

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: VKRA15

Square grater



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

EN ENGLISH

Product Manual for Square Grater VKRA15

1. General Information

Thank you for choosing the Square Grater VKRA15. This versatile kitchen tool is designed to efficiently grate, shred, and slice a variety of ingredients, enhancing your culinary experience. Please read this manual carefully to ensure safe and proper operation of the grater.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the grater on a clean, stable surface. Keep hands and fingers away from the grating surface during use.
- Electrical Safety: If your model contains electric components, ensure it is plugged into a suitable electrical outlet. Do not use with wet hands or when standing on a wet surface.
- Handling: Use the plastic handle for gripping. Avoid using excessive force that might cause the grater to slip or topple.
- Child Safety: Keep out of the reach of children. The grater's blades are sharp and can cause injury.
- Cleaning Safety: Handle the grater with caution when cleaning. The blades are sharp and can pose a risk of cuts. Do not attempt to clean the grating surface with your fingers.

3. Product Specifications

- Model: VKRA15
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 30 cm x 10 cm x 8 cm
- Weight: 500 g
- Color: Silver
- Usage: Grating, shredding, and slicing various food items

4. Setup and Installation

1. Remove the Square Grater VKRA15 from its packaging.
2. Place the grater on a flat, stable surface to prevent slipping during use.
3. Ensure that the handle is securely attached before operating.
4. If using an electric configuration, plug the device into a suitable power outlet.

5. Operation

1. Choose the appropriate side of the grater based on the desired type of grating (fine, medium, or coarse).
2. Firmly hold the grater by the handle with one hand and position a bowl or plate beneath the grating side.
3. Grate the food item using a downward motion, applying gentle pressure. Ensure even strokes for consistent grating.
4. Stop grating when you reach the desired amount or when food approaches your fingers; use a fork or spatula to extract smaller pieces.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the grater under warm, soapy water.
- Use a non-abrasive sponge to avoid scratching the surface.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Store in a dry place, away from moisture to prevent rust.

7. Troubleshooting

- Grater Not Working: Check if it is properly plugged in (if electric).
- Food Sticking: Ensure the grating surface is clean and dry.
- Uneven Grating: Check if you are applying uneven pressure or using the appropriate side of the grater.

8. Disposal

- Ensure that the product is disposed of according to local regulations.
- Take care to recycle materials where possible. Stainless steel components may be recyclable where facilities exist.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Square Grater VKRA15. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Quadratreibe VKRA15

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Quadratreibe VKRA15. Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal zum Reiben und Zerkleinern von Obst, Gemüse und Käse. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Benutzung auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Hände von den Reibflächen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals das Gerät, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und Feuchtigkeit fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Bei der Reinigung und Wartung sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: VKRA15
- Material: Edelstahl und Kunststoff
- Abmessungen: 15 cm x 15 cm x 25 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Reibflächen: Grob, Mittel, Fein
- Typ: Manuell
- Farboptionen: Silber und Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät sowie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie auf Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind und ordnungsgemäß funktionieren.
- Platzieren Sie den Quadratreibe auf einer stabilen, rutschfesten Arbeitsfläche.
- Befestigen Sie den Halter für eine sichere Handhabung des Reibprodukts.
- Stellen Sie sicher, dass das Hebelmechanismus reibungslos funktioniert, bevor Sie das Gerät verwenden.

5. Betrieb

- Wählen Sie die gewünschte Reibfläche (grob, mittel, fein).
- Bereiten Sie das Gemüse oder Obst vor und schneiden Sie es bei Bedarf in kleinere Stücke.
- Setzen Sie die Vorbereitungen in das Gerät ein und betätigen Sie den Hebel.
- Führen Sie gleichmäßige Bewegungen aus, um die Zutaten zu reiben.
- Entnehmen Sie das geriebene Produkt sorgfältig aus dem Behälter.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste von den Reibflächen und dem Behälter.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät lagern.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und alle Teile sicher befestigt sind.
- Zutaten werden nicht richtig gerieben: Stellen Sie sicher, dass die richtige Reibfläche gewählt ist und dass die Zutaten in geeigneter Größe sind.
 - Hebel funktioniert nicht: Überprüfen Sie auf Blockaden und stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß eingerichtet sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte (WEEE).
- Trennen Sie Materialien und recyceln Sie sie, wo immer dies möglich ist.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vierkante Rasp VKRA15

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de vierkante rasp VKRA15. Dit professionele keukenhulpmiddel is ontworpen voor efficiënt en veelzijdig gebruik. De VKRA15 is ideaal voor het raspen van groenten, kaas, chocolade en meer.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rasp alleen voor het beoogde doel.
- Houd de rasp uit de buurt van kinderen om letsel te voorkomen.
- Bij gebruik van de rasp, zorg ervoor dat uw handen op veilige afstand blijven van het raspoppervlak.
- Reinig de rasp na elk gebruik om bacteriële groei te voorkomen.
- Controleer de rasp regelmatig op beschadigingen. Gebruik de rasp niet als er beschadigingen zichtbaar zijn.
- Gebruik geen schurende middelen bij het reinigen om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Bewaar de rasp op een droge plaats om roestvorming te vermijden.

3. Productspecificaties

- Model: VKRA15
- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 25 x 10 x 5 cm
- Gewicht: 0,5 kg

4. Opstelling en Installatie

1. Haal de vierkante rasp VKRA15 uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of er geen schade is.
3. Plaats de rasp op een vlakke, stabiele ondergrond zoals een snijplank.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor de ingrediënten die u gaat raspen.

5. Bediening

1. Plaats het voedingsmiddel dat u wilt raspen stevig tegen de rasp.
2. Beweeg het voedingsmiddel naar beneden over de rasp met een gelijkmatige druk.
3. Gebruik de grip op de top van de rasp voor extra stabiliteit.
4. Zorg ervoor dat u de rasp niet te hard of te grof behandelt om beschadiging te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

1. Reinig de rasp onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
2. Gebruik een borstel of een spons om voedselresten te verwijderen.
3. Spoel de rasp grondig af en laat deze volledig drogen.
4. Bewaar de rasp op een droge plaats om roest te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de rasp ernstig is beschadigd, neem dan contact op met de klantenservice voor vervangingen.
- Als de rasp niet goed presteert, controleer dan of deze goed vaststaat en niet verschuift tijdens gebruik.
- Bij hardnekkige voedselresten, laat de rasp weken in warm water en gebruik een borstel voor grondige reiniging.

8. Afvoer

- Gooi de rasp niet bij het gewone huisvuil.
- Maak de rasp schoon en neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheer voor juiste afvoerinformatie.

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Rallador Cuadrado VKRA15

1. Información General

El Rallador Cuadrado VKRA15 es un utensilio de cocina diseñado para rallar, cortar y preparar una variedad de alimentos de manera eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, este rallador es ideal para uso doméstico y profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este rallador está diseñado únicamente para la preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Manejo Seguro: Siempre manipule el rallador con cuidado. Utilice guantes o un trapo si se siente incómodo al sujetarlo.
- Evitar Lesiones: Mantenga las manos alejadas de la cuchilla al utilizar el rallador para evitar cortes.
- Supervisión: No deje a los niños desatendidos mientras usan el rallador.
- Almacenamiento: Guarde el rallador en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Verifique periódicamente que no haya signos de daño. Si el rallador está dañado, no lo utilice.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: VKRA15
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tamaño: 25 cm x 10 cm x 10 cm
- Peso: 500 g
- Colores Disponibles: Acero inoxidable
- Uso: Rallar, cortar, triturar
- Limpieza: Apto para lavavajillas

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el rallador de su embalaje y asegúrese de que todas las partes están presentes.
- Paso 2: Elija una superficie de trabajo limpia y estable.
- Paso 3: Si es necesario, coloque una bandeja o plato debajo del rallador para recoger los alimentos rallados.
- Paso 4: El rallador está listo para usar; mantenga siempre una mano en el mango y la otra sosteniendo el alimento a rallar.

5. Operación

Para utilizar el Rallador VKRA15:

- Coloque el rallador en posición vertical sobre una superficie plana y estable.
- Sostenga el mango firmemente y use la otra mano para presionar el alimento contra la superficie de rallado.
- Ralle hacia abajo en movimientos verticales. Asegúrese de que los dedos estén alejados de la cuchilla.
- Cambie de lado o tipo de rallado según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, enjuague el rallador con agua caliente para eliminar residuos.
- Para una limpieza más profunda, sumérjalo en agua caliente con jabón durante unos minutos.
- Utilice un cepillo suave para limpiar las cuchillas con cuidado.
- El rallador es apto para lavavajillas, pero para prolongar su vida útil, se recomienda lavar a mano.
- Asegúrese de secarlo completamente antes de guardarlo.

7. Solución de Problemas

- Dificultad para rallar alimentos: Asegúrese de que el alimento esté en condiciones óptimas para ser rallado.
- Acumulación de residuos: Limpie regularmente la superficie del rallador para evitar obstrucciones.
- Cuchillas desafiladas: Si las cuchillas están oxidadas o desafiladas, considere reemplazar el rallador.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, discarde el Rallador VKRA15 de forma responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de productos de acero inoxidable.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Râpe Carrée VKRA15

1. Informations Générales

La râpe carrée VKRA15 est un outil de cuisine essentiel conçu pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine. Parfaite pour râper, émincer et trancher une variété d'aliments, elle offre une performance fiable et durable.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez la râpe uniquement pour les fins prévues. Évitez tout usage non conforme qui pourrait causer des blessures ou endommager le produit.
- Protection personnelle : Portez toujours des gants de protection si vous êtes sensible aux coupures.
- Surveiller les enfants : Ne laissez pas les enfants utiliser la râpe sans supervision.
- Manipulation : Tenez toujours la râpe par la poignée et évitez de toucher les bords coupants.
- Stockage : Rangez toujours la râpe dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Ne plongez pas la râpe dans l'eau chaude ; nettoyez-la immédiatement après usage pour éviter toute tâche.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Marque : GGM Gastro
- Modèle : VKRA15
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 15 x 15 x 30 cm
- Poids : 1,2 kg
- Couleur : Argent
- Nombre de lames : 4
- Accessoires : Aucune pièce amovible

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez la râpe de son emballage avec précaution.
2. Inspection : Vérifiez le produit pour tout signe de dommage. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, contactez le service client.
3. Utilisation : Placez la râpe sur une surface stable. Assurez-vous qu'elle est bien stable avant de commencer à râper.

5. Fonctionnement

1. Tenez la râpe par la poignée.
2. Positionnez l'aliment sur la surface de râpage.
3. Appliquez une pression uniforme pour râper l'aliment.
4. Pour un meilleur résultat, râpez à un angle légèrement incliné.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Rincez la râpe sous l'eau tiède après chaque utilisation pour éviter le séchage des résidus.
- Lavage : Utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus des lames.
- Séchage : Essuyez avec un chiffon propre après le nettoyage pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Lame émoussée : Si les lames semblent émoussées, remplacez-les ou consultez le service client.
- Difficulté à râper : Assurez-vous que l'aliment est frais et non trop mou ou trop dur.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des dommages, arrêtez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères. Il doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de recyclage et de déchets dangereux. Consultez votre municipalité pour les produits en métal.

9. Contact

Pour toute question ou souci concernant votre râpe VKRA15, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la râpe carrée VKRA15 de GGM Gastro. Bon râpage !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grattugia Quadrata VKRA15

1. Informazioni Generali

La grattugia quadrata VKRA15 è uno strumento fondamentale per ogni cucina, ideale per grattugiare formaggio, verdure, frutta e altri alimenti. È progettata per garantire prestazioni ottimali e resistenza nel tempo.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la grattugia solo per gli scopi previsti.
- Non toccare le superfici di taglio durante l'uso.
- Tenere la grattugia fuori dalla portata dei bambini per evitarne l'uso non sicuro.
- Assicurarsi che la grattugia sia posizionata su una superficie stabile durante l'uso.
- Non utilizzare dispositivi metallici per pulire la grattugia. Utilizzare solo spugne morbide.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare la grattugia e contattare il supporto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 10 cm x 10 cm x 25 cm
- Tipo di grattugia: Quadrata con diverse superfici di grattugia
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Acciaio inox
- Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la grattugia dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Posizionare la grattugia su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che le superfici di grattugia siano rivolte verso l'alto.
- Utilizzare la grattugia secondo le istruzioni fornite e assicurarsi di avere un piatto o una ciotola per raccogliere gli alimenti grattugiati.

5. Funzionamento

- Tenere saldamente la grattugia con una mano.
- Con l'altra mano, afferrare l'alimento da grattugiare e spingerlo contro la superficie di grattugia.
- Applicare una leggera pressione e muovere l'alimento su e giù per ottenere i risultati desiderati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire la grattugia con acqua calda e sapone.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi.
- Per la pulizia in lavastoviglie, posizionare la grattugia sul piano superiore.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la grattugia non grattugia, controllare che non sia bloccata da residui alimentari.
- Se ci sono segni di ruggine, asciugare completamente e lubrificare con un po' di olio per mantenere la superficie.
- Contattare il supporto se ci sono parti danneggiate.

8. Smaltimento

- Non smaltire questo prodotto nell'indifferenziata.
- Verificare le normative locali per il riciclo della plastica e del metallo.
- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania