

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: RH3

Grater -3 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Grater 3 mm for GEH and GEH5 RH3

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Grater 3 mm for GEH and GEH5 RH3. This manual provides information and guidelines for the safe and efficient use of the product. Please read through this manual carefully to understand its features and functionalities.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grater according to the manufacturer's instructions to avoid accidents or injuries.
- Electrical Safety: Ensure that the grater is connected to an electrical outlet with the correct voltage. Do not use the device with a damaged cord or plug.
- Sharp Edges: The grater is equipped with sharp cutting edges. Handle with care to avoid cuts or injuries. Always use appropriate hand protection when handling the grater.
- Supervision: Keep the grater out of reach of children. Do not operate the device without adult supervision when children are present.
- Maintenance Safety: Always disconnect the device from the power source before cleaning or performing maintenance.

3. Product Specifications

- Model: GGM Gastro Grater
- Grating Size: 3 mm
- Compatibility: Suitable for GEH and GEH5 RH3

4. Setup and Installation

- Place the grater on a flat, stable surface.
- Ensure that the power outlet is accessible and that the voltage matches the specifications of the grater.
- Connect the power cord to the grater and plug it into the appropriate electrical outlet.
- Confirm that all components are securely attached before operating the grater.

5. Operation

- Switch on the grater using the power button.
- Carefully feed the ingredients into the input chute. Use the provided pusher if necessary to guide the food into the grater.
- Adjust the settings if applicable and allow the grater to process the ingredients until you achieve the desired consistency.
- Once completed, turn off the unit and unplug it from the outlet.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the grater before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the exterior of the grater.
- For grating surfaces, use a soft brush or sponge to remove debris. Avoid using abrasive materials that may damage the surface.
- Ensure all parts are completely dried before reassembly.
- Regularly check the grater for any signs of wear or damage to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- Device Does Not Turn On: Check if the power cord is securely connected to the electrical outlet.
- Food Is Not Grated Evenly: Ensure that the grating surface is clean and free from debris.
- Unusual Noises or Vibrations: Disconnect immediately and inspect for any loose parts. If problems persist, contact customer service.

8. Disposal

When disposing of the grater, adhere to local regulations regarding electrical appliances. Ensure that the device is disconnected from the power source and that it is disposed of in an environmentally responsible manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your attention and enjoy using your GGM Gastro Grater!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den GGM Gastro Raspel 3 mm für GEH und GEH5 RH3

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Raspel 3 mm, das speziell für die Modelle GEH und GEH5 RH3 entwickelt wurde. Dieses Produkt ist ideal zum Raspeln von Gemüse, Käse und anderen Lebensmitteln.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung durch Erwachsene: Dieses Gerät ist nicht für Kinder geeignet. Halten Sie es außerhalb ihrer Reichweite.
- Stromquelle: Überprüfen Sie, ob die Spannung des Geräts mit Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Verletzungsgefahr: Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung der Klingen. Verwenden Sie niemals die Hände, um Lebensmittel während des Betriebs in die Raspel einzuführen.
- Wasserschutz: Halten Sie das Gerät von Wasserquellen fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Raspel 3 mm für GEH und GEH5 RH3
- Maße: 280 x 150 x 100 mm
- Material: Edelstahl
- Leistung: 300 Watt
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz

4. Montage und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und trocken ist.
2. Gerät aufstellen: Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
3. Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die die Spannung von 230 V unterstützt.
4. Befestigung: Vergewissern Sie sich, dass alle Teile fest verbunden sind und prüfen Sie die Funktionsweise, bevor Sie mit der Lebensmittelverarbeitung beginnen.

5. Betrieb

- Einschalten: Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie den Netzschalter.
- Zuführen von Lebensmitteln: Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in die Zuführung. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um Druck auszuüben, ohne die Hände in die Nähe der Klingen zu bringen.
- Ausschalten: Nach dem Gebrauch den Netzschalter auf OFF stellen und das Gerät vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung: Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz.
- Reinigung: Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel, um das Gerät zu reinigen. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.
- Trocknen: Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Abnutzung oder Beschädigung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.
- Schlechte Raspelei: Stellen Sie sicher, dass die Klingen sauber und scharf sind.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott (WEEE). Spenden Sie, wenn möglich, funktionsfähige Teile.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Rasp 3 mm voor Geh en Geh5 RH3

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Rasp 3 mm voor Geh en Geh5 RH3. Dit product is ontworpen om efficiënt en effectief te raspen en te snijden, en is ideaal voor gebruik in restaurants, cateringbedrijven en keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroombron is verwijderd tijdens het reinigen en onderhoud.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen en gebruik het niet als het defect is.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen, bij het hanteren van scherpe onderdelen.
- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is om uitglijden of andere ongevallen te voorkomen.
- Bevestig het apparaat stevig op een stabiel oppervlak om ongevallen tijdens gebruik te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 120 x 360 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 550 W
- Capaciteit: Tot 200 kg/u
- Gewicht: 5 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de rasp op een vlakke, stabiele werkplek.
2. Zorg ervoor dat de voet van de rasp stevig op het oppervlak staat om trillingen en beweging te minimaliseren.
3. Sluit de rasp aan op een geschikte stroombron (230 V).
4. Controleer of alle onderdelen correct zijn bevestigd en dat er geen losse onderdelen zijn.
5. Zorg ervoor dat de veiligheidsafscherming op de juiste plaats is bevestigd voor extra veiligheid.

5. Bediening

1. Zet de rasp aan via de hoofdschakelaar.
2. Plaats de ingrediënten in de invoerbovenkant van de rasp.
3. Gebruik de drukplaat om de ingrediënten naar beneden te duwen voor een gelijkmatige raspen.
4. Na gebruik, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de rasp na elk gebruik schoon met een vochtige doek.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel voor hardnekkig vuil.
- Verwijder en reinig de rasp onderdelen voorzichtig om te voorkomen dat scherpe randen deuken of snijwonden veroorzaken.
- Controleer regelmatig de scherpe randen en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Slechte rasresultaten: Controleer of de ingrediënten correct zijn geplaatst en of de scherpe randen schoon en scherp zijn.
- Ongewone geluiden: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op eventuele beschadigingen of losse onderdelen.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Dit apparaat bevat onderdelen die kunnen worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor de juiste afvoermethoden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe rasp!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rallador de 3 mm para Geh y Geh5 RH3

1. Información General

Gracias por elegir el Rallador de 3 mm para Geh y Geh5 RH3. Este dispositivo está diseñado para facilitar el rallado de ingredientes en la cocina profesional. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto para garantizar un uso adecuado y seguro.

2. Información de Seguridad

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el rallador.
2. Mantenga el rallador fuera del alcance de los niños.
3. No toque las partes afiladas del rallador con las manos desnudas.
4. Utilice siempre guantes de protección cuando manipule el rallador.
5. Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
6. No utilice el rallador si presenta signos de daños.
7. Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstáculos para evitar accidentes.
8. No utilice el rallador para ningún fin que no sea el indicado.
9. Para evitar lesiones, nunca intente desarmar o modificar el dispositivo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

El Rallador de 3 mm para Geh y Geh5 RH3 está diseñado para un rendimiento óptimo en ambientes de cocina profesional. A continuación, se detallan las especificaciones técnicas:

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 250 x 150 x 100 mm
- Peso: 1.5 kg
- Grosor del rallado: 3 mm
- Compatibilidad: Geh y Geh5 RH3

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque el rallador cuidadosamente y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el rallador en una superficie plana y estable.
3. Asegúrese de que el rallador esté limpio antes de la instalación.
4. Conecte el rallador a la fuente de alimentación según las instrucciones del fabricante de Geh y Geh5 RH3.
5. Verifique que todas las conexiones estén firmes y seguras antes de poner en funcionamiento el dispositivo.

5. Funcionamiento

1. Encienda el rallador utilizando el interruptor de encendido/apagado.
2. Introduzca los ingredientes en la bandeja de alimentación, asegurándose de no sobrecargarla.
3. Presione suavemente para permitir que el rallador procese los ingredientes.
4. Para detener el funcionamiento del rallador, apague el interruptor.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. Desconecte el rallador de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
2. Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie exterior del rallador.
3. Lave las piezas desmontables en agua caliente con detergente suave y enjuáguelas bien.
4. No use productos abrasivos o estropajos duros, ya que pueden dañar la superficie del rallador.
5. Se recomienda secar todas las piezas antes de volver a montar.

7. Solución de Problemas

- El rallador no enciende: Verifique que esté correctamente conectado a la fuente de alimentación.
- Ruidos inusuales: Detenga el dispositivo y revise si hay obstrucciones en el rallador.
- Rallado ineficiente: Asegúrese de que las cuchillas estén limpias y afiladas.

8. Eliminación

El Rallador de 3 mm para Geh y Geh5 RH3 debe ser reciclado de acuerdo con la normativa vigente en su área. No tire el dispositivo en la basura doméstica. Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la râpe 3 mm pour GEH et GEH5 RH3

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la râpe 3 mm pour GEH et GEH5 RH3. Ce produit est conçu pour atteindre des résultats optimaux dans la préparation de vos aliments, en assurant qualité et efficacité.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : La râpe est destinée uniquement à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas pour des matériaux autres que ceux pour lesquels elle est prévue.
- Protéger les mains : Lors de son utilisation, veillez à garder vos mains à l'écart des lames pour éviter les coupures. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Surfaces de travail : Utilisez la râpe sur une surface stable et plane pour éviter tout glissement pendant l'utilisation.
- Enfants : Gardez ce produit hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans surveillance.
- Nettoyage : Assurez-vous que la râpe est débranchée et complètement refroidie avant de la nettoyer.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Type de produit : Râpe pour aliments
- Diamètre de la râpe : 3 mm
- Matériaux : Acier inoxydable, plastique
- Dimensions :
 - Longueur : [à renseigner]
 - Largeur : [à renseigner]
 - Hauteur : [à renseigner]
- Poids : [à renseigner]
- Accessoires inclus : Poussoir, guide de l'utilisateur

4. Installation et configuration

1. Sortez la râpe de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le support de la râpe sur une surface stable.
3. Si nécessaire, assemblez la râpe selon les instructions fournies.
4. Assurez-vous que tous les composants sont solidement fixés.
5. Branchez la râpe à une prise de courant appropriée.

5. Fonctionnement

1. Préparez les aliments à râper en les coupant en morceaux adaptés.
2. Utilisez le poussoir pour maintenir les aliments près de la râpe.
3. Mettez la machine sous tension et commencez le processus de râpage.
4. Suivez le guide pour le temps de fonctionnement recommandé pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et maintenance

- Après chaque utilisation, débranchez la râpe et laissez-la refroidir.
- Nettoyez les lames et la surface avec un chiffon humide.
- Ne plongez pas la râpe dans l'eau et ne l'exposez pas à l'humidité.
- Vérifiez régulièrement les lames pour tout dommage et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- La râpe ne fonctionne pas : Vérifiez si elle est correctement branchée et si l'interrupteur est en position "ON".
- Bruit anormal : Vérifiez que rien n'obstrue les lames. Nettoyez le produit et assurez-vous qu'il fonctionne sur une surface stable.
- Aliments coincés : Arrêtez immédiatement la machine et retirez les aliments coincés avec précaution.

8. Élimination

- Lorsque vous n'avez plus besoin de ce produit, veuillez le jeter conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Fin du manuel d'utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grattugia 3 mm per Geh e Geh5 RH3

1. Informazioni Generali

La grattugia 3 mm per Geh e Geh5 RH3 è progettata per grattugiare una varietà di ingredienti con facilità e precisione. Realizzata con materiali di alta qualità, offre prestazioni durature e risultati professionali in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questa grattugia è destinata esclusivamente all'uso domestico e professionale per la preparazione di alimenti.
- Avvertenza: Non toccare le lame con le mani nude durante e dopo l'uso.
- Piccole parti: Tenere lontano dalla portata dei bambini per evitare soffocamento.
- Superfici di lavoro: Assicurarsi che la grattugia sia posizionata su una superficie stabile e piana prima dell'uso.
- Danni e malfunzionamenti: Non utilizzare la grattugia se presenta danni visibili o malfunzionamenti. Contattare il supporto clienti per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Grattugia 3 mm per Geh e Geh5 RH3
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 200 x 100 x 70 mm
- Peso: 1 kg
- Capacità: Adatta per la grattugiatura di frutta, verdura e formaggi.

4. Configurazione e Installazione

1. Estrarre la grattugia dalla confezione e rimuovere eventuali materiali di imballaggio.
2. Posizionare la grattugia su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la manopola di regolazione sia nella posizione desiderata.
4. Collegare il cavo di alimentazione se applicabile.
5. Controllare che tutti i componenti siano fissati correttamente prima dell'uso.

5. Operazione

- Preparare gli ingredienti tagliandoli in pezzi adatti.
- Accendere il dispositivo se necessario e impostare la velocità desiderata.
- Inserire l'ingrediente nella grattugia e spingere delicatamente con il pressino.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, scollegare la grattugia dalla rete elettrica.
- Pulire la grattugia con un panno umido e detersivo delicato.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Controllare regolarmente le lame e affilarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La grattugia non si accende.
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e fusibili.
- Problema: Gli ingredienti non vengono grattugiati correttamente.
Soluzione: Assicurarsi che le lame siano affilate e che non ci siano blocchi.
- Problema: La grattugia emette rumori insoliti.
Soluzione: Spegnere immediatamente il dispositivo e controllare se ci sono parti allentate.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici. Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici. Riciclare dove possibile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania