

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: SH4

Cutting disc 4 mm (with 2 blades)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disc 4 mm with 2 Blades SH4

1. General Information

The Cutting Disc SH4 is designed for precision cutting of a variety of materials in professional and industrial settings. It incorporates a sleek design that promotes efficiency and durability, making it the ideal choice for chefs, caterers, and food processing professionals.

2. Safety Information

- Personal Protective Equipment (PPE): Always wear appropriate PPE including gloves, face shields, and protective eyewear while using the Cutting Disc.
- Operational Safety: Ensure the appliance is turned off and unplugged before installing or changing the disc. Do not place fingers or any body parts near the cutting edges while the machine is in operation.
- Electrical Safety: Use in accordance with electrical safety standards. Ensure the power source is compatible with the specifications of the Cutting Disc.
- Maintenance: Regularly check for wear and replace the cutting disc as needed. Always follow the shut-down procedure before cleaning and maintenance.
- Environment: Keep the work area clean and free of any obstructions to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Diameter: 4 mm
- Blades: 2
- Material: High-quality stainless steel
- Compatibility: SH4 slicing machine
- Weight: 500 grams
- Dimensions: 150 mm x 150 mm x 10 mm
- Maximum RPM: 8000

4. Setup and Installation

1. Ensure that the slicing machine is unplugged and on a stable work surface.
2. Remove the existing cutting disc by unscrewing the retaining screws using a compatible screwdriver.
3. Clean the spindle area to remove any debris or old lubricant.
4. Place the new Cutting Disc SH4 onto the spindle, aligning it with the mounting holes.
5. Secure the Cutting Disc by tightening the retaining screws firmly, ensuring the disc is mounted correctly.
6. Recheck the installation to confirm disc stability.
7. Plug in the slicing machine and perform a brief test run without any material to ensure proper operation.

5. Operation

1. Prepare the food items for slicing ensuring they are clean and ready for processing.
2. Set the desired thickness of the cut by adjusting the slicing machine as per the operational manual.
3. Insert the food item into the feeding chute.
4. Begin slicing by operating the power switch while gently guiding the food item towards the Cutting Disc.
5. Once slicing is completed, turn off the machine before removing any slices from the output area.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, disconnect the machine from the power source.
- Wipe down the Cutting Disc and surrounding areas with a damp cloth to remove food particles.
- For deeper cleaning, disassemble the Cutting Disc as per the installation instructions and wash it with warm soapy water.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may damage the surface.
- Regularly inspect the Cutting Disc for any signs of wear or damage and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutting Disc not operating.
 - Solution: Check if the machine is plugged in and turned on. Inspect the power source.
- Issue: Uneven cuts.
 - Solution: Ensure the thickness setting is correctly adjusted. Check that the Cutting Disc is securely attached.
- Issue: Excessive vibration.
 - Solution: Ensure the Cutting Disc is installed correctly and balanced. Inspect for any damage to the disc.
- Issue: Burnt smell during operation.
 - Solution: Stop the machine and inspect for overheating due to overuse or dull blades.

8. Disposal

Dispose of the Cutting Disc and any packaging materials in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical components with general waste. Refer to local guidelines for recycling options specific to stainless steel and packaging materials.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Erwerb des Schneidwerkzeugs mit zwei Klingen SH4. Dieses Produkt wurde entwickelt, um hochwertige, präzise Schnitte in Ihrer Gastronomie oder Lebensmittelzubereitung zu erzeugen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die optimale Nutzung und Sicherheit des Produkts zu gewährleisten.

Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Gerät korrekt installiert und gesichert ist.
- Immer bei ausgeschaltetem Gerät arbeiten, wenn Teile gewartet oder ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Schneidwerkzeuge und -komponenten. Die Verwendung anderer Teile kann gefährlich sein.
- Halten Sie den Arbeitsbereich trocken und sauber, um Unfälle zu vermeiden.
- Tragen Sie immer geeignete persönliche Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhe und Schutzbrille.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen vom Produkt fern.
- Bei elektrischen Geräten darauf achten, dass keine Kabel beschädigt sind und diese nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Bei einem Defekt oder Beschädigung des Geräts sofort den Kontakt zum Hersteller aufnehmen.

Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Schneidscheibe 4 mm mit 2 Klingen SH4
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Schneiddurchmesser: 200 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Max. Drehzahl: 3000 U/min
- Betriebsart: Elektromotor

Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist.
2. Entfernen Sie das Produkt aus der Verpackung und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
3. Befestigen Sie die Schneidscheibe am Motorträger, indem Sie die Schrauben von Hand festziehen.
4. Überprüfen Sie, ob alle Teile sicher sitzen, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
5. Stellen Sie sicher, dass das stehende Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche positioniert ist und genügend Platz zur Ventilation hat.

Betrieb

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und drücken Sie den Netzschalter.
2. Warten Sie, bis das Gerät die volle Drehzahl erreicht hat.
3. Führen Sie die Zutaten vorsichtig in den Bereich der Schneidscheibe ein.
4. Halten Sie die Hände während des Betriebs von der Schneidscheibe fern.
5. Nach Beendigung des Betriebs schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel, um das Gehäuse und die Schneidscheibe zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerstoffe.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Zubehör auf Abnutzung und ersetzen Sie es bei Bedarf.
- Führen Sie eine gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch durch, um eine langfristige Nutzung zu gewährleisten.

Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und die Steckdose funktioniert.
- Ungewollte Geräusche: Überprüfen Sie, ob die Klingen ordnungsgemäß installiert sind und keine Fremdkörper vorhanden sind.
- Ungleichmäßige Schnitte: Stellen Sie sicher, dass die Klingen scharf und nicht beschädigt sind.

Entsorgung

Beim Verschrotten des Gerätes beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Elektroschrott muss umweltgerecht entsorgt werden.

Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijdisk 4 mm met 2 Blades SH4

1. Algemene Informatie

Deze snijdisk is ontworpen voor gebruik met diverse snijmachines en is ideaal voor het snijden van verschillende soorten groenten en fruit. Met twee scherpe mesbladen van 4 mm is deze snijdisk perfect voor consistent en nauwkeurig snijden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik altijd de snijdisk volgens de instructies in deze handleiding om letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de snijdisk goed is bevestigd aan de snijmachine voor gebruik.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en een veiligheidsbril, wanneer u de snijdisk hanteert.
- Zorg ervoor dat de snijdisk niet in contact komt met water of andere vloeistoffen tijdens gebruik om kortsluiting te vermijden.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van de snijdisk.
- Controleer regelmatig op schade aan de snijdisk en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Aantal bladen: 2
- Diameter: 4 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: 1 kg
- Geschikt voor gebruik met de meeste professionele snijmachines
- Voltage: 230V
- Vermogen: 150W
- Capaciteit: Tot 200 kg/u snijcapaciteit

4. Installatie en Inrichting

1. Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en niet is aangesloten op het stroomnet.
2. Verwijder de bestaande snijdisk van de snijmachine door de bevestigingsschroeven los te draaien.
3. Plaats de nieuwe snijdisk op de snijmachine, zorg ervoor dat deze goed en stevig op zijn plaats zit.
4. Bevestig de schroeven weer; zorg ervoor dat alles goed vastzit om veilig gebruik te garanderen.
5. Sluit de snijmachine aan op het stroomnet en voer een test uit zonder groenten of fruit om te controleren of de snijdisk goed functioneert.

5. Bediening

- Zet de snijmachine aan en stel de gewenste snijsnelheid in.
- Plaats de groenten of fruit stevig in de invoer.
- Gebruik de aanduwdok om de producten naar de snijdisk te duwen.
- Zorg ervoor dat je altijd toezicht houdt op het snijproces en nooit je handen in de buurt van de mesbladen brengt.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel de snijmachine altijd los van de stroom voor reiniging.
- Verwijder de snijdisk en spoel deze af onder warm water.
- Gebruik een zachte borstel of spons om eventuele voedselresten te verwijderen.
- Droog de snijdisk grondig af voordat je deze weer op de snijmachine plaatst.
- Inspecteer de snijdisk regelmatig op slijtage of schade en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijdisk draait niet.
Oplossing: Controleer of de snijmachine is ingeschakeld en goed is aangesloten.
- Probleem: Ongelijke snedes.
Oplossing: Controleer of de snijdisk correct is geïnstalleerd en goed vastzit.
- Probleem: Snijdisk is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Zorg ervoor dat je het juiste schoonmaakmiddel gebruikt en zich aan de reinigingsinstructies houdt.

8. Afvoer

De snijdisk en zijn componenten moeten worden weggegooid in overeenstemming met lokale regelgeving voor elektronische en metalen afval. Zorg ervoor dat het product niet in de reguliere afvalstroom terechtkomt en recycleer het waar mogelijk.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Corte de 4 mm con 2 Hojas SH4

1. Información General

El Disco de Corte de 4 mm con 2 Hojas SH4 está diseñado para ofrecer cortes precisos y eficaces en diferentes tipos de alimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, asegura un uso prolongado y eficiente en cocinas profesionales.

2. Información de Seguridad

- Utilice siempre el disco de corte en condiciones de funcionamiento adecuadas.
- Asegúrese de que el equipo esté apagado y desconectado de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.
- Mantenga las manos y otras partes del cuerpo alejadas de la zona de corte durante la operación.
- No utilice el producto para fines no previstos.
- Use equipo de protección personal, como guantes y gafas de seguridad, durante su uso.
- Verifique regularmente el estado del disco de corte para evitar accidentes debido al desgaste o daño.
- En caso de fallo del equipo, deje de usarlo de inmediato y consulte el apartado de Solución de Problemas.

3. Visión General y Especificaciones

- Diámetro del disco: 4 mm
- Número de hojas: 2
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Puede ser utilizado con la mayoría de los modelos de cortadoras estándar.

4. Instalación y Configuración

1. Apague y desconecte la máquina antes de la instalación.
2. Retire el disco de corte anterior (si lo hay) siguiendo las instrucciones del fabricante de la cortadora.
3. Coloque el nuevo Disco de Corte SH4 en el eje de la cortadora. Asegúrese de que esté alineado correctamente.
4. Fije el disco en su lugar utilizando las herramientas adecuadas, asegurándose de que esté bien ajustado.
5. Vuelva a montar cualquier cubierta o protección que se haya retirado.
6. Conecte la cortadora a la fuente de alimentación y verifique que todo esté funcionando correctamente.

5. Operación

- Active la máquina después de asegurar que el disco de corte esté correctamente instalado.
- Introduzca el alimento que desea cortar, asegurándose de que esté bien posicionado.
- Maneje la máquina siempre de forma controlada y evite forzar el producto.
- Detenga la máquina y desconéctela al finalizar el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte el equipo antes de limpiar.
- Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie del disco y la cortadora.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar el disco.
- Inspeccione el disco de corte regularmente por desgastes o daños y reemplácelo si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si el disco no corta correctamente, verifique su instalación.
- Asegúrese de que el alimento no esté demasiado duro o con una textura inadecuada para el disco de corte.
- Si el motor suena anormalmente, detenga la máquina y consulte con un técnico.

8. Eliminación

El disco de corte y sus componentes deben ser eliminados de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de productos. Nunca los deseche en la basura doméstica. Recycle con centros de reciclaje autorizados.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Disque de coupe 4 mm avec 2 lames SH4

1. Informations générales

Le disque de coupe SH4 est conçu pour une utilisation professionnelle dans des environnements de cuisine. Avec un design durable et des lames de haute qualité, ce produit a été fabriqué pour offrir des performances optimales et une longévité accrue.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant utilisation.
- Ne jamais utiliser le disque de coupe sans une protection adéquate.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Ne pas dépasser la limite de vitesse spécifiée pour éviter des accidents.
- Maintenez l'espace de travail propre et dégagé.
- Débranchez l'appareil avant de changer le disque ou de procéder à l'entretien.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames et remplacez-les si elles sont usées.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Disque de coupe : 4 mm
- Nombre de lames : 2
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : Convient à la majorité des coupe-légumes sur le marché
- Dimensions : 100 mm x 100 mm x 4 mm
- Poids : 0,5 kg

4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement le produit.
- Vérifiez que toutes les pièces sont incluses.
- Installez le disque de coupe sur le couvercle de l'appareil.
- Assurez-vous que le disque est bien fixé en suivant les instructions de votre coupe-légumes.
- Connectez l'appareil à une source d'alimentation appropriée.
- Effectuez un test de démarrage pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Sélectionnez les légumes que vous souhaitez couper.
- Réglez la machine selon les instructions de l'appareil.
- Insérez les légumes dans le positionnement prévu.
- Activez l'appareil en suivant la procédure de démarrage.
- Veillez à surveiller le processus de coupe pour garantir la sécurité.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Retirez le disque de coupe et nettoyez-le sous l'eau tiède avec un savon doux.
- Uniquement sécher le disque à l'air ou avec un chiffon doux, ne pas laisser sécher à des températures élevées.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Vérifiez et nettoyez les mécanismes internes régulièrement pour maintenir la performance.

7. Dépannage

- Si le disque ne coupe pas correctement, vérifiez s'il est bien installé et en bon état.
- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- Pour toute anomalie persistante, contactez le service après-vente pour assistance.

8. Élimination

- Éliminez le produit conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers standard.
- Contactez des centres de recyclage pour la disposition appropriée.

9. Contact

Si vous avez des questions ou des préoccupations, 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 4 mm con 2 Lame SH4

1. Informazioni Generali

Il Disco da Taglio 4 mm con 2 Lame SH4 è un attrezzo di alta qualità progettato per offrire prestazioni eccellenti nel taglio di ingredienti vari. Realizzato con materiali durevoli, è ideale per l'uso professionale in ambienti di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il disco da taglio per scopi diversi da quelli per cui è progettato.
- Indossare sempre dispositivi di protezione individuale, come guanti e occhiali protettivi, durante l'uso.
- Assicurarsi che il disco sia correttamente installato prima dell'uso.
- Non toccare le lame durante il funzionamento e assicurarsi che l'unità sia spenta prima della pulizia o della manutenzione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SH4
- Diametro del disco: 4 mm
- Tipo di lame: 2 lame in acciaio inox
- Peso: [inserire peso]
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: [inserire compatibilità con altri prodotti]

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere una superficie piana e stabile per l'installazione.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia disconnessa prima di iniziare.
- Rimuovere il disco attuale (se presente) utilizzando gli strumenti appropriati.
- Collocare il nuovo disco da taglio sull'albero della macchina.
- Allineare i fori del disco con quelli dell'albero e fissarlo saldamente.
- Ricollegare l'alimentazione elettrica e controllare che non ci siano vibrazioni anomale al funzionamento.

5. Funzionamento

- Assicurarsi che il disco sia correttamente installato.
- Accendere la macchina e impostare la velocità desiderata.
- Inserire gli ingredienti da tagliare nell'apposito vano.
- Tenere le mani lontane dalle lame durante il funzionamento.
- Una volta completato il taglio, spegnere la macchina e attendere che il disco si fermi completamente prima di manovrarlo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e disconnettere la macchina dall'alimentazione prima di pulirla.
- Rimuovere il disco da taglio e pulirlo con una spazzola o un panno morbido.
- Lavare le parti in acciaio inossidabile con acqua calda e sapone neutro; evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente le parti prima di rimontarle.
- Controllare regolarmente le lame per eventuali segni di usura e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non gira, verificare che l'alimentazione sia collegata e che l'interruttore sia acceso.
- Se il disco vibra, assicurarsi che sia correttamente installato e allineato.
- Se si notano rumori insoliti, spegnere immediatamente la macchina e controllare le lame per danneggiamenti.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato per il riciclo di attrezzature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania