

# 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: SMRP100

**Round cutting knife with smooth blade - Ø 100 mm for kebab cutter**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual: Round Cutting Blade Ø 100 mm Smooth for Kebab Cutter KS100E and KS100C

## 1. General Information

The Round Cutting Blade Ø 100 mm Smooth is designed specifically for use with the Kebab Cutter models KS100E and KS100C. This product enhances the efficiency and precision of cutting your kebabs, ensuring quality results.

## 2. Safety Information

- Warning: The cutting blade is sharp. Handle with care to avoid cuts or injuries.
- Use personal protective equipment: Always wear cut-resistant gloves when installing or handling the blade.
- Electrical Safety: Ensure that the Kebab Cutter is turned off and unplugged during installation and maintenance.
- Supervision: Do not allow children to use the Kebab Cutter unsupervised.
- Maintenance: Regularly inspect the blade for wear and tear. Replace if damaged or dull to maintain performance.
- Storage: Store the blade in a safe dry place, away from moisture and contamination.

## 3. Product Specifications

- Product Name: Round Cutting Blade Ø 100 mm Smooth
- Compatibility: Kebab Cutter KS100E and KS100C
- Material: High-quality stainless steel
- Diameter: 100 mm
- Thickness: 1.5 mm
- Weight: 0.2 kg

## 4. Setup and Installation

### 1. Preparation

- Ensure you have cut-resistant gloves and the Kebab Cutter is unplugged.
- Gather tools required: screwdriver (if applicable).

### 2. Removing the Old Blade (if applicable)

- Unplug the Kebab Cutter.
- Locate the blade housing and unscrew any screws holding the blade in place.
- Carefully remove the old blade and set it aside.

### 3. Installing the New Blade

- Align the new Round Cutting Blade Ø 100 mm with the blade housing.
- Secure the blade using the screws, ensuring it is tightly fastened to prevent movement during operation.
- Double-check that everything is secure and no tools are left inside the cutter.

### 4. Final Checks

- Plug in the Kebab Cutter and test the blade briefly to ensure proper operation.
- Turn off the device after the test.

## 5. Operation

- Ensure the Kebab Cutter is properly set up and all safety covers are in place.
- Plug in the device and turn it on.
- Feed the kebab into the cutter slowly and evenly to achieve uniform slices. Avoid forcing the kebab through to prevent damage.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the Kebab Cutter and use a clean, damp cloth to wipe the exterior. Carefully clean the blade with a soft brush or cloth without applying too much pressure.
- Deep Cleaning: Regularly disassemble the blade for a thorough cleaning. Wash the blade in warm soapy water and rinse dry after removal.
- Maintenance: Periodically check for any signs of wear or damage on the blade. Replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- Blade Won't Rotate: Ensure the cutter is plugged in and no obstructions are present in the blade housing.
- Uneven Cuts: Check the sharpness of the blade. Replace if dull or damaged. Ensure the kebab is being fed evenly.
- Excessive Vibrations: Inspect for loose screws or improper installation of the blade. Reinstall if necessary.

## 8. Disposal

- Dispose of the old blade responsibly according to local regulations for metal recycling. Never dispose of sharp objects in regular waste.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support team:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Rundschneiderblatt Ø 100 mm glatt für Kebab-Schneider KS100E und KS100C (SMRP100)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Rundschneiderblatts Ø 100 mm glatt. Dieses hochwertige Produkt ist speziell für den Einsatz mit den Kebab-Schneidern KS100E und KS100C konzipiert und bietet Ihnen überlegene Leistung und Effizienz.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Produkt nur wie angegeben verwenden. Unsachgemäßer Einsatz kann Verletzungen oder Schäden verursachen.
- Schnittgefahr: Die Klinsen sind extrem scharf. Berühren Sie die Klinsen nicht mit den Händen. Verwenden Sie beim Reinigen immer geeignete Werkzeuge.
- Betrieb: Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Kante und dem Klinsenbereich fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Aufbewahrung: Lagern Sie das Produkt an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Verwendung von Schutzausrüstung: Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille, wenn Sie das Gerät installieren oder warten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Rundschneiderblatt Ø 100 mm glatt
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 100 mm
- Verwendung: Kompatibel mit Kebab-Schneidern KS100E und KS100C
- Spezifikation: Für präzises Schneiden von Kebabs und anderen Lebensmitteln.

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Kebab-Schneider vom Stromnetz getrennt ist.
2. Entfernen Sie das alte Schneideblatt, indem Sie die Schrauben auf der Klinsenabdeckung lösen.
3. Setzen Sie das neue Rundschneiderblatt Ø 100 mm glatt in die Halterung ein.
4. Sichern Sie das Blatt mit den entsprechenden Schrauben.
5. Stellen Sie sicher, dass das Blatt fest sitzt und keine Bewegungen zulässt.
6. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.

## 5. Bedienung

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
2. Stellen Sie die gewünschte Schnittgeschwindigkeit ein.
3. Führen Sie die zu schneidenden Lebensmittel vorsichtig in den Kebab-Schneider ein.
4. Lassen Sie die Maschine automatisch arbeiten, bis der gesamte Kebab geschnitten ist.
5. Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Blatt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Blatt gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Befestigungen und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.
- Lagern Sie das Blatt in einer schützenden Hülle, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Kebab wird ungleichmäßig geschnitten.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Schneideblatt richtig installiert ist und ob es scharf genug ist.
- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten.  
Lösung: Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß mit Strom versorgt wird. Überprüfen Sie sicherheitsrelevante Sicherungen.
- Problem: Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs.  
Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie das Schneideblatt auf Beschädigungen oder Ablagerungen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten. Besondere Vorsicht ist erforderlich, um scharfe Kanten zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Ronde Snijblad O 100 mm Glad voor Kebab Cutter

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de ronde snijblad O 100 mm voor de kebab cutter. Dit product is ontworpen om een efficiënte en gelijkmatige snijervaring te bieden, speciaal voor het snijden van kebab. Volg deze handleiding zorgvuldig op voor de beste prestaties en veiligheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het snijblad alleen met de compatibele kebab cutters (KS100E en KS100C).
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd is uitgeschakeld en van de stroombron is verwijderd voordat u het snijblad installeert of verwijderd.
- Draag altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van het snijblad om snijwonden te voorkomen.
- Houd het snijblad buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd contact met het snijblad bij gebruik. Het is scherp en kan verwondingen veroorzaken.
- Bewaar het snijblad op een veilige en droge plaats wanneer het niet in gebruik is.

### 3. Productspecificaties

- Diameter: 100 mm
- Materiaal: Hoogwaardige staal biedt duurzaamheid en een lange levensduur
- Compatibiliteit: Geschikt voor KS100E en KS100C kebab cutters
- Gewicht: 500 gram

### 4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de kebab cutter is uitgeschakeld en van de stroombron is verwijderd.
2. Verwijder het bestaande snijblad door de bevestigingsschroeven los te draaien met een geschikte schroevendraaier.
3. Plaats de nieuwe ronde snijblad O 100 mm op de snij-as van de kebab cutter.
4. Zorg ervoor dat het snijblad goed op zijn plaats zit en draai de bevestigingsschroeven stevig vast om de stabiliteit te garanderen.
5. Controleer of alles veilig en stevig is bevestigd voordat u de kebab cutter opnieuw inschakelt.

### 5. Gebruik

- Zet de kebab cutter aan volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats het kebabstuk correct in de houder.
- Begin met snijden door de machine te activeren en laat het snijblad soepel door het vlees glijden.
- Volg de aanwijzingen voor het optimaliseren van de snijsnelheid en diepte, afhankelijk van het gewenste resultaat.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de kebab cutter uit en verwijder de stekker voordat u het snijblad schoonmaakt.
- Reinig het snijblad met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schuursponsen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog het snijblad grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig het snijblad op slijtage en vervang het indien nodig voor de beste prestaties.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het snijblad draait niet.
  - Oplossing: Controleer of de kebab cutter goed is aangesloten op het elektriciteitsnet en of de schakelaar in de aanstand staat.
- Probleem: Slechte snijresultaten.
  - Oplossing: Controleer of het snijblad goed is geïnstalleerd en niet versleten is.
- Probleem: Vreemde geluiden tijdens het snijden.
  - Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en inspecteer het snijblad op losse onderdelen of beschadigingen.

### 8. Afvalverwerking

- Gooi het oude snijblad weg in overeenstemming met lokale wetgeving voor gevaarlijk afval.
- Metalen onderdelen kunnen vaak worden gerecycled; neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor richtlijnen.

### 9. Contact

Heeft u vragen of heeft u ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en het vertrouwen in ons product!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchilla Cortadora Redonda Ø 100 mm Suave para Cortador de Kebab KS100E y KS100C (SMRP100)

## 1. Información General

Este manual es proporcionado para el uso y mantenimiento adecuado de la Cuchilla Cortadora Redonda Ø 100 mm Suave, diseñada específicamente para su uso con los cortadores de kebab KS100E y KS100C. Este producto permite un corte preciso y eficiente, garantizando la mejor calidad en el servicio.

## 2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso profesional.
- Siempre use equipo de protección personal adecuado, como guantes y gafas de seguridad, al manejar la cuchilla.
- Mantenga las manos y otros objetos alejados de la cuchilla durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente instalada antes de utilizar el cortador de kebab.
- No intente desmontar la cuchilla mientras el aparato está conectado a la fuente de alimentación.
- Mantenga la cuchilla fuera del alcance de los niños y personas no capacitadas.
- En caso de daño o mal funcionamiento, no utilice el producto y póngase en contacto con el servicio técnico.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Tipo de Producto: Cuchilla Cortadora Redonda
- Diámetro: Ø 100 mm
- Uso: Para cortadores de kebab KS100E y KS100C
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diseño: Suave para un corte preciso y uniforme

## 4. Instalación y Configuración

1. Desconecte el cortador de kebab de la fuente de alimentación.
2. Retire la cuchilla antigua, si está presente, siguiendo las instrucciones específicas del fabricante.
3. Coloque la nueva cuchilla cortadora en el eje del cortador, asegurándose de que esté alineada correctamente.
4. Asegúrese de que la cuchilla esté fijada de manera segura siguiendo las instrucciones del fabricante del cortador.
5. Revise que no haya ninguna obstrucción alrededor del área de corte.
6. Conecte el cortador de kebab a la fuente de alimentación y asegúrese de que funcione correctamente antes de su uso.

## 5. Operación

- Encienda el cortador de kebab utilizando el interruptor de encendido.
- Coloque la carne o los ingredientes que desee cortar en la posición adecuada.
- Ajuste la profundidad del corte según sus necesidades.
- Inicie el corte y asegúrese de que los ingredientes se mantengan firmes durante el proceso.
- Una vez terminado, apague el cortador de kebab.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Siempre desconecte el cortador de kebab antes de limpiar.
- Retire la cuchilla siguiendo las instrucciones de instalación en reversa.
- Limpie la cuchilla con agua caliente y un detergente suave. Evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque bien la cuchilla antes de volver a instalarla.
- Revise la cuchilla periódicamente para detectar signos de desgaste y reemplácela si es necesario.
- Limpie el área de trabajo y el cortador de kebab para garantizar la higiene.

## 7. Solución de Problemas

- La cuchilla no corta correctamente: Verifique que la cuchilla esté afilada y correctamente instalada.
- Ruidos inusuales durante la operación: Detenga el cortador y revise si hay objetos atascados o si la cuchilla está dañada.
- El cortador no enciende: Asegúrese de que esté conectado a la fuente de alimentación y revise el fusible.

## 8. Eliminación

- Este producto debe ser eliminado de acuerdo con la normativa local de residuos.
- Las partes metálicas, incluidos los componentes de la cuchilla, deben ser recicladas cuando sea posible.
- No deseche el producto en la basura común.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta, asistencia técnica o información adicional, por favor contactarnos:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su confianza en nuestro producto y esperamos que disfrute de su uso.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la lame de coupe ronde Ø100 mm lisse pour coupe kebab

## 1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de la lame de coupe ronde Ø100 mm lisse destinée aux trancheurs de kebab KS100E et KS100C. Ce produit assure une coupe précise et efficace, idéale pour un service rapide et de qualité dans votre établissement.

## 2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les avertissements suivants :

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement avec le trancheur de kebab modèle KS100E ou KS100C.
- Protection : Ne touchez pas la lame lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez des gants de protection appropriés lors de la manipulation.
- Équipez-vous : Portez des lunettes de sécurité pour prévenir les blessures oculaires.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de l'installation ou du nettoyage de la lame.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser le produit sans surveillance.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Diamètre de la lame : Ø100 mm
- Type de lame : Lame lisse
- Compatibilité : Compatible avec les trancheurs de kebab KS100E et KS100C

## 4. Installation et configuration

1. Débranchez l'appareil : Avant toute opération, assurez-vous que le trancheur est débranché.
2. Retirez l'ancienne lame : Utilisez une clé pour dévisser l'écrou de fixation et retirez la lame usée.
3. Installer la nouvelle lame : Positionnez la nouvelle lame Ø100 mm sur l'axe de la machine.
4. Fixation : Serrez l'écrou de fixation à l'aide de la clé, en vous assurant que la lame est solidement fixée.
5. Reconnectez l'appareil : Branchez le trancheur de kebab à une source d'alimentation.

## 5. Fonctionnement

- Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le trancheur.
- Coupe : Positionnez le kebab sur la surface de coupe et faites-le glisser avec précaution vers la lame pour obtenir des tranches uniformes.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, débranchez l'appareil. Nettoyez la lame avec un chiffon humide. Ne pas immerger dans l'eau.
- Maintien de la lame : Vérifiez régulièrement l'affûtage de la lame et remplacez-la si nécessaire pour des performances optimales.

## 7. Dépannage

- Problème d'alimentation : Si le trancheur ne s'allume pas, vérifiez la prise et le cordon d'alimentation.
- Coupe irrégulière : Vérifiez que la lame est bien installée et affûtée.
- Bruit anormal : Éteignez l'appareil immédiatement et contactez le service client.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Pour le recyclage de la lame et des composants, apportez-les à un centre de recyclage agréé.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Lama di Taglio Rotonda Ø 100 mm Liscia per Cutter Kebab KS100E e KS100C

## 1. Informazioni Generali

La Lama di Taglio Rotonda Ø 100 mm Liscia è progettata specificamente per i cutter kebab KS100E e KS100C. Realizzata con materiali di alta qualità, questa lama garantisce prestazioni ottimali e una lunga durata.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la lama solo con i modelli compatibili KS100E e KS100C.
- Indossare sempre guanti protettivi durante la manipolazione della lama per prevenire lesioni.
- Non toccare la lama mentre è in funzione.
- Fare attenzione al punto di contatto con il prodotto durante il funzionamento.
- Scollegare l'alimentazione del cutter prima di sostituire o pulire la lama.
- Conservare la lama in un luogo asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Diametro: Ø 100 mm
- Tipo: Lama liscia
- Compatibile con: KS100E, KS100C
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso: 0,5 kg

## 4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarsi che il cutter sia scollegato dalla fonte di alimentazione.
2. Rimuovere la copertura protettiva della lama esistente.
3. Allentare i dadi di fissaggio utilizzando una chiave appropriata.
4. Rimuovere la lama usurata e posizionare la nuova lama di taglio liscia.
5. Serrare i dadi di fissaggio in modo sicuro ma senza eccessiva forza.
6. Riposizionare la copertura protettiva.
7. Collegare nuovamente il cutter e verificarne il funzionamento.

## 5. Funzionamento

- Accendere il cutter tramite il pulsante di accensione.
- Regolare la velocità in base al prodotto da tagliare.
- Monitorare costantemente il processo di taglio per garantire risultati ottimali.
- Spegnerne il dispositivo dopo l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollegare il cutter e rimuovere la lama.
- Pulire la lama con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente la lama prima di riporla.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- La lama non gira: verificare la connessione elettrica del cutter.
- Taglio irregolare: assicurarsi che la lama sia ben montata e non danneggiata.
- Rumori inusuali: controllare se ci sono detriti bloccati nella lama o nel meccanismo del cutter.

## 8. Smaltimento

Smaltire la lama usurata in conformità con le normative locali per i rifiuti di metallo. Non smaltire nel normale rifiuto domestico. Contattare un centro di riciclaggio autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.