

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: SH2F

Fine cutting disc 2 mm (1x round blade)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Fine Cutting Disc 2 mm - 1x Round Blade SH2F

1. General Information

The Fine Cutting Disc 2 mm - 1x Round Blade SH2F is designed for high-performance cutting in various applications. This product is ideal for professionals in food preparation and other industries that require precise cutting.

2. Safety Information

- Read Manual: Before using the product, read the entire manual and ensure all operators are familiar with its contents.
- Personal Protective Equipment (PPE): Always wear appropriate PPE, including safety goggles and gloves, to protect against debris and sharp edges.
- Cutting Always Away: When using the cutting disc, ensure that the cutting motion is directed away from your body to minimize injury risk.
- Keep Work Area Clear: Maintain a clean and uncluttered workspace to prevent accidents and injury during operation.
- Power Supply Safety: Ensure the equipment connected to the cutting disc is in good working condition and meets the manufacturer's specifications.
- Do Not Use Damaged Equipment: Inspect the cutting disc before each use. Do not use if it shows signs of wear or damage.
- Supervision: This product should be used under the supervision of trained personnel to minimize risk.

3. Product Specifications

- Product Name: Fine Cutting Disc
- Disc Diameter: 2 mm
- Type: Round Blade
- Model: SH2F

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cutting disc from its packaging. Inspect for any damage.
2. Attachment: Place the cutting disc onto the designated attachment point of your compatible machine. Align the holes in the disc with the attachment pins.
3. Secure: Tighten the securing mechanism, ensuring the disc is firmly attached but not over-tightened to avoid damage.
4. Power Check: Ensure that the device is unplugged during setup. Once secured, you may plug in the device for power.

5. Operation

1. Preparation: Ensure you are wearing appropriate PPE. Check the work area and ensure all safety measures are in place.
2. Power On: Turn on the machine according to its specific operating instructions.
3. Cutting: Place the material you intend to cut securely and guide the machine smoothly through the material.
4. Stopping: After completing cuts, turn off the machine and wait for the disc to come to a complete stop before removing the material.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the disc with a soft cloth to remove any debris or residue.
- Inspect Regularly: Check the disc for signs of wear or damage regularly.
- Storage: Store the cutting disc in a dry, cool place away from direct sunlight. Ensure that it is kept away from potential hazards.

7. Troubleshooting

- Uneven Cuts: Check if the disc is properly secured. Make sure the cutting speed is appropriate for the material.
- Noise or Vibration: Inspect the disc for damage and secure tightness. Ensure the machine is functioning correctly.
- Disc Worn Out: Replace the disc if it shows excessive wear or damage to maintain performance.

8. Disposal

Dispose of the cutting disc and its packaging in accordance with local regulations. Recycle materials wherever possible. Do not dispose of in general waste if local regulations prohibit it.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Feinschneidscheibe 2 mm, 1x Rundklinge SH2F

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Feinschneidscheibe 2 mm, 1x Rundklinge SH2F entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um präzise und feine Schnitte in verschiedenen Materialien zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Gebrauch zu verwenden. Halten Sie sich an alle Anweisungen und Sicherheitshinweise.
- Verwendung: Tragen Sie immer geeignete Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhe und Schutzbrille, während der Verwendung.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, wenn Staub oder Partikel freigesetzt werden.
- Lagerung: Lagern Sie die Feinschneidscheibe an einem trockenen, sicheren Ort, fern von Kindern.
- Überprüfung: Vor der Verwendung überprüfen Sie die Scheibe auf Risse oder Beschädigungen.
- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie die Scheibe nur mit Geräten, die die spezifischen technischen Daten unterstützen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SH2F
- Durchmesser: 2 mm
- Klingentyp: Rundklinge
- Material: Hochwertiger Stahl
- Anwendungsbereich: Geeignet für präzise Schnitte in verschiedenen Materialien

4. Einrichtung und Installation

1. Werkzeuge: Überprüfen Sie, ob Sie folgende Werkzeuge benötigen: Schraubendreher, Schlüssel und gegebenenfalls Adapter.
2. Vorbereitung: Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
3. Befestigung: Entfernen Sie die alte Klinge (falls vorhanden) gemäß den Anweisungen des Herstellers.
4. Installation der Feinschneidscheibe: Setzen Sie die neue Feinschneidscheibe auf die vorgesehenen Halterungen. Achten Sie dabei auf die richtige Ausrichtung.
5. Sichern: Ziehen Sie die Schrauben fest, um die Klinge sicher zu fixieren. Überprüfen Sie die Stabilität.
6. Wiederherstellung der Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig montiert sind, und schalten Sie das Gerät wieder ein.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Einschalten korrekt eingerichtet ist.
- Beginnen Sie bei niedriger Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Führen Sie langsame und gleichmäßige Bewegungen für präzise Schnitte durch.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Feinschneidscheibe gründlich reinigen, um Ablagerungen zu entfernen.
- Verwenden Sie ein weiches, trockenes Tuch und vermeiden Sie ätzende Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und tauschen Sie sie bei Bedarf aus.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Klinge dreht nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Klinge korrekt installiert ist.
- Problem: Ungleichmäßiger Schnitt.
Lösung: Überprüfen Sie die Klinge auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Feinschneidscheibe gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen. Achten Sie darauf, Umweltstandards zu beachten, um eine sichere Entsorgung zu gewährleisten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Fijne Snijdisk 2 mm - Ronde Blad SH2F

1. Algemene Informatie

Deze handleiding biedt essentiële informatie over de Fijne Snijdisk met een dikte van 2 mm en is ontworpen voor gebruik in professionele en commerciële keukens. Het product is vervaardigd met de hoogste kwaliteitsnormen en biedt nauwkeurige snijprestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksscholing: Zorg ervoor dat alle gebruikers adequaat zijn opgeleid in het gebruik van de snijdisk.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd veiligheidsbril en handschoenen tijdens het gebruik.
- Arbeidsomgeving: Zorg voor een opgeruimde werkplek om ongelukken te voorkomen.
- Inspectie: Controleer de snijdisk op beschadigingen voor elk gebruik. Gebruik geen beschadigd product.
- Gebruik: Volg de instructies voor installatie en bediening nauwkeurig op om letsel of schade te voorkomen.
- Ouderen en kinderen: Houd het product buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen niet alleen aan het apparaat werken.

3. Productspecificaties

- Productcode: SH2F
- Snijdikte: 2 mm
- Materiaal: Hoogwaardig staal
- Diameter: (vul hier de diameter in die relevant is voor uw product)
- Gewicht: (vul hier het gewicht van het product in)

4. Installatie en Setup

- Benodigde Gereedschappen: Schroevendraaier, moersleutel.
- Stappen:
 1. Plaats de snijdisk op de bijbehorende adapter.
 2. Zorg ervoor dat de snijdisk correct is uitgelijnd met de as.
 3. Bevestig de snijdisk stevig met de moer en de bijbehorende handle.
 4. Controleer of alles goed vast zit voordat u de machine inschakelt.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan door de aan-/uit-schakelaar te bedienen.
- Begin met snijden door het te snijden voedsel langzaam richting de snijdisk te bewegen.
- Vermijd plotselinge bewegingen om beschadiging van het product en letsel te voorkomen.
- Gebruik de kwaliteit-instelling om de snijdikte indien nodig aan te passen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de snijdisk na elk gebruik grondig schoon met een vochtige doek.
- Gebruik hiervoor geen schurende schoonmaakmiddelen die de snijdisk kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging en vervang de snijdisk indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijdisk draait niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat de snijdisk correct is geïnstalleerd.
- Probleem: Ongelijke snede.
 - Oplossing: Controleer de uitlijning van de snijdisk en pas zo nodig de instellingen aan.
- Probleem: Overmatige trillingen.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de snijdisk stevig vastzit en dat er geen vuilophoping is.

8. Afvalverwerking

- Gooi de snijdisk niet bij het reguliere huisvuil.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsinstanties voor richtlijnen omtrent de recycling van metaal en schadelijke materialen.

9. Contact

Voor verdere 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 Fino 2 mm con Cuchilla Redonda SH2F

1. Información General

El Disco de Corte Fino de 2 mm con Cuchilla Redonda SH2F es una herramienta diseñada para cortar de manera eficiente y precisa. Ideal para la preparación de alimentos y otros materiales en entornos de cocina y restauración.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Peligro: Utilice siempre el equipo de protección personal adecuado, como guantes y gafas de seguridad, para evitar lesiones.
- Uso Adecuado: Este disco está diseñado exclusivamente para su uso en máquinas de corte recomendadas. No lo utilice para otros fines.
- Verificación Antes de Usar: Inspeccione el disco antes de cada uso para asegurarse de que no hay daños.
- Almacenamiento Seguro: Mantenga el disco en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños y animales.
- Mantenimiento de la Herramienta: Asegúrese de que la máquina en la que se utiliza el disco esté en buen estado de funcionamiento y siga las instrucciones del fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 200 mm
- Espesor: 2 mm
- Material: Acero de alta calidad
- Uso: Cortes finos en alimentos y otros materiales
- Compatibilidad: Compatible con máquinas que acepten discos de corte de 200 mm.

4. Instalación y Configuración

1. Desconexión de la Fuente de Energía: Asegúrese de que la máquina esté desconectada antes de la instalación.
2. Preparación de la Máquina: Limpiar el área de trabajo y asegurar que la máquina esté correctamente montada y estable.
3. Instalación del Disco:
 - a. Retire el disco viejo o dañado si es necesario.
 - b. Coloque el nuevo disco de corte en el mandril de la máquina asegurándose de que esté alineado correctamente.
 - c. Apriete el sistema de sujeción de manera uniforme para evitar un funcionamiento inadecuado.
4. Revisión Final: Asegúrese de que todo esté instalado correctamente y que no haya piezas sueltas.

5. Operación

Siga las instrucciones de la máquina para operar el disco de corte, asegurándose de:

- Iniciar la máquina a baja velocidad para un mejor control y estabilidad.
- Aplicar una presión constante y moderada al cortar.
- Evitar forzar el corte, lo que podría dañar el disco o la máquina.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie el disco con un paño seco para eliminar restos de materiales.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente el estado del disco e infórmese sobre el desgaste. Sustitúyalo si muestra signos de daño o desgaste excesivo.

7. Solución de Problemas

- Problema: El disco no corta adecuadamente.
Solución: Verifique si el disco está afilado y bien instalado.
- Problema: Vibraciones excesivas durante el corte.
Solución: Asegúrese de que el disco esté bien fijado y que la máquina esté en nivel.
- Problema: Ruido anormal.
Solución: Detenga la máquina inmediatamente y revise si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre residuos. No arroje el disco al medio ambiente. Considere la posibilidad de reciclar el material cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, contacto o asistencia técnica:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Disque de découpe fin 2 mm

1. Informations générales

Le disque de découpe fin de 2 mm est conçu pour des applications de découpe précises dans divers matériaux utilisés dans la gastronomie. Son utilisation est idéale pour les chefs professionnels et amateurs ambitieux.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le disque pour des matériaux autres que ceux recommandés.
- Protection personnelle : Toujours porter des lunettes de protection, des gants et un masque anti-poussière lors de la manipulation ou de la découpe.
- Environnement de travail : Utiliser dans un espace bien ventilé et libre de débris.
- Vérification de l'appareil : Avant utilisation, inspecter le disque pour tout dommage ou usure.
- Stockage sécurisé : Garder le disque dans un endroit sec et hors de portée des enfants.
- Emergences : En cas de blessure, consulter un professionnel de santé immédiatement.

3. Présentation et spécifications du produit

- Dimensions : 200 mm x 2 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 150 g
- Compatibilité : Convient pour les meuleuses et les découpeuses standard.
- Utilisation recommandée : Découpe précise de légumes, viandes et autres produits alimentaires.

4. Installation et mise en place

1. Préparation : Vérifiez que l'appareil est débranché avant toute installation.
2. Retrait de l'ancien disque : Ouvrez le couvercle de protection et retirez l'ancien disque en dévissant le boulon de maintien.
3. Installation du nouveau disque : Placez le disque de découpe fin sur l'arbre en vous assurant que le côté marqué « coupe » est orienté dans la bonne direction.
4. Fixation : Serrez le boulon de maintien en veillant à ce que le disque soit bien en place.
5. Vérification : Remettez le couvercle de protection et vérifiez que tout est sécurisé avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil et ajustez la vitesse selon le type de matériaux à découper.
- Prenez le temps d'établir la pression adéquate pour ne pas surcharger le disque.
- Effectuez des coupes régulières et contrôlez le progrès pour garantir la précision.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Essuyer le disque avec un chiffon sec après chaque utilisation pour enlever les résidus alimentaires.
- Entretien : Inspecter régulièrement le disque et la machine pour détecter les signes d'usure. Ne pas utiliser en cas de dommages.

7. Dépannage

- Problème : Le disque ne coupe pas efficacement.
Solution : Vérifiez si le disque est usé ou si une pression excessive est appliquée.
- Problème : Vibrations excessives.
Solution : Assurez-vous que le disque est bien installé et que l'arbre est en bon état.

8. Élimination

Ne jetez pas le disque usé avec les ordures ménagères. Conformez-vous aux réglementations locales en matière de recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco da Taglio Fino 2 mm con Lama Rotonda SH2F

1. Informazioni Generali

Il Disco da Taglio Fino SH2F è progettato per garantire un taglio preciso in una varietà di applicazioni alimentari. È realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco solo con gli attrezzi per cui è stato progettato.
- Indossare sempre occhiali di protezione, guanti e altri dispositivi di protezione adeguati durante l'uso.
- Assicurarsi che il disco non sia danneggiato prima di utilizzare. Non utilizzare dischi rotti o usurati.
- Tenere gli altri lontani dall'area di lavoro durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla fonte di alimentazione prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- Non forzare il disco al di sopra della sua capacità progettata.
- Conservare il disco in un luogo asciutto e sicuro quando non in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Disco da Taglio Fino
- Tipo di lama: Rotonda
- Spessore: 2 mm
- Utilizzo: Tagli precisi in applicazioni alimentari
- Materiale: Acciaio di alta qualità
- Compatibilità: Adatto per uso con macchine progettate per dischi di questo tipo

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che l'attrezzo sia scollegato prima di iniziare.
- Rimuovere il disco usato se presente, seguendo le istruzioni del produttore dell'attrezzo.
- Posizionare il nuovo disco da taglio sul mandrino dell'attrezzo.
- Fissare il disco in posizione secondo le istruzioni del produttore. Assicurarsi che sia montato correttamente e saldamente.
- Ricollegare l'attrezzo alla fonte di alimentazione prima di procedere all'uso.

5. Operazione

- Accendere l'attrezzo secondo le istruzioni del produttore.
- Mantieni una presa salda sull'attrezzo e guida il disco da taglio lungo il materiale da tagliare.
- Non forzare il disco: lasciare che il disco tagli al suo ritmo.
- Dopo aver completato il taglio, spegnere l'attrezzo e scollegarlo dalla fonte di alimentazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire dopo l'uso con un panno umido per rimuovere eventuali residui.
- Controllare regolarmente il disco per evidenziare eventuali segni di usura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
- Conservare il disco in un luogo asciutto e sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non taglia correttamente, controllare che non sia usurato e che sia montato correttamente.
- Se si verifica vibrazione eccessiva, controllare che il disco non sia danneggiato e sia fissato saldamente.
- In caso di altri problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Smaltire il disco da taglio seguendo le normative locali riguardanti i materiali metallici. Non gettare il disco con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania