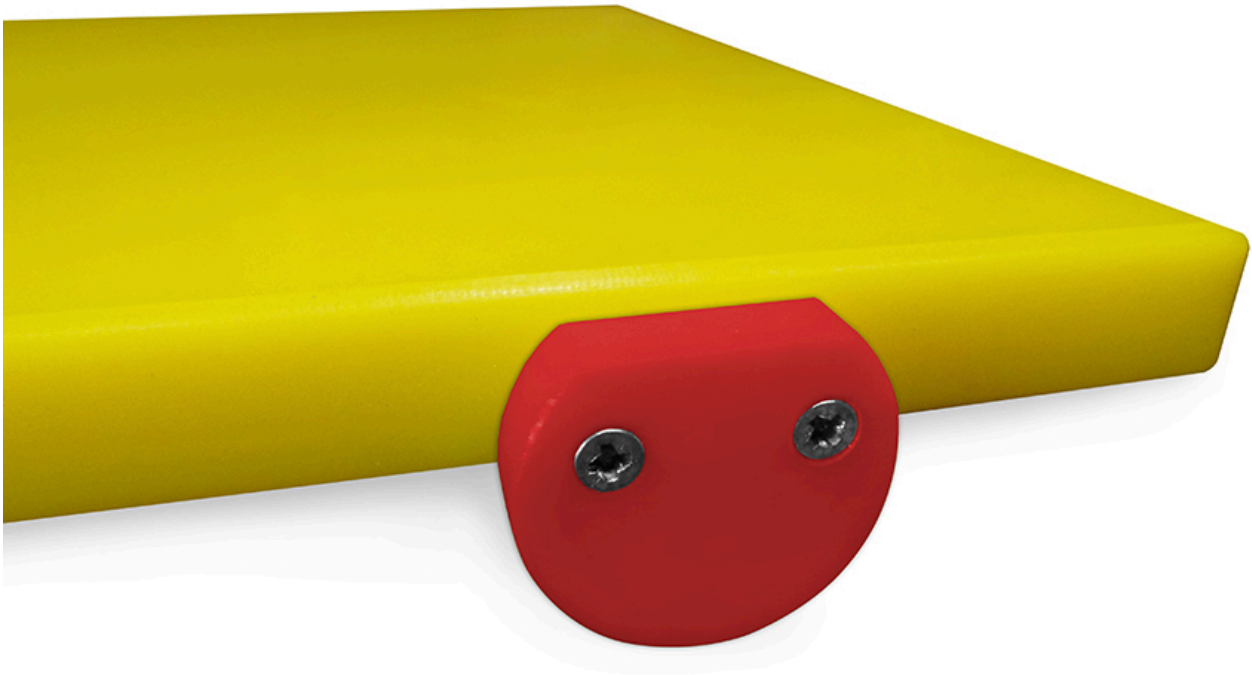


# ggmgastro

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-RO

### Cutting Board Stopper - Red



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Cutting Board Stopper Red SBSI40 RO

### 1. General Information

The Cutting Board Stopper SBSI40 RO is a high-quality kitchen accessory designed to provide stability and safety while cutting food. It is essential for both home cooks and professional chefs, ensuring that cutting boards remain securely in place during use. This product is suitable for commercial and residential kitchens.

### 2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for stabilizing cutting boards. Do not use for any purpose other than intended.
- User Responsibility: Ensure the product is used in accordance with the manufacturer's specifications to prevent accidents.
- Careful Handling: Use caution when removing or adjusting the stopper to avoid slips or falls.
- Children: Keep out of the reach of children to prevent accidents.
- Inspection: Regularly check for signs of wear or damage. Do not use if compromised.
- Cleaning: Clean after each use to maintain hygiene. Avoid using abrasive materials that may damage the product.

### 3. Product Specifications

- Material: Synthetic rubber
- Color: Red
- Dimensions: 40mm x 40mm x 15mm
- Weight: 200 grams
- Compatibility: Suitable for use with standard cutting boards

### 4. Setup and Installation

1. Placement: Position the Cutting Board Stopper at the desired area on your countertop where the cutting board will rest.
2. Adjustment: Ensure the surface is clean and dry before placing the cutting board. Adjust the stopper so that it makes contact with the bottom side of the cutting board.
3. Testing Stability: Gently press down on the cutting board to ensure the stopper holds it securely in place. Adjust as needed.

### 5. Operation

1. Use the Cutting Board Stopper to anchor your cutting board during food preparation.
2. To remove the cutting board, lift it directly upwards, ensuring not to displace the stopper.
3. If necessary, re-position the stopper for different sizes or shapes of cutting boards.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the Cutting Board Stopper with warm soapy water after each use.
- Rinse thoroughly with clean water and allow to air dry.
- Do not use harsh chemicals or abrasive scrubbers that may damage the surface.
- Store in a cool, dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- Cutting Board Slipping: Ensure that the surface of both the cutting board and the stopper is clean. Check that the stopper is securely positioned.
- Sign of Damage: If the stopper shows any signs of wear or tears, discontinue use and replace it immediately.
- Difficult Adjustment: Ensure the stopper is not overly worn, and adjust accordingly. If it continues to be difficult to position, contact customer service.

### 8. Disposal

When disposing of the Cutting Board Stopper, please follow local regulations regarding plastic waste. Dispose of it in a recycling facility where appropriate. If recycling is not available, discard in general waste.

### 9. Contact

For inquiries, support, or further assistance, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Schneidbrettstopper Rot SBL40 RO

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidbrettstoppers Rot SBL40 RO. Dieses Produkt wurde entwickelt, um maximale Sicherheit und Effizienz in der Küche zu gewährleisten. Folgen Sie bitte der Anleitung in diesem Handbuch, um eine sichere und effektive Nutzung zu garantieren.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Der Schneidbrettstopper ist zur Stabilisierung von Schneidbrettern konzipiert.
- Achten Sie auf Rutschgefahr. Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Vermeiden Sie direkten Kontakt mit scharfen Kanten. Halten Sie sich von scharfen Messern oder utensilien fern, während Sie das Produkt verwenden.
- Kinder fernhalten. Das Produkt ist nicht für Kinder geeignet. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn es beschädigt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen und sicheren Ort. Vermeiden Sie Feuchtigkeit.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Rot
- Abmessungen: 40 x 30 x 5 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Gebrauchstemperatur: -20 °C bis +70 °C

### 4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Produkts im Lieferumfang enthalten sind.
2. Wählen Sie einen stabilen Untergrund. Platzieren Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen Oberfläche, idealerweise in der Nähe Ihrer Kochfläche.
3. Positionierung des Schneidbrettstoppers: Legen Sie den Stopper unter Ihr Schneidbrett, um ein Verrutschen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass das Brett fest auf dem Stopper sitzt.
4. Überprüfen Sie die Stabilität: Stellen Sie sicher, dass das Brett stabil ist, bevor Sie mit dem Schneiden beginnen.

### 5. Betrieb

Verwenden Sie den Schneidbrettstopper, indem Sie das Schneidbrett darauf legen. Der Stopper wird einen festeren Halt bieten, sodass Sie sicher und präzise schneiden können. Vermeiden Sie übermäßigen Druck auf das Brett, um Stabilität zu gewährleisten.

### 6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf mildes Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche des Produkts beschädigen.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab. Lassen Sie es an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder verwenden oder lagern.

### 7. Fehlersuche

- Problem: Der Stopper rutscht. Lösung: Überprüfen Sie den Untergrund auf Sauberkeit. Stellen Sie sicher, dass der Stopper und die Arbeitsfläche trocken sind.
- Problem: Risse oder Beschädigungen am Produkt. Lösung: Das Produkt nicht verwenden und umgehend Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen 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](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Snijplank Stopper Rood SBL40-RO

### 1. Algemeen

Deze handleiding biedt alle benodigde informatie over de Snijplank Stopper Rood SBL40-RO. Dit product is ontworpen om snijplanken op hun plaats te houden en zorgt voor een veilige en efficiënte werkomgeving in de keuken. Het product is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteitsnormen en voldoet aan de EU-regelgeving voor productveiligheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de stopper goed is bevestigd voordat u de snijplank gebruikt.
- Gebruik de stopper alleen voor het beoogde doel; anders kan het product beschadigd raken of letsel veroorzaken.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage; vervang het product indien nodig.
- Vermijd contact met hete oppervlakken of scherpe objecten.
- Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Kwalitatief kunststof
- Kleur: Rood
- Afmetingen: 40 x 20 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Geschikt voor: Snijplanken tot 40 mm dik

### 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de stopper op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zet de stopper stevig neer en zorg ervoor dat deze niet wiebelt.
- Plaats de snijplank bovenop de stopper, zodat deze goed op zijn plaats blijft.
- Zorg ervoor dat de snijplank goed aansluit tegen de stopper voor optimale stabiliteit.

### 5. Bediening

Om de snijplank te gebruiken in combinatie met de stopper:

- Zorg dat de snijplank juist is geplaatst.
- Begin met snijden, waarbij u de snijplank met het lichaam ondersteunt en de andere hand voor stabiliteit gebruikt.
- Controleer regelmatig of de stopper en snijplank goed zijn uitgelijnd.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het product schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Laat het product aan de lucht drogen om vochtigheid te voorkomen.

### 7. Probleemoplossing

- Als de stopper niet goed op zijn plaats blijft, controleer dan of de ondergrond vlak en schoon is.
- Bij slijtage of schade aan de stopper, vervang het product onmiddellijk.
- Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product:

- Volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van kunststoffen.
- Lever het product in bij een erkend recyclingpunt voor duurzame materialen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Bedankt voor uw aankoop van de Snijplank Stopper Rood SBL40-RO.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tope para Tablas de Cortar Rojo SBL40-RO

## 1. Información General

El Tope para Tablas de Cortar Rojo SBL40-RO está diseñado para proporcionar una superficie de corte segura y estable. Ideal para uso en cocinas comerciales y domésticas, este producto garantiza la reducción del deslizamiento de las tablas de cortar, aumentando la eficiencia y la seguridad al cocinar.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto debe utilizarse exclusivamente para su propósito previsto, que es estabilizar las tablas de cortar.
- **Evitar Peligros:** Mantenga el tope alejado del fuego y de fuentes de calor. No exponga a temperaturas extremas.
- **Rodajas o Cortes:** No usar cuchillos ni objetos afilados directamente sobre el tope. Utilice siempre la tabla de cortar.
- **Child Safety:** Mantenga fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- **Verificación:** Inspeccione el tope regularmente; si hay signos de desgaste o daño, cesar su uso inmediatamente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Nombre del Producto:** Tope para Tablas de Cortar Rojo SBL40-RO
- **Color:** Rojo
- **Material:** Plástico de calidad alimentaria
- **Dimensiones:** 40 cm x 30 cm
- **Peso:** 0.5 kg
- **Propósito:** Proporcionar una base antideslizante para tablas de cortar.

## 4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Limpie la superficie donde se utilizará el tope para eliminar cualquier residuo de grasa o suciedad.
- **Paso 2:** Coloque el tope en una superficie plana y seca.
- **Paso 3:** Alinee su tabla de cortar sobre el tope, asegurándose de que esté bien centrada.
- **Paso 4:** Presione hacia abajo la tabla de cortar para garantizar que el tope se adhiera firmemente a la superficie.

## 5. Operación

Para operar el tope:

- Coloque la tabla de cortar sobre el tope siguiendo las instrucciones de instalación.
- Utilice la tabla de cortar normalmente, disfrutando de una mayor estabilidad.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza después del uso:** Lave con agua tibia y un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas o limpiadores químicos fuertes.
- **Secado:** Asegúrese de secar completamente el tope antes de almacenarlo.
- **Almacenamiento:** Guarde en un lugar seco y fresco, protegido de la luz solar directa.

## 7. Solución de Problemas

- **Problema:** El tope se desliza.  
**Solución:** Verifique que la superficie esté limpia y que el tope esté bien colocado.
- **Problema:** La tabla de cortar no se mantiene en su lugar.  
**Solución:** Asegúrese de que la base del tope sea adecuada para el tipo de superficie.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, descarte el tope de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos de plástico. Considere reciclar el material si es posible.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, 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 du Produit pour le Blocage de Planche à Découper Rouge S/BSL40/RO

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Blocage de Planche à Découper Rouge S/BSL40/RO. Ce produit est conçu pour sécuriser vos planches à découper afin de garantir une utilisation sûre et efficace dans votre cuisine. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage domestique et professionnel pour maintenir les planches à découper en place. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance des enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants. Ne le laissez pas sans surveillance lors de l'utilisation.
- Surfaces : Assurez-vous que la surface de travail est propre et sèche avant de fixer le blocage.
- Vérification régulière : Inspectez régulièrement le produit pour détecter tout signe d'usure ou de dommage. Ne pas utiliser s'il est endommagé.
- Stockage : Rangez le produit dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Blocage de Planche à Découper Rouge S/BSL40/RO
- Couleur : Rouge
- Matériau : Plastique de haute qualité, résistant à la chaleur
- Dimensions : 40 cm x 30 cm
- Poids : 1,2 kg
- Caractéristiques supplémentaires : Antidérapant, facile à nettoyer.

### 4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le produit de son emballage, en évitant d'endommager le matériel.
2. Choisir une surface plane : Sélectionnez une surface stable et plane sur laquelle vous souhaitez utiliser le bloqueur.
3. Placement : Positionnez le Blocage de Planche à Découper sur la surface choisie, en vous assurant qu'elle est stable et en sécurité.
4. Fixation : Placez votre planche à découper sur le Blocage. Assurez-vous que les bords de la planche sont alignés avec les bordures du dispositif pour une fixation optimale.

### 5. Fonctionnement

Pour utiliser le produit, placez simplement votre planche à découper sur le Blocage. Le design antidérapant maintiendra la planche fermement en place, vous permettant de couper en toute sécurité.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Essuyez la surface du Blocage avec un chiffon humide après chaque utilisation. Pour les taches tenaces, utilisez un détergent doux et rincez à l'eau claire.
- Stockage : Conservez le produit dans un espace propre et sec lorsque vous ne l'utilisez pas.

### 7. Dépannage

- Problème : La planche à découper glisse.
- Solution : Vérifiez que la surface est propre et que le Blocage est correctement placé.
- Problème : Le produit présente des signes d'usure.
- Solution : Remplacer le blocage immédiatement s'il est endommagé pour éviter des accidents.

### 8. Élimination

Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers. Consultez les règlements locaux sur le recyclage de matériaux en plastique. Disposez de l'appareil de manière responsable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale di Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Ferma Tagliere Rosso SBSL40. Questo dispositivo è progettato per garantire la stabilità e la sicurezza durante l'uso di taglieri in vari ambienti di lavoro, come cucine commerciali o domestiche. La sua forma robusta e il materiale di alta qualità rendono questo prodotto un'aggiunta indispensabile per ogni chef.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il ferma tagliere solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarsi che il ferma tagliere sia ben posizionato prima di iniziare a utilizzare il tagliere.
- Non utilizzare in caso di danneggiamento del ferma tagliere.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di incidenti o fuoriuscite, pulire immediatamente per evitare scivolamenti.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Ferma Tagliere Rosso SBSL40
- Dimensioni: 40 cm
- Materiale: Plastica di alta qualità
- Colore: Rosso
- Peso: 0,5 kg
- Carico massimo: 30 kg

### 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il ferma tagliere su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la parte inferiore del ferma tagliere sia pulita per garantire una presa ottimale.
3. Collocare il tagliere sopra il ferma tagliere, assicurandosi che le estremità siano adeguatamente appoggiate.
4. Controllare che il tagliere sia stabile prima di iniziare l'uso.

### 5. Operazione

- Una volta installato, il ferma tagliere funzionerà come stabilizzatore durante l'affettatura, il tritato o il preparare gli ingredienti.
- Evitare di esercitare una pressione eccessiva sul ferma tagliere per non comprometterne l'integrità.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il ferma tagliere con un panno umido e sapone neutro dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il ferma tagliere non offre una presa adeguata, controllare che la superficie di contatto sia pulita.
- Se il ferma tagliere è danneggiato, interrompere immediatamente l'uso e sostituirlo.

### 8. Smaltimento

Smaltire il Ferma Tagliere in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziata. Contattare il servizio locale di smaltimento dei rifiuti per informazioni su come smaltirlo correttamente.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattateci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania