

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: 1026185

ZWILLING | BBQ+ - Cutting board with drip tray - 390x300mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Zwilling BBQ Plus Cutting Board with Drip Tray

1. General Information

Thank you for choosing the Zwilling BBQ Plus Cutting Board with Drip Tray. This product is designed for optimal food preparation and grilling, providing a convenient surface for cutting meat and vegetables while capturing juices to prevent messes.

2. Safety Information

- Always use the cutting board on a stable and flat surface to prevent slipping.
- Keep the cutting board away from heat sources to avoid damage.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Ensure the board is clean and dry before storing.
- Regularly inspect the board for any signs of wear or damage. If the board is cracked or splintering, discontinue use.
- For best results, use sharp knives to prevent unnecessary force which may damage the cutting surface.
- Keep out of reach of children when in use to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Dimensions: 390 x 300 mm
- Material: High-quality plastic
- Features: Integrated drip tray for easy juice collection
- Color: Gray

4. Setup and Installation

- Remove the cutting board from packaging.
- Place the cutting board on a clean, dry, and flat surface.
- Ensure that the integrated drip tray is securely attached underneath the cutting board.
- No additional setup is required for this product, as it is ready to use directly after unpacking.

5. Operation

- Use the cutting board for prepping food items such as vegetables, meats, and cheeses.
- The integrated drip tray will collect any juices or liquids from the food, reducing mess and cleaning time.
- After use, scrape off any food remnants and wash the cutting board according to the cleaning instructions below.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cutting board with warm, soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water to remove soap residue.
- To maintain the quality of the product, do not place it in the dishwasher.
- For deeper cleaning, use a mixture of baking soda and water to scrub the surface.
- Ensure it is completely dry before storing.

7. Troubleshooting

- If the cutting board develops a strong odor, deep clean it using vinegar or baking soda.
- If the board becomes discolored, use a hydrogen peroxide solution to whiten it.
- For any persistent stains, consider using a dedicated plastic cleaner.
- If the drip tray appears loose or misaligned, ensure it is properly positioned during use.

8. Disposal

- This product is made from recyclable materials.
- When disposing of the cutting board, check local regulations regarding plastic recycling.
- Do not incinerate as this may release harmful fumes.

9. Contact

For further inquiries or issues regarding the Zwilling BBQ Plus Cutting Board, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für das Zwilling BBQ Plus Schneidebrett mit Auffangschale 390x300mm (1026185)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Zwilling BBQ Plus Schneidebretts mit Auffangschale. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein sicheres und angenehmes Kocherlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich immer, dass das Schneidebrett auf einer stabilen und rutschfesten Oberfläche steht, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände auf dem Schneidebrett, die das Material beschädigen könnten.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch, um die Ansammlung von Bakterien zu verhindern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Mikrowelle oder im Ofen.
- Achten Sie darauf, dass das Brett niemals in Kontakt mit offenen Flammen kommt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Holz und Kunststoff
- Abmessungen: 390 x 300 mm
- Mit integrierter Auffangschale zur einfachen Saftaufnahme.
- Rutschfeste Füße für sicheren Stand.
- Leicht zu reinigen und langlebig.

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Schneidebrett und die Auffangschale vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
- Platzieren Sie das Schneidebrett auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Stellen Sie die Auffangschale unter die Aussparung des Bretts, um Flüssigkeiten aufzufangen.
- Achten Sie darauf, dass die rutschfesten Füße das Brett stabil halten.

5. Bedienung

- Platzieren Sie die Zutaten auf der gewünschten Fläche des Schneidebretts.
- Nutzen Sie die Auffangschale, um Saft und Flüssigkeiten während des Schneidens aufzufangen.
- Nach dem Gebrauch können Sie das Schneidebrett mit warmem Wasser abspülen und abtrocknen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien.
- Lassen Sie das Schneidebrett an der Luft trocknen.
- Um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern, ölen Sie das Holz regelmäßig mit Lebensmittelöl ein.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Rutschiges Brett
Lösung: Überprüfen Sie, ob die rutschfesten Füße ordnungsgemäß angebracht sind und die Oberfläche sauber ist.
- Problem: Beschädigungen an der Oberfläche
Lösung: Verhindern Sie die Verwendung von scharfen Gegenständen und ölen Sie das Brett regelmäßig.
- Problem: Schwierigkeiten bei der Reinigung
Lösung: Verwenden Sie eine Mischung aus Wasser und Essig zur gründlichen Reinigung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß lokalen Vorschriften für Holz und Kunststoffabfälle. Trennen Sie die Materialien vor der Entsorgung, wenn möglich, um Recycling zu ermöglichen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

Vielen Dank, dass Sie sich für das Zwilling BBQ Plus Schneidebrett entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Zwilling BBQ Plus Snijplank met DrupTray (390x300mm)

1. Algemeen Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Zwilling BBQ Plus Snijplank met DrupTray. Dit product is ontworpen voor zowel professioneel als thuisgebruik en biedt u een veilige en functionele manier om voedsel te bereiden met extra gemak door de geïntegreerde druppelbak.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor het snijden en bereiden van voedsel.
- Vermijd het gebruik van scherpere objecten of ongepaste gereedschappen die de oppervlakte van de snijplank kunnen beschadigen.
- Plaats de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift tijdens het gebruik.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen en niet in de nabijheid van open vlammen.
- Reinig de snijplank grondig na elk gebruik om bacteriën en kruisbesmetting te voorkomen.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage of beschadiging en vervang deze indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 390 x 300 mm
- Materiaal: Hoogwaardige, levensmiddelen veilige materialen
- Gewicht: 1,5 kg
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

- Haal de snijplank uit de verpakking en controleer of er geen beschadigingen zijn.
- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond, zoals een keukenblad.
- Zorg ervoor dat de druptray correct is geplaatst onder de snijplank om het opvangen van vloeistoffen te optimaliseren.

5. Bediening

- Voor het beste resultaat, gebruik een scherp mes bij het snijden van voedsel.
- Plaats het voedsel stevig op de snijplank en snijd met een constante beweging.
- Maak gebruik van de druptray om overtollige vloeistoffen op te vangen voor een nettere werkruimte.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de snijplank na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de snijplank kunnen beschadigen.
- Droog de snijplank grondig af met een schone doek om watervlekken te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlekken op de snijplank
Oplossing: Gebruik een mengsel van baking soda en water om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Probleem: Snijplank schuift tijdens gebruik
Oplossing: Zorg ervoor dat de ondergrond droog en schoon is. Overweeg het gebruik van een antislipmat.

8. Afvoer

- Wanneer de snijplank versleten of niet meer bruikbaar is, dient u deze bij het restafval te deponeren. Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van kunststof producten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar Zwilling BBQ Plus con Rejilla de Goteo 390x300mm

1. Información General

La Tabla de Cortar Zwilling BBQ Plus es un accesorio esencial para cualquier amante de la cocina y las parrillas. Con un diseño innovador y funcional, esta tabla está equipada con una rejilla de goteo, ideal para preparar carnes, verduras y otros alimentos sin preocuparse por el desorden.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta tabla de cortar está diseñada exclusivamente para el uso culinario. No la utilice para otros fines.
- Superficie: Asegúrese de que la tabla esté en una superficie plana y estable antes de usarla.
- Cuchillos: Utilice solo cuchillos aptos para la cocina. Evite el uso de cuchillos de metal duro que puedan dañar la superficie de la tabla.
- Calor: No exponga la tabla a altas temperaturas, ya que puede deformarse.
- Limpieza: Limpie la tabla antes y después de su uso para evitar la contaminación cruzada.
- Manejo: Manipule con cuidado para evitar cortes en las manos y lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 390 x 300 mm
- Material: Madera de alta calidad
- Características: Rejilla de goteo integrada para mayor comodidad en la preparación de alimentos.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la tabla de su embalaje.
- Paso 2: Coloque la tabla en una superficie plana y estable, preferiblemente cerca de su espacio de cocción.
- Paso 3: Asegúrese de que la rejilla de goteo esté instalada correctamente en la parte inferior de la tabla para recoger cualquier jugo o líquido.
- Paso 4: Verifique que no haya objetos inmediatos que puedan interferir con la utilización de la tabla.

5. Operación

- Para cortar, simplemente coloque los alimentos sobre la tabla. Utilice el cuchillo adecuado y aplique presión uniforme durante el corte.
- Aproveche la rejilla de goteo para permitir que los líquidos fluyan a la bandeja inferior sin hacer desorden.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave la tabla con agua tibia y jabón después de su uso. No sumerja en agua ni use lavavajillas.
- Secado: Seque inmediatamente con un paño suave para evitar el daño por humedad.
- Mantenimiento: Para preservar la calidad de la madera, aplique aceite para madera cada seis meses.

7. Solución de Problemas

- Problema: La superficie de la tabla presenta arañazos.
Solución: Lije suavemente con papel de lija fino y aplique aceite para madera.
- Problema: La rejilla de goteo no se ajusta adecuadamente.
Solución: Verifique la instalación y ajuste la rejilla según sea necesario.

8. Eliminación

Cuando decida deshacerse de la tabla de cortar, asegúrese de hacerlo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje. La madera puede ser reciclada en la mayoría de los centros de desecho.

9. Contacto

Si tiene preguntas o 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: Planche à Découper Zwilling BBQ Plus avec Tiroir de Récupération 390x300mm

1. Informations Générales

La planche à découper Zwilling BBQ Plus avec tiroir de récupération est un accessoire essentiel pour tous les amateurs de barbecue et de cuisine. Conçue avec des matériaux de haute qualité, elle facilite la préparation des aliments tout en maintenant un espace de travail propre.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Recommandée: Cette planche est destinée uniquement à la préparation des aliments.
- Évitez l'Exposition à la Chaleur: Ne placez pas la planche sur des surfaces chaudes ou près de flammes nues.
- Prévention des Chutes: Assurez-vous que la planche est placée sur une surface plane et stable pour éviter les accidents.
- Manipulation: Utilisez toujours les poignées pour soulever la planche. Évitez de la porter lorsque des aliments sont encore dessus.
- Surfaces Propres: Gardez la planche propre pour prévenir la contamination croisée des aliments. Lavez-la après chaque utilisation.
- Conservation: Stockez la planche dans un endroit sec pour éviter la prolifération de moisissures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Bois de hêtre
- Dimensions : 390mm x 300mm
- Profondeur du Tiroir : 15mm
- Poids : 2,5 kg
- Caractéristiques : Tiroir de récupération pour les jus et les déchets alimentaires, facile à nettoyer, design ergonomique.

4. Configuration et Installation

1. Déballage: Retirez soigneusement la planche de son emballage, en vous assurant que tous les accessoires sont présents.
2. Placement: Placez la planche sur une surface plane au-dessus d'une cuisinière ou d'un plan de travail.
3. Installation du Tiroir: Insérez le tiroir de récupération dans la fente prévue à cet effet sur le dessous de la planche.
4. Vérification: Assurez-vous que le tiroir est bien en place et que la planche est stable avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

Avant chaque utilisation, assurez-vous que la planche soit propre et sèche. Utilisez la bordure pour effectuer des coupes avec précision, en recueillant les jus ou les restes dans le tiroir de récupération. Pour des coupes difficiles, utilisez des ustensiles adaptés pour ne pas endommager la surface.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Après chaque utilisation, lavez la planche avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- Désinfection: Pour désinfecter, utilisez une solution de vinaigre et d'eau, puis rincez abondamment.
- Séchage: Essuyez la planche avec un chiffon propre et laissez-la sécher à l'air libre.
- Entretien du Bois: Appliquez régulièrement une huile minérale pour le bois afin de maintenir sa qualité et sa longévité.

7. Dépannage

- Difficulté à nettoyer les résidus: Si des résidus persistent, laissez tremper la planche dans de l'eau chaude avant de la nettoyer.
- Risque de fentes ou de fissures: Utilisez une huile pour bois pour combler les fissures et prévenir l'humidité.
- Problèmes avec le tiroir: Si le tiroir ne s'insère pas correctement, examinez l'alignement et retirez toute obstruction.

8. Élimination

Pour l'élimination de la planche, vérifiez les recommandations locales concernant le recyclage du bois. Ne jetez pas la planche dans une décharge sans avoir vérifié les réglementations de votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tagliere BBQ Plus con Vaschetta di Raccolta 390x300mm

1. Informazioni Generali

Il Tagliere BBQ Plus con Vaschetta di Raccolta è progettato per garantire un'esperienza di cottura all'aperto più pulita e conveniente. Realizzato in materiali di alta qualità, questo tagliere combina funzionalità e design per ogni appassionato di barbecue.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare sempre il tagliere su superfici piane e stabili.
- Non utilizzare il tagliere su fonti di calore diretto.
- Evitare urti e colpi per non danneggiare la superficie.
- Lavare il tagliere dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Non lasciare il tagliere in immersione prolungata per evitare deformazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: Zwilling
- Modello: BBQ Plus
- Dimensioni: 390x300mm
- Materiale: Plastica resistente e antiscivolo
- Caratteristiche: Vaschetta di raccolta per liquidi e succhi, design ergonomico

4. Setup e Installazione

- Rimuovere il tagliere dalla confezione.
- Posizionare il tagliere su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la vaschetta di raccolta sia correttamente posizionata sotto il tagliere per raccogliere i liquidi.
- Verificare che non ci siano ostruzioni nella vaschetta prima dell'uso.

5. Operazione

- Utilizzare il tagliere per preparare carne, verdure e altri alimenti prima della cottura.
- Utilizzare utensili appropriati per tagliare per evitare graffi sulla superficie del tagliere.
- Sfruttare la vaschetta di raccolta per mantenere la zona di lavoro pulita durante la preparazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lavare il tagliere con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare il tagliere con un panno morbido per evitarne il deterioramento.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il tagliere scivola durante l'uso.

- Soluzione: Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta. Utilizzare un panno antiscivolo sotto il tagliere, se necessario.

Problema: La vaschetta di raccolta è piena.

- Soluzione: Svuotare regolarmente la vaschetta durante l'uso per evitare fuoriuscite.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali sulla gestione dei rifiuti.
- Non gettare il tagliere nel cestino dei rifiuti indifferenziati. Riciclare, se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Numero di telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania