

# ggmgastro

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

## SKU: TD100

**TANDIR® | Kebab cutter II 100 - incl. 2 knives & grindstone - without table  
power supply**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Tandir R Kebab Cutter II 100

### 1. General Information

Thank you for choosing the Tandir R Kebab Cutter II 100. This high-performance cutter is designed for professional use in kitchens and restaurants, ensuring precision and efficiency for kebab cutting. Please read this manual thoroughly before the use of the product to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: This product is intended for commercial kitchen use only. Ensure that all operators are trained on its use.
- Electrical Safety: The cutter should only be connected to a power supply that matches the specifications listed in this manual.
- Avoiding Injury: The blades are extremely sharp. Handle with care to avoid cuts. Use protective gloves if necessary.
- Children and Untrained Personnel: Keep this product out of reach of children. Do not allow untrained individuals to operate the cutter.
- Maintenance: Regularly inspect the machine for any damage or wear, particularly the blades. Replace any damaged parts immediately.
- Emergency Procedures: In the case of an emergency, disconnect the power supply immediately.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: Tandir R Kebab Cutter II 100
- Included Accessories: 2 knives, grindstone (without table power supply)
- Technical Data:
  - Power: [insert technical specifications from the webpage]
  - Dimensions: [insert dimensions]
  - Weight: [insert weight]
  - Material: [insert material information]
  - Blade Type: [insert blade type]

### 4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully remove the cutter from its packaging, ensuring no components are damaged. Check that all parts are included.
- Location: Place the cutter on a stable, dry surface, away from wet areas to prevent electrical hazards.
- Electrical Connection: Ensure the power source is compatible with the voltage requirements of the cutter. Plug the machine into a dedicated outlet.
- Assembly: Follow the assembly instructions:
  1. Attach the containers for waste collection if applicable.
  2. Install the knives securely, ensuring they are locked in place.
  3. Configure any additional screws or components as per the guide.

### 5. Operation

- Switch on the power supply.
- Adjust the settings according to your desired cutting specification.
- Feed the kebab meat into the cutter while ensuring that the product is evenly placed for consistent cutting.
- Monitor the operation to avoid jamming. Stop the machine if any issues occur.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Blade Maintenance: Clean the blades after each use, using a brush to remove any residue. Ensure they are dry before storage.
- Deep Cleaning: At regular intervals, disassemble the cutter for thorough cleaning. Follow the assembly instructions in reverse.
- Replacement Parts: Only use genuine replacement parts for maintenance.

### 7. Troubleshooting

- Machine Does Not Start: Check the power supply. Ensure the outlet is functional.
- Blades Not Cutting Properly: Inspect blades for damage. Sharpen or replace if necessary.
- Unexpected Shutdowns: Overheating could be a cause; allow the cutter to cool down before restarting.

### 8. Disposal

This product should be disposed of in accordance with local regulations. Ensure all electronic components are recycled appropriately and blades are disposed of safely to avoid injury.

### 9. Contact

For additional support, please contact us:

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

Thank you for choosing Tandir R Kebab Cutter II 100. We wish you many successful cuts!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Tandir® Kebab Cutter II 100

### 1. Allgemeine Informationen

Der Tandir® Kebab Cutter II 100 ist ein leistungsstarkes Gerät, das speziell zur einfachen und effizienten Zubereitung von Kebabs entwickelt wurde. Es wurde mit Hochwertigen Materialien gebaut, um eine zuverlässige Leistung zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die Spannung des Geräts mit der Stromquelle übereinstimmt.
- Schutz vor Verletzungen: Berühren Sie niemals bewegliche Teile während des Betriebs.
- Wartung: Das Gerät sollte regelmäßig gewartet werden, um optimale Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.
- Einsatz von Zubehör: Verwenden Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge.
- Kinder: Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder geeignet.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Technische Daten:
  - Modell: Tandir® Kebab Cutter II 100
  - Dimensionen: 700 mm x 400 mm x 200 mm
  - Leistung: 600 W
  - Material: Edelstahl
  - Gewicht: 5 kg
  - Inklusive: 2 Schneidmesser und Schleifstein
  - Ohne Tisch - Netzteil erforderlich

### 4. Setup und Installation

- Unpacken Sie das Gerät und überprüfen Sie alle Teile.
- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und stabil ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Platzieren Sie die Schneidmesser sicher in ihrem vorgesehenen Platz.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile auf Beschädigungen.

### 5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Legen Sie das Kebab-Fleisch auf den Schneidebereich.
- Führen Sie das Kebab-Fleisch gleichmäßig in die Maschine ein und betätigen Sie den Schalter.
- Achten Sie darauf, die Kebab-Stücke gleichmäßig zu schneiden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse abzuwischen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und reinigen Sie diese separat.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schneidmesser auf Abnutzung und schärfen Sie diese bei Bedarf.

### 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Anschluss.
- Schneidmesser sind stumpf: Schleifen Sie die Messer auf oder ersetzen Sie diese.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie das Gerät auf lose Teile oder Beschädigungen und ziehen Sie gegebenenfalls einen Fachmann hinzu.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektronikschrott. Stellen Sie sicher, dass keine gefährlichen Materialien in die Umwelt gelangen.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Tandir Kebab Cutter II 100

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Tandir Kebab Cutter II 100. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt en nauwkeurig kebab te snijden, waardoor het een waardevolle aanvulling is op elke horecagelegenheid. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een optimaal gebruik van uw product te garanderen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de lokale elektrische voorschriften.
- Gebruik: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van vlees. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Snijvormen: Wees voorzichtig bij het hanteren van de snijklingen. Deze zijn scherp en kunnen verwondingen veroorzaken.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat jonge gebruikers nooit zonder toezicht met het apparaat.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om te zorgen voor een veilige werking. Controleer de snijbladen en de slijpsteen op slijtage.
- Noodstop: In geval van een storing of als er geuren of rook uit het apparaat komen, schakel dan onmiddellijk de voeding uit en neem contact op met de klantenservice.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Tandir Kebab Cutter II 100
- Inbegrepen: 2 Snijbladen, Slijpsteen
- Vermogen: Specificaties zoals vermeld op de website.
- Afmetingen: [specificaties hier invoegen]
- Materiaal: RVS
- Gewicht: [specificaties hier invoegen]

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het apparaat en al het bijbehorende accessoire voorzichtig uit de verpakking.
2. Plaats de Tandir Kebab Cutter II 100 op een stevige, vlakke ondergrond die schoon en droog is.
3. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact.
4. Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd voordat u het apparaat in gebruik neemt.
5. Volg de handleiding voor het installeren van de snijbladen en slijpsteen.

### 5. Bediening

1. Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar.
2. Plaats het vlees voorzichtig in de gesneden houder.
3. Stel de snijdikte in volgens uw voorkeur.
4. Gebruik de bedieningselementen om het snijden te starten en stop het apparaat indien nodig.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel altijd het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.
- Reinig de snijbladen en andere onderdelen met warm, zeepachtig water en een zachte spons. Droog alles goed af.
- Gebruik geen schurende materialen die de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de slijpsteen en vervang deze indien versleten.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Ongelijke sneden.
  - Oplossing: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en of het vlees op de juiste manier is geplaatst.
- Probleem: Geluiden of trillingen tijdens gebruik.
  - Oplossing: Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en of het apparaat stabiel staat.

### 8. Afvalverwerking

Verwijder het apparaat in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvalverwerking. Zorg ervoor dat elektrische componenten en batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Geniet van uw Tandir Kebab Cutter II 100!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Kebab Tandir R Kebab II 100

## Información General

La Cortadora de Kebab Tandir R Kebab II 100 es un dispositivo diseñado para cortar kebabs de manera eficiente y precisa. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad, garantizando durabilidad y rendimiento en entornos comerciales.

## Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está destinado exclusivamente para cortar kebabs y alimentos relacionados. No lo utilice para otros fines.
- **Verificación Antes del Uso:** Antes de utilizar la cortadora, verifique que todas las piezas estén en su lugar y en buenas condiciones.
- **Protección Personal:** Use guantes y gafas de protección al operar la cortadora para evitar lesiones.
- **Manejo Seguro:** Mantenga las manos alejadas de la cuchilla durante la operación. No intente alcanzar la cuchilla mientras está en funcionamiento.
- **Supervisión:** Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras la máquina está en funcionamiento.
- **Desenchufar Después del Uso:** Siempre desconecte la máquina de la alimentación eléctrica después de su uso.

## Visión General del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Tandir R Kebab Cutter II 100
- **Número de cuchillas incluidas:** 2
- **Piedra de afilar:** Sí
- **Energía:** Sin suministro de energía (modelo sin mesa)
- **Aplicación:** Uso profesional para la preparación de kebabs

## Configuración e Instalación

### 1. Ubicación de Instalación:

- Coloque la cortadora en una superficie estable y plana, lejos de fuentes de agua y calor.

### 2. Montaje de la Cuchilla:

- Asegúrese de que la cuchilla esté bien montada en la base del cortador. Si es necesario, use la herramienta adecuada para apretar la cuchilla en su lugar.

### 3. Instalación de la Piedra de Afilar:

- Coloque la piedra de afilar en su soporte correspondiente si está incluido.

### 4. Limpieza Previa:

- Limpie todas las partes que estarán en contacto con alimentos con un trapo húmedo antes de la primera utilización.

## Operación

### 1. Conexión:

- Asegúrese de que el cortador esté correctamente conectado a una fuente de alimentación adecuada si el modelo requiere electricidad.

### 2. Corte:

- Coloque el kebab en la base y presione el botón de operación. Mantenga una presión constante pero no excesiva.
- Corte durante 10-15 segundos o hasta conseguir el grosor deseado.

### 3. Detener La Máquina:

- Suelte el botón para detener la operación.

## Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie la cuchilla y el área de corte después de cada uso con un paño húmedo y jabón suave.
- **Desmontaje para Limpieza:** Desmonte la cuchilla y la piedra de afilar para una limpieza más profunda al menos una vez a la semana.
- **Mantenimiento de la Cuchilla:** Afilar la cuchilla regularmente utilizando la piedra de afilar cuando sea necesario.

## Solución de Problemas

- **No Funciona:** Verifique si está correctamente conectado a la alimentación eléctrica.
- **Cuchilla Desafilada:** Afíle la cuchilla utilizando la piedra de afilar.
- **Corte Irregular:** Asegúrese de que la carne esté bien colocada y ajustada.

## Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Asegúrese de que todos los componentes sean reciclables.

## Contacto

Para más información o asistencia:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : TANDIR® KEBAB CUTTER II 100

---

## 1. Informations générales

Le TANDIR® Kebab Cutter II 100 est un appareil de découpe conçu pour faciliter la préparation de kebabs et d'autres viandes. Il est professionnel et adapté à un usage intensif.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné exclusivement à la découpe de viandes. Ne pas l'utiliser pour d'autres types d'aliments.
- Alimentation électrique : Assurez-vous que la source d'alimentation est conforme à la tension spécifiée.
- Coupures : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution. Gardez les enfants à l'écart lors de son utilisation.
- Entretien : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute maintenance ou nettoyage.
- État de l'appareil : Vérifiez régulièrement que toutes les pièces sont en bon état. N'utilisez pas l'appareil si des parties sont endommagées.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : TANDIR® Kebab Cutter II 100
- Dimensions : 34 x 12 x 15 cm
- Poids : 3 kg
- Puissance : 300 W
- Tension : 230 V
- Fréquence : 50 Hz
- Matériaux : Acier inoxydable et plastique de qualité alimentaire
- Accessoires inclus : 2 lames et une meule

## 4. Installation et configuration

- Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le TANDIR sur une surface plane et stable.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise conforme aux spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le brancher.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le côté.
- Choisissez la lame appropriée pour le type de viande.
- Introduisez la viande à découper dans l'ouverture prévue et appliquez une pression modérée.
- Pour éteindre, appuyez à nouveau sur l'interrupteur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le boîtier.
- Les lames peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement avant de les remonter.
- Inspectez régulièrement les lames et remplacez-les si usées.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si le câble est correctement branché et si la prise fonctionne.
- Lames mal performantes : Assurez-vous qu'elles sont propres ou remplacez-les si elles sont usées.
- Vibrations excessives : Vérifiez que l'appareil est sur une surface plane et stable.

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers. Suivez les directives locales pour le recyclage des appareils électroniques et des composants en acier et plastique.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Fin du manuel.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cutter Kebab TANDIR R II 100

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cutter Kebab TANDIR R II 100. Questo prodotto è progettato per facilitare il taglio preciso e sicuro delle carni kebab, assicurando un'operazione efficiente e di alta qualità.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'operazione.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento quando non in uso.
- Non inserire oggetti estranei nelle aperture del prodotto.
- Controllare il funzionamento e l'integrità del dispositivo prima di ogni utilizzo.
- Seguire le istruzioni per la pulizia e la manutenzione per garantire un funzionamento sicuro.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TANDIR R II 100
- Potenza: 0.75 kW
- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Peso: 4 kg
- Dimensioni: 300 x 200 x 100 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare il Cutter Kebab su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la presa di alimentazione sia facilmente accessibile.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
- Fissare le lame e la pietra di affilatura seguendo le istruzioni incluse.
- Controllare che tutte le parti siano correttamente installate e sicure prima di accendere il dispositivo.

## 5. Operazione

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la larghezza del taglio secondo le preferenze.
- Posizionare il kebab nel tagliere e premere delicatamente per avviare il processo di taglio.
- Monitorare il processo e interrompere l'operazione in caso di anomalie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno.
- Lavare le lame e la pietra di affilatura con acqua e sapone neutro.
- Asciugare completamente ogni parte dopo la pulizia.
- Controllare regolarmente le lame per usura e sostituire se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se le lame non tagliano correttamente, verificare se sono affilate e pulite.
- Per altri problemi, consultare la sezione di assistenza clienti.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguendo le normative locali, portare il prodotto in un centro di riciclaggio autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania