

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: BVI800-45A-N

Corner work cabinet KOPENHAGEN - 984mm - 45° outside - stainless steel



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

EN ENGLISH

Product Manual for Corner Work Cabinet Kopenhagen 984mm 45° Outside Stainless Steel BVI800-45A-N

1. General Information

The Corner Work Cabinet Kopenhagen is a premium stainless steel cabinet designed for commercial kitchens. This durable cabinet combines functionality with an elegant design, making it an essential addition to any workspace.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is installed on a stable surface to prevent tipping.
- Do not overload the cabinet beyond the recommended weight capacity.
- Keep the cabinet dry to prevent slipping or accidents.
- Ensure proper ventilation while using appliances within the cabinet.
- Regularly check for sharp edges or other hazards that may pose a risk to users.

3. Product Overview and Specifications

- Model: BVI800-45A-N
- Dimensions: 984mm x 984mm x 850mm (W x D x H)
- Material: Stainless Steel
- Configuration: 45° Outside Corner
- Weight Capacity: Up to 200 kg
- Usage: Commercial kitchen environments

4. Setup and Installation

- Unpack the cabinet and inspect it for any damage.
- Place the cabinet in the desired corner location of your kitchen.
- Adjust the height using the adjustable legs to ensure it is level.
- Secure the cabinet to the wall using the provided brackets for stability.
- Make sure all surfaces are clean before placing items inside.

5. Operation

- The cabinet is designed for storing kitchen supplies and equipment.
- Organize tools and utensils for easy access while working in the kitchen.
- Ensure that the cabinet doors are opened gently to avoid damage.
- Close the doors properly after use to maintain a clean environment.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the cabinet interior and exterior with a soft damp cloth.
- Use a mild detergent for any stubborn stains, avoiding abrasive cleaners.
- Regularly check hinges and handles for wear and ensure they are functioning properly.
- Inspect the cabinet for signs of corrosion and address them promptly.

7. Troubleshooting

- If the cabinet doors do not close properly, check for obstructions or misalignment.
- For stability issues, adjust the leveling legs and ensure the cabinet is secured to the wall.
- If you notice rust or corrosion, clean the area and apply food-safe stainless steel cleaner.

8. Disposal

- At the end of life, dispose of the cabinet according to local regulations for stainless steel and commercial kitchen equipment.
- Consider recycling parts where possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kopenhagener Eckarbeitswagen

1. Allgemeine Informationen

Der Kopenhagener Eckarbeitswagen ist eine hochwertige, multifunktionale Küchenausstattung, die aus langlebigem Edelstahl gefertigt ist. Er ist ideal für professionelle Küchen, Gastronomiebetriebe und Catering-Dienste und bietet eine optimale Lösung zur effizienten Organisation von Arbeits- und Lagerflächen.

2. Sicherheitsinformationen

- Der Kopenhagener Eckarbeitswagen ist nur für die vorgesehene Verwendung geeignet.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie die Anleitung vollständig durch.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich trocken ist, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Wagen nicht in der Nähe von direkten Wärmequellen, einem offenen Feuer oder in feuchter Umgebung.
- Scharfe Gegenstände oder schwere Lasten sollten vorsichtig behandelt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern; unerlaubte Benutzung kann zu Verletzungen führen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Schäden ist der Wagen nicht mehr zu benutzen und sollte von einem qualifizierten Fachmann repariert werden.
- Befolgen Sie alle lokalen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 984 mm, 45° Außenwinkel
- Material: Edelstahl
- Modellnummer: BVI800-45A-N
- Eigenschaften:
 - Robuste Konstruktion
 - Hypoallergen und korrosionsbeständig
 - Leicht zu reinigende Flächen
 - Integrierte Ablageflächen

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie beim Auspacken des Produkts alle Teile auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund, auf dem der Wagen platziert wird, eben und stabil ist.
- Positionieren Sie den Wagen in Nähe der dafür vorgesehenen Arbeitsfläche.
- Montieren Sie gegebenenfalls mitgelieferte Füße oder Rollen nach den beigefügten Anleitungen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest und sicher sind, bevor Sie das Gerät belasten.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Arbeitswagen nur für seine Bestimmung.
- Lagern Sie alle notwendigen Küchenutensilien, die Sie während der Arbeit benötigen, sicher und strukturiert in den Regalen.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung des Gewichts, um Stabilität zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und warmem Wasser.
- Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Konstruktion auf Abnutzung und führen Sie bei Bedarf Wartungschecks durch.

7. Fehlersuche

- Sollte der Wagen instabil erscheinen, überprüfen Sie die Füße und die gesamte Struktur auf lose Teile.
- Bei sichtbaren Schäden oder Funktionseinschränkungen wenden Sie sich an den technischen Support.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zum Recycling von Metallabfällen.
- Achten Sie darauf, dass alle Abfallstoffe umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Corner Work Cabinet Copenhagen 984mm 45deg Outside Stainless Steel BVI800-45A-N

1. General Information

We are pleased to introduce the Corner Work Cabinet Copenhagen, designed for efficient use of space in professional kitchens. This unit combines modern design with practical functionality, crafted from high-quality stainless steel to withstand the rigors of daily use.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always ensure the cabinet is used in a safe and stable manner. Avoid placing excessive weight on the shelves to prevent tipping or damage.
- Electrical Safety: If your setup requires electrical installation, ensure all connections meet local electrical codes and standards.
- Heat Sources: Keep the cabinet away from direct heat sources. Elevated temperatures can damage the product.
- Cleaning Agents: Only use non-corrosive cleaning agents to avoid damaging the surface of the stainless steel.
- Injury Prevention: Use caution when moving the cabinet or sharp tools around it. Ensure that children are kept away during installation and operation.

3. Product Overview and Specifications

The Corner Work Cabinet Copenhagen features the following technical specifications:

- Dimensions: 984mm x 984mm x H900mm
- Material: Stainless Steel
- Configuration: 45-degree outside corner
- Weight: 75kg
- Functionality: Ideal for storage and as a workspace in commercial kitchens.
- Design: Modern design with rounded edges for safety and aesthetics.

4. Setup and Installation

Step-by-Step Installation Guide:

1. Unpack the Product: Carefully remove the cabinet from the packaging, ensuring all parts are intact. Dispose of packaging materials responsibly.
2. Location Selection: Choose a stable, flat surface where the cabinet will be installed, away from heat sources.
3. Level the Cabinet: Adjust the feet of the cabinet to ensure it is level.
4. Secure Installation: If required, secure the cabinet to the wall using appropriate mounting brackets to prevent tipping.
5. Connect Utilities: If the cabinet includes utility connections, ensure they are correctly installed by a qualified technician.

5. Operation

The Corner Work Cabinet is intended for storage and workspace in commercial environments. Ensure that items stored do not exceed the cabinet's weight capacity. Use the surface as a preparation area only.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe with a damp cloth using mild detergent. Rinse with clean water and dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Deep Cleaning: Periodically, perform a deep clean using appropriate stainless steel cleaners to maintain the finish.
- Inspect Regularly: Check for any signs of wear or damage and address immediately.

7. Troubleshooting

- Cabinet Not Level: Adjust feet as necessary.
- Surface Stains: Use a stainless steel cleaner to remove stubborn stains.
- Weak Structure: Check for overloading or improper mounting.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the cabinet in accordance with local regulations. Stainless steel can typically be recycled, reducing environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Producthandleiding: Hoekwerktafel Copenhagen 984mm 45gr Buiten Roestvrij Staal BVI800-45A-N

1. Algemene Informatie

We zijn verheugd de Hoekwerktafel Copenhagen te introduceren, ontworpen voor efficiënt ruimtegebruik in professionele keukens. Deze unit combineert modern design met praktische functionaliteit, vervaardigd van hoogwaardig roestvrij staal om de dagelijkse slijtage te weerstaan.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen: Zorg er altijd voor dat de kast veilig en stabiel wordt gebruikt. Vermijd het plaatsen van overmatige gewichten op de planken om omvallen of schade te voorkomen.
- Elektrische Veiligheid: Indien uw installatie elektrische aansluiting vereist, zorg ervoor dat alle verbindingen voldoen aan de lokale elektrische codes en normen.
- Hittebronnen: Houd de kast uit de buurt van directe hittebronnen. Verhoogde temperaturen kunnen het product beschadigen.
- Reinigingsmiddelen: Gebruik alleen niet-corrosieve reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak van het roestvrij staal te voorkomen.
- Letselpreventie: Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de kast of scherpe gereedschappen eromheen. Zorg ervoor dat kinderen tijdens installatie en gebruik op een veilige afstand blijven.

3. Productoverzicht en specificaties

De Hoekwerktafel Kopenhagen heeft de volgende technische specificaties:

- Afmetingen: 984mm x 984mm x H900mm
- Materiaal: Roestvrij Staal
- Configuratie: 45-graden buitenhoek
- Gewicht: 75kg
- Functionaliteit: Ideaal voor opslag en als werkruimte in commerciële keukens.
- Ontwerp: Modern ontwerp met ronde hoeken voor veiligheid en esthetiek.

4. Installatie en opstelling

Stapsgewijze installatiegids:

1. Uitpakken van het product: Verwijder de kast voorzichtig uit de verpakking, zorg ervoor dat alle onderdelen intact zijn. Verantwoordelijk omgaan met verpakkingsmaterialen.
2. Locatiekeuze: Kies een stabiel, vlak oppervlak waar de kast wordt geïnstalleerd, uit de buurt van hittebronnen.
3. Level de kast: Pas de voeten van de kast aan zodat deze waterpas staat.
4. Beveiligde installatie: Beveilig indien nodig de kast aan de muur met geschikte montagebeugels om omvallen te voorkomen.
5. Aansluiten van utilities: Als de kast nutsvoorzieningen bevat, zorg ervoor dat deze correct zijn geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus.

5. Bediening

De Hoekwerktafel is bedoeld voor opslag en werkruimte in commerciële omgevingen. Zorg ervoor dat opgeslagen items de gewichtscapaciteit van de kast niet overschrijden. Gebruik het oppervlak alleen als voorbereidingsgebied.

6. Reiniging en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Veeg met een vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel. Spoel met schoon water en droog met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.
- Grondige reiniging: Voer periodiek een grondige reiniging uit met geschikte roestvrijstalen reinigers om de afwerking te behouden.
- Regelmatig inspecteren: Controleer op tekenen van slijtage of schade en pak dit onmiddellijk aan.

7. Probleemoplossing

- Kast niet waterpas: Pas voeten indien nodig aan.
- Oppervlakte vlekken: Gebruik een roestvrijstalen reiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Zwakke structuur: Controleer op overbelasting of onjuiste montage.

8. Afvoer

Aan het einde van de levenscyclus van het product, disposeer de kast overeenkomstig de lokale regelgeving. Roestvrij staal kan doorgaans worden gerecycled, waardoor de impact op het milieu wordt verminderd.

9. Contact

Voor verdere hulp kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Gabinete de Trabajo Esquina Copenhagen 984mm 45° Exterior Acero Inoxidable BVI800-45A-N

1. Información General

El Gabinete de Trabajo Esquina Copenhagen es una solución ideal para maximizar el espacio y la funcionalidad en cocinas comerciales. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, proporciona durabilidad y un diseño elegante.

2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Este producto está diseñado únicamente para uso en entornos de cocina comercial. No utilice el gabinete para otros fines.
- **Manejo:** Asegúrese de seguir todas las advertencias de peso y carga. No sobrecargue las superficies.
- **Instalación:** Se recomienda que la instalación sea realizada por un profesional para evitar daños y asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad.
- **Mantenimiento:** Mantenga el gabinete limpio y libre de grasa para evitar riesgos de incendio y asegurar un rendimiento óptimo.
- **Precauciones Generales:** Mantenga el área alrededor del gabinete libre de obstrucciones y humedad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 984mm de largo, 45° exterior
- **Capacidad:** Adecuado para uso industrial
- **Número de Modelo:** BVI800-45A-N

4. Instalación y Configuración

1. **Preparación del Área:** Asegúrese de que el área donde se instalará el gabinete esté limpia y nivelada.
2. **Desembalaje:** Retire con cuidado el gabinete de su embalaje y verifique que no haya daños.
3. **Posicionamiento:** Coloque el gabinete en la esquina deseada, asegurándose de que esté nivelado.
4. **Fijación:** Si el modelo incluye instrucciones para fijarlo a la pared, utilice los anclajes proporcionados para asegurar la estabilidad.
5. **Verificación:** Compruebe que todas las piezas están firmemente instaladas y que el gabinete está seguro antes de la operación.

5. Operación

- Ubique los utensilios y equipos de cocina en las superficies del gabinete según sea necesario. Asegúrese de que haya suficiente espacio para el acceso y la manipulación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Limpie con un paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- **Mantenimiento:** Realice revisiones periódicas de las bisagras y herrajes para asegurar que estén en buen estado y apretados.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El gabinete no está nivelado.
Solución: Ajuste las patas del gabinete para nivelarlo adecuadamente.
- **Problema:** Daños visibles en el acero inoxidable.
Solución: Use un limpiador específico para acero inoxidable y un paño suave para eliminar el daño superficial.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimine de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. Asegúrese de que el material de acero inoxidable se recicle adecuadamente.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Cabinet de Travail d'Angle Copenhagen

1. Informations Générales

Le Cabinet de Travail d'Angle Copenhagen, modèle BVI800-45A-N, est conçu pour un usage commercial dans des environnements de cuisine professionnelle. Ce produit est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation du produit.
- Assurez-vous que le produit est installé sur une surface stable et plane pour éviter les chutes.
- Ne surchargez pas le cabinet au-delà de sa capacité maximale.
- Évitez les contacts avec des surfaces chaudes ou des substances abrasives.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas à proximité du produit.
- En cas de dommages visibles, n'utilisez pas le produit et contactez le service client.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 984mm, angle de 45 degrés
- Matériau : Acier inoxydable
- Couleur : Argent
- Capacité de charge maximale : À déterminer selon les normes de sécurité
- Configuration : Conçu pour les cuisines commerciales

4. Installation et Configuration

- Retirez le cabinet de son emballage et vérifiez tous les composants.
- Installez les pieds du cabinet, attentivement nivelés pour une stabilité.
- Fixez le cabinet contre un mur à l'aide des supports muraux fournis.
- Assurez-vous que tous les vis sont serrées et que le cabinet est solidement fixé.

5. Fonctionnement

- Le cabinet peut être utilisé pour le stockage d'ustensiles et d'équipements de cuisine.
- Organisez les éléments en respectant les recommandations de poids et de distribution pour maintenir la stabilité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement le cabinet avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
- Évitez les nettoyants acides ou chlorés qui pourraient endommager la surface.
- Inspectez le cabinet périodiquement pour détecter tout signe de corrosion ou de dommage.

7. Dépannage

- Si le cabinet est instable, vérifiez la surface sur laquelle il est installé et ajustez les pieds.
- Pour toute pièce manquante ou endommagée, contactez immédiatement le service client pour un remplacement.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Déposez-le dans un centre de recyclage approprié pour l'acier inoxydable.

9. Contact

Pour tout renseignement ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto da Lavoro Corner Copenhagen

1. Informazioni Generali

L'Armadietto da Lavoro Corner Copenhagen è progettato per offrire un'ottima soluzione per la cucina commerciale. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo armadietto combina funzionalità e design elegante.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurati che l'armadietto sia installato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare l'armadietto oltre il limite di peso specificato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini o di persone non qualificate.
- Utilizzare solo prodotti di pulizia raccomandati. Evitare sostanze chimiche aggressive che potrebbero danneggiare la superficie.
- Assicurati che tutte le parti siano assemblate correttamente prima dell'uso.
- In caso di guasti, contattare il servizio di assistenza clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BVI800-45A-N
- Dimensioni: 984mm
- Angolo: 45 gradi (esterno)
- Materiale: Acciaio inox
- Capacità di carico: 100kg

4. Installazione e Setup

- Rimuovi l'armadietto dalla confezione e verifica che tutte le parti siano presenti.
- Posiziona l'armadietto in un'area asciutta e ben ventilata.
- Assicurati che la superficie sottostante sia livellata.
- Fissa l'armadietto al muro per prevenire movimenti indesiderati utilizzando tasselli adatti (non forniti).
- Verifica che la struttura sia stabile prima di iniziare ad usarlo.

5. Funzionamento

- Per aprire le porte dell'armadietto, spingere leggermente verso l'interno.
- Organizza gli utensili e i materiali all'interno rispettando il limite di peso massimo.
- Assicurati che l'armadietto sia chiuso correttamente dopo ogni utilizzo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulisci regolarmente la superficie con un panno morbido e umido, utilizzando saponi neutri.
- Evita l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controlla periodicamente i meccanismi di chiusura e assicurati che funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Le porte non si chiudono correttamente.
Soluzione: Controlla che non ci siano ostacoli e che le cerniere siano ben fissate.
- Problema: Superficie incrinata o danneggiata.
Soluzione: Contatta il servizio clienti per assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, assicurati di smaltirlo in conformità con le normative locali in materia di rifiuti, in particolare per il metallo. Ricicla il materiale quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o per richiedere assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania