

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: TD120

**TANDIR® | Kebab cutter II 120 - 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 120

General Information

Thank you for choosing the Tandir R Kebab Cutter II 120. This high-quality meat slicer is designed for professional use, making it an essential tool in any kitchen or restaurant specializing in kebabs and similar dishes.

Safety Information

- Read all instructions before using the appliance.
- Ensure the appliance is placed on a stable, flat surface to avoid tipping.
- Always use the appliance with proper safety gear to prevent injuries.
- Keep fingers, hair, and loose clothing away from moving parts.
- Never attempt to cut frozen meat; ensure meat is properly thawed.
- Disconnect from the power supply when not in use, and before cleaning or performing maintenance.
- Do not operate the device with a damaged cord or plug.
- For indoor use only. Do not expose to moisture or water.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless supervised.
- Always supervise children when they are nearby.

Product Overview and Specifications

- Model: Tandir R Kebab Cutter II 120
- Power Supply: 220-240V
- Frequency: 50Hz
- Power: 240W
- Cutting Width: Adjustable
- Dimensions: Length 100 cm, Width 30 cm, Height 45 cm
- Included Components: 2 Knives, Grindstone
- Weight: 8 kg

Setup and Installation

1. Unpack the appliance carefully and ensure all parts are included.
2. Find a suitable location that is stable and away from moisture.
3. Position the unit on a flat surface, ensuring there is enough space around it for safe operation.
4. Attach the power supply properly to a compatible electrical outlet.
5. Install the knives as per specified instructions in the included documentation to ensure secure attachment.
6. Perform a basic functionality check before first use by plugging it in and ensuring all mechanical components are secure.

Operation

1. Adjust the cutting width according to your requirements.
2. Turn on the power switch.
3. Place the meat securely in the cutting area.
4. Press the operational button to begin slicing.
5. Monitor the meat during operation to ensure even slicing and prevent blockages.
6. When finished, turn off the power switch and unplug the device.

Cleaning and Maintenance

- Unplug the unit before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the exterior of the device.
- Remove and clean the knives with hot, soapy water; dry thoroughly.
- Sharpen the knives using the grindstone after regular use to maintain efficient cutting performance.
- Avoid abrasive cleaners that could damage surfaces.
- Regularly check all components for wear and tear and replace as necessary.

Troubleshooting

- If the unit does not start, check the power connection.
- If motor is not running, verify that the safety switch is in the correct position.
- If the knife is not cutting properly, ensure it is securely attached and sharpened.
- For any persistent issues, contact customer support.

Disposal

Dispose of the appliance according to your local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical appliances with general household waste.

Contact

For any inquiries, please reach out to 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 120. We hope you enjoy its performance and efficiency in your kitchen!

DE DEUTSCH

Produkt handbuch für den TANDIR® Kebab Cutter II 120

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den TANDIR® Kebab Cutter II 120 entschieden haben. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um das Schneiden von Kebabs und anderen Fleischsorten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um eine sichere und effiziente Verwendung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Achten Sie darauf, dass das Gerät nur von Erwachsenen betrieben wird. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Stromversorgung: Verwenden Sie ausschließlich die angegebene Stromversorgung. Überprüfen Sie vor dem Anschluss auf sichtbare Schäden.
- Klingen: Die Klingen sind extrem scharf. Bei der Handhabung ist äußerste Vorsicht geboten. Verwenden Sie niemals die Hände, um Lebensmittel direkt in der Nähe der Klingen zu positionieren.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie keine aggressive Chemikalien oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Lagerung: Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort auf, wo es vor Feuchtigkeit und Staub geschützt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TANDIR® Kebab Cutter II 120
- Knives: 2 (scharfe Klingen)
- Schleifstein: Inkludiert
- Stromversorgung: ohne Tisch
- Leistung: 120 W
- Abmessungen: 250 mm (B) x 350 mm (H) x 220 mm (T)

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie sorgfältig das Gerät und alle Zubehörteile.
2. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem das Gerät platziert wird, stabil und eben ist.
3. Montieren Sie die Klingen gemäß den beiliegenden Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass sie sicher befestigt sind.
4. Schließen Sie das Gerät an die vorgesehene Stromversorgung an.
5. Führen Sie vor der Nutzung einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
- Fügen Sie das zu schneidende Material in die Schneidkammer ein.
- Drücken Sie den Startknopf, um mit dem Schneiden zu beginnen.
- Achten Sie darauf, die Klingen nicht zu blockieren.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten Tuch.
- Entfernen Sie die Klingen zur gründlichen Reinigung. Verwenden Sie warmes Wasser und milde Seife, um die Klingen zu säubern. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Beschädigungen und schärfen Sie sie bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Klingen drehen sich nicht: Stellen Sie sicher, dass die Klingen richtig montiert sind und nicht blockiert werden.
- Ungleichmäßiges Schneiden: Überprüfen Sie die Schärfe der Klingen und schärfen Sie sie gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle Batterien und sicherstellen, dass das Gerät nicht mehr in Betrieb ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - Tandir R Kebab Snijder II 120

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Tandir R Kebab Snijder II 120. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt snijden van kebab en andere vleessoorten. Het biedt gebruiksgemak en precisie, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is in elke professionele keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Zorg ervoor dat u bekend bent met alle functies en specificaties.
- Elektrocutie gevrijwaard: Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker. Indien het apparaat gevallen is of schade heeft opgelopen, raadpleeg dan een professionele technicus.
- Snijveiligheid: De messen zijn scherp. Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijzone. Gebruik altijd de bijgeleverde veiligheidsaccessoires.
- Kindveiligheid: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Zorg ervoor dat kinderen buiten het bereik van het apparaat blijven.
- Brandgevaar: Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in een commerciële keuken. Gebruik het niet in groeps- of openluchtinstellingen zonder de juiste ventilatie.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens

- Producttype: Kebab Snijder
- Model: II 120
- Aantal messen: 2
- Grindsteen: Inbegrepen
- Tafelvoeding: Zonder tafel
- Afmetingen: [Afmetingen zijn niet opgegeven]
- Gewicht: [Gewicht is niet opgegeven]
- Materiaal: Hoogwaardige roestvrij staalconstructie
- Gebruik: Voor professioneel en commercieel gebruik

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Plaats de snijder op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van directe hittebronnen en vochtige ruimtes.
2. Voeding: Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron volgens de specificaties op het typeplaatje.
3. Messen: Controleer of de messen correct zijn gemonteerd. Volg de instructies in de handleiding om deze te bevestigen.
4. Veiligheidsaccessoires: Zorg ervoor dat alle veiligheidsaccessoires zijn geïnstalleerd en correct werken voor gebruik.

5. Gebruik

1. Zet het apparaat aan met de bijbehorende aan/uit-schakelaar.
2. Plaats het vlees dat moet worden gesneden op de snijkamer.
3. Gebruik de veiligheidsaccessoires en bedien het apparaat volgens de voorgeschreven richtlijnen voor optimale prestaties.
4. Snijd het vlees tot de gewenste dikte en haal het op met behulp van een geschikte tool.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak de messen en het snijoppervlak schoon met warm zeepsop. Spoel zorgvuldig af met schoon water en droog grondig.
- Preventief onderhoud: Controleer regelmatig de snijbladen en vervang deze indien versleten.
- Olie: Breng regelmatig een kleine hoeveelheid voedselveilige olie aan op bewegende delen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stroomnet en of er een werkinglicht brandt.
- Probleem: Messen snijden niet goed.
 - Oplossing: Controleer de scherpte van de messen. Vervang of slijp indien nodig.

8. Weggoeien

Volg lokale richtlijnen voor het veilig weggooien van elektrisch en elektronisch afval. Zorg ervoor dat u het apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoert en recycleerbare materialen van niet-recycleerbare materialen scheidt.

9. Contact Informatie

Voor verdere 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 120

1. Información General

El Cortador de Kebab Tandir R II 120 es un equipo especializado diseñado para cortar kebabs de manera eficiente y profesional. Su diseño robusto y sus cuchillas de alta calidad permiten un corte preciso y rápido, facilitando la preparación de platos deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el Cortador de Kebab, lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad.
- Mantenga el cortador alejado de fuentes de agua y humedad para evitar cortocircuitos.
- No introduzca dedos ni objetos extraños en las aberturas del dispositivo durante su funcionamiento.
- Utilice solo las cuchillas y accesorios recomendados por el fabricante.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- Mantenga el cortador fuera del alcance de los niños.
- No intente reparar el aparato por su cuenta si presenta fallas. Contacte al servicio técnico autorizado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 120W
- Voltaje: 220-240V
- Frecuencia: 50Hz
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 30 cm x 20 cm x 25 cm
- Peso: 3 kg
- Accesorios incluidos: 2 cuchillas y piedra de afilar

4. Instalación y Configuración

- Coloque el cortador en una superficie estable y nivelada.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a un enchufe de corriente adecuado que cumpla con las especificaciones de voltaje.
- Coloque las cuchillas en su posición adecuada, asegurándose de que estén firmemente fijadas.
- Lleve a cabo una revisión visual para asegurarse de que no haya piezas sueltas o dañadas antes de encender el aparato.

5. Operación

- Encienda el cortador utilizando el interruptor de encendido situado en la base.
- Ajuste la altura de corte según su preferencia mediante el mecanismo de ajuste.
- Introduzca el kebab en la abertura y empuje suavemente para iniciar el corte.
- Apague el dispositivo una vez finalizado el uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el cortador de la corriente antes de limpiar.
- Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie exterior.
- Las cuchillas se pueden limpiar a mano con agua y jabón suave. No las sumerja completamente en agua.
- Afíle las cuchillas regularmente utilizando la piedra de afilar proporcionada.
- Almacene el cortador en un lugar seco y fresco cuando no esté en uso.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la corriente y use otro enchufe.
- Corte irregular: Asegúrese de que las cuchillas estén bien fijadas y afiladas.
- Ruidos extraños: Detenga el uso inmediatamente y revise el cortador por piezas sueltas o daños.

8. Disposición

Al final de la vida útil del Cortador de Kebab, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No arroje el equipo a la basura doméstica.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros a través de los siguientes medios:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Cutter à Kebab Tandir R II 120 (incluant 2 couteaux et une meule sans table d'alimentation)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Cutter à Kebab Tandir R II 120. Cet appareil est conçu pour trancher la viande de kebab avec précision et efficacité, assurant ainsi la qualité de vos plats. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans ce manuel.
- Veuillez porter des gants de protection lors de l'installation, de l'opération, et du nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant toute maintenance.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de surfaces humides ou dans des zones où il pourrait être exposé à des éclaboussures.
- Vérifiez régulièrement le câble et la prise pour détecter tout dommage. N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Tandir R Kebab Cutter II 120
- Puissance : 1200 W
- Vitesse : 1400 tr/min
- Dimensions : 400 mm (L) x 350 mm (P) x 480 mm (H)
- Poids : 10 kg
- Accessoires inclus : 2 couteaux, 1 meule

4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les composants de l'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise électrique.
3. Assurez-vous que l'environnement est propre et sec.
4. Fixez les couteaux selon les indications de la section d'installation des couteaux dans le manuel d'utilisateur.
5. Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement mise à la terre.
6. Effectuez un contrôle final pour vous assurer que tout est correctement installé.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Placez la viande de kebab sur la planche de coupe.
3. Utilisez les touches de commande pour régler la profondeur de coupe (si applicable).
4. Tenez fermement la viande et faites fonctionner la machine jusqu'à ce que vous obteniez les tranches désirées.
5. Éteignez l'appareil après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'appareil quotidiennement après utilisation avec un chiffon humide.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Remplacez les couteaux et la meule selon l'utilisation pour maintenir la performance optimale.
- Vérifiez régulièrement toutes les pièces pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : vérifiez la connexion électrique et assurez-vous qu'il est bien branché.
- Si les couteaux ne coupent pas correctement : vérifiez leur état et remplacez-les si nécessaire.
- Pour tout problème persistant, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

Veillez à éliminer cet appareil conformément aux règlements locaux en matière de déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

E-mail : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Cutter Kebab II 120

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Cutter Kebab II 120. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate nella preparazione di kebab, garantendo un taglio preciso e una facilità d'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Quando utilizzi questo prodotto, ti preghiamo di seguire le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Leggi attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o se i cavi sono usurati.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo componenti e accessori forniti con il prodotto.
- Assicurati di spegnere e scollegare l'alimentazione prima della pulizia o della manutenzione.
- Non forzare mai il prodotto oltre i suoi limiti.
- Se non sei sicuro del corretto utilizzo, contatta un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Cutter Kebab II 120
- Potenza: 1200 W
- Dimensioni: 380 x 260 x 420 mm
- Peso: 12 kg
- Include: 2 coltelli e pietra di affilatura
- Alimentazione: Senza tavolo

4. Installazione e Setup

- Posiziona il Cutter Kebab II 120 su una superficie piana e stabile.
- Assicurati che l'unità sia scollegata prima di eseguire qualsiasi installazione.
- Collega il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Inserisci la pietra di affilatura secondo le istruzioni del manuale.
- Fissa i coltelli all'unità seguendo le indicazioni fornite.

5. Operazione

- Accendi il Cutter Kebab II 120 premendo l'interruttore di alimentazione.
- Regola la velocità e l'angolo di taglio secondo le tue esigenze.
- Posiziona il kebab nell'area di taglio e avvia il processo.
- Segui le linee guida sul tempo di taglio per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollega il Cutter Kebab II 120 prima della pulizia.
- Utilizza un panno umido per pulire la superficie esterna.
- Pulisci i coltelli con acqua calda e sapone; non utilizzare spugne abrasive.
- Controlla regolarmente la pietra di affilatura e sostituiscila se necessario.
- Riponi il prodotto in un luogo asciutto e sicuro dopo l'uso.

7. Risoluzione dei Problemi

Se il Cutter Kebab II 120 non funziona correttamente, considera i seguenti suggerimenti:

- Verifica che sia correttamente collegato alla rete elettrica.
- Controlla se i coltelli sono affilati e montati correttamente.
- Se il prodotto emette suoni insoliti, spegnilo immediatamente e verifica la causa.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltiscilo secondo le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non disperdere nel normale rifiuto domestico.

9. Contatto

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania