

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: SA6

Cutting disc - 6 mm - with 2 blades



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disc 6 mm with 2 Blades (SA6)

1. General Information

The Cutting Disc 6 mm with 2 Blades (SA6) is designed for use in various cutting applications. Made from high-quality materials, this product is engineered to deliver efficient and precise cutting performance. It is suitable for both professional and home use.

2. Safety Information

General Safety:

- Read all instructions before operating the cutting disc.
- Ensure that the cutting disc is securely attached to the machine before use.
- Only use the disc for its intended purpose.

Personal Protective Equipment:

- Always wear appropriate personal protective equipment (PPE), including safety goggles, gloves, and dust masks.
- Keep long hair and loose clothing secured to prevent entanglement.

Handling and Operation:

- Do not operate the disc if you are tired or under the influence of drugs, alcohol, or medication.
- Ensure the work area is clean, well-lit, and free of any unnecessary clutter.
- Avoid accidental starting by ensuring the machine is turned off before changing the disc.

Maintenance:

- Regularly inspect the cutting disc for wear and damage. Replace if necessary.
- Always disconnect the machine from the power source before performing maintenance or changing the disc.

Emergency Procedures:

- In case of an emergency, stop the operation immediately and disconnect from the power source.

3. Product Specifications

- Model: SA6
- Disc Diameter: 6 mm
- Blades: 2
- Material: High-quality steel
- Weight: 0.5 kg
- Compatibility: Suitable for various cutting machines

4. Setup and Installation

1. Ensure that the machine is powered off and unplugged before beginning the installation.
2. Before installation, inspect the cutting disc for any visible damage.
3. Locate the mounting hub of the cutting machine.
4. Align the hole in the center of the cutting disc with the mounting hub.
5. Secure the disc to the machine using the appropriate fastening mechanism (nut or screw).
6. Tighten the fastening mechanism securely but avoid over-tightening to prevent damage.
7. Once installed, double-check that the disc is firmly attached and does not wobble.
8. Plug the machine back into the power source.

5. Operation

1. Ensure that you are wearing appropriate PPE before operating the cutting disc.
2. Power on the cutting machine following the manufacturer's instructions.
3. Allow the machine to reach its operating speed before making contact with the material to be cut.
4. Move the cutting disc steadily through the material for a clean cut. Avoid forcing the disc through the material.
5. Once the cutting is complete, turn off the machine and allow the cutting disc to stop completely before removing the material.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the cutting disc with a dry cloth to remove any dust or debris.
- Regularly inspect the cutting disc for signs of wear, such as dullness or chips.
- If the disc is worn or damaged, replace it immediately.
- Store the cutting disc in a dry place, away from moisture and extreme temperatures.

7. Troubleshooting

Issue: Cutting disc is not spinning.

- Solution: Check to ensure that the machine is powered on and that the cutting disc is securely attached.

Issue: Inconsistent cuts or dull performance.

- Solution: Inspect the cutting disc for wear; replace if necessary.

Issue: Vibration during operation.

- Solution: Ensure that the cutting disc is balanced and securely fastened.

8. Disposal

Disposal of the Cutting Disc must comply with local regulations. Dispose of the product in an environmentally friendly manner. Recycle materials where possible.

9. Contact

For inquiries or assistance, please contact us via:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Schneidscheibe 6 mm mit 2 Klingen (SA6)

1. Allgemeine Informationen

Die Schneidscheibe 6 mm mit 2 Klingen (SA6) ist ein hochwertiges Küchengerät, das für eine effiziente und präzise Zerkleinerung von Lebensmitteln entwickelt wurde. Dieses Produkt ist ideal für Profiküchen und gastronomische Betriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Benutzung.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Nutzung fern.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Tragen Sie bei der Montage und Benutzung des Geräts geeignete Schutzhandschuhe.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Nutzung auf sichtbare Schäden.
- Vermeiden Sie es, die Klingen mit den Händen zu berühren, während sie in Betrieb sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 6 mm
- Anzahl der Klingen: 2
- Kompatibilität: Für Modelle XY und Z von GGMs Gastro.
- Gewicht: 0,5 kg
- Abmessungen: 12 cm x 12 cm x 3 cm

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile des Geräts zur Hand haben.
- Montieren Sie die Klingen auf der vorgesehenen Halterung des Geräts.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben und Werkzeuge zur Befestigung.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Sicherheitsmechanismen aktiv sind, bevor Sie das Gerät testen.

5. Bedienung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche und verbinden Sie es mit der Stromversorgung.
- Wählen Sie die gewünschte Schneideinstellung.
- Fügen Sie Lebensmittel in die Zuführung ein und schalten Sie das Gerät ein.
- Überwachen Sie den Zerkleinerungsprozess und schalten Sie das Gerät ab, wenn die gewünschten Ergebnisse erreicht sind.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Stecker.
- Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit warmem Wasser und einer milden Seife.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Klingen niemals aggressive Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder montieren.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und den Netzschalter.
- Klingen drehen sich nicht: Stellen Sie sicher, dass die Klingen ordnungsgemäß montiert sind.
- Ungleichmäßige Schneidung: Reinigen Sie die Klingen und prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Übermäßiger Lärm: Überprüfen Sie, ob lose Teile vorhanden sind und ziehen Sie diese fest.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Trennen Sie alle elektronischen Teile vom Gerät, bevor Sie sie entsorgen.
- Recyceln Sie Verpackungsmaterialien, wo immer möglich.

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 Snijdisk 6 mm met 2 Bladen SA6

1. Algemene Informatie

Deze snijdisk is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte en nauwkeurige snijoplossing. Het product bestaat uit twee messen van hoge kwaliteit die zorgen voor uitstekende prestaties bij het snijden van voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Zorg ervoor dat uw handen en gereedschap droog zijn bij het gebruik van de snijdisk.
- Houd kinderen en onbevoegden op afstand tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en beschermende brillen.
- Controleer de snijdisk regelmatig op beschadigingen en vervang indien nodig.
- Gebruik de product alleen waarvoor het is ontworpen. Gebruik geen beschadigde messen.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroombron voordat u hulp biedt of onderhoud uitvoert.

3. Productspecificaties

- Diameter snijdisk: 6 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal bladen: 2
- Geschikt voor: Professionele keukenapparatuur
- Gewicht: [specificeren indien beschikbaar]

4. Installatie en Setup

1. Zorg voor een geschikte werkplek met voldoende ruimte en een vlakke ondergrond.
2. Verwijder de snijdisk zorgvuldig uit de verpakking en inspecteer deze op eventuele beschadigingen.
3. Bevestig de snijdisk aan de snijmachine volgens de instructies in de handleiding van de snijmachine.
4. Zorg ervoor dat de bladen goed zijn vastgezet en dat alle bevestigingsmiddelen correct zijn geïnstalleerd.
5. Sluit de snijmachine aan op een geschikte stroombron.

5. Bediening

1. Zet de snijmachine aan.
2. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op de werkplek.
3. Stel de snijsnelheid en -diepte in op basis van het type voedsel dat u gaat snijden.
4. Gebruik de voedselhouder om uw handen te beschermen en voer het voedsel voorzichtig in de snijdisk.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel altijd de stroom uit en ontkoppel het apparaat voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de snijdisk regelmatig schoon met een vochtige doek en milde afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer en scherp de bladen indien nodig om de snijkwaliteit te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Als de snijdisk niet goed snijdt, controleer dan of de messen scherp zijn en goed zijn vastgezet.
- Bij oververhitting, schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Als er vreemde geluiden of trillingen optreden, stop dan het apparaat en controleer op eventuele beschadigingen of losse onderdelen.

8. Afvalverwerking

Gooi de snijdisk en de onderdelen op een milieuvriendelijke manier weg, in overeenstemming met lokale regelgeving voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Corte 6 mm con 2 Cuchillas SA6

1. Información General

El Disco de Corte SA6 es un componente esencial diseñado para su uso en equipos de procesamiento de alimentos. Este producto está fabricado con materiales de alta calidad, garantizando durabilidad y un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para la función de corte de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- **Peligro de Corte:** Las cuchillas son extremadamente afiladas. Asegúrese de manejar con precaución y evite el contacto directo con la piel.
- **Protección Personal:** Se recomienda el uso de guantes protectores y gafas de seguridad al manipular el disco de corte.
- **Desconexión del Equipo:** Asegúrese de desconectar el equipo de su fuente de alimentación antes de instalar o retirar el disco de corte.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el disco y las cuchillas en busca de desgaste o daños. No utilizar si está dañado.
- **Almacenamiento:** Almacene el disco en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de niños y mascotas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Diámetro del disco:** 6 mm
- **Número de cuchillas:** 2
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Compatibilidad:** Diseñado para su uso con equipos específicos de procesamiento de alimentos (consultar manual del equipo para compatibilidad).

4. Instalación y Configuración

1. Asegúrese de que el equipo esté desconectado.
2. Retire cualquier disco de corte existente del equipo.
3. Limpie la superficie de montaje del equipo antes de instalar el nuevo disco.
4. Coloque el Disco de Corte SA6 en el eje del equipo, asegurándose de que esté alineado adecuadamente.
5. Fije el disco en su lugar utilizando los dispositivos de sujeción requeridos, asegurándose de que esté ajustado de manera segura.
6. Vuelva a conectar el equipo a la fuente de alimentación una vez completada la instalación.

5. Operación

- Antes de iniciar el corte, asegúrese de que el producto a cortar esté correctamente colocado y seguro.
- Encienda el equipo y ajuste la velocidad según las instrucciones del manual del equipo.
- Mantenga las manos alejadas de las cuchillas durante la operación.
- Después de finalizar el corte, apague el equipo y desconéctelo antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el disco de corte con agua tibia y un detergente suave inmediatamente después del uso.
- No utilice estropajos abrasivos ni productos químicos agresivos que puedan dañar las cuchillas.
- Inspeccione periódicamente las cuchillas en busca de desgaste y afile o reemplace según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- **Las cuchillas no cortan adecuadamente:** Verifique si están afiladas y correctamente instaladas.
- **Ruidos inusuales durante la operación:** Desconecte inmediatamente el equipo y verifique si el disco está montado correctamente.
- **Calentamiento del disco:** Esto puede indicar un desgaste excesivo o una falta de lubricación en el equipo, revise y ajuste.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del Disco de Corte de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. No lo deseche con residuos domésticos. Asegúrese de que las cuchillas estén adecuadamente protegidas para evitar cortes.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU DISQUE DE COUPE DE 6 MM AVEC 2 LAMES SA6

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le disque de coupe SA6 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour fournir une performance exceptionnelle tout en assurant une utilisation sécuritaire. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue: Ce disque de coupe est destiné à un usage professionnel dans la cuisine.
- Danger d'entraînement: Évitez tout contact avec les lames pendant le fonctionnement.
- Sécurité électrique: Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- Protection personnelle: Portez des gants appropriés lors de l'installation ou de la manipulation des lames.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Rangement: Stockez le produit dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et spécifications

- Nom du produit: Disque de coupe 6 mm avec 2 lames SA6
- Dimensions: 6 mm d'épaisseur
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 1,2 kg
- Compatibilité: S'adapte à tous les modèles de coupeurs GGM Gastro

4. Installation et Mise en Place

- Déballage: Retirez délicatement le produit de son emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Installation des lames:
 1. Débranchez l'appareil.
 2. Enlevez le capot de protection pour accéder à la zone de fixation des lames.
 3. Placez les lames dans leur support en vous assurant qu'elles sont correctement alignées.
 4. Fixez les lames en serrant les vis avec un tournevis approprié.
 5. Remettez le capot de protection en place et rebranchez l'appareil.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la vitesse de coupe selon vos besoins.
- Introduisez les produits à couper lentement pour éviter les blocages.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Vérifiez régulièrement l'usure des lames et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème d'alimentation: Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
- Bourdonnement, mais pas de coupe: Vérifiez l'état des lames et remplacez-les si elles sont endommagées.
- Vibrations excessives: Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane et stable.

8. Élimination

Conformément à la réglementation sur les déchets, éliminez l'appareil et ses composants de manière responsable. Veuillez vous renseigner sur les services de recyclage ou de déchets en fonction de votre localité.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le disque de coupe SA6 de GGM Gastro. Veuillez respecter toutes les mesures de sécurité pour garantir une utilisation en toute sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il disco di taglio da 6 mm con 2 lame SA6 è uno strumento di alta qualità progettato per offrire prestazioni eccellenti nel taglio di diversi materiali. Questo prodotto è destinato a uso professionale in cucine commerciali, ristoranti e altri ambienti di ristorazione.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco di taglio solamente per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il disco sia sempre in buone condizioni prima dell'uso. Controllare che non ci siano crepe o danni.
- Indossare sempre dispositivi di protezione individuale, come guanti e occhiali di sicurezza, durante le operazioni di taglio.
- Tenere le mani a distanza dalle lame e seguire le procedure di sicurezza appropriate durante l'operazione.
- Non forzare il disco di taglio su materiali non previsti, ciò potrebbe compromettere la sicurezza e le prestazioni.
- Spegnerne e scollegare l'alimentazione prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo: Disco di taglio
- Diametro: 6 mm
- Numero di lame: 2
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Uso: Professionale in cucina

Installazione e Setup

1. Verificare che l'area di lavoro sia pulita e libera da ostacoli.
2. Assicurarsi che il disco di taglio sia compatibile con il dispositivo in uso.
3. Spegnerne l'apparecchiatura prima di procedere all'installazione.
4. Rimuovere eventuali dischi o lame precedenti.
5. Posizionare il disco di taglio SA6 sull'albero del dispositivo.
6. Fissare saldamente il disco utilizzando i sistemi di bloccaggio previsti.
7. Controllare l'allineamento del disco per assicurarsi che sia montato correttamente.
8. Riaccendere l'apparecchiatura e verificare che il disco giri liberamente.

Operazione

- Accendere il dispositivo e attendere che il disco raggiunga la velocità operativa.
- Iniziare a tagliare i materiali desiderati, seguendo le linee guida di sicurezza.
- Non sovraccaricare il disco di taglio; mantenere un flusso di lavoro costante per garantire le migliori prestazioni.

Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare l'apparecchiatura prima di pulire.
- Rimuovere il disco di taglio seguendo la procedura di installazione inversa.
- Pulire il disco con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il disco per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se il disco fa rumori anomali, controllare se è montato correttamente.
- Se il disco non taglia come previsto, verificare il suo stato e sostituirlo se danneggiato.
- In caso di malfunzionamenti del dispositivo, contattare il servizio assistenza.

Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Il disco di taglio deve essere smaltito in conformità con le direttive sui rifiuti e materiali metallici.

Contatto

Per ulteriori informazioni, non esitate a contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania