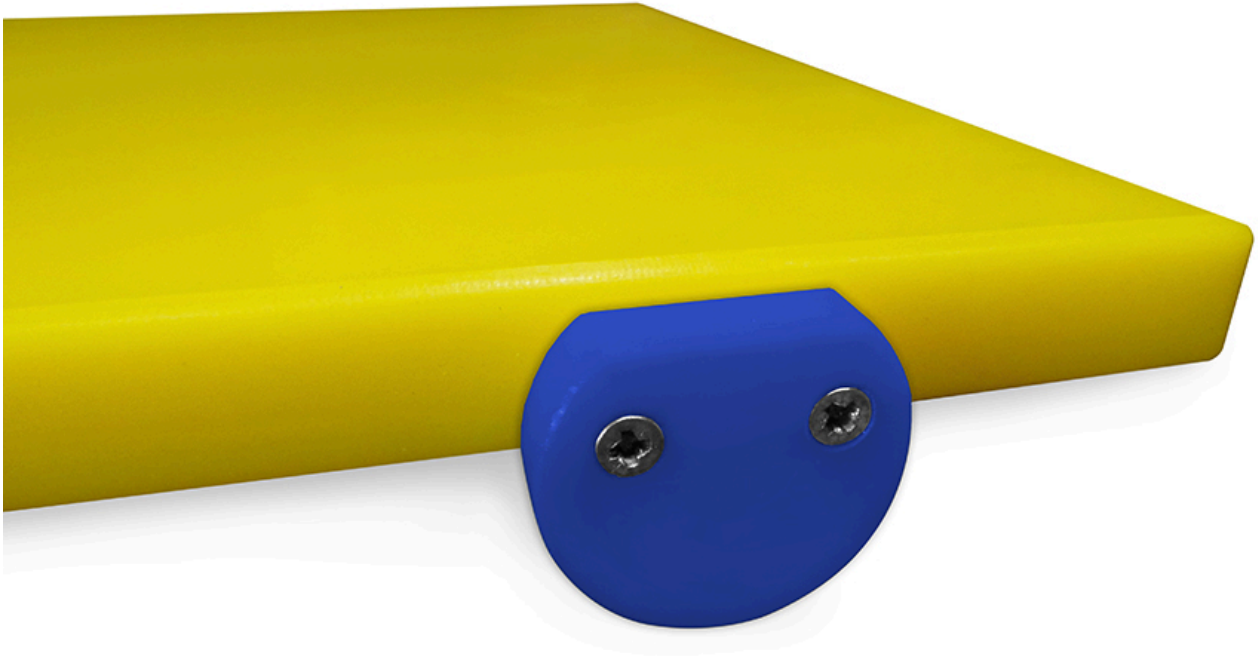


ggmgastro

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: SBSL40-BL

Cutting Board Stopper - Blue



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Cutting Board Stopper - Blue (SBSL40-BL)

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Cutting Board Stopper - Blue (SBSL40-BL). This product is designed to provide stability and safety while using cutting boards in both commercial and domestic kitchens. High-quality materials ensure durability and performance over time.

2. Safety Information

- Always ensure the stopper is placed on a clean, dry, and flat surface before use.
- Do not use the cutting board stopper if it shows signs of wear, damage, or deterioration.
- Keep out of reach of children to prevent accidents.
- Use the stopper only for its intended purpose; improper use may result in injury or damage.
- Do not expose the stopper to extreme temperatures or direct sunlight for prolonged periods to prevent deformation.
- Regularly inspect the product for any signs of damage or wear. If damaged, discontinue use immediately.

3. Product Specifications

- Dimensions: 80 x 30 x 20 mm
- Material: Plastic
- Color: Blue
- Weight: 0.1 kg
- Suitable for: Most standard cutting boards

4. Setup and Installation

- Before installation, ensure the working area is clean and free from debris.
- Place the cutting board stopper on a flat surface where you intend to use your cutting board.
- Align the stopper to the desired position on the board.
- Press firmly down on the board to secure it against the stopper, ensuring stability during use.
- Verify that the board does not slide or shift before starting your cutting tasks.

5. Operation

- Ensure the cutting board is clean and dry before placing it on the stopper.
- Once the board is properly positioned on the stopper, proceed with your food preparation tasks.
- If the board begins to slide, check the setup and adjust as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, clean the cutting board stopper with warm water and mild soap.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that may damage the surface.
- Rinse thoroughly and allow to air dry completely before storing.
- Regularly inspect the stopper for any food residue or dirt and clean as needed.

7. Troubleshooting

- If the cutting board slips while in use:
 - Ensure the stopper is placed correctly on a flat surface.
 - Check for any debris between the stopper and the cutting board.
- If the stopper appears damaged:
 - Discontinue use immediately and replace the product. Do not attempt to repair.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations.
- If the stopper is no longer usable, do not place it in regular household waste. Instead, check for appropriate recycling or disposal options in your area.

9. Contact

For questions or support regarding the GGM Gastro Cutting Board Stopper, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy the functionality and safety of your new cutting board stopper.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Schneidebrett-Stopper Blau SBL40-BL

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Schneidebrett-Stopper Blau SBL40-BL. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Ihre Koch- und Vorbereitungszeit sicherer und effizienter zu gestalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Die Verwendung des Produkts sollte nur gemäß der Bedienungsanleitung erfolgen.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nutzen Sie das Produkt nicht auf instabilen oder unebenen Oberflächen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Schäden aufweist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Sanftes Silikon
- Farbe: Blau
- Maße: [Hier die spezifischen Maße einfügen, falls verfügbar]
- Anwendungsbereich: Für die Fixierung von Schneidebrettern während des Gebrauchs

4. Aufbau und Installation

1. Entpacken Sie den Schneidebrett-Stopper aus der Verpackung.
2. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Schneidebretts sauber und trocken ist.
3. Platzieren Sie den Schneidebrett-Stopper in einer der Ecken des Schneidebretts.
4. Üben Sie leichten Druck aus, um sicherzustellen, dass der Stopper haftet und Halt gibt.
5. Überprüfen Sie die Stabilität, indem Sie das Schneidebrett leicht bewegen.

5. Betrieb

- Nach der Installation den Stopper verwenden, um das Schneidebrett während des Schneidens an Ort und Stelle zu halten.
- Achten Sie darauf, beim Schneiden nicht übermäßig Druck auf den Stopper auszuüben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schneidebrett-Stopper nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und scharfe Schwämme, um das Material nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den Stopper an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

7. Fehlersuche

- Problem: Stopper haftet nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Oberfläche des Schneidebretts sauber und trocken ist. Ersetzen Sie den Stopper, wenn er beschädigt ist.
- Problem: Beschädigungen am Stopper.
 - Lösung: Benutzen Sie den Stopper nicht mehr und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, die Umwelt zu schützen und das Produkt verantwortungsbewusst zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihren Kauf!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplankstopper Blauw (SBSL40-BL)

1. Algemene Informatie

De Snijplankstopper Blauw (SBSL40-BL) is ontworpen om de snijplank tijdens gebruik op zijn plaats te houden, waardoor de veiligheid en efficiëntie in de keuken worden verbeterd. Dit product is geschikt voor professioneel gebruik in restaurants, catering en thuiskeukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplankstopper alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de stopper goed en stevig op de snijplank is geplaatst voordat u begint met snijden.
- Gebruik geen beschadigde of versleten stoppertjes. Controleer regelmatig op slijtage.
- Houd de stopper buiten het bereik van kinderen.
- Voorkom dat de stopper in contact komt met scherpe objecten of hittebronnen.
- Volg altijd de reinigingsinstructies om slijtage te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 40 x 30 x 7 cm
- Materiaal: PVC
- Kleur: Blauw
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor snijplanken tot 4 cm dik
- Maximale belastingscapaciteit: 100 kg
- Temperatuurbereik: -20°C tot +60°C

4. Installatie en Setup

- Plaats de snijplankstopper op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de snijplank sterk genoeg is en goed aansluit op de stopper.
- Plaats de snijplank stevig op de stopper en druk deze naar beneden totdat deze veilig is bevestigd.
- Controleer of de stopper goed op zijn plaats zit voordat u begint met snijden.

5. Bediening

- Begin met het voorbereiden van uw ingrediënten en zorg dat alles binnen handbereik is.
- Plaats uw snijplank op de stopper en zorg ervoor dat deze goed is bevestigd.
- Snijd met een scherp mes en gebruik een snijtechniek die veilig is om ongelukken te voorkomen.
- Na gebruik, verwijder de snijplank en de stopper van elkaar.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak de snijplankstopper regelmatig schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Spoel grondig en laat aan de lucht drogen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende doeken die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer de stopper regelmatig op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- De snijplank verschuift tijdens gebruik: Controleer of de stopper goed is gepositioneerd en goed op de ondergrond ligt.
- De stopper is versleten: Vervang de stopper tijdig om ongelukken te voorkomen.
- Slechte grip: Maak de onderzijde van de stopper schoon van vuil of vet.

8. Afvalverwerking

- Werp de snijplankstopper niet weg in het gewone huisafval.
- Neem de stopper mee naar een recyclingstation of volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van PVC-producten.
- Zorg ervoor dat de stopper op een milieuvriendelijke manier wordt verwerkt.

9. Contact

Voor aanvullende vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tapón de Tabla de Cortar Azul SBL40-BL

1. Información General

El tapón de tabla de cortar SBL40-BL es un accesorio diseñado para mejorar la estabilidad y la seguridad de sus tablas de cortar durante su uso. Este producto es ideal para cocinas comerciales y domésticas, ofreciendo un soporte firme que evita el deslizamiento.

2. Información de Seguridad

- Utilice el tapón únicamente con tablas de cortar adecuadas.
- Asegúrese de que la superficie de la tabla esté limpia y seca antes de colocar el tapón.
- Mantenimiento adecuado: revise el tapón regularmente para detectar señales de desgaste.
- No utilice si el tapón está dañado. Reemplace inmediatamente cualquier pieza deteriorada.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No exponga a fuentes de calor directas o líquidos corrosivos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Poliuretano
- Color: Azul
- Dimensiones: 40 mm de diámetro
- Peso: 200 gramos
- Usos: Para estabilizar tablas de cortar
- Función: Previene el deslizamiento de la tabla durante su uso.

4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
- Retire cualquier objeto de la superficie para garantizar un área de trabajo segura.
- Coloque el tapón en el orificio correspondiente de la tabla de cortar, asegurándose de que quede ajustado y seguro.
- Presione hacia abajo para fijo el tapón en su lugar.
- Asegúrese de que el tapón esté completamente insertado antes de usar la tabla.

5. Operación

- Una vez que el tapón esté instalado, verifique que la tabla de cortar no se deslice al aplicar presión.
- Para una mayor estabilidad, asegúrese de que el tapón esté bien ajustado.
- Si es necesario mover la tabla, retire el tapón y vuelva a colocarlo en su lugar después de la reubicación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el tapón regularmente con un paño húmedo y un detergente suave.
- No sumerja el tapón en agua ni lo lave en lavavajillas.
- Inspeccione el tapón por cualquier daño o desgaste cada vez que use la tabla.
- Almacene en un lugar seco y fresco.

7. Resolución de Problemas

- Si el tapón no se ajusta correctamente, verifique el orificio de la tabla de cortar por daños.
- Si la tabla continúa deslizándose, asegúrese de que la superficie donde se coloca esté nivelada.
- En caso de daños visibles, deje de usar el producto y contáctenos.

8. Eliminación

- No disperse el tapón en el reciclaje regular. Siga las normativas locales de eliminación de residuos.
- Entre en contacto con una instalación de reciclaje que acepte plásticos para una eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consulta sobre el producto, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Support pour planche à découper Bleu SBL40-BL

1. Informations générales

Ce support pour planche à découper fournit une solution stable et sécurisée pour maintenir une planche à découper en place pendant que vous cuisinez. Idéal pour les professionnels de la cuisine et les cuisiniers amateurs, il offre une base solide pour garantir la sécurité lors de la préparation des aliments.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement ce produit pour maintenir des planches à découper et ne pas les utiliser à d'autres fins.
- Surface de support : Assurez-vous que la surface sur laquelle le support est installé est propre, sèche et stable.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser le produit sans surveillance, pour éviter tout risque d'accident et de blessures.
- Contrôle régulier : Inspectez régulièrement le support pour vérifier s'il y a des dommages visibles. En cas de dommages, ne pas utiliser le produit.
- Nettoyage : Effectuez un nettoyage régulier pour éviter toute accumulation de résidus alimentaires qui pourrait poser un risque.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Support pour planche à découper
- Couleur : Bleu
- Matériau : Plastique robuste pour une durabilité accrue
- Dimensions : Longueur : 40 cm, Largeur : 15 cm
- Poids : 600 g
- Capacité de charge : Supporte des planches à découper jusqu'à 5 kg.

4. Configuration et installation

1. Retirez le support de son emballage et inspectez-le pour vous assurer qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez le support sur une surface stable et plane.
3. Si nécessaire, ajustez les pieds du support pour garantir qu'il est de niveau.
4. Positionnez la planche à découper sur le support en veillant à ce qu'elle soit sécurisée et stable avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le support, il suffit de placer la planche à découper dessus de manière à ce qu'elle repose à plat. Utilisez des mouvements de coupe normaux sur la planche. Assurez-vous que la planche reste en place pendant l'utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez le support avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Évitez l'utilisation de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous de le laisser sécher complètement avant de le ranger.

7. Dépannage

- Le support ne reste pas en place : Vérifiez la surface sur laquelle il est placé et assurez-vous qu'elle est nivelée.
- Dommages visibles : Si vous remarquez des fissures ou des bris, cessez d'utiliser le produit et contactez le service client.
- Incompatibilité avec la planche à découper : Vérifiez que la planche utilisée correspond aux dimensions et à la capacité de charge spécifiées.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les réglementations locales concernant le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Tagliere Stopper Blu S-BSL40-BL

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Tagliere Stopper Blu S-BSL40-BL. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie stabile mentre affetti e prepari cibi. Realizzato con materiali di alta qualità, offre durabilità e sicurezza durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Il Tagliere Stopper è progettato esclusivamente per il taglio e la preparazione di alimenti. Non utilizzarlo per scopi diversi.
- Sicurezza dei materiali: Assicurati che il prodotto sia privo di materiali tossici e conformi alle normative di sicurezza alimentare.
- Superficie: Controlla sempre che la superficie sottostante sia asciutta e priva di detriti per evitare scivolamenti.
- Manutenzione: Controlla regolarmente il tagliere per eventuali segni di usura o danneggiamenti e sostituiscilo se necessario.
- Bambini: Tieni il prodotto fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.
- Uso di utensili: Utilizza solo coltelli e utensili adatti per il taglio su questa superficie, evitando punte o lame eccessivamente affilate per prevenire danni al tagliere.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Tagliere Stopper Blu S-BSL40-BL
- Dimensioni: 40 cm x 30 cm x 1,5 cm
- Materiale: Polietilene ad alta densità
- Colore: Blu
- Utilizzo: Adatto per uso commerciale e domestico
- Facilità di pulizia: Lavabile in lavastoviglie

4. Installazione e Configurazione

1. Posiziona il Tagliere Stopper su una superficie piana e stabile.
2. Assicurati che la base del tagliere aderisca saldamente alla superficie per prevenire movimenti.
3. Verifica che non ci siano ostruzioni o oggetti che possano interferire con l'uso del tagliere.
4. Se il tagliere è dotato di blocchi anti-scivolo, attivali prima dell'uso per aumentare la stabilità.

5. Funzionamento

- Prima di iniziare a utilizzare il tagliere, assicurati che sia pulito e asciutto.
- Posiziona gli ingredienti da affettare sul tagliere e utilizza il coltello per affettare in sicurezza.
- Dopo l'uso, rimuovi eventuali residui di cibo dal tagliere per mantenerlo in buone condizioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lava il tagliere con acqua calda e detersivo per piatti.
- Può essere pulito anche in lavastoviglie.
- Evita l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Conserva il tagliere in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il tagliere scivola durante l'uso.
Soluzione: Assicurati che la superficie sottostante sia asciutta e che i blocchi anti-scivolo siano attivati.
- Problema: Rimozione di macchie o odori.
Soluzione: Lavare il tagliere con una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio, quindi sciacquare bene.

8. Smaltimento

- Non gettare il tagliere nell'indifferenziata. Segui le normative locali sullo smaltimento degli articoli di plastica.
- Considera il riciclo se disponibili strutture per il polietilene.

9. Contatti

Per domande o ulteriore assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania