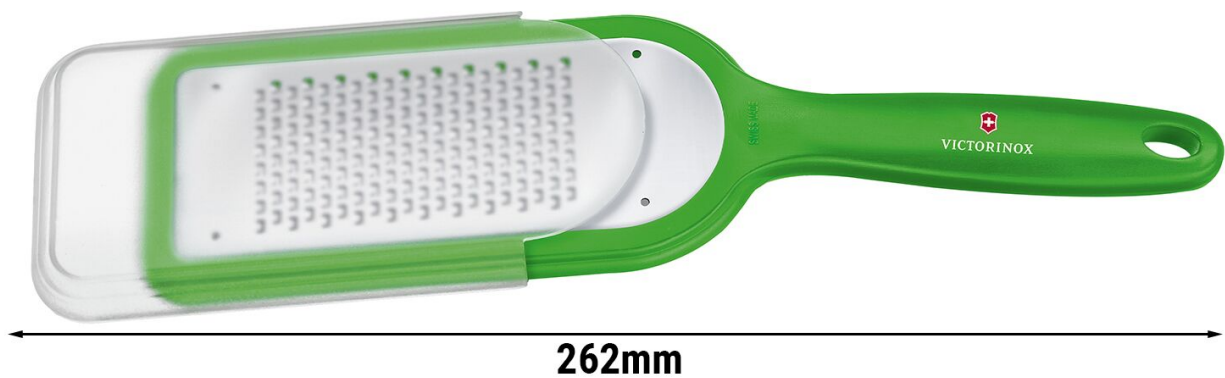


ggmgastro

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: 7.6082.4

VICTORINOX | Kitchen grater - fine



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

EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Kitchen Grater Fine (Model: 7.6082.4)

1. General Information

The Victorinox Kitchen Grater Fine is designed to make food preparation effortless and efficient. Ideal for grating cheese, vegetables, and more, this kitchen tool combines durability with a user-friendly design, making it an essential addition to any culinary workspace.

2. Safety Information

- Always handle the grater by its handle and avoid direct contact with the grating surface while in use.
- Keep fingers away from the grating area to prevent injuries.
- When grating hard items, apply steady pressure but do not exert excessive force that could lead to slipping.
- Do not use the grater for tasks it is not intended for, such as grating items that are too large or extremely tough.
- Inspect the grater before each use for any signs of damage. If damaged, discontinue use and replace the product.
- Keep the grater out of reach of children to prevent accidents.
- Clean the grater carefully to avoid cuts from the sharp edges.

3. Product Specifications

- Brand: Victorinox
- Model Number: 7.6082.4
- Material: Stainless Steel, Plastic
- Dimensions:
 - Length: 305mm
 - Width: 80mm
 - Height: 40mm
- Weight: 0.25 kg
- Usage: Kitchen Grater (fine grating)
- Dishwasher Safe: Yes

4. Setup and Installation

1. Remove the grater from the packaging.
2. Ensure that the grater is clean and dry before use.
3. Place the grater on a stable, flat surface.
4. Optionally, use a rubber mat underneath to prevent slipping during grating.

5. Operation

1. Hold the grater vertically or at a slight angle, depending on personal preference.
2. Position the food item to be grated against the grating surface.
3. Apply light to moderate pressure and move the item back and forth along the grater.
4. For larger items, cut them into smaller pieces for easier handling.
5. After use, remove any remaining grated material from the grater.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the grater under warm water to remove food residues.
- Use a soft sponge or cloth to clean the surface. A brush may also be utilized for stubborn residues.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- For dishwasher cleaning, place the grater on the top rack and ensure it is secure.
- Store the grater in a dry place to prevent rusting or damage.

7. Troubleshooting

- If food sticks to the grater: Ensure it is cleaned properly after each use and try grating food that is less moist.
- If the grater feels dull: Regular cleaning and care can maintain sharpness. If necessary, consider professional sharpening.
- If the handle becomes loose or breaks: Contact customer support for assistance or replacement options.

8. Disposal

Dispose of any damaged or unusable graters in accordance with local waste disposal regulations. Stainless steel can often be recycled; check local guidelines.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkten Manual: Victorinox Küchengrießer Fein

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zur Bedienungsanleitung für den Victorinox Küchengrießer Fein. Dieses Produkt ist ideal zum Reiben von Käse, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Mit hoher Qualität und Langlebigkeit ist der Küchengrießer ein unverzichtbares Hilfsmittel in jeder Küche.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte lesen Sie diese Sicherheitsinformationen sorgfältig durch, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- Verwenden Sie den Grater niemals für gefrorene Produkte.
- Halten Sie den Grater von Kindern fern.
- Achten Sie darauf, dass die Klingen beim Gebrauch nicht mit den Händen berührt werden.
- Verwenden Sie bei der Reinigung niemals spitze oder scharfe Gegenstände, die die Klingen beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch auf jegliche Schäden am Produkt.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: Victorinox Küchengrießer Fein
- Material: Edelstahl mit Kunststoffgriffen
- Farbe: Silber/Klar
- Artikelnummer: 7.6082.4
- Größe: 24 cm
- Gewicht: 200 g
- Benutzerfreundlichkeit: Ergonomischer Griff für komfortable Handhabung
- Spülmaschinenfest: Ja

4. Einrichtung und Installation

Die Einrichtung des Victorinox Küchengrießers ist einfach:

- Entfernen Sie den Grater vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass der Grater in einwandfreiem Zustand ist.
- Wählen Sie einen stabilen Arbeitsplatz in Ihrer Küche.
- Legen Sie den Grater auf eine feste Oberfläche, um ein Abrutschen zu vermeiden.
- Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie reiben möchten und beginnen Sie, den Grater zu verwenden.

5. Betrieb

- Halten Sie den Grater mit einer Hand fest.
- Mit der anderen Hand können Sie das Lebensmittel von oben nach unten über die Klinge reiben.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, das Lebensmittel in eine Schüssel zu halten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Grater nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Der Grater kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden, stellen Sie sicher, dass er sicher positioniert ist.
- Trocknen Sie den Grater gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Grater funktioniert nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Lebensmittel richtig positioniert ist.
- Problem: Der Grater ist schwer zu reinigen.
Lösung: Lassen Sie festhaftende Rückstände kurz einweichen, bevor Sie reinigen.
- Problem: Klingen sind stumpf.
Lösung: Bei Bedarf den Grater ersetzen, da die Klingen nicht nachgeschärft werden können.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Produkt besteht aus Materialien, die recycelbar sind. Trennen Sie dessen Teile für eine ordnungsgemäße Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Victorinox Küchengrießer Fein entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Victorinox Keukenrasp Fijn

1. Algemene Informatie

De Victorinox Keukenrasp Fijn is een hoogwaardig keukenhulpmiddel ontworpen voor het gemakkelijk raspen van verschillende ingrediënten zoals kaas, groenten en specerijen. Het product is vervaardigd door Victorinox, een merk bekend om zijn kwaliteit en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rasp alleen voor de bedoelde toepassing.
- Houd de rasp buiten het bereik van kinderen.
- Vermijd direct contact met de scherpe raspranden om snijwonden te voorkomen.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen en gebruik het niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat de rasp op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Reinig de rasp zorgvuldig na gebruik, waarbij alle voedselresten worden verwijderd.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van de scherpe randen.

3. Productspecificaties

- Model: Victorinox Keukenrasp Fijn
- Afmetingen: 25 cm x 8 cm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Gewicht: 200 g
- Kleur: Zilver
- Garantie: 2 jaar

4. Installatie en Setup

- Plaats de Victorinox Keukenrasp op een schone, droge en stevige ondergrond zoals een snijplank of een aanrecht.
- Zorg ervoor dat de rasp stabiel staat en niet kan verschuiven tijdens gebruik.
- De rasp heeft geen aparte installatie nodig; deze is direct gebruiksklaar.

5. Bediening

- Neem de ingrediënten die je wilt raspen.
- Houd de rasp met één hand vast en de andere hand over het voedsel dat je wilt raspen.
- Beweeg het voedsel naar beneden over de rasp met een consistente druk, als je naar beneden beweegt.
- Gebruik de rasp na gebruik, indien nodig, met een snijplank.

6. Reiniging en Onderhoud

- Spoel de rasp direct na gebruik onder warm stromend water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte spons of doek voor het reinigen; vermijd schurende schoonmaakmiddelen om krassen te voorkomen.
- Droog de rasp zorgvuldig af met een schone doek.
- Bewaar de rasp op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Rasp snijdt niet goed.
Oplossing: Controleer of de rand van de rasp niet beschadigd is en of de rasp goed schoon is.
- Probleem: Soms moeilijk te reinigen.
Oplossing: Laat de rasp weken in warm water met afwasmiddel voordat je het schoonmaakt.

8. Afvoer

- De Victorinox Keukenrasp Fijn is recyclebaar.
- Dit product bevat geen schadelijke stoffen; gooi het bij het huisvuil waar recycling van metaal mogelijk is.
- Zorg ervoor dat de rasp goed schoon is voordat je deze weggooit.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact op met ons klantenserviceteam:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rallador de Cocina Victorinox - Modelo 7.6082.4

1. Información General

Gracias por elegir el rallador de cocina Victorinox. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional y facilitar la preparación de alimentos en su cocina. Está fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y eficacia.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este rallador está destinado únicamente para rallar alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Manipulación Cautiva: Las cuchillas son afiladas. Manipule el rallador con cuidado para evitar cortes o lesiones. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Superficie Estable: Asegúrese de usar el rallador sobre una superficie plana y estable para evitar accidentes durante su uso.
- Revisión del Producto: Inspeccione el rallador antes de su uso. Si presenta daños visibles, no use el producto.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar el rallador antes de limpiarlo y evite sumergirlo en agua.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: 7.6082.4
- Dimensiones: 25.5 cm x 9.5 cm
- Material: Acero inoxidable
- Uso: Rallador fino
- Peso: 0.25 kg
- Características: Afilado y duradero, fácil de usar y limpiar.

4. Configuración e Instalación

Este rallador no requiere instalación. Para usarlo, colóquelo sobre una superficie plana y asegúrese de que esté estabilizado antes de comenzar a rallar. Para un uso óptimo:

1. Coloque el rallador sobre un plato o tazón para recoger el alimento rallado.
2. Asegúrese de que la parte del rallador esté en una posición segura y accesible.

5. Operación

Para utilizar el rallador:

1. Sujete el rallador con una mano y el alimento con la otra.
2. Deslice el alimento hacia abajo sobre las cuchillas del rallador, utilizando una presión moderada.
3. Ralle hasta alcanzar la cantidad deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el rallador bajo agua corriente tibia. Use una esponja suave para evitar dañar las cuchillas.
- Asegúrese de secar el rallador antes de guardarlo.
- No lo lave en el lavavajillas, ya que esto puede afectar su calidad.

7. Solución de Problemas

- Si el rallador no ralla adecuadamente, verifique si las cuchillas están sucias o dañadas.
- Si percibe un olor extraño o hay residuos de alimentos, revise la limpieza.
- En caso de daño, deje de usar el producto y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

Al llegar al final de su vida útil, dispose del rallador de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje. Se recomienda separar los materiales reciclables según su tipo.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Le agradecemos por elegir el Rallador de Cocina Victorinox y esperamos que lo disfrute en su cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Râpe de cuisine Victorinox Fine 7.6082.4

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la Râpe de cuisine Victorinox Fine 7.6082.4. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation des aliments dans une cuisine professionnelle ou domestique. Fabriqué en Suisse, il garantit une durabilité et une performance optimales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne jamais utiliser la râpe à des fins autres que celles prévues. Utilisez-la exclusivement pour râper des aliments.
- Lames tranchantes : Les lames de la râpe sont extrêmement tranchantes. Manipulez avec précaution pour éviter les coupures.
- Gants de protection : Il est recommandé de porter des gants de protection si vous utilisez la râpe pendant de longues périodes.
- Éviter les surfaces glissantes : Assurez-vous que la surface sur laquelle vous travaillez est stable et anti-dérapante.
- Conserver hors de portée des enfants : Gardez ce produit hors de la portée des enfants pour éviter tout accident.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Victorinox Râpe Fine 7.6082.4
- Matériau : Acier inoxydable avec revêtement antirouille
- Dimensions : 320 mm x 90 mm
- Poids : 300 g
- Couleur : Argent
- Conception : Poignée ergonomique pour une prise confortable
- Facilité de nettoyage : Lavable au lave-vaisselle

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement la râpe et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visible.
2. Rincez la râpe à l'eau courante pour éliminer tout résidu de fabrication.
3. Placez la râpe sur une surface de travail stable.
4. Assurez-vous que la poignée est bien en place et que la râpe est fermement maintenue.

5. Utilisation

1. Tenez la râpe fermement par la poignée.
2. Placez l'aliment à râper contre la surface de la râpe.
3. Appliquez une pression légère à modérée et déplacez l'aliment de haut en bas.
4. Continuez jusqu'à obtenir la quantité désirée de nourriture râpée.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, rincez immédiatement la râpe sous l'eau courante pour enlever les résidus alimentaires.
- Pour un nettoyage en profondeur, placez la râpe au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état des lames. Si elles s'émoussent, envisagez de remplacer la râpe.

7. Dépannage

- Problèmes de glissement : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
- Difficulté à râper : Vérifiez que les aliments ne sont pas trop durs ou congelés.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales sur la manière de disposer d'ustensiles de cuisine en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans les produits Victorinox. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grattugia da Cucina Victorinox Fine

1. Informazioni Generali

La grattugia da cucina Victorinox Fine è uno strumento essenziale per la preparazione di alimenti. Destinata all'uso domestico e professionale, questa grattugia è progettata per offrire prestazioni ottimali nella grattugia di formaggi, verdure e altri ingredienti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare sempre i dispositivi di protezione adeguati, se necessario.
- Non utilizzare la grattugia per scopi non previsti.
- Tenere la grattugia lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare attenzione al contatto con le superfici affilate per evitare tagli.
- Evitare di utilizzare la grattugia su superfici instabili o non sicure.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Tipo: Grattugia da cucina
- Modello: Fine
- Dimensioni: 30.5 cm
- Materiale: In acciaio inossidabile e manico in plastica
- Peso: 150 grammi

4. Impostazione e Installazione

Per utilizzare la grattugia, seguire questi passaggi:

- Rimuovere la grattugia dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare la grattugia su una superficie piana e stabile.
- Se possibile, utilizzare un supporto antiscivolo per maggiore stabilità.
- Assicurarsi che il manico sia fissato correttamente prima dell'uso.

5. Operazione

- Tenere fermo l'ingrediente da grattugiare.
- Posizionare la grattugia in verticale e grattugiare l'ingrediente applicando una pressione costante.
- Rimuovere i residui dalla grattugia con un colpetto.
- Lavare la grattugia dopo ogni uso per garantire una corretta igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la grattugia a mano con acqua calda e sapone.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere i residui.
- Non utilizzare mai pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Asciugare completamente la grattugia prima di riporla per evitare ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la grattugia non grattugia correttamente, controllare se le lame sono danneggiate o sporche.
- In caso di problemi di stabilità, assicurarsi che la grattugia sia su una superficie piana e stabile.
- In caso di domande successive, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire la grattugia secondo le norme locali per la sicurezza ambientale.
- Se il prodotto è irreparabile, assicurarsi di riciclare i materiali compatibili.

9. Contatti

Per ulteriori domande o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania