

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: ATK106K

Stainless steel work table - foldable - 1000x600mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Table (Foldable 1000x600mm) - ATK106K

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Table (Foldable 1000x600mm) - ATK106K. This product is designed for commercial and kitchen environments providing a durable, functional workspace.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the work table is used in a well-ventilated area.
- Stability: Always ensure the table is stable and on a flat surface before use.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum load capacity outlined in the specifications to avoid tipping or bending.
- Handling: Use appropriate lifting techniques or equipment when moving the table to avoid injury.
- Sharp Edges: Handle the table with care to avoid cuts from the stainless steel edges.
- Cleaning: Allow the table to cool down after cooking before cleaning to prevent burns.

3. Product Overview and Specifications

The Stainless Steel Work Table ATK106K is designed for durability and versatility in various culinary environments.

Technical Data:

- Model: ATK106K
- Dimensions: 1000mm x 600mm
- Material: Stainless Steel
- Foldable: Yes
- Weight: Approx. 20 kg
- Load Capacity: 150 kg
- Surface Finish: Brushed stainless steel
- Leg Type: Square Tube 40 x 40 mm
- Height: 850 mm

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the table from the packaging. Check all components against the parts list.
2. Checking Components: Ensure all legs, braces, and screws are included.
3. Assembly:
 - Attach the legs by aligning them with the pre-drilled holes and securing them with screws using a screwdriver.
 - Ensure all screws are tightened securely.
4. Folding Mechanism: Familiarize yourself with the folding mechanism. To fold, lift the table top slightly and press on the release latch to fold the legs.
5. Final Placement: Position the table in a flat and stable area conducive for use.

5. Operation

- When using the table, unfold it completely and ensure it locks into position.
- Place items evenly across the surface to maintain balance and prevent tipping.
- Only use the table for its intended purposes.

6. Cleaning and Maintenance

- Surface Cleaning: Use warm, soapy water and a soft cloth to clean the surface after each use.
- Stubborn Stains: For tougher stains, a non-abrasive cleaner can be used.
- Drying: Always dry the table with a clean cloth to prevent water spots.
- Inspect Regularly: Check for any loose screws or parts; tighten them as necessary.

7. Troubleshooting

- Table Wobbles: Ensure all legs are tightened and the table is on a flat surface.
- Difficult to Fold/Unfold: Check for obstructions in the folding mechanism. Make sure the latch is functioning properly.
- Rust Appearance: Use a cleaner that is safe for stainless steel; avoid using steel wool.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations regarding stainless steel recycling. Do not dispose of it in regular household waste.

9. Contact

For inquiries, support, or more information, please contact us:

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

Thank you for trusting us with your culinary needs. Enjoy using your Stainless Steel Work Table ATK106K!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitstisch Klappbar 1000x600mm - ATK106K

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Edelstahl-Arbeitstisch Klappbar ATK106K. Dieses Produkt wurde speziell für den professionellen Gebrauch in der Gastronomie und im Lebensmittelbereich entwickelt. Mit seiner robusten Bauweise aus Edelstahl ist er langlebig und leicht zu reinigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Überprüfen Sie den Tisch vor der ersten Nutzung auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Benutzen Sie den Tisch nicht für Zwecke, die nicht im Benutzerhandbuch aufgeführt sind.
- Halten Sie scharfe Gegenstände und heiße Flüssigkeiten von der Tischkante fern.
- Lassen Sie den Tisch nicht ohne Beaufsichtigung, während er mit schweren Gegenständen beladen ist.
- Der Tisch darf nicht in der Nähe von offenen Flammen oder anderen Wärmequellen platziert werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Dimensionen: 1000 x 600 mm
- Höhe: 900 mm
- Klappbar: Ja
- Maximale Traglast: 100 kg
- Konstruktion: Stabil und langlebig, mit abgerundeten Kanten

4. Aufbau und Installation

1. Entfernen Sie alle Teile und Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle beiliegenden Teile (Schrauben, Unterlegscheiben, Beine) vorhanden sind.
3. Befestigen Sie die Tischbeine an den angegebenen Halterungen mit den bereitgestellten Schrauben.
4. Klappen Sie die Tischplatte auf und stellen Sie sicher, dass die Verriegelungsmechanismen sicher verriegelt sind.
5. Stellen Sie den Tisch an einen stabilen, ebenen Ort auf.

5. Bedienung

- Der Tisch kann für verschiedene Anwendungen verwendet werden, einschließlich der Zubereitung von Lebensmitteln, als Buffet-Ständer oder als Arbeitsfläche.
- Falten Sie die Tischplatte zusammen, um ihn zu verstauen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt ist, um eine Überlastung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Tisch regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.
- Trocknen Sie den Tisch nach der Reinigung ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Struktur und die Verbindungen auf Verschleiß.

7. Fehlersuche

- Problem: Tisch wackelt oder ist instabil.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Tisch auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und dass alle Beine korrekt montiert sind.
- Problem: Verriegelungsmechanismus funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Mechanismus sauber und frei von Schmutz oder Ablagerungen ist.

8. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Edelstahl- oder Metallabfälle.
- Recyceln Sie, wenn möglich, die Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Vouwbare RVS Werktafel 1000x600mm (ATK106K)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Vouwbare RVS Werktafel 1000x600mm (ATK106K). Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens, restaurants en andere professionele omgevingen. Neem de tijd om deze handleiding zorgvuldig door te nemen om een veilig en efficiënt gebruik te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Deze werktafel is alleen bedoeld voor gebruik in professioneel en commercieel gebruik.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke, stabiele ondergrond staat. Voorkom dat de tafel wordt blootgesteld aan extreme hitte of vocht.
- Gewichtslimiet: Overschrijd de aangegeven gewichtslimiet niet.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de tafel tijdens gebruik.
- Onderhoud: Voorkom letsel door de tafel regelmatig te controleren op schade of slijtage.
- Reiniging: Gebruik geen bijtende schoonmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: ATK106K
- Afmetingen: 1000 x 600 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Dikte van het tafelblad: 1,2 mm
- Afwerking: Gepolijst
- Opvouwbaar functie: Ja
- Maximaal gewicht: 200 kg
- Vorstbestendig: Ja
- Kleur: Staal

4. Setup en Installatie

1. Ontpakken: Verwijder de werktafel voorzichtig uit de verpakking. Controleer op eventuele schade.
2. Plaatsing: Kies een stabiele en vlakke ruimte voor de tafel.
3. Vouwden: Ontvouw de tafel door de poten uit te klappen totdat ze volledig vergrendeld zijn.
4. Controle: Controleer of alle poten stevig zijn vastgezet en de tafel stabiel is.
5. Aanpassingen: Indien nodig, pas de hoogte van de poten aan als ze dat toelaten.

5. Bediening

Gebruik de werktafel voor het bereiden van voedsel, opslag van ingrediënten of als een extra werkoppervlak in uw keuken. Zorg ervoor dat het oppervlak schoon is voordat u begint met werken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Voor periodieke schoonmaak, gebruik een mild schoonmiddel en een vochtige doek.
- Vermijd schurende materialen die het oppervlak kunnen krassen.
- Inspecteer regelmatig op roest of schade en reinig indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Tafel wiebelt: Controleer of de ondergrond vlak is en de poten correct zijn ingesteld.
- Schade aan het oppervlak: Gebruik een milde schuurmiddel voor oppervlakken, maar test eerst op een klein gebied.
- Vouwmechanisme werkt niet: Controleer op obstructies en zorg dat het mechanisme vrij kan bewegen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van uw werktafel, zorg ervoor dat deze op de juiste manier wordt gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen met betrekking tot de afvoer van metaalmeubilair.

9. Contact

Voor ondersteuning of vragen kunt u ons bereiken via:

- E-mail: info@ggmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. Wij wensen u veel plezier en succes met uw Vouwbare RVS Werktafel ATK106K.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Felicitaciones por su compra de la Mesa de Trabajo Plegable de Acero Inoxidable (Modelo ATK106K). Este producto ha sido diseñado para proporcionar una superficie de trabajo duradera y eficiente en entornos comerciales y domésticos. Por favor, lea detenidamente este manual antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso en entornos comerciales y de cocina. No utilice la mesa para propósitos no relacionados.
- Carga Máxima: No exceda la capacidad de carga recomendada de 150 kg.
- Evitar Temperaturas Extremas: No exponga la mesa a temperaturas extremas o a fuentes directas de calor.
- Cuidado al Plegar: Asegúrese de que no haya objetos o personas en el camino al plegar o desplegar la mesa.
- Superficie Resbaladiza: Mantenga la superficie limpia y seca para evitar resbalones.
- Instalación Segura: Asegúrese de que la mesa esté en una superficie nivelada y estable antes de usarla.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: ATK106K
- Dimensiones: 1000 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable
- Carga Máxima: 150 kg
- Peso del Producto: 20 kg
- Acabado Superficial: Pulido
- Característica Especial: Plegable
- Uso Recomendada: Cocinas, restaurantes, catering

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la mesa del embalaje con cuidado.
2. Verificación: Asegúrese de que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
3. Colocación: Coloque la mesa sobre una superficie plana y nivelada.
4. Despliegue: Abra la mesa de trabajo de manera que las patas se bloqueen en su lugar automáticamente. Asegúrese de que se escuche un clic al bloquearlas.
5. Ajuste de Altura: Si la mesa tiene ajuste de altura, ajuste según sea necesario para su comodidad.

5. Operación

- Uso de Superficie: Utilice la superficie de la mesa para la preparación de alimentos y otras tareas de cocina.
- Capacidades: No exceda la carga máxima recomendada. Distribuya uniformemente el peso sobre la mesa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con agua tibia y jabón suave después de cada uso.
- Desinfección: Utilice un desinfectante adecuado para superficies de acero inoxidable.
- Inspección Regular: Revise periódicamente para detectar remaches sueltos o daños en la superficie. Repare o reemplace según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- Mesa Inestable: Verifique que la superficie sea nivelada y que todas las patas estén completamente extendidas y aseguradas.
- Dificultad al Plegar: Asegúrese de que no haya objetos obstruyendo el mecanismo de plegado.
- Corrosión en la Superficie: Limpie la mesa adecuadamente y aplique un protector de acero inoxidable si es necesario.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el producto, elimínelo de acuerdo con las normativas de reciclaje locales. El acero inoxidable es reciclable, asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Table de travail en acier inoxydable repliable 1000x600mm ATK106K

1. Informations Générales

Cette table de travail en acier inoxydable est conçue pour répondre aux exigences de flexibilité et de résistance dans les cuisines professionnelles. Sa conception repliable facilite le rangement et le transport.

2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement toutes les instructions et avertissements suivants :

- Ne pas utiliser la table à des fins autres que celles prévues.
- S'assurer que la surface est stable avant de placer des équipements lourds.
- Utiliser des gants lors du dépliage pour éviter les blessures.
- Tenir le produit éloigné de la chaleur extrême et des flammes.
- En cas d'endommagement, arrêter l'utilisation immédiatement et contacter le service client.
- Ne pas dépasser la capacité de charge maximale du produit.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions (L x l x H) : 1000 x 600 x 850 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Capacité de charge : 250 kg
- Poids : 30 kg
- Type : Table de travail repliable

4. Installation et Montage

- Déballer soigneusement la table de travail en acier inoxydable.
- Déplier les pieds de la table jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place.
- S'assurer que tous les pieds sont bien en contact avec le sol et que la table est stable.
- Pour une utilisation permanente, il est recommandé de fixer la table au sol à l'aide de vis appropriées (non incluses).

5. Fonctionnement

- Pour replier la table, soulever les pieds et plier jusqu'à ce qu'ils soient à plat.
- Assurez-vous que les tiges de verrouillage auditives sont bien engagées lors du dépliage.
- Utiliser la table comme surface de travail pour la préparation, le service ou l'entreposage d'aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyer régulièrement la surface de la table avec un chiffon doux et un détergent non abrasif.
- Évitez les produits chimiques corrosifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Inspecter la table régulièrement pour toute usure et s'assurer qu'elle reste sécurisée lors de l'utilisation.

7. Dépannage

- Problème : La table tremble.
Solution : Vérifiez que tous les pieds sont bien en contact avec le sol.
- Problème : La table ne se déplie pas correctement.
Solution : Assurez-vous que les tiges de verrouillage sont complètement engagées.
- Problème : Dommages visibles.
Solution : Stoppez l'utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminer la table en métal conformément aux réglementations environnementales locales.
- Recyclage recommandé des matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou réclamation, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

La tavola da lavoro pieghevole in acciaio inox GGM Gastro è progettata per offrire una superficie resistente e pratica per la preparazione degli alimenti. Con dimensioni di 1000x600mm, è ideale per cucine commerciali e uso domestico.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare esclusivamente per scopi alimentari.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima dell'uso.
- Evitare il contatto con oggetti appuntiti per prevenire graffi o danni.
- Non esporre a temperature estreme o fiamme libere.
- Controllare periodicamente l'integrità del prodotto e non utilizzarlo se danneggiato.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1000x600mm
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità di carico: 300 kg
- Altezza: Regolabile
- Caratteristiche: Pieghevole per una facile conservazione

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un'area piana e stabile per la tavola.
- Aprire la tavola, assicurandosi che le gambe siano completamente estese.
- Bloccare le gambe nella posizione desiderata.
- Verificare che la tavola sia stabile e non oscillante dopo l'installazione.

5. Operazione

- Usare la tavola per la preparazione degli alimenti, garantendo che ogni attrezzatura e utensile utilizzato sia pulito.
- Evitare di sovraccaricare la tavola oltre la capacità massima di carico di 300 kg.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie della tavola con un detergente delicato e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di abrasive e spazzole ruvide.
- Asciugare con un panno pulito per evitare macchie d'acqua.
- Controllare regolarmente i punti di giunzione per allentamenti e serrarli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la tavola non si apre correttamente, controllare che le gambe non siano bloccate.
- In caso di instabilità, verificare che tutte le gambe siano perfettamente estese e il pavimento sia livellato.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali per i materiali metallici.
- Verificare i centri di riciclaggio disponibili nella propria area.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania