

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: SSH14

Cutting disk 14 mm (with 1 blade)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Disk 14 mm with 1 Blade (SSH14)

1. General Information

The Cutting Disk 14 mm with 1 Blade (SSH14) is designed for efficient and precise food preparation in commercial kitchens. This high-quality cutting disk is compatible with various food processors and slicers, providing versatility for cutting vegetables, cheeses, and other edible products.

2. Safety Information

- General Safety: Read all instructions before using the product. Ensure the device is properly assembled and securely attached to the processor before operation.
- Electrical Safety: Use only on appliances rated to handle the power requirements of the cutting disk. Do not operate with wet hands or in damp conditions.
- Cutting Hazards: The blade is extremely sharp. Handle the cutting disk with care and keep it out of reach of children. Always use protective gloves when handling the blade.
- Preventing Damage: Avoid forcing the blade through tough items to prevent damage. Always follow recommended usage and maintenance to prolong the service life of the product.
- Emergency Procedures: In case of blade damage or malfunction, stop use immediately and contact customer service for assistance.

3. Product Specifications

- Diameter: 14 mm
- Number of Blades: 1
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Suitable for various food processors and slicers
- Weight: 0.2 kg

4. Setup and Installation

1. Prepare the Appliance: Ensure the food processor or slicer is unplugged and cleaned.
2. Attach the Disk:
 - Remove the existing disk from the appliance if necessary.
 - Align the center hole of the cutting disk with the drive shaft of the appliance.
 - Secure the disk in place using the locking mechanism or screw provided by the appliance.
3. Check Alignment: Ensure that the disk is straight and securely fastened.
4. Power Up: Plug the appliance back in and check for any unusual noises before use.

5. Operation

1. Preparation: Cut food items into manageable pieces for easy processing.
2. Loading the Appliance: Place the food items into the feed chute of the appliance.
3. Power On: Turn on the appliance following the manufacturer's guidelines.
4. Processing: Allow the appliance to operate until the desired cutting is achieved. Monitor the process to ensure even cutting.
5. Power Off: Turn off and unplug the appliance before removing the cutting disk.

6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Unplug the appliance. Carefully remove the cutting disk using gloves to avoid cuts.
- Cleaning the Disk: Rinse under warm water with mild detergent. Use a soft sponge to remove food particles. Do not use abrasive cleaners.
- Drying: Thoroughly dry the disk with a soft towel before storing it.
- Storage: Store the cutting disk in a safe place away from children and in a protective cover if possible to maintain sharpness.

7. Troubleshooting

- Issue: Disk not cutting properly.
 - Solution: Check to ensure the disk is properly secured. Inspect for damage or dullness.
- Issue: Excess noise during operation.
 - Solution: Stop the appliance and check for misalignment or objects obstructing the blade.
- Issue: Food is jamming the appliance.
 - Solution: Turn off the appliance and unplug it. Remove jammed food and clean the feed chute.

8. Disposal

Dispose of the cutting disk in accordance with local waste management regulations. The stainless steel material can often be recycled. Ensure the disk is wrapped securely to avoid injury during disposal.

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 Schneidscheibe 14 mm mit 1 Klinge - SSH14

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Schneidscheibe 14 mm mit 1 Klinge - SSH14. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um die Effizienz in Ihrer Küche zu steigern. Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit bei der Anwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung nur durch Erwachsene: Diese Schneidscheibe sollte nur von Personen verwendet werden, die mit der Handhabung von Küchengeräten vertraut sind.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, insbesondere Handschuhe und eine Schutzbrille, um Verletzungen zu vermeiden.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie die Klinge niemals mit bloßen Händen. Halten Sie immer den Griff fest.
- Kinder und Haustiere: Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.
- Reinigung und Wartung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Schäden melden: Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzungen oder Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Verwendung der richtigen Teile: Verwenden Sie nur originale Ersatzteile, um die Funktionalität und Sicherheit zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: SSH14
- Durchmesser: 14 mm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Kompatibilität: Entwickelt für den Einsatz mit kompatiblen Küchengeräten.

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät, mit dem Sie die Schneidscheibe verwenden, unplugged ist.
2. Montage der Klinge:
 - Entfernen Sie die Abdeckung des Geräts.
 - Befestigen Sie die Schneidscheibe an der vorgesehenen Halterung.
 - Stellen Sie sicher, dass die Klinge fest sitzt und drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn.
3. Test: Schalten Sie das Gerät ein, um sicherzustellen, dass die Schneidscheibe korrekt montiert ist und reibungslos funktioniert.

5. Betrieb

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Fügen Sie die Lebensmittel, die Sie schneiden möchten, in die Zuführung ein.
- Betätigen Sie den Einschaltknopf und bearbeiten Sie die Lebensmittel nach Bedarf.
- Bei Bedarf können Sie die Schnitttiefe anpassen, um verschiedene Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen. Verwenden Sie eine nicht scheuernde Bürste, um die Klinge gründlich zu säubern.
- Trocknung: Trocknen Sie das Gerät sofort nach der Reinigung, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagerung: Bewahren Sie die Schneidscheibe in einer trockenen und sicheren Umgebung auf, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Klinge dreht sich nicht: Stellen Sie sicher, dass die Klinge korrekt montiert ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie auf lose Teile oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Bitte beachten Sie alle lokalen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektro- und Küchengeräten. Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht in einer autorisierten Sammelstelle für Elektrogeräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit Ihrer Schneidscheibe SSH14!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijdisk 14 mm met 1 mes (SSH14)

1. Algemene Informatie

De Snijdisk 14 mm met 1 mes (SSH14) is ontworpen voor een efficiënte en nauwkeurige snijding van verschillende ingrediënten in uw keuken. Dit product is ideaal voor professioneel gebruik in restaurants en keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor zijn bedoelde doel.
- Houd het snijoppervlak en de schijf vrij van vuil en vet om slippen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u de schijf inspecteert of vervangt.
- Draag altijd handschoenen tijdens het hanteren van scherpe messen om snijwonden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegden niet in de buurt komen van het apparaat tijdens gebruik.
- Volg alle lokale voorschriften met betrekking tot veiligheidsuitrusting en opslag.

3. Productspecificaties

- Diameter snijdisk: 14 mm
- Aantal schijven: 1
- Materiaal: Roestvrij staal
- Compatibiliteit: Specifiek voor GGM Gastro apparatuur

4. Installatie en Setup

1. Plaats de snijdisk op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Controleer of het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening.
3. Verwijder de oude snijdisk als deze aanwezig is door de bevestigingsschroeven los te draaien.
4. Plaats de nieuwe snijdisk netjes in het daarvoor bestemde compartiment.
5. Bevestig de schijf door de schroeven stevig aan te draaien, maar vermijd overmatige kracht om schade te voorkomen.
6. Sluit het apparaat weer aan op de stroomvoorziening en controleer of alles correct is geïnstalleerd.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de schijf correct is geïnstalleerd en stevig vastzit.
- Schakel het apparaat in via de hoofdkiepknop.
- Plaats de ingrediënten op de ingangsopening en laat het apparaat de snijding uitvoeren.
- Houd de handen en andere voorwerpen op veilige afstand van de ingangsopening tijdens het gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijdisk met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de schijven op slijtage en schade; vervang indien nodig.
- Droog de schijf goed af voordat u deze opslaat.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijdisk draait niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is ingeschakeld en goed is aangesloten.
- Probleem: Ingrediënten worden niet correct gesneden.
Oplossing: Controleer of de snijdisk goed is geïnstalleerd en niet versleten is.
- Probleem: Er is een onnatuurlijke geluid tijdens het gebruik.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en inspecteer de schijf en motor.

8. Afvalverwerking

- Disposeer van het product volgens lokale regelgeving.
- Breng oude schijven en onderdelen naar een recyclecentrum of een afvalpunt voor gevaarlijk afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco Cortador 14 mm con 1 Cuchilla SSH14

1. Información General

Gracias por elegir el Disco Cortador 14 mm con 1 Cuchilla SSH14. Este producto está diseñado para ofrecer un corte preciso y eficiente para diversas aplicaciones en la cocina. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para asegurar un uso seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso en la cocina. No es adecuado para otros fines.
- Peligro de Cortes: La cuchilla es extremadamente afilada. Maneje con cuidado y evite el contacto directo con la cuchilla durante la instalación y la limpieza.
- Niños: Mantenga este producto fuera del alcance de los niños. No permita que los niños lo utilicen sin supervisión.
- Condiciones de Uso: Utilice el disco cortador en un entorno seco y limpio. Evite su uso en condiciones húmedas que puedan provocar resbalones o fallos eléctricos.
- Lesiones Eléctricas: Si el disco cortador es eléctrico, asegúrese de estar utilizando una toma de corriente adecuada y de que las manos estén secas al operarlo.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente el disco cortador para asegurarse de que no haya daños. Si está quebrado o desgastado, detenga su uso inmediatamente.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: SSH14
- Tipo de producto: Disco cortador
- Diámetro: 14 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Número de cuchillas: 1
- Peso: 200 g
- Compatibilidad: Compatible con las máquinas de corte GGM Gastro

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente el disco cortador de su embalaje. Asegúrese de quitar cualquier material protector.
2. Preparación: Asegúrese de que la máquina de corte esté desconectada de la fuente de alimentación.
3. Instalación del Disco:
 - Localice el eje donde se montará el disco cortador.
 - Coloque el disco cortador atravesando el eje hasta que encaje en su lugar.
 - Asegúrese de que el disco esté montado de forma segura.
4. Conexión: Vuelva a conectar la máquina de corte a la fuente de alimentación.

5. Operación

- Encienda la máquina de corte siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Coloque los alimentos que desea cortar en la entrada del disco cortador.
- Asegúrese de operar la máquina con las manos alejadas del área de corte.
- Detenga la máquina antes de retirar cualquier material cortado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, desconecte la máquina y retire el disco cortador.
- Lave el disco con agua tibia y detergente suave.
- Seque completamente antes de volver a montarlo.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente la cuchilla por signos de desgaste. Afile o reemplace según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- El disco cortador no gira: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el disco esté instalado correctamente.
- Cortes irregulares: Asegúrese de que el material que se está cortando esté bien colocado y que el disco esté en buenas condiciones.
- Ruido excesivo: Podría indicar un problema mecánico. Detenga su uso y verifique el disco y la máquina.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del disco cortador, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de residuos. Esta etiqueta debe ser tratada como un residuo eléctrico y electrónico y debe ser llevado a un centro de reciclaje apropiado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contacte con nosotros:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Esperamos que disfrute de su producto!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Disque de Coupe 14 mm avec 1 Lame SSH14

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Disque de Coupe 14 mm avec 1 Lame SSH14. Ce produit est conçu pour une coupe précise et efficace, idéal pour diverses applications en cuisine professionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Ce produit doit être utilisé uniquement pour la découpe d'aliments conformément aux instructions fournies. Ne l'utilisez pas pour d'autres applications.
- Danger de Coupure : La lame est extrêmement tranchante. Veuillez manipuler avec précaution et toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation.
- Électrocution : Ne pas immerger le produit dans l'eau. Évitez tout contact avec des pièces électriques lorsque les mains sont mouillées.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants. Ne les laissez pas utiliser cet appareil sans supervision adéquate.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état de la lame et remplacez-la si elle est endommagée ou émoussée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : SSH14
- Diamètre de la Lame : 14 mm
- Nombre de Lames : 1
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Poids : 0.5 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le Disque de Coupe et tous les accessoires de l'emballage.
2. Préparation : Assurez-vous que la surface de travail est propre et stable.
3. Montage de la Lame :
 - Placez la lame sur l'axe du disque.
 - Utilisez les vis fournies pour fixer la lame fermement.
4. Vérification : Assurez-vous que tout est correctement assemblé et sécurisé avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la lame est bien installée.
- Alignez les aliments à découper avec soin.
- Allumez l'appareil et poussez lentement les aliments vers la lame pour une coupe optimale.
- Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez-le.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer le disque.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour éviter de rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement la lame et aiguissez ou remplacez-la si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La lame ne coupe pas efficacement.
 - Solution : Vérifiez que la lame est bien aiguisée et correctement installée.
- Problème : Bruit excessif pendant le fonctionnement.
 - Solution : Inspectez l'appareil pour des pièces desserrées ou endommagées.
- Problème : L'appareil ne démarre pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.

8. Élimination

Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser ce produit, veuillez le jeter conformément à la réglementation locale sur les déchets. Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou commentaire, veuillez contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit et bonne découpe !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Disco di Taglio 14 mm con 1 Lama SSH14

1. Informazioni Generali

Il Disco di Taglio 14 mm con 1 Lama SSH14 è progettato per offrire prestazioni elevate e un'affidabilità duratura nella preparazione degli alimenti. Questo strumento è ideale per ristoranti, gastronomie e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il disco di taglio sia installato correttamente prima dell'uso.
- Utilizzare il disco di taglio solo per gli scopi previsti.
- Maneggiare il disco di taglio con cautela per evitare lesioni.
- Tenere il prodotto lontano dai bambini.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggia il disco e la lama.
- Spegnerne sempre il dispositivo e scollegarlo dalla fonte di alimentazione prima di eseguire manutenzione o pulizia.
- Non utilizzare il disco di taglio se presenta segni di danno o usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni del disco: 14 mm
- Tipo di lama: 1 lama
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Utilizzo raccomandato: Taglio di frutta, verdura e altri alimenti
- Compatibilità: Adatto per le attrezzature da cucina specificate dal produttore

4. Installazione e Configurazione

- Verificare che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica.
- Rimuovere eventuali coperture o protezioni di sicurezza.
- Posizionare il disco di taglio sull'albero della macchina in modo che si incastrino correttamente.
- Fissare il disco ruotando il dado di fissaggio in senso orario fino a quando non è sufficientemente serrato.
- Ripristinare le coperture di sicurezza e collegare il dispositivo alla rete elettrica.

5. Funzionamento

- Prima di accendere il dispositivo, assicurarsi che sia stabile e posizionato su una superficie piana.
- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- Posizionare il cibo desiderato sul disco di taglio.
- Utilizzare un spingitore per mantenere il cibo in posizione durante il taglio, evitando il contatto diretto con le mani.
- Spegnerne il dispositivo quando si è completato il taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie del disco di taglio.
- Non utilizzare materiali abrasivi o corrosivi che possano danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente la lama per eventuali segni di usura e sostituirla se necessario.
- Conservare il disco di taglio in un luogo asciutto dopo la pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco di taglio non gira, verificare che il dispositivo sia acceso e che non ci siano ostruzioni.
- Se il taglio risulta irregolare, controllare la lama per usura o danni e sostituirla se necessario.
- In caso di surriscaldamento del dispositivo, spegnerlo immediatamente e lasciarlo raffreddare prima di riutilizzarlo.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici.
- Non gettare il disco di taglio e le lame nel normale rifiuto domestico, in quanto potrebbero essere pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania