

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: SA10

Cutting disc - 10 mm - with 1 blade



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disc 10 mm with 1 Blade SA10

1. General Information

The Cutting Disc 10 mm with 1 Blade SA10 is a high-quality product designed for precision cutting tasks in various applications. It is compatible with a range of equipment and is engineered for durability and efficiency.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always wear appropriate personal protective equipment such as gloves and safety goggles when using the cutting disc.
- Electrical Safety: Ensure that the equipment is unplugged when attaching or removing the cutting disc.
- Operating Environment: Use in a dry, clean environment away from flammable materials. Ensure adequate ventilation.
- Maximum Speed: Do not exceed the manufacturer's recommended RPM to prevent disc failure.
- Check for Damage: Inspect the cutting disc for any visible signs of wear or damage before each use. Do not use if damaged.
- Cutting Technique: Use both hands to stabilize the equipment while cutting. Avoid forcing the material being cut to prevent kickback.
- Storage: Store the cutting disc in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture.

3. Product Specifications

- Model: SA10
- Diameter: 10 mm
- Number of Blades: 1
- Material: High-carbon steel
- Weight: 0.2 kg
- Compatibility: Suitable for various compatible cutting tools

4. Setup and Installation

1. Ensure that the cutting equipment is turned off and unplugged.
2. Remove any existing cutting disc from the equipment as per the manufacturer's guidelines.
3. Clean the spindle where the cutting disc will be attached to remove debris and dust.
4. Align the new cutting disc SA10 with the spindle and ensure it fits snugly.
5. Secure the cutting disc in place by following the equipment's locking mechanism. Ensure it is tight and stable.
6. Double-check that everything is properly mounted and secured before plugging in the equipment.

5. Operation

1. Plug in the equipment and turn on the power switch.
2. Allow the cutting disc to reach its full operational speed before beginning to cut.
3. Position the material securely to avoid any movement during the cutting process.
4. Use steady and controlled motions to guide the cutting disc through the material.
5. After completing the cutting task, turn off the equipment and unplug it before any further handling of the disc.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting disc with a soft brush or cloth to remove any material residue.
- Check for any signs of wear or damage after every use.
- Store the cutting disc in its original packaging or a protective case to prevent damage.

7. Troubleshooting

- Disc Won't Cut: Ensure the disc is sharp and correctly mounted. Check for any obstruction in the equipment.
- Excessive Vibration: Check that the disc is properly secured. Inspect for wear or damage on both the disc and the equipment.
- Overheating: Allow the equipment to cool down. Ensure proper cutting speeds and techniques are utilized.

8. Disposal

Dispose of the cutting disc in accordance with local regulations. Metal components can be recycled where applicable. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidscheibe 10 mm mit 1 Klinge (SA10)

1. Allgemeine Informationen

Die Schneidscheibe 10 mm mit 1 Klinge (SA10) ist ein hochwertiges Zubehörteil, entwickelt für den Einsatz in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung. Sie garantiert präzise Schnitte und eine lange Lebensdauer.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung der Schneidscheibe: Verwenden Sie die Schneidscheibe nur mit der dafür vorgesehenen Maschine.
- Einschalten der Maschine: Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der Montage der Schneidscheibe ausgeschaltet ist.
 - Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, wie Handschuhe und Schutzbrille, während Sie die Schneidscheibe handhaben.
 - Aufbewahrung: Halten Sie die Schneidscheibe außerhalb der Reichweite von Kindern und unsachgemäßen Benutzern.
 - Beschädigte Teile: Überprüfen Sie die Schneidscheibe regelmäßig auf Risse oder andere Schäden. Benutzen Sie keine beschädigten Teile.
 - Lagerung: Bewahren Sie die Schneidscheibe an einem trockenen, kühlen Ort auf, um Rostbildung zu verhindern.
 - Reinigungsmethoden: Reinigen Sie die Schneidscheibe nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Schneidscheibe 10 mm mit 1 Klinge (SA10)
- Durchmesser: 10 mm
- Material: Hochwertiger Stahl
- Verwendung: Für präzises Schneiden in Gastronomiemaschinen
- Zubehör: Mit einer Klinge geliefert
- Einsatzbereich: Lebensmittelverarbeitung

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Schritt 2: Entfernen Sie die alte Schneidscheibe, falls vorhanden.
- Schritt 3: Setzen Sie die neue Schneidscheibe (SA10) auf die spezielle Halterung.
- Schritt 4: Befestigen Sie die Schneidscheibe sicher mit den vorgesehenen Schrauben oder Klammern.
- Schritt 5: Überprüfen Sie, ob die Schneidscheibe fest sitzt und gut ausgerichtet ist.
- Schritt 6: Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und schalten Sie die Maschine ein, um sicherzustellen, dass alles korrekt funktioniert.

5. Bedienung

- Zum Schneiden Lebensmittel gleichmäßig auf die Bearbeitungsfläche legen.
- Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit der Maschine entsprechend dem Lebensmitteltyp.
- Führen Sie die Lebensmittel langsam in Richtung der Schneidscheibe, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Schneidscheibe nach jedem Einsatz mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Trocknen Sie die Schneidscheibe gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Schneidscheibe regelmäßig auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Schneidqualität ist unzureichend
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schneidscheibe richtig montiert ist und nicht abgenutzt ist.
- Problem: Maschinenüberhitzung
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Schneidscheibe nicht blockiert ist und ausreichend Kühlung vorhanden ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Schneidscheibe gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte.
- Metalldetektoren im Recyclingzentrum informieren und sicherstellen, dass das Material korrekt recycled wird.

9. Kontakt

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenz auf.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijdisk 10 mm met 1 Mes SA10

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Snijdisk 10 mm met 1 Mes SA10. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt hoogwaardige prestaties en duurzaamheid. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt om een optimale werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, waaronder handschoenen en oogbescherming, tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het tekenblok stevig en veilig is bevestigd voordat u het product gebruikt.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijdisk tijdens het gebruik.
- Controleer het product vóór elke gebruiksbeurt op schade. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

3. Productspecificaties

- Diameter snijdisk: 10 mm
- Aantal messen: 1
- Materiaal: Hoogwaardige staalconstructie
- Geschikt voor: Professioneel gebruik in de keuken

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van het stroomnet is verwijderd voordat u de snijdisk installeert.
2. Verwijder eventuele beschermkappen als deze aanwezig zijn.
3. Plaats de snijdisk op de aangeduide bevestigingsplaats van de machine.
4. Zorg ervoor dat de snijdisk stevig vastzit en niet kan bewegen.
5. Verbind de machine opnieuw met het stroomnet.
6. Voer een korte test uit om te controleren of de snijdisk correct is geïnstalleerd en functioneert.

5. Bediening

- Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Pas de instellingen aan voor snijsnelheid en -dikte naar behoefte.
- Plaats het te snijden voedselproduct stevig tegen de snijdisk en laat de machine het werk doen.
- Voor de beste resultaten, snijd niet te snel en controleer regelmatig de snijresultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voor onderhoud.
- Reinig de snijdisk en het apparaat na elk gebruik met warm, zeepachtig water.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of -materialen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de snijdisk indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Indien de snijdisk niet draait, controleer dan of de machine is ingeschakeld en aangesloten op de stroom.
- Als de snijdisk niet goed snijdt, controleer dan of deze correct is geïnstalleerd en niet beschadigd is.
- Neem contact op met de klantenservice als problemen aanhouden.

8. Afvoer

- Disposeer van dit product op een milieuvriendelijke manier. Volg de plaatselijke richtlijnen voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparatuur.
- Verwijder alle batterijen en recycle deze indien mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario del Disco de Corte 10 mm con 1 Cuchilla SA10

1. Información General

El Disco de Corte SA10 es un producto diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en aplicaciones de corte. Fabricado con materiales de alta calidad, este disco es ideal para su uso en la industria gastronómica y de procesamiento de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilizar sólo con las máquinas recomendadas por el fabricante.
- Equipo de Protección Personal: Se recomienda el uso de gafas de seguridad, guantes y mascarilla al operar el disco.
- Supervisión: Nunca operar el disco sin supervisión.
- Condiciones de Uso: Mantener el área de trabajo limpia y libre de obstrucciones.
- Condiciones Ambientales: No utilizar el disco en entornos húmedos o alrededores inflamables.
- Inspección Regular: Inspeccionar el disco antes de cada uso para detectar daños o desgaste. No utilizar si se encuentra dañado.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de niños.
- Riesgos: Evitar el contacto con partes móviles durante la operación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 10 mm
- Número de Cuchillas: 1
- Material: Acero de alta resistencia
- Uso: Corte de diversos ingredientes en la industria gastronómica

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrate de que la máquina esté apagada y desconectada.
2. Retira cualquier disco anterior de la máquina según las instrucciones del fabricante.
3. Alinea el disco de corte SA10 en el eje de la máquina, asegurándote de que esté adecuadamente centrado.
4. Utiliza la herramienta adecuada para apretar el disco en su lugar, garantizando que esté seguro.
5. Conecta la máquina a la fuente de energía y enciéndela para comprobar el correcto funcionamiento.

5. Operación

- Asegúrate de que el área de trabajo esté despejada.
- Ajusta la máquina a la velocidad recomendada para el tipo de material que vas a cortar.
- Utiliza un movimiento firme y controlado para dirigir el material hacia el disco, evitando ejercer presión excesiva.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecta la máquina antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- Limpia el disco con un paño seco para eliminar residuos después de cada uso.
- Verifica y afila la cuchilla regularmente para mantener la eficacia de corte.
- Revisa siempre el estado del disco y reemplázalo si muestra signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- Problema: El disco no corta efectivamente.
 - Solución: Verifica si el disco está dañado o necesita afilado.
- Problema: Vibraciones excesivas durante la operación.
 - Solución: Asegúrate de que el disco esté correctamente instalado y centrado.
- Problema: Ruido inusual.
 - Solución: Detén la máquina inmediatamente y revisa el disco por posibles daños.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo a la normativa local sobre residuos. No desechar en vertederos convencionales. Considera reciclar los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contacta con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Disque de Coupe 10 mm avec 1 Lame SA10

1. Informations Générales

Le Disque de Coupe SA10 est conçu pour une coupe précise et efficace dans divers matériaux. Fabriqué pour répondre aux normes de qualité les plus élevées, ce disque garantit performance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement le disque de coupe pour les matériaux spécifiés. Ne pas utiliser sur des matériaux non prévus.
- Protection personnelle : Portez toujours des lunettes de sécurité, des gants et un masque anti-poussière lors de l'utilisation.
- Zone de travail : Assurez-vous que la zone de travail est bien éclairée et exempte d'obstacles. Gardez les enfants et les animaux à distance.
- Inspection préalable : Vérifiez le disque avant chaque utilisation pour détecter les fissures ou les dommages.
- Vitesse appropriée : Respectez la vitesse maximale recommandée pour éviter la rupture du disque.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SA10
- Type : Disque de coupe
- Diamètre : 10 mm
- Nombre de lames : 1
- Matériaux compatibles : Métaux, plastiques et autres matériaux spécifiques
- Vitesse maximale : À vérifier selon la machine utilisée

4. Installation et Mise en Service

- Préparation : Débranchez toujours la machine avant d'installer le disque.
- Installation :
 1. Retirez le capot de protection de la machine.
 2. Retirez l'ancien disque si présent.
 3. Placez le disque SA10 sur l'arbre de la machine en vous assurant qu'il est bien centré.
 4. Fixez fermement le disque à l'aide de l'écrou prévu.
 5. Remettez le capot de protection.
- Test : Avant de commencer l'utilisation, testez la machine à vitesse faible pour vous assurer que le disque est monté correctement.

5. Fonctionnement

- Démarrage : Mettez la machine sous tension et ajustez la vitesse selon le matériau à couper.
- Technique de Coupe : Appliquez une pression constante et faites des mouvements lents et réguliers.
- Sécurité : Ne dépassez pas la vitesse maximale et ne forcez pas le disque.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après utilisation, débranchez la machine et nettoyez le disque avec un chiffon sec. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état du disque et remplacez-le si nécessaire. Assurez-vous que les attaches sont toujours serrées.

7. Dépannage

- Problèmes courants :
 - Disque brisé : Vérifiez la vitesse et l'application de force.
 - Mauvaise performance : Assurez-vous que le disque est propre et bien monté.
 - Vibrations excessives : Vérifiez l'équilibrage du disque sur l'arbre.

8. Élimination

- Recyclage : Ne jetez pas le disque usagé avec les déchets ménagers. Consultez un service d'élimination local pour le recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il disco da taglio da 10 mm con 1 lama SA10 è progettato per garantire prestazioni elevate nel taglio di vari materiali. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità, offrendo durabilità e precisione. Si consiglia di utilizzare il prodotto in ambito professionale o per applicazioni industriali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Indossare sempre protezioni adeguate, come occhiali protettivi e guanti, durante l'uso.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
- Non utilizzare il disco con macchine non compatibili.
- Evitare il contatto con la lama durante il funzionamento.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- In caso di danneggiamento del disco, non utilizzarlo e sostituirlo immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Disco da taglio 10 mm con 1 lama SA10
- Dimensioni: 10 mm
- Materiale: Acciaio di alta qualità
- Compatibilità: Adatto per l'uso con macchine specifiche per il taglio
- Peso: 1 kg
- Informazioni di immagazzinamento: Conservare in un luogo asciutto e fresco.

4. Installazione e Setup

- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla fonte di alimentazione.
- Rimuovere la protezione della lama esistente, se presente.
- Posizionare il disco da taglio sul mandrino della macchina con il lato corretto verso l'esterno.
- Fissare saldamente il disco utilizzando l'apposito dado.
- Controllare che il disco sia ben saldo e che non ci siano giochi.
- Ricollegare la macchina alla fonte di alimentazione e accenderla.

5. Operazione

- Accendere la macchina e regolare la velocità in base al materiale da tagliare.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati durante il taglio.
- Non forzare il disco attraverso il materiale: lasciare che la lama faccia il lavoro.
- Fermare la macchina e rimuovere il disco per l'ispezione dopo un uso eccessivo o se si notano vibrazioni anomale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il disco dalle eventuali residui di materiale.
- Non utilizzare detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente il disco per usura e segni di danneggiamento.
- Sostituire il disco se mostra segni di usura eccessiva o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non taglia correttamente, controllare che sia installato correttamente e che non sia usurato.
- In caso di vibrazioni eccessive, assicurarsi che il disco sia fissato saldamente.
- Se la macchina non si accende, verificare la connessione alla corrente elettrica.

8. Smaltimento

- Il disco da taglio deve essere smaltito secondo le normative locali in materia di rifiuti.
- Evitare di gettare il disco nell'indifferenziata: informarsi sulle procedure di riciclaggio dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania