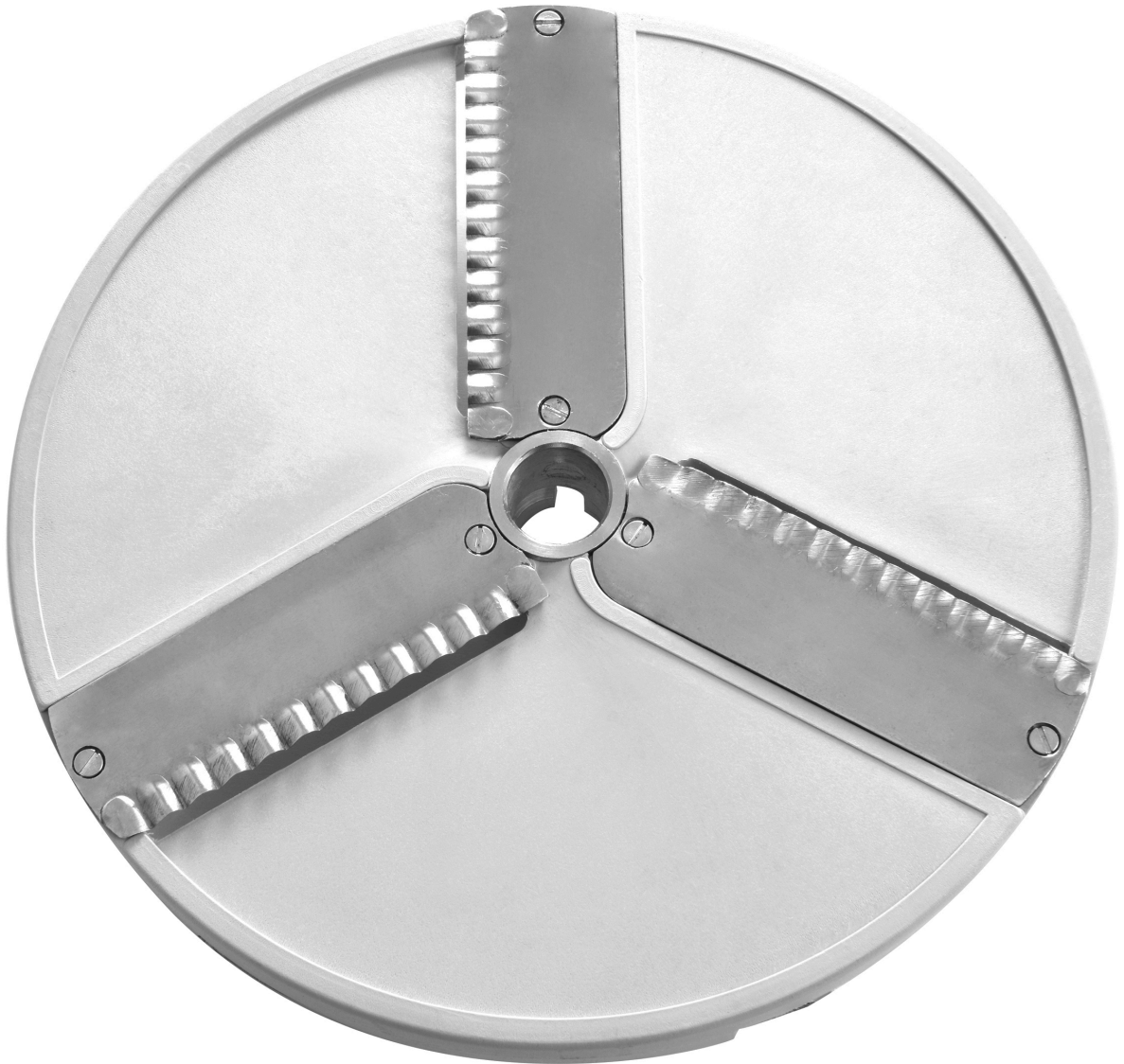


# ggmgastro

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

## SKU: SH2W

### Cutting disk, wavy cut - 2 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Cutting Disk Wavy Cut 2 mm SH2W

### 1. General Information

The GGM Gastro Cutting Disk Wavy Cut 2 mm SH2W is a high-quality cutting accessory designed for efficient and precise slicing of various food items. Engineered for professional kitchens, this cutting disk delivers consistent results and enhances food presentation.

### 2. Safety Information

- Read the manual thoroughly before use to ensure safe and efficient operation.
- Always wear protective gloves when handling the cutting disk to prevent injuries.
- Ensure the cutting disk is securely attached to the machine before use.
- Avoid contact with moving parts during operation.
- Keep hands and other objects away from the cutting area to prevent accidents.
- Unplug the machine before cleaning or changing the disk to avoid electric shocks.
- If you notice any abnormalities during operation, stop using the product immediately and consult the troubleshooting section.
- Ensure that the machine is placed on a stable surface to avoid tipping during operation.
- This cutting disk is intended for use with compatible GGM Gastro machines only.
- Do not exceed the maximum operating speed specified by the machine manufacturer.

### 3. Product Specifications

- Model: SH2W
- Cut Type: Wavy Cut
- Thickness: 2 mm
- Compatible Machines: Consult manufacturer for compatible models
- Material: Stainless Steel

### 4. Setup and Installation

1. Ensure that the machine is unplugged from the power source.
2. Remove any existing cutting disk by turning the locking mechanism counterclockwise.
3. Place the cutting disk onto the drive shaft, ensuring the alignment pins fit into the corresponding holes.
4. Secure the cutting disk by turning the locking mechanism clockwise until tight.
5. Check that the disk is securely attached by lightly pulling on it.
6. Plug the machine back into the power source and prepare for operation.

### 5. Operation

1. Prepare food items for cutting by washing and peeling if necessary.
2. Adjust the machine settings according to the desired thickness and type of cut.
3. Feed the food item gently through the machine, keeping fingers clear of the cutting area.
4. Monitor the operation to ensure smooth cutting; if resistance occurs, stop the machine and troubleshoot as needed.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the machine before cleaning.
- Use warm, soapy water and a soft cloth to clean the cutting disk and machine parts.
- Avoid using abrasive cleaners or utensils that may scratch the surface.
- After cleaning, thoroughly dry all parts before reassembly.
- Regularly check for wear and tear on the cutting disk; replace as necessary for optimal performance.

### 7. Troubleshooting

- If the cutting disk does not rotate, check the power supply and ensure the machine is plugged in.
- If the disk is vibrating excessively, ensure it is properly secured and not damaged.
- In case of irregular cuts, inspect the sharpness of the disk; replace if it is dull.
- For any mechanical failure, consult customer support for further assistance.

### 8. Disposal

Dispose of the cutting disk responsibly according to local regulations regarding metal recycling. Do not dispose of in regular waste.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the GGM Gastro Cutting Disk Wavy Cut 2 mm SH2W, please contact us at:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Phone: 0800 7000 220  
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das GGM Gastro Wellen-Schneidscheibe 2 mm (SH2W)

## 1. Allgemeine Informationen

Diese Wellen-Schneidscheibe von GGM Gastro wurde entwickelt, um präzise Wellen- und Schnittherstellung für verschiedene Lebensmittel zu ermöglichen. Sie eignet sich hervorragend für die Gastronomie und den professionellen Einsatz in der Küche.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Schneidscheibe montieren oder demontieren.
- Verwenden Sie nur original GGM Gastro Zubehör.
- Halten Sie die Arbeitsfläche frei von Objekten, die eine Gefahr darstellen könnten.
- Tragen Sie beim Umgang mit der Schneidscheibe immer Schutzkleidung, z. B. Handschuhe.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern.
- Verwenden Sie die Schneidscheibe nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei Störungen oder Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht, bis es von einem Fachmann überprüft wurde.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Wellen-Schneidscheibe 2 mm
- Typ: SH2W
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 25 cm
- Dicke: 2 mm
- Kompatibilität: Geeignet für GGM Gastro Hobelmaschinen
- Gewicht: 1,5 kg

## 4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Hobelmaschine getrennt ist.
- Entfernen Sie die alte Schneidscheibe, indem Sie den entsprechenden Knopf oder Hebel betätigen.
- Setzen Sie die neue Wellen-Schneidscheibe in den vorgesehenen Halter.
- Achten Sie darauf, dass die Scheibe sicher und fest sitzt.
- Befestigen Sie den Halter wieder gemäß den Anweisungen der Hobelmaschine.
- Überprüfen Sie, ob alles ordnungsgemäß zusammgebaut ist, bevor Sie das Gerät wieder mit Strom versorgen.

## 5. Bedienung

- Schließen Sie die Hobelmaschine an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis die Schneidscheibe in Bewegung ist.
- Fügen Sie die Lebensmittel gleichmäßig hinzu und lassen Sie die Maschine die Wellen schneiden.
- Achten Sie stets auf die korrekte Handhabung der Geräte.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Hobelmaschine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
  - Entfernen Sie die Schneidscheibe und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
  - Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
  - Trocknen Sie die Schneidscheibe nach der Reinigung vollständig, um Rost zu vermeiden.
  - Führen Sie regelmäßige Inspektionen und Wartungen durch, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

## 7. Störungssuche

- Problem: Die Schneidscheibe funktioniert nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Problem: Ungleichmäßige Schnitte.  
Lösung: Überprüfen Sie die Installation der Schneidscheibe und stellen Sie sicher, dass sie richtig befestigt ist.
- Problem: Übermäßiger Lärm während des Betriebs.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob Fremdkörper in die Hobelmaschine gelangen und die Schneidscheibe oder das Gerät beschädigen.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Recyceln Sie, wenn möglich, alle Teile des Produkts.
- Entsorgen Sie umweltgerecht und vermeiden Sie die Verschmutzung der Umwelt.

## 9. Kontakt

Falls Sie weitere Informationen benötigen oder Fragen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijschijf Golfvormig 2 mm - SH2W

## 1. Algemeen Informatie

De Snijschijf Golfvormig 2 mm - SH2W is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en restaurants. Deze duurzame en hoogwaardige snijschijf maakt het mogelijk om groentes en fruit in een golfvorm te snijden, wat zorgt voor een esthetische presentatie van gerechten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijschijf correct is geïnstalleerd en stevig is vastgezet voordat u deze in gebruik neemt.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen.
- Laat kinderen niet alleen met het apparaat.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Schakel het apparaat uit wanneer het niet in gebruik is en haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan de snijschijf. Vervang deze indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Producttype: Snijschijf golfvormig
- Dikte: 2 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Compatibiliteit: Geschikt voor diverse snijmachines

## 4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en losgekoppeld van het stopcontact.
2. Verwijder de oude snijschijf indien aanwezig door de bevestigingsschroeven te lossen.
3. Plaats de golfvormige snijschijf op de as van de snijmachine, zorg ervoor dat deze goed uitgelijnd is.
4. Bevestig de snijschijf met de bevestigingsschroeven en draai ze stevig aan.
5. Controleer of de schijf goed vast zit en bevoorraad de snijmachine weer met de stroom.
6. Voer een kort controlegebruik uit zonder product om te verzekeren dat alles soepel loopt.

## 5. Bediening

- Zet de snijmachine aan.
- Plaats de ingrediënten op het snijvlak en zorg voor een stevige grip.
- Druk de ingrediënten langzaam naar beneden, terwijl u de machine laat werken.
- Verander de snelheid indien nodig voor betere snijresultaten.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de reiniging begint.
- Maak de snijschijf grondig schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen om de snijschijf te reinigen, dit kan krassen veroorzaken.
- Droog de schijf volledig af om roestvorming te vermijden.
- Bewaar de snijschijf op een droge plaats.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijschijf draait niet.  
Oplossing: Controleer of de snijmachine is ingeschakeld en of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probleem: Onnauwkeurige sneden.  
Oplossing: Controleer of de snijschijf correct is geïnstalleerd en goed vastzit.
- Probleem: Snijschijf is lastig schoon te maken.  
Oplossing: Week de schijf in warm water om etensresten los te weken en gebruik een zachte spons voor schoonmaak.

## 8. Afvoer

Disposeert de Snijschijf Golfvormig 2 mm op een milieuvriendelijke manier. Lever het product in bij een speciaal afvalpunt voor metaal of volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van keukenaccessoires.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Corte Ondulado 2 mm SH2W

## 1. Información General

El Disco de Corte Ondulado 2 mm SH2W es un accesorio de alta calidad diseñado para cortar una variedad de alimentos con precisión y facilidad. Ideal para usos comerciales y domésticos, este disco es una herramienta esencial para cualquier cocina que busque versatilidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Aprobado:** Este disco de corte está diseñado solamente para el corte de alimentos. No se debe usar para otros propósitos.
- **Protección Personal:** Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad al manipular el disco para evitar lesiones.
- **Montaje Seguro:** Asegúrese de que el disco esté correctamente instalado en el dispositivo antes de usarlo.
- **Evitar el Sobrecargado:** No intente cortar más alimento del que el disco puede manejar, ya que esto puede causar daños.
- **Supervisión:** Nunca deje el dispositivo desatendido mientras esté en funcionamiento.
- **Almacenamiento Seguro:** Mantenga el disco fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** SH2W
- **Diámetro:** 120 mm
- **Grosor de Corte:** 2 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Tipo de Corte:** Ondulado
- **Compatibilidad:** Asegúrese de que este disco sea compatible con su modelo de cortadora.

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desconectar el Dispositivo:** Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado de la fuente de energía antes de comenzar la instalación.
2. **Retirar el Disco Anterior:** Si hay un disco instalado, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo.
3. **Colocar el Disco Nuevo:** Alinee el Disco de Corte Ondulado 2 mm SH2W con el eje del dispositivo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.
4. **Asegurar el Disco:** Apriete cualquier perno o mecanismo de sujeción para asegurar que el disco esté firmemente instalado.
5. **Verificar la Instalación:** Asegúrese de que el disco esté nivelado y no se mueva antes de conectar el dispositivo nuevamente.

## 5. Operación

1. **Conexión:** Conecte el dispositivo a la fuente de energía.
2. **Preparar los Alimentos:** Corte los alimentos en tamaños adecuados para el disco.
3. **Corte:** Encienda el dispositivo y pase los alimentos por el disco de corte a una velocidad constante.
4. **Finalizar:** Apague el dispositivo y desconéctelo al finalizar el proceso de corte.
5. **Revisión del Disco:** Revise regularmente el estado del disco para asegurarse de que no esté dañado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Inmediata:** Limpie el disco con agua y un detergente suave inmediatamente después de su uso para evitar que se adhieran los residuos de alimentos.
- **No Usar Productos Abrasivos:** Evite el uso de estropajos duros o productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie del disco.
- **Secado:** Seque bien el disco antes de almacenarlo.
- **Inspección Regular:** Revise el disco periódicamente en busca de signos de desgaste o daño.

## 7. Solución de Problemas

- **Corte Irregular:** Verifique que el disco esté instalado correctamente y no esté desgastado.
- **Ruidos Inusuales:** Detenga el dispositivo inmediatamente y revise el disco y la herramienta para asegurar que no haya objetos extraños.
- **Dificultad para Cortar:** Asegúrese de que los alimentos estén en tamaños apropiados y no sean demasiado duros.

## 8. Eliminación

Cuando el disco de corte ya no se utilice, recíclolo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos metálicos. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para obtener más información, soporte o consultas, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de produit pour le disque de coupe ondulé de 2 mm SH2W. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale dans la découpe de légumes, fruits et autres aliments. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation sécurisée et efficace.

### Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la découpe de fruits et légumes. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres types d'aliments ou matériaux.
- Protection des mains : Toujours porter des gants de protection lorsque vous manipulez le disque de coupe pour éviter les blessures.
- Surveillance des enfants : Ce produit doit être utilisé sous la surveillance d'un adulte. Ne laissez jamais les enfants l'utiliser sans supervision.
- État du produit : Insérez le disque de coupe uniquement s'il est en bon état et exempt de fissures ou de dommages.
- Déconnexion de l'alimentation : Avant tout nettoyage ou maintenance, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Réparation : Ne tentez pas de réparer le disque de coupe vous-même. Contactez le service client pour toute réparation nécessaire.
- Stockage : Conservez le disque à l'abri de l'humidité et des températures extrêmes pour éviter toute détérioration.

### Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

Le disque de coupe ondulé de 2 mm SH2W est un accessoire essentiel pour toute cuisine professionnelle.

### Données Techniques

- Dénomination du produit : Disque de coupe ondulé
- Épaisseur : 2 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Système de découpe GGM Gastro
- Dimensions : 200 mm x 200 mm

### Installation et Mise en Place

1. Préparation : Assurez-vous que l'appareil est débranché.
2. Fixation : Ouvrez le couvercle du compartiment du disque de coupe.
3. Insertion du disque : Alignez le disque avec les pattes de l'appareil et poussez-le fermement en place jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
4. Test de sécurité : Vérifiez que le disque est correctement installé avant d'allumer l'appareil.
5. Fermeture : Refermez le couvercle de manière sécurisée.

### Fonctionnement

1. Branchez l'appareil.
2. Sélectionnez la vitesse appropriée en fonction du type d'aliment à couper.
3. Insérez les aliments dans l'entonnoir d'alimentation tout en vous assurant que vos mains ne sont pas en contact avec le disque.
4. Activez l'appareil pour commencer à couper.

### Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation : Débranchez l'appareil. Retirez le disque de coupe et nettoyez-le avec de l'eau savonneuse chaude.
- Désinfection : Utilisez un désinfectant alimentaire pour nettoyer le disque avant de le ranger.
- Stockage : Conservez le disque dans un endroit sec et frais, éloigné de surfaces tranchantes.
- Inspection régulière : Vérifiez fréquemment le disque pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.

### Dépannage

- Le disque ne coupe pas correctement : Vérifiez si le disque est installé correctement et s'il n'est pas endommagé. Remplacez-le si nécessaire.
- Bruits inhabituels : Débranchez l'appareil immédiatement et vérifiez si des objets étrangers se sont glissés dans le mécanisme.
- Échauffement : Si l'appareil surchauffe, laissez-le refroidir et vérifiez s'il y a des obstructions.

### Élimination

Ne jetez pas le disque de coupe dans les déchets ménagers. Réutilisez ou recyclez-le conformément aux réglementations locales applicables concernant les déchets métalliques.

### Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Taglio Ondulato 2 mm SH2W

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco di Taglio Ondulato 2 mm SH2W. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate nel taglio di vari materiali alimentari. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Il disco è destinato esclusivamente al taglio di alimenti.
- Attenzione: Utilizzare il disco solo con le attrezzature autorizzate e in conformità alle istruzioni fornite.
- Protezione personale: Indossare sempre guanti protettivi durante la manipolazione del disco per evitare ferite.
- Manutenzione dell'area di lavoro: Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e priva di oggetti estranei.
- Sicurezza elettrica: Non utilizzare questo prodotto se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Ispezioni: Controllare regolarmente il disco per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SH2W
- Tipo di disco: Disco di taglio ondulato
- Spessore: 2 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Diametro: Specifica da confermare secondo l'equipaggiamento utilizzato
- Applicazione: Ideale per il taglio di patate, carote e altri vegetali.

## 4. Installazione e Setup

1. Preparazione: Assicurarsi che l'attrezzatura su cui si installerà il disco sia spenta e scollegata.
2. Rimozione del disco esistente: Utilizzare gli strumenti appropriati per rimuovere il disco di taglio attualmente in uso.
3. Installazione del nuovo disco: Posizionare il Disco di Taglio Ondulato 2 mm SH2W sul mandrino, assicurandosi che sia ben fissato.
4. Fissaggio: Usare la chiave appropriata per serrare il disco, evitando che si allenti durante l'uso.
5. Finalizzazione: Ricontrollare che il disco sia correttamente installato prima di accendere l'attrezzatura.

## 5. Funzionamento

Accendere l'attrezzatura seguendo le istruzioni del produttore. Impostare la velocità di rotazione raccomandata e alimentare gradualmente il materiale da tagliare nel disco. Monitorare costantemente il processo per garantire un taglio uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, pulire il disco con un panno umido per rimuovere residui di cibo. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Manutenzione: Controllare periodicamente il disco per assicurarsi che non ci siano segni di usura o danni. Affilare o sostituire il disco se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il disco non taglia correttamente.  
- Soluzione: Verificare che il disco sia installato correttamente e che non sia danneggiato.
- Problema: Eccessivo surriscaldamento.  
- Soluzione: Fermare l'attrezzatura e consentire un periodo di raffreddamento.
- Problema: Vibrazioni eccessive.  
- Soluzione: Controllare che il disco sia bilanciato e correttamente fissato.

## 8. Smaltimento

Non smaltire il disco di taglio insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inossidabile e dei materiali da taglio.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania