

# 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: RGSE07

### Grater - thickness 7 mm



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Grater Thickness 7 mm RGSE07

### 1. General Information

The Grater Thickness 7 mm RGSE07 is a high-quality kitchen tool designed for grating various types of food, such as cheese, vegetables, and fruits. It provides consistent results with its precise 7 mm thickness. This product is suitable for both home and professional kitchen use, ensuring efficiency and durability.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the product to ensure safe operation.
- Keep fingers and hands clear of the grating surface while in use to prevent injury.
- Do not use the grater on unstable or uneven surfaces.
- Ensure the product is clean and dry before each use to avoid slip hazards.
- The grater should not be used for grating hard items like frozen foods or extremely hard cheese that could damage the blades.
- Always supervise children when they are using the grater or if it is nearby.
- Do not immerse electrical parts in water and avoid using the product near water sources.
- In case of an emergency, please unplug the device immediately.

### 3. Product Specifications

- Model: RGSE07
- Grate Thickness: 7 mm
- Dimensions: 340 x 110 x 60 mm
- Weight: 1.2 kg
- Material: Stainless Steel and ABS Plastic
- Colour: Silver and Black

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the RGSE07 and remove all packaging materials.
2. Place the grater on a flat, sturdy surface to ensure stability during use.
3. Ensure all parts are intact and that there are no visible damages.
4. For safety, check that the non-slip feet are securely attached to the base of the grater.
5. If using with a food processor, attach the grater securely to the processor according to its manual.
6. Ensure that all electrical connections (if applicable) are plugged into a suitable outlet.

### 5. Operation

1. Prepare the food to be grated, ensuring it is clean and of appropriate size for the grater.
2. Position the grater securely on the work surface.
3. Hold the food item firmly and apply light pressure while moving it against the grater.
4. For consistent results, grate evenly and avoid forcing the food to avoid damaging the blades.
5. After use, turn off and unplug any electrical components if applicable.

### 6. Cleaning and Maintenance

1. After each use, allow the grater to cool if it has been heated.
2. Rinse the grater under warm running water immediately after use to remove food residue.
3. Use a soft sponge or cloth for cleaning and avoid abrasive materials that could scratch the surface.
4. Ensure all parts are thoroughly dried before storage to prevent rust and maintain condition.
5. Regularly inspect the grater for any signs of wear or damage. Replace as necessary to maintain safety and performance.

### 7. Troubleshooting

- Grater Not Working: Ensure it is properly connected to a power source or that the power switch is turned on if applicable.
- Food Sticking to Grater: Clean the grater after each use and consider lightly greasing it or using a softer food item.
- Uneven Grating: Check that the grater is positioned securely and that you are applying even pressure during operation.

### 8. Disposal

When disposing of the RGSE07, follow local regulations for electronic waste disposal. Ensure that any electrical components are disposed of responsibly and do not dispose of in regular household waste.

### 9. Contact

For further assistance, contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro RGS-E07 Raspel mit einer Stärke von 7 mm

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro RGS-E07 Raspelgeräts! Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, Gemüse, Käse und andere Lebensmittel mit einer gleichmäßigen Dicke von 7 mm zu raspeln. Die Raspel ist ideal für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Cafés und Catering-Diensten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche steht.
- Halten Sie die Finger und Hände fern von den Klingen während des Gebrauchs und der Reinigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen oder wenn Sie Müdigkeit verspüren.
- Bei Verwendung des Geräts sollte immer eine Schutzvorrichtung vorhanden sein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: RGS-E07
- Material: Edelstahl
- Dicke: 7 mm
- Abmessungen: 30 cm x 15 cm x 10 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Leistung: Manuell (keine elektrische Energiequelle erforderlich)

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Raspelgerät aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile intakt sind und keine Beschädigungen aufweisen.
- Platzieren Sie das Raspelgerät auf einer festen, stabilen Arbeitsfläche.
- Für eine einfache Nutzung können Sie das Gerät mit einem Saugnapf sichern (sofern vorhanden).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es ordnungsgemäß installiert ist.

## 5. Betrieb

- Legen Sie das zu raspelnde Lebensmittelstück in die dafür vorgesehene Halterung.
- Drücken Sie das Lebensmittelstück sanft nach unten und drehen Sie den Griff, um das Lebensmittel gleichmäßig zu raspeln.
- Achten Sie darauf, dass die Körperteile von der Klinge ferngehalten werden.
- Raspeln Sie das Lebensmittel vollständig, bis die gewünschte Menge erreicht ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände von der Klinge zu entfernen.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich nach der Reinigung.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und sicheren Ort.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Schärfe und Abnutzung.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel lassen sich nicht raspeln.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf und richtig installiert ist.
- Problem: Das Gerät rutscht während des Gebrauchs.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen Fläche steht und eventuelle Saugnäpfe benutzen.
- Problem: Teile des Geräts sind beschädigt.  
Lösung: Verwenden Sie das Gerät nicht. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien entsprechend den örtlichen Vorschriften.
- Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, führen Sie eine umweltgerechte Entsorgung durch. Informieren Sie sich über lokale Sammelstellen für elektronische Abfälle und Edelstahlabfälle.

## 9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an:  
E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Telefon: 0800 7000 220  
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de GGM Gastro Rasp Dikte 7 mm RGSE07

### 1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Rasp Dikte 7 mm RGSE07 is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het raspen van diverse voedingsmiddelen. Deze rasp garandeert een hoge efficiëntie en gebruiksvriendelijkheid, waardoor het een onmisbaar hulpmiddel is in uw keuken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rasp uitsluitend voor het beoogde doel en laat deze niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de rasp stevig is geplaatst vóór gebruik om slippen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe randen van de rasp om snijwonden te voorkomen.
- Houd de rasp buiten het bereik van kinderen.
- Reinig de rasp grondig voor en na gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen; vervang de rasp indien nodig.

### 3. Productspecificaties

- Model: RGSE07
- Afmetingen: 160 x 145 x 300 mm
- Materiaal: RVS
- Dikte: 7 mm
- Gewicht: 1.2 kg

### 4. Installatie en Inrichting

1. Verwijder de verpakking en inspecteer de rasp op eventuele schade.
2. Plaats de rasp op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de rasp voldoende ruimte heeft om te werken zonder andere voorwerpen in de buurt.
4. Bevestig de rasp indien nodig aan het werkblad of gebruik een antislipmat voor extra stabiliteit.

### 5. Bediening

- Neem het te raspen voedsel en houd het stevig vast met uw hand.
- Plaats het voedsel op de rasp en beweeg het naar beneden over de scherpe randen.
- Herhaal de beweging tot de gewenste hoeveelheid geraspte voedsel is bereikt.

### 6. Reinigen en Onderhouden

- Reinig de rasp na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik een zachte spons of doek; vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de rasp grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de rasp op een droge plaats.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De rasp is moeilijk te gebruiken.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende druk uitoefent en het voedsel is niet te hard of te groot.
- Probleem: De rasp vertoont roest.
  - Oplossing: Reinig en droog de rasp grondig na elk gebruik en bewaar op een droge plaats.

### 8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van recyclebaar materiaal. Verwijder de rasp in overeenstemming met de lokale afvalvoorschriften.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor specifieke richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij staal.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neem contact op met:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rallador de Espesor 7 mm RGSE07

## 1. Información General

El Rallador de Espesor 7 mm RGSE07 es un utensilio de cocina de alta calidad diseñado para facilitar la preparación de alimentos. Ideal para rábanos, zanahorias, y otros vegetales, este rallador es perfecto para chefs profesionales y aficionados.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el rallador sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el rallador fuera del alcance de los niños.
- No use el rallador si está dañado o si las cuchillas están desafiladas.
- Tenga cuidado al manipular el rallador, especialmente al limpiar.
- No introduzca los dedos ni objetos metálicos en las aberturas del rallador.
- Durante su uso, evite el contacto con el agua caliente o fuentes de calor directo.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: RGSE07
- Espesor de corte: 7 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 30 x 10 x 5 cm
- Peso: 500 g
- Color: Plateado
- Apto para lavavajillas: Sí

## 4. Configuración e Instalación

- El Rallador de Espesor 7 mm RGSE07 no requiere instalación previa.
- Coloque el rallador sobre una superficie estable.
  - Asegúrese de que la superficie esté seca y limpia antes de usar.

## 5. Operación

- Lave y prepare los ingredientes antes de usar el rallador.
- Coloque el ingrediente en la parte superior del rallador.
- Empuje suavemente el ingrediente hacia abajo mientras lo desplaza hacia abajo a lo largo de las cuchillas.
- Repita según sea necesario hasta alcanzar el grosor deseado.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave el rallador a mano con agua y detergente suave.
- Para una limpieza más profunda, puede colocar el rallador en el lavavajillas.
- Seque completamente el rallador después de limpiarlo para evitar la oxidación del acero inoxidable.
- Revise regularmente las cuchillas y afíe si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Si el rallador no corta adecuadamente, asegúrese de que las cuchillas estén limpias y afiladas.
- Si el rallador se siente inestable durante el uso, verifique que esté sobre una superficie plana.
- Si hay un olor extraño o se observa daño material, deje de usar el rallador y contáctenos.

## 8. Eliminación

- El rallador de acero inoxidable es reciclable.
- Siga las normativas locales para la eliminación de productos de metal.
- No destruya el rallador de forma inapropiada; contribuye al medio ambiente.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Râpe à épaisseur 7 mm RGSE07

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Râpe à épaisseur 7 mm RGSE07. Cet appareil est conçu pour râper divers aliments avec une précision maximale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné à un usage domestique et commercial uniquement pour râper des aliments. Ne l'utilisez pas pour des autres fins.
- Électrocution : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Gardez-le à l'écart des surfaces humides.
- Coupures : Les lames sont tranchantes. Manipulez toujours avec précaution. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Réparations : Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Descendez-le à un professionnel qualifié pour toute réparation.
- Ventilation : Assurez une ventilation adéquate lorsque l'appareil est utilisé.

### 3. Aperçu et spécifications du produit

#### Données techniques

- Dimensions : 30 x 20 x 15 cm
- Poids : 2 kg
- Capacité : jusqu'à 1 kg de produit en une seule opération
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Puissance : 300 watts
- Tension : 220-240V

### 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise de courant.
3. Branchement : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adaptée.
4. Vérification : Assurez-vous que tous les composants (lame, réceptacle) sont correctement installés et sécurisés avant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Préparation : Lavez et coupez les aliments en morceaux plus petits si nécessaire.
2. Mise en marche : Appuyez sur le bouton ON pour démarrer l'appareil.
3. Râper : Insérez les aliments dans l'ouverture d'alimentation et poussez-les doucement avec le poussoir inclus.
4. Arrêt : Appuyez sur le bouton OFF lorsque vous avez terminé.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant de nettoyer. Utilisez un chiffon humide pour essuyer le boîtier. Les lames peuvent être retirées et lavées à la main ou au lave-vaisselle.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les lames pour vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées. Remplacez-les si nécessaire.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Lames bloquées : Assurez-vous que les aliments ne sont pas trop durs ou trop gros. Nettoyez les lames pour enlever les déchets.
- Vibrations ou bruits étranges : Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable et que toutes les pièces sont correctement fixées.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Veuillez suivre les réglementations locales en matière de recyclage. Démantelez les composants lorsque cela est possible et mettez-les au recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce informazioni importanti riguardanti l'affettatrice a grattugia RGSE07. È fondamentale seguire attentamente queste istruzioni per garantire una corretta installazione e un utilizzo sicuro del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi alimentari.
- **Supervisione:** Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso, soprattutto in presenza di bambini.
- **Elettricità:** Assicurarsi che il prodotto sia collegato a una presa di corrente conforme e in buone condizioni.
- **Taglienti:** Fare attenzione con le parti affilate e non toccare le lame durante il funzionamento.
- **Manutenzione:** Spegner e scollegare il dispositivo prima di effettuare la pulizia o la manutenzione.
- **Infortuni:** In caso di malfunzionamenti o danni evidenti, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio assistenza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del prodotto:** Affettatrice a grattugia RGSE07
- **Spessore di grattugia:** 7 mm
- **Materiale:** Acciaio inox di alta qualità
- **Dimensioni:** 300 mm x 200 mm x 150 mm
- **Peso:** 2,5 kg
- **Alimentazione:** 230V, 50Hz
- **Potenza:** 200W

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'affettatrice su una superficie piana e stabile.
2. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
3. Collegare il prodotto a una presa di corrente compatibile.
4. Assicurarsi che il dispositivo sia acceso attivando l'interruttore di alimentazione.
5. Installare la lama seguendo le istruzioni specifiche per il montaggio, facendo attenzione a non toccare le aree affilate.

### 5. Funzionamento

- Caricare il cibo nel vassoio superiore.
- Accendere il dispositivo e regolare lo spessore dell'affettatrice tramite il selettore.
- Pressare delicatamente il cibo verso la lama, evitando di forzare il prodotto.
- Spegner l'apparecchio dopo l'uso e attendere che si fermi completamente prima di rimuovere il cibo.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione.
- Rimuovere la lama e pulirla con un detergente non abrasivo.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido.
- Evitare l'uso di solventi chimici aggressivi sulla superficie del prodotto.
- Sostituire eventuali parti danneggiate con pezzi originali.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il prodotto non si accende: Verificare il collegamento alla rete elettrica e controllare il fusibile.
- Lame bloccate: Controllare se cibo o detriti ostruiscono le lame.
- Scarsa efficienza di grattugia: Verificare se la lama è affilata o necessita di sostituzione.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali relative ai rifiuti elettronici. Non gettare il dispositivo indistintamente nell'ambiente.

### 9. Contatto

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania