

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: SH4W

Cutting disk, wavy cut - 4 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual

General Information

Thank you for choosing our product. This manual provides essential information on the operation and care of your device, ensuring optimal performance and long-lasting service. Please read through this manual carefully before using the product.

Safety Information

1. **Electrical Safety:** Ensure the product is connected to a compatible voltage supply as specified in the product specifications. Always unplug the device when not in use.
2. **User Safety:** Avoid direct contact with moving parts during operation. Handle the product with dry hands to prevent electrical shocks.
3. **Environment:** Keep the product away from water or moisture to avoid electric hazards. Do not use in outdoor areas exposed to weather conditions.
4. **Maintenance Safety:** Always disconnect the device before performing any cleaning or maintenance. Use only recommended cleaning agents.
5. **Child Safety:** This product is not designed for use by children. Ensure that the device is stored out of reach of children.

Product Specifications

- Model: [Insert Model Name]
- Dimensions: [Insert Dimensions]
- Voltage: [Insert Voltage]
- Power: [Insert Power]
- Capacity: [Insert Capacity]

Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the product from its packaging. Ensure all components are included.
2. **Location:** Place the device on a stable, flat surface away from direct sunlight and moisture.
3. **Electrical Connection:** Plug the product into a grounded electrical outlet that matches the voltage specifications. Ensure that the cord is not pinched or positioned in a way that could cause damage.
4. **Safety Check:** Before first use, check all connections and ensure that the product is properly set up according to this manual.

Operation

1. **Powering On:** Turn the device on using the designated power button.
2. **Adjust Settings:** Use the control panel to adjust settings according to your preferences. Refer to the specific settings guidelines in this section.
3. **Usage Instructions:** Follow application guidelines for optimal results as outlined in the manual.

Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
2. **Deep Cleaning:** At regular intervals, disassemble the necessary parts as indicated in the manual and wash them with warm soapy water. Rinse thoroughly and ensure all parts are completely dry before reassembly.
3. **Periodic Checks:** Inspect the product for any signs of wear or damage, especially the power cord and mechanical components.

Troubleshooting

- **Device Will Not Turn On:** Check the power source and ensure that the device is properly plugged in.
- **Unusual Noises:** Stop operation immediately, unplug the device, and perform an inspection for loose or damaged parts.
- **Inefficient Performance:** Ensure that all parts are cleaned and properly assembled before use.

Disposal

Dispose of the product in accordance with your local regulations regarding electronic waste. Do not discard in regular household waste. Check for recycling programs in your area.

Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Wellenmesserscheibe 4 mm SH4W

1. Allgemeine Informationen

Die Wellenmesserscheibe 4 mm SH4W von GGM Gastro ist ein hochwertiges Zubehörteil, das speziell für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe entwickelt wurde. Sie ermöglicht das präzise und gleichmäßige Schneiden von Lebensmitteln in gewellter Form.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Wellenmesserscheibe verwenden.
- Verwenden Sie die Wellenmesserscheibe nur mit kompatiblen Maschinen.
- Halten Sie Hände und Körperteile während des Betriebs von der Klinge fern.
- Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, einschließlich Handschuhe.
- Lagern Sie die Wellenmesserscheibe in einer sicheren Position außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Schäden oder Abnutzung. Verwenden Sie die Wellenmesserscheibe nicht, wenn Schäden festgestellt werden.
- Befolgen Sie alle lokalen Vorschriften zur Lebensmittelverarbeitung und -sicherheit.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SH4W
- Durchmesser: 4 mm
- Material: Edelstahl
- Kompatibel mit: GGM Gastro vielseitigen Schneidemaschinen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Wellenmesserscheibe installieren.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung der Maschine.
- Setzen Sie die Wellenmesserscheibe vorsichtig auf die Achse.
- Vergewissern Sie sich, dass die Scheibe ordnungsgemäß auf der Achse sitzt.
- Befestigen Sie die Scheibe mit der vorgesehenen Befestigung und ziehen Sie sie fest.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung an und stellen Sie sicher, dass sie sicher sitzt.
- Schließen Sie die Maschine wieder an das Stromnetz an.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Maschine ein, um die Wellenmesserscheibe zu betreiben.
- Führen Sie die Lebensmittel gleichmäßig und vorsichtig durch die Maschine.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel in einer stabilen Position gehalten werden, um ein gleichmäßiges Schneiden zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.
- Entfernen Sie die Wellenmesserscheibe gemäß der Installationsanleitung.
- Reinigen Sie die Scheibe mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.
- Trocknen Sie die Scheibe gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Scheibe regelmäßig auf Abnutzung und sichern Sie die ordnungsgemäße Funktion.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel werden nicht gleichmäßig geschnitten.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Wellenmesserscheibe richtig montiert ist und keine Abnutzung aufweist.
- Problem: Maschine lässt sich nicht einschalten.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Maschine korrekt angeschlossen und der Netzschalter aktiviert ist.
- Problem: Übermäßige Geräusche während des Betriebs.
- Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen der Scheibe und ob sich Fremdkörper in der Maschine befinden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Wellenmesserscheibe gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden. Stellen Sie sicher, dass alle scharfen Kanten sicher verpackt sind, um Verletzungen vorzubeugen.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijschijf Golf snede 4 mm SH4W

1. Algemene Informatie

Deze Snijschijf met golf snede van 4 mm is ontworpen voor gebruik in commerciële en professionele keukens. Het product is ideaal voor het creëren van aantrekkelijke, gelijkmatige sneden in groenten en fruit, waardoor ze perfect zijn voor presentaties en bereidingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik alleen de snijschijf met compatibele machines.
- Zorg ervoor dat de snijschijf goed is bevestigd voordat u hem in gebruik neemt.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het hanteren van de snijschijf om snijwonden te voorkomen.
- Houd kinderen en ongeautoriseerde personen uit de buurt van het apparaat en de snijschijf.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage aan de snijschijf voordat u deze gebruikt.
- Gebruik de snijschijf niet als deze beschadigd is. Neem contact op met de fabrikant voor vervanging.

3. Productspecificaties

- Model: SH4W
- Snijdikte: 4 mm
- Afmetingen: Ø 200 mm
- Materiaal: RVS
- Compatibiliteit: Geschikt voor de meeste professionele snijmachines
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Afhankelijk van de gebruikte snijmachine

4. Installatie

- Zorg ervoor dat de snijmachine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de voeding.
- Verwijder de huidige snijschijf van de machine, indien aanwezig.
- Plaats de Snijschijf Golf snede 4 mm SH4W op de juiste manier op de as van de snijmachine.
- Zorg ervoor dat de schijf stevig vastzit volgens de aanbevelingen van de fabrikant van de snijmachine.
- Sluit de snijmachine aan en voer een korte test uit om te controleren of de schijf correct functioneert.

5. Bediening

- Zet de snijmachine aan en stel de snelheid in volgens de gebruiksaanwijzing van uw apparaat.
- Plaats het voedsel dat u wilt snijden op het snijvlak en druk voorzichtig naar beneden terwijl de machine draait.
- Zorg ervoor dat het voedsel gelijkmatig en zonder overmatige druk wordt aangebracht.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de snijschijf na elk gebruik met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende materialen die de oppervlakte van de snijschijf kunnen beschadigen.
- Droog de snijschijf grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de snijschijf indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Snijschijf draait niet: Controleer of de snijmachine correct is aangesloten en de schijf correct is ingesteld.
- Onvolledige sneden: Controleer of de schijf scherp en in goede staat is; mogelijk moet deze worden vervangen.
- Overmatige trilling: Zorg ervoor dat de snijschijf correct is bevestigd en controleer de snijmachine op andere defecten.

8. Afvoer

- Afval moet worden afgevoerd volgens lokale wet- en regelgeving.
- Beschadigde snijschijven dienen als metaalafval te worden afgevoerd.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Disco de Corte Ondulado 4 mm SH4W

1. Información General

El disco de corte ondulado SH4W está diseñado para ofrecer cortes precisos y eficientes en una amplia variedad de alimentos. Este producto es ideal para restaurantes y establecimientos gastronómicos que buscan calidad y durabilidad en sus utensilios de cocina.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Utilice el disco de corte únicamente para el propósito recomendado.
- Protección Personal: Siempre use guantes y gafas de protección al manejar y operar el disco.
- Peligro de Corte: El disco está afilado; maneje con cuidado para evitar cortes.
- Manejo Seguro: No intente modificar el disco en ningún momento.
- Almacenamiento: Conserve el disco en un lugar seguro y seco para evitar daños.
- Supervisión: Nunca deje el disco desatendido mientras esté en uso.
- Identificación de Peligros: Si nota alguna irregularidad en su funcionamiento, detenga su uso inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Disco de Corte Ondulado 4 mm SH4W
- Diámetro: 250 mm
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de Corte: Ondulado
- Espesor del Corte: 4 mm
- Compatibilidad: Compatible con máquinas cortadoras de la marca GGM Gastro.

4. Instalación y Configuración

1. Preparación: Asegúrese de que la máquina cortadora esté desconectada.
2. Remoción del Disco Antiguo: Si hay un disco ya instalado, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se retire.
3. Colocación del Disco Nuevo: Alinee el disco ondulado en la oleada del soporte de la máquina.
4. Ajuste: Apriete el perno del disco en sentido horario hasta que esté seguro.
5. Verificación: Asegúrese de que el disco esté bien fijado antes de conectar la máquina.
6. Conexión: Conecte la máquina a la fuente de energía.

5. Operación

- Encender la Máquina: Active la máquina cortadora y ajuste la velocidad según el tipo de alimento a cortar.
- Corte: Introduzca el alimento en la alimentación de la máquina. Asegúrese de que esté estable mientras se corta.
- Detener la Máquina: Apague la máquina después de completar el corte.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie el disco con agua caliente y un detergente suave.
- Inspección: Revise regularmente el disco para asegurar que no esté desgastado o dañado.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seco y protegido de los daños.

7. Solución de Problemas

- Cortes Irregulares: Asegúrese de que el disco esté bien instalado y afilado.
- Ruidos Inusuales: Desconecte la máquina y revise el disco para detectar daños.
- Máquina No Funciona: Verifique la conexión de la alimentación eléctrica y asegúrese de que la máquina esté correctamente configurada.

8. Eliminación

Cuando el disco alcance el final de su vida útil, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales para metales y electrodomésticos. No lo arroje en basureros comunes.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le disque de coupe ondulé 4 mm SH4W

1. Informations Générales

Le disque de coupe ondulé 4 mm SH4W est conçu pour un usage professionnel dans la préparation des aliments. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, offrant durabilité et performance. Ce disque est idéal pour couper des fruits et légumes en tranches ondulées.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez uniquement ce produit pour les applications recommandées. Ne pas l'utiliser pour d'autres fins.
- Protection personnelle : Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez le disque pour éviter les coupures.
- Environnement de travail : Assurez-vous que l'espace de travail est propre et sec. Évitez les surfaces glissantes.
- Enfants et animaux : Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Inspection avant usage : Vérifiez toujours le disque pour tout dommage avant utilisation. Ne pas utiliser si le disque est endommagé.
- Rangement : Rangez le disque dans un endroit sécurisé après usage pour prévenir les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SH4W
- Type : Disque de coupe ondulé
- Épaisseur de coupe : 4 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 200 mm de diamètre
- Poids : 1.2 kg

4. Installation et Mise en Place

- Retirez le disque de son emballage.
- Nettoyez le disque avec un chiffon humide.
- Installez le disque sur l'appareil de coupe conformément aux instructions du fabricant.
- Assurez-vous que le disque est bien fixé et vérifiez qu'il est sécurisé avant de commencer l'utilisation.
- Branchez l'appareil sur une source d'alimentation appropriée.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en suivant les instructions fournies par le fabricant.
- Préparez les aliments en les plaçant dans la zone de coupe.
- Alignez les aliments avec le disque et appuyez doucement pour les faire passer à travers le disque.
- Ajustez la vitesse de l'appareil selon vos besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires sur le disque.
- Lavez le disque à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Inspectez régulièrement le disque pour détecter les signes d'usure.

7. Dépannage

- Si le disque ne tourne pas : Vérifiez que l'appareil est allumé et que le disque est bien monté.
- Si les aliments ne sont pas coupés correctement : Assurez-vous que le disque est propre et bien affûté.
- Pour tout autre problème, consultez l'assistance technique.

8. Élimination

- Ne jetez pas le disque dans la décharge classique.
- Recyclez le disque en métal auprès des installations de recyclage appropriées.
- Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 ondulato 4 mm SH4W

1. Informazioni generali

Il disco da taglio ondulato SH4W è progettato per garantire un taglio preciso e professionale di frutta e verdura. È ideale per ristoranti, catering e uso domestico. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per una lunga durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare solo il disco da taglio SH4W con il dispositivo compatibile specificato dal produttore.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato dalla presa di corrente durante l'installazione e la manutenzione.
- Non toccare il bordo affilato del disco durante l'uso per evitare ferite.
- Tenere il disco e il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante l'uso.
- Non forzare il disco su alimenti troppo duri.
- In caso di malfunzionamenti o danni evidenti, non utilizzare il disco e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Tipo di prodotto: Disco da taglio ondulato
- Diametro: 4 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Applicazione: Frutta e verdura
- Compatibilità: Dispositivi specificati dal produttore

4. Installazione e setup

- Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato dalla presa di corrente.
- Rimuovere il disco esistente (se presente) seguendo le istruzioni del produttore.
- Posizionare il disco da taglio SH4W sul supporto del dispositivo in modo che il lato affilato sia rivolto verso il basso.
- Fissare il disco utilizzando il sistema di bloccaggio specificato dal dispositivo.
- Controllare che il disco sia saldamente ancorato prima di accendere il dispositivo.
- Collegare il dispositivo alla presa di corrente e accenderlo.

5. Funzionamento

- Inserire gli alimenti nell'apposito vano di alimentazione.
- Accendere il dispositivo.
- Regolare la velocità di taglio, se disponibile, in base alla consistenza degli alimenti.
- Spingere delicatamente gli alimenti verso il disco da taglio utilizzando il pressing fornito.

6. Pulizia e manutenzione

- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Rimuovere il disco da taglio e lavarlo a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Asciugare il disco completamente prima di riporlo.
- Pulire anche il dispositivo con un panno umido e senza detersivi aggressivi.
- Controllare regolarmente il disco per eventuali danni o segni di usura.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il disco non gira, verificare che il dispositivo sia acceso e correttamente collegato alla rete elettrica.
- Se il taglio non è uniforme, controllare il corretto posizionamento del disco e la compatibilità con gli alimenti.
- In caso di rumori anomali, spegnere immediatamente il dispositivo e controllare il disco per eventuali rotture o accumulo di residui.

8. Smaltimento

- Non gettare il disco da taglio nell'indifferenziato. Se il disco è inutilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali sui metalli.
- Riciclare il disco se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania