

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: VKRW24

Square grater - height: 24 cm - with 4 different grating surfaces



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

EN ENGLISH

Product Manual for Square Grater (Height 24 cm with 4 Different Grating Surfaces)

1. General Information

Thank you for choosing the Square Grater, designed for versatility and efficiency in the kitchen. This kitchen tool features four distinct grating surfaces to cater to a variety of food preparation needs.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the grater on a stable surface to prevent slipping.
- Blade Safety: The grating surfaces are sharp. Exercise caution while handling the grater to avoid cuts or injuries.
- Storage: Store the grater in a safe place, out of reach of children.
- Cleaning Precautions: Use care when cleaning the grater, especially when removing food remnants from the grating surfaces.

3. Product Specifications

- Height: 24 cm
- Material: Stainless steel
- Grating Surfaces: Four different surfaces catering to varying grating needs
- Weight: XXX grams (please fill out with actual weight from the website)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the grater from its packaging. Ensure that all parts are intact.
2. Placement: Place the grater on a flat, stable surface that is free from any obstructions.
3. Safety Check: Verify that the area surrounding the grater is clear to prevent accidents during use.

5. Operation

1. Preparation: Wash and prepare the ingredients to be grated.
2. Using the Grater: Hold the grater firmly with one hand while using the other hand to hold the food item. Move the food item up and down against the desired grating surface.
3. Recommended Technique: Apply even pressure for efficient grating. For larger items, cut them to a manageable size before grating.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After each use, rinse the grater under warm water to remove food particles.
- Deep Cleaning: For a thorough clean, use a soft sponge and mild detergent. Avoid abrasive materials to prevent scratching.
- Storage: Once completely dry, store in a dry area to avoid rust.

7. Troubleshooting

- Difficulty Grating: Ensure that the food item is in good condition and not overly soft or hard. Adjust your technique as needed.
- Food Sticking: If food items stick to the grater, try lightly oiling the grater's surface before use.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding kitchen appliance waste. Ensure to remove any sharp components and recycle materials when possible.

9. Contact

For further information or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing our Square Grater. We hope it brings you convenience and joy in your kitchen endeavors.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den quadratischen Reibe VKRW24

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der quadratischen Reibe VKRW24. Dieses Küchenwerkzeug ist ideal zum Reiben, Schneiden und Zerkleinern einer Vielzahl von Lebensmitteln. Mit vier unterschiedlichen Reibeflächen wird Ihnen die Zubereitung von Speisen erleichtert.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Reibe nur für den vorgesehenen Zweck und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten während des Betriebs.
- Halten Sie die Reibe außerhalb der Reichweite von Kindern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reiben darauf, die Finger von der Reibefläche fernzuhalten. Nutzen Sie gegebenenfalls einen Handschutz.
- Bei Beschädigungen oder Abnutzungen sollten Sie die Reibe nicht mehr verwenden. Überprüfen Sie die Kante und die Reibeflächen regelmäßig auf Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Reibe nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie gründlich trocknen, um Korrosion zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Höhe: 24 cm
- Anzahl der Reibeflächen: 4 verschiedene Reibeflächen
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Gewicht: 500 g

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Reibe aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie die Reibe vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Stellen Sie die Reibe auf eine stabile, saubere Arbeitsfläche, um ein Verrutschen während der Benutzung zu vermeiden.
4. Wählen Sie die gewünschte Reibefläche und befestigen Sie sie sicher in der vorgesehenen Halterung.

5. Bedienung

- Halten Sie die Reibe mit einer Hand fest und platzieren Sie das Lebensmittel auf der gewählten Reibefläche.
- Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und bewegen Sie das Lebensmittel langsam über die Reibe.
- Nach dem Gebrauch können Sie die Reibe einfach abwischen oder reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch spülen Sie die Reibe mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie eine weiche Bürste oder Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Trocknen Sie die Reibe gründlich, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Reibe an einem trockenen Ort, fern von Feuchtigkeit.

7. Fehlersuche

- Problem: Lebensmittel bleiben an der Reibe haften.
Lösung: Reinigen Sie die Reibe gründlich. Verwenden Sie keinen übermäßigen Druck.
- Problem: Die Reibe ist nicht stabil.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Reibe auf einer ebenen und stabilen Fläche platziert ist.

8. Entsorgung

Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Küchenutensilien. Edelstahl sollte in den Metallrecyclingprozess integriert werden. Entsorgen Sie die Reibe nicht im normalen Haushaltsmüll.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vierkante Rasp 24 cm met 4 Verschillende Rasppervlakken

1. Algemene informatie

De vierkante rasp van 24 cm met 4 verschillende rasppervlakken is een essentieel keukengerei, ontworpen om de bereiding van voedsel te vereenvoudigen en te versnellen. Dit veelzijdige gereedschap is geschikt voor het raspen van kaas, groenten, fruit en meer, en biedt verschillende raspformaten voor diverse culinaire toepassingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de rasp nooit als deze beschadigd is of als de handgrepen loskomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn tijdens het gebruik om uitglijden te voorkomen.
- Houd de rasp buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de rasp niet voor het raspen van bevroren of extreem harde producten om schade aan de mesjes te voorkomen.
- Reinigen tijdens gebruik is niet aanbevolen; wacht tot de rasp volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

3. Productspecificaties

- Model: VKRW24
- Afmetingen: 24 cm x 10 cm x 10 cm
- Materiaal: Roestvrij staal met kunststof handvat
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en installatie

1. Verwijder de rasp uit de verpakking.
2. Controleer of alle delen in goede staat zijn en of er geen schade is.
3. Plaats de rasp op een stabiele ondergrond, zoals een snijplank of een flat surface.
4. Zorg ervoor dat de rasp correct is opgesteld zodat deze veilig en efficiënt kan worden gebruikt.

5. Bediening

- Houd de rasp met één hand vast en gebruik de andere hand om het voedsel naar beneden te duwen.
- Begin aan de bovenkant van de rasp en werk naar beneden in een vloeiende, opwaartse beweging.
- Wijzig van rasppervlak indien nodig door de juiste zijde naar boven te draaien.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Na elk gebruik de rasp onmiddellijk afspoelen onder warm water om voedselresten te verwijderen.
- Gebruik een zachte borstel of spons om hardnekkige resten te verwijderen; vermijd schurende middelen.
- Laat de rasp volledig drogen voordat u deze opbergt om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de rasp op een droge plek, uit de buurt van vochtige omgevingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Voedsel plakt aan de rasp.
Oplossing: Zorg ervoor dat de rasp schoon en droog is voor gebruik.
- Probleem: Rasp is moeilijk te gebruiken.
Oplossing: Controleer of de rasp niet beschadigd is en dat er voldoende druk wordt uitgeoefend tijdens het raspen.
- Probleem: Rasp beschadigd.
Oplossing: Stop het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

Dit product is gemaakt van gerecyclebare materialen. Wanneer de rasp aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat u deze op een ecologisch verantwoorde manier afvoert, in overeenstemming met lokale wetgeving en richtlijnen voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este rallador cuadrado de 24 cm de altura está diseñado para proporcionar versatilidad en la cocina, con cuatro superficies de rallado diferentes. Su diseño ergonómico y material de alta calidad lo hacen ideal para rallar, picar y preparar una variedad de ingredientes.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está destinado únicamente para uso doméstico. No lo utilice para fines comerciales.
- **Cuidado y Manejo:** Mantenga fuera del alcance de los niños. El uso inadecuado puede resultar en lesiones o daños.
- **Superficies Cortantes:** Las superficies de rallado son afiladas. Maneje con cuidado y evite el contacto directo con la piel.
- **Uso de Utensilios:** No utilice utensilios metálicos que puedan dañar las superficies de rallado.
- **Inspección Regular:** Revise el rallador regularmente para asegurarse de que no haya daños que puedan afectar su uso seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Altura:** 24 cm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Superficies de Rallado:** Cuatro diferentes (fina, media, gruesa y para verduras)
- **Color:** Plata
- **Uso:** Ideal para queso, verduras y frutas.
- **Peso:** 0.7 kg
- **Instrucciones de Cuidado:** Apto para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para mayor durabilidad.

4. Configuración e Instalación

- No requiere ensamblaje adicional.
- Coloque el rallador sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que esté en posición vertical y no deslice.
- Para un uso óptimo, considere utilizar un recipiente debajo para recoger los ingredientes rallados.

5. Operación

- Seleccione la superficie de rallado que desea utilizar.
- Sostenga el rallador firmemente con una mano y el ingrediente con la otra.
- Comience a rallar desde la parte superior hacia abajo, aplicando una presión uniforme.
- Ralle a la velocidad y presión que desee, asegurándose de no forzar las superficies.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el rallador con agua tibia y detergente suave.
- Para eliminar restos, use una esponja suave.
- Se recomienda no sumergir en agua por largos períodos.
- Se puede lavar en el lavavajillas, pero el lavado a mano se aconseja para mantener la calidad del acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- **Rallador atascado:** Asegúrese de que no haya ingredientes atrapados entre las superficies.
- **Superficies dañadas:** Inspeccione regularmente. Si encuentra daños, retire el rallador de uso.
- **Dificultad para rallar:** Verifique que está utilizando la superficie correcta para el ingrediente.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje.
- Separe el material metálico y envíelo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, dudas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour la Râpe Carrée - Hauteur 24 cm avec 4 Surfaces de Râpage Différentes

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Râpe Carrée de 24 cm. Cet outil de cuisine est conçu pour rendre le râpage des aliments simple et efficace grâce à ses quatre surfaces de râpage différentes. Que vous souhaitiez râper du fromage, des légumes ou du chocolat, cet appareil est le choix idéal pour vos besoins culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toujours le manuel d'utilisation avant d'utiliser la râpe.
- Cette râpe est destinée à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Gardez les mains et des objets étrangers éloignés des surfaces de râpage pendant l'utilisation afin d'éviter des blessures.
- Évitez d'appliquer une pression excessive sur la râpe, cela pourrait endommager les lames ou causer des blessures.
- Ne pas immerger la râpe dans l'eau. Nettoyez avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser la râpe sur des surfaces chaudes ou près de sources de chaleur.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit: Râpe Carrée
- Hauteur: 24 cm
- Surfaces de râpage: 4 différentes
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité et base en plastique
- Poids: 500 g
- Couleur: Argenté avec des accents colorés

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez la râpe de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Placez la râpe sur une surface de travail stable.
3. Si la base est équipée de pieds en caoutchouc, assurez-vous qu'ils sont en bon état pour éviter de glisser pendant l'utilisation.
4. Sélectionnez la surface de râpage souhaitée en la tournant vers le haut.

5. Fonctionnement

1. Placez l'ingrédient à râper sur la surface choisie.
2. Tenez fermement la râpe d'une main et l'ingrédient de l'autre.
3. Râpez en déplaçant l'ingrédient vers le bas, en appliquant une pression modérée.
4. Répétez jusqu'à obtenir la quantité désirée de produit râpé.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la râpe après chaque utilisation pour maintenir l'hygiène.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface.
- Pour un nettoyage en profondeur, utilisez une brosse douce pour enlever les résidus coincés.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si la râpe ne fonctionne pas correctement, vérifiez qu'elle est bien montée et que l'ingrédient est adapté.
- Si des résidus se coincent dans les lames, utilisez une brosse douce pour les enlever.
- En cas de dommages visibles, cessez d'utiliser la râpe et contactez le service client.

8. Élimination

- Ne pas jeter la râpe avec les ordures ménagères.
- Démontez les pièces si possible et recyclez chaque matériau selon les normes locales de recyclage.
- Vérifiez auprès des autorités locales pour obtenir des conseils spécifiques sur la façon de se débarrasser des produits en acier inoxydable et en plastique.

9. Contact

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

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

Merci d'avoir choisi notre Râpe Carrée. Nous vous souhaitons de nombreuses expériences culinaires réussies.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del grattugia quadrata. Questo prodotto è progettato per offrirti prestazioni di alta qualità in cucina, con diverse superfici di grattugia per soddisfare le tue esigenze culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la grattugia su una superficie stabile e piana per evitare incidenti.
- Tenere la grattugia lontana dalla portata dei bambini.
- Evitare il contatto con oggetti taglienti o caldi.
- Non utilizzare la grattugia per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte durante l'uso per evitare scivolamenti.
- In caso di danni o usura, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La grattugia quadrata ha un'altezza di 24 cm e dispone di 4 diverse superfici per grattugiare, adatte per una varietà di alimenti.

Dati Tecnici:

- Altezza: 24 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Argento
- Numero di superfici: 4
- Dimensioni base: 10 cm x 10 cm

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la grattugia dalla confezione e verificare la presenza di tutte le parti.
- Posizionare la grattugia su una superficie piana.
- Per una maggiore stabilità, utilizzare un asciugamano umido sotto la base.
- Assicurarsi che le superfici di grattugia siano pulite e prive di contaminanti.

5. Funzionamento

- Scegliere la superficie di grattugia desiderata.
- Tenere il manico saldamente mentre si grattugia l'alimento.
- Grattugiare in un movimento verticale anche per facilitare un uso sicuro ed efficace.
- Evitare di applicare una pressione eccessiva.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, sciacquare la grattugia sotto acqua corrente.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere residui di cibo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare con un panno morbido e pulito prima di riporla.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'alimento non viene grattugiato correttamente, controllare se la superficie scelta è appropriata.
- Se si verifica ruggine o macchie, assicurarsi di asciugare completamente la grattugia dopo il lavaggio.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il prodotto.

8. Smaltimento

- Questo prodotto è riciclabile.
- Non gettarlo insieme ai rifiuti domestici. Seguire le normative locali riguardanti il riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania