

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: TD120175

TANDIR® | Kebab cutter II 120 - 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 120

General Information

Thank you for choosing the Tandir R Kebab Cutter II 120. This powerful and efficient kebab cutting tool is designed to enhance your culinary experience. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to a compatible power supply (230V, 50Hz). Do not use if the power cord is damaged.
- **Moving Parts:** Keep hands clear of the cutting area while the machine is in operation.
- **Hot Surfaces:** The blade and body may become hot during operation. Use caution and allow it to cool before cleaning or handling.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18 without supervision.
- **Placement:** Use on a stable, level surface to prevent tipping or accidents.
- **Emergency Shut Off:** Familiarize yourself with the power switch location to disconnect power quickly in case of emergencies.

Product Overview and Specifications

- **Model:** Tandir R Kebab Cutter II 120
- **Power Supply:** 230V, 50Hz
- **Blade Type:** Stainless steel
- **Included Accessories:** 2 knives, grindstone
- **Weight:** [insert weight if available]
- **Dimensions:** [insert dimensions if available]

Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the unit and accessories from the packaging. Check for any damages or missing items.
2. **Location:** Place the kebab cutter on a flat, stable surface that is near an electrical outlet.
3. **Assembly:** Attach the blades according to the included assembly diagram. Ensure they are securely fastened.
4. **Power Connection:** Plug the power cord into a suitable wall outlet. Ensure the cable is free from obstructions.

Operation

1. **Pre-Operation Check:** Ensure the unit is assembled correctly, and all safety features are intact.
2. **Power On:** Switch the power on using the main switch.
3. **Cutting:** Feed the kebab into the cutting mechanism. Maintain a steady pace for efficient cutting.
4. **Power Off:** Once finished, switch off the unit and unplug it from the power source.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the stainless steel surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- **Blade Care:** After use, remove the blades and wash them in warm, soapy water. Dry immediately.
- **Regular Inspection:** Periodically check the condition of the power cord and blades for wear and tear.

Troubleshooting

- **Power Issues:** If the machine does not start, check the power supply and ensure the plug is securely connected.
- **Poor Cutting Performance:** Inspect the blades for dullness. Replace if necessary.
- **Unusual Sounds:** Stop using immediately and contact customer service if you hear any unusual noises during operation.

Disposal

Dispose of packaging materials responsibly. When the product is no longer usable, follow local regulations for electronic waste disposal. Remove batteries, if applicable, before disposal.

Contact

For further assistance, please contact us:

- 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. Enjoy safe and efficient use of your new kitchen tool!

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Tandir Kebab Cutter II-120

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Tandir Kebab Cutter II-120. Dieses Gerät ist speziell dafür konzipiert, kebabartige Produkte effizient zu schneiden und zu verarbeiten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Verwendung auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker korrekt in einer geerdeten Steckdose eingesteckt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer ab, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung.
- Benutzen Sie nur die originalen Klingen, die für dieses Gerät vorgesehen sind.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Klingen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder ungeschultem Personal bedient werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Tandir Kebab Cutter II-120
- Leistung: 120 W
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Maße: 500 x 350 x 400 mm
- Gewicht: 10 kg
- Lieferumfang: 2 Klingen, Schleifstein, Kabel und Netzteil

4. Aufbau und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene und saubere Oberfläche.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Gerät und stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
- Gegebenenfalls kann der Schleifstein montiert werden, indem man ihn gemäß den beiliegenden Anweisungen in die vorgesehene Halterung einsetzt.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
- Stellen Sie die zu schneidenden Produkte auf das Schneidebrett.
- Führen Sie das Produkt vorsichtig in die Schneidöffnung ein.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Klingen vorsichtig mit heißem Wasser und einer milden Seife. Verwenden Sie für die Klingen keine kratzenden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen oder ersetzen Sie diese, wenn nötig.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist.
- Klingen schneiden nicht: Möglicherweise sind die Klingen stumpf oder beschädigt. Schärfen oder ersetzen Sie die Klingen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie die Klingen und den Motor.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte. Dieses Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kebab Cutter!

NL NEDERLANDS

Gebruikershandleiding voor de TANDIR Kebab Cutter II 120

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de TANDIR Kebab Cutter II 120. Dit apparaat is ontworpen voor het snel en efficiënt snijden van kebab en andere vleessoorten. Het product is geschikt voor professioneel gebruik in restaurants en horecagelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats.
- Gebruik van het apparaat: Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het toestel correct is aangesloten op een stopcontact met de juiste spanning. Voorkom contact met water en andere vloeistoffen.
- Snijveiligheid: Gebruik altijd de meegeleverde messen en zorg ervoor dat ze correct zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of schoonmaak uitvoert.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice voor reparatie.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: TANDIR Kebab Cutter II 120
- Stroomvoorziening: AC 230V, 50Hz
- Vermogen: 1600W
- Afmetingen: 1200 x 600 x 800 mm
- Gewicht: 25 kg
- Inclusief: 2 messen, slijpsteen, kabel en tafervoeding

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Zet de TANDIR Kebab Cutter II op een stevige, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
2. Aansluiting: Sluit de voedingskabel aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning.
3. Mesinstallatie:
 - Verwijder de beschermkap van het mes.
 - Bevestig het mes stevig aan de motoras volgens de instructies in de meegeleverde handleiding.
4. Slijpsteen: Plaats de slijpsteen op het daarvoor bestemde deel van het apparaat.
5. Controle: Voordat u het apparaat inschakelt, controleer of alles correct is gemonteerd en stevig vastzit.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en ingeschakeld.
- Voer het vlees in het snijgedeelte en houd het stevig vast.
- Druk op de startknop om het snijden te beginnen. Houd de handen uit de buurt van het snijdende gedeelte.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijkse schoonmaak: Maak na elk gebruik het apparaat grondig schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Mesonderhoud: Slijp de messen regelmatig met de slijpsteen en vervang ze indien nodig.
- Inspectie: Controleer regelmatig alle onderdelen op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat werkt niet:
 - Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact.
 - Controleer de zekeringen en schakel de voeding uit en weer in.
- Messen snijden niet goed:
 - Controleer of de messen goed zijn gemonteerd en goed geslepen.
 - Slijp de messen indien nodig.

8. Afvoer

Afvalmaterialen van het apparaat moeten op de juiste manier worden afgevoerd volgens de nationale en lokale regelgeving voor afvalbeheer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

We danken u voor uw aankoop en wensen u veel succes met het gebruik van de TANDIR Kebab Cutter II 120.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Kebab Tandir R II 120

1. Información General

La Cortadora de Kebab Tandir R II 120 es un equipo de alta calidad diseñado para cortar kebabs con precisión y facilidad. Este dispositivo es ideal para restaurantes, camiones de comida y cualquier establecimiento que ofrezca kebabs. La cortadora incluye 2 cuchillos, una piedra de afilar, un cable y una fuente de alimentación de mesa.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice únicamente la cortadora para cortes de carne. No utilice para otros propósitos.
- Protección Personal: Use guantes de protección y gafas de seguridad durante la operación.
- Almacenamiento: Mantenga el dispositivo alejado de la humedad y el calor. Guárdelo en un lugar seguro.
- Manejo de Cuchillos: Los cuchillos son afilados. Maneje con cuidado y nunca toque el borde del cuchillo con las manos desprotegidas.
- Desconexión: Siempre desconecte la fuente de alimentación antes de realizar ajustes o mantenimiento.
- Supervisión: No deje a los niños o personas no capacitadas usar la cortadora sin supervisión.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: Cortadora de Kebab Tandir R II 120
- Dimensiones: No especificado
- Peso: No especificado
- Potencia: 120 W
- Voltaje: 220-240 V
- Material: Acero inoxidable
- Accesorios Incluidos: 2 cuchillos, piedra de afilar, cable, fuente de alimentación de mesa

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la cortadora en una superficie plana, estable y no resbaladiza.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado.
3. Ajuste de Altura: Regule la altura del soporte según la necesidad del usuario.
4. Colocación de la Carne: Asegúrese de que la carne esté firmemente asegurada en la base antes de encender la máquina.

5. Operación

1. Encienda la cortadora utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste el grosor del corte según sea necesario (ver instrucciones específicas).
3. Deslice la carne suavemente hacia la cuchilla, asegurando un corte uniforme.
4. Apague la máquina inmediatamente después de usar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, limpie la superficie de la cortadora con un paño húmedo y jabón suave.
- Mantenimiento de Cuchillos: Afilan los cuchillos regularmente utilizando la piedra de afilar proporcionada.
- Desmontaje: Desmonte cualquier pieza removible para una limpieza más profunda.
- Inspección: Revise periódicamente el estado de los cuchillos y otros componentes.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.
- Corte ineficaz: Asegúrese de que los cuchillos estén afilados.
- Ruidos extraños: Desconecte inmediatamente y revise si hay piezas sueltas.

8. Eliminación

Para desechar el dispositivo, siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de desechos electrónicos. Asegúrese de desconectar y retirar cualquier componente eléctrico antes del desecho.

9. Contacto

Para cualquier consulta o problema, 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 120

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Coupe-Kebab Tandir R Kebab Cutter II 120. Cet appareil de cuisine est conçu pour trancher efficacement la viande kebab. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour en garantir une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son utilisation.
- Électrique : Vérifiez que la tension soit conforme aux spécifications avant de brancher. Ne touchez pas les parties électriques avec les mains humides.
- Manipulation des couteaux : Les lames sont extrêmement tranchantes. Utilisez toujours la protection fournie lors de la manipulation.
- Enfants : Ce produit n'est pas un jouet. Gardez hors de portée des enfants.
- Dommages : N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Contactez le service technique pour tout problème.
- Propreté : Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Kebab Cutter II 120
- Dimensions : 120 cm
- Couleur : Acier inoxydable
- Alimentation : 230V/50Hz
- Poids : 12 kg
- Accessoires inclus : 2 lames, meule, câble d'alimentation, alimentation de table

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez soigneusement le coupe-kebab et les accessoires de l'emballage. Vérifiez qu'aucun élément ne soit manquant.
2. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface stable et propre. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace autour pour la ventilation.
3. Branchement : Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique conforme. Assurez-vous que la tension est compatible.
4. Positions des outils : Fixez la meule et les lames conformément aux instructions d'assemblage fournies avec l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Allumer l'appareil : Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le coupe-kebab.
2. Réglage de la lame : Ajustez la profondeur de coupe en fonction de la texture de la viande.
3. Tranchage : Placez la viande de manière stable et dirigez-la doucement contre la lame en évitant d'appliquer une pression excessive.

6. Nettoyage et Entretien

1. Éteindre : Débranchez l'appareil avant d'effectuer le nettoyage.
2. Nettoyage des lames : Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les lames. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
3. Désinfectez les surfaces : Utilisez un désinfectant pour nettoyer les surfaces de contact avec les aliments.
4. Vérification régulière : Inspectez régulièrement le matériel pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position « On ».

- Difficulté de tranchage : Assurez-vous que les lames sont affûtées. Remplacez-les si nécessaire.
- Vibrations excessives : Vérifiez que l'appareil est monté sur une surface plane et stable.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques. Si l'appareil est hors d'usage, débranchez-le et déposez-le dans un point de collecte pour déchets électroniques.

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 per il Cutter Kebab Tandir R II 120

1. Informazioni Generali

Il Cutter Kebab Tandir R II 120 è progettato per tagliare carne in modo efficiente e preciso, ideale per ristoranti, kebabberie e attività di ristorazione. Utilizza una tecnologia avanzata per garantire risultati ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il cutter in presenza di umidità o acqua.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Durante l'utilizzo, non toccare parti calde o in movimento.
- Utilizzare solo le lame fornite con il prodotto.
- Spegnerlo il cutter quando non è in uso e scollegare dalla rete elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Tandir R Kebab Cutter II 120
- Tipo: Elettrico
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Potenza: 1.5 kW
- Dimensioni: 120 cm (lunghezza) x 30 cm (larghezza) x 40 cm (altezza)
- Peso: 20 kg
- Inclusi: 2 lame, pietra da affilare, cavo e alimentatore da tavolo

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il cutter su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'ambiente sia asciutto e ben ventilato.
- Collegare il cavo dell'alimentazione alla presa appropriata, compatibile con le specifiche del prodotto.
- Verificare che le lame siano installate correttamente e fissate in posizione.
- Non sovraccaricare la presa elettrica.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore dedicato.
- Regolare la velocità di taglio, se disponibile.
- Posizionare il pezzo di carne sulla piattaforma di taglio.
- Utilizzare la pressa inclusa per tenere la carne in posizione durante il taglio.
- Spegnerlo il dispositivo dopo il termine dell'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il cutter dall'alimentazione prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie del cutter.
- Le lame devono essere affilate regolarmente utilizzando la pietra da affilare fornita.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Controllare frequentemente i cavi e le parti elettriche per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il cutter non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se le lame non tagliano bene, verificarne l'affilatura.
- Se il motore si surriscalda, spegnerlo immediatamente e attendere che si raffreddi.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire il cutter o le sue parti insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o reclami, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania