

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: SBAL15

Cutting board with waste garbage can - 400x600mm - Green



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board with Waste Garbage Can 400x600mm Green (SBAL15)

1. General Information

Thank you for purchasing the Cutting Board with Waste Garbage Can. This product is designed to provide a convenient and efficient workspace for food preparation while minimizing waste mess. The integrated garbage can allows for easy disposal of food scraps, keeping your kitchen area clean and organized.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is placed on a stable and level surface to prevent slipping or accidents during use.
- Keep the cutting board and garbage can out of reach of children to avoid potential injury.
- Use only for its intended purpose; this product is designed for food preparation only and should not be used for non-food substances.
- Ensure that the garbage can is emptied regularly to prevent overflow and contamination.
- When cleaning, ensure that electrical appliances used in proximity are disconnected.
- Use appropriate knives and utensils that do not damage the cutting surface.
- Avoid exposure to harsh chemicals that could damage the board or cause it to become slippery.

3. Product Specifications

- Model: SBAL15
- Dimensions: 400 x 600 mm
- Color: Green
- Material: High-density polyethylene

4. Setup and Installation

1. Unbox the cutting board and garbage can components from the packaging.
2. Place the cutting board on a clean, dry, and stable surface.
3. Position the attached waste garbage can directly underneath the cutting area for easy access.
4. Ensure that the garbage can lid is secure and in place before use.
5. Check all components for any visible damages; refrain from use if any parts appear damaged.

5. Operation

1. Use the cutting board for preparing food items as needed.
2. During food preparation, regularly dispose of scraps into the attached garbage can to maintain a clean work area.
3. Ensure the garbage can is easily accessible during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, rinse the cutting board with warm water and a mild detergent.
- Use a soft sponge or cloth to avoid scratching the surface.
- For the garbage can, wipe down the exterior with a damp cloth and sanitize the interior regularly.
- Do not submerge the cutting board in water for extended periods; instead, clean it promptly after use.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads on the cutting board.

7. Troubleshooting

- If the cutting board is slipping during use, ensure it is placed on a dry, flat surface.
- If the garbage can overflows, pause food preparation to empty the can before continuing.
- Should the cutting board develop scratches or dents, discontinue use until repaired or replaced.

8. Disposal

At the end of its life cycle, this product should be disposed of responsibly. Separate and recycle materials where facilities exist. Do not throw away with regular household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Cutting Board with Waste Garbage Can. We hope you enjoy its convenience and functionality in your kitchen.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett mit Müllbehälter 400x600mm Grün (SBAL15)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Schneidebrett mit Müllbehälter entschieden haben. Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch in Küchen, Restaurants und ähnlichen Einrichtungen konzipiert. Es erleichtert die Zubereitung von Lebensmitteln und sorgt gleichzeitig für Ordnung und Sauberkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche, auf der das Schneidebrett platziert wird, stabil und eben ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur geeignete Küchenmesser, um Schäden am Brett oder Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Schneidebrett von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Das Schneidebrett ist für die Verwendung mit Lebensmitteln zugelassen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
- Entsorgen Sie alle Abfälle im Müllbehälter gemäß den örtlichen Vorschriften.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett mit Müllbehälter
- Abmessungen: 400 mm x 600 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Grün
- Gewicht: 3 kg
- Verwendungszweck: Für professionelle Küchen

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für das Schneidebrett aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Stellen Sie den Müllbehälter sicher unter das Schneidebrett, sodass er leicht zugänglich ist.
4. Überprüfen Sie, ob das Brett fest auf dem Untergrund steht und keine Wackelbewegungen zulässt.
5. Testen Sie die Funktionalität des Müllbehälters, indem Sie ihn leicht öffnen und schließen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie das Schneidebrett wie gewünscht für die Lebensmittelzubereitung.
- Legen Sie Abfälle während des Schneidens direkt in den Müllbehälter, um den Arbeitsbereich sauber zu halten.
- Achten Sie darauf, das Brett nicht mit übermäßig schweren oder scharfen Gegenständen zu belasten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Der Müllbehälter sollte regelmäßig entleert und gereinigt werden, um Gerüche zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Schneidebrett regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen.

7. Fehlersuche

Problem: Das Schneidebrett wackelt.

Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben ist und überprüfen Sie, ob der Müllbehälter korrekt platziert ist.

Problem: Probleme beim Öffnen des Müllbehälters.

Lösung: Überprüfen Sie, ob der Müllbehälter verstopft oder nicht korrekt ausgerichtet ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Schneidebrett und den Müllbehälter gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Entfernen Sie alle nicht-öko-freundlichen Teile, bevor Sie die Entsorgung vornehmen.

9. Kontakt

Für Anfragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Snijplank met Afvalemmer 400x600mm Groen (SBAL15)

1. Algemene Informatie

Deze snijplank met ingebouwde afvalemmer is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horecagelegenheden. Het biedt een efficiënte oplossing voor voedselbereiding, waarbij afvalgemixture direct verzameld kan worden. Het product is vervaardigd van duurzaam materiaal dat geschikt is voor intensief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank alleen zoals aangegeven in deze handleiding.
- Vermijd contact met scherpe objecten op de snijplank.
- Zorg ervoor dat de snijplank op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Houd de snijplank buiten het bereik van kinderen wanneer deze in gebruik is.
- Reinig de snijplank regelmatig om een hygiënische werkomgeving te waarborgen.
- Bij gebruik met warme of hete objecten, zorg ervoor dat deze niet direct op de snijplank worden geplaatst om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 600 mm
- Gewicht: 3 kg
- Materiaal: High-density polyethyleen (HDPE)
- Kleur: Groen
- Geschikte temperatuur: Tot 80°C
- Gebruik: Voor professioneel keuken gebruik

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de snijplank op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de afvalemmer goed is bevestigd en leeg is voor gebruik.
- Controleer of de snijplank stevig staat en niet wiebelt tijdens gebruik.
- Indien de snijplank met clips bevestigd moet worden, volg dan de specifieke instructies die bij de clips zijn geleverd.

5. Bediening

- Snijd en bereid voedsel zoals gewoonlijk op de snijplank.
- Gebruik de ingebouwde afvalemmer voor het weggooien van ongewenste materialen.
- Indien nodig kan de snijplank eenvoudig worden verplaatst voor extra ruimte in de keuken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de snijplank schoon na elk gebruik om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik warm water en milde zeep om de snijplank te reinigen.
- Vermijd abrasieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van de snijplank en vervang deze indien nodig.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Snijplank wiebelt of is niet stabiel.
Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is of dat er geen voorwerpen onder de snijplank liggen.
- Probleem: Afvalemmer lekt.
Oplossing: Controleer of de emmer goed is vastgezet en vervang deze indien nodig.

8. Afvoer

- Gooi de snijplank op een milieuvriendelijke manier weg.
- Dit product is recyclebaar. Raadpleeg de lokale richtlijnen voor recycling van kunststof materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tabla de Cortar con Cubo de Basura 400x600mm Verde (SBAL15)

1. Información General

La tabla de cortar con cubo de basura es un accesorio esencial para cualquier cocina profesional. Diseñada para facilitar el proceso de preparación de alimentos, permite cortar y deshacerse fácilmente de los residuos. Este producto ha sido fabricado con materiales de alta calidad y está diseñado para un uso intensivo en entornos comerciales.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de corte: Utilice siempre cuchillos afilados al cortar; mantenga los dedos alejados de la hoja.
- Uso adecuado: Este producto es únicamente para la preparación de alimentos. No lo utilice para otros fines.
- Superficie antideslizante: Asegúrese de que la tabla esté colocada en una superficie estable para evitar deslizamientos.
- Mantenimiento de la higiene: Limpie la tabla antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.
- Almacenamiento: Guarde la tabla en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400x600mm
- Color: Verde
- Material: Plástico de alta densidad
- Uso: Profesional
- Característica adicional: Incluye cubo de basura integrado para facilitar la limpieza.

4. Configuración e Instalación

1. Retire la tabla de su embalaje.
2. Coloque la tabla en una superficie plana y resistente.
3. Asegúrese de que el cubo de basura esté correctamente instalado en su lugar destinado bajo la tabla.
4. Verifique que la tabla esté nivelada y estable.
5. Puede fijar la tabla al mostrador utilizando cintas antideslizantes si es necesario para mayor estabilidad.

5. Operación

- Para utilizar la tabla, simplemente coloque los ingredientes sobre ella.
- Al cortar, elimine los residuos directamente en el cubo de basura integrado.
- Asegúrese de seguir los métodos de limpieza e higienización después de cada uso según se indica a continuación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la tabla con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Para desinfectar, utilice una solución de vinagre o un desinfectante aprobado para superficies de cocina.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione regularmente la tabla en busca de signos de desgaste y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: La tabla se desliza durante el uso.
- Solución: Asegúrese de que esté en una superficie plana y considere usar cintas antideslizantes.
- Problema: El cubo de basura se atasca.
- Solución: Retire el cubo y verifique si hay residuos atrapados; limpie y reinstale.

8. Eliminación

Este producto debe ser reciclado de acuerdo con las normativas locales de eliminación de plástico. No lo deseche en la basura regular. Consulte con su servicio local de gestión de residuos para el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestra tabla de cortar con cubo de basura. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Planche à Découper avec Poubelle Intégrée 400x600mm - SBAL15

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat de la planche à découper avec poubelle intégrée SBAL15. Conçue pour alléger votre espace de travail culinaire, cette planche est idéale pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée: Ne pas utiliser la planche à découper pour des fins autres que la préparation alimentaire.
- Coupe stable: Toujours placer la planche sur une surface plane et stable.
- Bord tranchant: Évitez le contact direct avec les bords de la planche qui peuvent être tranchants.
- Environnement de travail: Ne pas utiliser la planche dans des environnements humides ou près de sources de chaleur pour éviter un glissement ou des dommages.
- Surveillance des enfants: Gardez cette planche hors de portée des enfants lorsque non utilisée.
- Inspection: Vérifiez régulièrement l'état de la planche et remplacez-la si elle est endommagée.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 400 x 600 mm
- Couleur: Vert
- Matériau: Polyéthylène de haute qualité
- Poids: 1.5 kg
- Résistant aux chocs et aux rayures: Oui
- Compatible avec le lave-vaisselle: Oui

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Ouvrez soigneusement l'emballage et retirez tous les éléments.
2. Vérification des éléments: Assurez-vous que tous les composants sont présents.
3. Placement: Placez la planche à découper sur un plan de travail propre et sec. Assurez-vous qu'elle est stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Utilisez la planche à découper pour les fruits, légumes, viandes et plus.
- Pour éliminer les déchets, ouvrez simplement le compartiment de la poubelle intégrée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Lavez la planche à l'eau chaude savonneuse ou placez-la dans le lave-vaisselle après utilisation.
- Désinfection: Utilisez un désinfectant approprié pour garder la surface propre.
- Stockage: Rangez la planche dans un endroit sec pour éviter la moisissure.

7. Dépannage

- Problème: La planche glisse sur le plan de travail.
- Solution: Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant utilisation.
- Problème: Odeur persistante après nettoyage.
- Solution: Essuyez avec un mélange de vinaigre et d'eau pour neutraliser les odeurs.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales concernant l'élimination des plastiques. Les matériaux peuvent généralement être recyclés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
Email: info@gmgastro.com
Téléphone: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La tavola da taglio con contenitore per rifiuti GGM Gastro è progettata per garantire la massima igiene e praticità durante la preparazione degli alimenti. Con una dimensione di 400x600 mm e realizzata in materiale durevole, è un accessorio essenziale per ogni cucina commerciale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso in ambienti di cucina.
- Assicurarsi di utilizzare la tavola da taglio su superfici piane e stabili per evitare incidenti.
- Non utilizzare il contenitore per rifiuti per scopi diversi dall'eliminazione di avanzi alimentari.
- Tenere lontano da fonti di calore e sostanze chimiche aggressive.
- Lavare le mani prima di utilizzare la tavola da taglio per prevenire contaminazioni.
- Verificare frequentemente la presenza di segni di usura; sostituire la tavola se danneggiata.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 400x600 mm
- Colore: Verde
- Materiale: Plastica ad alta densità
- Tipo di uso: Professionale, adatto per cucine commerciali
- Facilità di pulizia: Lavabile in lavastoviglie e resistente alle macchie

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la tavola da taglio su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che il contenitore per rifiuti sia correttamente inserito nella tavola.
4. Non è necessaria alcuna installazione complessa; la tavola è pronta per l'uso immediato.

5. Operazione

- Utilizzare la tavola da taglio per preparare vari alimenti.
- Gli scarti possono essere facilmente eliminati nel contenitore per rifiuti, mantenendo il piano di lavoro pulito e ordinato.
- Assicurarsi di utilizzare coltelli affilati e di seguire le pratiche sicure di taglio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare la tavola da taglio con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo.
- Può essere lavata in lavastoviglie.
- Asciugare accuratamente prima di riporla.
- Controllare regolarmente il contenitore per rifiuti e svuotarlo quando necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola da taglio si danneggia, interrompere l'uso e sostituirla.
- In caso di difficoltà con il contenitore per rifiuti, assicurarsi che sia inserito correttamente.
- Contattare il servizio clienti per ulteriori assistenze.

8. Smaltimento

Il prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali per i materiali plastici. Non gettare in ambienti naturali.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania