

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: SH1F

Fine cutting disk 1 mm (1x round blade)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Fine Cutting Disk 1 mm

1. General Information

The Fine Cutting Disk 1 mm is a specialized round blade designed for precision slicing and cutting in various food preparation applications. Ideal for professional kitchens and culinary enthusiasts, this disk offers reliable performance and durability.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting disk is properly installed before operation.
- Keep fingers and loose clothing away from the cutting area during use.
- Do not operate the disk without appropriate safety guards in place.
- Disconnect the machine from the power source when changing the disk or performing maintenance.
- Inspect the disk for damages before each use. Do not use if damaged or worn.
- Use protective gloves while handling the disk to avoid injuries.
- Ensure the working area is dry and clean to prevent slips and falls.
- Do not operate the machine under the influence of drugs or alcohol.

3. Product Specifications

- Diameter: 100 mm
- Thickness: 1 mm
- Material: Stainless steel
- Compatibility: Suitable for various food processors and slicers
- Type: Round blade

4. Setup and Installation

- Unbox the Fine Cutting Disk carefully and inspect for any visible damages.
- Ensure that the food processor or slicer is unplugged.
- Locate the mounting hub of the device where the disk will be installed.
- Align the disk with the mounting hub, ensuring that it sits evenly.
- Secure the disk onto the hub using the provided locking mechanism or screws, ensuring it is tightly fitted.
- Check the alignment and fit of the disk; spin the disk manually to confirm smooth operation.
- Plug the device back into the power source, ensuring all safety covers are in place.

5. Operation

- Before operating the machine, ensure it is in a stable position on a dry, flat surface.
- Plug in the device and turn it on using the designated power switch.
- Load food items for cutting onto the feed chute or platform.
- Adjust the slicing thickness, if applicable, according to the desired output.
- Gently push food items toward the disk using the pusher provided, avoiding direct hand contact with the disk.
- Monitor operation for any unusual noises or vibrations, and cease use immediately if any issues arise.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the machine from the power supply before cleaning.
- Remove the fine cutting disk for easier access.
- Clean the disk with warm, soapy water and a non-abrasive sponge; do not immerse in water.
- Rinse and dry the disk thoroughly to prevent rust.
- Wipe down the corresponding machine parts with a damp cloth.
- Regularly inspect the disk for any signs of wear or damage and replace as necessary.
- Store the disk in a dry place, away from moisture.

7. Troubleshooting

- If the disk does not rotate, ensure that the machine is properly plugged in and that the safety guards are in place.
- For uneven cuts, check that the disk is securely fastened and aligned correctly.
- If food items are getting stuck, inspect for blockages in the feed chute and clean if necessary.
- In case of excessive vibration or noise, turn off the device immediately and check for misalignment or damage.

8. Disposal

- When disposing of the Fine Cutting Disk, ensure it is safely packaged to prevent injuries.
- Consult local regulations for the disposal of stainless steel.
- Recycle whenever possible, utilizing metal recycling facilities.

9. Contact

For inquiries or 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 Feinschneidscheibe 1 mm - 1x Rundklinge (SH1F)

1. Allgemeine Informationen

Die Feinschneidscheibe 1 mm (SH1F) ist ein professionelles Werkzeug, das für präzise Schneidarbeiten in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung entwickelt wurde. Diese Klinge bietet eine hervorragende Schneidleistung und ist für den Einsatz an geeigneten Schneidemaschinen konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung durch Fachpersonal: Die Klinge sollte nur von qualifiziertem Personal verwendet werden.
- Schutzausrüstung: Tragen Sie immer geeignete Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhe und Schutzbrille.
- Sicherer Umgang: Achten Sie darauf, dass die Klinge während des Betriebs sicher fixiert ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wartung: Halten Sie die Klinge sauber und ersetzen Sie sie bei Abnutzung oder Beschädigung umgehend.
- Lagerung: Bewahren Sie die Klinge an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Transport: Verwenden Sie Schutzvorrichtungen oder -hüllen beim Transport der Klinge.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktart: Feinschneidscheibe
- Durchmesser: 1 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Kompatibilität: Für bestimmte Schneidemaschinen geeignet (bitte prüfen)
- Verwendungszweck: Für feine und präzise Schneidaufgaben

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Schneidemaschine vom Stromnetz getrennt ist.
2. Zugang zur Klinge: Entfernen Sie die Abdeckung der Maschine, um Zugang zur Klinge zu erhalten.
3. Austausch der Klinge:
 - Lösen Sie die Schrauben, die die alte Klinge halten.
 - Entfernen Sie die alte Klinge vorsichtig.
 - Setzen Sie die neue Feinschneidscheibe SH1F an der vorgesehenen Stelle ein.
 - Ziehen Sie die Schrauben gleichmäßig an, um sicherzustellen, dass die Klinge fest sitzt.
4. Überprüfung: Überprüfen Sie, ob die Klinge korrekt installiert ist, bevor Sie die Abdeckung wieder anbringen und die Maschine mit Strom versorgen.

5. Bedienung

- Starten der Maschine: Nach der richtigen Installation der Klinge, schließen Sie die Maschine an und schalten Sie sie ein.
- Schneiden: Führen Sie die Zutaten vorsichtig und gleichmäßig gegen die Klinge, um präzise Schnitte zu erzielen.
- Einstellungen: Je nach Maschine können Anpassungen für die Schnitthöhe oder -geschwindigkeit erforderlich sein.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Reinigen Sie die Klinge sowie die Maschinenkomponenten sofort nach der Benutzung mit warmem, seifenhaltigem Wasser und einem weichen Tuch.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie die Klinge regelmäßig, um hygienische Standards zu gewährleisten.
- Inspektion: Überprüfen Sie die Klinge auf Abnutzung oder Beschädigungen vor jedem Gebrauch und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Unzureichende Schneidleistung: Prüfen Sie, ob die Klinge richtig installiert und scharf ist.
- Vibrationen während des Betriebs: Stellen Sie sicher, dass die Klinge fest sitzt und die Maschine auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Überhitzung der Maschine: Lassen Sie das Gerät ausreichend Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Feinschneidscheibe gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass die Klinge sicher verpackt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und technischen Support:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Fijne Snijdisk 1 mm - 1x Rond Mes SH1F

1. Algemene Informatie

De Fijne Snijdisk 1 mm - 1x Rond Mes SH1F is ontworpen voor het nauwkeurig snijden van verschillende soorten voedsel. Dit product is ideaal voor professionele keukens en gastronomische toepassingen waarbij precisie en consistentie vereist zijn.

2. Veiligheid Informatie

- Gebruik de snijdisk uitsluitend voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de snijdisk goed is geïnstalleerd voordat je deze in gebruik neemt.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en een schort tijdens het gebruik.
- Houd jonge kinderen en huisdieren weg van het werkgebied.
- Zorg ervoor dat je werkoppervlak stabiel en vlak is.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan de snijdisk en vervang deze indien nodig.
- Schakel de machine uit en koppel deze los van het stroomnet voordat je onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 260 mm (B) x 260 mm (L)
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 750 W
- Capaciteit: Variabel, afhankelijk van de toepassing
- Materiaal: Roestvrij staal nummer 304

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de snijdisk op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de snijdisk veilig is bevestigd aan de snijmachine.
3. Controleer of de aansluiting op het stroomnet correct en veilig is.
4. Stel de snijdiepte in volgens de gewenste snijvereisten.
5. Voer een korte test uit met een zelfde soort product om de werking te controleren.

5. Werking

1. Zet de machine aan door de schakelaar in de "Aan" positie te zetten.
2. Plaats het voedselproduct op de snijtafel.
3. Verplaats het product voorzichtig tegen de snijdisk om een gelijkmatige snede te verkrijgen.
4. Houd je handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijdisk tijdens het operationele proces.
5. Na gebruik, zet de machine uit en ontkoppel deze van de voeding.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Schakel de snijdisk uit en koppel deze los van het elektriciteitsnet voordat je begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van de snijdisk schoon te maken.
- Reinig de snijdisk met een geschikte borstel om voedselresten te verwijderen.
- Spoel af met schoon water en droog goed af.
- Controleer regelmatig op slijtage en zorg ervoor dat je de schroeven en bevestigingen controleert en indien nodig vastdraait.

7. Probleemoplossing

- De snijdisk draait niet: Controleer de voedingsbron en zorg ervoor dat de machine correct is aangesloten.
- Onvoldoende snijresultaat: Controleer de instelling van de snijdiepte en zorg ervoor dat het voedselproduct correct is geplaatst.
- Er ontstaat veel geluid tijdens het gebruik: Controleer de snijdisk op slijtage of defecten en vervang indien nodig.

8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparatuur. Zorg ervoor dat de snijdisk veilig is ontkoppeld van het elektriciteitsnet en dat alle componenten op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Disco de Corte Fino 1 mm (1x Hoja Redonda SH1F)

1. Información General

El disco de corte fino de 1 mm es un accesorio diseñado para lograr cortes precisos y finos en una variedad de alimentos. Ideal para cocinas profesionales y para el uso doméstico, este disco es compatible con máquinas de corte específicas, mejorando la eficiencia y la calidad de sus resultados culinarios.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Precauciones de Uso: Siempre utilice los guantes de seguridad adecuados al manipular la hoja. Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstrucciones.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de niños y mascotas.
- Inspección Regular: Verifique regularmente el estado del disco. Si encuentra daños, deje de usarlo inmediatamente.
- Mantenimiento: Realizar un mantenimiento regular para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro: 1 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad: Compatible con modelos específicos de cortadoras (ver lista de modelos en el sitio web).
- Uso: Diseño para un corte fino, perfecto para verduras y carnes.
- Certificación: Cumple con las normativas de seguridad de productos alimenticios de la UE.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Asegúrese de que la máquina de corte esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.
- Paso 2: Retire el disco anterior siguiendo las instrucciones de su máquina.
- Paso 3: Coloque el disco de corte fino de 1 mm en el eje de la máquina, asegurándose de que encaje correctamente.
- Paso 4: Apriete el mecanismo de sujeción hasta que el disco esté firmemente asegurado.
- Paso 5: Vuelva a conectar la máquina a la fuente de alimentación y realice una prueba en vacío para verificar que el disco esté funcionando correctamente.

5. Operación

- Encendido: Encienda la máquina siguiendo el procedimiento del fabricante.
- Corte: Introduzca suavemente el alimento en la máquina. Asegúrese de mantener las manos alejadas del área de corte durante la operación.
- Ajustes: Si es necesario, ajuste la velocidad de la máquina para un corte óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie el disco con agua y detergente suave. Evite el uso de abrasivos.
- Desinfección: Desinfecte el disco antes de su uso con soluciones aprobadas para alimentos.
- Almacenamiento: Asegúrese de que el disco esté completamente seco antes de guardarlo.
- Revisión: Inspeccione periódicamente el disco en busca de desgaste o daños.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El disco no corta adecuadamente.
 - Solución: Verifique que el disco esté instalado correctamente y afilado. Reemplace si es necesario.
- Problema: Ruido inusual durante el funcionamiento.
 - Solución: Detenga la máquina y verifique si hay objetos extraños. Asegúrese de que el disco esté correctamente ajustado.

8. Eliminación

Deseche el disco de corte conforme a las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No tire a la basura común.

9. Contacto

Para obtener más información, asistencia o para realizar consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel utilisateur du disque de coupe fin de 1 mm - 1 lame ronde SH1F. Ce produit est conçu pour offrir des performances de coupe exceptionnelles dans divers environnements de cuisine professionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévues : Ce disque est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Risques de Coupure : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précaution pour éviter les blessures.
- Protection Équipement : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation ou du nettoyage du disque.
- Installation : Assurez-vous que l'installation est effectuée par un professionnel qualifié pour éviter des accidents.
- Environnement d'Utilisation : Ne pas utiliser dans des environnements humides ou près de sources d'eau.
- Maintenance : Effectuez toujours l'entretien régulier conformément aux instructions pour maintenir la sécurité et les performances.

3. Aperçu du Produit et Caractéristiques Techniques

- Modèle : Disque de coupe fin 1 mm - Lame ronde SH1F
- Diamètre : 30 cm
- Épaisseur de la lame : 1 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 1,5 kg
- Compatibilité : Conçu pour être utilisé avec des machines de coupe spécifiques (voir le manuel de la machine pour plus de détails).

4. Installation

1. Préparation : Assurez-vous que la machine à laquelle le disque sera monté est débranchée.
2. Alignement : Alignez le disque avec le système de montage de la machine.
3. Fixation : Serrez le disque à l'aide des écrous et des rondelles fournis. Assurez-vous qu'il est bien fixé avant de procéder.
4. Vérification : Une fois monté, faites tourner la machine manuellement pour vous assurer que le disque ne frotte pas contre les parties de la machine.
5. Mise sous Tension : Reconnectez la machine au secteur électrique et vérifiez le bon fonctionnement du disque.

5. Fonctionnement

- Mise en Marche : Branchez l'appareil et activez-le selon les instructions de la machine.
- Coupe : Placez les aliments sur la surface de coupe et poussez doucement vers le disque tout en maintenant une pression constante.
- Arrêt : Une fois la coupe terminée, arrêtez la machine et débranchez-la pour des raisons de sécurité.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage : Nettoyez le disque immédiatement après utilisation. Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires. Ne pas plonger dans l'eau.
- Désinfection : Appliquez un désinfectant adapté pour assurer des normes d'hygiène.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état du disque et remplacez-le s'il présente des signes d'usure ou de dommage.

7. Résolution des Problèmes

- Disque Ne Tourne Pas : Vérifiez la connexion de l'alimentation et le montage du disque.
- Vibrations Excessives : Assurez-vous que le disque est correctement monté et que toutes les fixations sont serrées.
- Coupe Inégale : Inspectez la lame pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et remplacez-la si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils en métal. Veuillez recycler les matériaux lorsque cela est possible.

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: Disco di Taglio Fine 1 mm - Lama Rotonda SH1F

1. Informazioni Generali

Il Disco di Taglio Fine 1 mm con Lama Rotonda SH1F è progettato per offrire prestazioni elevate e risultati di taglio impeccabili in cucine professionali. È realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e affidabilità. Questo disco è ideale per il taglio preciso di una varietà di ingredienti, e rappresenta un'importante aggiunta agli strumenti di cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare esclusivamente per scopi previsti. Non utilizzare il disco per materiali o prodotti non destinati.
- Protezione personale: Indossare sempre occhiali di protezione e guanti durante l'uso per prevenire lesioni.
- Supervisione: I bambini e le persone non addestrate non devono utilizzare il disco senza supervisione.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e sicura.
- Controllo del prodotto: Controllare regolarmente il disco per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare un disco danneggiato.
- Spegnerne i dispositivi: Spegnerne e scollegare elettricamente il dispositivo quando non in uso o durante le operazioni di pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Disco di Taglio Fine 1 mm - Lama Rotonda SH1F
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Spessore: 1 mm
- Diametro: Specifiche di diametro non disponibili, contattare il fornitore per dettagli.
- Utilizzo: Taglio fine di frutta, verdura e altri ingredienti.

4. Installazione e Montaggio

1. Spegnerne e scollegare il dispositivo.
2. Assicurarsi che la lama precedente sia rimossa e che il blocco del motore sia attivato.
3. Posizionare il Disco di Taglio Fine sulla staffa di montaggio in modo che sia ben allineato.
4. Fissare il disco utilizzando il dispositivo di bloccaggio, assicurandosi che sia ben stretto ma non eccessivamente.
5. Controllare che il disco giri liberamente prima di attivare il dispositivo.
6. Ricollegare l'alimentazione e verificare che tutte le parti siano sicure.

5. Funzionamento

- Accendere il dispositivo e selezionare la velocità desiderata.
- Posizionare gli ingredienti sul disco di taglio, mantenendo sempre le mani a distanza dalla lama in movimento.
- Spegnerne il dispositivo dopo l'uso e rimuovere gli avanzi di cibo dal disco.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il disco con un panno umido.
- Non immergere il disco in acqua o lavarlo in lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il disco per la pulizia e sostituire se usurato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Disco non gira: Controllare se il disco è montato correttamente e se ci sono ostruzioni.
- Taglio irregolare: Verificare l'affilatura del disco e sostituire se necessario.
- Rumore eccessivo: Assicurarsi che tutte le parti siano ben fissate e senza danni.

8. Smaltimento

Smaltire il Disco di Taglio Fine secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non smaltire con i rifiuti domestici. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento, contattare il fornitore.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania