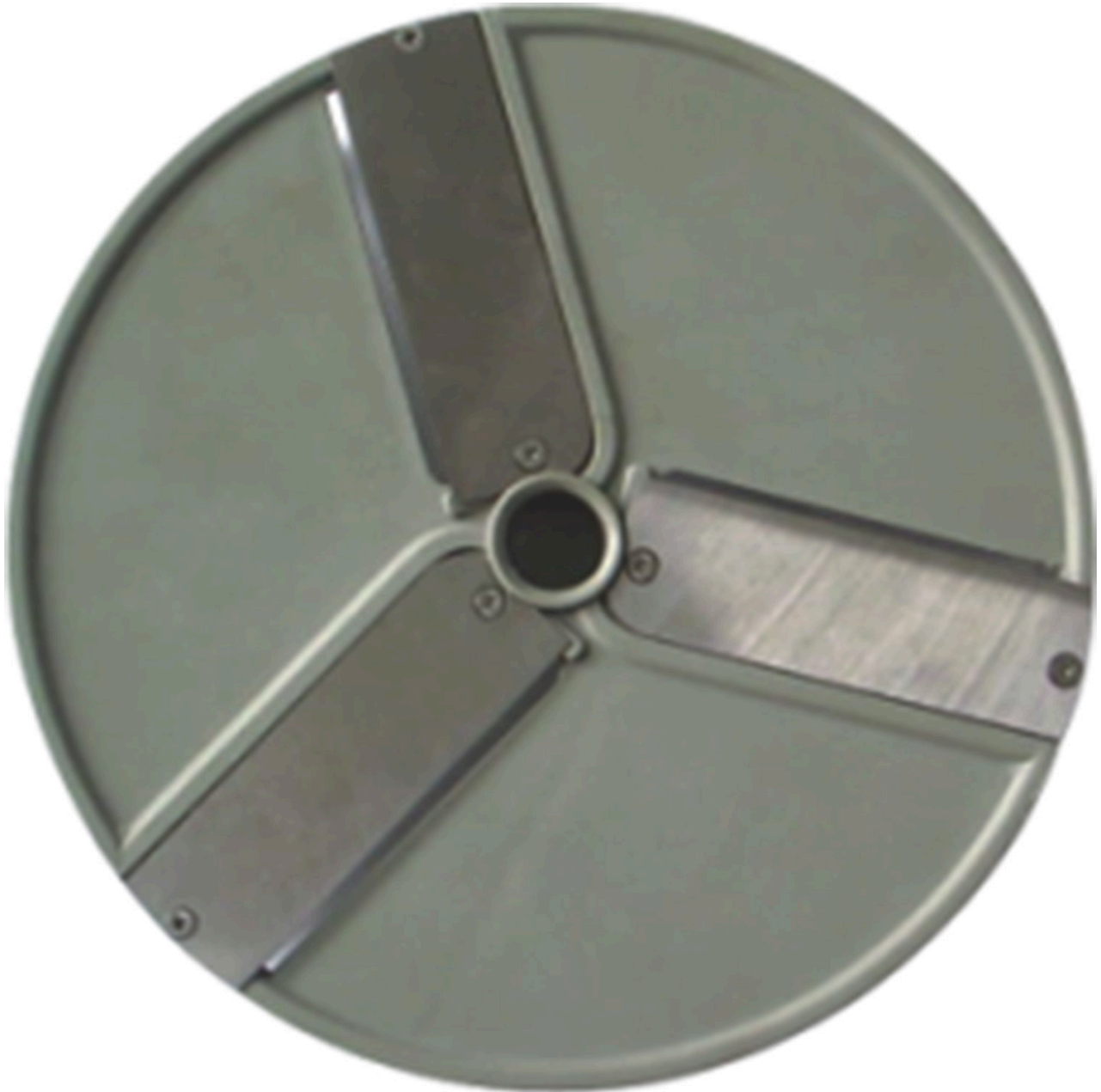


# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: SH2

### 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 SH2

### 1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Disc 2 mm with 3 Blades SH2. This product is designed for precision cutting in professional kitchen environments. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use.

### 2. Safety Information

- Personal Safety: Always wear appropriate protective equipment including gloves and eye protection when handling the cutting disc.
- Operational Safety: Ensure that the appliance is switched off and unplugged before attaching or removing the cutting disc.
- Product Usage: Do not exceed recommended load capacities. Overloading can cause damage and increase the risk of injury.
- Maintenance Safety: Regularly inspect the cutting disc for any signs of wear or damage. Replace any damaged discs immediately to avoid accidents.
- Storage: Store the cutting disc in a dry, cool place out of reach of children.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Cutting Disc 2 mm with 3 Blades SH2
- Diameter: 100 mm
- Thickness: 2 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 200 g
- Blade Count: 3 blades
- Compatibility: Suitable for use with specific GGM Gastro models (please verify compatibility).

### 4. Setup and Installation

1. Ensure the appliance is unplugged.
2. Remove any existing blades or disc from the appliance.
3. Align the cutting disc with the mounting plate, ensuring the blades face the intended direction of rotation.
4. Secure the disc using the provided locking mechanism or screw.
5. Double-check that the disc is secured tightly before use.
6. Plug the appliance in and turn on to test the installation.

### 5. Operation

- Adjust the speed settings according to the density of the material being cut.
- Feed the material steadily and avoid forcing it through the cutting disc to ensure an even cut and prevent damage to the blades.
- Regularly assess the performance and sharpness of the blades during operation.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the appliance and carefully remove the cutting disc.
- Clean the disc with warm soapy water using a soft cloth. Avoid abrasive cleaners that could scratch the surface.
- Dry the disc thoroughly before storage.
- Once a month, inspect the cutting edges of the blades and sharpen or replace them as needed.

### 7. Troubleshooting

- Disc Not Cutting Properly: Check for wear on the blades. Sharpen or replace as necessary.
- Excessive Vibration: Ensure the disc is securely fastened and not damaged.
- Disc Overheating: Allow the disc to cool down between uses. Ensure you're not overloading the cutter.

### 8. Disposal

Dispose of the cutting disc in accordance with local regulations. Stainless steel can often be recycled; please check with your local waste management facility for proper disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Cutting Disc 2 mm with 3 Blades SH2, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Your satisfaction is our priority.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Schneid-Disc 2 mm mit 3 Klingen SH2

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneid-Disc 2 mm mit 3 Klingen SH2. Dieses hochwertige Küchengerät wurde entwickelt, um die Zubereitung von Lebensmitteln effizienter und unkomplizierter zu gestalten. Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, um alle Funktionen und Sicherheitsinformationen zu verstehen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie vor der Verwendung alle Warnhinweise und Anweisungen sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schneid-Disc auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert wird, um ein Verrutschen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigten Teilen oder Zubehör.
- Halten Sie Ihre Hände und andere Körperteile von den Klingen fern, insbesondere während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb.
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, da die Klingen sehr scharf sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es reinigen oder warten.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Schneid-Disc SH2
- Klingenzahl: 3
- Schnittstärke: 2 mm
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: [Bitte fügen Sie hier die genauen Maße ein]
- Gewicht: [Bitte fügen Sie hier das Gewicht ein]
- Anwendungsbereich: Professionelle Küchen, Gastronomie

### 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Schneid-Disc auf einer stabilen Oberfläche montiert wird.
- Befestigen Sie die Klingen gemäß der beigefügten Anleitung. Achten Sie darauf, dass die Klingen in der richtigen Richtung installiert sind.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.

### 5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert und eingeschaltet ist.
- Legen Sie das zu schneidende Lebensmittel auf die dafür vorgesehene Halterung.
- Schalten Sie das Gerät ein und passen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf an.
- Drücken Sie das Lebensmittel sanft gegen die Klingen, um den Schneidvorgang zu starten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Klingen und die Oberflächen nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Klingen scharf sind. Bei Bedarf sollten sie von einem Fachmann geschärft oder ersetzt werden.

### 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Klingen schneiden nicht richtig: Überprüfen Sie, ob die Klingen richtig installiert sind und scharf genug sind.
- Lärm oder Vibration: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und keine losen Teile vorhanden sind.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Recyceln Sie, wo immer es möglich ist, insbesondere Metallteile und elektronische Komponenten.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor snijnschijf 2 mm met 3 bladen SH2

## 1. Algemene Informatie

Ge feliciteerd met uw aankoop van de snijnschijf 2 mm met 3 bladen SH2. Dit apparaat is ontworpen om hoogwaardige snijresultaten te leveren en is ideaal voor gebruik in professionele keukens en horecagelegenheden.

## 2. Veiligheidsinformatie

Voordat u de snijnschijf gebruikt, leest u deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door:

- Gebruik de snijnschijf uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens gebruik.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een schort.
- Controleer de snijnschijf op beschadigingen voordat u deze gebruikt. Gebruik geen beschadigde bladen.
- Zorg ervoor dat de snijnschijf goed is bevestigd aan de machine vóór gebruik.
- Wees voorzichtig bij het wisselen van de bladen, mogelijk scherpe randen.
- Schakel het apparaat altijd uit wanneer u onderhoud uitvoert of het apparaat reinigt.

## 3. Productspecificaties

- Diameter snijnschijf: 200 mm
- Snijdikte: 2 mm
- Aantal bladen: 3
- Materiaal: Roestvrij staal

## 4. Opzet en Installatie

1. Plaats de snijnschijf op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de snijnschijf volledig is uitgeschakeld.
3. Bevestig de snijnschijf aan de rand van de snijmachine door de montagebeugel te gebruiken.
4. Controleer of alles stevig is bevestigd en er geen speling is.
5. Volg de instructies van uw snijmachine voor het aansluiten van de voeding.

## 5. Werking

1. Zorg ervoor dat de snijmachine correct is geïnstalleerd en ingeschakeld.
2. Plaats het voedsel dat u wilt snijden op het snijvlak.
3. Stel de snijdikte in op 2 mm indien nodig.
4. Start de snijmachine en voer het voedsel gelijkmatig in voor een gelijkmatige snede.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de snijmachine uit en koppel deze los van de stroomvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder de snijnschijf voorzichtig.
- Was de snijnschijf met een mild afwasmiddel en warm water. Gebruik een niet-schurende spons.
- Droog de snijnschijf grondig af met een schone doek voordat u deze opnieuw monteert.
- Controleer regelmatig de bladen op slijtage en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijdt niet goed.
  - Oplossing: Controleer of de snijnschijf goed is bevestigd en of de bladen niet bot zijn.
- Probleem: Apparaat werkt niet.
  - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de snijmachine goed is aangesloten.

## 8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten en materialen. Recycle waar mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.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 SH2

## 1. Información General

El Disco de Corte SH2 es una herramienta diseñada para cortar con precisión una variedad de alimentos. Este producto es apto para uso profesional en cocinas comerciales y está diseñado para asegurar un rendimiento óptimo y una durabilidad prolongada.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice el disco de corte únicamente con la máquina para la que ha sido diseñado.
- Protección ocular: Siempre use gafas de seguridad al manejar este producto.
- Manejo seguro: Evite el contacto de las manos con las cuchillas afiladas durante el uso y la limpieza.
- Supervisión: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Revisión periódica: Inspeccione el disco antes de cada uso para asegurarse de que no haya daño o desgaste.
- Desconexión de energía: Asegúrese de que la máquina esté desconectada antes de cambiar el disco de corte.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Disco de Corte SH2
- Diámetro: 2 mm
- Número de Cuchillas: 3
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Diseñado para uso con máquinas de corte específicas (ver manual del fabricante de la máquina para más detalles)

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la corriente eléctrica.
2. Retire el disco de corte antiguo siguiendo las instrucciones específicas de su máquina.
3. Coloque el nuevo disco de corte SH2 asegurándose de alinearlos correctamente con los ejes.
4. Fije el disco utilizando los dispositivos de bloqueo según las especificaciones de la máquina.
5. Verifique que el disco esté firmemente asegurado antes de volver a conectar la máquina.

## 5. Operación

1. Conecte la máquina a la red eléctrica.
2. Seleccione la velocidad de operación adecuada, de acuerdo con el tipo de material que se va a cortar.
3. Introduzca el alimento que se va a cortar en la entrada designada y presione el botón de inicio.
4. Mantenga las manos alejadas de la zona de corte durante la operación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiar.
- Lave el disco de corte con agua tibia y jabón suave.
- No use estropajos abrasivos o limpiadores químicos fuertes que puedan dañar la superficie del disco.
- Seque completamente antes de volver a almacenar o utilizar.

## 7. Solución de Problemas

- El disco no corta adecuadamente: Verifique si el disco está correctamente instalado y afilado.
- Ruido inusual durante el funcionamiento: Desconecte la máquina y revise el disco por daños o desgaste.
- Calentamiento excesivo: Asegúrese de no sobrecargar la máquina y de que esté en buen estado.

## 8. Eliminación

Deseche el disco de corte de acuerdo con la normativa local de residuos. No lo tire a la basura común. Consulte a su autoridad local sobre puntos de reciclaje apropiados.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Disques de Coupe 2 mm avec 3 Lames SH2

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Disque de Coupe 2 mm avec 3 Lames SH2. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace dans la préparation d'aliments, garantissant une coupe précise et rapide.

## 2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne jamais toucher les lames en rotation.
- Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez le produit.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de procéder à l'entretien ou à un nettoyage.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et remplacez-les si elles sont endommagées.
- Ne jamais utiliser le produit pour des fins autres que celles prévues.
- Respectez toutes les réglementations locales concernant l'utilisation de l'équipement de cuisine.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Type : Disque de coupe
- Taille : 2 mm
- Nombre de lames : 3
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : Adapté à une variété de machines de découpe.

## 4. Installation et Mise en place

- Retirez le produit de son emballage en veillant à ne pas endommager les lames.
- Fixez solidement le disque de coupe à la machine en suivant les instructions spécifiques du fabricant.
- Assurez-vous que le disque est correctement aligné et sécurisé avant de le mettre sous tension.
- Vérifiez le bon fonctionnement en effectuant une rotation manuelle pour éviter tout blocage.

## 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en suivant les instructions du fabricant.
- Sélectionnez la vitesse adéquate pour votre application.
- Placez les aliments sous le disque de coupe et laissez le processus se dérouler.
- Ne forcez pas les aliments dans le disque ; laissez la machine faire le travail.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un linge humide pour essuyer le disque de coupe après chaque utilisation, en s'assurant que toutes les particules alimentaires sont éliminées.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et nettoyez les résidus, si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si le disque ne tourne pas, vérifiez la source d'alimentation et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Si les lames semblent endommagées, remplacez-les immédiatement.
- Si la découpe est irrégulière, assurez-vous que le produit est correctement installé et aligné.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques et électroniques.
- Les matériaux de l'appareil peuvent être recyclés.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : [info@gmgastro.com](mailto: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 SH2

## 1. Informazioni Generali

Il Disco da Taglio con 3 Lame SH2 è un attrezzo progettato per offrire precisione e qualità nel taglio, ideale per ristoranti, catering e applicazioni commerciali. Questo prodotto è fabbricato secondo gli standard di sicurezza e qualità più elevati.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Indossare sempre dispositivi di protezione individuale come guanti e occhiali di sicurezza durante l'operazione.
- Assicurarsi che il disco sia montato correttamente e sicuro prima di utilizzare l'apparecchiatura.
- Non utilizzare il disco se presenta danni visibili o usura eccessiva.
- Tenere le mani e altre parti del corpo lontane dall'area di taglio durante l'uso.
- Spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla fonte di alimentazione prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- Non lasciare il disco incustodito durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SH2
- Diametro disco: 2 mm
- Numero di lame: 3
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: Compatibile con i cutter professionali GGMs

## 4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che il cutter sia spento e scollegato.
- Rimuovere il disco usato, se presente, svitando le viti di fissaggio.
- Posizionare il Disco da Taglio SH2 sull'albero del cutter, allineando i fori delle viti.
- Fissare saldamente il disco utilizzando le viti e l'apposito attrezzo di avvitamento, assicurandosi che sia ben serrato.
- Verificare visivamente che il disco sia installato correttamente.
- Collegare nuovamente l'apparecchiatura e accenderla per un breve test.

## 5. Operazione

- Accendere l'apparecchiatura solo dopo aver verificato che il disco sia installato correttamente.
- Posizionare il materiale da tagliare in conformità con le linee guida dell'apparecchiatura.
- Regolare la velocità di taglio secondo le esigenze specifiche del materiale.
- Iniziare il processo di taglio, mantenendo sempre le mani e il corpo lontano dall'area di lavoro.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il disco dopo ogni utilizzo per rimuovere residui di cibo e particelle.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo. Non utilizzare alcun prodotto chimico aggressivo.
- Controllare regolarmente il disco per usura o danni. Sostituirlo se necessario.
- Conservare il disco in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non taglia correttamente, controllare se è affilato e se è installato correttamente.
- In caso di vibrazioni eccessive durante l'uso, verificare il serraggio delle viti.
- Se ci sono anomalie, spegnere immediatamente l'apparecchiatura e contattare il supporto.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il disco usato secondo le normative locali riguardanti i rifiuti.
- Non gettare il disco nella spazzatura comune. Seguire le linee guida per il riciclaggio dei metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania