

SKU: RA10

Grater disc - 10 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Grater Disc 10 mm (RA10)

1. General Information

The Grater Disc 10 mm (RA10) is a high-quality kitchen tool designed for grating and shredding various ingredients efficiently. Compatible with selected kitchen machines, this disc allows you to achieve uniform grating results for vegetables, fruits, and other foods.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before using the product to ensure safe operation.
- Sharp Edges: The grater disc contains sharp edges. Handle with care to avoid cuts and injury. Always hold the disc by the handle.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children to prevent accidents.
- Electrical Safety: Ensure the kitchen machine is unplugged when attaching or removing the grater disc.
- Stability: Ensure the machine is placed on a stable surface to prevent tipping during use.
- Personal Protective Equipment: Consider wearing cut-resistant gloves while handling the disc to improve safety.
- Use Only for Intended Purpose: This product is designed for food preparation only. Do not use it for non-food items.

3. Product Specifications

- Product Name: Grater Disc 10 mm (RA10)
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: Diameter 10 cm
- Weight: 0.5 kg
- Compatibility: Can be used with specific models of kitchen machines (refer to the manufacturer's instructions for compatibility).
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unpack the grater disc from the packaging.
2. Preparation: Ensure your kitchen machine is disconnected from the power source.
3. Attach the Grater Disc:
 - a. Locate the drive unit on your kitchen machine.
 - b. Align the grater disc with the drive mechanism.
 - c. Press down firmly until the disc snaps into place.
4. Check Stability: Ensure the grater disc is secure and does not wobble.
5. Plug in: Connect your kitchen machine to the power source.

5. Operation

1. Prepare your ingredients by washing and cutting them into manageable sizes if necessary.
2. Set the kitchen machine to the designated speed for grating.
3. Feed the ingredients into the feed tube gradually.
4. Use the pusher tool to ensure ingredients are pushed down without applying excess force.
5. Once done, turn off the machine and unplug it before removing the grater disc.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: Clean the grater disc immediately after use to prevent food from drying and sticking.
- Manual Cleaning: Use warm water and mild dish soap. Use a soft brush or cloth to remove food particles.
- Dishwasher Safe: The grater disc is dishwasher safe; place it on the top rack if you choose this option.
- Inspection: Regularly inspect for any damage, especially to the sharp edges.
- Storage: Store in a dry place away from direct sunlight to prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Disc Not Grating: Ensure it is correctly attached and the kitchen machine is functioning properly.
- Food Sticking: Wipe the disc with a little oil before use to reduce sticking.
- Uneven Grating: Check if the disc is damaged or misaligned; replace if necessary.

8. Disposal

Dispose of the grater disc according to local regulations. As a stainless steel product, it is recyclable. Ensure to clean and remove any food residues before disposal.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Raspelscheibe 10 mm (RA10)

1. Allgemeine Informationen

Diese Raspelscheibe mit 10 mm ist ein hochwertiges Zubehör für Ihre Küchenmaschine, entwickelt für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Die Raspelscheibe ermöglicht eine effiziente und gleichmäßige Zubereitung von Zutaten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Der Kontakt mit beweglichen Teilen kann zu Verletzungen führen. Halten Sie Ihre Hände von der Maschine fern, während sie in Betrieb ist.
- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Raspelscheibe wechseln oder warten.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, wie z.B. Handschuhe, um Verletzungen beim Handling der Klingen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Raspelscheibe 10 mm (RA10)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Durchmesser: 180 mm
- Gewicht: 1 kg
- Kompatibel mit GGM Gastro Küchenmaschinen
- Lebensmittelsicher und frei von schädlichen Substanzen

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine aus- und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Entfernen Sie die vorhandene Raspelscheibe, indem Sie die Sicherheitsvorrichtung lösen und die Scheibe abziehen.
3. Nehmen Sie die neue Raspelscheibe (RA10) aus der Verpackung.
4. Setzen Sie die Raspelscheibe auf die Halterung der Maschine und drücken Sie sie fest.
5. Befestigen Sie die Sicherheitsvorrichtung wieder, um sicherzustellen, dass die Raspelscheibe sicher sitzt.
6. Schließen Sie die Küchenmaschine wieder an das Stromnetz an.

5. Betrieb

1. Schalten Sie die Küchenmaschine ein.
2. Fügen Sie die Zutaten oben in die Zuführöffnung hinzu.
3. Verwenden Sie das Stopferwerkzeug, um die Zutaten gleichmäßig in die Raspelscheibe zu drücken.
4. Achten Sie darauf, den Stopfer nicht über die Zuführöffnung hinaus zu drücken.
5. Nach der Verarbeitung können Sie die geraspelten Zutaten entnehmen und die Maschine ausschalten.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Maschine immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Raspelscheibe und reinigen Sie sie unter fließendem Wasser. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um alle Reste zu entfernen.
- Trocknen Sie die Raspelscheibe gründlich ab, um Rost zu vermeiden.
- Lagern Sie die Raspelscheibe an einem trockenen Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Raspelscheibe auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Maschine funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Zutaten werden nicht richtig geraspelt: Überprüfen Sie, ob die Raspelscheibe korrekt installiert ist.
- Geräusche oder Vibrationen: Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen Oberfläche steht und keine Teile locker sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie defekte oder unbrauchbare Teile gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott.
- Vermeiden Sie die Entsorgung von Lebensmittelresten in der Maschine.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 GGM Gastro Rasp Disc 10 mm (RA10)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Rasp Disc 10 mm is ontworpen voor het efficiënt raspen van verschillende ingrediënten. Deze accessoire is compatibel met de GGM Gastro productlijn en biedt een hoogwaardige oplossing voor culinaire toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de raspdisc alleen met de daarvoor bestemde apparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u de raspdisc monteert of demonteert.
- Houd lichaamsdelen en losse kleding uit de buurt van de raspdisc tijdens gebruik.
- Controleer de raspdisc regelmatig op slijtage of beschadigingen. Gebruik deze niet als er zichtbare schade is.
- Bewaar de raspdisc op een veilige en droge plek, buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik altijd de bijgeleverde beschermkap bij opslag.

3. Productspecificaties

- Model: RA10
- Diameter: 10 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Toepassing: Geschikt voor het raspen van groenten en fruit

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat het apparaat waarop de raspdisc zal worden gebruikt is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening.
2. Verwijder de bestaande raspdisc (indien aanwezig) door de vergrendeling los te draaien.
3. Plaats de nieuwe raspdisc op de geschikte houder, zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
4. Draai de vergrendeling stevig vast om te zorgen voor een veilige montage.
5. Controleer of alles correct is geïnstalleerd voordat u het apparaat inschakelt.

5. Gebruik

- Sluit het apparaat aan op het stroomnet en zet het aan.
- Plaats de ingrediënten in de toevoerschacht van het apparaat.
- Gebruik de aangereikte duwer om de producten veilig naar de raspdisc te duwen.
- Controleer regelmatig op stilstand en ongebruikelijke geluiden tijdens het gebruik.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u begint met het reinigen.
- Verwijder de raspdisc volgens de installatie-instructies.
- Spoel de raspdisc af met warm water en gebruik een zachte doek of spons om voedselresten te verwijderen.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen of -materialen die de oppervlaktes van de raspdisc kunnen beschadigen.
- Maak het apparaat zelf schoon met een vochtige doek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat maakt een ongewoon geluid.
Oplossing: Controleer of de raspdisc goed is gemonteerd en op schade gecontroleerd is.
- Probleem: Ingredient wordt niet goed geraspt.
Oplossing: Controleer of de raspdisc schoon is en niet verstopt is met voedselresten.

8. Afvoer

- Gooi de raspdisc en andere componenten niet in het normale huishoudelijk afval.
- Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen en andere materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Rallado de 10 mm RA10

1. Información General

El Disco de Rallado de 10 mm RA10 es un accesorio diseñado para su uso en equipo de cocina profesional. Ideal para rallar y preparar ingredientes con precisión, este disco mejora la eficiencia y la calidad de la presentación culinaria.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto debe utilizarse únicamente con equipos para los que ha sido diseñado.
- Supervisión: Siempre supervise el funcionamiento del disco de rallado, especialmente si se utiliza en cercanía de niños.
- Cuchillas Afiladas: Tenga cuidado al manipular el disco, ya que las cuchillas son afiladas. Utilice guantes de protección si es necesario.
- Desconexión: Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la fuente de energía antes de cambiar el disco o realizar cualquier mantenimiento.
- Condiciones de Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seco y seguro donde no pueda caer o causar lesiones.
- Inspección Regular: Inspeccione regularmente el disco para asegurarse de que no haya daños visibles que puedan afectar su funcionamiento. No utilice un disco dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: RA10
- Tipo de Disco: Disco de rallado
- Tamaño del Rallado: 10 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de los procesadores de alimentos profesionales
- Dimensiones: 15 cm de diámetro
- Peso: 0.5 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Asegúrese de que el procesador de alimentos esté apagado y desconectado.
- Paso 2: Retire la tapa y el disco anterior, siguiendo las instrucciones específicas del fabricante del procesador.
- Paso 3: Coloque el Disco de Rallado RA10 en su lugar, asegurándose de que esté alineado correctamente con el mecanismo de sujeción.
- Paso 4: Fije el disco asegurándose de que esté bien sujeto y no se mueva.
- Paso 5: Vuelva a colocar la tapa del procesador de alimentos y conéctelo a la fuente de energía.

5. Operación

- Encendido: Con el disco instalado y los ingredientes preparados, encienda el procesador de alimentos.
- Alimentación de Ingredientes: Introduzca los ingredientes en la abertura del alimentador de acuerdo con las especificaciones del equipo.
- Rallado: Utilice la velocidad adecuada y realice movimientos constantes para un rallado eficaz.
- Detener el Proceso: Para detener el raspado, apague el procesador y retire el ingrediente procesado con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Después de cada uso, limpie el disco con agua caliente y un detergente suave.
- No Inmersión: No sumerja el disco en agua para evitar daños al mecanismo.
- Secado: Séquelo completamente antes de guardarlo.
- Mantenimiento Periódico: Inspeccione el disco regularmente por si hay restos de alimentos o daños.

7. Solución de Problemas

- Disco No Rotativo: Asegúrese de que esté bien instalado y que el procesador esté conectado.
- Rallado Ineficiente: Verifique que las cuchillas no estén obstruidas o dañadas.
- Ruidos Inusuales: Detenga el proceso de inmediato y revise el disco y el procesador por daños.

8. Eliminación

Siga las directrices locales para el reciclaje y la eliminación de productos de acero inoxidable. No arroje el disco a la basura convencional. Consulte las normativas ambientales para una eliminación adecuada.

9. Contacto

Si necesita más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit
Disque Râpeur 10 mm RA10

1. Informations Générales

Le disque râpeur 10 mm RA10 est un accessoire de cuisine conçu pour faciliter le râpage de divers aliments comme les légumes et le fromage. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il garantit durabilité et performance.

2. Informations de Sécurité

Pour assurer une utilisation sécurisée du disque râpeur 10 mm RA10, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Ne pas utiliser le produit sans avoir lu ce manuel.
- Garder hors de portée des enfants.
- Ne pas toucher les bords tranchants pendant l'utilisation et le nettoyage.
- Utiliser uniquement sur des appareils compatibles.
- Toujours débrancher les appareils avant de changer le disque.
- Ne pas utiliser de force excessive lors du râpage pour éviter tout risque de blessure.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser le disque mais le remplacer.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Dimensions : 10 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Compatibilité : Vérifiez les appareils compatibles avant usage
- Poids : 200 g
- Couleur : Argenté
- Utilisation recommandée : Râpage de légumes, fromages, etc.

4. Installation et Montage

- Étape 1 : Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Étape 2 : Retirez le couvercle ou la protection de la machine de râpage.
- Étape 3 : Positionnez le disque râpeur RA10 sur l'axe de l'appareil.
- Étape 4 : Sécurisez le disque en utilisant les dispositifs de verrouillage fournis.
- Étape 5 : Remplacez le couvercle ou la protection.
- Étape 6 : Branchez l'appareil et assurez-vous qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Placez l'aliment à râper sur l'alimentation de l'appareil.
- Allumez l'appareil.
- Poussez doucement l'aliment vers le disque avec le poussoir.
- Surveillez le processus pour éviter le bourrage.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Retirez le disque râpeur et nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Évitez le lave-vaisselle pour préserver l'intégrité du disque.
- Séchez le disque soigneusement avant de le ranger.
- Vérifiez régulièrement les bords pour détecter des dommages ou une usure.

7. Dépannage

- Problème : L'aliment ne se râpe pas correctement.
- Solution : Vérifiez si le disque est installé correctement et si l'aliment est trop dur.
- Problème : Bruit excessif lors de l'utilisation.
- Solution : Vérifiez si des objets étrangers sont présents ou si le disque est endommagé.
- Problème : Disque difficile à retirer.
- Solution : Assurez-vous que l'appareil est débranché et utilisez un mouvement de rotation pour le retirer.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets urbains. Éliminez-le conformément à la réglementation locale sur les déchets. Les matériaux recyclables doivent être triés correctement.

9. Contact

Pour toute question ou service client, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Disco Grattugia 10 mm RA10

1. Informazioni Generali

Il Disco Grattugia 10 mm RA10 è un accessorio progettato per l'uso con le attrezzature da cucina GGM Gastro. Realizzato con materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per grattugiare vari alimenti in modo efficiente e preciso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il Disco Grattugia solo con attrezzature GGM Gastro compatibili.
- Tenere il Disco Grattugia lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il Disco Grattugia se danneggiato o se presenta segni di usura.
- Indossare guanti protettivi quando si maneggia il Disco Grattugia o durante la fase di pulizia.
- Non cercare di riparare il Disco Grattugia da soli.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta per evitare incidenti.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: Disco Grattugia 10 mm RA10
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 12 cm di diametro
- Spessore: 0.5 cm
- Compatibilità: Adatto per attrezzature GGM Gastro
- Utilizzo: Grattugiare verdure, formaggi e altri alimenti.

4. Installazione e Configurazione

- Assicurati che l'attrezzatura con cui utilizzerai il Disco Grattugia sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.
- Rimuovi eventuali accessori o dischi precedenti dall'attrezzatura.
- Posiziona il Disco Grattugia RA10 nel portadisco in modo che le scanalature siano perfettamente allineate.
- Fissa saldamente il Disco Grattugia utilizzando i dispositivi di bloccaggio dell'attrezzatura.
- Controlla che il Disco Grattugia sia ben installato prima di collegare l'attrezzatura alla rete e accenderla.

5. Funzionamento

- Accendi l'attrezzatura con cui stai utilizzando il Disco Grattugia.
- Posiziona l'alimento che desideri grattugiare sul disco e premi delicatamente mentre l'attrezzatura è in funzione.
- Non sovraccaricare il Disco Grattugia per evitare inceppamenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, stacca l'attrezzatura dalla rete elettrica.
- Rimuovi il Disco Grattugia dall'attrezzatura.
- Lavare il Disco Grattugia a mano con acqua calda e sapone; evitare l'uso di materiali abrasivi.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il Disco Grattugia per segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il Disco Grattugia non affetta correttamente, verificare che non sia ostruito e che sia montato correttamente.
- Se si verificano vibrazioni eccessive durante l'uso, controllare l'allineamento del Disco Grattugia.
- In caso di dubbi, contattare il servizio assistenza GGM Gastro.

8. Smaltimento

- Non smaltire il Disco Grattugia con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali metallici.
- Riciclare il prodotto quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare GGM Gastro:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania