

# 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: TD140175

**TANDIR® | Kebab cutter II 140 - 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 Kebab Cutter II 140

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Tandir Kebab Cutter II 140. This product is designed for efficient and precise cutting of kebabs and other meat dishes. For optimal performance, please read this manual thoroughly before using the product.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Make sure the voltage of the power supply matches the specifications provided in this manual. Use a properly grounded outlet.
- **Operational Safety:** Always ensure that the power is off before cleaning or servicing the unit. Keep hands and loose clothing away from moving blades during operation.
- **Knife Safety:** The included knives are sharp. Handle with care to avoid cuts. Always use the safety guard when the machine is not in use.
- **Child Safety:** Do not allow children to operate or play near the machine.
- **Machine Stability:** Place the machine on a flat, stable surface to prevent tipping or movement during use.
- **Warning Labels:** Do not remove any warning labels or stickers from the machine.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Specifications

- **Model:** Tandir Kebab Cutter II 140
- **Power Supply:** 220-240V, 50Hz
- **Power Consumption:** 1300W
- **Cutting Capacity:** Up to 100kg/h
- **Dimensions:** 1000 x 500 x 750 mm
- **Weight:** 40 kg
- **Included Accessories:** 2 knives, grindstone, cable, table

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing the Product:** Remove the cutter and all accessories from the packaging. Ensure that all parts listed in the specifications are present.
2. **Placement:** Choose a location with adequate electrical supply and sufficient space for operation. Avoid damp or wet surfaces.
3. **Mounting:** If necessary, secure the cutter to a stable surface using screws (not included) if bolting down is desired.
4. **Electrical Connection:** Connect the power cable to a grounded electrical outlet. Ensure the machine is switched off before plugging in.
5. **Accessory Attachment:** Attach the grindstone and knives following the manufacturer's guidelines in the section marked on the product.

### 5. Operation

1. **Powering On:** Switch the main power on. Ensure that all safety measures are in place.
2. **adjusting Settings:** Use the control panel to choose the desired cutting thickness and speed.
3. **Loading Meat:** Place the meat securely in the designated feeding area.
4. **Cutting:** Start the cutter and monitor the feeding process. Do not overload the machine.
5. **Finishing:** Once the meat is completely processed, turn off the machine and unplug it before cleaning.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Allow the machine to cool down. Remove the knives and clean with warm soapy water. Do not immerse in water.
- **Grindstone Maintenance:** Regularly check and sharpen the grindstone as necessary to ensure cutting efficiency.
- **Inspection:** Periodically inspect the machine for wear and tear. Replace any damaged parts immediately.
- **Storage:** Store the cutter in a clean, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Not Starting:** Check the power supply and make sure the machine is plugged in. Verify the circuit breaker hasn't tripped.
- **Inconsistent Cutting:** Ensure knives are sharp and properly attached. Adjust settings as needed.
- **Overheating:** Allow the machine to cool down and check for any obstructions or overload.

### 8. Disposal

Do not dispose of this product along with household waste. Follow local regulations for the disposal of electrical appliances. Remove batteries and proper recycling of materials is encouraged.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using the Tandir Kebab Cutter II 140. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Tandir-R Kebab Cutter II 140

## 1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Tandir-R Kebab Cutter II 140 ist ein leistungsstarkes Küchengerät, das für die effiziente Zubereitung von Kebabs und anderen Fleischgerichten entwickelt wurde. Mit robusten Materialien und fortschrittlicher Technologie ist dieser Kebab Cutter ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Verwenden Sie während des Betriebs Schutzhandschuhe, um Verletzungen durch scharfe Klingen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und vor Wasser geschützt ist.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung die Klingen und sorgen Sie dafür, dass sie sicher befestigt sind.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reinigungen durchführen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Tandir-R Kebab Cutter II 140
- Leistung: 1400 W
- Spannung: 230 V
- Maße: 600 x 400 x 400 mm
- Gewicht: 25 kg
- Material: Edelstahl
- Zubehör: 2 Klingen, Schleifstein, Kabel und Tischanschluss

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie den Kebab Cutter auf eine stabile, ebene Fläche, die mindestens 2 Meter von Wasserquellen entfernt ist.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose, die den elektrischen Anforderungen des Geräts entspricht.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile sicher montiert sind und dass die Klingen richtig installiert sind.
- Führen Sie einen Testlauf ohne Lebensmittel durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Platzieren Sie das Lebensmittel, das geschnitten werden soll, auf der Schneidfläche.
- Stellen Sie die Schnitthöhe und -geschwindigkeit nach Bedarf ein.
- Betätigen Sie den Hauptschalter, um mit dem Schneiden zu beginnen.
- Nach der Benutzung, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

## 6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Klingen und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Wischen Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen oder ersetzen Sie diese bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.
- Ungleichmäßiger Schnitt: Überprüfen Sie die Klingen auf Schärfe und korrekte Installation.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie die Belüftung.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Trennen Sie das Netzkabel und alle Zubehörteile, bevor Sie das Gerät entsorgen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Tangir Kebab Snijder II 140

### 1. Algemene Informatie

De Tangir Kebab Snijder II 140 is een professioneel apparaat ontworpen voor het snel en efficiënt snijden van kebab, gyros en andere soorten vlees. Dit apparaat is ontworpen met gebruiksgemak, veiligheid en duurzaamheid in gedachten. Ideaal voor restaurants, cateringbedrijven en foodtrucks.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Persoonlijke Beschermingsmiddelen: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en een schort om uzelf te beschermen tegen snijwonden.
- Zorgvuldigheid: Houd uw handen en andere lichaamsdelen weg van de snijbladen tijdens het gebruik. Vermijd het dragen van losse kleding of sieraden die in het apparaat verstrikt kunnen raken.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij het apparaat.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Controleer regelmatig op slijtage aan de snijbladen en vervang deze indien nodig.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Tangir Kebab Snijder II 140
- Afmetingen: 140 cm
- Inclusief: 2 messen, slijpsteen, kabel en tafelhoeding
- Vermogen: 1500W
- Voltage: 220-240V
- Frequentie: 50 Hz
- Materiaal: RVS

### 4. Opstelling en Installatie

- Stap 1: Plaats de Tangir Kebab Snijder op een stevige, vlakke ondergrond.
- Stap 2: Zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten op een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
- Stap 3: Voordat u het apparaat aanzet, controleer of de messen correct zijn geplaatst en vastgezet.
- Stap 4: Plaats de tafelhoeding op een gemakkelijke en bereikbare locatie zodat u deze eenvoudig kunt bedienen tijdens het snijden.

### 5. Gebruik

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het vlees stevig in de snijopening.
- Snijd het vlees door er gelijkmatige druk op te uitoefenen en laat de messen hun werk doen.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en laat de messen volledig stoppen met draaien voordat u het vlees verwijdert.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak het apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende materialen.
- Messen: Reinig de snijbladen voorzichtig met een zachte spons. Zorg ervoor dat ze niet beschadigd raken.
- Onderhoud: Controleer regelmatig of de bevestigingen van de messen stevig zijn en vervang versleten onderdelen tijdig voor een optimaal gebruik.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stop is ingeschakeld.
- Slechte snijkwaliteit: Controleer of de messen scherp zijn. Vervang ze indien nodig.
- Overmatige trillingen: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat en controleer op losse onderdelen.

### 8. Afvoer

- Dit product bevat elektrische onderdelen en moet niet in de gewone vuilnis worden gegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor de juiste manier van afvoeren.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortador de Kebab TANDIR R II 140 con 2 cuchillos, piedra de afilar, cable y fuente de alimentación

## 1. Información General

Gracias por elegir el Cortador de Kebab TANDIR R II 140. Este dispositivo está diseñado para facilitar el corte de kebabs con eficiencia y precisión. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe usarse únicamente para su propósito previsto, que es cortar kebabs.
- Prevención de lesiones: Mantenga las manos alejadas de las cuchillas afiladas durante el uso y la limpieza.
- Mantenimiento: Asegúrese de que el cortador esté apagado y desenchufado antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Electricidad: Utilice solo el cable de alimentación proporcionado y revise que esté en buen estado antes de cada uso.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando usen o estén cerca de este aparato.
- Temperatura: No use el cortador cerca de fuentes de calor o en ambientes húmedos.
- Accesorios: Solo utilice los accesorios recomendados por el fabricante.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: TANDIR R II 140
- Potencia: 1400 W
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Dimensiones: 140 x 100 x 300 mm
- Peso: 3.5 kg
- Material: Acero inoxidable y plástico resistente
- Incluye: 2 cuchillos, piedra de afilar, cable de alimentación y fuente de alimentación.

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire todos los componentes del paquete.
2. Coloque el cortador sobre una superficie plana y estable.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que todos los componentes están correctamente ensamblados: cuchillas y piedra de afilar.
5. Realice una verificación visual para asegurarse de que todo esté seguro antes de encender el aparato.

## 5. Operación

1. Encienda el cortador usando el botón de encendido.
2. Coloque el kebab en la posición adecuada y asegúrese de que esté estable.
3. Presione el botón correspondiente para iniciar el corte.
4. Ajuste la velocidad si es necesario para obtener el grosor deseado.
5. Una vez completado el corte, apague el dispositivo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el cortador y deje que se enfríe.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo y suave.
- Las cuchillas se pueden lavar a mano con agua y jabón. No utilice detergentes abrasivos.
- La piedra de afilar debe limpiarse regularmente para mantener su eficacia.
- Revise periódicamente todas las partes del cortador para asegurarse de que estén en buen estado.

## 7. Solución de Problemas

- El cortador no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Cuchillas desafiladas: Use la piedra de afilar para afilar las cuchillas conforme a las instrucciones.
- Ruidos inusuales durante el uso: Detenga el aparato y revise si hay objetos atascados o partes dañadas.

## 8. Eliminación

Cuando el producto llegue al final de su vida útil, disponga de él de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos. No arroje el producto en la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:  
Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Teléfono: 0800 7000 220  
Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir el Cortador de Kebab TANDIR R II 140. Su seguridad y satisfacción son nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le TANDIR® Kebab Cutter II

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le TANDIR® Kebab Cutter II. Cet appareil est conçu pour rendre la découpe de kebabs et de viandes un processus rapide et efficace. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une utilisation optimale et en toute sécurité de l'appareil.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement comme indiqué. Le TANDIR Kebab Cutter II est conçu exclusivement pour la découpe des kebabs et de viandes. Toute autre utilisation peut être dangereuse.
- Risque de coupure. Les lames sont extrêmement tranchantes. Ne touchez jamais les lames avec les mains nues lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Évitez les contacts avec l'eau. Ne mouillez pas l'appareil lorsque vous l'utilisez. Cela pourrait provoquer un court-circuit ou vous blesser.
- Tenir hors de portée des enfants. Cet appareil n'est pas un jouet et doit être utilisé uniquement par des adultes.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Toujours débrancher le TANDIR Kebab Cutter II avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage.
- Inspection régulière. Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil. Si vous constatez des dommages, ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'il soit réparé.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : TANDIR® Kebab Cutter II
- Dimensions : 40 x 22 x 27 cm
- Poids : 5 kg
- Puissance : 140W
- Alimentation : 230V 50Hz
- Accessoires inclus : 2 couteaux, meule, câble d'alimentation et alimentation de table
- Matériaux : acier inoxydable de haute qualité

## 4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et sec pour l'appareil.
2. Branchement : Connectez le câble d'alimentation à une prise appropriée (230V).
3. Accessoires : Installez les couteaux selon les instructions suivantes :
  - Retirez les vis de fixation.
  - Fixez le premier couteau en s'assurant qu'il est orienté dans la bonne direction.
  - Répétez avec le deuxième couteau.
4. Configuration de l'alimentation : Si nécessaire, reliez le câble d'alimentation à une alimentation de table compatible.

## 5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Découpe : Introduisez la viande dans l'appareil et pressez doucement. Ne forcez pas l'aliment pour éviter tout blocage.
3. Arrêt : Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil après utilisation.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage des lames : Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et nettoyez les lames avec un chiffon humide.
- Corps de l'appareil : Essuyez avec un chiffon propre pour enlever les résidus alimentaires.
- Stockage : Conservez l'appareil dans un endroit sec et frais afin d'éviter l'oxydation.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si l'appareil est bien branché et si la prise fonctionne.
- Lames bloquées : Éteignez l'appareil, débranchez-le et vérifiez si quelque chose obstrue les lames.
- Bruit inhabituel : Arrêtez immédiatement l'appareil et inspectez-le pour toute anomalie.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le TANDIR Kebab Cutter II avec les déchets ménagers. Veuillez le déposer dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Numéro de téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per il Tagliacarne Tandir R Kebab Cutter II 140

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Tagliacarne Tandir R Kebab Cutter II 140, progettato per un taglio preciso e veloce della carne kebab. Questo strumento è ideale per ristoranti, chioschi e altre attività di ristorazione.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il dispositivo solo per i fini previsti.
- Non avvicinare mani o oggetti a parti in movimento durante l'operazione.
- Assicurarsi che il Tagliacarne sia scollegato dalla rete elettrica durante la pulizia e la manutenzione.
- Tenere il dispositivo lontano dall'acqua e da fonti di calore.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano coltelli o parti affilate.
- In caso di guasti, non tentare di riparare il dispositivo da soli. Contattare un tecnico qualificato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Tagliacarne Tandir R Kebab Cutter II 140
- Potenza: 1,4 kW
- Tensione: 230 V
- Dimensioni: 500 x 400 x 900 mm
- Peso: 32 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Fornito con 2 coltelli e una pietra di affilatura

### 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il Tagliacarne su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica (230 V).
4. Controllare che tutte le parti siano montate correttamente e in sicurezza.
5. Accertarsi che non ci siano ostruzioni attorno al dispositivo prima dell'uso.

### 5. Operazione

- Accendere il Tagliacarne utilizzando l'interruttore di accensione.
- Caricare la carne nel supporto.
- Regolare lo spessore del taglio secondo necessità.
- Allineare il coltello con il pezzo di carne e avviare il ciclo di taglio.
- Una volta completato il taglio, spegnere il dispositivo e rimuovere la carne.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il Tagliacarne dalla rete elettrica prima di pulire.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- I coltelli devono essere affilati e puliti regolarmente con la pietra di affilatura fornita.
- Smontare le parti removibili per una pulizia approfondita.
- Asciugare completamente le parti dopo la pulizia per prevenire la corrosione.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il Tagliacarne non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- Taglio irregolare: Assicurarsi che il coltello sia affilato e correttamente posizionato.
- Surriscaldamento del motore: Lasciare raffreddare il dispositivo e controllare che non vi siano ostruzioni.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, procedere allo smaltimento secondo le normative locali sui rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o per segnalare un problema, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania