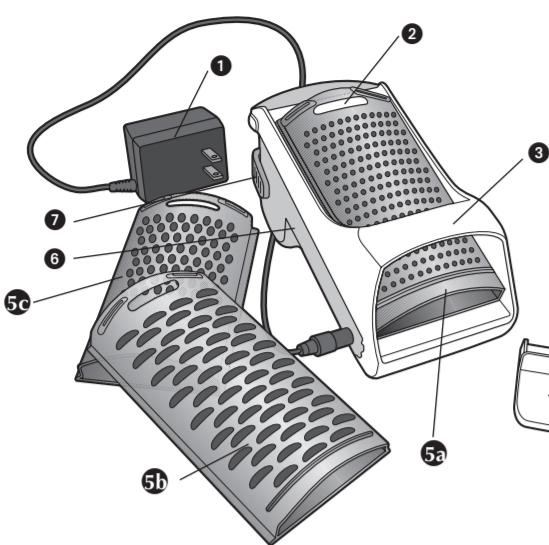


Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. AC charger
2. Blade eye
† 3. Flip-top blade holder with food rest
(Part # 179387-00)
4. Wall hook
† 5a. Fine grating blade
(Part #179384-00) all models
† 5b. Shaving blade
(Part #179386-00) selected models only
† 5c. Coarse grating blade
(Part #179383-00) selected models only
6. Grater unit
7. "On" buttons
† Consumer replaceable

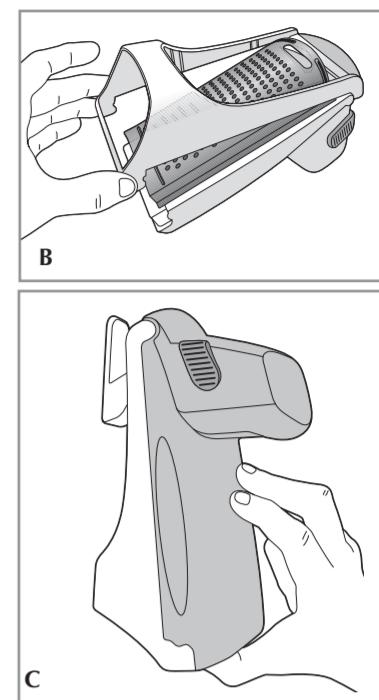
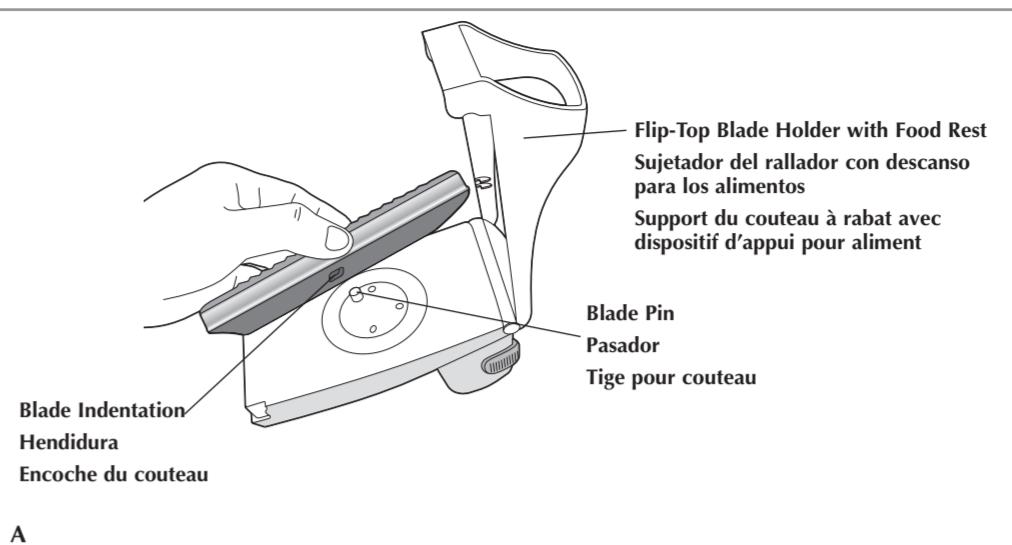
NOTE: The GG200 is equipped with the fine grating, the coarse grating and the shaving blades. The GG100 comes with the fine grating blade only.

1. Cargador de CA
2. Guía del rallador
† 3. Sujetador del rallador con descanso para los alimentos
(No. de pieza 179387-00)
4. Gancho de pared
† 5a. Rallador de textura fina
(todos los modelos) (No. de pieza 179384-00)
† 5b. Rallador grande
(ciertos modelos solamente) (Part #179386-00)
† 5c. Rallador de textura gruesa
(ciertos modelos solamente) (Part #179383-00)
6. Rallador
7. Botones de funcionamiento
† Reemplazable por el consumidor

NOTA: El modelo GG200 trae un rallador de textura fina, uno de textura gruesa y un rallador grande. El modelo GG100 solamente cuenta con un rallador de textura fina.

1. Chargeur c.a.
2. Cosse du couteau
† 3. Support du couteau à rabat avec dispositif d'appui pour aliment (Pièce No.179387-00)
4. Crochet mural
† 5a. Couteau de râpage fin
(tous les modèles)(Pièce No. 179384-00)
† 5b. Couteau de râpage en éclats
(certains modèles seulement) (Pièce No. 179386-00)
† 5c. Couteau de râpage grossier
(certains modèles seulement) (Pièce No. 179383-00)
6. Râpe
7. Boutons de mise en marche
† Remplaçable par le consommateur

NOTE : Le modèle GG200 comporte un couteau de râpage fin, un couteau de râpage grossier et un couteau de râpage en éclats. Le modèle GG100 comporte seulement un couteau de râpage fin.



How to Use

This product is for household use only.

- Before first use, you will need to charge the Grater Unit for about 15 hours, typically overnight. Subsequent charges as needed should be for 12 hours or overnight.
- Note: The Flip-Top Blade Holder and a Blade do not need to be in place in order to charge the Grater Unit. The Holder and desired Blade can be assembled on the Grater Unit just before using.
- To charge the Grater Unit, plug the small end of the AC Charger into the Grater Unit and plug the other end into a standard wall outlet.
- When fully charged, the Grater Unit will operate for about 20 minutes, depending on the kind of food being grated, shredded or shaved.
- Note: As an example, this is enough power for a family of 4 to each grate about 2 tablespoons of cheese on their pasta for about 4 dinners. This is also more than enough time for grating a larger quantity of cheese for cooking.
- For best performance, let the Grater Unit run down completely before recharging it. Recharging the Unit after each short use may shorten the life of the nickel-cadmium battery.
- Before using the Blades, wash the Blades in sudsy water or in the dishwasher. Dry thoroughly.

To Assemble:

- Place the Grater Unit on a flat surface, such as a countertop or table. Fit rounded-rod top of the Flip-Top Blade Holder into the long slot at the top of the Grater Unit. Flip up the Holder; it will stay in position to allow a Blade to be placed on the Unit.
- Select a Blade. (See "Blade Chart" below) The Blade Eye should always be positioned at the top of the Grater Unit.
- Fit the Blade Indentation on the back of the Blade onto the Pin on the Grater Unit (A), then flip down the Holder and snap into place (B). The Grater is now ready to use.

Mounting the Wall Hook

- Hold the storage bracket against the wall in the desired location. Mark the location of the screw hole.
- Set the bracket aside and drill a hole through the mark.
- If mounting the unit on drywall or plaster, use a wall anchor. Push the anchor all the way into the drilled hole.
- Place the screw through the bracket and into the anchor or wood. Hand twist to secure initially, then tighten with a screwdriver. Do not over-tighten.

Using the Blade Eye to hang the Grater Unit securely on the Wall Hook (C):

There are two ways to grate, shred or shave food using the Gizmo™ Grater:

- Hold the assembled Grater from behind in either hand, letting the Holder lay comfortably on your hand. Hold the food to be grated in the other hand resting on the Food Rest located at the bottom of the Flip-Top Blade Holder. Press only one of the "On" Buttons to operate; if you are left-handed, use the right-side Button, if you are right-handed, use the left-side Button. As the Blade moves up and down, simply hold the food in place on the Food Rest and the movement of the Blade will automatically grate, shred or shave the food.

This position is perfect for use at the table, for grating Parmesan cheese directly on top of pasta or Cheddar cheese on tacos, for example.

Note: For best result, lightly hold the food down on the Blade but do not press. Pressing the food down on the blade will result in reduced battery power and reduced shredding, grating or shaving performance.

- Place the assembled Grater on a countertop or table, letting the unit rest at the angle created by the Back Rest. Using one hand, slightly lift up the unit by the Back Rest. You may want to place a piece of waxed paper or a flat dish under the Grater to contain the grated, shredded or shaved food. Hold the food to be grated in the other hand resting on the Food Bar located at the bottom of the Flip-Top Blade Holder. As the Blade moves up and down, simply hold the food steady and the movement of the Blade will automatically grate the food.

This position is ideal when grating a quantity of food, such as grated citrus zest or grated or shredded cheese to be used in a recipe.

When finished grating, shredding or shaving, lightly tap the Food Rest with your fingers to ensure that all the food falls from the inside of the Blade. Use a rubber spatula to remove any food that may remain inside the Blade.

BLADE CHART

NOTE: The GG200 is equipped with the Fine Grating, the Coarse Grating and the Shaving Blades. The GG100 comes with the Fine Grating Blade only.

Food	Blade
Parmesan/Romano Cheese (hard)	Fine Grating Blade
Cheddar, Swiss or Jarlsberg Cheese (semisoft)	Coarse Grating Blade
Lemons, Limes, Oranges for zest	Either Fine or Coarse Blade Grating Blade
Chocolate/White Chocolate/Coconut (fresh)	Shaving Blade
Carrots/Hard bread for crumbs	Coarse Grating Blade
Nutmeg, cinnamon and other hard spices	Fine Grating Blade

Care and Cleaning

TO CLEAN:

- Before cleaning, remove the Flip-Top Blade Holder and the Blade from the Grater Unit. The three Blades and Flip-Top Blade Holder are dishwasher safe. They can also be washed by hand in sudsy water; dry thoroughly before storing.
- Do not immerse the Grater Unit in water. Clean the Grater Unit with a soft damp cloth and dry before storing.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the Grater Unit.

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

- El rallador se deberá cargar de un día para otro antes de utilizarlo; aproximadamente durante 15 horas. Las cargas subsiguientes deben ser por 12 horas o de noche según sea necesario.
- Nota: No se requiere instalar los accesorios para cargar el aparato. El sujetador y el rallador deseado se pueden instalar en la unidad antes de utilizarlo.
- Para cargar la unidad, conecte el extremo pequeño del cargador al rallador y luego enchufe el otro extremo a una toma de corriente.
- El rendimiento de la carga del rallador será de aproximadamente 20 minutos según los alimentos que uno ralle.
- Nota: Esta unidad tiene suficiente potencia para que una familia de 4 personas ralle aproximadamente dos cucharadas de queso sobre su pasta en cuatro ocasiones o comidas. De igual forma, esta carga es suficiente para rallar más alimentos para receta.
- Para mejor rendimiento, espere que el rallador se descargue completamente antes de recargarlo. No se recomienda recargar el aparato después de utilizarlo brevemente ya que se podría debilitar la batería de níquel cadmio.
- Antes de utilizar los ralladores, lávelos en la máquina lavaplatos o a mano y séquelos bien.

Ensamblaje:

- Coloque el rallador sobre una superficie plana como un mostrador o una mesa. Acomode el extremo redondeado del sujetador del rallador adentro de la ranura alargada en la parte superior de la unidad. Alce el sujetador a fin de instalar uno de los ralladores en la unidad.
- Ecoja uno de los ralladores (consulte la "GUÍA DE RALLAR"). La guía del rallador deberá permanecer siempre en la parte superior del rallador.
- Acomoda la fundidura de la parte trasera del rallador en la guía de la unidad (A). Luego, baje el sujetador hasta quedar ajustado (B). El rallador se encuentra listo para utilizar.

Montaje del gancho de pared

- Coloque el gancho de pared contra la pared y marque el agujero con un lápiz para indicar la posición de instalación apropiada.
- Ponga aparte el gancho de pared y perfure un agujero en la marca señalada.
- Si uno instala la unidad en una pared de tablao o de yeso, primero, se debe instalar un ancla. Asegúrese que el ancla penetre la pared completamente.
- Perfore el tornillo a través del soporte y de la pared o de la madera. Apriete con la mano y luego con un atornillador. No apriete demasiado.
- Utilice la guía del rallador para colgar el aparato desde el gancho de pared (C).

Cómo rallar diferentes alimentos con el rallador Gizmo™:

- El rallador Gizmo™ se puede utilizar de dos maneras:
- Una vez ensamblado, tome el rallador por detrás con cualquiera de las dos manos, sujetando cómodamente el descanso en la parte de atrás. Con la otra mano, sujeté el alimento que desea rallar apoyándolo contra el descanso de la parte inferior del sujetador para queso. Presione solamente uno de los botones de encendido (ON); si es usted zurdo, utilice el botón del costado derecho y si es usted diestro, utilice el botón del costado izquierdo. A medida que el rallador sube y baja, simplemente sujeté los alimentos contra el descanso y el mismo movimiento se encargará de rallarlos.

Este resultado práctico especialmente cuando uno desea rallar el queso Parmesano fresco sobre la pasta o el queso Cheddar de los tacones de servirlos.

Nota: Para lograr mejores resultados, sujeté los alimentos ligeramente contra el rallador sin presionar fuertemente, el hacerlo debilita el mecanismo automático y desgasta la batería de la unidad.

- Una vez ensamblado, coloque la unidad sobre un mostrador o una mesa, apoyando la unidad al mismo ángulo que el del descanso en la parte de atrás. Alce el descanso de la unidad ligeramente con una mano. Con la otra mano, sujeté los alimentos contra la barra de la parte inferior del sujetador de queso. Se puede colocar papel encerado o un plato debajo del rallador para recoger los alimentos una vez rallados. A medida que el rallador sube y baja, simplemente sujeté los alimentos y el mismo movimiento se encargará de rallar los alimentos automáticamente.

Este resultado práctico para rallar la cáscara de los cítricos o para rallar el queso para diversas recetas.

Cuando acabe de utilizar la unidad, golpee ligeramente el descanso de los alimentos con los dedos para asegurarse que todos los alimentos se desprendan del rallador. Utilice una espátula de plástico para raspar el interior del rallador.

GUÍA DE RALLAR

NOTA: El modelo GG200 trae un rallador de textura fina, uno de textura gruesa y un rallador grande. El modelo GG100 solamente cuenta con un rallador de textura fina.

Alimento	Rallador de Metal
Queso Parmesano/Romano (duro)	Rallador de textura fina
Cheddar, suizo o Jarlsberg (semiblando)	Rallador de textura gruesa
Cáscara de limón, lima o naranja	Rallador de textura fina o gruesa
Chocolate/chocolate blanco/Coco (fresco)	Rallador grande
Zanahorias/Pan duro para migar	Rallador de textura gruesa
Nuez moscada, canela y demás especias duras	Rallador de textura fina

Cuidado y limpieza

PARA LIMPIAR

- Antes de lavar, retire de la unidad el rallador y el sujetador. Los tres ralladores y el sujetador se pueden lavar a mano con agua enjabonada o en la máquina lavaplatos y se deben secar bien antes de almacenar.
- La unidad no se puede sumergir en agua. Limpie la unidad con un paño suave humedecido y séquelo bien antes de almacenar.
- No utilice limpiadores ni esponjas abrasivas para limpiar esta unidad.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

- Avant la première utilisation, il faut charger la râpe pendant environ 15 heures, habituellement de nuit. Par la suite, il faut recharger au besoin pendant 12 heures ou au cours de la nuit.
- Note : Il n'est pas nécessaire d'avoir le support du couteau à rabat et un couteau en place pour charger l'appareil. On peut les installer tout juste avant de s'en servir.
- Pour charger l'appareil, brancher la petite extrémité du chargeur c.a. dans l'appareil et l'autre extrémité dans une prise murale standard.
- Lorsque l'appareil est complètement chargé, il fonctionne pendant environ 20 minutes (selon l'aliment râpé, déchiqueté ou coupé).
- Note : Par exemple, il y a assez de puissance pour râper 2 cuillères à table de fromage pour les pâtes de chacun des repas d'une famille de quatre personnes. C'est également suffisamment de temps pour râper une grande quantité de fromage pour préparer une recette.
- Afin d'optimiser les résultats, laisser l'appareil devenir à plat avant de le recharger. La recharge de l'appareil après chaque utilisation peut en réduire la durée utile de la pile au nickel-cadmium.
- Avant d'utiliser les couteaux, les laver à l'eau savonneuse ou au lave-vaiselle. Bien les assécher.

Assemblage

- Déposer la râpe sur une surface plane, comme un comptoir ou une table. Insérer la tige arrondie du support du couteau à rabat dans la longue fente dans le haut de l'appareil. Soulever le support; il reste à la verticale afin de pouvoir y insérer un couteau.
- Choisir un couteau (voir le guide de sélection des couteaux plus bas). La cosse du couteau devrait toujours être placée sur le dessus de l'appareil.
- Insérer l'encoche à l'arrière du couteau sur la tige de la râpe (A), puis abaisser le support et l'enclencher en place (B). La râpe peut alors servir.

Installation du crochet mural

- Tenir le support de rangement contre le mur à l'endroit voulu. Marquer l'emplacement du trou pour la vis.
- Mettre le support de côté et percer un trou à l'endroit marqué.
- Lorsqu'on installe le support sur un mur sec ou en plâtre, utiliser un ancre. Enfoncer l'ancre à fond dans le trou.
- Placer la vis dans le support, puis l'enfoncer dans l'ancre ou le bois. Visser manuellement au départ, puis se servir d'un tournevis. Éviter de trop serrer.
- Utiliser la cosse du couteau pour suspendre la râpe sûrement sur le crochet mural (C).

Râpage, déchiquetage et coupe en éclats avec la râpe Gizmo™

- Il existe deux façons de râper, de déchiqueter ou de couper des aliments en éclats avec la râpe Gizmo™.
- Retenir la râpe assemblée de l'arrière d'une main en laissant le talon d'appui arrière reposer confortablement dans sa main. Saisir l'aliment à râper de l'autre main et le déposer sur le dispositif d'appui pour alimenter située dans le bas du support à rabat; les gaucheres utilisent le bouton de droite y y des droitiers, celui de gauche. Il suffit d'appuyer sur un des boutons de mise en marche pour actionner l'appareil. Tandis que le couteau monte et descend, il suffit de retenir l'aliment en place sur le dispositif d'appui et le mouvement du couteau râpe, déchiquette ou coupe automatiquement l'aliment.

Cette position convient parfaitement à table, pour râper del parmesan directamente sobre des pâtes ou du cheddar sur des tacos, por ejemplo.

- Note :** Afin d'optimiser les résultats, tenir l'aliment légèrement contre le couteau sans l'appuyer. Au contraire, cela risque de ralentir le mouvement du couteau et de minimiser la puissance des piles.
- Placer la râpe assemblée sur un comptoir ou sur une table, en laissant l'appareil reposer à l'angle créé par le talon d'appui arrière qui se trouve au bas du support à rabat. On peut placer un morceau de papier ciré ou une assiette plate sous la râpe afin de ramasser les miettes de l'aliment râpé, déchiqueté ou coupé. Tandis que le couteau monte et descend, il suffit de retenir l'aliment immobile et le mouvement du couteau râpe automatiquement l'aliment.

Cette position convient parfaitement pour râper de grandes quantités d'aliment (comme du zeste d'agrumes ou du fromage râpé ou déchiqueté pour préparer une recette).

À la fin des travaux, frapper doucement avec les doigts contre le dispositif d'appui pour alimenter afin de s'assurer de faire tomber tout aliment du couteau. Se servir d'une spatule en caoutchouc pour enlever tout aliment qui pourrait rester coincé dans le couteau.

<h

