Ensure that your hands are dry when handling the knife to avoid slipping.
- Do not attempt to modify or repair the knife yourself.
- Wear cut-resistant gloves when performing maintenance or cleaning.
- Inspect the knife for damage prior to each use; do not use if the blade is damaged.
- Always disconnect the kebab cutter from the power source before replacing or changing the knife.

3. Product Specifications

- Model: SMGLP80
- Blade Diameter: Ø 80 mm
- Material: Stainless Steel
- Thickness: [Insert Thickness Here]
- Weight: [Insert Weight Here]
- Compatibility: Designed specifically for GGM Gastro Kebab Cutters

4. Setup and Installation

To install the Round Cutter Knife:

1. Ensure that the kebab cutter is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove the current knife by loosening the locking mechanism according to the manufacturer's instructions.
3. Carefully remove the old knife from its holder.
4. Place the new Round Cutter Knife into the designated holder, ensuring it sits securely in place.
5. Tighten the locking mechanism firmly to secure the knife in position.
6. Double-check that the knife is properly installed and does not wobble or shake.
7. Plug the kebab cutter back into the electrical outlet.

5. Operation

To operate the kebab cutter with the installed Round Cutter Knife:

1. Ensure that all safety measures are in place before operating.
2. Prepare your kebab on the cutting platform.
3. Turn on the power switch of the kebab cutter.
4. Slowly guide the kebab towards the blade for cutting. Adjust the speed as necessary for the desired thickness.
5. Once cutting is complete, turn off the machine and disconnect from the power supply.

6. Cleaning and Maintenance

To maintain the Round Cutter Knife:

- Always disconnect the kebab cutter from the power supply before cleaning.
- Use warm water and mild detergent to clean the blade. Avoid abrasive cleaning materials that may scratch the surface.
- Thoroughly dry the blade after cleaning to prevent rust.
- Regularly check for sharpness and replace the blade if it becomes dull or damaged.
- Store the knife in a dry, safe place when not in use.

7. Troubleshooting

If you experience issues with the Round Cutter Knife or kebab cutter:

- Ensure the blade is securely attached and free from damage.
- Confirm that the kebab cutter is plugged in and receiving power.
- Check for obstructions in the cutting area that may impede operation.
- If the knife is dull, replace it as per the instructions in the setup section.
- For additional issues, please refer to customer service.

8. Disposal

Dispose of the Round Cutter Knife in accordance with local regulations for metal waste. Do not dispose of the knife in regular household waste. Please check with local authorities for proper metal recycling protocols.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with the GGM Gastro Round Cutter Knife.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Rundschneider mit glatter Klinge Ø 80 mm für Döner-Schneider (SMGLP80)

1. Allgemeine Informationen

Der Rundschneider mit glatter Klinge Ø 80 mm ist ein professionelles Küchengerät, das speziell für Döner-Schneider entwickelt wurde. Jede Klinge wird aus hochwertigen Materialien gefertigt, um Langlebigkeit und hohe Schneidleistung zu gewährleisten. Dieses Produkt wurde unter Berücksichtigung der neuesten Sicherheitsstandards konzipiert und ist darauf ausgelegt, den Anforderungen in der Gastronomie gerecht zu werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Schneidmaßnahmen: Verwenden Sie beim Umgang mit der Klinge immer Schutzhandschuhe. Vermeiden Sie es, Ihre Hände in die Nähe der Klinge zu bringen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Einsatz des Gerätes: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht, um ein Wackeln während des Betriebs zu verhindern.
- Fehlerhafte Nutzung: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist. Entsorgen Sie beschädigte Teile sofort.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Rundschneider mit glatter Klinge Ø 80 mm
- Material der Klinge: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser der Klinge: 80 mm
- Geeignet für: Döner, Gegrilltes und andere Fleischsorten
- Zertifizierungen: Entspricht den aktuellen EU-Richtlinien für Produktsicherheit

4. Einrichtung und Installation

1. Materialansammlung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Rundschniders vorhanden sind, bevor Sie mit der Installation beginnen.
2. Montage der Klinge:
 - Nehmen Sie die Klinge aus der Verpackung und prüfen Sie sie auf Beschädigungen.
 - Befestigen Sie die Klinge gemäß der mitgelieferten Montageanleitung am Hauptgehäuse des Geräts.
3. Betriebsort: Platzieren Sie das Gerät auf einem stabilen, trockenen und ebenen Arbeitsbereich. Stellen Sie sicher, dass eine Steckdose in der Nähe ist.
4. Kabelmanagement: Vermeiden Sie Stolperfallen, indem Sie das Stromkabel ordentlich verlegen.

5. Betrieb

- Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein.
- Stellen Sie die Dicke der Schnittstücke ein (sofern das Gerät diese Funktion hat).
- Führen Sie das Fleisch vorsichtig in die Schnittöffnung ein und lassen Sie den Schneider die Arbeit erledigen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Klinge und das Gehäuse mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche der Klinge nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen oder verstauen.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät schaltet sich nicht ein.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und ob der Netzschalter aktiviert ist.
- Problem: Klinge bleibt stehen oder hat Schwierigkeiten beim Schneiden.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge richtig montiert und nicht beschädigt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung die Klinge und entsorgen Sie diese separat, da sie als gefährlicher Abfall gelten kann.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Rond Snijmes met Gladde Handgreep O-80 mm voor Kebab Snijmachine SMGLP80

1. Algemene Informatie

Dit rond snijmes is speciaal ontworpen voor gebruik met kebab snijmachines. Het mes heeft een diameter van 80 mm en is perfect voor het snijden van vlees in slierten. Het gebruik van hoogwaardige materialen zorgt voor een lange levensduur en uitstekende prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het snijmes uitsluitend voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het mes goed is geïnstalleerd voordat u de kebab snijmachine inschakelt.
- Houd het mes uit de buurt van kinderen en onbevoegden.
- Draag altijd geschikt beschermend personeel, zoals handschoenen, tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroombron voordat u het mes reinigt of vervangt.
- Controleer regelmatig het mes op slijtage of schade en vervang het indien nodig.
- Wees voorzichtig bij het hanteren en snijden om snijwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Rond Snijmes met Gladde Handgreep
- Diameter: 80 mm
- Geschikt voor: Kebab Snijmachine SMGLP80
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Gewicht: 0.5 kg
- Kleur: Zilver

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de kebab snijmachine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de voedingsbron.
2. Verwijder eventuele oude messen indien aanwezig door de schroeven voorzichtig los te draaien met een geschikte schroevendraaier.
3. Plaats het nieuwe rond snijmes op de juiste plaats in de snijmachine. Zorg dat het goed uitgelijnd is.
4. Bevestig het snijmes door de schroeven stevig aan te draaien, maar niet overmatig.
5. Controleer of alles goed vastzit voordat u het apparaat weer aanzet.
6. Sluit de kebab snijmachine weer aan op de stroombron.

5. Bediening

- Schakel de kebab snijmachine in volgens de instructies in de handleiding van het apparaat.
- Plaats het vlees dat u wilt snijden op de juiste plaats.
- Zorg ervoor dat u de bedieningsknoppen volgens de gebruiksaanwijzing bedient voor een correcte werking.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het snijmes tijdens het gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de kebab snijmachine uit en koppel deze los van de stroombron.
- Verwijder het snijmes voorzichtig zodat u het kunt reinigen.
- Gebruik warm, zeepsop en een zachte doek of spons om het mes schoon te maken. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het mes grondig af met een schone, droge doek.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en zorg voor een tijdige vervanging indien nodig.
- Bewaar het mes op een droge plek om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Het mes snijdt niet: Controleer of het mes goed is bevestigd en niet bot is.
- Er is een ongebruikelijk geluid: Controleer of er iets vastzit tussen het mes en de snijmachine.
- Het snijmes is beschadigd: Vervang het mes onmiddellijk om onveilige situaties te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Gooi gebruikte of beschadigde snijmessen altijd weg volgens de lokale voorschriften voor afvalverwerking. Zorg ervoor dat u het mes goed verpakt om snijwonden te voorkomen bij de verwijdering.

9. Contact

Voor meer informatie, vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo Cortador Redondo con Hoja Lisa Ø 80 mm para Cortador de Kebab

1. Información General

Este cuchillo cortador redondo está diseñado específicamente para ser utilizado con cortadores de kebab. Su hoja lisa de 80 mm proporciona un corte limpio y eficiente, mejorando la presentación y la calidad de los alimentos.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Corte: Siempre mantenga las manos y otros objetos alejados de la hoja en funcionamiento para prevenir cortes.
- Uso Adecuado: Este cuchillo está diseñado únicamente para el corte de carne y productos relacionados. No utilice para otras aplicaciones que no sean recomendadas.
- Manejo Seguro: Siempre use guantes de protección al manipular. Nunca intente afilar la hoja sin la herramienta adecuada.
- Almacenamiento: Guarde el cuchillo en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Verifique el estado de la hoja y del mango antes de cada uso. No utilice el cuchillo si la hoja está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro de la Hoja: Ø 80 mm
- Tipo de Hoja: Lisa
- Material de la Hoja: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Cortador de kebab
- Compatibilidad: Diseñado para cortadores de kebab específicos.

4. Configuración e Instalación

1. Montaje del Cuchillo:

- Asegúrese de que el cortador de kebab esté apagado y desconectado.
- Retire el soporte del cuchillo antiguo (si aplica) aflojando los tornillos.
- Coloque el nuevo cuchillo cortador en el soporte.
- Alinee el cuchillo correctamente y asegúrelo en su lugar ajustando los tornillos hasta que esté firmemente fijo.
- Vuelva a conectar el cortador de kebab y enciéndalo para verificar que el cuchillo esté instalado correctamente y funcionando.

5. Operación

- Encendido del Cortador: Encienda el cortador de kebab siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Uso del Cuchillo: Asegúrese de que el cuchillo esté en movimiento antes de acercarse a cualquier carne. Utilice un movimiento fluido y permita que la máquina corte, evitando forzar el alimento a través de la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Después de Usar: Desconecte el cortador y retire el cuchillo. Lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón, y séquelo inmediatamente.
- Almacenamiento Adecuado: Almacene en un lugar seco y seguro.
- Mantenimiento Regular: Realice inspecciones periódicas para asegurarse de que la hoja esté afilada y que no haya daños en el mango.

7. Solución de Problemas

- Corte Inadecuado: Si el cuchillo no corta correctamente, compruebe si está afilado y si está instalado correctamente.
- Ruido Excesivo: Si escucha ruidos inusuales, asegúrese de que el cuchillo esté bien montado y que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

- Este producto no debe ser desechado con la basura doméstica. Lleve el cuchillo a un punto de recogida adecuado según las regulaciones locales sobre desechos de metal.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consulta, por favor contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Couteau à couper rond avec lame lisse Ø 80 mm pour coupe kebab SMGLP80

1. Informations générales

Ce couteau à couper rond est spécialement conçu pour une utilisation avec les coupe-kebabs. Avec une lame lisse de 80 mm, il permet une coupe précise et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utiliser le couteau uniquement pour sa fonction prévue
- Garder le couteau hors de portée des enfants
- Ne pas utiliser si la lame est endommagée ou usée
- Ne pas retirer la sécurité de la lame lors de l'utilisation
- Porter des gants de protection lors de la manipulation de la lame
- Éviter tout contact de la lame avec des surfaces dures qui pourraient l'endommager

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit: Couteau à couper rond
- Diamètre de la lame: 80 mm
- Matériau de la lame: Acier inoxydable de haute qualité
- Usage: Conçu pour la coupe de kebabs

4. Configuration et installation

- Déballez soigneusement le couteau de son emballage.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
- Fixez la lame au support de coupe selon les instructions du fabricant du coupe-kebab.
- Vérifiez que le système de verrouillage est bien engagé pour éviter tout mouvement.

5. Fonctionnement

- Ajustez le réglage de la profondeur de coupe si nécessaire.
- Allumez le coupe-kebab selon les instructions de l'appareil.
- Approchez la viande de la lame à un angle sûr et assurez-vous que vos mains sont à l'écart.
- Effectuez la coupe lentement et avec précision pour obtenir des tranches uniformes.

6. Nettoyage et entretien

- Toujours débrancher le coupe-kebab avant de nettoyer.
- Nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement avant de ranger.
- Inspectez régulièrement la lame pour détecter toute usure.

7. Dépannage

- Si la lame ne coupe pas correctement, vérifiez qu'elle est bien installée.
- Si la lame est endommagée, remplacez-la immédiatement.
- Pour des difficultés techniques avec le coupe-kebab, consultez le manuel d'utilisation de l'appareil ou contactez le support.

8. Élimination

- Ne jetez pas le couteau dans les ordures ménagères. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets tranchants et dangereux.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Rotondo con Lama Liscia Ø 80 mm per Cutter Kebab

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Coltello Rotondo con Lama Liscia Ø 80 mm progettato specificamente per l'uso con tagliatori di kebab. Questo strumento è realizzato per garantire prestazioni elevate e una lunga durata nel tempo, permettendo di ottenere fette perfette di carne per kebab.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per il taglio di carne in combinazione con un tagliatore kebab.
- Custodia e Manutenzione: Maneggiare il coltello con cautela e conservarlo in un luogo sicuro, lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Taglienti: La lama è affilata. Evitare il contatto diretto con la pelle e non utilizzare il coltello per scopi diversi dal suo intended use.
- Danni e Usura: Controllare regolarmente la lama per eventuali danni. Non utilizzare un coltello danneggiato o con la lama usurata.
- Elettricità: Se utilizzato in combinazione con elettricità, seguire le istruzioni di sicurezza del dispositivo elettrico usato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro della Lama: Ø 80 mm
- Tipo di Lama: Liscia
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: Progettato per l'utilizzo con cutter kebab
- Peso: 0.15 kg
- Colore: Argento

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione: Assicurarsi che il cutter kebab sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
2. Rimozione della Lama Esistente: Se necessario, seguire le istruzioni del produttore del cutter per rimuovere la lama usurata.
3. Installazione della Nuova Lama: Posizionare il coltello rotondo con la lama liscia nel posto designato del cutter kebab. Assicurarsi che sia ben fissato seguendo le istruzioni di montaggio specifiche del dispositivo.
4. Verifica: Controllare che la lama sia allineata correttamente e che non ci siano spazi o movimenti. Ripristinare l'alimentazione del cutter kebab.

5. Operazione

- Accendere il cutter kebab e regolare la lunghezza del taglio secondo le necessità.
- Iniziare a tagliare la carne con movimenti lenti e continui per ottenere fette uniformi.
- Interrompere l'operazione in caso di rumori insoliti o vibrazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, pulire la lama con acqua calda e sapone. Utilizzare una spugna morbida. Non immergere il coltello in acqua per lunghi periodi.
- Asciugatura: Asciugare completamente la lama per evitare ruggine.
- Controllo dell'Affilatura: Controllare regolarmente l'affilatura della lama e affilarla se necessario seguendo le istruzioni per l'affilatura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Lame Non Affilate: Se il coltello non taglia correttamente, controllare l'affilatura e affilare secondo necessità.
- Vibrazioni Anomale: In caso di vibrazioni strane o eccessive, spegnere il cutter e controllare l'installazione della lama.
- Surriscaldamento: Se il cutter si surriscalda, interrompere l'uso e lasciare raffreddare prima di procedere.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento della lama. Non smaltire nel rifiuto comune. Portare i materiali metallici presso centri di riciclaggio autorizzati.

9. Contatti

Per domande, supporto tecnico o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania