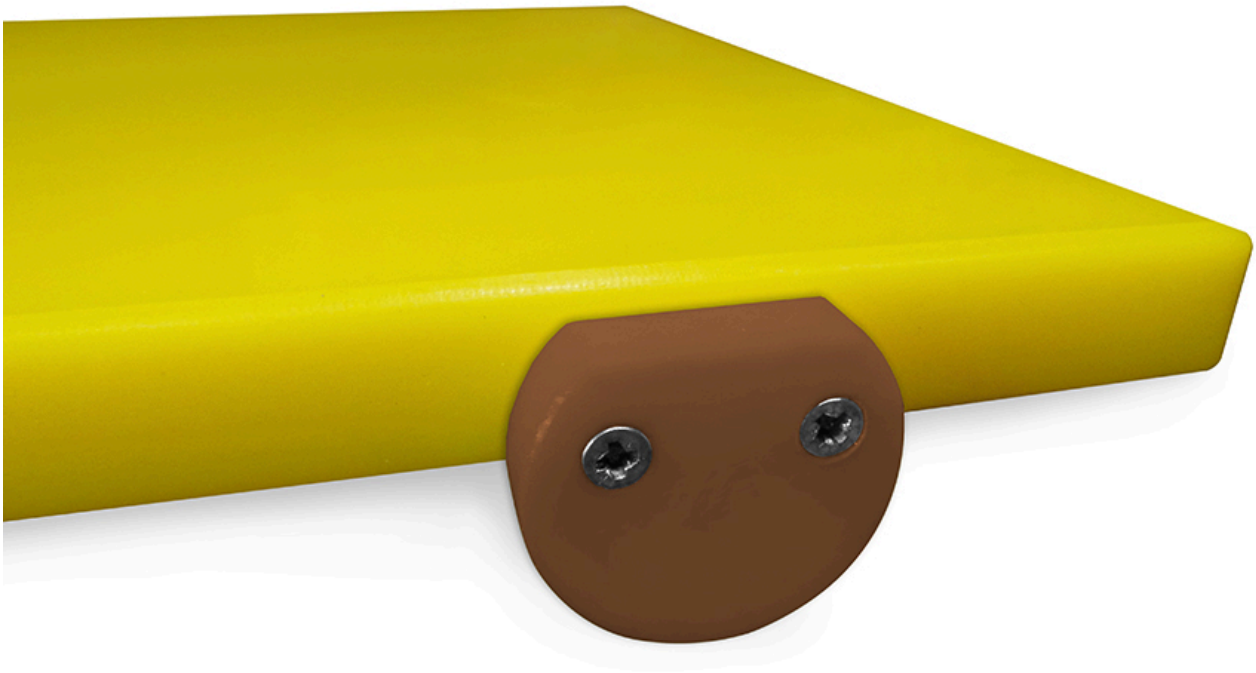


ggmgastro

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-BR

Cutting Board Stopper - Brown



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board Stopper Brown SBL40-BR

1. General Information

The Cutting Board Stopper Brown SBL40-BR is designed to enhance your food preparation experience by providing stability to cutting boards, preventing slippage, and ensuring safety while slicing and dicing ingredients. This product is ideal for both home and professional kitchens, manufactured with high-quality materials to meet the demands of daily use.

2. Safety Information

- Use Only as Intended: The Cutting Board Stopper is designed solely for securing cutting boards. Avoid using it for any other purpose.
- Inspect Regularly: Before each use, inspect the stopper for any visible damage or wear. Do not use if the product is damaged.
- Maintain Dry Conditions: Always ensure the stopper is dry before use. A wet or damp stopper may cause slipping or instability.
- Keep Away from Heat Sources: Do not place the stopper near heat sources such as ovens or stoves.
- Child Safety: Keep this product out of reach of children to prevent accidents.
- Non-Slip Caution: While the stopper is designed to provide non-slip support, it is essential to use gentle, controlled movements when cutting.

3. Product Specifications

- Material: Durable rubber
- Color: Brown
- Size: 40x40 mm
- Weight: 50 g
- Non-Slip Design: Yes
- Compatibility: Suitable for various cutting board sizes

4. Setup and Installation

1. Choose Location: Select a stable, flat surface for placing your cutting board.
2. Position the Stopper: Place the Cutting Board Stopper at each corner of the cutting board or at the points where added stability is needed.
3. Secure the Board: Gently press down on the cutting board to ensure that the stoppers grip the surface effectively.
4. Test Stability: Before use, lightly push the board to check for stability. The board should not move.

5. Operation

To use the Cutting Board Stopper:

- Ensure that the stoppers are clean and dry.
- Place your cutting board securely on top of the stoppers.
- Begin food preparation tasks, maintaining a controlled grip while cutting.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Clean the Cutting Board Stopper using warm soapy water and a soft cloth. Avoid harsh chemicals or abrasive cleaners.
- Drying: Let it air dry completely before storing.
- Storage: Store in a cool, dry place, away from direct sunlight and heat sources.

7. Troubleshooting

- Slippage: If the cutting board slips while in use, ensure that both the cutting board and the stoppers are clean and dry.
- Damage: If you notice any cracks or signs of wear, discontinue use immediately and replace the stopper.

8. Disposal

Dispose of the Cutting Board Stopper responsibly. If the product is no longer usable, follow local regulations regarding waste disposal. Consider recycling if applicable.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Cutting Board Stopper (SBSL40-BR)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Cutting Board Stoppers (SBSL40-BR). Dieses Produkt wurde entwickelt, um das Schneiden und Zubereiten von Lebensmitteln sicherer und effizienter zu gestalten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsmerkmale des Produkts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung gemäß der Anleitung: Verwenden Sie den Cutting Board Stopper nur für den vorgesehenen Zweck.
- Ungeeignete Anwendungen: Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind.
- Haftung: Achten Sie darauf, dass Kinder bei der Nutzung des Produkts beaufsichtigt werden.
 - Überprüfung vor Gebrauch: Prüfen Sie das Produkt vor jeder Benutzung auf Schäden oder Abnutzungserscheinungen.
 - Nebenwirkungen: Bei Hautkontakt mit Lebensmittelfarben oder anderen chemischen Stoffen, die zur Reinigung verwendet werden können, handelt es sich um gesundheitliche Risiken.
 - Reinigung: Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel, um das Material nicht zu beschädigen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SBSL40-BR
- Farbe: Braun
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Größe: 40 x 30 cm
- Gewicht: 1.2 kg
- Verwendungszweck: Sicherer Halt für Schneidebretter

4. Einrichtung und Installation

1. Produktentnahme: Entfernen Sie den Cutting Board Stopper vorsichtig aus der Verpackung.
2. Platzierung: Stellen Sie sicher, dass die Unterfläche sauber, trocken und rutschfest ist.
3. Befestigung: Platzieren Sie den Stopper an der Stelle, wo das Schneidebrett verwendet werden soll.
4. Positionierung des Schneidebretts: Legen Sie das Schneidebrett auf den Stopper und drücken Sie leicht nach unten, um sicherzustellen, dass es richtig am Stopper haftet.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Cutting Board Stopper fest platziert ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
- Verwenden Sie immer scharfe, saubere Messer, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Cutting Board Stopper nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme. Trocknen Sie den Stopper mit einem weichen Tuch ab.
- Bewahren Sie den Stopper an einem trockenen Ort auf, um die Lebensdauer zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Stopper rutscht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Unterfläche sauber und trocken ist.
- Problem: Schneidebrett passt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Größe des Schneidebretts im Verhältnis zum Stopper.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Cutting Board Stopper gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht im normalen Hausmüll landet.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Snijplankstopper Bruin SBL40-BR

1. Algemeen Informatie

De Snijplankstopper Bruin SBL40-BR is ontworpen om een stevige grip en stabiliteit te bieden tijdens het snijden. Dit product is ideaal voor gebruik in professionele keukens en voor thuisgebruik, waardoor het veilig en efficiënt snijden van voedsel mogelijk is.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplankstopper alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop de stopper geplaatst wordt, vlak en schoon is.
- Plaats de stopper stevig op de ondergrond voordat u een snijplank plaatst.
- Houd de handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijdende randen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan de stopper. Vervang deze indien nodig.
- Bewaar de stopper op een droge plaats en vermijd extreme temperaturen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 300 x 50 mm
- Materiaal: Hoogwaardige kunststof
- Kleur: Bruin
- Gewicht: 1.5 kg
- Leveringsomvang: 1 Snijplankstopper SBL40-BR

4. Setup en Installatie

1. Plaats de snijplankstopper op een vlakke, stevige ondergrond.
2. Maak het oppervlak schoon om een goede grip te waarborgen.
3. Zorg ervoor dat de snijplankstopper volledig op de ondergrond ligt en dat er geen kieren zijn.
4. Plaats de snijplank stevig bovenop de stopper, waarbij u ervoor zorgt dat deze recht is geplaatst voor optimale stabiliteit.
5. Test de stabiliteit door zachtjes op de snijplank te drukken voordat u begint met snijden.

5. Gebruik

- Plaats de snijplank bovenop de stopper.
- Begin met snijden door de snijplank stevig op zijn plaats te houden.
- Gebruik altijd een geschikt mes om beschadiging van de snijplank en stopper te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de snijplankstopper na elk gebruik met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de kunststof kunnen beschadigen.
- Laat de stopper volledig drogen voordat u deze opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank glijdt weg.
Oplossing: Controleer of de stopper goed is geplaatst en het oppervlak schoon is.
- Probleem: Slechte stabiliteit tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de stopper op een vlakke ondergrond staat en dat er geen vuil of vet onder ligt.

8. Afvoer

Gelukkig is de Snijplankstopper Bruin SBL40-BR recyclebaar. Bij afvoer, plaats deze in de juiste recyclingbakken volgens de lokale richtlijnen voor kunststof afval.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@ggmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tope para Tabla de Cortar

1. Información General

Gracias por elegir el Tope para Tabla de Cortar - SBL40-BR. Este producto está diseñado para proporcionar estabilidad y seguridad al usar tablas de cortar, facilitando un trabajo más eficiente en su cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un óptimo rendimiento.

2. Información de Seguridad

- Siempre utilice el tope en una superficie plana y seca.
- Asegúrese de que el tope esté correctamente instalado antes de usarlo.
- No utilice el tope si está dañado o presenta señales de desgaste.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No utilice el producto para fines distintos a los que ha sido diseñado.
- No exponga el tope a temperaturas extremas o a fuentes de calor directo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SBL40-BR
- Color: Marrón
- Material: Plástico duradero
- Dimensiones: 40 cm x 30 cm
- Peso: 1.2 kg

4. Configuración e Instalación

- Ubique el tope sobre la superficie de trabajo, asegurándose de que sea plana.
- Coloque la tabla de cortar sobre el tope, alineando correctamente.
- Verifique que el tope esté firme y no se deslice antes de comenzar a cortar.
- Si es necesario, ajuste el tope para asegurar la estabilidad.

5. Operación

- Coloque los ingredientes a cortar sobre la tabla de cortar.
- Utilice un cuchillo adecuado y corte con cuidado, manteniendo siempre los dedos alejados de la hoja.
- Asegúrese de que el tope permanezca en su lugar durante la operación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el tope con un paño húmedo después de cada uso.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que puedan dañar el material.
- Para una limpieza profunda, utilice agua tibia y jabón suave, y enjuague bien.
- Asegúrese de secar completamente el tope antes de guardarlo.

7. Solución de Problemas

- Si el tope no se adhiere adecuadamente, verifique que la superficie esté limpia y seca.
- Si el tope muestra signos de daño, deje de usarlo y considere reemplazarlo.
- Para otros problemas, consulte el servicio al cliente.

8. Eliminación

- Este producto es reciclable. Consulte las normativas locales para la correcta eliminación.
- No arroje el tope en la basura común. Para mayor sostenibilidad, participe en programas de reciclaje.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos.

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

Gracias por elegir el Tope para Tabla de Cortar - SBL40-BR, esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Support de Planche à Découper Marron SBL40-BR

1. Informations Générales

Le Support de Planche à Découper Marron SBL40-BR est un accessoire essentiel pour toute cuisine professionnelle. Il permet de sécuriser les planches à découper tout en facilitant leur utilisation. Fabriqué par GGM Gastro, ce produit est conçu pour répondre aux plus hauts standards de qualité et de sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez toujours le support conformément aux instructions fournies.
- Vérifiez régulièrement l'état du support avant l'utilisation pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.
- Ne pas utiliser le support pour des applications autres que celles spécifiées.
- Évitez tout contact avec des surfaces humides pour réduire le risque de glissade.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- En cas de chute du produit, inspectez-le pour des dommages avant de poursuivre son utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : SBL40-BR
- Couleur : Marron
- Dimensions : 40 x 25 x 3 cm
- Matériau : Polypropylène
- Poids : 1.5 kg

4. Installation et Mise en Place

- Placez le support sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche.
- Positionnez la planche à découper sur le support, en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
- Poussez les bords de la planche contre les arrêts latéraux pour une meilleure stabilité.

5. Fonctionnement

- Utilisez le support avec les planches à découper de la même taille ou plus petites.
- Pour retirer la planche à découper, soulevez simplement le bord de la planche pour la libérer du support.
- Ne jamais forcer la planche à découper hors du support.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le support après chaque utilisation avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas immerger dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle.
- Essuyez et séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Si le support glisse, vérifiez qu'il est posé sur une surface propre et sèche.
- Si des fissures ou des dommages apparaissent, cessez l'utilisation immédiatement et contactez le service client.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie, le support doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Fermaporta per Tagliere Brown SBL40 BR

1. Informazioni Generali

Il Fermaporta per Tagliere SBL40 BR è progettato per garantire la stabilità e la sicurezza durante l'uso di taglieri in cucina. Realizzato in materiali di alta qualità, offre prestazioni ottimali in un ambiente commerciale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali:

Utilizzare solo secondo le istruzioni del manuale. Non utilizzare il prodotto in modo improprio.

- Uso Corretta:

Posizionare il fermaporta solo su superfici piane e sicure. Assicurarsi che il tagliere sia ben fissato durante l'uso.

- Prevenzione degli Infortuni:

Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare il fermaporta per altri scopi.

- Manutenzione:

Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni. Sostituirlo se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica resistente

- Colore: Marrone

- Dimensioni: 40 cm x 30 cm x 2 cm

- Peso: 0,5 kg

- Caratteristiche: Design ergonomico, antiscivolo, facile da pulire

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il fermaporta dalla confezione.

2. Posizionare il fermaporta sul piano di lavoro, assicurandosi che la superficie sia pulita e asciutta.

3. Posizionare il tagliere sopra il fermaporta per garantirne la stabilità.

5. Operazione

- Posizionare il fermaporta in modo che fissi il tagliere durante il taglio.

- Esercitare una pressione uniforme sul tagliere per ottenere risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il fermaporta con acqua e sapone dopo ogni uso.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per evitare danni.

- Asciugare completamente prima di riporre.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il fermaporta non si mantiene in posizione.

Soluzione: Verificare che la superficie non sia troppo liscia e che il fermaporta sia posizionato correttamente.

- Problema: Usura visibile.

Soluzione: Sostituire il fermaporta se presenta crepe o danni.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio dei materiali plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania