

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: FKT51

Meat tenderizer - square - red



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Meat Tenderizer Square Red FKT51

1. General Information

The GGM Gastro Meat Tenderizer Square Red FKT51 is designed to efficiently tenderize various cuts of meat, enhancing flavor and texture. This manual provides important information on the safe use and maintenance of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always follow safety guidelines when using the meat tenderizer.
- Usage: Ensure the meat tenderizer is used for its intended purpose only. Do not use it for softening other materials besides meat.
- Handling: Handle the tenderizer with care. The blades are sharp and can cause injury.
- Storage: Store the meat tenderizer in a dry place, away from children.
- Cleaning: Disconnect from power source (if applicable) before cleaning. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads, which may damage the surface.
- Inspection: Regularly inspect the product for signs of wear or damage. Do not use a damaged tenderizer.

3. Product Specifications

- Model: FKT51
- Dimensions: 150 mm x 150 mm
- Weight: 1.2 kg
- Material: High-quality stainless steel and durable plastic
- Color: Red
- Function: Meat tenderizing

4. Setup and Installation

1. Remove the meat tenderizer from the packaging.
2. Inspect the product for any damages or missing parts.
3. Position the tenderizer on a stable, flat surface.
4. For electric models (if applicable), ensure that it is placed near an electrical outlet but away from water sources.
5. Connect the meat tenderizer to the power source (if applicable).
6. Ensure all safety locks are engaged before use.

5. Operation

1. Prepare the meat by placing it on a cutting board.
2. Adjust the thickness setting as preferred.
3. Firmly grasp the handle of the tenderizer.
4. Apply consistent pressure while pressing down on the meat. Move in a straight line to ensure even tenderizing.
5. Rotate and repeat for the other side if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, detach any removable parts (if applicable) and wash with warm, soapy water.
- Rinse thoroughly and dry with a clean cloth.
- Avoid immersing the entire tenderizer in water to protect electrical parts (if applicable).
- For best results, sanitize the tenderizer periodically with food-safe disinfectants.
- Store in a dry place to prevent rust and damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Meat is not tenderizing properly.
 - Solution: Ensure proper pressure is applied and check if the blades are clean.
- Problem: The tenderizer is making unusual noises (if electric).
 - Solution: Stop using the device immediately. Check for obstructions or damage and contact customer support if needed.
- Problem: Parts are damaged or missing.
 - Solution: Do not use the tenderizer. Contact customer support for assistance.

8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Meat Tenderizer, ensure that it is done in compliance with local disposal regulations. Metal parts should be recycled whenever possible. Dispose of any plastic components responsibly as per local guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact GGM Gastro:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Meat Tenderizer Square Red FKT51. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Fleischklopfer (Quadratisch - Rot) FKT51

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Fleischklopfers FKT51. Dieses Gerät ist ideal zum Zartmachen von Fleisch und eignet sich hervorragend für den Heimgebrauch in der Küche oder in gastronomischen Einrichtungen. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effektiv nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie den Fleischklopfer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Körperliche Sicherheit: Achten Sie darauf, die Klingen beim Handhaben des Geräts nicht zu berühren. Verletzungsgefahr!
- Elektrosicherheit: Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Schützen Sie das Kabel vor Beschädigungen.
- Reinigungs- und Wartungshinweise: Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Fehlgebrauch: Das Gerät nicht nutzen, wenn es beschädigt ist. Bei Anzeichen von Verschleiß, ersetzen Sie das Gerät umgehend.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Fleischklopfer (Quadratisch - Rot) FKT51
- Material: Edelstahl und Kunststoff
- Abmessungen: 14 x 14 x 6 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Rot
- Besondere Merkmale: Ergonomischer Griff, einfache Handhabung, spülmaschinenfest

4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und beseitigen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Stellen Sie den Fleischklopfer auf eine stabile, ebene Fläche.
4. Wenn das Gerät elektrische Komponenten besitzen sollte, überprüfen Sie die Stromversorgung und schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.

5. Betrieb

1. Platzieren Sie das Fleisch auf einem stabilen Schneidebrett.
2. Halten Sie den Griff des Fleischklopfers fest und setzen Sie das Gerät gleichmäßig auf die Fleischoberfläche.
3. Üben Sie leichten bis mittleren Druck aus und klopfen Sie gleichmäßig, um das Fleisch zu zartem.
4. Nach der Benutzung das Gerät vom Stromnetz trennen (wenn elektrisch betrieben).

6. Reinigung und Wartung

1. Reinigen Sie den Fleischklopfer nach der Benutzung mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
2. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
3. Verwenden Sie kein abrasives Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
4. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Gerät funktioniert nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Steckverbindung und stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Problem: Fleisch wird nicht gleichmäßig zart.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Technik und üben Sie gleichmäßigen Druck aus.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie Kunststoff und Metall, wenn möglich, zur Wiederverwertung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor Vleesvermalser - Vierkant - Rood FK-T51

1. Algemene Informatie

De Vleesvermalser FK-T51 is ontworpen om de malsheid van vlees te verbeteren door de vezels te breken. Dit apparaat is ideaal voor gebruik in horeca en keukens. Het biedt een efficiënte en eenvoudige manier om vlees voor te bereiden voor verschillende gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de vleestenderizer gebruikt.
- Gebruik de machine alleen voor het beoogde doel, namelijk het malser maken van vlees.
- Houd de vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen tijdens het gebruik.
- Draag altijd geschikte beschermende kleding en handschoenen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat voordat u het in gebruik neemt.
- Houd het apparaat en de omgeving schoon en vrij van obstakels om ongelukken te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroomvoorziening wanneer het niet in gebruik is.
- Voorkom contact met water of andere vloeistoffen, om kortsluiting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 200 x 250 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 0,5 kW
- Capaciteit: Tot 100 kg vlees per uur
- Gewicht: 7 kg

4. Setup en Installatie

- Plaats de vleesvermalser op een schone, vlakke en stevige ondergrond.
- Sluit de vleestenderizer aan op een electra-aansluiting met het juiste voltage (230 V).
- Controleer of alle onderdelen goed vastzitten en dat er geen losse of beschadigde onderdelen zijn.
- Zorg ervoor dat de omgeving goed verlicht is tijdens de installatie en het gebruik.

5. Bediening

- Zet de vleesvermalser aan door de schakelaar naar de "ON" positie te draaien.
- Plaats het vlees gelijkmatig op de invoertrechter.
- Gebruik de drukker om het vlees naar de messen te duwen.
- Volg de gebruiksaanwijzing om de beste resultaten te behalen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijder eventueel vleesresten uit de invoertrechter en het mes.
- Controleer de schroeven en onderdelen regelmatig op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Bewaar de vleestenderizer op een droge, koele plaats wanneer deze niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Het vlees wordt niet goed mals.
Oplossing: Controleer of de juiste druk wordt uitgeoefend tijdens het malen en of het vlees op de juiste plaats is geplaatst.
- Probleem: Er zijn vreemde geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Zet de machine onmiddellijk uit, controleer op loszittende of beschadigde onderdelen en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Dit apparaat bevat materialen die niet thuis horen in het reguliere afval.
- Volg lokale richtlijnen voor het veilig afvoeren van elektrische apparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat is ontkoppeld van de stroomvoorziening voordat u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen, klachten of technische ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Ablandador de Carne Cuadrado Rojo FKT51

1. Información General

El ablandador de carne cuadrado rojo FKT51 es una herramienta esencial para cualquier cocina profesional o doméstica. Diseñado para mejorar la textura y la ternura de la carne, este dispositivo hace que la preparación de tus platos favoritos sea más fácil y deliciosa.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para ablandar carne. No lo utilice para otros propósitos.
- Supervisión: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Use el ablandador siempre bajo la supervisión de un adulto.
- Lesiones: Maneje con cuidado el ablandador, ya que las piezas pueden ser afiladas. Evite el contacto directo con la piel.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el ablandador después de cada uso para prevenir la proliferación de bacterias.
- Estado del producto: No use el ablandador si presenta daños visibles o si alguna parte está rota.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Rojo
- Dimensiones: 28 cm x 8 cm x 5 cm
- Peso: 1.2 kg
- Tipo: Manual
- Uso: Ablandador de carne para cocina profesional y doméstica
- Características: Mango antideslizante, fácil almacenamiento

4. Configuración e Instalación

1. Retire el ablandador de su empaquetado y verifique que todos los componentes están presentes.
2. Asegúrese de que el área de trabajo esté limpia y libre de obstrucciones.
3. Sujete el mango antideslizante con una mano y coloque la carne en una superficie de corte.
4. Utilice el ablandador aplicando presión uniforme sobre la carne hasta obtener la textura deseada.
5. Almacene el producto en un lugar seco y fresco después de su uso.

5. Funcionamiento

- Preparación: Coloque la carne en una superficie plana y resistente.
- Uso: Con el ablandador, golpee suavemente la carne varias veces, distribuyendo la presión de manera uniforme.
- Retire la carne: Al terminar, retire la carne y procede a cocerla según tu receta preferida.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Lave el ablandador a mano con agua tibia y jabón suave. No use esponjas abrasivas.
- Desinfección: Se recomienda desinfectar el producto después de cada uso con agua caliente.
- Almacenamiento: Guarde el ablandador en un lugar seco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- El ablandador no ablanda la carne:
 - Asegúrese de aplicar suficiente presión al usarlo.
 - Verifique que la carne no esté congelada o demasiado dura.
- Dificultades en el manejo:
 - Asegúrese de que el mango esté limpio y libre de grasa o suciedad.

8. Eliminación

- El producto no debe ser desechado con los residuos domésticos. Infórmese sobre las regulaciones locales para la eliminación de productos de acero inoxidable. Considere la posibilidad de reciclar el material.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, por favor contacte:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du attendrisseur de viande carré (FKT51)

1. Informations générales

Félicitations pour l'achat de votre attendrisseur de viande carré FKT51. Cet appareil est spécialement conçu pour attendrir la viande de manière efficace, tout en préservant sa texture et ses qualités culinaires.

2. Informations de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser si l'appareil est endommagé ou défectueux.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: FKT51
- Couleur: Rouge
- Dimensions: 250 x 180 x 130 mm
- Poids: 1.5 kg
- Matériaux: Acier inoxydable, plastique ABS

4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les emballages.
- Placez l'attendrisseur sur une surface de travail stable.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont en place avant de l'utiliser.
- Connectez tous les composants selon les instructions fournies dans l'emballage.

5. Utilisation

- Placez la viande sur une planche à découper.
- Utilisez l'attendrisseur en l'appliquant sur la viande avec une pression uniforme.
- Répétez le processus jusqu'à obtenir la texture désirée.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Essuyez la surface extérieure avec un chiffon humide.
- Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer les pièces en acier inoxydable, puis rincez.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de cleaners chimiques.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez que la prise est correctement branchée.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont en place et qu'il n'y a pas de blocages.
- En cas de problèmes persistants, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Respectez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques.
- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Reportez-vous à votre déchetterie locale pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou problème, 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 FKT51

1. Informazioni Generali

Il tenacizzatore di carne quadrato rosso FKT51 è progettato per ammorbidire vari tipi di carne, migliorando la tenerezza e il sapore. Questo strumento è ideale per ristoranti, macellerie e per uso domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il tenacizzatore sia posizionato su una superficie stabile durante l'uso.
- Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto se si è sotto effetto di sostanze psicoattive.
- Indossare guanti se si ha la pelle sensibile o allergie.
- Non mettere il tenacizzatore in lavastoviglie o immergerlo in acqua.
- In caso di malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso del prodotto e contattare il supporto.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Tenacizzatore di Carne Quadrato Rosso FKT51
- Colore: Rosso
- Materiale: Acciaio inossidabile e plastica resistente
- Dimensioni: 15 cm x 15 cm x 5 cm
- Peso: 1.2 kg
- Utilizzo: Manuale

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il tenacizzatore dalla confezione.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti e in buone condizioni.
3. Posizionare il tenacizzatore su un piano di lavoro pulito e asciutto.
4. Assicurarsi che il dispositivo sia ben fissato su una superficie stabile prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Posizionare un pezzo di carne sul piano di lavoro.
- Utilizzare il tenacizzatore per picchiettare delicatamente la carne, distribuendo uniformemente la pressione.
- Continuare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il tenacizzatore con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- Non usare detergenti aggressivi o esporre il prodotto a temperature estreme.
- Conservare il tenacizzatore in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tenacizzatore non affonda nella carne.
Soluzione: Assicurarsi che la carne non sia troppo dura; provare con un pezzo di carne più morbido.
- Problema: Segni di ruggine o deterioramento.
Soluzione: Se si notano segni di ruggine, pulire con un panno asciutto e conservare in un luogo asciutto.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto in modo improprio.
- Riciclare il dispositivo seguendo le normative locali sui rifiuti.
- Rimuovere le parti non riciclabili e smaltirle secondo le indicazioni nelle vostra area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania