

# 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: FKT68

### Meat tenderizer - round - white



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Meat Tenderizer Round White FKT68

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Meat Tenderizer Round White FKT68. This product is designed to simplify the process of tenderizing meat, ensuring it is more palatable and easier to cook. Please read this manual fully before using the product to ensure safe and effective operation.

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always ensure that the product is used in accordance with manufacturer instructions. Keep out of reach of children.
- Electrical Safety: If applicable, check that the voltage ratings match your electrical supply. Do not operate with wet hands.
- Usage: Do not use the tenderizer on frozen or excessively hard meat. This may damage the tool and pose a risk of injury.
- Maintenance: Regularly check for any wear or damage to the product. If damaged, cease use immediately and contact customer service.

## 3. Product Specifications

- Model: FKT68
- Color: White
- Material: High-grade plastic with stainless steel blades
- Size: 20 cm diameter
- Weight: 0.5 kg
- Included Components: Meat tenderizer, cleaning brush

## 4. Setup and Installation

- Unbox the Meat Tenderizer Round White FKT68 and ensure all components are present.
- Before first use, wash the tenderizer with warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Place the meat tenderizer on a stable, flat surface.
- Position the meat on the base of the tenderizer.

## 5. Operation

- Firmly hold the handle of the meat tenderizer.
- Apply gentle but consistent pressure while pressing down on the meat. Avoid excessive force to prevent injury or damage to the tool.
- Tenderize the meat evenly by moving the tenderizer in a circular pattern.
- Once finished, lift the tenderizer off the meat and set aside for cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After use, clean the tenderizer with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Avoid harsh chemicals that can damage the surface.
- The stainless steel blades can be cleaned carefully with a brush to prevent food residue buildup.
- Ensure the product is completely dry before storing to prevent any mold or bacteria growth.

## 7. Troubleshooting

- Issue: The tenderizer does not puncture the meat.
  - Solution: Ensure that the meat is not frozen. For best results, let the meat thaw completely.
- Issue: The handle is difficult to hold.
  - Solution: Check for moisture on the handle or any obstructions. Wipe clean and ensure a dry grip.
- Issue: Cleanliness problems after use.
  - Solution: Adjust cleaning method. Consider soaking in warm soapy water if residue persists.

## 8. Disposal

Dispose of the Meat Tenderizer Round White FKT68 responsibly. If the product is no longer usable, consult local regulations for proper disposal methods of plastics and metals.

## 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Meat Tenderizer Round White FKT68. Enjoy your tenderizing experience!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den Fleischklopfer Rund Weiß FKT68

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Fleischklopfer Rund Weiß FKT68 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zartheit von Fleisch zu verbessern und Ihnen ein besseres Kochergebnis zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den Fleischklopfer sicher und effektiv verwenden.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie den Fleischklopfer nur für den vorgesehenen Zweck.

- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, die Klingenoberfläche nicht zu berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Halten Sie stets eine sichere Handhabung ein, um das Risiko von Unfällen zu minimieren.

- Sichere Nutzung: Verwenden Sie den Fleischklopfer nur auf stabilen, flachen Oberflächen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, um ein Abrutschen zu vermeiden.

- Reinigung: Reinigen Sie den Fleischklopfer stets nach jedem Gebrauch, um Hygiene und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Fleischklopfer Rund Weiß FKT68

- Material: Kunststoff/Geschmiedetes Edelstahl

- Durchmesser: 18 cm

- Gewicht: 1.5 kg

- Farbe: Weiß

- Verpackungsgröße: 20 cm x 20 cm x 10 cm

### 4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie den Fleischklopfer aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.

2. Standfläche: Stellen Sie den Fleischklopfer auf eine stabile und rutschfeste Unterlage.

3. Verwendung: Positionieren Sie das Fleisch, das Sie zart machen möchten, auf der Unterlage. Achten Sie darauf, eine geeignete Schutzmatte zu verwenden, um die Arbeitsfläche zu schützen.

### 5. Betrieb

1. Halten Sie den Griff des Fleischklopfers fest.

2. Beginnen Sie, gleichmäßige Schläge auf die Oberfläche des Fleisches auszuüben.

3. Arbeiten Sie von den äußeren Rändern zur Mitte und variieren Sie die Intensität, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Spülen Sie den Fleischklopfer nach dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

- Trocknen: Trocknen Sie den Fleischklopfer gründlich ab, um die Lebensdauer zu verlängern.

- Lagerung: Bewahren Sie den Fleischklopfer an einem trockenen und sicheren Ort auf, um Beschädigungen zu vermeiden.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Fleischklopfer funktioniert nicht richtig.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob Sie den Fleischklopfer korrekt halten und dass das Fleisch korrekt positioniert ist.

- Problem: Der Fleischklopfer ist schwer zu reinigen.

- Lösung: Lassen Sie ihn vor dem Reinigen einige Minuten einweichen, um festgesetzte Rückstände zu lösen.

### 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht. Entsorgen Sie das Produkt sowie die Verpackungsmaterialien gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Vleesvermalser (Rond, Wit) FKT68

## 1. Algemene Informatie

De Vleesvermalser FKT68 is ontworpen om de textuur van vlees te verbeteren, waardoor het malser en smakelijker wordt. Dit apparaat is ideaal voor zowel professionele koks als thuisgebruikers.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding grondig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik geen beschadigde stekkers, snoeren of het apparaat zelf.
- Vermijd contact met bewegende delen tijdens operatie om verwondingen te voorkomen.
- Gebruik beschermende handschoenen indien nodig, vooral bij het hanteren van scherpe onderdelen.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, weg van vocht en extreme temperaturen.

## 3. Productspecificaties

- Model: FKT68
- Kleur: Wit
- Afmetingen: 25 cm x 20 cm x 10 cm
- Gewicht: 1.5 kg
- Vermogen: 100 W
- Voltage: 230 V
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof en roestvrij staal

## 4. Inrichting en Installatie

- Verwijder de verpakking en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de Vleesvermalser op een gelijkmatige en stevige ondergrond.
- Sluit de stroomkabel aan op een geschikt stopcontact.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Plaats een schaal of bord onder de uitgang van de vermaler om het vlees op te vangen.

## 5. Bediening

- Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar.
- Plaats het vlees in de invoeropening.
- Pas de snelheid aan indien mogelijk, afhankelijk van de gewenste textuur.
- Laat de vermaler het vlees verwerken totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en haal de stekker uit het stopcontact.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat af met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Verwijder losse vleesresten met een zachte borstel.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat doet niets.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de stekker stevig zit.
- Probleem: Vlees wordt niet goed vermaald.
  - Oplossing: Controleer of het vlees in kleine stukjes is gesneden en niet te veel is.
- Probleem: Gekreun of ongebruikelijke geluiden.
  - Oplossing: Schakel het apparaat uit en inspecteer op blokkades of beschadigingen.

## 8. Afvalverwerking

Afhankelijk van lokale regelgeving, dient u het apparaat op de juiste manier af te voeren. Breng het product naar een recyclingpunt of een gemeentelijke afvalplaats voor elektronische apparaten.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Ablandador de Carne Redondo Blanco FKT68

### 1. Información General

Este ablandador de carne está diseñado para facilitar la preparación de diversas carnes, mejorando su textura y sabor. Ideal para restaurantes y cocinas domésticas, este producto garantiza un rendimiento óptimo y duradero.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe usarse exclusivamente para ablandar carne. No debe usarse para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando el producto esté en uso.
- Lesiones: Evite el contacto con las partes afiladas del ablandador para prevenir cortes o lesiones.
- Superficies Estables: Coloque el ablandador sobre una superficie estable y resistente durante su uso.
- Mantenimiento: Mantenga el producto en buenas condiciones y revise periódicamente su estado para asegurar un uso seguro.

### 3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Tipo de Producto: Ablandador de Carne
- Color: Blanco
- Material: Plástico de alta resistencia
- Dimensiones: 220 x 220 x 40 mm
- Peso: 1.2 kg
- Capacidad: Diseñado para uso en cocina comercial y doméstica

### 4. Instalación y Configuración

1. Retire el ablandador de su empaque.
2. Verifique que no haya piezas dañadas o faltantes.
3. Coloque el ablandador en una superficie plana y resistente.
4. Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de utilizar el ablandador.
5. Si es necesario, ajuste la presión del ablandador según el tipo de carne que vaya a utilizar.

### 5. Operación

1. Coloque la carne entre dos hojas de film plástico para evitar salpicaduras.
2. Use el ablandador presionando uniformemente sobre la carne.
3. Aplique la presión necesaria para romper las fibras de la carne.
4. Retire el film plástico y utilice la carne ablandada según su receta.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el ablandador con agua tibia y detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos o limpiadores fuertes que puedan dañar el material.
- Asegúrese de secar completamente antes de guardar.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

### 7. Solución de Problemas

- El ablandador no corta bien: Asegúrese de que la carne esté colocada correctamente y que el ablandador esté en buen estado.
- Dificultad para limpiar: Asegúrese de limpiar inmediatamente después del uso. Si hay residuos pegados, déjelo en remojo antes de limpiar.

### 8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos plásticos. No lo arroje al medio ambiente. Consulte a su servicio de residuos local para obtener directrices sobre la eliminación adecuada.

### 9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información sobre productos, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel Produit - Attendrisseur de Viande Rond FKT68

### 1. Informations Générales

L'attendrisseur de viande rond FKT68 est un appareil électroménager conçu pour attendrir efficacement tous types de viandes, rendant votre préparation culinaire plus rapide et plus agréable. Cet appareil est idéal pour les restaurants, les traiteurs, ainsi que pour un usage domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez cet appareil uniquement pour l'attendrissement de la viande.
- Surcharge: Ne pas surcharger l'appareil avec trop de viande à la fois.
- Surveillance: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.
- État de l'appareil: Vérifiez que l'appareil est en parfait état avant utilisation. En cas de dommages, n'utilisez pas l'appareil.
- Électricité: Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché correctement et qu'il n'est pas endommagé.
- Nettoyage: Débranchez l'appareil avant nettoyage.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: FKT68
- Dimensions: 30 x 20 x 15 cm
- Poids: 2 kg
- Voltage: 220-240V
- Puissance: 150W
- Matériaux: Acier inoxydable, plastique durable
- Couleur: Blanc

### 4. Installation et Mise en Place

1. Retirez l'attendrisseur de la boîte et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant appropriée.
4. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé et éloigné des sources de chaleur.

### 5. Fonctionnement

1. Placez la viande sur le plateau de l'attendrisseur.
2. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé sur le côté.
3. Réglez la vitesse de fonctionnement selon les besoins.
4. Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que la viande soit attendrie.
5. Une fois terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur.
- Les pièces en acier inoxydable peuvent être lavées à l'eau savonneuse.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez le branchement et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Surchauffe: Laissez l'appareil refroidir pendant un moment. Évitez une utilisation prolongée à haute température.
- Bruits étranges: Vérifiez que la viande est correctement placée et qu'aucun objet étranger ne bloque les mécanismes.

### 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec vos déchets ménagers. Suivez les réglementations locales sur l'élimination des appareils électroniques et recyclez les pièces lorsque cela est possible.

### 9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à:
- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Téléphone: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per il Tenderizzatore di Carne Rotondo FKT68

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Tenderizzatore di Carne Rotondo FKT68. Questo dispositivo è progettato per rendere la carne più tenera, migliorando così il sapore e la consistenza. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un utilizzo sicuro ed efficace del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Corretto:** Utilizzare il tenderizzatore esclusivamente per il suo scopo previsto.
- **Sicurezza Elettrica:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica compatibile. Non utilizzare in presenza di acqua o umidità.
- **Infortuni:** Maneggiare con cautela le parti affilate del prodotto. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- **Servizio Tecnico:** Non tentare di riparare il dispositivo personalmente. Rivolgersi a professionisti qualificati.
- **Materiali:** Verificare che tutti i materiali siano privi di difetti prima dell'uso. Se si notano anomalie, non utilizzare il prodotto.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Tenderizzatore di Carne Rotondo FKT68
- **Dimensioni:** 20 cm di diametro
- **Materiale:** Plastiche ad alta resistenza e acciaio inossidabile
- **Peso:** 1.2 kg
- **Potenza:** 150W
- **Tensione:** 220-240V
- **Frequenza:** 50 Hz

### 4. Installazione e Configurazione

- **Posizionamento:** Installare il tenderizzatore su una superficie piana e stabile.
- **Collegamento Elettrico:** Inserire la spina del dispositivo in una presa elettrica conforme alle specifiche. Assicurarsi che la presa sia facilmente accessibile.
- **Preparazione alla Operazione:** Prima dell'uso, controllare che tutte le parti siano assemblate correttamente e che non ci siano oggetti estranei all'interno dell'unità.

### 5. Funzionamento

- **Preparazione della Carne:** Assicurarsi che la carne sia fresca e priva di ossa. Tagliare la carne in porzioni di dimensioni adeguate.
- **Utilizzo del Dispositivo:** Accendere il tenderizzatore e posizionare la carne sulla superficie di lavoro. Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio. Lasciare agire il dispositivo per 1-3 minuti, a seconda della tenerezza desiderata.
- **Spegnimento:** Dopo l'uso, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa elettrica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Dopo ogni uso, staccare il dispositivo dalla corrente e pulire con un panno umido. Non immergere in acqua.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente l'integrità delle parti del dispositivo e sostituire eventuali componenti danneggiati.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **Nessuna alimentazione:** Controllare se il dispositivo è correttamente collegato alla presa.
- **Dispositivo non si accende:** Verificare il cavo di alimentazione per possibili danni.
- **Disfunzione nel funzionamento:** Smettere di utilizzare il dispositivo e contattare l'assistenza.

### 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del tenderizzatore, smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziata.

### 9. Contatti

In caso di domande o necessità di ulteriore assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Si prega di conservare questo manuale per future consultazioni. Grazie per aver scelto il Tenderizzatore di Carne Rotondo FKT68.