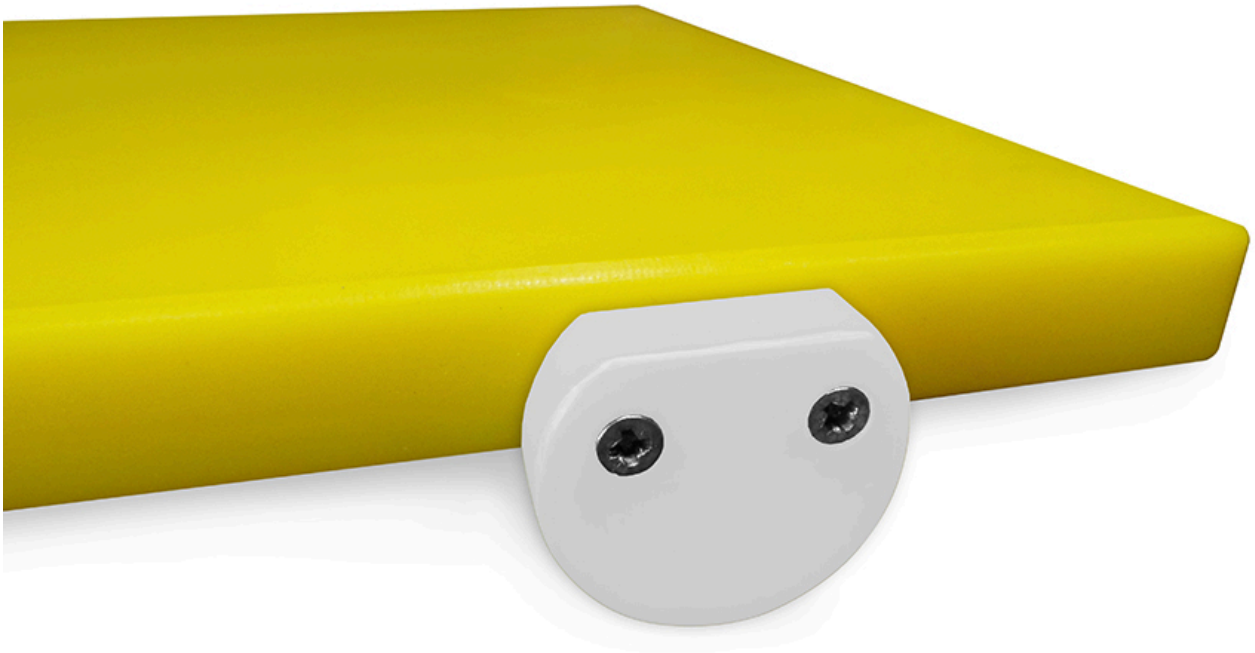


ggmgastro

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-WE

Cutting Board Stopper - White



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutting Board Stopper - Model SBL40-WE

1. General Information

The Cutting Board Stopper SBL40-WE is designed to provide stability and safety while using cutting boards in kitchen environments. Its durable construction and ergonomic design ensure a secure grip, preventing slips and enhancing overall efficiency during food preparation.

2. Safety Information

- Always ensure the cutting board is securely placed on a flat, stable surface before use.
- Do not use the stopper with boards that are cracked, warped, or damaged.
- Keep hands and fingers away from the edges of the cutting board during use to avoid cuts and injuries.
- Use only on surfaces that can support the load of the cutting board and food being prepared.
- Ensure that the product is clean before each use to prevent cross-contamination.
- Store in a dry place away from direct sunlight to maintain product integrity.

3. Product Specifications

- Model: SBL40-WE
- Material: High-quality plastic
- Dimensions: 40 cm x 30 cm
- Weight: 0.5 kg
- Color: White
- Slip-resistant design for added safety
- Easy to clean and maintain

4. Setup and Installation

- Remove the Cutting Board Stopper from packaging and inspect it for any damage.
- Place the Cutting Board Stopper on a clean, flat surface that you will use for food preparation.
- Ensure the stopper is positioned under the cutting board at both ends for optimal stability.
- For best results, position your cutting board securely onto the stopper, ensuring it sits firmly and doesn't move.
- Verify that the cutting board is level and stable before proceeding to use it.

5. Operation

- Place food items on the cutting board as needed.
- Use appropriate knives and kitchen tools for food preparation while ensuring your hands are always stable on the cutting board.
- Avoid excessive force that may cause the cutting board to slip or shift.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean the Cutting Board Stopper with warm soapy water and a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers, as they can damage the surface of the product.
- Ensure the stopper is thoroughly dried before storing.
- Perform regular inspections for wear and tear and replace the product if any damage occurs.

7. Troubleshooting

- If the cutting board slips: Ensure the stopper is clean and dry. Check that the cutting board is securely placed on the stopper.
- If the stopper appears cracked or damaged: Discontinue use immediately and contact customer service for guidance.
- If the product does not provide adequate stability: Assess the surface beneath the cutting board to ensure it is flat and stable.

8. Disposal

- When disposing of the Cutting Board Stopper, ensure it is done in accordance with local waste regulations.
- The product is recyclable; please check local recycling facilities for proper recycling methods.
- Do not dispose of the product in fire, as it may release hazardous materials.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Cutting Board Stopper SBL40-WE, 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 SBL40-WE for your culinary needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Schneidebrett-Stopper (SBSL40 WE)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Schneidebrett-Stoppers SBSL40 WE. Dieses Produkt sorgt für Sicherheit und Stabilität beim Schneiden von Lebensmitteln, indem es das Schneidebrett an Ort und Stelle hält. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur zu dem vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Schneidebrett-Stopper von Kindern fern.
- Vermeiden Sie den Einsatz bei rutschigen und unebenen Oberflächen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Stopper beschädigt ist; bei Beschädigung nicht mehr verwenden.
- Lassen Sie das Produkt nicht in der Nähe von starken Hitzequellen stehen.
- Tragen Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung beim Umgang mit scharfen Messern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Schneidebrett-Stopper
- Artikelnummer: SBSL40 WE
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Farbe: Weiß
- Abmessungen: 40 cm x 30 cm
- Gewicht: 500 g

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie eine saubere, trockene und stabile Oberfläche für die Installation des Schneidebrett-Stoppers.
2. Platzieren Sie den Stopper auf der gewünschten Stelle.
3. Legen Sie das Schneidebrett direkt auf den Stopper.
4. Stellen Sie sicher, dass der Stopper fest und sicher unter dem Schneidebrett sitzt, um ein Verrutschen zu verhindern.

5. Betrieb

- Um das Schneidebrett zu verwenden, stellen Sie sicher, dass es sicher auf dem Stopper liegt.
- Schneiden Sie wie gewohnt und genießen Sie die Stabilität des Stopper-Systems.
- Achten Sie darauf, nicht übermäßigen Druck auf das Brett auszuüben.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schneidebrett-Stopper mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie den Stopper nach der Reinigung vollständig ab, bevor Sie ihn lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Stopper rutscht auf der Oberfläche.
Lösung: Überprüfen Sie die Oberfläche auf Rutschgefahr und nutzen Sie bei Bedarf eine rutschfeste Unterlage.
- Problem: Stopper ist beschädigt.
Lösung: Setzen Sie den Stopper nicht mehr in Gebrauch und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Achten Sie darauf, Nachhaltigkeitsrichtlinien zu befolgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den Schneidebrett-Stopper SBSL40 WE entschieden haben. Viel Freude beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Snijplank Stopper Wit - SBSL40 WE

1. Algemene Informatie

De Snijplank Stopper Wit - SBSL40 WE is ontworpen om snijplanken op hun plaats te houden tijdens het snijden. Dit product bevordert de veiligheid en efficiëntie in de keuken. Het is een essentieel hulpmiddel voor zowel professionele koks als thuisgebruikers.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de snijplank stopper alleen voor zijn bedoelde doel.
- Plaats de stopper op een vlakke en stevige ondergrond om te voorkomen dat deze verschuift.
- Zorg ervoor dat de stopper goed is bevestigd voordat u begint met snijden.
- Houd de stopper uit de buurt van kinderen om ongewenste verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet bij tekenen van slijtage.
- Behandel de stopper met zorg en vermijd vallen of stoten om breuk te voorkomen.
- Voor gebruik, zorg ervoor dat de snijplank schoon en droog is voor een betere grip.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Snijplank Stopper Wit
- Materiaal: Kunststof
- Kleur: Wit
- Afmetingen: 15 x 15 x 2 cm
- Gewicht: 300 g

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de stopper op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de snijplank droog en schoon is.
- Plaats de snijplank op de stopper en druk stevig aan om de grip te activeren.
- Controleer of de snijplank stevig op zijn plaats blijft tijdens gebruik.

5. Gebruik

- Plaats de ingrediënten die u wilt snijden op de snijplank.
- Zorg ervoor dat u met een scherp mes werkt voor optimale efficiëntie.
- Snijd in de gewenste richting en gebruik de stopper als ondersteuning om de plank op zijn plaats te houden.
- Volg alle veiligheidsrichtlijnen tijdens het snijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de snijplank stopper schoon met een zachte doek of spons en milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de stopper goed af na het schoonmaken om schimmelvorming te voorkomen.
- Bewaar de stopper op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.

7. Problemen Oplossen

- Als de stopper niet goed blijft zitten, controleer dan of de ondergrond en de snijplank schoon en droog zijn.
- Bij slijtage of breuk, stop met gebruik en vervang de stopper.
- Indien u twijfelt over het functioneren van het product, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

- Dit product is gemaakt van kunststof en dient te worden weggegooid in overeenstemming met de lokale richtlijnen voor afvalverwerking.
- Zorg ervoor dat het product niet in het milieu terechtkomt en recycle waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Tope para Tabla de Cortar Blanco - SBL40

1. Información General

El tope para tabla de cortar SBL40 es un accesorio diseñado para proporcionar estabilidad y seguridad al cortar alimentos. Su diseño ergonómico y materiales de alta calidad aseguran un uso prolongado y efectivo en la cocina.

2. Información de Seguridad

- Este producto es de uso exclusivo en entornos de cocina y no debe usarse para ningún otro propósito.
- Mantenga el tope alejado del fuego y fuentes de calor.
- Asegúrese de que el tope esté correctamente instalado antes de usar la tabla de cortar para evitar accidentes.
- No permita que los niños pequeños jueguen con el tope o la tabla de cortar.
- Revise periódicamente el estado del tope. Si presenta daños, deje de usarlo de inmediato.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Plástico
- Color: Blanco
- Dimensiones: 40 cm x 30 cm
- Peso: 0.5 kg
- Uso: Doméstico y profesional
- Homologaciones: Cumple con las regulaciones de seguridad alimentaria de la UE

4. Instalación y Configuración

- Coloque la tabla de cortar sobre una superficie plana y estable.
- Alinee el tope en el borde de la tabla de cortar.
- Presione firmemente el tope hacia abajo hasta que esté seguro en su lugar.
- Asegúrese de que el tope no se mueva antes de comenzar a usar la tabla de cortar.

5. Operación

- Utilice el tope junto con la tabla de cortar para mantenerla en su lugar mientras corta.
- Siempre corte alimentos en dirección opuesta al borde de la tabla para evitar lesiones.
- Si el tope se afloja durante el uso, ajuste o reinstale según necesite.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el tope con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- No use limpiadores abrasivos ni esponjas que rayen, ya que pueden dañar la superficie.
- Almacene el tope en un lugar seco y fresco para evitar deformaciones.

7. Solución de Problemas

- Si el tope no se adhiere bien a la tabla de cortar, verifique que no haya residuos de comida o grasa en la superficie.
- Si el tope está dañado, no lo use y contáctenos para obtener un reemplazo.
- Si se requiere más asistencia, consulte con el fabricante.

8. Eliminación

- Eliminar el tope de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de plástico.
- No arroje el tope en el medio ambiente. Considere reciclar si es posible.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, puede contactarnos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Support de Planche à Découper Blanc SBL40

1. Information Générale

Le support de planche à découper SBL40 est conçu pour maintenir fermement votre planche à découper en place pendant l'utilisation, offrant ainsi une stabilité et une sécurité accrues lors de la préparation des aliments. Ce produit est fabriqué à partir de matériaux de haute qualité pour garantir durabilité et facilité d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement : Utilisez uniquement le produit conformément aux instructions. Un usage incorrect peut entraîner des blessures ou des dommages.
- Inspection : Avant chaque utilisation, vérifiez l'intégrité du produit. Ne pas utiliser si endommagé.
- Enfants : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance. Éloignez les enfants durant son utilisation.
- Surface d'utilisation : Assurez-vous de placer le support sur une surface stable et plane pour éviter tout glissement.
- Manipulation des couteaux : Utilisez toujours des couteaux propres et tranchants pour éviter les accidents.

3. Présentation et Spécifications du Produit

Caractéristiques Techniques

- Dimensions : 400 x 300 x 60 mm
- Poids : 1,5 kg
- Matériau : Plastique ABS
- Couleur : Blanc
- Application : Compatibilité avec toutes les tailles de planches à découper

4. Installation et Configuration

1. Retirez le produit de l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Placez le support sur une surface horizontale, propre et sèche.
3. Positionnez la planche à découper sur le support, en vous assurant que les bords de la planche sont bien en contact avec le support pour un maintien optimal.
4. Si besoin, ajustez les pieds du support pour garantir la stabilité, en serrant les vis si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Placez votre planche à découper sur le support avant de commencer à couper.
- Assurez-vous que la planche est bien maintenue en place sans mouvement.
- Utilisez votre couteau pour préparer les aliments en toute sécurité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le support avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la surface.
- Ne pas immerger le produit dans l'eau. Essuyez-le pour éviter l'accumulation de poussière et de saleté.

7. Dépannage

- Problème : La planche glisse.
- Solution : Assurez-vous que la planche est bien enfoncée sur le support et vérifiez la surface sous le support.
- Problème : L'un des pieds est instable.
- Solution : Ajustez les vis sur les pieds du support pour améliorer la stabilité.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Recyclez les matériaux si possible suivant les réglementations de votre localité.
- Consultez les directives locales pour une élimination appropriée des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il fermo per tagliere SBL40-WE di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per facilitare la preparazione degli alimenti garantendo la stabilità e la sicurezza del tagliere durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il fermo sia completamente installato prima di utilizzare il tagliere.
- Non forzare il tagliere o il fermo oltre i limiti raccomandati per evitare lesioni.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme.
- Ispezionare il prodotto regolarmente per valutare eventuali segni di usura o danni. In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso.
- Questo prodotto non è un giocattolo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il fermo per tagliere SBL40-WE è caratterizzato da:

- Materiale: Plastica ad alta resistenza
- Colore: Bianco
- Dimensioni: 40 cm di lunghezza
- Compatibilità: Adatto per taglieri di varie dimensioni

4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che il piano di lavoro sia pulito e asciutto.
2. Posizionare il fermo sulla parte sottostante del tagliere.
3. Allineare i ganci del fermo con il bordo del piano di lavoro.
4. Spingere il fermo verso il basso per fissarlo in posizione.
5. Verificare che il tagliere sia ben saldo prima di iniziare a utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Una volta installato, il fermo mantiene il tagliere in posizione durante il taglio degli alimenti.
- Per rimuovere il tagliere, sollevare delicatamente il fermo dalla superficie di supporto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il fermo con un panno umido e un detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi per evitare graffi.
- Assicurarsi che il fermo sia completamente asciutto prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il fermo non si fissa correttamente, controllare che la superficie di installazione sia pulita e liscia.
- In caso di usura o danni, sostituire il fermo prima di utilizzarlo nuovamente.
- Se il tagliere scivola, assicurarsi che il fermo sia montato correttamente e provare a reinstallarlo.

8. Smaltimento

Alla fine della sua vita utile, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania