

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: SSH10

Cutting disk 10 mm (with 1 blade)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disk 10 mm with 1 Blade (SSH10)

1. General Information

The Cutting Disk SSH10 is a high-quality culinary tool designed for precise and efficient cutting. This manual provides essential information for safe usage, installation, and maintenance of the product. This cutting disk is suitable for a variety of food preparation tasks, ensuring professional results.

2. Safety Information

- **Intended Use:** The cutting disk is designed for food processing purposes only. Do not use for any unintended applications to prevent accidents and injuries.
- **User Responsibility:** Always supervise use, especially when children are present.
- **Personal Protective Equipment:** Wear appropriate protective gloves and goggles when handling the cutting disk to prevent cuts and injuries.
- **Keep Away from Moisture:** Ensure the device and surrounding area are dry during operation to prevent slip hazards.
- **Cleaning After Use:** Always disconnect the cutting disc from the power supply before cleaning or maintenance. Allow the device to cool down before maintenance to prevent burns.
- **Inspect Regularly:** Routinely check the cutting disk for any signs of wear or damage. Do not use if the disk is damaged or irregularly shaped.
- **Emergency Use:** In case of any malfunction, disconnect the product from the power supply and consult the troubleshooting section in this manual.

3. Product Specifications

- **Model:** SSH10
- **Cutting Diameter:** 10 mm
- **Blade Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 0.5 kg
- **Dimensions:** 12 x 12 x 5 cm

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully unpack the cutting disk and ensure all components are included.
2. **Cleaning Prior to Use:** Clean the cutting disk with warm soapy water and dry thoroughly before first use.
3. **Mounting the Disk:**
 - Turn off and unplug the food processor.
 - Remove the existing cutting disk from the processor.
 - Align the SSH10 cutting disk with the drive shaft of the food processor.
 - Push down gently to secure and lock in place.
 - Ensure that the disk is firmly attached before proceeding.

5. Operation

- **Power On:** Connect the food processor to the power supply and switch it on.
- **Cutting Food:** Place food items into the processor bowl. Secure the lid in place.
- **Adjust Settings:** Choose your preferred speed setting suitable for the type of food being processed.
- **Monitor the Process:** Maintain supervision during operation to ensure safety. If food gets stuck, switch off immediately, remove the power supply, and check for blockages.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:**
 - After use, unplug the food processor.
 - Carefully remove the cutting disk.
 - Wash the cutting disk with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry immediately.
 - Clean the food processor bowl and lid similarly to avoid cross-contamination.
- **Storage:** Store the cutting disk in a safe place, avoiding contact with other kitchen tools to prevent damage.
- **Maintenance:** Regularly check for any signs of wear or damage. Replace when necessary.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Cutting disk does not rotate.
 - **Solution:** Ensure the disk is correctly mounted. Check power supply connection.
- **Problem:** Food is not cutting evenly.
 - **Solution:** Inspect the blade for damage, or replace the disk if worn.
- **Problem:** Unusual noise during operation.
 - **Solution:** Turn off the appliance immediately and disconnect from power. Check for foreign objects or damage to the disk.

8. Disposal

When disposing of the cutting disk, comply with local regulations for the disposal of metal and appliances. Consider recycling the steel by contacting your local recycling center.

9. Contact

For further assistance or inquiries, feel free to contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Cutting Disk SSH10. We hope your experience is satisfactory and safe.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schneiddisk 10 mm mit 1 Klinge (SSH10)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneiddisk 10 mm mit 1 Klinge (SSH10). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen effektive und zuverlässige Leistung in Ihrer Gastronomie oder Küche zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Nutzung auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät und die Klinsen stets von Kindern fern.
- Verwenden Sie immer die bereitgestellten Schutzhandschuhe beim Umgang mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu reduzieren.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet wird, um Schäden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Schneiddisk 10 mm mit 1 Klinge (SSH10)
- Durchmesser: 10 mm
- Anzahl der Klinsen: 1
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Eignung: Für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe
- Gewicht: [bitte Gewicht einfügen]
- Abmessungen: [bitte Abmessungen einfügen]

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile unbeschädigt sind.
- Platzieren Sie das Schneiddisk auf einer flachen, stabilen Oberfläche.
- Befestigen Sie die Klinge gemäß der Anleitung am Halter.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen und stellen Sie sicher, dass sie fest sind.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe für die Bearbeitung aus.
- Fügen Sie das zu schneidende Material vorsichtig hinzu und stellen Sie sicher, dass es sicher positioniert ist.
- Verwenden Sie niemals die Hände, um das Material während des Betriebs zu führen. Verwenden Sie stattdessen das mitgelieferte Zubehör.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel zur Reinigung der Oberfläche.
- Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klinge auf Abnutzung und schärfen oder ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und sicheren Ort, wenn es nicht verwendet wird.

7. Fehlerbehebung

- Gerät geht nicht an: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie, ob die Klinge korrekt montiert ist und ob Gegenstände im Inneren stecken.
- Achse läuft nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass nichts blockiert.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-altgeräte. Trennen Sie alle elektrischen Teile vom Gerät, um sicherzustellen, dass die Entsorgung umweltfreundlich erfolgt.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijdisk 10 mm met 1 Mes (SSH10)

1. Algemene Informatie

De Snijdisk SSH10 is ontworpen voor gebruik met professionele voedselverwerkende apparaten. Dit product is ideaal voor het snijden van groenten, fruit en andere voedingsmiddelen tot een dikte van 10 mm. Zorg voor een goede installatie en onderhoud voor optimale prestaties en veilige werking.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Draag altijd beschermende handschoenen wanneer u de snijdisk rechthoekig of tijdens de installatie-handeling aanraakt om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de snijdisk installeert of verwijdert.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van het product.
- Controleer regelmatig of de snijdisk goed geïnstalleerd is en geen beschadigingen vertoont.
- Volg alle instructies voor installatie en onderhoud nauwkeurig op.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 10 mm dikte
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 200 W
- Capaciteit: Geschikt voor het snijden van diverse voedingsmiddelen tot een maximale dikte van 10 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal voor duurzaamheid en hygiëne

4. Installatie en Montage

1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is losgekoppeld.
2. Verwijder de bestaande snijdisk door de vergrendelingsmechanismen te ontgrendelen.
3. Plaats de nieuwe snijdisk SSH10 op de juiste plaats en zorg ervoor dat deze goed aansluit.
4. Bevestig de snijdisk door de vergrendelingsmechanismen terug te zetten. Zorg ervoor dat deze goed vastzit.
5. Controleer of alles correct is geïnstalleerd en neem geen risico's met losse onderdelen.

5. Gebruik

- Zet het apparaat aan en stel de snijdikte in op het gewenste niveau.
- Plaats de voedingsmiddelen op de invoeropening en zorg ervoor dat deze goed zijn gepositioneerd.
- Druk voorzichtig op de startknop en laat de snijdisk zijn werk doen.
- Blijf altijd in de buurt van het apparaat tijdens het snijden en houd uw handen uit de buurt van de snijdisk.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los voordat u met het schoonmaken begint.
- Gebruik een zachte spons en een mild schoonmaakmiddel om de snijdisk en de omgeving schoon te maken.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die schade kunnen veroorzaken aan de snijdisk.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de snijdisk indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Snijdisk draait niet: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de vergrendeling van de snijdisk functioneert.
- Ongelijkmatig snijden: Controleer of de snijdisk goed is geïnstalleerd en of er geen voedselresten zijn vastgelopen.
- Oververhitting: Zorg ervoor dat het gebruik binnen de aanbevolen tijdslimieten blijft en laat het apparaat afkoelen als dat nodig is.

8. Afvoer

Volg de lokale regels en richtlijnen voor het afvoeren van elektrische en metalen apparaten. Zorg ervoor dat u milieuvriendelijk afvoert.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

- Email: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Corte de 10 mm con 1 Cuchilla SSH10

1. Información General

El Disco de Corte SSH10 es un dispositivo diseñado para brindar cortes precisos y eficientes en una variedad de alimentos. Este disco de alta calidad es ideal para restaurantes, caterings y uso doméstico, asegurando un rendimiento óptimo y una larga durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que el equipo esté correctamente instalado y fijado antes de su uso.
- Use siempre protección ocular y guantes al operar el disco de corte.
- Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles durante el funcionamiento.
- Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.
- No exponga el disco de corte a temperaturas extremas o humedad.
- Solo use el disco de corte para su propósito previsto.
- Revise regularmente el estado de la cuchilla y reemplácela si está dañada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: SSH10

Diámetro del disco de corte: 10 mm

Número de cuchillas: 1

Material del disco: Acero inoxidable de alta calidad

Peso: 0,5 kg

Dimensiones: 15 cm x 15 cm x 5 cm

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque cuidadosamente el disco de corte y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el disco de corte en una superficie plana y segura.
3. Conecte el disco de corte a la máquina compatible, siguiendo las instrucciones específicas del fabricante de la máquina.
4. Asegúrese de que el disco esté bien fijado y centrado según las indicaciones del fabricante.
5. Enchufe el dispositivo en una toma de corriente adecuada.

5. Operación

1. Asegúrese de que el disco esté instalado correctamente y de que la máquina esté desconectada antes de comenzar.
2. Conecte la máquina a la corriente y enciéndala.
3. Coloque el alimento a cortar en la bandeja de alimentación.
4. Ajuste la máquina según sea necesario para el tipo de corte deseado.
5. Comience a operar el dispositivo, asegurándose de mantener las manos y otros objetos alejados del disco cortante en todo momento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo de la corriente antes de limpiar.
- Limpie el disco de corte con un paño húmedo y suave.
- No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie del acero inoxidable.
- Inspeccione regularmente la cuchilla en busca de signos de desgaste o daño.
- Reemplace la cuchilla según sea necesario para asegurar un rendimiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- Problema: El disco de corte no gira.
Solución: Verifique que el dispositivo esté correctamente conectado a la fuente de alimentación y que no haya obstrucciones en el mecanismo.
- Problema: Corte desigual.
Solución: Asegúrese de que el alimento esté bien colocado en la bandeja y que el disco esté afilado.
- Problema: Ruidos extraños durante la operación.
Solución: Detenga la máquina inmediatamente y revise si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del disco de corte, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Considere reciclar los materiales metálicos y consulte las normativas locales sobre eliminación de equipos eléctricos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du disque de coupe de 10 mm avec 1 lame SSH10 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour les professionnels de la cuisine et les établissements de restauration. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le disque de coupe sans des équipements de protection adéquats, comme des gants et des lunettes de sécurité.
- Ne pas toucher la lame pendant son fonctionnement ni immédiatement après une utilisation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que le produit est bien installé et sécurisé avant de l'utiliser.
- Respectez toujours les instructions de l'utilisateur et ne tentez jamais de modifier le produit.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Produit : Disque de coupe de 10 mm avec 1 lame SSH10
- Diamètre de lame : 10 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- poids : 0,5 kg

4. Configuration et Installation

1. Déballer le produit et vérifier que toutes les pièces sont présentes.
2. Lire attentivement le manuel fourni avec l'appareil.
3. Placer le disque de coupe sur la machine appropriée.
4. Aligner le disque avec les guides de la machine.
5. Vérifier que le disque est bien fixé et sécurisé avant de brancher l'appareil.
6. Connecter l'appareil à une source d'alimentation conforme.
7. S'assurer que l'environnement de travail est propre et dégagé.

5. Fonctionnement

1. Mettez l'appareil sous tension.
2. Réglez la machine selon les besoins de coupe souhaités.
3. Introduisez le produit à couper, en évitant tout contact direct avec la lame.
4. Suivez les instructions de la machine pour démarrer le processus de coupe.
5. Une fois le produit découpé, éteignez l'appareil et retirez le produit avec précaution.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface du disque.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la lame.
- Inspecter régulièrement le disque pour tout signe d'usure.
- Stocker le disque dans un environnement sec pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Si le disque ne tourne pas, vérifier que l'appareil est bien branché.
- Assurez-vous que le disque est correctement installé.
- Si le disque coupe mal, il peut être nécessaire d'affûter ou de remplacer la lame.
- Pour tout problème persistant, contacter le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter le produit avec les déchets ménagers.
- Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques et des lames.
- Récupérer les matériaux recyclables si possible.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Taglio 10 mm con 1 Lama - SSH10

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale utente del Disco di Taglio 10 mm con 1 Lama - SSH10. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni ottimali nel taglio di vari ingredienti, garantendo risultati professionali e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Utilizzare il disco di taglio solo per gli scopi previsti.
- Protezione personale: Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza durante l'uso.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica conforme agli standard locali.
- Controllo prima dell'uso: Verificare che il disco sia fissato correttamente e non presenti danneggiamenti.
- Manutenzione: Non tentare riparazioni complesse oppure sostituzioni da soli se non si è esperti.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Disco di Taglio 10 mm con 1 Lama - SSH10
- Dimensione del disco: 10 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: Progettato per l'uso con specifiche macchine da cucina di GGM Gastro.
- Applicazione: Ideale per il taglio di frutta, verdura e altri ingredienti.

4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la macchina su cui sarà montato il disco sia spenta e scollegata dalla presa di corrente.
2. Rimuovere il vecchio disco, se presente, seguendo le istruzioni specifiche per la macchina.
3. Posizionare il disco di taglio SSH10 sul mandrino della macchina.
4. Fissare il disco in posizione utilizzando la vite di bloccaggio, assicurandosi che sia ben stretto.
5. Controllare che il disco ruoti liberamente senza attriti e collegare la macchina alla presa di corrente.

5. Operazione

- Accendere la macchina e selezionare la velocità desiderata per il taglio.
- Inserire gli ingredienti da tagliare nel tubo di alimentazione.
- Utilizzare l'apposito spingitore per garantire un'operazione sicura e regolare.
- Non inserire mai mani o altri oggetti nel tubo di alimentazione durante il funzionamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, scollegare il dispositivo dalla corrente.
- Rimuovere il disco di taglio e pulirlo con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Asciugare bene prima di riporre.
- Controllare regolarmente il disco per usura e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il disco non ruota.
Soluzione: Verificare che la macchina sia accesa e che il disco sia montato correttamente.
- Problema: Taglio non uniforme.
Soluzione: Controllare se gli ingredienti sono stati correttamente posizionati e l'affilatura della lama.

8. Smaltimento

Smaltire il disco di taglio e la confezione secondo le normative locali sui rifiuti. Assicurarsi di separare i materiali riciclabili dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania