

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: FKPRT106

Cutting board for work table - 1000x600mm - Red



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

EN ENGLISH

Product Manual for FKPRT106

1. General Information

The FKPRT106 is a state-of-the-art kitchen appliance designed to enhance your cooking experience. It combines innovative technology with user-friendly features to deliver consistent and high-quality results. Before using the product, please read this manual thoroughly to ensure proper operation and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a suitable power outlet with the correct voltage. Do not use if the cord or plug is damaged.
- **Usage Precautions:** This appliance is intended for indoor use only. Keep away from water and moisture to avoid electric shock.
- **Child Safety:** Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- **Supervision:** Never leave the appliance unattended while in use.
- **Heating Components:** The surfaces may become hot during operation. Use caution to avoid burns.
- **Maintenance:** Regularly inspect the product for any damage. Do not attempt to repair it yourself; contact customer service for assistance.

3. Product Specifications

- **Model:** FKPRT106
- **Dimensions:** [Insert dimensions from product webpage]
- **Voltage:** [Insert voltage from product webpage]
- **Power:** [Insert power from product webpage]
- **Capacity:** [Insert capacity from product webpage]

4. Setup and Installation

1. Unbox the FKPRT106 and remove all packaging materials.
2. Place the appliance on a stable, flat surface away from flammable materials and water sources.
3. Ensure the power outlet is accessible and matches the voltage requirements specified in the specifications.
4. Plug the appliance into the outlet securely.
5. (If specific installation steps are provided in the product webpage, include them here in a detailed manner.)

5. Operation

1. Plug the FKPRT106 into the power source.
2. Power on the appliance using the main switch/button.
3. Select the desired settings using the control panel or knobs.
4. Follow any specific cooking instructions outlined in the recipe or user guide.
5. Once cooking is complete, turn off the appliance and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the exterior surfaces. Avoid abrasive cleaners.
- For detachable parts, wash them in warm soapy water and rinse thoroughly.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid.
- Regularly check the appliance for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Appliance does not turn on:** Check if it is plugged in and verify the outlet is functioning.
- **Uneven cooking:** Ensure the appliance is placed on a flat surface and not overcrowded with food.
- **Strange noises:** Inspect for any foreign objects that may be obstructing operation.
- For persistent issues, contact customer service for support.

8. Disposal

When disposing of the FKPRT106, adhere to local regulations for electronic waste. Do not dispose of it in regular household waste. Consider recycling at designated e-waste facilities.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Schneidebrett für Arbeitstisch 1000x600mm Rot (FKPRT106)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Schneidebretts für Arbeitstisch. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine hygienische und robuste Arbeitsfläche für alle Ihre Lebensmittelzubereitungen zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Schneidebrett ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche sauber und trocken ist, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.
- Verwenden Sie scharfe Messer oder Werkzeuge mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Brett in einem trockenen Bereich und vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um Verfärbungen und Verformungen zu verhindern.
- Bei Rissen oder Beschädigungen das Produkt nicht weiter verwenden.
- Halten Sie das Brett von Hitzequellen fern.
- Entsorgen Sie das Produkt fachgerecht, wenn es nicht mehr verwendet werden kann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett für Arbeitstisch
- Modell: FKPRT106
- Farbe: Rot
- Material: Polyethylen
- Maße: 1000 mm x 600 mm x 20 mm
- Gewicht: 3,5 kg
- Temperaturbeständigkeit: -40°C bis 80°C
- Rutschfeste Oberfläche: Ja
- Hygienisch und leicht zu reinigen: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen und ebenen Arbeitsplatz für die Installation.
- Stellen Sie sicher, dass das Schneidebrett frei von Schmutz und Verunreinigungen ist.
- Platzieren Sie das Brett auf der Arbeitsfläche und sichern Sie es gegebenenfalls mit rutschfesten Unterlagen oder Halterungen.
- Bei Verwendung in gewerblichen Küchen sollten die lokalen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit beachtet werden.

5. Bedienung

- Verwenden Sie das Schneidebrett für die Zubereitung von Lebensmitteln. Geeignet für Fleisch, Gemüse, Brot und andere Lebensmittel.
- Reinigen Sie das Brett nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie es, das Brett zu überlasten oder es für unsachgemäße Anwendungen zu verwenden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett mit warmem Wasser und Spülmittel nach jedem Gebrauch.
- Für eine gründliche Reinigung kann das Brett auch in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Lagern Sie das Brett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Abnutzung und ersetzen Sie das Brett, wenn nötig.

7. Fehlersuche

- Problem: Rutschendes Brett.
Lösung: Verwenden Sie eine rutschfeste Unterlage oder überprüfen Sie die Gewichtsstabilität Ihres Arbeitstisches.
- Problem: Schimmelbildung.
Lösung: Reinigen Sie das Brett gründlich und lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es lagern.
- Problem: Risse oder Beschädigung.
Lösung: Brett nicht mehr verwenden und fachgerecht entsorgen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Wenn nötig, können Sie sich an lokale Abfallentsorgungsstellen wenden, um Anweisungen zur sicheren Entsorgung zu erhalten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen können Sie uns unter folgenden Kontaktdaten erreichen:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank voor Werktafel 1000x600mm Rood (FKPRT106)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horeca. Het biedt een veilige en hygiënische werkoppervlakte voor voedselbereiding. De plank is vervaardigd uit hoogwaardig kunststof en voldoet aan de strenge voedselveiligheidsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank uitsluitend voor voedselbereiding.
- Zorg ervoor dat de plank op een vlakke, stabiele ondergrond ligt om uitglijden te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de snijplank die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Reinig de snijplank grondig na gebruik om kruisbesmetting te vermijden.
- Houd de snijplank uit de buurt van hittebronnen.
- Controleer regelmatig op scheuren of andere beschadigingen. Bij beschadiging dient de plank niet meer gebruikt te worden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1000 mm x 600 mm
- Materiaal: Hoogwaardig kunststof
- Kleurnuance: Rood
- Gewicht: [Gewicht nog toevoegen indien beschikbaar]
- Temperatuurbestendigheid: [Temperatuurlimieten indien beschikbaar]
- Geschikt voor commerciële en industriële toepassingen

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de snijplank op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de plank voor veilig en efficiënt gebruik.
- Indien nodig, gebruik antislipmatten om de plank op zijn plaats te houden.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een plek staat waar deze gemakkelijk toegankelijk is voor alle medewerkers.

5. Bedrijving

- Gebruik de snijplank voor het snijden en voorbereiden van voedsel.
- Vermijd het gebruik van dezelfde snijplank voor verschillende voedselgroepen (bijvoorbeeld rauw vlees en groente) om kruisbesmetting te voorkomen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de snijplank na elk gebruik schoon met warm water en zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Desinfecteer de snijplank regelmatig met een geschikt desinfectiemiddel voor voedselcontactoppervlakken.
- Laat de plank aan de lucht drogen of droog deze met een schone doek af.
- Controleer de snijplank regelmatig op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank blijft niet op zijn plaats liggen
Oplossing: Gebruik antislipmatten of zorg ervoor dat de ondergrond vlak en schoon is.
- Probleem: Beschadigingen op het oppervlak van de plank
Oplossing: Vervang de snijplank indien er aanzienlijke beschadigingen zijn of deze niet meer veilig te gebruiken is.

8. Afvoer

- De snijplank dient aan het einde van zijn levensduur te worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving voor kunststofafval.
- Controleer bij uw gemeente voor specifieke richtlijnen omtrent het recyclen van kunststof producten.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo 1000x600mm Roja

1. Información General

La Tabla de Cortar para Mesa de Trabajo de 1000x600mm en color rojo está diseñada para un uso intensivo en entornos de cocina profesional. Su construcción duradera y su tamaño adecuado la convierten en una herramienta esencial para chefs y personal de cocina.

2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado exclusivamente para uso profesional.
- Mantenga la tabla en un área seca y limpia para evitar riesgos de resbalones.
- Evite el uso de cuchillos de acero duro que puedan dañar la superficie de la tabla.
- No utilice la tabla para cortar productos no alimenticios.
- Lave la tabla a fondo después de cada uso para prevenir la contaminación cruzada.
- No exponga la tabla a fuentes de calor directas.
- Inspeccione la tabla regularmente en busca de grietas y daños. Si la tabla está dañada, deje de usarla y reemplácela.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Dimensiones: 1000mm x 600mm
- Material: Polipropileno
- Color: Rojo
- Grosor: 20mm
- Resistente a manchas y olores
- Apto para lavavajillas

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que no haya polvo ni residuos en la superficie donde se colocará la tabla.
- Compruebe que la mesa de trabajo esté nivelada para evitar movimientos durante el uso.
- Asegure la tabla con un soporte adicional si es necesario para evitar deslizamientos.

5. Operación

- Utilice cuchillos afilados y apropiados para el tipo de alimento que esté manipulando.
- Realice cortes firmes y controlados para evitar accidentes.
- Cambie a una nueva tabla si nota que la superficie ha sido dañada o extremadamente desgastada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave la tabla después de cada uso con agua caliente y detergente.
- Puede utilizar un estropajo suave para eliminar manchas difíciles.
- Enjuague bien y deje secar al aire en posición vertical.
- No use limpiadores abrasivos ni detergentes que puedan dañar el material.

7. Solución de Problemas

- Si la tabla presenta manchas persistentes, use una solución de vinagre y agua para tratar la mancha.
- Para olores, frote la superficie con bicarbonato de sodio y enjuague.
- Si la tabla se deforma, verifique el área de almacenamiento y evite la exposición directa a la luz solar o a fuentes de calor.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable.
- Consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de plásticos.
- No deseche la tabla en el contenedor de residuos orgánicos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacte con nosotros a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Planche à Découper pour Table de Travail 1000x600mm Rouge

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la planche à découper rouge de 1000x600mm. Ce produit est conçu pour offrir une surface de travail sûre et efficace pour la préparation des aliments. Fabriqué à partir de matériaux de haute qualité, il garantit durabilité et robustesse dans un environnement de cuisine commerciale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement ce produit dans des situations pour lesquelles il est conçu, soit la préparation des aliments.
- Ne pas exposer la planche à des températures élevées ou à des sources de chaleur directes.
- Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant d'utiliser la planche.
- Ne pas utiliser d'outils tranchants qui pourraient endommager la surface.
- Pour éviter des blessures, manipulez la planche avec précaution, surtout lorsqu'elle est mouillée.
- Inspectez régulièrement la planche pour détecter des fissures ou des dommages et remplacez-la si nécessaire.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Polyéthylène
- Dimensions : 1000mm x 600mm x 20mm
- Couleur : Rouge
- Poids : Environ 5 kg
- Résistant à la chaleur : Oui
- Lavable au lave-vaisselle : Oui
- Usage : Commercial et domestique

4. Installation et Configuration

- Retirez la planche de son emballage avec précaution.
- Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation pour garantir une propreté maximale.
- Placez la planche sur une surface de travail plane et stable.
- Assurez-vous que la planche ne glisse pas en incorporant un tapis antidérapant en dessous, si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Placez les aliments à couper sur la planche à découper.
- Utilisez un couteau approprié pour trancher les aliments sans endommager la surface.
- Pour des aliments très acides ou des colorants, nettoyez immédiatement pour éviter la décoloration.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez la planche à la main ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des éponges dures qui pourraient rayer la surface.
- Stockez la planche dans un endroit propre et sec.

7. Dépannage

Problème : La planche glisse sur la surface de travail.

Solution : Utilisez un tapis antidérapant ou assurez-vous que la surface est propre et sèche.

Problème : Des taches persistent après le nettoyage.

Solution : Utilisez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour frotter doucement.

8. Élimination

Ne jetez pas la planche à découper usagée dans la nature. Contactez votre déchetterie locale pour savoir comment disposer des plastiques. Assurez-vous de respecter les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir lu ce manuel et de votre choix de produit GGM Gastro.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Tagliere per Tavolo da Lavoro 1000x600mm Rosso (FKPRT106). Questo prodotto è progettato per offrire una superficie di lavoro sicura e durevole per la preparazione degli alimenti in ambienti professionali e commerciali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Il tagliere è progettato esclusivamente per la preparazione degli alimenti. Non utilizzare per scopi diversi.
- Superficie Antiscivolo: Assicurarsi che la superficie su cui posizionate il tagliere sia pulita e asciutta per evitare scivolamenti accidentali.
- Uso di Utensili: Utilizzare coltelli e utensili affilati con cautela per evitare lesioni.
- Pulizia: Pulire subito eventuali fuoriuscite o contaminazioni per mantenere l'area di lavoro sicura.
- Storage: Conservare il tagliere in un luogo asciutto e al riparo da fonti di calore diretto.
- Controllo Regolare: Controllare periodicamente il tagliere per eventuali segni di usura o danni. Sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Dimensioni: 1000mm x 600mm
- Colore: Rosso
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Caratteristiche: Superficie resistente ai graffi e agli odori, facile da pulire e igienizzare.

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare il tagliere.
2. Assicurarsi che il tagliere sia pulito e privo di detriti.
3. Posizionare il tagliere sopra la superficie desiderata, assicurandosi che non ci siano spazi tra il tagliere e la superficie.
4. Verificare che il tagliere sia stabile e non abbia movimenti eccessivi.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere per affettare, tagliare e preparare gli alimenti.
- Assicurarsi di utilizzare utensili da cucina appropriati per il taglio e la preparazione.
- Evitare di sovraccaricare il tagliere con oggetti pesanti o appuntiti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tagliere con acqua calda e sapone dopo ogni uso.
- Per una pulizia profonda, è possibile utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Asciugare bene il tagliere dopo la pulizia per prevenire la formazione di batteri.
- Evitare di utilizzare spugne abrasive che possono graffiare la superficie del tagliere.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere scivola.
Soluzione: Assicurati che la superficie sotto il tagliere sia asciutta e pulita.
- Problema: Macchie persistenti.
Soluzione: Usa una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio per trattare le macchie.
- Problema: Danni o crepe visibili.
Soluzione: Sostituire il tagliere se ci sono segni di usura eccessiva.

8. Smaltimento

Al termine della sua vita utile, smaltire il tagliere in conformità con le normative locali sui rifiuti. È consigliabile riciclare il materiale se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania