

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: FKRT75

Meat tenderizer - round - red



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

EN ENGLISH

Product Manual for Meat Tenderizer Round Red FKRT75

General Information

The Meat Tenderizer Round Red FKRT75 is a high-quality kitchen tool designed to enhance the tenderness and flavor of meats. Ideal for both professional chefs and home cooks, this tenderizer allows for efficient preparation of various types of meat, including beef, pork, and poultry.

Safety Information

- **General Safety:** Always read the instruction manual thoroughly before use. Keep the product away from children.
- **Handling:** Use caution when handling the tenderizer, especially the sharp edges. It is recommended to use protective gloves.
- **Surface Use:** Ensure the surface you are working on is stable and clean to prevent slips and falls.
- **Personal Safety:** Avoid any direct contact with the sharp blades during operation. Use tools properly to minimize the risk of injury.
- **Storage:** Store the product in a dry area away from direct sunlight to prevent damage.

Product Specifications

- **Model:** FKRT75
- **Material:** High-quality stainless steel and durable plastic
- **Color:** Red
- **Dimensions:** 25 cm (length) x 10 cm (width) x 5 cm (height)
- **Weight:** 0.5 kg
- **Blade Type:** Multi-blade design for maximum penetration and tenderness

Setup and Installation

1. Unpack the tenderizer from its packaging.
2. Ensure all components are intact and undamaged.
3. Place the tenderizer on a stable cutting board or work surface.
4. If applicable, assemble any detachable parts as per the instruction manual.
5. Ensure the tenderizer is clean and dry before use.

Operation

1. Place the piece of meat on a secure cutting board.
2. Hold the tenderizer firmly by the handle.
3. Gently press down and lift the tenderizer to penetrate the meat evenly.
4. Repeat the process until the desired tenderness is achieved.
5. Clean the tenderizer post-use before storing.

Cleaning and Maintenance

- After each use, rinse the tenderizer with warm soapy water.
- Use a soft cloth or sponge to avoid scratching the surface.
- Avoid using abrasive materials or harsh chemicals.
- Thoroughly dry the tenderizer before storing it to prevent rust and corrosion.
- Regularly inspect the tenderizer for any wear and tear; replace if necessary.

Troubleshooting

- **Problem:** The tenderizer is not cutting effectively.
 - **Solution:** Ensure that the blades are clean and not blocked. If necessary, sharpen the blades or replace them as per the guidelines.
- **Problem:** Handle feels loose.
 - **Solution:** Check all assembly components for tightness. Adjust or reassemble as needed.

Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations concerning metal and plastic waste. Ensure that any sharp components are securely wrapped or contained to prevent injury during disposal.

Contact

For further information or inquiries, please reach out to us via the following:

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

Thank you for choosing the Meat Tenderizer Round Red FKRT75 for your culinary needs. We hope it enhances your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Fleischklopfer Rund Rot FKRT75

1. Allgemeine Informationen

Der Fleischklopfer Rund Rot FKRT75 wurde entwickelt, um das Zartmachen von Fleisch zu erleichtern. Dieses Produkt eignet sich hervorragend für den Heimgebrauch sowie für den professionellen Einsatz in Restaurants und Metzgereien. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt korrekt verwenden und pflegen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Fleischklopfer nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Hände und andere Körperteile während des Betriebs von der Klopfoberfläche fern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, außer Reichweite von Kindern.
- Bei defekten Teilen oder Beschädigungen des Geräts verwenden Sie es nicht und kontaktieren Sie den Hersteller.
- Achten Sie beim Reinigen des Geräts darauf, dass es vom Stromnetz getrennt ist (sofern elektrische Komponenten vorhanden sind).
- Verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, wie z.B. Handschuhe, wenn Sie mit scharfen Kanten umgehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Fleischklopfer Rund Rot FKRT75
- Farbe: Rot
- Material: Robuste, langlebige Materialien für optimale Leistung
- Gewicht: 1,2 kg
- Größe: Durchmesser 25 cm
- Verwendungszweck: Zartmachen von Fleisch
- Besonderheiten: Ergonomischer Griff für einfaches Handling

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Fleischklopfer auf eventuelle Schäden.
2. Reinigen Sie den Fleischklopfer vor der ersten Benutzung gründlich mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
3. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab, bevor Sie mit der Anwendung beginnen.
4. Platzieren Sie den Fleischklopfer auf einer stabilen, ebenen Fläche.
5. Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Fleischklopfer frei von Hindernissen ist, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Legen Sie das Fleisch auf eine geeignete Unterlage, wie z.B. ein Schneidebrett.
- Halten Sie den Fleischklopfer mit einer Hand am Griff.
- Klopfen Sie gleichmäßig und kontrolliert auf das Fleisch, um ein gleichmäßiges Zartmachen zu erreichen.
- Achten Sie darauf, nicht zu viel Druck auszuüben, um das Fleisch nicht zu beschädigen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Fleischklopfer nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie es lagern.
- Lagern Sie den Fleischklopfer an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Fleischklopfer funktioniert nicht richtig.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß gereinigt und montiert ist.
- Problem: Es gibt Beschädigungen am Griff oder der Klopfoberfläche.
- Lösung: Kontaktieren Sie den Kundenservice zur Überprüfung und gegebenenfalls zum Austausch des Geräts.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Materialien umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Fleischklopfer Rund Rot FKRT75 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten Ihrer Speisen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding Voor de Vleesverzachter - Rood - FKRT75

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Vleesverzachter FKRT75. Dit product is ontworpen om vlees mals te maken en de textuur te verbeteren, waardoor het ideaal is voor zowel professioneel gebruik in de horeca als voor thuisgebruik. Volg deze handleiding om het product veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de vleesverzachter alleen voor het bewerken van vlees.
- Houd de vleesverzachter buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Controleer voor elk gebruik of het apparaat geen beschadigingen vertoont.
- Vermijd contact met scherpe onderdelen.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.

3. Productspecificaties

- Model: FKRT75
- Kleur: Rood
- Gewicht: 500g
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof
- Afmetingen: 23 x 10 x 10 cm
- Voeding: Mechanisch, geen elektriciteit nodig

4. Opstelling en Installatie

1. Zorg ervoor dat alle onderdelen van de vleesverzachter aanwezig zijn. Controleer de verpakking op eventuele schade.
2. Plaats de vleesverzachter op een stabiele, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het werkgebied schoon en vrij van voedselresten is.
4. Voordat u begint, houd de vleesverzachter stevig vast aan de handgreep met de andere hand op het vlees dat u gaat bewerken.

5. Bediening

1. Plaats het vlees dat u wilt mals maken onder de vleesverzachter.
2. Druk de vleesverzachter stevig naar beneden en beweeg deze gelijkmatig over het vlees.
3. Herhaal dit proces van beide kanten van het vlees tot de gewenste malsheid is bereikt.
4. Na gebruik kan het apparaat worden schoongemaakt volgens de onderhoudsinstructies.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de vleesverzachter schoon met warm water en milde zeep na elk gebruik.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Spoel het apparaat goed af en laat het drogen voordat u het opbergt.
- Bewaar de vleesverzachter op een droge plaats, beschermd tegen stof en vuil.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vlees wordt niet genoeg gemalen.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende druk uitoefent en de vleesverzachter gelijkmatig over het vlees beweegt.
- Probleem: De vleesverzachter is moeilijk te gebruiken.
 - Oplossing: Controleer of u het apparaat goed vasthoudt en dat het op een stabiele ondergrond staat.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd van recyclebare materialen. Wanneer u de vleesverzachter niet meer nodig heeft, demonstreer dan verantwoord afvalbeheer volgens de lokale regelgeving voor afvalverwerking.

9. Contact

Voor aanvullende informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw Vleesverzachter FKRT75!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Ablandador de Carne Redondo Rojo FKRT75

1. Información General

El ablandador de carne redondo FKRT75 es un utensilio de cocina diseñado para mejorar la textura y el sabor de la carne. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad garantizan un uso seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para el ablandamiento de carne. No use para otros fines.
- **Supervisión:** Mantenga fuera del alcance de los niños. Siempre supervise su uso.
- **Lesiones Potenciales:** Utilice el ablandador con cuidado. La superficie afilada puede causar lesiones si no se maneja adecuadamente.
- **Superficie Segura:** Asegúrese de usar el ablandador sobre una superficie estable y resistente.
- **Limpieza:** No sumerja en agua. Limpie con un paño húmedo y evite los productos químicos agresivos.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Ablandador de Carne Redondo Rojo FKRT75
- **Material:** Acero inoxidable y plástico
- **Dimensiones:** 25 cm de diámetro
- **Peso:** 800 gramos
- **Color:** Rojo
- **Garantía:** 2 años

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el ablandador de la caja y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. **Revisión:** Inspeccione visualmente el ablandador para detectar cualquier daño.
3. **Instalación:** No se requiere instalación específica; el ablandador está listo para su uso inmediato.
4. **Uso en la Cocina:** Colóquelo sobre una tabla de cortar adecuada y asegúrese de que esté estable antes de usarlo.

5. Operación

1. Coloque la carne sobre una superficie de trabajo plana y limpia.
2. Sujete el ablandador firmemente por el mango.
3. Golpee suavemente la carne en varias áreas hasta que adquiera la textura deseada.
4. Lave el ablandador después de su uso según las instrucciones de limpieza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el ablandador inmediatamente después de su uso con un paño húmedo.
- No lo sumerja en agua.
- Almacene en un lugar seco.
- Revise periódicamente el estado del ablandador para asegurarse de que no haya daños.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El ablandador no corta la carne adecuadamente.
Solución: Asegúrese de que la carne esté a temperatura ambiente y que el ablandador esté limpio.
- **Problema:** El mango se siente suelto.
Solución: Verifique que no haya piezas dañadas y ajuste si es necesario.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el ablandador de carne, deséchelo de manera responsable. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos de cocina.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contacte a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Attendrisseur de Viande Rond Rouge FKRT75

1. Informations Générales

Cet attendrisseur de viande rond rouge FKRT75 est conçu pour attendrir la viande facilement et efficacement. Il est idéal pour les professionnels de la cuisine et les amateurs à domicile.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: N'utilisez l'attendrisseur que pour son usage prévu. Ne pas l'utiliser sur des surfaces dures pouvant endommager le produit.
- Manipulation: Évitez de toucher les bords tranchants lors de l'utilisation. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Enfants: Gardez l'attendrisseur hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec.
- Maintenance: Assurez-vous que l'attendrisseur est propre et en bon état avant chaque utilisation.
- Rangement: Rangez l'attendrisseur dans un endroit sec. Évitez l'exposition à l'humidité.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: FKRT75
- Couleur: Rouge
- Dimensions: 25 cm de diamètre
- Poids: 1.2 kg
- Matériau: Acier inoxydable et plastique de haute qualité

4. Installation et Configuration

1. Retirez l'attendrisseur de son emballage.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes et en bon état.
3. Placez l'attendrisseur sur une surface stable.
4. Si un poids est fourni, fixez-le sur le dessus de l'attendrisseur pour une pression accrue.
5. L'attendrisseur est maintenant prêt à être utilisé.

5. Fonctionnement

1. Placez la viande sur une planche à découper.
2. Positionnez l'attendrisseur sur la viande.
3. Appliquez une pression uniforme tout en faisant basculer l'attendrisseur d'avant en arrière pour atteindre l'effet désiré.
4. Retirez l'attendrisseur de la viande et nettoyez-le avant de le ranger.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez l'attendrisseur avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Séchage: Essuyez avec un chiffon doux après le lavage pour éviter la rouille.
- Contrôle: Inspectez régulièrement l'attendrisseur pour détecter tout dommage ou usure.

7. Dépannage

- Problème: L'attendrisseur ne fonctionne pas correctement.
- Solution: Vérifiez si l'attendrisseur est correctement placé et que la viande n'est pas trop dure.
- Problème: Difficulté à nettoyer.
- Solution: Faites tremper dans de l'eau savonneuse avant nettoyage.

8. Élimination

Lorsque l'attendrisseur arrive en fin de vie, éliminez-le conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas le produit dans la nature.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto per il Tenacizzatore di Carne Rotondo FKRT75

1. Informazioni Generali

Il tenacizzatore di carne rotondo FKRT75 è progettato per rendere la carne più tenera e saporita, migliorando la tua esperienza culinaria. Questa attrezzatura è ideale per ristoranti, macellerie e per appassionati di cucina a casa.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Adeguato:** Utilizzare il tenacizzatore solo per la carne. Non utilizzarlo per altri alimenti o materiali.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente il dispositivo per assicurarsi che non ci siano parti danneggiate.
- **Operazione Sicura:** Evitare il contatto diretto con le lame durante l'uso. Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- **Pulizia:** Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato durante la pulizia.
- **Stoccaggio:** Conservare in un luogo asciutto e sicuro.
- **Rischi di Taglio:** Le lame sono affilate. Maneggiare con cautela.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Tenacizzatore di Carne Rotondo FKRT75
- **Dimensioni:** 25 cm di diametro
- **Peso:** 1,5 kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile e plastica resistente
- **Colori Disponibili:** Rosso

4. Installazione e Messa in Opera

- **Rimozione dalla Scatola:** Estrarre il tenacizzatore di carne dalla confezione con attenzione.
- **Verifica dei Componenti:** Controllare che tutte le parti siano presenti.
- **Posizionamento:** Posizionare il tenacizzatore su una superficie stabile e piana.
- **Collegamento:** Se il dispositivo è elettrico, collegarlo a una presa di corrente appropriata.
- **Controllo:** Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente e che non ci siano componenti allentati.

5. Funzionamento

- **Accensione:** Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore di accensione.
- **Utilizzo:** Posizionare il pezzo di carne sul piano di lavoro e utilizzare il tenacizzatore applicando una pressione uniforme.
- **Durata:** Non superare il tempo consigliato di utilizzo per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Smontaggio:** Scollegare il dispositivo e smontare le parti per la pulizia.
- **Pulizia:** Lavare a mano con acqua calda e sapone. Non utilizzare lavasciuga o spugne abrasive.
- **Asciugatura:** Asciugare completamente le parti prima di rimontare.
- **Ispezione:** Controllare regolarmente per usura e sostituire le parti se necessarie.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il dispositivo non si accende:** Controllare la connessione elettrica e la presa.
- **Rumori anomali durante l'uso:** Verificare che non vi siano parti allentate.
- **La carne non diventa tenera:** Assicurarsi di applicare una pressione adeguata e di utilizzare un pezzo di carne corretto.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto. Non smaltire con i rifiuti domestici. Alcuni componenti potrebbero essere riciclabili.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania