

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: SMRP120

Round cutting knife with smooth blade - Ø 120 mm for kebab cutter



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

EN ENGLISH

Product Manual for Round Cutting Blade O 120 mm Smooth for Kebab Cutter (SMRP120)

1. General Information

The Round Cutting Blade O 120 mm Smooth for Kebab Cutter (SMRP120) is designed to efficiently slice kebabs and similar products with precision and ease. Crafted from high-quality materials, this blade ensures durability and performance in commercial kitchen settings.

2. Safety Information

- Always handle the blade with care. Ensure that the blade is not exposed when not in use to prevent injuries.
- Keep the blade out of reach of children and unauthorized users.
- Use protective gear such as cut-resistant gloves when installing or cleaning the blade.
- Disconnect the kebab cutter from the power supply before installation, cleaning, or maintenance.
- Inspect the blade for damage or wear before each use. Do not use a damaged blade.
- Ensure the kebab cutter is on a stable and secure surface while in operation.

3. Product Specifications

- Product Name: Round Cutting Blade O 120 mm Smooth
- Diameter: 120 mm
- Blade Type: Smooth
- Compatibility: Kebab cutter model SMRP120

4. Setup and Installation

1. Gather Required Tools: Ensure you have the necessary tools for installation, such as a screwdriver and cut-resistant gloves.
2. Disconnect Power: Before proceeding, disconnect the kebab cutter from its power source.
3. Remove Old Blade: Use a screwdriver to detach the protective cover. Carefully remove the existing blade by unscrewing it from the spindle.
4. Install New Blade: Carefully place the new Round Cutting Blade over the spindle, ensuring it fits snugly.
5. Secure the Blade: Tighten the screws firmly but avoid over-tightening to prevent damage.
6. Reattach the Protective Cover: Ensure the cover is securely in place before proceeding.
7. Reconnect Power: Once installation is complete, reconnect the kebab cutter to the power supply.

5. Operation

- Ensure the cutter is on a level surface and plugged into a suitable power source.
- Switch on the machine using the power button.
- Place the kebab securely into the machine as per the manufacturer's guidelines.
- Gradually adjust the speed settings if applicable, to achieve the desired cutting thickness.
- Monitor the operation and be prepared to stop the machine if there are any unusual sounds or if the product is jamming.

6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect the machine from the power supply before cleaning.
- Clean the blade and cutting area with a damp cloth after each use to remove food particles.
- For thorough cleaning, remove the blade as per the installation instructions and wash in warm soapy water. Rinse and dry immediately.
- Regularly check and tighten any screws or connections to ensure safe operation.
- Inspect the blade for dullness or damage. Replace the blade as needed for optimal performance.

7. Troubleshooting

- Blade Not Cutting Properly: Check for dullness or damage; replace if necessary.
- Unusual Sounds During Operation: Disconnect power immediately. Inspect for any obstructions or improperly secured components.
- Power Issues: Ensure the machine is plugged in and that the outlet is functioning. Check for blown fuses or tripped breakers.

8. Disposal

- Dispose of the blade and any packaging materials in accordance with local regulations regarding metal and plastic waste.
- Ensure the blade is safely contained to prevent injury during disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Round Cutting Blade O 120 mm Smooth for Kebab Cutter (SMRP120). Follow this manual for safe and efficient usage.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den runden Schneidmesser Ø 120 mm für Kebabschneider SMRP120

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des runden Schneidmessers Ø 120 mm für Kebabschneider SMRP120. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine präzise und mühelose Schneidleistung für Ihre Kebab-Zubereitung zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Geräteschalter auf "Aus" steht, bevor Sie das Messer installieren oder entfernen.
- Schneiden: Halten Sie Hände und andere Körperteile während des Betriebs des Messers fern. Verwenden Sie immer das Messer mit der entsprechenden Sicherheitsausrüstung.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, der für Kinder unzugänglich ist.
- Wartung: Stellen Sie sicher, dass das Messer regelmäßig auf Beschädigungen überprüft und bei Bedarf ersetzt wird.
- Ersatzteile: Verwenden Sie nur Originalersatzteile des Herstellers, um die Sicherheit und Funktionalität zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SMRP120
- Durchmesser: 120 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Einsatzbereich: Professionelle Küchen, Gastronomie
- Schneideeigenschaft: Glatt

4. Aufbau und Installation

1. Montage der Halterung:

- Stellen Sie sicher, dass der Kebabschneider vom Stromnetz getrennt ist.
- Anbringen der Halterung gemäß der beiliegenden Anleitung.

2. Installieren des Messers:

- Setzen Sie das Messer auf die Achse des Kebabschneiders und sichern Sie es mit der vorgesehenen Schraube.
- Überprüfen Sie, ob das Messer fest sitzt und sich sicher dreht, indem Sie die Handkurbel betätigen.

3. Finishing:

- Überprüfen Sie die gesamte Montage auf Stabilität. Der Kebabschneider ist nun bereit für den Betrieb.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig montiert und fest sitzen.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Schalten Sie das Gerät ein und testen Sie die Funktionalität des Messers.
- Legen Sie das Fleisch auf das Schneidbrett und beginnen Sie mit dem Schneiden.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie immer das Gerät vom Stromnetz vor der Reinigung.
- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um das Messer nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Messer auf Abnutzung und Schärfe. Schärfen Sie es bei Bedarf oder ersetzen Sie es durch ein neues.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Messer dreht sich nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Problem: Ungleichmäßige Schnitte.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schärfe des Messers. Bei Bedarf schärfen oder ersetzen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Das Produkt besteht aus recycelbaren Materialien und sollte entsprechend getrennt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING VOOR RONDE SNEDENMES O 120 MM GLAD VOOR KEBABSNIJDER SMRP120

1. Algemene Informatie

De ronde snedenmes O 120 mm glad voor kebabsnijder SMRP120 is ontworpen voor efficiënt en nauwkeurig snijden van kebab en andere vleesproducten. Dit mes is gemaakt van hoogwaardig materiaal en is een essentieel onderdeel van uw kebabsnijder.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik veiligheidskleding: Draag altijd geschikte handschoenen en een schort tijdens het snijden om verwondingen te voorkomen.
- Vermijd contact met de snijkant: Raak de scherpe rand van het mes niet aan om snijwonden te voorkomen.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen: Dit product is niet geschikt voor gebruik door kinderen.
- Veiligheid bij installatie: Zorg ervoor dat de snijden zijn uitgeschakeld tijdens installatie of wanneer het mes wordt vervangen.
- Regelmatige inspectie: Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van het mes om veilig gebruik te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Diameter mes: 120 mm
- Type snede: Glad
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Compatibiliteit: Specifiek ontworpen voor de kebabsnijder SMRP120
- Voltage: Niet van toepassing (handmatig/tool)
- Vermogen: Niet van toepassing (handmatig/tool)
- Capaciteit: Geschikt voor het snijden van diverse vleeswaren (afhankelijk van de gebruikskwaliteit)

4. Installatie en opzet

- Stap 1: Zorg ervoor dat de kebabsnijder is uitgeschakeld en niet is aangesloten op de voeding.
- Stap 2: Verwijder voorzichtig het oude mes door de bevestigingsschroeven los te draaien.
- Stap 3: Plaats het nieuwe snedenmes zorgvuldig op de snijrotor en zorg ervoor dat het goed is uitgelijnd.
- Stap 4: Bevestig het mes met de schroeven en zorg ervoor dat ze stevig vastzitten.
- Stap 5: Controleer of alles correct is gemonteerd voordat u de kebabsnijder inschakelt.

5. Bediening

- Stappen voor gebruik:
 - Zet de kebabsnijder aan.
 - Plaats het vlees of de kebab op de snijtafel en druk lichtjes aan.
 - Voer het voedsel langzaam en gelijkmatig naar het mes voor een perfecte snede.
 - Schakel de kebabsnijder uit na gebruik.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reiniging:
 - Maak het mes na elk gebruik grondig schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
 - Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Onderhoud:
 - Controleer regelmatig het mes op slijtage.
 - Laat het mes indien nodig slijpen door een professional.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer of het mes goed is bevestigd en niet versleten is.
- Probleem: Overmatige trillingen tijdens het snijden.
 - Oplossing: Controleer of het mes gelijkmatig is geïnstalleerd en of er geen onbalans is.
- Probleem: Snijder start niet.
 - Oplossing: Controleer of de snijden is ingeschakeld en goed is aangesloten.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het snedenmes, zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt weggegooid. Het moet worden gerecycled als metaalafval als de plaatselijke wetgeving dit toestaat. Gooi scherp afval altijd veilig weg om verwondingen te voorkomen.

9. Contact

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

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Cuchilla de Corte Redonda Ø120 mm Suave para Cortador de Kebab (SMRP120)

1. Información General

La Cuchilla de Corte Redonda Ø120 mm Suave para Cortador de Kebab SMRP120 es un accesorio esencial para los cortadores de kebab. Diseñada para un corte preciso y fácil de los productos, esta cuchilla garantiza una calidad superior y durabilidad en el uso diario.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta cuchilla está diseñada específicamente para cortadores de kebab; no la utilice para otros fines.
- Manos Fuera: Mantenga las manos alejadas de la cuchilla mientras está en funcionamiento.
- Protección Ocular: Se recomienda el uso de protección ocular durante la operación para evitar lesiones.
- Inspección Regular: Revise regularmente la cuchilla para detectar signos de desgaste o daño; no utilice una cuchilla dañada.
- Almacenamiento Seguro: Almacene la cuchilla en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe el Equipo: Asegúrese de que el cortador esté desenchufado antes de cambiar la cuchilla o realizar cualquier mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 120 mm
- Tipo de Cuchilla: Suave
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Aplicación: Cortador de kebab
- Compatibilidad: Verifique la compatibilidad con su cortador de kebab específico

4. Configuración e Instalación

1. Desconecte el Cortador: Asegúrese de que el cortador de kebab esté apagado y desconectado de la fuente de alimentación.
2. Retire la Cuchilla Antigua: Utilice una herramienta adecuada para aflojar el tornillo de la cuchilla existente y retírela con cuidado.
3. Instale la Nueva Cuchilla: Coloque la nueva cuchilla de forma que los agujeros de la cuchilla coincidan con los del eje del cortador.
4. Ajuste el Tornillo: Asegúrese de apretar bien el tornillo para asegurar la cuchilla en su lugar.
5. Verifique el Montaje: Asegúrese de que la cuchilla esté firmemente sujeta y no tenga movimiento libre.
6. Conecte el Cortador: Una vez instalada la cuchilla, enchufe el cortador y realice una prueba de funcionamiento sin carga.

5. Operación

- Encienda el cortador y seleccione la velocidad deseada.
- Inserte el producto que desea cortar en la guía del cortador.
- Asegúrese de que el producto esté seguro y alineado correctamente.
- Comience el proceso de corte, supervisando siempre el funcionamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la cuchilla con un paño húmedo y un detergente suave después de cada uso.
- Desinfección Periódica: Desinfecte la cuchilla semanalmente utilizando un desinfectante adecuado.
- Almacenamiento: Guarde la cuchilla en un lugar seco y seguro cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- Corte Ineficiente: Verifique si la cuchilla está afilada y correctamente instalada.
- Ruido Excesivo: Asegúrese de que no haya objetos extraños en el cortador o que la cuchilla esté bien fija.
- Calentamiento: Si la cuchilla se calienta demasiado, detenga el uso y déjela enfriar antes de continuar.

8. Desecho

Deseche la cuchilla de manera responsable. No la arroje a la basura común. Consulte a un centro de reciclaje de metales o a su autoridad local sobre la eliminación adecuada de productos metálicos.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o asistencia, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour la lame de découpe ronde Ø 120 mm lisse pour cutter à kebab SMRP120

1. Informations générales

Le cutter à kebab SMRP120 est équipé d'une lame de découpe ronde de Ø 120 mm conçue pour garantir une coupe précise et efficace des kebabs. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, cette lame est durable et résistante à la corrosion. Ce produit est destiné à un usage professionnel dans des environnements de restauration.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la lame pour d'autres fins que la découpe de kebabs.
- Protection personnelle : Porter des gants de protection lors de la manipulation de la lame.
- Rangement : Garder la lame hors de portée des enfants et des animaux.
- Inspection régulière : Vérifiez la lame pour détecter toute usure ou dommage avant chaque utilisation.
- Énergie : Débranchez toujours la machine avant de remplacer ou d'entretenir la lame.
- Nettoyage : Utiliser uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager la lame.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : SMRP120
- Type : Lame de découpe ronde
- Diamètre : Ø 120 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Finition : Lisse
- Poids : 300 g
- Compatibilité : Cutter à kebab SMRP120

4. Installation et configuration

1. Débranchez le cutter à kebab de la source d'alimentation.
2. Retirez la protection de la lame.
3. Enlevez l'ancienne lame en dévissant les vis de fixation.
4. Placez la nouvelle lame sur l'arbre de la machine, en vous assurant qu'elle est correctement positionnée.
5. Fixez la lame avec les vis de fixation, en veillant à ce qu'elle soit bien serrée.
6. Remettez la protection de la lame.
7. Rebranchez l'appareil et vérifiez que tout fonctionne correctement avant utilisation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le cutter à kebab SMRP120 :

1. Branchez l'appareil à une source d'alimentation appropriée.
2. Positionnez le kebab sur la plateforme de coupe.
3. Activez le cutter en appuyant sur le bouton de démarrage.
4. Distribuez la pression uniformément sur le kebab pendant la coupe.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation : Nettoyez la lame et la machine avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire pour désinfecter la surface de coupe.
- Rangement : Stockez la machine dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité.
- Maintenance préventive : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas correctement
Solution : Vérifiez que la lame est bien fixée et qu'elle n'est pas usée.
- Problème : Bruit inhabituel
Solution : Arrêtez immédiatement l'appareil et inspectez la lame pour des dommages.
- Problème : L'appareil ne s'allume pas
Solution : Vérifiez la connexion à la source d'alimentation et le fusible.

8. Élimination

Éliminez ce produit conformément aux réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas la lame avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Lama Rotonda O 120 mm Liscia per Cutter Kebab SMRP120

1. Informazioni Generali

La lama rotonda O 120 mm liscia per cutter kebab SMRP120 è progettata per garantire tagli precisi e uniformi della carne kebab. Questa lama di alta qualità è realizzata con materiali resistenti e durevoli, rendendola ideale per un uso professionale in ristoranti e cucina commerciale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro della lama SMRP120, si prega di seguire le seguenti linee guida:

- Utilizzare esclusivamente con il cutter kebab SMRP120 compatibile.
- Maneggiare la lama con cautela per evitare tagli e ferite.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'installazione e la sostituzione della lama.
- Assicurarsi che il cutter sia scollegato dalla fonte di alimentazione prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione della lama.
- Non immergere la lama in acqua calda o altri liquidi per lunga durata.
- Conservare la lama in un luogo asciutto e lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SMRP120
- Tipo di lama: Liscia
- Diametro: 120 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Utilizzo: Cutter kebab
- Compatibilità: Progettato specificamente per cutter kebab GGM Gastro

4. Installazione e Montaggio

Segui questi passaggi per installare correttamente la lama SMRP120:

1. Scollegare il cutter kebab dalla presa elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di protezione sul cutter.
3. Allentare la vite di fissaggio della lama utilizzando un cacciavite.
4. Rimuovere la lama usurata (se presente) con attenzione.
5. Posizionare la nuova lama SMRP120 sul mozzo del cutter, assicurandosi che sia allineata correttamente.
6. Fissare la lama con la vite di fissaggio e assicurarsi che sia ben stretta.
7. Riposizionare il coperchio di protezione sul cutter.
8. Ricollegare il cutter alla presa elettrica.

5. Operazione

Per operare il cutter kebab con la lama SMRP120, segui questi semplici passaggi:

1. Assicurati che la lama sia correttamente installata e ben serrata.
2. Accendi il cutter utilizzando l'interruttore di alimentazione.
3. Posiziona il kebab sul piano di taglio.
4. Utilizza la leva di pressione per mantenere il kebab in posizione mentre il cutter effettua il taglio.
5. Spegni il cutter dopo aver terminato e scollegalo dalla rete.

6. Pulizia e Manutenzione

Per garantire la longevità della lama:

- Pulire la lama dopo ogni utilizzo con un panno umido e un detergente neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie della lama.
- Controllare regolarmente la lama per segni di usura e sostituirla se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi con la lama o il cutter:

- Se la lama non taglia correttamente, controllare se è affilata e sostituirla se necessario.
- Se si notano vibrazioni eccessive, controllare che la lama sia ben serrata.
- Se il cutter non si accende, verificare il collegamento alla presa e la funzionalità della presa stessa.

8. Smaltimento

La lama e il cutter kebab devono essere smaltiti secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare la lama nell'indifferenziato. Seguire le linee guida per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania