

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-GE

Cutting Board Stopper - Yellow



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board Stopper Yellow (SBSL40-GE)

1. General Information

Thank you for choosing the Cutting Board Stopper Yellow (SBSL40-GE). This product is designed to securely hold cutting boards in place, enhancing safety and stability during food preparation. It is made of high-quality materials to ensure durability and efficacy.

2. Safety Information

- This product is intended for use with cutting boards only.
- Ensure that the surface you are using the stopper on is clean and dry before installation.
- Do not exceed the recommended weight limitations of the cutting board when using the stopper.
- Keep the stopper out of reach of children when not in use to prevent any accidents.
- Check the integrity of the stopper regularly for signs of wear or damage. Do not use if compromised.

3. Product Specifications

- Model: SBSL40-GE
- Color: Yellow
- Material: Durable plastic
- Dimensions: 40 mm x 40 mm x 60 mm
- Weight: 0.1 kg

4. Setup and Installation

1. Choose a flat surface for the cutting board and ensure it is stable.
2. Place the cutting board on the surface where you intend to use it.
3. Position the cutting board stopper on the side of the cutting board closest to the user.
4. Press the stopper down firmly to ensure a secure grip on the surface and the cutting board.
5. Ensure that the cutting board is stable and test its movement by applying slight pressure.

5. Operation

To operate the Cutting Board Stopper, simply place your cutting board onto the surface as instructed. The stopper will prevent the cutting board from slipping, allowing for safe and effective chopping or slicing. Adjust the position of the stopper as needed for optimal support during use.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the Cutting Board Stopper with mild soap and warm water.
- Avoid using abrasive cleansers or scrubbing pads, as these can damage the surface.
- Rinse thoroughly and allow to air dry completely before storage.
- Inspect the stopper periodically for signs of wear, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If the cutting board slips despite using the stopper, ensure that the surface beneath is clean and dry.
- Check that the stopper is properly positioned and securely pressed down.
- For any issues with stability, examine the stopper for damage or wear.

8. Disposal

Dispose of the Cutting Board Stopper in accordance with local waste management regulations. Do not dispose of it in regular household waste if local laws require specific disposal methods for plastic products.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Cutting Board Stopper Yellow (SBSL40-GE). Enjoy safe and efficient food preparation!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schneidebrett-Stopper Gelb S-BSL40-GE

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidebrett-Stoppers Gelb S-BSL40-GE. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um Sicherheit und Komfort bei der Verwendung Ihrer Schneidebretter zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die ordnungsgemäße Nutzung und Pflege des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Schneidebrett-Stopper nur gemäß den Anweisungen. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Rutschfestigkeit: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem der Stopper platziert wird, sauber und trocken ist, um Verrutschen zu vermeiden.
- Verletzungsgefahr: Bei unsachgemäßer Handhabung der Küchenwerkzeuge besteht Verletzungsgefahr. Halten Sie immer die Hände und andere Körperteile vom Schneidebereich fern.
- Lagerung: Bewahren Sie den Stopper außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um ein versehentliches Verschlucken zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Schneidebrett-Stopper Gelb S-BSL40-GE
- Material: Hochwertiger, langlebiger Kunststoff
- Farbe: Gelb
- Abmessungen: 40 cm x 30 cm x 3 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Verwendungszweck: Stabilisierung von Schneidebrettern während des Schneidens

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie eine saubere und trockene Oberfläche für die Installation aus.
2. Platzieren Sie den Schneidebrett-Stopper unter Ihrem Schneidebrett.
3. Drücken Sie den Stopper fest auf den Boden, um einen stabilen Halt zu gewährleisten.
4. Legen Sie das Schneidebrett auf den Stopper und stellen Sie sicher, dass es sicher sitzt.

5. Betrieb

- Legen Sie Ihr Schneidebrett auf den Stopper, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett gleichmäßig auf dem Stopper liegt, um ein Kippen zu vermeiden.
- Beginnen Sie mit dem Schneiden, während der Stopper für Stabilität sorgt.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Stopper nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie den Stopper nach der Reinigung an der Luft trocknen, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlerbehebung

- Stopper bewegt sich: Überprüfen Sie, ob der Untergrund sauber und trocken ist. Andernfalls den Stopper neu positionieren.
- Schneidebrett wackelt: Stellen Sie sicher, dass das Brett gleichmäßig auf dem Stopper liegt.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt umweltgerecht zu entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen 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 und viel Freude mit Ihrem Schneidebrett-Stopper Gelb S-BSL40-GE!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de GGM Gastro Snijplank Stopper (Model: SBL40 GE). Deze snijplank stopper is ontworpen om een veilige en stabiele werkomgeving te bieden tijdens het bereiden van voedsel. Volg deze handleiding zorgvuldig om de beste prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank stopper alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de stopper stevig op de ondergrond staat voordat u de snijplank plaatst.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om letsel of schade aan de stopper te voorkomen.
- Inspecteer de stopper regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Gebruik de stopper niet als deze beschadigd is.
- Houd de stopper uit de buurt van hoge temperaturen en direct zonlicht om vervorming te voorkomen.
- Bewaar de stopper op een droge plaats om schimmelvorming te vermijden.
- Indien de stopper nat is, zorg ervoor dat deze volledig droog is voordat u deze opnieuw gebruikt.
- Houd buiten het bereik van kinderen.

3. Product Specificaties

- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Geel
- Afmetingen: 40 x 28 x 10 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Type: Snijplank stop

4. Opstelling en Installatie

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
- Plaats de snijplank stopper op een vlakke ondergrond.
- Druk de stopper stevig naar beneden om te zorgen voor stabiliteit.
- Controleer of de stopper goed vastzit en niet kan verschuiven voordat u de snijplank plaatst.
- Plaats de snijplank op de stop en zorg ervoor dat deze goed vastgezet is.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de snijplank die u gebruikt geschikt is voor de stopper.
- Gebruik de stopper bij elke snij- of hakactiviteit voor optimale stabiliteit en veiligheid.
- Na gebruik, neem de snijplank voorzichtig van de stopper en berg deze veilig op.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijplank stopper schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Droog de stopper grondig af met een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, aangezien deze de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Bewaar de stopper op een droge plaats om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijplank verschuift tijdens gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat de stopper goed op de ondergrond is geplaatst. Controleer op slijtage aan de stopper.
- Probleem: Materialen worden vervormd of gescheurd.
Oplossing: Stop het gebruik onmiddellijk en controleer de stopper op schade. Neem contact op met de klantenservice voor vervanging indien nodig.

8. Afvalverwerking

Afgedankte producten dienen in overeenstemming met lokale regelgeving te worden behandeld. Zorg ervoor dat u de snijplank stopper op een milieuvriendelijke manier afdankt, bij voorkeur door het naar een recyclingscentrum te brengen.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tope para Tabla de Cortar Amarillo SBL40 GE

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso y mantenimiento del Tope para Tabla de Cortar Amarillo SBL40 GE. Utilizado en entornos profesionales de cocina, este producto ayuda a asegurar la estabilidad y seguridad al cortar.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este tope está diseñado para limitar el movimiento de tablas de cortar y no debe ser utilizado para ningún otro propósito.
- **Superficies Compatibles:** Asegúrese de utilizar el tope en superficies limpias y secas para evitar deslizamientos.
- **Inspección Regular:** Revise el producto regularmente para comprobar posibles daños. No use el tope si está dañado.
- **Mantenga Fuera del Alcance de Niños:** Este producto no es un juguete. Mantener fuera del alcance de niños y mascotas.
- **Cuidado Personal:** Al manipular el tope, evite el contacto con objetos afilados para prevenir lesiones.

3. Descripción General y Especificaciones

- **Modelo:** SBL40 GE
- **Color:** Amarillo
- **Material:** Polipropileno de alta calidad
- **Dimensiones:** 400 x 200 x 20 mm
- **Peso:** 1,2 kg
- **Resistencia a la Temperatura:** Hasta 95°C
- **Uso:** Profesional y doméstico

4. Configuración e Instalación

- Coloque la tabla de cortar en una superficie plana y estable.
- Alinee el tope en la parte inferior de la tabla de cortar.
 - Asegúrese de que el tope esté bien colocado y presione firmemente para garantizar que esté adherido correctamente.
- Verifique que la tabla no se deslice antes de comenzar a cortar.

5. Funcionamiento

- Coloque los ingredientes sobre la tabla de cortar, asegurándose de que el tope mantenga la tabla en su lugar.
- Corte los ingredientes según sea necesario mientras se asegura de que la tabla de cortar no se desplace.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el tope con un paño húmedo después de cada uso.
- Use detergente suave y evite limpiadores abrasivos.
- No sumerja en agua ni lave en lavavajillas.
- Almacene en un lugar seco y seguro para prolongar la vida útil del producto.

7. Solución de Problemas

- **La tabla de cortar se desliza:** Asegúrese de que el tope esté limpio y colocado de manera correcta.
- **El tope presenta desgaste:** Inspeccione el material y considere reemplazar el producto si está dañado.
- **Dificultad en la instalación:** Verifique que la superficie donde se coloca el tope está libre de residuos o suciedad.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, deseche el tope en un contenedor de residuos de plásticos reciclables. No lo tire en la naturaleza.

9. Contacto

Para más información, comuníquese con nuestro servicio al cliente:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Bloque-Planche de Découpe Jaune SBL40-GE

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Bloque-Planche de Découpe Jaune SBL40-GE. Ce produit est conçu pour maintenir les planches de découpe en place sur les surfaces de travail, assurant une expérience de coupe sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Destiné uniquement à un usage domestique et professionnel pour le maintien de planches de découpe.
- Risques: Ne pas utiliser le produit si vous constatez des dommages visibles. Vérifiez régulièrement l'état du bloque-planche.
- Enfants: Tenir hors de portée des enfants. Ne pas les laisser jouer avec ce produit.
- Surface: Assurez-vous que la surface sur laquelle vous placez le bloque-planche est propre, sèche et stable.
- Glissement: N'utilisez pas le produit sur des surfaces glissantes ou inégales.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Couleur: Jaune
- Dimensions: 40 x 30 cm
- Matériau: Caoutchouc de haute qualité
- Poids: 1,2 kg
- Fonctionnalité: Empêche le glissement et le mouvement des planches de découpe lors de leur utilisation.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez le produit de son emballage.
2. Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche.
3. Placez le bloque-planche au centre de l'espace où la planche de découpe sera utilisée.
4. Appuyez fermement sur le bloque-planche pour assurer une adhérence maximale.

5. Utilisation

- Placez votre planche de découpe sur le bloque-planche déjà installé.
- Assurez-vous que la planche est correctement centrée et stable avant de commencer à couper.
- Utilisez des couteaux appropriés pour éviter d'endommager le bloque-planche.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le bloque-planche avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des produits chimiques forts.
- Séchez complètement avant de ranger.

7. Dépannage

- Le bloque-planche glisse: Vérifiez que la surface est propre et sèche. Réappliquez le bloque-planche si nécessaire.
- Dommages visibles: Remplacez le bloque-planche s'il présente des fissures ou des signes d'usure excessive.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers ordinaires. Suivez les lois locales sur l'élimination des produits en caoutchouc.
- Contactez votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés pour ce type de matériau.

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 Giallo SBL40-GE

1. Informazioni Generali

Il Tagliere Stopper Giallo SBL40-GE è progettato per garantire stabilità e sicurezza durante il taglio degli alimenti. È realizzato con materiali di alta qualità, durevoli e facili da pulire.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per la funzione prevista.
- Assicurarsi che il tagliere sia fissato su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
- Non utilizzare il tagliere se presenta segni di danno o usura.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche aggressive che possono danneggiare il materiale.
- Utilizzare solo utensili da cucina adatti per evitare graffi e danni al tagliere.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Polietilene
- Colore: Giallo
- Dimensioni: 40 x 30 cm
- Spessore: 2 cm
- Peso: 1 kg
- Resistente agli urti e agli agenti chimici
- Facile da pulire e igienico

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il tagliere dalla confezione e ispezionare per eventuali danni.
2. Posizionare il tagliere su una superficie piatta e stabile.
3. Assicurarsi che la parte inferiore del tagliere sia pulita e asciutta per evitare slittamenti durante l'uso.
4. Se necessario, utilizzare il sistema di fissaggio incluso per garantire maggiore stabilità.

5. Funzionamento

- Utilizzare il tagliere esclusivamente per il taglio e la preparazione degli alimenti.
- Posizionare gli alimenti sulla superficie del tagliere e utilizzare un coltello affilato per tagliare.
- Assicurarsi di non applicare un'eccessiva pressione per evitare di danneggiare il tagliere.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il tagliere con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive che possono danneggiare la superficie del tagliere.
- Asciugare completamente il tagliere dopo la pulizia per evitare l'accumulo di umidità.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il tagliere scivola durante l'uso.

Soluzione: Assicurarsi che la superficie inferiore del tagliere sia pulita e asciutta. Utilizzare il sistema di fissaggio se fornito.

Problema: Il tagliere presenta graffi.

Soluzione: Usare utensili adeguati e evitare di appoggiare oggetti troppo pesanti.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sui rifiuti. Non abbandonare il tagliere nell'ambiente. Contattare il servizio di raccolta rifiuti per informazioni sul corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania