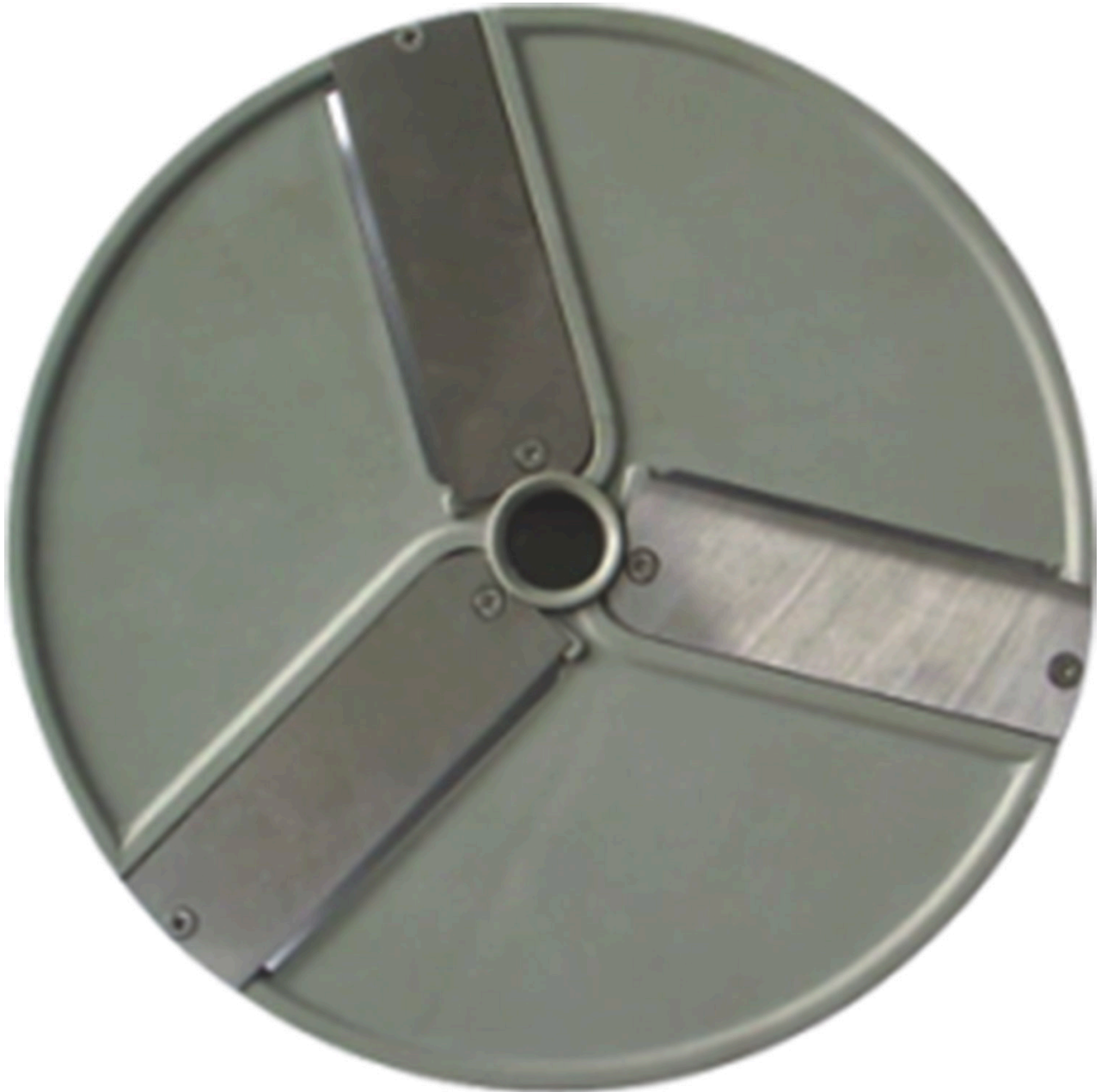


ggmgastro

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: SA2

Cutting disc - 2 mm - with 3 blades



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disc 2 mm with 3 Blades SA2

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Disc 2 mm with 3 Blades SA2. This high-quality product is designed for efficient and precise cutting, making it ideal for both professional and home use. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe operation and optimal performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always operate the Cutting Disc in a safe and controlled environment. Ensure the area is clear of non-essential personnel and obstacles.
- **Personal Protective Equipment:** Always wear appropriate personal protective equipment (PPE), including safety goggles, gloves, and ear protection, when operating the cutting disc.
- **Proper Handling:** Handle the cutting disc with care to avoid injuries. Do not touch the blades when in motion.
- **Electrical Safety:** Ensure all electrical connections are secure and adhere to voltage requirements. Avoid using in wet conditions to prevent electric shock.
- **Child Safety:** Keep this product out of reach of children and unauthorized users.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the power supply before performing any maintenance or cleaning procedures.

3. Product Specifications

- **Model:** SA2
- **Disc Diameter:** 2 mm
- **Number of Blades:** 3
- **Material:** High-grade steel
- **Weight:** 0.5 kg
- **Compatibility:** Suitable for most commercial and home cutting machines

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Remove the Cutting Disc from its packaging and inspect for any damage. Do not use if damaged.
2. **Preparation:** Ensure you have the necessary tools for installation, such as a wrench or screwdriver, depending on your cutting machine.
3. **Disc Installation:**
 - Disconnect the cutting machine from the power supply.
 - Remove the old cutting disc per the manufacturer's instructions.
 - Align the new Cutting Disc SA2 carefully with the spindle of the machine.
 - Secure the cutting disc in place, ensuring that it is tightly fastened.
 - Reconnect the power supply.

5. Operation

- Always check that the Cutting Disc is securely fastened before use.
- Turn on the cutting machine following the manufacturer's instructions.
- Adjust the settings of your cutting machine as needed to accommodate the thickness and type of material.
- Always operate the machine at a safe distance, maintaining focus on the material being cut.

6. Cleaning and Maintenance

- **Routine Cleaning:** After each use, clean the Cutting Disc with a soft brush or cloth to remove debris and dust.
- **Deep Cleaning:** Occasionally, remove the Cutting Disc and wash it with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before reinstallation.
- **Inspection:** Regularly check for wear and tear. Replace the Cutting Disc if you notice any chips, cracks, or uneven cutting performance.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Cutting Disc not rotating
 - **Solution:** Verify that the machine is connected to power and the disc is properly installed.
- **Issue:** Uneven Cuts
 - **Solution:** Ensure the disc is sharp and free from debris. Check the alignment of the cutting machine.
- **Issue:** Excessive Vibration
 - **Solution:** Ensure the cutting disc is securely fastened and check for any obstructions.

8. Disposal

Dispose of the Cutting Disc responsibly at an appropriate recycling or waste management facility. Do not dispose of it in household waste to prevent environmental hazards.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Cutting Disc 2 mm with 3 Blades SA2. Enjoy your cutting experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schneidkopf 2 mm mit 3 Klingen SA2

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Schneidkopfs 2 mm mit 3 Klingen SA2. Dieses hochwertige Produkt ist speziell für präzises Schneiden und bietet Vielseitigkeit in der Anwendung. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und den ordnungsgemäßen Gebrauch des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur von qualifizierten Personen bedient wird.
- Schutzkleidung: Tragen Sie bei der Verwendung des Schneidkopfs geeignete Schutzausrüstung, z. B. Handschuhe und Augenschutz.
- Betriebsumgebung: Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen und gut belüfteten Bereichen. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und frei von Hindernissen.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor jeder Verwendung die Stromversorgung und sichern Sie alle Verbindungen.
- Hitzeschutz: Vermeiden Sie Hautkontakt mit heißen Oberflächen und verwenden Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidkopf 2 mm mit 3 Klingen SA2
- Material: Hochwertiger Stahl
- Klingenzahl: 3
- Schneidstärke: 2 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 15 cm x 10 cm x 5 cm
- Gewicht: 1 kg
- Betriebstemperatur: -10°C bis 50°C
- Besonderheiten: Robuste Konstruktion für langlebige Leistung

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile.
- Montieren Sie den Schneidkopf entsprechend der beiliegenden Abbildung auf die vorgesehene Maschine.
- Sichern Sie den Schneidkopf an der Halterung mit den bereitgestellten Schrauben.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile fest sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Stellen Sie sicher, dass das Material, das Sie schneiden möchten, sicher fixiert ist.
- Starten Sie die Maschine und stellen Sie die Geschwindigkeit entsprechend dem zu schneidenden Material ein.
- Führen Sie den Schneidkopf vorsichtig über das Material und vermeiden Sie übermäßigen Druck.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um den Schneidkopf und die Maschine zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und schärfen oder ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät startet nicht
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sind.
- Problem: Ungleichmäßiger Schnitt
- Lösung: Stellen Sie die Geschwindigkeit ein oder prüfen Sie die Klinge auf Abnutzung.
- Problem: Übermäßiger Geräuschpegel
- Lösung: Überprüfen Sie die Montage des Schneidkopfs und ziehen Sie alle Schrauben nach.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alte und nicht mehr benötigte Geräte gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie den Schneidkopf von der Stromversorgung und bringen Sie ihn zu einer zugelassenen Sammelstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 unseren Schneidkopf entschieden haben!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijschijf 2 mm met 3 Bladen SA2

1. Algemene Informatie

De Snijschijf 2 mm met 3 Bladen SA2 is een professionele apparatuur, ontworpen voor gebruik in de horeca en voedselverwerkingsindustrie. Deze snijschijf is ideaal voor het efficiënt snijden van groenten, fruit en andere levensmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte beschermende kleding, handschoenen, en een veiligheidsbril tijdens het gebruik.
- Installatie: Zorg ervoor dat de apparatuur correct is geïnstalleerd en stevig is bevestigd.
- Gebruik: Gebruik de snijschijf niet met beschadigde of versleten bladen.
- Bewaring: Bewaar de snijschijf op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
- Verkeerd gebruik: Gebruik het product alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: [Opvragen via de website]
- Voltage: [Opvragen via de website]
- Vermogen: [Opvragen via de website]
- Capaciteit: [Opvragen via de website]
- Aantal bladen: 3
- Snijdikte: 2 mm

4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijschijf op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op het elektriciteitsnet.
3. Bevestig de snijschijf aan de motor volgens de instructies van de fabrikant.
4. Controleer of alle schroeven goed vastzitten en de snijschijf veilig is bevestigd.
5. Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron met de juiste spanning.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Plaats het voedsel dat u wilt snijden in de voedselhouder.
3. Start de snijmachine en laat het voedsel langzaam naar de snijschijf bewegen.
4. Zodra het snijden is voltooid, zet u de machine uit en verwijdert u het gesneden voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de snijmachine af te nemen.
- Verwijder en reinig de snijschijven volgens de instructies.
- Inspecteer regelmatig alle onderdelen op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine is aangesloten op het elektriciteitsnet en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Snijschijf draait niet: Controleer of de snijschijf correct is gemonteerd en dat er geen blokkades zijn.
- Onregelmatig snijden: Controleer de scherpte van de snijschijven en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

Volg lokale regelgeving voor het weggooien van elektrische apparatuur en materialen. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct worden gerecycled of weggegooid in overeenstemming met de geldende milieuwetgeving.

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 del Producto: Disco de Corte de 2 mm con 3 Cuchillas SA2

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes sobre el uso, instalación y mantenimiento del Disco de Corte de 2 mm con 3 Cuchillas SA2. Este producto está diseñado para su uso en entornos de cocina profesional y cumple con la normativa de seguridad vigente.

2. Información de Seguridad

- Peligro de Corte: Las cuchillas son afiladas. Manipule el producto con cuidado y siempre utilice guantes protectores durante la instalación, el uso o la limpieza.
- Electricidad: Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén adecuadamente protegidas y no expuestas a la humedad.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regularmente para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente. No use el producto si alguna parte está dañada.
- Uso Apropriado: Este producto debe utilizarse según las instrucciones. Cualquier uso indebido puede resultar en lesiones personales o daños al producto.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Disco de Corte de 2 mm con 3 Cuchillas SA2 está diseñado para un corte preciso y eficiente en la preparación de alimentos.

Datos Técnicos:

- Diámetro: 2 mm
- Número de cuchillas: 3
- Material: Acero inoxidable
- Aplicación: Para uso en cortadoras de alimentos

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el disco de corte del embalaje, asegurándose de no tocar las cuchillas afiladas.
2. Preparación: Asegúrese de que el equipo sobre el cual instalara el disco esté desconectado.
3. Instalación:
 - Coloque el disco de corte en el eje de la máquina, alineando los orificios correctamente.
 - Asegúrelo en su lugar utilizando los sujetadores provistos, siguiendo las instrucciones de su cortadora.
 - Retoque la instalación asegurándose de que esté firme.
4. Verificación: Antes de conectar la máquina, verifique que todo esté instalado correctamente.

5. Operación

- Conecte el equipo a la fuente de energía.
- Encienda la máquina, ajustando la velocidad según las necesidades del corte.
- Introduzca los alimentos en la máquina cuidadosamente, evitando hacer contacto directo con las cuchillas.
- Apague el equipo cuando no esté en uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el equipo antes de proceder a la limpieza.
- Retire el disco de corte y lávelo a mano con agua y detergente suave.
- Seque completamente antes de volver a instalar.
- Revise regularmente las cuchillas en busca de desgaste o daños y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Cuchilla Desgastada: Si el corte no es eficaz, verifique el estado de las cuchillas y reemplace si es necesario.
- Ruidos Inusuales: Si escucha ruidos extraños, detenga la máquina y revise la instalación del disco.
- Mal Funcionamiento: Asegúrese de que el equipo esté instalado correctamente y que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el Disco de Corte debe ser desechado de manera responsable. Consulte las regulaciones locales de reciclaje para asegurar una correcta eliminación del producto.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Disque de coupe 2 mm avec 3 lames SA2

1. Informations générales

Le Disque de coupe 2 mm avec 3 lames SA2 est un outil de haute performance conçu pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la gastronomie. Construit avec des matériaux durables, il est spécialement conçu pour fournir des coupes précises et efficaces.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce disque de coupe est destiné uniquement à la coupe d'aliments. Ne pas utiliser pour d'autres matériaux.
- Protection personnelle: Toujours porter des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation.
- Supervision: Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans la supervision d'un adulte.
- État de l'équipement: Vérifiez toujours que le disque est en bon état avant utilisation. Ne pas utiliser si des dommages sont visibles.
- Déconnexion électrique: Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage ou avant d'effectuer un nettoyage ou une maintenance.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Produit: Disque de coupe 2 mm avec 3 lames SA2
- Dimensions: 2 mm d'épaisseur
- Lames: 3 lames en acier inoxydable
- Poids: XX kg (veuillez vérifier sur le site pour obtenir des données précises)
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et configuration

1. Retirez le disque de l'emballage et vérifiez qu'il ne présente pas de défauts.
2. Fixez le disque de coupe sur la machine de manière à ce qu'il soit bien aligné.
3. Assurez-vous que toutes les vis sont serrées correctement pour sécuriser le disque.
4. Branchez l'appareil à une source d'alimentation appropriée.
5. Effectuez un test de fonctionnement à vide pour vous assurer du bon montage.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.
- Mettez les aliments à couper sur la zone de coupe.
- Ajustez la vitesse de coupure selon la consistance des aliments.
- Maniez le produit avec précaution pour obtenir des résultats optimaux.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface du disque.
- Les lames peuvent être nettoyées sous l'eau courante.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.

7. Dépannage

- Problème: Le disque ne tourne pas.
Solution: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le disque est correctement monté.
- Problème: Les coupes ne sont pas précises.
Solution: Assurez-vous que le disque est en bon état et bien affûté.

8. Élimination

Ce produit et ses composants doivent être éliminés de manière responsable. Consultez les réglementations locales sur les déchets pour vous assurer d'une élimination appropriée.

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: Disco da Taglio 2 mm con 3 Lame SA2

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per aver scelto il Disco da Taglio 2 mm con 3 Lame SA2. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali in cucina, permettendo di ottenere tagli precisi e uniformi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che l'unità sia sempre spenta quando non è in uso.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Non toccare il disco in movimento.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'uso.
- Verificare che il disco da taglio sia correttamente installato prima di utilizzare il prodotto.
- In caso di surriscaldamento, scollegare l'unità e lasciare raffreddare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SA2
- Tipo di disco: Disco da taglio
- Spessore: 2 mm
- Numero di lame: 3
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 20 cm di diametro
- Peso: 1 kg

4. Configurazione e Installazione

- Rimuovere l'unità dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare il disco in modo che sia saldo e stabile.
- Fissare il disco al motore, seguendo le istruzioni specifiche fornite con l'unità.
- Assicurarsi che tutte le viti e i dispositivi di bloccaggio siano ben stretti.
- Accertarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione appropriata.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Selezionare la velocità desiderata, se presente.
- Inserire gli ingredienti nel vano di alimentazione, evitando di sovraccaricare l'unità.
- Monitorare il processo di taglio e spegnere l'unità quando il lavoro è completato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno dell'unità.
- Lavare il disco da taglio con acqua calda e sapone, evitando l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente che le lame siano affilate e in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Se il disco non ruota, assicurarsi che sia correttamente fissato.
- In caso di rumori insoliti, spegnere subito l'unità e controllare il disco e le lame.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in modo responsabile, seguendo le normative locali sulla raccolta dei rifiuti.
- Le parti elettriche devono essere trattate come rifiuti elettronici e smaltite in centri appositi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania