

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: SA4W

Cutting disk wave cut - 4mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disk Wave Cut 4mm SA4W

1. General Information

The Cutting Disk Wave Cut 4mm SA4W is a professional-grade accessory designed for precision cutting in various food preparation tasks. This product is suitable for commercial kitchens and is engineered to fit specific cutting machines, enhancing their functionality.

2. Safety Information

- Always ensure the machine is disconnected from the power supply before installation or maintenance.
- Use protective gear such as gloves and safety goggles when handling the cutting disk to prevent injuries.
- Do not exceed the maximum RPM specified for the cutting disk; excessive speed can lead to equipment failure and personal injury.
- Keep hands and loose clothing away from the cutting area during operation.
- Inspect the cutting disk for damage before each use. Do not use if it is cracked or chipped.
- Store the cutting disk in a dry, secure location when not in use to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Diameter: 200 mm
- Thickness: 4 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Teeth Shape: Wave cut
- Suitable for: Professional kitchen slicers
- Compatibility: Ensure compatibility with your specific cutting machine model.

4. Setup and Installation

- Ensure the cutting machine is powered off and unplugged.
- Remove the existing cutting disk by loosening the securing mechanism (screw or latch).
- Carefully align the Cutting Disk Wave Cut 4mm SA4W with the mounting points of the machine.
- Securely fasten the disk by tightening the screw or latch, ensuring it is firmly in place to prevent slippage.
- Plug the machine back into the power supply and conduct a test run without food to ensure proper installation and operation.

5. Operation

- Once installed, feed the product to be cut through the machine's feed chute.
- Adjust the thickness settings as needed, ensuring they comply with the specified 4mm cutting capability.
- Always monitor the machine during operation and switch it off immediately in case of any unusual sounds or vibrations.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, disconnect the cutting machine from the power source.
- Allow the cutting disk to cool down before cleaning.
- Use warm, soapy water and a soft cloth to clean the cutting disk; avoid abrasive materials that could damage the surface.
- Rinse thoroughly and dry completely before reinstallation or storage.
- Regularly inspect the cutting disk and machine for wear and tear, ensuring they are in good working condition.

7. Troubleshooting

- If the cutting disk is not performing as expected, check for proper installation and alignment.
- In case of jamming, turn off the machine immediately and remove any obstructing food items.
- If the cutting disk shows signs of excessive wear, replace it to maintain optimal performance.

8. Disposal

- At the end of its life, dispose of the Cutting Disk Wave Cut 4mm SA4W in accordance with local regulations for metal recycling.
- Ensure that the disk is safely packaged to prevent injury to waste management personnel.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Schnittdisk Wellenform 4mm (SA4W)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schnittdisk Wellenform 4mm (SA4W). Dieses hochwertige Produkt wurde für die professionelle Nutzung in der Gastronomie entwickelt. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, Lebensmittel effizient und gleichmäßig zu schneiden. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Schnittdisk nicht beschädigt ist, bevor Sie es verwenden.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tragen Sie beim Umgang mit scharfen Klingen immer Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie das Arbeiten in einer feuchten Umgebung, um Stromschläge zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine kompatible Stromquelle angeschlossen ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es defekt ist.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig, um den optimalen Betrieb zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das Schnittdisk Wellenform 4mm (SA4W) ist ideal für das präzise Schneiden von Gemüse und Obst.

Technische Daten:

- Produktart: Schnittdisk Wellenform
- Stärke: 4mm
- Material: Hochwertiger rostfreier Stahl
- Kompatibilität: Für die Verwendung mit GGM Gastro Produkten

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.

2. Installation:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, mit dem das Schnittdisk verwendet wird, auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Montieren Sie das Schnittdisk auf die dafür vorgesehene Halterung. Achten Sie darauf, dass es fest und sicher angebracht ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schraubverbindungen fest angezogen sind.

3. Stromversorgung:

- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Geschwindigkeit entsprechend der zu verarbeiteten Lebensmittel ein.
- Führen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Zuführeinlass ein, während der Betrieb aktiv ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung:

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch und warmes Seifenwasser, um das Schnittdisk zu reinigen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.

- Wartung:

- Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigung.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Schnittdisk dreht sich nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Problem: Unregelmäßige Schnitte.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Schnittdisk richtig montiert ist und ob es scharf ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer geeigneten Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Golf Snijdisk 4 mm SA4W

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Golf Snijdisk 4 mm SA4W. Dit hoogwaardige snijaccessoire is ontworpen om optimale prestaties te leveren bij het snijden van voedsel in golfvorm. Het biedt precisie en multifunctionaliteit voor professionele keukens en horecagelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijdisk alleen met de daarvoor bestemde apparatuur.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening tijdens installatie, onderhoud of reiniging.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van draaiende onderdelen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een schort, tijdens het gebruik.
- Controleer de snijdisk regelmatig op slijtage of schade. Gebruik geen beschadigde disks.
- Bewaar de snijdisk op een droge, veilige plaats buiten het bereik van kinderen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 210 mm
- Snijdikte: 4 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: 230V
- Vermogen: 750W
- Capaciteit: Tot 500 kg/u afhankelijk van het type product dat wordt gesneden

4. Setup en installatie

1. Haal de snijdisk uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
2. Maak de werkplek schoon en zorg voor voldoende ruimte voor de apparatuur.
3. Bevestig de snijdisk op de snijmachine volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de machine.
4. Zorg ervoor dat de snijdisk stevig vastzit en goed is uitgelijnd.
5. Sluit de machine aan op de netvoeding en controleer of de spanning overeenkomt.

5. Bediening

1. Plaats het product dat u wilt snijden in de invoertrechter.
2. Zet de machine aan en kies de gewenste snijsnelheid.
3. Laat het product voorzichtig invoeren en pas indien nodig de druk aan om een gelijkmatige snede te garanderen.
4. Schakel de machine uit na gebruik en ontkoppel deze van de stroom.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinig de snijdisk na elk gebruik met warm water en een milde zeep. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Controleer de snijdisk regelmatig op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Bewaar de snijdisk op een droge plaats om roest en schimmelvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijdisk draait niet.
Oplossing: Controleer aansluiting en zorg ervoor dat de machine ingeschakeld is.
- Probleem: Ongelijke sneden.
Oplossing: Controleer de instelling en druk. Zorg ervoor dat het product gelijkmatig wordt ingevoerd.
- Probleem: Snijdisk raakt snel bot.
Oplossing: Zorg voor regelmatig onderhoud en vervang de snijdisk indien nodig.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor afvalbeheer. Gooi de snijdisk niet bij het huisvuil. Breng deze naar een gespecialiseerd recyclingcentrum.

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 Ondulado 4 mm SA4W

1. Información General

El disco de corte ondulado SA4W de GGM Gastro está diseñado para ofrecer cortes precisos y eficientes en una variedad de alimentos. Este producto es ideal para su uso en restaurantes, catering, y aplicaciones comerciales.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el disco de corte en una máquina adecuada y mantenga las manos y otras partes del cuerpo alejadas de las áreas de corte.
- Asegúrese de que la máquina esté apagada y desenchufada antes de instalar o retirar el disco.
- Inspeccione el disco periódicamente en busca de daños o desgaste. No utilice un disco dañado.
- Use equipos de protección personal adecuados, como guantes y gafas de seguridad, durante la operación.
- Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstrucciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SA4W
- Diámetro: 4 mm
- Material: Acero inoxidable
- Aplicaciones: Corte de verduras, frutas y otros alimentos
- Compatibilidad: Para uso con cortadoras de alimentos compatibles

4. Instalación y Montaje

- Antes de comenzar la instalación, asegúrese de que la máquina esté apagada y desenchufada.
- Retire cualquier accesorio existente de la cortadora.
- Coloque el disco de corte ondulado SA4W en el soporte previsto de la máquina.
- Asegúrese de que el disco esté alineado correctamente y ajuste los tornillos de sujeción para asegurar el disco.
- Verifique que el disco esté bien sujeto y que no exista movimiento al girar manualmente.
- Vuelva a conectar la máquina a la fuente de alimentación y realice una prueba de funcionamiento sin carga para asegurarse de que el disco esté instalado correctamente.

5. Operación

- Encienda la máquina y ajuste la velocidad según las necesidades de corte.
- Coloque el alimento en la entrada de la máquina. Nunca intente introducir alimentos con las manos.
- Monitoree el proceso de corte para evitar atascos. En caso de un atasco, apague la máquina inmediatamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la máquina antes de proceder a la limpieza.
- Retire el disco de corte y límpielo con agua caliente y un detergente suave. No utilice materiales abrasivos.
- Seque bien el disco antes de guardarlo.
- Realice una inspección visual del disco al menos una vez a la semana para detectar el desgaste.

7. Resolución de Problemas

- El disco no corta adecuadamente: Verifique si el disco está suficientemente afilado o si está mal instalado.
- Ruidos extraños durante el funcionamiento: Apague la máquina inmediatamente y verifique si hay objetos atascados o daños en el disco.
- Producto atascado en la máquina: Desenchufe la máquina antes de intentar liberar el objeto atascado.

8. Eliminación

- El disco de corte y sus componentes deben ser desechados de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desechos.
- No arroje el disco de metal en la basura regular. Consulte con su proveedor local de reciclaje para métodos adecuados de eliminación.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

Este manual proporciona información esencial para el uso seguro y efectivo del disco de corte ondulado SA4W. Siga todas las instrucciones y mantenga este manual a mano para futuras referencias.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Disque de coupe en forme de vague 4 mm SA4W

1. Informations générales

Le disque de coupe en forme de vague 4 mm SA4W est conçu pour une utilisation optimale dans les cuisines professionnelles. Sa conception unique permet d'obtenir des coupes précises et uniformes pour divers aliments.

2. Informations de sécurité

- Ne jamais toucher le disque en cours d'utilisation pour éviter les blessures.
- Porter des gants de protection appropriés lors de la manipulation du disque.
- Ne pas utiliser le disque si celui-ci est endommagé ou usé.
- Toujours s'assurer que la machine est éteinte avant de changer le disque.
- Garder les enfants et les animaux éloignés de la zone de découpe.
- Utiliser uniquement le disque conformément aux instructions du fabricant.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : SA4W
- Type : Disque de coupe en forme de vague
- Épaisseur : 4 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : Adapté aux coupe-légumes professionnels
- Dimension : Ø 250 mm
- Poids : 1,2 kg

4. Configuration et installation

- Assurez-vous que la machine à laquelle le disque sera fixé est éteinte et débranchée.
- Retirez le couvercle de protection de la machine.
- Dévissez le boulon de fixation du disque existant et retirez-le.
- Alignez le disque de coupe SA4W sur l'arbre de la machine.
- Fixez le disque à l'aide du boulon de fixation.
- Remettez le couvercle de protection en place.
- Rebranchez la machine et testez le fonctionnement à basse vitesse avant d'effectuer une utilisation normale.

5. Fonctionnement

- Avant d'utiliser le disque, vérifiez son installation correcte et assurez-vous que tous les dispositifs de sécurité sont en place.
- Allumez la machine et ajustez la vitesse selon le type d'aliment à couper.
- Introduisez doucement les aliments dans la machine.
- Ne jamais forcer les aliments dans le disque.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez la machine avant toute opération de nettoyage.
- Retirez le disque et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.
- Rincez abondamment et laissez sécher complètement avant de réinstaller.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité du disque et remplacez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le disque ne fonctionne pas correctement, vérifiez qu'il est bien fixé.
- Inspectez le disque pour tout dommage visible.
- Assurez-vous que les aliments ne bloquent pas le mécanisme.
- Si les problèmes persistent, contactez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le disque à la poubelle ordinaire.
- Déposez le disque usagé dans un centre de recyclage approprié.
- Respectez les règlements locaux concernant l'élimination des déchets en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Taglio Wave Cut 4mm SA4W

1. Informazioni Generali

Il Disco di Taglio Wave Cut 4mm SA4W è progettato per un'ampia gamma di applicazioni professionali, incluso il taglio di alimenti in modo rapido e preciso. Realizzato con materiali di alta qualità, questo prodotto garantisce prestazioni eccellenti e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco di taglio esclusivamente per scopi previsti.
- Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata dalla fonte di alimentazione prima di installare o rimuovere il disco.
- Indossare protezioni adeguate, come guanti e occhiali di sicurezza, durante l'uso.
- Tenere il disco lontano da bambini e animali.
- Non forzare il disco oltre le sue capacità; seguire sempre le raccomandazioni del produttore.
- In caso di malfunzionamenti o rumori insoliti, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Disco di Taglio Wave Cut SA4W
- Diametro: 4 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Applicazione: Per il taglio di alimenti a forma ondulata
- Certificazione: Conforme alle normative di sicurezza dell'Unione Europea

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di ostacoli.
- Scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.
- Rimuovere il vecchio disco, se presente, seguendo le istruzioni del produttore.
- Posizionare il Disco di Taglio Wave Cut SA4W sull'albero del dispositivo, facendo attenzione all'orientamento corretto.
- Fissare saldamente il disco utilizzando i dispositivi di bloccaggio forniti.
- Controllare che il disco sia ben montato e che non ci siano vibrazioni.
- Ricollegare il dispositivo alla rete elettrica.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo e impostare la velocità di taglio desiderata.
- Posizionare l'alimento sul piano di lavoro dell'unità, assicurandosi che sia stabile.
- Guidare delicatamente l'alimento verso il disco di taglio, evitando di esercitare pressione eccessiva.
- Dopo aver completato il taglio, spegnere il dispositivo e attendere che il disco si fermi prima di rimuovere i residui.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere l'unità e scollegarla dalla fonte di alimentazione.
- Rimuovere il disco con cautela e pulirlo con acqua calda e detergente neutro.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Pulire regolarmente il piano di lavoro e le altre parti del dispositivo.
- Controllare frequentemente il disco per segni di usura o danni e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non gira: controllare che l'unità sia accesa e che non ci siano ostruzioni.
- In caso di vibrazioni eccessive: verificare che il disco sia montato correttamente.
- Se il taglio risulta non uniforme: assicurarsi che l'alimento sia posizionato correttamente e che il disco non sia danneggiato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il disco di taglio insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per la raccolta differenziata dei rifiuti metallici.
- Per il disassemblaggio e lo smaltimento dei materiali, seguire le procedure indicate dalle autorità competenti.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania