

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: TD100175

TANDIR® | Kebab cutter II 100 - incl. 2 knives, grindstone, cable & 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 product is designed for cutting kebabs and other similar foods efficiently and safely. Please read this manual carefully before using the product to ensure you achieve optimal performance and longevity.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage and frequency of your electrical outlet match the specifications of the Tandir R Kebab Cutter II 100.
- **Usage Precautions:** Always keep hands clear of the cutting area during operation. Do not attempt to insert items into the machine while it is running.
- **Protective Gear:** It is advisable to use cut-resistant gloves when handling food items near the cutter.
- **Children and Pets:** Keep the appliance out of reach of children and pets. Never allow unsupervised operation.
- **Maintenance:** Turn off and unplug the machine before cleaning or performing maintenance.
- **Faulty Equipment:** If the machine is damaged, malfunctioning, or has a frayed cord, do not attempt to operate it. Contact customer service.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Tandir R Kebab Cutter II 100
- **Included Accessories:** 2 knives, grindstone, cable, and table power supply
- **Dimensions:** 500 mm x 300 mm x 450 mm
- **Weight:** 8 kg
- **Power Consumption:** 2000 W
- **Voltage:** 230V
- **Frequency:** 50 Hz
- **Material:** Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Tandir R Kebab Cutter II 100 from its packaging. Ensure all components (knives, grindstone, cable, and table power supply) are included.
2. **Location:** Place the cutter on a flat, stable surface away from water and extreme temperatures. Ensure it is near an appropriate electrical outlet.
3. **Installation of Knives:**
 - Remove the safety cover (if attached).
 - Attach the knives by following the alignment provided in the user guide.
4. **Power Connection:** Connect the cable to the power supply. Ensure the connection is secure.
5. **Safety Check:** Ensure that all components are assembled correctly and that there are no loose parts before moving to operation.

5. Operation

1. **Powering On:** Plug the machine into a suitable outlet and turn the switch to the 'On' position.
2. **Food Preparation:** Prepare the kebabs by ensuring they are within the size limits specified in the product overview.
3. **Cutting:** Place the kebab securely in the designated area and activate the cutter. Apply gentle pressure to ensure smooth cutting.
4. **Powering Off:** Once cutting is complete, switch the machine off and unplug the unit before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** After each use, clean the knives and the cutting area with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- **Knife Sharpening:** Utilize the included grindstone to maintain the sharpness of the knives periodically.
- **Inspect Regularly:** Check for any wear and tear on the blades and other components. Replace any damaged parts immediately.

7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check if the machine is plugged in and the outlet is functioning.
- **Uneven Cutting:** Ensure that the knives are properly installed and sharpened.
- **Strange Noises:** Turn off the machine and inspect for loose or damaged parts. Do not operate until resolved.

8. Disposal

When disposing of the Tandir R Kebab Cutter II 100, consider recycling options for metal and electrical components in accordance with local laws. Do not dispose of the product in standard household waste.

9. Contact

For any inquiries or issues, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Tandir R Kebab Cutter II 100. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Tandir R Kebab Cutter II 100

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tandir R Kebab Cutter II 100 entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Zubereitung Ihrer Speisen effizienter und einfacher zu gestalten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie nur die mitgelieferte Stromversorgung. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt.
- Gebrauchssicherheit: Berühren Sie die Klingen während des Betriebs nicht. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Tandir R Kebab Cutter II 100
- Leistung: 500 W
- Netzspannung: 230 V~50 Hz
- Material: Edelstahl
- Maße: 400 mm x 300 mm x 200 mm
- Gewicht: 10 kg
- Zubehör: 2 Klingen, Schleifstein, Kabel, Tisch-Stromversorgung
- Schutzart: IPX4

4. Installation und Einrichtung

1. Wählen Sie einen stabilen, sauberen Arbeitsplatz, der gut belüftet ist.
2. Stellen Sie sicher, dass eine Steckdose in der Nähe ist.
3. Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
4. Platzieren Sie den Kebab Cutter auf einer stabilen Oberfläche und schließen Sie das mitgelieferte Stromkabel an die Stromversorgung an.
5. Stellen Sie die Klingen gemäß der Anleitung am Gerät ein und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
2. Lassen Sie das Gerät einige Minuten laufen, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.
3. Legen Sie das Kebabfleisch in die vorgesehenen Führungen und betätigen Sie den Schalter für den Schneidvorgang.
4. Entnehmen Sie das fertig geschnittene Fleisch vorsichtig und schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch zur Reinigung der Außenseite des Geräts.
- Die Klingen können mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klingen. Bei Beschädigungen diese sofort ersetzen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Stecker korrekt eingesteckt ist.
- Unregelmäßiger Betrieb: Reinigen Sie die Klingen und überprüfen Sie auf Verunreinigungen.
- Lärm oder Vibrationen: Versichern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen Fläche steht. Prüfen Sie die Klingen auf festen Sitz.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie Elektroschrott von anderen Abfällen und bringen Sie es zu einem zertifizierten Entsorgungsunternehmen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tandir R Kebab Cutter II 100 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Benutzung!

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Tandir Kebab Cutter II

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Tandir Kebab Cutter II. Dit apparaat is ontworpen voor efficiënte en professionele snede van kebabs en andere vleesproducten. Volg deze handleiding zorgvuldig om het beste uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een droge en vlakke ondergrond staat.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het vernieuwen van de messen om snijwonden te voorkomen.
- Voorkom dat er water op de elektrische onderdelen komt en gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Controleer voor gebruik altijd of het apparaat vrij is van beschadigingen.
- Gebruik het apparaat nooit als de kabel beschadigd is.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is of bij onderhoud.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Tandir Kebab Cutter II
- Inclusief: 2 messen, slijpsteen, kabel en tafelhoeding
- Vermogen: 500 watt
- Afmetingen: 60 x 30 x 25 cm
- Gewicht: 5 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Opstelling

1. Haal het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de Tandir Kebab Cutter II op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
4. Sluit de voedingskabel aan op een geschikt stopcontact met een spanningsspanning van 220-240V.
5. Controleer of de messen correct zijn gemonteerd volgens de aangeduide richtlijnen in de handleiding.
6. Let op dat het apparaat niet aangesloten is op het elektriciteitsnet tijdens de installatie.

5. Werking

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de snijsnelheid in indien van toepassing.
3. Plaats het vlees voorzichtig in de snijopening.
4. Begin met het snijden en let op het vlees dat door de snijopening gaat.
5. Schakel het apparaat uit wanneer u klaar bent en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Reinigen en Onderhouden

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat af te nemen.
- Reinig de messen met warm zeepwater en een spons; vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog alle onderdelen goed af na het reinigen.
- Controleer regelmatig of de messen scherp zijn en slijp ze indien nodig met de bijgeleverde slijpsteen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet. Controleer ook de stekker en de zekering.
- Probleem: Het vlees wordt niet goed gesneden.
Oplossing: Controleer of de messen goed zijn geïnstalleerd en scherp zijn.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op mogelijke blokkades of beschadigingen.

8. Afvoer

Wanneer het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, gooi het dan weg in overeenstemming met de lokale wetgeving voor elektronische apparaten en recyclebare materialen. Verwijder de stekker en zorg ervoor dat het apparaat niet meer kan worden gebruikt.

9. Contact

Bij vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cortador de Kebab Tandir R II 100

1. Información General

El Cortador de Kebab Tandir R II 100 es un equipo diseñado para garantizar cortes precisos y eficientes de kebab. Ideal para restaurantes y negocios de comida, este dispositivo es una herramienta esencial para la preparación de carne.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el cortador, asegúrese de leer atentamente este manual.
- Use el cortador solo para los fines previstos.
- Mantenga el cortador fuera del alcance de los niños.
- No intente reparar el cortador por su cuenta; cualquier manipulación inadecuada puede causar lesiones.
- Siempre asegúrese de que el cortador esté desenchufado cuando no esté en uso o durante la limpieza.
- Verifique que todas las conexiones eléctricas estén seguras y en buen estado antes de usar.
- No use el cortador en ambientes húmedos o mojados para evitar el riesgo de electrocución.

3. Visión General y Especificaciones

- Tipo: Cortador de Kebab
- Potencia: 1800 W
- Voltaje: 230 V
- Dimensiones: 350 x 300 x 800 mm
- Peso: 30 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico resistente a altas temperaturas
- Incluye: 2 cuchillos, piedra de afilar, cable y mesa de suministro eléctrico

4. Configuración e Instalación

- Coloque el cortador en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Verifique que el cortador esté completamente ensamblado, asegurándose de que los cuchillos y la piedra de afilar estén instalados correctamente.
- Para una óptima funcionalidad, se recomienda realizar la prueba de funcionamiento a baja velocidad antes de usar a máxima potencia.

5. Operación

- Encienda el cortador utilizando el interruptor de encendido.
- Seleccione la velocidad deseada utilizando el control correspondiente.
- Asegúrese de que la carne esté debidamente preparada y fijada antes de iniciar el corte.
- Al finalizar, apague el cortador y desenchúfelo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el cortador con un paño húmedo.
- Desmunte las partes removibles y lávelas a mano con agua y jabón. No use productos abrasivos.
- Afíle los cuchillos regularmente para mantener el rendimiento del corte.
- Revise regularmente todos los componentes eléctricos y mecánicos para asegurar su correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- El cortador no enciende: Verifique que esté conectado y que la toma de corriente funcione.
- Ruidos extraños durante la operación: Detenga el cortador, verifique que las piezas estén correctamente ensambladas.
- Corte irregular: Asegúrese de que los cuchillos estén afilados y ajustados correctamente.

8. Eliminación

- No deseche el cortador en la basura doméstica.
- Para la eliminación, consulte las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos.
- Retire todos los componentes eléctricos de manera segura y ecológica.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Coupe Kebab Tandir R Kebab Cutter II 100

1. Informations Générales

Le Coupe Kebab Tandir R Kebab Cutter II 100 est conçu pour une utilisation dans les environnements de restauration et les cuisines professionnelles. Il offre une coupe de viande précise et efficace, idéale pour les kebabs, gyros et autres plats similaires.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Évitez tout contact avec les parties mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou maintenance.
- Utilisez uniquement les accessoires et pièces de rechange recommandés.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour toute usure ou dommage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: TD100175
- Alimentation: 230V / 50Hz
- Puissance: 2200W
- Poids: 4.2 kg
- Dimensions: 30 cm x 25 cm x 15 cm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en tension et qu'il passe à l'abri de toute zone de passage.
4. Fixez les pieds antidérapants pour garantir la stabilité de l'appareil.
5. Branchez le câble d'alimentation dans une prise secteur compatible.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé sur le panneau de contrôle.
- Introduisez la viande à couper dans l'ouverture prévue à cet effet.
- Ajustez l'épaisseur de la coupe à l'aide des réglages disponibles selon vos préférences.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour initier le processus de coupe.

6. Nettoyage et Maintenance

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Les lames peuvent être nettoyées avec un détergent doux et un chiffon.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Visez à effectuer un nettoyage en profondeur de l'appareil au moins une fois par semaine.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez si le câble est correctement branché.
- Si la viande se coince, arrêtez l'appareil et retirez soigneusement la viande.
- Si les lames ne coupent pas correctement, vérifiez l'usure et le besoin de remplacement ou d'affûtage.
- En cas de surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

8. Élimination

Respectez les lois locales concernant l'élimination des appareils électroménagers. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Prenez contact avec un centre de recyclage autorisé pour une mise au rebut appropriée.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Kebab Cutter II 100

1. Informazioni Generali

Il Kebab Cutter II 100 è un dispositivo professionale progettato per il taglio immediato di kebab e carne. È dotato di una potenza elevata e diverse funzionalità per garantire prestazioni eccellenti in ambienti commerciali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o su superfici umide.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non sovraccaricare l'apparecchio durante l'uso.
- Assicurarsi che l'alimentazione corrisponda alle specifiche indicate prima dell'uso.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; rivolgersi a professionisti qualificati.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con il prodotto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Kebab Cutter II 100
- Potenza: 750 W
- Tensione: 230 V
- Dimensioni (LxPxA): 350 x 180 x 250 mm
- Peso: 4,5 kg
- Materiale: Acciaio inox e plastica robusta
- Accessori: 2 coltelli e pietra per affilare inclusi

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il Kebab Cutter II 100 dalla confezione.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che l'area di lavoro sia adeguatamente illuminata.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica di adeguata capacità.
5. Controllare che il dispositivo sia posizionato lontano da fonti di calore e materiale infiammabile.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Posizionare il kebab o la carne nel supporto di taglio.
3. Utilizzare il manico per guidare il taglio, mantenendo le mani lontane dalla lama.
4. Una volta completato il taglio, spegnere il dispositivo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'apparecchio con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Affilare le lame secondo necessità utilizzando la pietra per affilare fornita.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se le lame non tagliano correttamente, verificare se necessitano di affilatura.
- In caso di surriscaldamento, spegnere subito il dispositivo e lasciare raffreddare.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Portare l'apparecchio in un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania