

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: SA2W

Cutting disk wave cut - 2 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disk Wave Cut 2 mm SA2W

1. General Information

The Cutting Disk Wave Cut 2 mm SA2W is designed for precision slicing and cutting in a variety of culinary applications. This product is suitable for professional kitchens and home use, providing excellent durability and performance.

2. Safety Information

- Ensure the cutting disk is properly installed before use.
- Always handle the disk with clean, dry hands to avoid injury.
- Use protective gloves when handling sharp edges.
- Keep the cutting disk out of reach of children.
- Do not operate the machine without the necessary safety guards in place.
- Regularly inspect the cutting disk for wear and tear; do not use if damaged.
- Follow all safety guidelines provided by the manufacturer regarding operation and maintenance.

3. Product Specifications

- Product Type: Cutting Disk
- Material: High-quality stainless steel
- Cutting Thickness: 2 mm
- Compatibility: Suitable for use with GGM Gastro slicing machines
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

1. Ensure that the slicing machine is unplugged before installation.
2. Remove any existing cutting disk by loosening the locking mechanism.
3. Align the Cutting Disk Wave Cut 2 mm SA2W on the machine's spindle.
4. Secure the disk by tightening the locking mechanism firmly.
5. Plug in the slicing machine and conduct a test operation to ensure the disk is properly installed.

5. Operation

- Plug in the slicing machine and adjust the settings according to the desired thickness.
- Place the food item securely into the feed chute.
- Engage the machine according to the manufacturer's instructions.
- Allow the machine to operate until the desired quantity has been sliced.
- Turn off the machine and unplug it after use for safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the slicing machine from the power source before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the cutting disk; avoid submerging in water.
- For thorough cleaning, carefully remove the cutting disk and clean with non-abrasive soap and water.
- Dry all components completely before reassembling.
- Regularly inspect the cutting disk for signs of damage or dullness and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- If the disk is not cutting properly, check for debris or food particles lodged in the machine.
- Ensure the disk is installed correctly and securely.
- If the machine does not turn on, check the power supply and ensure it is plugged in.
- For persistent issues, contact customer support for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- Please ensure that sharp edges are safely managed during disposal to avoid injury.

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 Wellen-Schneidscheibe 2 mm (SA2W)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrer Wellen-Schneidscheibe 2 mm (SA2W). Diese hochwertige Schneidscheibe ist ein unverzichtbares Zubehör für Küchen und gastronomische Betriebe, die präzise Schnitttechnik für verschiedene Lebensmittel benötigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Gefahrenhinweise: Halten Sie die Schneidscheibe außerhalb der Reichweite von Kindern. Diese Schneidscheibe kann sehr scharfe Kanten haben.
- Verwendung: Verwenden Sie die Schneidscheibe nur mit kompatiblen Maschinen. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie beim Umgang mit der Schneidscheibe immer geeignete Schutzausrüstung, wie z.B. Schnittschutzhandschuhe.
- Wartung: Überprüfen Sie die Schneidscheibe regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie keine beschädigte Schneidscheibe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Wellen-Schneidscheibe SA2W
- Durchmesser: 80 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Schnittdicke: 2 mm
- Kompatibilität: Passend für gängige Gemüsehacker und Küchenmaschinen

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Stellen Sie sicher, dass die Maschine, mit der die Schneidscheibe verwendet wird, vom Stromnetz getrennt ist.
- Schritt 2: Entfernen Sie die aktuelle Schneidscheibe oder das Messer von der Maschine.
- Schritt 3: Setzen Sie die Wellen-Schneidscheibe SA2W auf den entsprechenden Halter im Gerät.
- Schritt 4: Stellen Sie sicher, dass die Schneidscheibe sicher eingerastet ist.
- Schritt 5: Schließen Sie die Maschine wieder am Stromnetz an.
- Schritt 6: Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles korrekt installiert ist.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, trockene Oberfläche.
- Platzieren Sie die Lebensmittel, die geschnitten werden sollen, gleichmäßig auf dem Einfülltrichter.
- Schalten Sie die Maschine ein und überwachen Sie den Schneidvorgang.
- Bei Bedarf die Dishoberfläche während des Betriebs anpassen, ohne die Maschine auszuschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker.
- Entfernen Sie die Schneidscheibe und spülen Sie diese mit warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harten Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Schneidscheibe gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.

7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob die Maschine korrekt angeschlossen ist.
- Schneidscheibe dreht sich nicht: Stellen Sie sicher, dass die Schneidscheibe korrekt installiert ist.
- Ungleichmäßige Schnitte: Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel gleichmäßig platziert sind.

8. Entsorgung

Die Schneidscheibe ist am Ende ihrer Lebensdauer vollständig recycelbar. Bitte entsorgen Sie diese entsprechend den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Golfsnijschijf (2 mm) - SA2W

1. Algemene Informatie

Deze golfsnijschijf is ontworpen voor gebruik in de gastronomische sector en biedt een efficiënte snijoplossing voor verschillende soorten groenten en fruit. De schijf is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat duurzaamheid en een lange levensduur garandeert.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de snijschijf alleen voor het beoogde doel, zoals gespecificeerd in deze handleiding.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een veiligheidsbril, wanneer u de schijf installeert of gebruikt.
- Zorg ervoor dat de machine uitgeschakeld is en niet is aangesloten op een stroombron tijdens installatie of onderhoud.
- Controleer regelmatig de staat van de schijf en de machine om te verzekeren dat er geen beschadigingen zijn die tot ongevallen kunnen leiden.
- Bewaar de schijf op een koele, droge plaats wanneer deze niet in gebruik is, om roestvorming te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Modell: SA2W
- Snijdikte: 2 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen snijschijf: Diameter 150 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 150 W
- Capaciteit: Tot 200 kg/h

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is voordat u begint.
2. Plaats de machine op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Sluit de machine aan op een geschakeld stopcontact dat geschikt is voor het opgegeven voltage.
4. Bevestig de golfsnijschijf door de bevestigingsschroef tegen de klok in te draaien. Zorg ervoor dat deze stevig vastzit.
5. Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de machine aanzet.
6. Voer een korte test uit om te controleren of de schijf goed draait zonder ongebruikelijke geluiden.

5. Bediening

1. Plaats het te snijden product op de invoertrechter.
2. Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
3. DuPress het product met de drukstang naar de snijschijf.
4. Let op de snelheid en pas deze aan, indien nodig, om de beste snijresultaten te behalen.
5. Schakel de machine uit na gebruik en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de schijf direct na elk gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte borstel om voedselresten te verwijderen. Vermijd schuurmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer maandelijks de snijschijf op slijtage en vervang indien nodig.
- Bewaar de schijf op een droge plaats om roest te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De schijf draait niet.
 - Oplossing: Controleer of de machine is aangesloten op het stroomnet en of de aan/uit-schakelaar in de juiste stand staat.
- Probleem: De snijresultaten zijn ongelijk.
 - Oplossing: Controleer of het te snijden product goed is geplaatst en of de druk gelijkmatig wordt uitgeoefend.
- Probleem: Er zijn ongebruikelijke geluiden tijdens het draaien.
 - Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op losse of beschadigde onderdelen.

8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparatuur. Zorg ervoor dat de machine ontdaan is van alle gevaarlijke stoffen voordat u deze weggooit.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Corte Ondulado 2 mm SA2W

1. Información General

El Disco de Corte Ondulado SA2W es una herramienta de cocina diseñada para cortar y preparar diversos alimentos con precisión y eficiencia. Su diseño ondulado permite obtener cortes atractivos, ideales para la presentación de platos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este disco de corte está destinado únicamente para uso en equipos de cocina profesionales.
- Protección Personal: Al manipular el disco, utilice guantes de protección para evitar cortes.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de tener una superficie de trabajo estable y segura al utilizar el disco.
- No Modificar: No modifique el disco o su mecanismo, ya que esto puede comprometer su seguridad.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise regularmente el disco para detectar posibles daños o desgastes que puedan afectar su rendimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro: 20 cm
- Espesor de Corte: 2 mm
- Compatibilidad: Diseñado para ser utilizado con equipos de corte profesionales.
- Peso: 0.5 kg

4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Retire el disco de su embalaje y verifique que no haya daños.

2. Instalación:

- a. Desconecte el equipo de cocina antes de la instalación.
- b. Coloque el disco en el eje de la máquina de corte, asegurándose de que esté alineado correctamente.
- c. Asegure el disco utilizando la tuerca y el pestillo provistos.

3. Verificación: Una vez instalado, verifique que el disco esté firme y no haya movimientos anormales.

5. Operación

- Conecte el equipo de cocina a la fuente de alimentación.
- Seleccione la velocidad adecuada según el tipo de alimento que va a cortar.
- Coloque el alimento en la máquina y active el mecanismo.
- Asegúrese de mantener las manos y cualquier objeto alejados del disco durante el funcionamiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie el disco con agua tibia y jabón suave. No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfección: Desinfecte el disco regularmente, especialmente después de trabajar con carnes crudas.
- Mantenimiento: Revise el disco periódicamente y afile si es necesario para mantener su rendimiento.

7. Solución de Problemas

- Cortes Irregulares: Verifique que el disco esté correctamente instalado y afilado.
- Ruido Inusual: Desconecte el equipo y revise el mecanismo de instalación. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la máquina.
- Sobrecalentamiento: Permita que el equipo se enfríe si se utiliza durante períodos prolongados.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del disco de corte de manera adecuada. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Disque de coupe à ondulations, 2 mm (SA2W)

1. Informations générales

Le disque de coupe à ondulations de 2 mm (SA2W) est un outil de cuisine de haute qualité, conçu spécifiquement pour trancher et découper une variété de fruits et légumes. Sa conception unique permet de réaliser des coupes uniformes et esthétiques.

2. Informations de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation des disques.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utiliser uniquement sur des surfaces de travail stables et sûres.
- Garder les enfants éloignés lors de l'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau et éviter tout contact avec les éléments électriques.
- Vérifier l'intégrité du disque avant chaque utilisation pour prévenir les accidents.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Marque : GGM Gastro
- Type de produit : Disque de coupe
- Matériau : Acier inoxydable
- Épaisseur : 2 mm
- Fonctionnalité : Découpe en forme de vagues
- Compatibilité : Convient aux machines de découpe GGM Gastro

4. Installation et montage

1. Contenu pour le montage :

- Disque de coupe
- Support de montage
- Vis et outils nécessaires

2. Instructions de montage :

- a. Démontez l'appareil de découpe en consultant le manuel spécifique à l'appareil.
- b. Insérez le disque de coupe à ondulations dans le support en s'assurant qu'il est bien en place.
- c. Serrez les vis fournies à l'aide de l'outil pour sécuriser le disque.
- d. Vérifiez que tout est correctement assemblé et sécurisé avant de procéder à l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Branchez l'appareil sur une prise électrique appropriée.
- Sélectionnez la vitesse de découpe selon vos besoins.
- Introduisez le fruit ou légume dans l'ouverture prévue et actionnez l'appareil.
- Lorsque la découpe est terminée, arrêtez l'appareil avant de retirer les aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de nettoyer.
- Retirez le disque et rincez-le à l'eau chaude.
- Utilisez un chiffon doux et un détergent non abrasif pour nettoyer le support de montage.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre en place.

7. Dépannage

- Si le disque ne tourne pas :
 - Vérifiez l'alimentation électrique.
 - Assurez-vous que le disque est correctement monté.
- Si les coupes ne sont pas uniformes :
 - Vérifiez l'affûtage du disque.
 - Assurez-vous que les ingrédients sont de taille appropriée.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Déposez les pièces du produit dans un centre de recyclage approprié.
- Assurez-vous de respecter les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Il disco da taglio Wave Cut da 2 mm SA2W è progettato per applicazioni professionali nel settore della ristorazione e della gastronomie. Prodotto con materiali di alta qualità, offre prestazioni eccellenti e un'affidabilità a lungo termine. Questo manuale fornisce tutte le informazioni necessarie per l'uso sicuro e corretto del prodotto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il disco, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Indossare sempre dispositivi di protezione individuale, come guanti e occhiali protettivi.
- Assicurarsi che il disco sia montato correttamente e che tutti i dispositivi siano in buone condizioni.
- Non utilizzare il disco per scopi non previsti o contro le istruzioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il disco e contattare il fornitore.
- Seguire le normative locali riguardanti la sicurezza e lo smaltimento dei materiali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Disco da Taglio Wave Cut 2 mm SA2W
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 20 cm di diametro
- Spessore: 2 mm
- Compatibilità: Adatto per l'uso con affettatrici specifiche (contattare il fornitore per il modello compatibile).
- Utilizzo: Ideale per il taglio di frutta, verdura e altri alimenti.

4. Installazione e Setup

- Prima di montare il disco, assicurarsi che l'affettatrice sia scollegata dalla sorgente di alimentazione.
- Rimuovere il disco di taglio precedente seguendo le istruzioni del produttore dell'affettatrice.
- Posizionare il disco Wave Cut sull'albero di motore, assicurandosi che sia allineato correttamente.
- Fissare il disco utilizzando il dispositivo di bloccaggio fornito, facendo attenzione a non stringere eccessivamente.
- Controllare la stabilità del disco prima di accendere l'affettatrice.

5. Operazione

- Accendere l'affettatrice secondo le istruzioni del produttore.
- Iniziare a inserire gli alimenti da tagliare lentamente e uniformemente.
- Non sovraccaricare l'affettatrice per evitare danni o malfunzionamenti.
- Monitorare costantemente il funzionamento del disco e spegnere l'affettatrice in caso di rumori anomali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il disco con una spugna morbida e acqua calda. Evitare prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente il disco per segni di usura o danni.
- Conservare il disco in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere e dall'umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non taglia correttamente, verificare se è affilato e, se necessario, affilarlo o sostituirlo.
- In caso di vibrazioni eccessive, fermare immediatamente l'attrezzatura e controllare la corretta installazione del disco.
- Consultare il manuale dell'affettatrice per ulteriori informazioni sui problemi di funzionamento.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali.
- Non gettare il disco usato nei rifiuti domestici. Contattare le strutture di raccolta per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania