

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: EPOM70

Stainless Steel Base Length: 700mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Base - Model EPOM70

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Base Model EPOM70. This sturdy, sleek base is designed to provide robust support for your kitchen equipment, enhancing your workspace's functionality and aesthetics. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- Ensure the product is assembled according to the instructions to prevent accidents.
- Do not exceed the maximum weight capacity of the base.
- Use the base only on a flat and stable surface to prevent tipping.
- Avoid placing hot or heavy items directly on the surface without protective padding.
- Regularly check for wear and tear; replace any damaged parts immediately.
- Keep children away from the installation area while setting up.
- If there is any sign of malfunction or unusual behavior, disconnect and consult support before continuing to use the product.

3. Product Specifications

- Model: EPOM70
- Dimensions: Length 700mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: [Insert Weight Here]
- Maximum Load Capacity: [Insert Maximum Load Capacity Here]

4. Setup and Installation

- Unpack all components and ensure you have the following items:
 - Stainless Steel Base
 - Leg Supports
 - Screws and Washers
 - Installation Manual
- Begin by laying the base upside down on a soft surface to avoid scratches.
- Attach the leg supports to each corner of the base using the provided screws and washers. Tighten securely with a suitable tool.
- Carefully flip the assembled base to an upright position.
- Ensure that all leg supports are level; adjust if necessary.
- Confirm that the installation is stable and secure before placing any equipment on the base.

5. Operation

To operate the product, simply place your desired kitchen equipment on the base. Ensure that all items are centered and not exceeding the maximum load capacity. Regularly check that the items placed on the base do not obstruct stability.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surface with a soft cloth and mild detergent.
- Avoid using abrasive materials that may scratch the surface.
- Wipe any spills immediately to prevent stains.
- Regularly inspect the structure for any signs of rust or dirt buildup, and clean accordingly.
- Ensure screws and connections are tight; retighten as necessary.

7. Troubleshooting

- If the base appears unstable:
 - Check if the leg supports are properly secured.
 - Ensure the base is on a flat surface.
- If you notice rust:
 - Clean the affected areas thoroughly and apply stainless steel cleaner.
- For any squeaks or rattling noises:
 - Check for loose screws and tighten them.

8. Disposal

At the end of the product's lifespan, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Recycle any stainless steel components as applicable.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope this product enhances your kitchen experience!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für Edelstahl Basis EPOM70

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Edelstahl Basis EPOM70. Dieses Produkt wurde für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit konzipiert und eignet sich hervorragend für kommerzielle Küchen und gastronomische Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Anzeichen von Beschädigung nicht verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, das Produkt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu überfluten.
- Tragen Sie bei der Installation und Wartung geeignete Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei elektrischen Komponenten stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit Wasser in Kontakt kommt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Edelstahl Basis EPOM70
- Länge: 700 mm
- Material: Edelstahl
- Einsatzbereich: kommerzielle Küchen
- Gewicht: 25 kg
- Maximaltraglast: 200 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Produkt vorsichtig und überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
- Entfernen Sie Schutzfolien und Sicherungen.
- Platzieren Sie die Basis an dem gewünschten Standort.
- Stellen Sie sicher, dass alle Beine auf dem Boden stehen und der Untergrund eben ist.
- Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass das Produkt stabil ist.
- Befestigen Sie das Produkt an der Wand, falls erforderlich, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Überprüfen Sie vor der Benutzung, dass die Edelstahl-Basis korrekt installiert und nivelliert ist.
- Diese Basis ist bereit zur Verwendung mit verschiedenen Geräten, die auf ihr montiert werden können.
- Verwenden Sie die vorgesehenen Halterungen und Zubehörteile, um sicherzustellen, dass alles sicher befestigt ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Schrauben auf Festigkeit und ziehen Sie sie bei Bedarf nach.
- Lagern Sie das Produkt in einer trockenen Umgebung, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät ist nicht stabil.

Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Beine gut auf dem Boden stehen. Eine unebene Fläche kann Stabilitätsprobleme verursachen.

- Problem: Sichtbare Rostflecken.

Lösung: Reinigen Sie die betroffene Stelle mit einem Edelstahlreiniger. Achten Sie darauf, das Produkt trocken zu halten.

8. Entsorgung

- Das Produkt besteht aus recycelbarem Edelstahl.
- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für metallische Abfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Geräte und elektrischen Komponenten vor der Entsorgung sicher entfernt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder für Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor RVS Basis EPOM70

1. Algemene informatie

De RVS Basis EPOM70 is ontworpen voor gebruik in professionele omgevingen zoals restaurants en horecagelegenheden. Deze basis biedt robuuste ondersteuning voor apparatuur en zorgt voor een efficiënte en veilige werkomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de basis is geïnstalleerd op een vlakke en stabiele ondergrond om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de basis alleen voor het beoogde doel en volgens de specificaties in deze handleiding.
- Neem voorzorgsmaatregelen bij het hanteren van het product om verwondingen te voorkomen, met name bij het tillen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Gebruik het product niet als het defect is.
- Houd de werkplek schoon en vrij van obstakels om uitglijden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Lengte: 700 mm
- Hoogte: 850 mm
- Breedte: 600 mm
- Draagvermogen: 150 kg
- Gewicht: 25 kg

4. Installatie en opstelling

1. Plaats de basis op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat alle poten stevig staan en het niveau aangepast is.
3. Gebruik indien nodig een waterpas om te controleren of de basis recht staat.
4. Bevestig de basis aan de vloer volgens de bijgeleverde installatie-instructies (indien van toepassing).
5. Controleer of alle bouten en moeren goed zijn aangedraaid voordat u apparatuur plaatst.

5. Gebruik

- Plaats apparatuur gelijkmatig verdeeld over de basis.
- Vermijd overbelasting; houd u aan het maximaal toegestane gewicht.
- Gebruik de basis enkel voor het beoogde gebruik om veilig te blijven.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak de basis regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer eentonig op roest of andere beschadigingen en behandel deze onmiddellijk om verdere schade te voorkomen.

7. Problemen oplossen

- Probleem: De basis wiebelt of is ongelijk.
Oplossing: Controleer of de vloer vlak is en pas de poten aan indien nodig.
- Probleem: Roestplekken verschijnen op het oppervlak.
Oplossing: Reinig het oppervlak grondig en gebruik een geschikte roestverwijderaar.

8. Afvalverwerking

- Bij het omruilen of weggooien van de RVS basis dient u de lokale regelgeving voor afvalverwerking en recycling te volgen.
- Dit product is volledig recyclebaar; zorg ervoor dat u het op een milieuvriendelijke manier verwijdert.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

Información General

Bienvenido a su nuevo soporte de base de acero inoxidable de 700mm (Modelo: EPOM70). Este producto está diseñado para brindar estabilidad y durabilidad en entornos comerciales y de cocina profesional. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto.

Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este producto está diseñado exclusivamente para el uso en entornos de cocina y comerciales. No se debe utilizar para ningún otro propósito.
- **Carga Máxima:** No exceda la capacidad de carga máxima especificada en las especificaciones técnicas.
- **Superficies Antideslizantes:** Asegúrese de que la base esté colocada sobre una superficie nivelada y antideslizante para prevenir deslizamientos.
- **Inspección Regular:** Verifique periódicamente si hay signos de desgaste o daño. No use el producto si está dañado.
- **Evitar el Calor Excesivo:** Mantenga alejado de fuentes de calor directas para evitar deformaciones del material.
- **Uso de Guantes:** Recomendamos el uso de guantes al manipular el producto para evitar cortes.
- **Mantener Alejado de Niños:** Este producto no es un juguete. Mantenga fuera del alcance de los niños.

Resumen del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** EPOM70
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** Longitud - 700mm
- **Peso:** Consulte la etiqueta del producto para detalles de peso.
- **Color:** Acero inoxidable

Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Seleccione un área plana y segura para la instalación del soporte.
2. **Herramientas Necesarias:** Destornillador, nivel de burbuja, cinta métrica.
3. **Montaje:**
 - Retire todas las piezas de la caja y verifique que estén incluidas según la lista de partes.
 - Use el nivel de burbuja para asegurarse de que el área esté nivelada.
 - Coloque la base en la posición deseada y asegúrelo al suelo utilizando los tornillos incluidos, ajustándolos firmemente.
 - Verifique nuevamente con el nivel para asegurarse de que esté estable.

Operación

- Coloque los equipos o utensilios de cocina en el soporte asegurándose de que estén distribuidos uniformemente para evitar inclinaciones.
- No coloque objetos pesados en un solo lado para prevenir el vuelco.

Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave. No use estropajos abrasivos.
- **Mantenimiento:** Inspeccione los tornillos y partes de montaje mensualmente para asegurar que estén bien apretados.

Resolución de Problemas

- **Inestabilidad:** Asegúrese de que el soporte esté nivelado y sobre una superficie sólida.
- **Ruidos:** Si escucha ruidos, revise que todos los tornillos estén ajustados correctamente.
- **Daños Visibles:** Si ve daños en el soporte, suspenda su uso y contacte al servicio de atención al cliente.

Eliminación

- Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales de desechos. El acero inoxidable es reciclable. Lleve el producto a un centro de reciclaje apropiado.

Contacto

Para más información, asistencia técnica o reclamaciones, contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit – Base en acier inoxydable EPOM70

1. Informations Générales

La Base en acier inoxydable EPOM70 est un support robuste conçu pour une utilisation professionnelle dans la restauration. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle est prévue pour résister aux rigueurs d'un environnement de cuisine commercial.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Surfaces chaudes : Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Stabilité : Assurez-vous que la base est correctement installée et stable avant de l'utiliser.
- Manipulation : Lorsque vous déplacez la base, soulevez-la par les points de support appropriés pour éviter toute blessure.
- Environnement humide : Évitez toute exposition prolongée à l'humidité pour prévenir la corrosion.
- Inspection régulière : Effectuez des contrôles réguliers pour détecter toute usure ou dommage et procédez aux réparations nécessaires.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Base en acier inoxydable EPOM70
- Longueur : 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 25 kg
- Capacité de charge : 150 kg
- Dimensions : 700 mm x 700 mm x 850 mm

4. Configuration et Installation

1. Déballez la base en acier inoxydable et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez la base sur une surface plane et solide, éloignée de toute source de chaleur.
3. Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la base est de niveau.
4. Fixez les pieds réglables si inclus, pour des ajustements de hauteur nécessaires.
5. Sécurisez tout équipement ou appareil sur la base conformément aux instructions de l'appareil.

5. Fonctionnement

- Assurez-vous que la base est stable avant d'y placer des équipements.
- Ne pas surcharger la base au-delà de sa capacité de charge de 150 kg.
- Utilisez uniquement des appareils conçus pour être placés sur la base.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface régulièrement avec un chiffon doux et des détergents non abrasifs.
- Évitez les produits chimiques corrosifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Inspectez régulièrement la base pour la corrosion ou l'usure et effectuez un nettoyage en profondeur si nécessaire.

7. Dépannage

- Instabilité de la base : Vérifiez l'installation et les ajustements des pieds. Assurez-vous que la surface est plane.
- Dommages visibles : Inspectez pour toute déformation. Ne pas utiliser si des dommages structurels sont présents.

8. Élimination

- Conformément aux réglementations locales, éliminez le produit en acier inoxydable de manière appropriée.
- Consultez les services de recyclage locaux pour les matériaux en métal et les déchets.

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

Benvenuti nel manuale del prodotto della base in acciaio inox EPOM70. Questo prodotto è progettato per fornire una solida base di supporto per attrezzature da cucina. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è resistente, facile da pulire e garantisce igiene e durata nel tempo.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto in condizioni di umidità eccessiva o in ambienti molto caldi.
- Assicurarvi che la base sia posizionata su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare la base oltre il peso massimo consigliato di 150 kg.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dall'area di installazione e utilizzo.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione per evitare tagli o ferite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EPOM70
- Dimensioni: Lunghezza 700 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Peso massimo supportato: 150 kg
- Utilizzo: Interno ed esterno
- Colore: Acciaio inox lucido

4. Installazione e Setup

- Scegliere un luogo adeguato per l'installazione, lontano da fonti di calore e umidità.
- Posizionare la base sull'area di lavoro desiderata.
- Assicurarvi che ogni gamba della base sia saldamente posizionata e in contatto con il suolo.
- Utilizzare una livella per garantire che la base sia perfettamente orizzontale.
- Se necessario, stringere le viti di collegamento per stabilizzare ulteriormente la struttura.
- Controllare che non ci siano parti allentate prima di utilizzare.

5. Operazione

- Utilizzare la base per posizionare attrezzature da cucina come forni, griglie e friggitrici.
- Assicurarvi che gli oggetti posizionati siano bilanciati per migliorare la stabilità.
- Non utilizzare la base per scopi non previsti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e detergenti non abrasivi.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o materiali che potrebbero graffiare la superficie.
- Ispezionare periodicamente la base per verificare la presenza di ruggine o danni e intervenire immediatamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la base presenta instabilità, verificare che tutte le gambe siano ben serrate e che la superficie sia livellata.
- In caso di ruggine, pulire la zona colpita con un detergente antiruggine specifico e trattare la superficie.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei metalli e dei rifiuti ingombranti.
- Contattare un centro di riciclaggio per la corretta tratta dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania