

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: RTKASF

Grater plate for potato peelers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Grater Plate for Potato Peelers (RTKASF)

1. General Information

The Grater Plate for Potato Peelers (model RTKASF) is designed to enhance the functionality of potato peelers, providing efficient grating capability for various food items. It is built with high-quality materials to ensure durability and ease of use.

2. Safety Information

- General Safety Precautions
 - Always read and understand the manual before use.
 - Use the product only for the intended purpose.
- Electrical Safety
 - Ensure that the potato peeler is disconnected from the power supply during installation or maintenance.
 - Do not operate if the power cord is damaged.
- Mechanical Safety
 - Keep hands and other body parts away from moving parts during operation.
 - Use protective gloves when handling sharp edges.
- Hygiene and Food Safety
 - Always ensure the product is clean before and after use to prevent contamination.
 - Avoid using on foods that are excessively hard or can cause damage to the grater plate.

3. Product Specifications

- Model: RTKASF
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: [Specify dimensions here if available]
- Compatibility: Designed specifically for use with compatible potato peeler models
- Weight: [Specify weight here if available]
- Capacity: [Specify capacity here if available]

4. Setup and Installation

1. Ensure that the potato peeler is unplugged.
2. Remove the existing grater plate from the potato peeler by loosening the retaining screws.
3. Align the new Grater Plate (RTKASF) with the mounting area on the potato peeler.
4. Secure the grater plate by tightening the retaining screws until snug but not overly tight.
5. Ensure all connections are secure and there are no gaps.
6. Plug the potato peeler back into the power source.

5. Operation

- Plug in the potato peeler and turn it on.
- Feed the food product into the grater plate opening carefully, avoiding contact with moving parts.
- Adjust the speed setting if applicable and begin grating.
- Monitor the grating process to ensure optimal performance.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the potato peeler.
- Detach the Grater Plate and rinse it under warm water to remove adhered food particles.
- Use a soft brush or sponge for cleaning; avoid abrasive materials to prevent scratching.
- Allow the Grater Plate to dry completely before reinstalling.
- Regularly check for wear and damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Grater plate does not attach correctly.
 - Solution: Ensure the retaining screws are tightened and the plate is aligned properly.
- Problem: Poor grating performance.
 - Solution: Check for wear and tear on the grater plate and clean any blockages.
- Problem: Unusual noise during operation.
 - Solution: Immediately turn off the power, inspect for loose components, and ensure all parts are securely fitted.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local waste management regulations. Do not dispose of electrical components in regular household waste. Consider recycling materials where possible.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Grater Plate for Potato Peelers (RTKASF). We hope you enjoy its functionality and ease of use.

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Reibeplatte für Kartoffelschäler - RTKASF

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Reibeplatte für Kartoffelschäler RTKASF. Dieses Produkt wurde entwickelt, um effizient und hygienisch zu arbeiten und Ihnen bei der Zubereitung von Lebensmitteln Zeit und Mühe zu sparen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereich: Verwenden Sie das Produkt ausschließlich gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Sicherheitshinweise: Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Reibeplatte während des Betriebs fern.
- Energiequelle: Stellen Sie sicher, dass das Produkt ordnungsgemäß an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schäden: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbar beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Überschreiten der Belastung: Überladen Sie die Reibeplatte nicht, um Überhitzung oder Beschädigung zu vermeiden.
- Verbrauchsmaterialien: Verwenden Sie nur die empfohlenen Zutaten und Materialien.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Reibeplatte für Kartoffelschäler - RTKASF
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 30 x 20 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Kompatibilität: Entworfen für alle gängigen Kartoffelschäler-Modelle
- Zertifizierungen: Konformität mit den EU-Sicherheitsstandards

4. Aufbau und Installation

- Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Produkt auf Beschädigungen.
- Montage: Befestigen Sie die Reibeplatte sicher an Ihrem Kartoffelschäler gemäß der Bedienungsanleitung des Schälers.
- Verkabelung: Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Verbindungen korrekt und fest sitzen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Betriebsumgebung: Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät ein, nachdem alles korrekt montiert und angeschlossen ist.
- Verwendung: Fügen Sie die vorbereiteten Kartoffeln in die Reibeplatte ein und aktivieren Sie das Gerät. Passen Sie die Geschwindigkeit nach Bedarf an.
- Überwachung: Halten Sie das Gerät während des Betriebs im Auge und stehen Sie bereit, um bei Bedarf manuell einzugreifen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist und abgekühlt ist, reinigen Sie die Reibeplatte mit warmem Wasser und Seife. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Verbindungselemente und Dichtungen auf Abnutzung. Bei Bedarf ersetzen.

7. Fehlersuche

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt angeschlossen ist.
- Unregelmäßiger Betrieb: Überprüfen Sie, ob die Reibeplatte ordentlich am Gerät befestigt ist und noch in gutem Zustand ist.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und vermeiden Sie Überlastung.

8. Entsorgung

Nach dem Ende der Lebensdauer des Produkts entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten und recyceln Sie, wo möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Rasplaat voor Aardappel-Schillers - RTKASF

1. Algemene Informatie

Welkom bij de handleiding voor de Rasplaat voor Aardappel-Schillers - RTKASF. Deze rasplaat is een essentieel onderdeel voor efficiënt schillen en raspen van aardappelen. Het product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en voldoet aan de hoogste normen op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Deze rasplaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik met aardappel-schillers.
- Fysieke veiligheid: Houd vingers en handen uit de buurt van de raspopening tijdens gebruik om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik van beschermende uitrusting: Draag altijd geschikte beschermende uitrusting, zoals handschoenen, bij het werken met scherpe randen.
- Brandveiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van open vlammen of hoge temperaturen wordt gebruikt.
- Kindveiligheid: Houd het product buiten het bereik van kinderen en onbevoegden.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op schade of slijtage. Gebruik het product niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 25 cm x 15 cm x 5 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 500 g
- Compatibiliteit: Geschikt voor gebruik met de meeste standaard aardappel-schillers
- Kleur: Zilver

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de aardappel-schiller is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroombron.
2. Verwijder uw huidige rasplaat door de bevestigingsschroeven los te draaien (indien van toepassing).
3. Plaats de nieuwe rasplaat stevig op de schiller.
4. Bevestig de rasplaat door de schroeven weer vast te draaien (indien van toepassing).
5. Controleer of alles goed vastzit voordat u het apparaat weer inschakelt.
6. Sluit de aardappel-schiller weer aan op de stroombron.

5. Bedieningsinstructies

1. Zet de aardappel-schiller aan.
2. Plaats de aardappelen in de houder.
3. Zorg ervoor dat de aardappelen goed vastzitten voor een gelijkmatig schilresultaat.
4. Houd toezicht op het schilproces om te zorgen voor optimale veiligheid en efficiëntie.
5. Zet de schiller uit nadat het schilproces is voltooid.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de rasplaat na elk gebruik met een zachte spons en warm zeepwater.
- Vermijd schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op ophoping van vuil en onmiddellijke reiniging om optimale prestaties te garanderen.
- Bewaar de rasplaat op een droge, koele plaats om corrosie te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De schiller werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op de stroombron en of de schakelaar in de aan-stand staat.
- Probleem: Aardappelen worden niet goed geschild.
Oplossing: Controleer of de rasplaat correct is geïnstalleerd en goed vastzit.
- Probleem: Er is een ongebruikelijke geluid bij werking.
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en controleer op vreemde voorwerpen of beschadigingen.

8. Afvalverwerking

Verwijder het product uitsluitend via de lokale afvalverwerkingssystemen. Dit product is gemaakt van roestvrij staal en kan worden gerecycled volgens de geldende lokale richtlijnen. Volg altijd de lokale wetten en richtlijnen voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:
E-mail: info@gmgastro.com
Telefoon: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor het kiezen van onze Rasplaat voor Aardappel-Schillers - RTKASF. Wij wensen u veel plezier met uw product!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placa de Rallado para Peladoras de Patatas RTKASF

1. Información General

La Placa de Rallado RTKASF está diseñada para ser utilizada en peladoras de patatas, proporcionando un corte eficiente y uniforme. Su construcción robusta garantiza una larga vida útil y rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Utilice la placa de rallado únicamente con peladoras de patatas compatibles.
- Mantenga la placa fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies húmedas o productos corrosivos.
- Siempre desconecte la peladora de la corriente antes de reemplazar la placa.
- No utilice la placa si está dañada o desgastada.
- Use guantes de protección al manipular la placa afilada.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 160 mm x 160 mm
- Peso: 0.5 kg
- Compatibilidad: Modelos de peladoras de patatas GGM Gastro

4. Configuración e Instalación

- Asegúrese de que la peladora de patatas esté apagada y desconectada de la corriente.
- Retire la tapa de la cámara de corte de la peladora.
- Localice el mecanismo de sujeción de la placa.
- Coloque la placa de rallado en su lugar, alineando los agujeros con los pernos de sujeción.
- Asegure la placa utilizando el mecanismo de sujeción.
- Vuelva a colocar la tapa de la cámara de corte.
- Conecte la peladora a la corriente y enciéndala para comprobar la correcta instalación.

5. Operación

- Seleccione el nivel de intensidad de corte deseado en la peladora.
- Inserte las patatas en el compartimento de entrada.
- Encienda la peladora para comenzar el proceso de ralle.
- Recuerde supervisar el funcionamiento para garantizar un proceso seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la peladora y retire la placa de rallado después de cada uso.
- Lave la placa a mano con agua tibia y detergente suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Deje secar completamente antes de volver a almacenar.

7. Resolución de Problemas

- Si la placa no corta correctamente, verifique que esté instalada correctamente.
- Si hay obstrucciones, asegúrese de que no haya restos de alimento en el mecanismo.
- Si la peladora no enciende, verifique la conexión a la corriente y los fusibles.

8. Eliminación

Deseche la placa de rallado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No arroje a la basura doméstica. La placa está hecha de acero inoxidable y puede ser reciclada.

9. Contacto

Para cualquier consulta, puede comunicarse con nosotros a través de los siguientes datos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaque à Râper pour Éplucheurs de Pommes de Terre

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre plaque à râper pour éplucheurs de pommes de terre. Ce produit est conçu pour fournir une efficacité maximale lors du pelage et de la préparation des pommes de terre. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Ce produit est destiné à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments ou des ingrédients qui ne sont pas conformes aux spécifications.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer toute maintenance ou nettoyage.
- Veillez à ce que l'appareil soit installé sur une surface plane et stable.
- Garder hors de portée des enfants.
- Vérifier régulièrement les câbles et les pièces pour des signes d'usure.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Suivre rigoureusement les instructions d'installation pour éviter les accidents.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 330 x 170 x 40 mm
- Poids : 2,5 kg
- Application : Râpe et épluchage pour pommes de terre
- Compatibilité : S'adapte aux éplucheurs de pommes de terre standard
- Instructions d'utilisation : Voir section 5

4. Installation et Configuration

- Déballer soigneusement la plaque à râper.
- Vérifier que tous les accessoires et pièces soient présents.
- Pour monter la plaque :
 - Éteindre l'éplucheur de pommes de terre et le débrancher.
 - Localiser l'emplacement de montage sur l'éplucheur.
 - Aligner les trous de montage de la plaque avec ceux de l'éplucheur.
 - Fixer la plaque en utilisant les vis fournies, sans les serrer excessivement pour éviter d'endommager le matériel.
- Après l'installation, assurez-vous que la plaque soit fermement en place avant de mettre l'appareil sous tension.

5. Fonctionnement

- Brancher l'éplucheur de pommes de terre à une prise électrique appropriée.
- Sélectionner la vitesse désirée à l'aide du panneau de contrôle.
- Ajouter les pommes de terre dans le réceptacle prévu.
- Activer l'éplucheur pour commencer le processus de râpage.
- Suivre les indications de l'appareil pour des résultats optimaux.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'éplucheur avant de commencer le nettoyage.
- Retirer la plaque à râper en suivant les instructions d'installation à l'envers.
- Laver la plaque avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface de la plaque.
- Sécher complètement avant de réinstaller.
- Inspecter l'appareil et ses composants après chaque utilisation pour détecter l'usure.

7. Dépannage

- Problème : L'éplucheur ne fonctionne pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est allumé.
- Problème : La plaque à râper se détache.
 - Solution : Vérifiez les vis de fixation et resserrez si nécessaire.
- Problème : Résultats d'épluchage insatisfaisants.
 - Solution : Assurez-vous que la plaque est propre et correctement installée.

8. Élimination

Ne pas jeter ce produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Ramené les matériaux recyclables dans un point de collecte autorisé.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit et de faire confiance à notre qualité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra Grattugia per Sbucciatori di Patate RTKASF

1. Informazioni Generali

La piastra grattugia RTKASF è progettata per l'uso con sbucciatori di patate per facilitare la preparazione di ingredienti freschi e di alta qualità in laboratori di cucina professionale. Realizzata con materiali di alta qualità, questa piastra offre prestazioni superiori in termini di durata e funzionamento.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Durante l'uso, seguire sempre le istruzioni per evitare infortuni. Tenere la piastra lontana da fonti di calore e acqua.
- Rischi Meccanici: Evitare il contatto con le mani mentre la macchina è in funzione. Usare sempre utensili adeguati per la manipolazione.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla corrente prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Uso Appropriato: Utilizzare solo per lo scopo previsto per evitare danni e infortuni.
- Sorveglianza Necessaria: I bambini non devono utilizzare la piastra senza supervisione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: RTKASF
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 200x150 mm
- Peso: 1.5 kg
- Utilizzo: Compatibile con sbucciatori di patate di marca GGM Gastro

4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che il sbucciatore di patate sia spento e scollegato.
2. Posizionare la piastra grattugia sulla parte superiore del sbucciatore, facendo attenzione che combaci con i ganci di fissaggio.
3. Fissare la piastra in posizione ruotando le manopole di bloccaggio fino a ottenere una tenuta sicura.
4. Controllare che la piastra sia ben fissata e non ci siano spazi vuoti o movimenti.

5. Funzionamento

1. Accendere il sbucciatore di patate.
2. Aggiungere le patate o gli ingredienti desiderati nel contenitore del sbucciatore.
3. Regolare la velocità se necessario per ottenere la consistenza desiderata.
4. Monitorare il processo di lavorazione fino al completamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni utilizzo, rimuovere la piastra e sciacquarla con acqua calda e sapone. Evitare detersivi abrasivi.
- Asciugatura: Asciugare la piastra con un panno morbido.
- Manutenzione: Controllare periodicamente che non ci siano segni di usura e sostituire in caso di danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il sbucciatore non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Ingredienti non grattugiati uniformemente: Verificare che la piastra sia installata correttamente.
- Rumori insoliti: Fermare immediatamente l'apparecchio e controllare per eventuali oggetti estranei o danni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non smaltire nella spazzatura domestica. Assicurarsi di riciclare materiali idonei, come il metallo, secondo le linee guida del comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o per segnalazioni di problemi, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania