

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: KSIN1619

**Cooking station/ preparation table DUBLIN - 1600mm - black granite
worktop**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Cooking Station Preparation Table - Dublin 1600mm Black Granite Worktop (Model KSin1619)

1. General Information

Thank you for choosing the Dublin Cooking Station Preparation Table. It is designed to enhance your food preparation experience with its stylish black granite worktop and robust construction. This manual provides all necessary details for setup, maintenance, and safe operation.

2. Safety Information

- Read All Instructions: Before using the Cooking Station, carefully read all safety and operational instructions in this manual.
- Electrical Safety: Ensure that the cooking station is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not modify the plug provided.
- Location: Place the unit on a stable and level surface to prevent tipping. Avoid using the cooking station in wet or damp areas.
- Heat Resistance: The granite worktop is heat resistant; however, always use heat-resistant pads under hot cookware to prevent damage.
- Child Safety: Keep children away from the cooking area during use.
- Maintenance: Regularly inspect the unit for any signs of wear or damage. Do not use if defective.
- Emergency Procedures: If a malfunction occurs, immediately unplug the unit and contact customer support.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KSin1619
- Dimensions: 1600mm (Length) x 700mm (Width) x 850mm (Height)
- Weight: 85 kg
- Worktop Material: Black Granite
- Frame Material: Stainless Steel
- Load Capacity: Up to 300 kg
- Temperature Range: Up to 300°C
- Power Supply: Electric (220-240V)
- Features: Ergonomic design with pre-drilled holes for fixtures, easy to clean surfaces.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Cooking Station from its packaging. Ensure all components are included as per the packing list.
2. Location: Select a stable, dry location for the installation away from direct sunlight and moisture.
3. Assembly:
 - Attach legs to the main frame using the provided screws and bolts.
 - Ensure that all parts are securely fastened before proceeding.
4. Leveling: Use adjustable feet to ensure the table is level before use.
5. Plugging In: Connect the cooking station to a dedicated power supply outlet. Ensure the socket is grounded.
6. Final Check: Inspect the setup for stability and completeness before using.

5. Operation

- Powering On: Switch the unit on using the main switch located at the back of the cooking station.
- Temperature Control: Adjust the temperature settings as required using the control panel.
- Cooking: Place cookware on the granite surface to begin food preparation.
- Monitoring: Monitor the cooking continuously for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the granite surface with a damp cloth after each use to remove stains and residues.
- Deep Cleaning: Use warm soapy water and a soft sponge weekly. Avoid abrasive cleaners.
- Maintenance Checks: Inspect electrical connections and overall structure regularly. Tighten any loose screws and bolts as necessary.

7. Troubleshooting

- Unit Does Not Power On:
 - Check the electrical outlet and ensure it is functional.
 - Inspect power cord for damage or loose connections.
- Inconsistent Temperature:
 - Ensure the control settings are appropriately adjusted.
 - Inspect for any obstructions blocking ventilation.
- Granite Damage: If cracks or chips appear, stop using immediately and contact customer support.

8. Disposal

Dispose of the Cooking Station following local regulations. Ensure that electrical components are recycled correctly, and granite should go to a designated facility that can handle construction materials.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zum Produktmanual des Kochstations-Vorbereitungstisches Dublin mit einer Arbeitsplatte aus schwarzem Granit. Dieser Tisch ist speziell für die Gastronomie und den professionellen Einsatz konzipiert und vereint Funktionalität mit ästhetischem Design.

2. Sicherheitsinformationen

- Produktsicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Produkt gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, um Gefahren zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien von der Kochstation fern.
- Benutzertraining: Nur geschultes Personal sollte das Produkt bedienen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Einsatzbedingungen: Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen und belüfteten Bereichen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Kochstation-Vorbereitungstisch Dublin
- Modell: KSin1619
- Abmessungen: 1600 mm Länge
- Material: Schwarze Granit-Arbeitsplatte
- Zubehör: Inklusive Unterbauschränken und Regalen.
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Montageanleitung:
 - a. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
 - b. Befestigen Sie die Beine an der Arbeitsplatte gemäß der beigelegten Anleitung.
 - c. Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
 - d. Positionieren Sie die Kochstation an ihrem endgültigen Standort.
 - e. Überprüfen Sie die Stabilität und richten Sie sie gegebenenfalls aus.

5. Betrieb

- Überprüfen Sie alle Geräte auf Funktionalität.
- Schließen Sie die elektrischen Geräte gemäß den Anweisungen an.
- Beginnen Sie mit der Nutzung des Vorbereitungstisches, indem Sie die vorgesehenen Lebensmittel und Utensilien bereitstellen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Arbeitsplatte nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Befestigungen auf Festigkeit.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Arbeitsplatte wackelt.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben und ziehen Sie sie bei Bedarf nach.
- Problem: Elektrische Geräte funktionieren nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromquelle und das Netzkabel auf Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfälle. Trennen Sie alle elektronischen Teile von den anderen Materialien.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Cooking Station Preparation Table Dublin 1600mm Black Granite Worktop

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Cooking Station Preparation Table Dublin. This kitchen preparation table is designed for commercial use, providing a sturdy and durable work surface for food preparation.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the table on a level surface to ensure stability.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum weight capacity of the table. Review the product specifications for details.
- Hot Surfaces: The granite worktop can retain heat. Use caution when placing hot items on the surface.
- Sharp Objects: Use caution when handling knives and other sharp kitchen tools to avoid injury.
- Maintenance: Ensure all parts are properly maintained to avoid accidents.
- Electrical Safety: If the table is equipped with electrical appliances, ensure that they are correctly grounded to prevent electric shock.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KSIN1619
- Dimensions: 1600mm x 700mm x 850mm
- Material: Black Granite Worktop
- Weight: 120 kg
- Color: Black
- Usage: Commercial kitchen preparation

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Remove the table from the packaging and check for any visible damage.
2. Location: Choose a level and dry area to set up the table.
3. Assembly:
 - Attach the legs to the main body of the table using the screws provided.
 - Ensure all screws are tightened properly for stability.
4. Leveling: Adjust the feet of the table as necessary to ensure it stands level.
5. Final Checks: Confirm the table is stable and securely assembled before use.

5. Operation

- Place food items on the granite worktop as needed for preparation.
- Utilize cutting boards to protect the surface from scratches.
- Clean spills immediately to maintain hygiene and prevent stains.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surface with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Stain Removal: For stubborn stains, use a mixture of baking soda and water to form a paste, applying it to the stain and rinsing thoroughly.
- Granite Maintenance: Periodically apply a granite sealer to maintain the surface's integrity and longevity.

7. Troubleshooting

- Wobbling Table: Check the leg adjustments and make sure all screws are tightened.
- Surface Stains: Refer to the cleaning instructions for stain removal.
- Scratches: Minor scratches can be polished out using granite polish but avoid deep scratches.

8. Disposal

At the end of its lifespan, dispose of the table in accordance with local regulations. Consider recycling materials where possible.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación de Cocina Dublin 1600mm con Encimera de Granito Negro

1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre la instalación, operación, mantenimiento y seguridad de la Mesa de Preparación de Cocina Dublin con una encimera de granito negro, modelo KSin1619. Este producto está diseñado para facilitar la preparación de alimentos en entornos comerciales y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones indicadas en este manual para garantizar su adecuado funcionamiento y seguridad.

2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de que la instalación esté realizada por profesionales cualificados para evitar daños o lesiones.
- Almacenamiento Adecuado: Mantenga la mesa en un lugar seco y alejado de fuentes de calor directo.
- Uso Correcto: Esta mesa está diseñada únicamente para el uso en entornos comerciales. No la utilice para fines no previstos.
- Mantenimiento Regular: Realice chequeos periódicos para prevenir el desgaste que pudiera provocar fallos en la seguridad del producto.
- Manipulación de Alimentos: Asegúrese de que todos los utensilios y superficies estén limpios para evitar la contaminación.
- Uso de Equipos de Protección Personal: Use guantes y gafas de seguridad al manejar productos que puedan romperse o que sean afilados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSin1619
- Dimensiones: 1600mm
- Material de la Encimera: Granito Negro
- Estructura: Acero inoxidable
- Peso: 120 kg
- Capacidad de Carga: Hasta 300 kg
- Usos: Preparación de alimentos en restaurantes, cafeterías y catering

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un lugar nivelado y seco para la instalación de la mesa.
2. Soporte: Asegúrese de que el soporte de la mesa sea lo suficientemente resistente y estable.
3. Montaje:
 - Retire todas las partes del embalaje.
 - Coloque las patas de acero inoxidable en las posiciones indicadas en el manual de instalación (incluido en la caja).
 - Asegúrese de que todos los tornillos estén bien ajustados.
4. Verificación: Revise que la mesa esté nivelada y con estabilidad. Ajuste las patas si es necesario.

5. Operación

- Preparación de Alimentos: Utilice la encimera para cortar, mezclar y preparar los alimentos.
- Calor: Evite colocar utensilios calientes directamente sobre la encimera para prevenir daños.
- Almacenamiento: Mantenga la superficie despejada para facilitar la limpieza y maximizar la seguridad.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Use un paño húmedo con detergente suave para limpiar la encimera y el marco. Evite productos químicos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspección Mensual: Revise todos los componentes en busca de signos de desgaste y apriete cualquier tornillo que lo necesite.

7. Resolución de Problemas

- Inestabilidad: Verifique que todas las patas estén ajustadas y niveladas.
- Manchas en la Encimera: Utilice una mezcla de bicarbonato y agua para ayudar a eliminar manchas difíciles.
- Ruidos: Asegúrese de que todos los tornillos estén ajustados y que no haya objetos sueltos en la superficie.

8. Eliminación

- Desecho: Cuando esté fuera de uso, proceda a deshacerse del producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje y residuos de metal y granito.
- Separación de Materiales: Se recomienda separar los componentes de acero inoxidable del granito para facilitar su reciclaje.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros a través de los siguientes canales:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT : STATION DE CUISSON ET TABLE DE PRÉPARATION DUBLIN 1600MM SURPICHE EN GRANITE NOIR

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la station de cuisson et table de préparation Dublin 1600mm avec dessus en granite noir. Ce produit a été conçu pour offrir une solution efficace et esthétique dans votre cuisine professionnelle.

2. Informations de Sécurité

- Danger d'électrocution : Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de l'installation ou de la maintenance.
- Surfaces chaudes : Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Stabilité : Veillez à ce que l'appareil soit installé sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Utilisation adéquate : Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Enfants et animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques pour éviter les accidents.
- Ventilation : Assurez-vous que l'espace est bien ventilé lors de l'utilisation de l'appareil.

3. Aperçu du Produit et spécifications

- Modèle : KSIN1619
- Dimensions : 1600mm x 700mm x 850mm
- Poids : 150kg
- Matériau de la surface : Granite noir
- Applications : Cuisine professionnelle et commerciale
- Garantie : 2 ans

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez avec précaution le produit de son emballage et vérifiez toutes les pièces.
2. Emplacement : Choisissez un endroit stable, bien ventilé, loin des sources de chaleur extrêmes.
3. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que la table est parfaitement horizontale.
4. Assemblage : Fixez les pieds de support selon les instructions fournies en veillant à bien serrer les vis.
5. Branchement électrique : Connectez à une prise conforme aux normes de sécurité. Veillez à ce que le câblage ne soit pas endommagé.
6. Contrôle : Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées avant de brancher l'appareil.

5. Opération

1. Mise sous tension : Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur prévu.
2. Utilisation : Suivez les instructions de sécurité et utilisez les ustensiles adaptés pour éviter d'endommager la surface.
3. Température : Réglez la température selon les besoins de cuisson et surveillez constamment la cuisson des aliments.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Utilisez un chiffon humide avec un détergent doux. Évitez les produits abrasifs.
- Détartrage : Utilisez un produit détartrant adapté une fois par mois pour maintenir la qualité de la surface.
- Inspection régulière : Vérifiez périodiquement l'état des câbles et des connexions pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

Problème : L'appareil ne s'allume pas.

Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement alimenté.

Problème : Surfaces inégales lors de l'utilisation.

Solution : Assurez-vous que l'appareil est bien nivelé et resserrez les pieds si nécessaire.

8. Élimination

À la fin de la durée de vie de l'appareil, suivez les réglementations locales pour le recyclage. Ne jetez pas les équipements électriques avec les déchets ménagers. Contactez votre centre local de recyclage pour des instructions spécifiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Numéro de téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre produit. Nous vous souhaitons une expérience cuisine agréable et efficace.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Tavolo di Preparazione con Piano di Lavoro in Granito Nero - Dublin 1600mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Tavolo di Preparazione con Piano di Lavoro in Granito Nero - Dublin 1600mm. Questo prodotto è progettato per fornire una superficie di lavoro resistente e funzionale per le vostre esigenze di cucina commerciale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Non sovraccaricare il piano di lavoro per evitare danni o infortuni.
- Assicurarsi che il tavolo sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Evitare di utilizzare prodotti chimici abrasivi per la pulizia.
- Indossare guanti protettivi durante la pulizia o la manutenzione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini se non supervisionati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Descrizione: Tavolo di preparazione con piano di lavoro in granito nero

Specifiche tecniche:

- Dimensioni: 1600mm (L) x 600mm (P) x 850mm (H)
- Materiale: Granito nero
- Struttura: Acciaio inox
- Capacità di carico: 300 kg
- Temperatura massima di utilizzo: 180°C

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo adatto per l'installazione, preferibilmente vicino a una fonte di alimentazione e acqua, se necessario.
2. Verificare che tutte le parti del tavolo siano presenti.
3. Montare i piedini regolabili sotto ciascun angolo del tavolo.
4. Posizionare il tavolo sulla superficie livellata e regolare i piedini per stabilizzarlo.
5. Se necessario, fissare il tavolo al muro tramite il kit di montaggio fornito.

5. Funzionamento

Il Tavolo di Preparazione è pronto per l'uso dopo l'installazione. Assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta prima di utilizzare il piano di lavoro per preparare cibi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente i piani di lavoro con un panno umido e detergente delicato.
- Evitare l'uso di strumenti abrasivi per non danneggiare la superficie.
- Asciugare il piano di lavoro dopo la pulizia per prevenire macchie di acqua.
- Effettuare controlli periodici sulla stabilità del tavolo e sui piedini.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo è instabile, controllare che i piedini siano regolati correttamente.
- In caso di graffi o macchie persistenti, utilizzare un detergente specifico per granito seguendo le istruzioni del produttore.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali di gestione dei rifiuti. Si raccomanda di contattare un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania