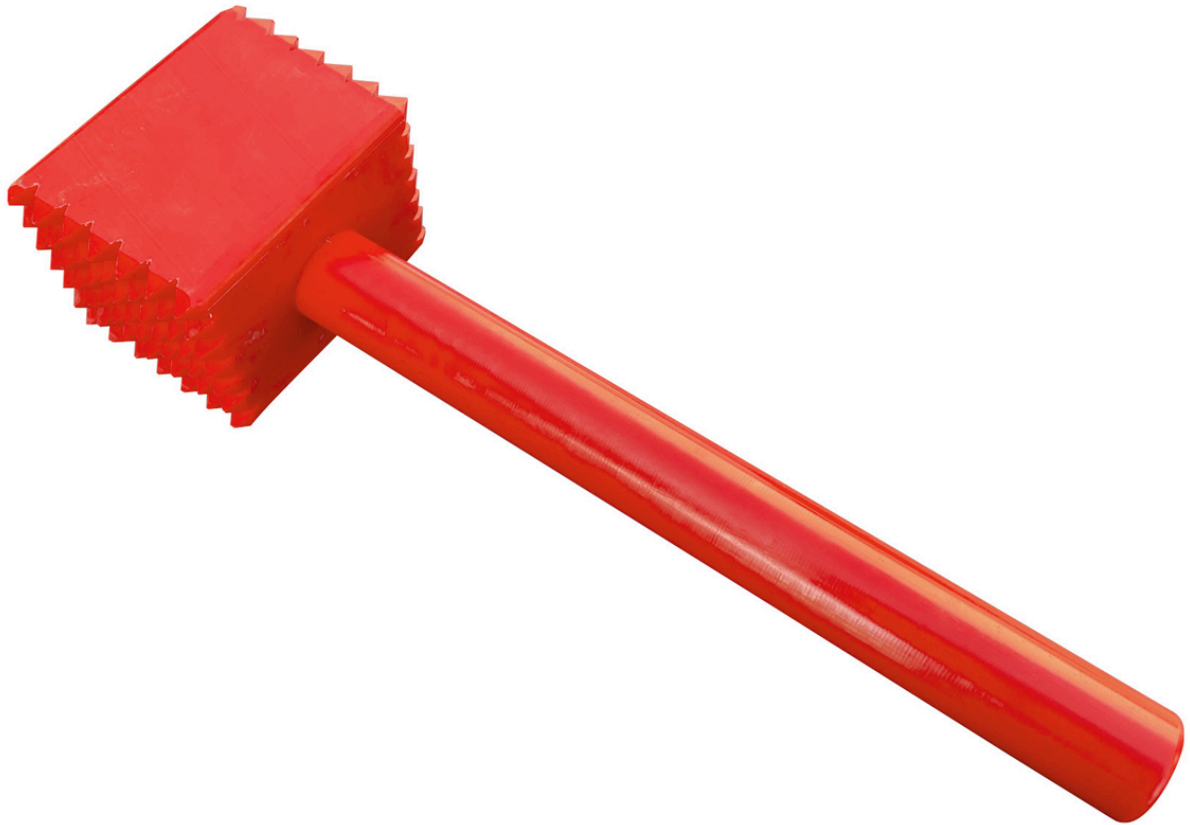


ggmgastro

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: FKRT51

Meat tenderizer - square - red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Meat Tenderizer Square Red FKRT51

1. General Information

The Meat Tenderizer Square Red FKRT51 is designed to simplify the process of tenderizing meat, ensuring that your dishes achieve optimal flavor and texture. Made from high-quality materials, this product offers durability and efficiency in both home and professional kitchens.

2. Safety Information

- General Precautions: Always handle the meat tenderizer with care to avoid injury. Keep out of reach of children.
- Use on Appropriate Surfaces: Ensure the tenderizer is used on stable, secure surfaces to avoid slips and accidents.
- Sharp Blades: The tenderizing spikes are sharp. Exercise caution while cleaning and maintain a safe distance when handling.
- Avoid Excessive Force: Do not apply excessive force that may lead to damage to the product or injury.
- Cleaning Safety: When cleaning, ensure the meat tenderizer is unplugged (if applicable) and has cooled down completely before handling.

3. Product Specifications

- Material: High-grade plastic and stainless steel spikes
- Color: Red
- Dimensions: 24 x 11 x 12 cm
- Weight: 0.8 kg
- Use: Suitable for all types of meat

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the meat tenderizer from the packaging.
2. Inspection: Check for any damage or missing parts. If any issues are found, contact our customer service.
3. Placement: Position the meat tenderizer on a clean, stable cutting board or surface.
4. Preparation: Ensure meat is clean and properly thawed for optimal results.

5. Operation

1. Place the Meat: Lay the piece of meat flat on the surface.
2. Position the Tenderizer: Align the tenderizer over the meat, ensuring even coverage.
3. Tenderizing: Apply steady pressure and firmly press down, lifting and repositioning as necessary to cover the entire surface of the meat.
4. Check Consistency: Inspect the meat's texture to ensure desired tenderness has been achieved.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After use, wash the meat tenderizer with warm, soapy water. Use a soft brush to remove any residue.
- Drying: Wipe dry with a clean cloth and allow to air dry completely.
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Dull Spikes: If the spikes lose effectiveness, it may be time to replace the tenderizer, as they cannot be sharpened.
- Cracking Material: Should the plastic begin to crack, discontinue use and replace.
- Inconsistency in Tenderizing: Ensure that the meat is of a uniform thickness before use.

8. Disposal

Dispose of the meat tenderizer in accordance with local regulations. For plastic and metal components, check recycling guidelines in your area. Do not dispose of in regular waste if it is still functional; consider donating.

9. Contact

For additional information or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DAS FLEISCHMALERGERÄT ROT FKRT51

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Fleischmalergeräts FKRT51. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zartheit Ihres Fleisches zu verbessern und Ihre Kochkünste zu optimieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche platziert wird, um ein Kippen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie beim Umgang mit scharfen Klingen Schutzvorrichtungen und seien Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, wenn das Gerät eingesteckt ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht mehr verwendet wird oder bevor Sie es reinigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: FKRT51
- Farbe: Rot
- Material: Aluminium und Edelstahl
- Abmessungen: 25 cm x 25 cm x 15 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Leistung: 220V / 50Hz

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Fleischmalergerät vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile intakt sind und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche, fern von Wasserquellen oder Wärmequellen.
4. Schließen Sie das Gerät an einer geeigneten Steckdose an (220V / 50Hz).
5. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und sicher verlegt wird, um Stolperfallen zu vermeiden.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
2. Legen Sie das Fleisch gleichmäßig auf die Arbeitsfläche.
3. Betätigen Sie den Druckmechanismus, um das Fleisch zu bearbeiten.
4. Überwachen Sie den Prozess, um eine gleichmäßige Zartheit sicherzustellen.
5. Nach Beendigung des Prozesses schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Klingen auf Verschleiß und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Unzureichende Zartheit des Fleisches: Überprüfen Sie die Verarbeitungstechnik und die Dauer des Betriebs.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher montiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Bringen Sie es zu einem autorisierten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vleesverzachter (Vierkant - Rood FKRT51)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Vleesverzachter (Vierkant - Rood FKRT51). Dit innovatieve apparaat is ontworpen om vlees zachter te maken en het voorbereiden van maaltijd te versnellen.

2. Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel: het verzachten van vlees.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat, vooral met de scherpte van de messen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik geen beschadigde stroomkabels of stopcontacten.
- Volg de instructies voor installatie en gebruik om letsel of schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 mm x 200 mm x 150 mm
- Spanning: 230V
- Vermogen: 180W
- Capaciteit: Geschikt voor maximaal 1 kg vlees per keer
- Materiaal: Roestvrij staal en hoogwaardig kunststof

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de vleesverzachter op een stabiele, vlakke ondergrond nabij een stopcontact.
2. Controleer of alle onderdelen compleet zijn en geen schade vertonen.
3. Sluit de stroomkabel aan op een geschikt stopcontact van 230V.
4. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gemonteerd (indien nodig) volgens de bijgeleverde instructies.
5. Controleer of de snijbladen goed zijn geplaatst en stevig vastzitten.

5. Gebruik

1. Bereid het vlees voor door het in gelijke stukken te snijden.
2. Plaats het vlees in de tray van de vleesverzachter.
3. Sluit het deksel stevig.
4. Zet het apparaat aan door de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
5. Laat het vlees gedurende de aanbevolen tijd verzachten.
6. Schakel het apparaat uit en open het deksel voorzichtig.
7. Verwijder het vlees met de bijgeleverde tang of spatels om letsel te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- De snijbladen kunnen worden afgenomen voor grondige reiniging. Volg hierbij de instructies in de handleiding.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact en of de kabel niet beschadigd is.
- Probleem: Vlees wordt niet voldoende verzacht.
Oplossing: Controleer de snijbladen op slijtage en zorg ervoor dat u het juiste vlees en de juiste tijd voor het verzachten gebruikt.
- Probleem: Geluid tijdens gebruik is ongewoon luid.
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer op losse onderdelen of beschadiging.

8. Afvalverwerking

Dit product dient in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalverwerking te worden weggegooid. Gelieve het apparaat niet in de gewone huisafval te deponeren. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over recycling- en verwijderingsmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop! Wij wensen u veel plezier in de keuken met uw nieuwe Vleesverzachter.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Aplastador de Carne Cuadrado Rojo FKRT51

1. Información General

El Aplastador de Carne Cuadrado Rojo FKRT51 está diseñado para ablandar la carne de manera eficiente, garantizando un resultado uniforme y una cocción más rápida. Este producto es apto para uso profesional y doméstico, facilitando la preparación de carnes para una variedad de recetas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este aplastador está destinado exclusivamente para ablandar carne. No lo utilice para otros propósitos.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando utilicen este producto. Este no es un juguete.
- Superficie estable: Coloque el aplastador en una superficie estable y resistente para evitar accidentes durante su uso.
- Cuidado con el filo: Evite tocar las partes afiladas del aplastador. Use guantes al manipularlo.
- Limpieza: Limpiar el aplastador antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Mantenga el aplastador en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del producto: Aplastador de Carne Cuadrado Rojo FKRT51
- Material: Acero inoxidable y poliéster
- Dimensiones: 25 cm x 25 cm x 5 cm
- Peso: 1.2 kg
- Color: Rojo
- Uso: Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el aplastador de la caja y asegúrese de que no haya partes dañadas.
2. Limpieza inicial: Lave el aplastador con agua tibia y jabón suave para eliminar residuos de fabricación.
3. Ubicación: Coloque el aplastador en una superficie plana y resistente, preferiblemente sobre una tabla de cortar.
4. Listo para usar: Una vez que el aplastador esté limpio y seco, estará listo para su uso.

5. Operación

1. Preparación de la carne: Coloque la pieza de carne entre dos capas de papel encerado o film transparente para evitar salpicaduras.
2. Ablandar la carne: Con el aplastador, golpee suavemente la carne, comenzando desde el centro y moviéndose hacia los bordes para asegurar un ablandado uniforme.
3. Revisión: Revise la carne para asegurarse de que ha alcanzado el grosor y la textura deseados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Lave a mano el aplastador con agua tibia y jabón inmediatamente después de cada uso.
- Seque completamente antes de guardar.
- No utilizar productos abrasivos que puedan dañar la superficie del aplastador.

7. Solución de Problemas

- Ruidos inusuales: Si el aplastador emite ruidos extraños al usarlo, verifique si hay objetos extraños atrapados.
- Dificultad para usar: Si se siente pesado o difícil de manejar, asegúrese de que está utilizando la técnica correcta y que el producto está limpio y seco.

8. Eliminación

- Este producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica.
- Consulte las normativas locales para la disposición adecuada de productos de acero inoxidable y poliéster.
- Se recomienda la separación de materiales para el reciclaje.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita más información, no dude en comunicarse con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Attendrisseur à Viande Carré Rouge FKRT51

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre attendrisseur à viande carré rouge FKRT51. Cet appareil est conçu pour attendrir divers types de viandes, rendant votre expérience culinaire encore plus agréable. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides ou glissantes.
- Gardez l'attendrisseur hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'attendrisseur sur des os durs ou surgelés pour éviter d'endommager l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil soit éteint et débranché avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange agréées par le fabricant.
- Ne pas tenter de réparer l'appareil vous-même ; contactez un professionnel en cas de problème.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: FKRT51
- Matériau: Acier inoxydable et plastique de haute qualité
- Poids: 1.2 kg
- Dimensions: 30 x 20 x 10 cm
- Couleur: Rouge
- Utilisation: Pour attendrir tous types de viandes
- Garantie: 2 ans

4. Installation et Mise en Place

- Retirez l'attendrisseur de son emballage et inspectez-le pour toute pièce manquante ou endommagée.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin des bords de la table.
- Installez les poignées de manière assurée en suivant les instructions fournies dans le kit.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées avant l'utilisation.

5. Fonctionnement

- Placez la viande sur une planche à découper sécurisée.
- Maintenez la poignée de l'attendrisseur fermement et commencez à le taper doucement sur la viande.
- Répétez le processus jusqu'à obtenir l'attendrissement désiré.
- Une fois terminé, retirez l'appareil de la surface de travail.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter tout résidu alimentaire.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Ne pas passer au lave-vaisselle.
- Séchez minutieusement avant de ranger l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état des pièces et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez le montage de toutes les pièces.
- Si vous entendez des bruits étranges pendant l'utilisation, stoppez immédiatement l'appareil et vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers.
- Contactez notre service client si le problème persiste.

8. Élimination

- Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipement électrique.
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ; recherchez un point de collecte approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance complémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tenacizzatore di Carne Quadrato Rosso FKRT51

1. Informazioni Generali

Il tenacizzatore di carne quadrato rosso FKRT51 è progettato per ammorbidire e migliorare la consistenza della carne, rendendola più tenera. È adatto per l'uso domestico e professionale ed è realizzato con materiali di alta qualità per garantire prestazioni ottimali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Prima di utilizzare il prodotto, assicurati di aver letto questo manuale. Segui tutte le istruzioni di sicurezza per evitare incidenti.
- **Sicurezza Elettrica:** Non immergere il tenacizzatore in acqua o altri liquidi. Mantenere il cavo lontano da superfici calde e umide.
- **Manutenzione:** Controlla il prodotto regolarmente per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare il prodotto se difettoso.
- **Uso Corretto:** Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Il prodotto non è un giocattolo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** FKRT51
- **Colore:** Rosso
- **Materiale:** Acciaio inossidabile e plastica resistente
- **Dimensioni:** 25 cm x 25 cm x 10 cm
- **Peso:** 1,5 kg
- **Alimentazione:** Elettrico
- **Potenza:** 150 watt

4. Installazione e Setup

1. Rimuovi il tenacizzatore dalla confezione e controlla che non ci siano danni.
2. Posiziona il tenacizzatore su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
3. Collega il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile.
4. Assicurati che il cavo non sia teso e che non ci siano ostacoli che possano provocare cadute.

5. Operazione

1. Accendi il tenacizzatore utilizzando l'interruttore situato sulla parte inferiore.
2. Inserisci il pezzo di carne nel vano apposito.
3. Regola l'impostazione di intensità secondo il tipo di carne e il livello di tenerezza desiderato.
4. Dopo alcuni minuti, spegni il dispositivo e rimuovi la carne.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollega il tenacizzatore dalla presa elettrica.
- Usa un panno umido per pulire la superficie esterna. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Rimuovi eventuali residui di carne dai componenti con acqua calda e sapone.
- Asciuga bene prima di riporre il prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Non si accende:** Controlla il cavo di alimentazione e assicurati che sia collegato correttamente.
- **La carne non si ammorbidisce:** Verifica l'impostazione di intensità; potrebbe essere necessario aumentarla.
- **Rumori strani:** Spegni immediatamente il prodotto e verifica se ci sono blocchi o detriti.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Segui le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Se necessario, contatta un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania