

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: 7.6084.9

VICTORINOX | Kitchen grater with bridge perforation



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

EN ENGLISH

Victorinox Kitchen Grater with Bridge Perforation Manual

1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Kitchen Grater with Bridge Perforation. This high-quality kitchen tool is designed for easy and efficient grating of various foods, enhancing your cooking experience. Please read this manual carefully to understand the proper usage, maintenance, and safety instructions for your new grater.

2. Safety Information

- Use the grater only for its intended purpose to avoid injury.
- Keep fingers and other body parts away from the grating surface during use.
- Always handle the grater with care to avoid cuts from the sharp edges.
- Do not use the grater if it is damaged or if the blades appear to be worn.
- Store the grater in a safe place out of reach of children.
- While cleaning, ensure the grater is unplugged (if electric) and avoid contact with sharp edges.
- If you experience any operational issues, do not attempt to repair the grater yourself; contact customer support for assistance.

3. Product Specifications

Technical Data:

- Item No: 7.6084.9
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 25 cm x 10 cm x 5 cm
- Weight: 0.5 kg
- Features: Bridge perforation for enhanced grating efficiency

4. Setup and Installation

1. Remove the grater from its packaging.
2. Inspect the grater for any visible damage or loose parts.
3. Place the grater on a stable, flat surface for optimal operation.
4. For the bridge perforation feature, position the grater securely over a bowl or container to collect grated food.
5. Ensure the handle is dry and securely grasped before use.

5. Operation

1. Hold the grater with one hand and the food item with the other.
2. Apply mild pressure and move the food item downwards over the grater's surface.
3. Use the bridge perforation for larger items to ensure stability and ease of grating.
4. Continue grating until you achieve the desired amount of grated food.
5. When finished, carefully remove the grated material and clean the grater immediately to prevent food from sticking.

6. Cleaning and Maintenance

1. Clean the grater immediately after use to avoid food residue buildup.
2. Wash the grater under warm, soapy water using a soft sponge.
3. Avoid abrasive cleaners or scouring pads that can damage the surface.
4. Rinse thoroughly and allow the grater to air dry.
5. Store the grater in a dry place, preferably in a protective sheath if available.

7. Troubleshooting

- If the grater produces uneven results, ensure the food item is fresh and not overly soft.
- In case of difficulty handling the grater, check that it is securely placed on a flat surface.
- If there are signs of wear or damage, stop using the grater immediately and contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the Victorinox Kitchen Grater, follow local disposal regulations:

- For stainless steel components, check for recycling options in your area.
- Do not dispose of the grater in regular household waste if it contains any electric components.

9. Contact

For further questions or assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com
Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing Victorinox. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Victorinox Küchenreibe mit Brückenperforation 7.6084.9

1. Allgemeine Informationen

Die Victorinox Küchenreibe mit Brückenperforation ist ein hochwertiges Küchengerät, das für die effiziente Zubereitung von Lebensmitteln entwickelt wurde. Dieses Produkt vereint Funktionalität und ergonomisches Design, um den Anforderungen des täglichen Kochens gerecht zu werden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Reibe ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Reibe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Berühren Sie die Klängen nicht mit bloßen Händen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Reibe vor dem Reinigen von der Stromquelle getrennt ist (wenn anwendbar).
- Verwenden Sie keine beschädigten Teile sowie keine übermäßigen Kräfte, die zum Brechen oder Splintern führen könnten.
- Arbeiten Sie nur auf einer stabilen Oberfläche, um ein Verrutschen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Victorinox Küchenreibe mit Brückenperforation
- Modell: 7.6084.9
- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Abmessungen: 30 cm x 10 cm x 5 cm
- Gewicht: 300 g
- Farbe: Silber/Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
3. Wählen Sie einen stabilen, trockenen Arbeitsplatz in Ihrer Küche aus.
4. Positionieren Sie die Reibe so, dass der Griff bequem zu erreichen ist.
5. Keine elektrischen Komponenten erforderlich; das Gerät kann direkt verwendet werden.

5. Betrieb

1. Platzieren Sie die Reibe auf dem gewählten Arbeitsplatz.
2. Halten Sie die Reibe mit einer Hand am Griff fest.
3. Fügen Sie das zu reibende Lebensmittel hinzu und bewegen Sie es über die Klängen, indem Sie gleichmäßigen Druck ausüben.
4. Verwenden Sie bei Bedarf die Restauffangschale, um die Reibsel einfach zu sammeln.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Reibe nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Lassen Sie die Reibe vollständig trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Lagern Sie die Reibe an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben an der Reibe haften.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Reibe sauber und trocken ist.
- Problem: Klängen sind stumpf.
Lösung: Lassen Sie die Klängen bei Bedarf von einem Fachmann schärfen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Trennen Sie Kunststoff und Metallteile, wenn möglich.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Keukenrasp met Brugperforatie 7.6084.9

1. Algemene Informatie

De Victorinox Keukenrasp met brugperforatie is een veelzijdig keukengereedschap ontworpen voor het efficiënt raspen van voedsel zoals kaas, groenten en citrusvruchten. Deze rasp is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrijstalen materiaal en is ontworpen met gebruiksgemak en duurzaamheid in gedachten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rasp alleen voor het bedoelde doel en volg de handleiding zorgvuldig op.
- Houd de rasp buiten het bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe randen. Gebruik een snijplank en zorg ervoor dat uw handen en vingers veilig zijn tijdens het raspen.
- Vermijd het contact met water en andere vloeistoffen tijdens het gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Bewaar de rasp op een veilige en droge plaats na gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 320 mm x 100 mm x 37 mm
- Spanning: NVT (niet van toepassing)
- Vermogen: NVT (niet van toepassing)
- Capaciteit: Geschikt voor diverse soorten voedsel

4. Installatie en Setup

1. Haal de rasp uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de rasp op een stabiele ondergrond of snijplank.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om veilig te raspen zonder dat er gevaar is voor uitglijden of letsel.
4. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor specifieke tips over gebruik en technieken voor optimale resultaten.

5. Gebruik

1. Neem de voedselcomponent die u wilt raspen.
2. Bevestig deze stevig met één hand.
3. Houd de rasp met de andere hand, gebruik de handgreep voor stabiliteit.
4. Beweeg de rasp heen en weer over het voedsel voor het beste resultaat. Voor gladde oppervlakken til de rasp iets op bij het raspen.
5. Stop met raspen wanneer het gewenste resultaat is bereikt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de rasp onmiddellijk na gebruik om ophoping van voedselresten te voorkomen.
- Spoel de rasp af onder warm water of in de vaatwasser.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Rasp werkt niet goed of voedsel blijft plakken.
Oplossing: Zorg ervoor dat de rasp schoon en droog is voor gebruik. Probeer een lichtje oliespray op de rasp te gebruiken voor een betere afwerking.

- Probleem: Snijwonden of letsel bij gebruik.

Oplossing: Controleer of u de rasp op de juiste manier vast houdt en gebruik de juiste technieken.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale regelgeving voor de verwerking van huishoudelijk afval. De Victorinox Keukenrasp bestaat uit recyclebaar materiaal. Zorg ervoor dat u deze op de juiste manier weggooit om het milieu te beschermen.

9. Contactinformatie

Voor vragen of meer informatie kunt u contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rallador de Cocina Victorinox con Perforación de Puente

1. Información General

Gracias por adquirir el Rallador de Cocina Victorinox con Perforación de Puente. Este producto ha sido diseñado para facilitar el rallado de alimentos en la cocina. Su diseño ergonómico y funcionalidad hacen de este rallador una herramienta indispensable para chefs y aficionados por igual.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe utilizarse únicamente para el propósito para el que fue diseñado.
- Mantenga siempre el rallador fuera del alcance de los niños.
- Utilice el rallador sobre superficies estables y seguras.
- No toque la superficie afilada del rallador con las manos desnudas al momento de usarlo.
- Evite el contacto con agua caliente y productos químicos ásperos que puedan deteriorar el material.
- Almacene el rallador en un lugar seco y seguro después de su uso.
- No utilice el rallador si presenta daños visibles o si la superficie no está intacta.

3. Descripción General y Especificaciones

El Rallador de Cocina Victorinox cuenta con las siguientes especificaciones técnicas:

- Dimensiones: 26.5 cm x 7.5 cm x 1.5 cm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 180 g
- Color: Acero inoxidable con base negra
- Tipo: Rallador de cocina con perforación de puente

4. Instalación y Configuración

- Antes de usar el rallador, retire cualquier envoltura o etiqueta que pueda estar presente.
- Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y seca.
- Coloque el rallador sobre la superficie plana y estable.
- Si necesita asegurar el rallador, utilice una base antideslizante o un paño limpio para evitar que se deslice durante el uso.

5. Operación

- Para utilizar el rallador, sostenga la empuñadura firmemente y posícelo sobre el recipiente deseado.
- Coloque el alimento que desee rallar en contacto con la superficie del rallador.
- Aplique una presión moderada y deslice el alimento hacia abajo, repitiendo hasta alcanzar la cantidad deseada.
- Después de utilizar el rallador, asegúrese de quitar cualquier residuo de alimento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el rallador a mano con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Se puede lavar en el lavavajillas en la rejilla superior, aunque se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil.
- Seque el rallador completamente antes de guardarlo.

7. Solución de Problemas

- Si el rallador presenta molestias al usarlo, verifique que no haya residuos atascados en las perforaciones.
- Si la superficie está dañada, deje de usarlo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- En caso de no lograr el resultado deseado al rallar, asegúrese de utilizar la técnica correcta de presión y movimiento.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el rallador de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos y reciclaje.
- Si el rallador está dañado, asegúrese de que las partes afiladas estén protegidas antes de desecharlo.

9. Contacto

Para más información o consultas, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Râpe de Cuisine Victorinox avec Perforation de Pont 7.6084.9

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi la râpe de cuisine Victorinox avec perforation de pont. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation de vos plats et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et efficacité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez ce produit uniquement tel que décrit dans ce manuel. Évitez tout usage non prévu.
- Avertissement de Coupure : Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez toujours avec précaution pour éviter les blessures.
- Non pour les Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants. L'utilisation doit toujours être supervisée par un adulte.
- Stabilité : Assurez-vous que la râpe est placée sur une surface stable avant de l'utiliser.
- Inspections : Vérifiez régulièrement l'état de la râpe. Si vous remarquez des dommages, cessez l'utilisation immédiatement.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : Victorinox Kitchener Grater with Bridge Perforation
- Numéro de modèle : 7.6084.9
- Dimensions : 20 x 10 x 5 cm
- Poids : 300 g
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Caractéristiques : Conception ergonomique, perforation de pont pour un maximum de performance

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la râpe de son emballage et vérifiez son intégrité.
2. Support : Placez la râpe sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'elle soit correctement positionnée pour une utilisation sécurisée.
3. Préparation : Pour des résultats optimaux, nettoyez la râpe avec un chiffon humide avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

1. Tenez la râpe fermement avec une main.
2. Placez l'aliment à râper (fromage, légumes, etc.) contre la surface de la râpe.
3. Appliquez une pression légère et déplacez l'aliment de haut en bas.
4. Après l'utilisation, retirez les résidus alimentaires accumulés.

6. Nettoyage et Maintenance

- Rincez la râpe sous l'eau chaude après chaque utilisation.
- Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.
- Ne pas immerger dans l'eau pendant de longues périodes pour éviter la rouille.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou des éponges métalliques.

7. Dépannage

- Problème : La râpe ne râpe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si les lames sont propres et en bon état. Nettoyez si nécessaire.

- Problème : Difficulté à tenir la râpe.
- Solution : Assurez-vous que la surface est stable et que vos mains sont sèches pour une prise optimale.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Suivez les réglementations locales pour le recyclage des matériaux en acier inoxydable et des plastiques.

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

Grattugia da Cucina Victorinox con Perforazione a Ponte - 7.6084.9

1. Informazioni Generali

La Grattugia da Cucina Victorinox con Perforazione a Ponte è un utensile versatile progettato per facilitare la preparazione dei cibi. Realizzata con materiali di alta qualità, questa grattugia è ideale per grattugiare formaggi, verdure e altri ingredienti in modo semplice e veloce.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare la grattugia solo per scopi alimentari.
- Manipolazione: Evitare di toccare le lame durante l'uso e la pulizia.
- Stabilità: Assicurarsi che la grattugia sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini e non consentire loro di utilizzare il prodotto senza supervisione.
- Danni: Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili o se le lame sono usurate. Contattare il servizio assistenza in caso di problemi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Victorinox
- Modello: 7.6084.9
- Materiale del corpo: Acciaio inox
- Dimensioni: 18.0 cm x 5.0 cm x 10.0 cm
- Peso: 0.25 kg
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Uso: Grattugiare formaggi, verdure e altro

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere la grattugia dalla confezione.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
3. Posizionare la grattugia su una superficie stabile.
4. Se necessario, montare il supporto per una maggiore stabilità.
5. Prima dell'uso, controllare che non ci siano residui di imballaggio.

5. Operazione

1. Tenere la grattugia saldamente con una mano.
2. Con l'altra mano, posizionare l'alimento sulla superficie della grattugia.
3. Eseguire movimenti avanti e indietro per grattugiare.
4. Per ottenere risultati ottimali, esercitare una leggera pressione, ma senza forzare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la grattugia immediatamente per evitare che i residui di cibo si induriscano.
- Può essere lavata in lavastoviglie o a mano con acqua calda e sapone.
- Asciugare accuratamente con un panno morbido dopo la pulizia.
- Controllare periodicamente le lame per assicurarsi che siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Difficoltà a grattugiare: Controllare se le lame sono sporche o danneggiate.
- Grattugia instabile: Accertarsi che la grattugia sia su una superficie piana e stabile.
- Ruggine: Assicurarsi che la grattugia sia completamente asciutta dopo la pulizia. Utilizzare un olio alimentare per evitare la ruggine se necessario.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziato, ma seguire le indicazioni per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania