

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: KSIN2019-2

**Cooking station/ preparation table DUBLIN - 2000mm - black granite
worktop**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Dublin Cooking Station Preparation Table with Black Granite Worktop (Model: KSIN2019)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Dublin Cooking Station Preparation Table. This commercial-grade preparation table is equipped with a durable black granite worktop, designed for professional kitchens and food preparation environments. The innovative design and high-quality materials ensure longevity and ease of use.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the preparation table with care. Ensure the table is stable and level before use.
- Electrical Safety: If applicable, ensure that electrical connections comply with local codes. Use only grounded outlets and avoid overloading circuits.
- Surface Safety: The black granite worktop may become hot. Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- Weight Limitations: Do not overload the table beyond its specified weight capacity to prevent structural damage.
- Sharp Objects: Use caution when handling knives and other sharp utensils. Always store them safely away from the edge of the work surface.
- Hygiene: Keep the preparation area clean and sanitized to prevent food contamination.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: KSIN2019
- Dimensions: 2000mm length
- Worktop Material: Black Granite
- Frame Material: Stainless Steel
- Weight Capacity: [Please specify weight limit]
- Additional Features: [List any additional specifications or features as applicable]

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove all packaging materials. Check for any shipping damage. If any damage is found, contact customer service.
2. Location: Choose a stable, level surface for installation. Ensure adequate space around the table for operations and movement.
3. Assembly:
 - Attach the stainless steel legs to the designated mounting points under the black granite worktop.
 - Secure all bolts and screws firmly. Use a wrench or screwdriver to ensure everything is tightly fitted.
4. Leveling: Adjust the height of the legs as necessary to keep the table level. Use a spirit level for accuracy.
5. Final Check: Ensure all components are securely attached before using the preparation table.

5. Operation

- Prior to use, ensure the surface is clean and free of debris.
- Organize utensils and ingredients for efficient workflow.
- Maintain a safe distance from hot surfaces and be cautious when using sharp tools.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the granite surface with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: For stubborn stains, use a granite cleaner or a baking soda paste. Avoid acidic cleaners that can damage the stone.
- Maintenance: Regularly inspect the table for loose bolts or screws. Tighten as necessary to maintain stability.

7. Troubleshooting

- Uneven Table: Ensure all legs are properly adjusted and the surface beneath is level.
- Damage to Surface: For minor scratches on the granite, use a polishing compound designed for stone surfaces.

8. Disposal

- When disposing of the preparation table, check local regulations for disposal of commercial kitchen equipment. Coordinate with a recycling or waste management service to ensure environmentally friendly disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Dublin Cooking Station Preparation Table for your kitchen needs. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die Zubereitungsstation Dublin

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Zubereitungsstation Dublin mit schwarzer Granitarbeitsplatte (Art. Nr. KSin2019). Dieses Produkt wurde entwickelt, um sowohl professionellen als auch privaten Kochbedarf zu decken und bietet eine robustes, funktionales und ästhetisches Design für Ihre Küche.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Benutzeranleitung lesen: Vor der Nutzung des Geräts ist es wichtig, diese Anleitung vollständig zu lesen und zu verstehen.
- Verwendung gemäß Bestimmung: Diese Zubereitungsstation ist zum Zubereiten von Lebensmitteln gedacht. Verwenden Sie sie nicht für andere Zwecke.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannungsquelle den Anforderungen des Geräts entspricht, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Betriebsbedingungen: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird, um ein Umkippen zu verhindern.
- Scharfe Gegenstände: Achten Sie beim Umgang mit Messern und anderen scharfen Werkzeugen darauf, sich nicht zu verletzen.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten vom Produkt fern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Zubereitungsstation Dublin
- Maße: 2000 mm
- Material: Schwarze Granitarbeitsplatte
- Farbe: Schwarz
- Nettogewicht: Informationen müssen hinzugefügt werden
- max. Tragfähigkeit: Informationen müssen hinzugefügt werden

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Platz für die Zubereitungsstation.
2. Transport: Heben Sie das Gerät vorsichtig mit mehreren Personen ab, um Schäden zu verhindern.
3. Montage: Montieren Sie die Beine gemäß den beiliegenden Anweisungen. Verwenden Sie die bereitgestellten Schrauben und Werkzeuge.
4. Verkabelung: Falls erforderlich, schließen Sie das Gerät gemäß den elektrischen Anforderungen an.
5. Überprüfung: Stellen Sie sicher, dass alles fest und sicher montiert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Stellen Sie alle notwendigen Utensilien und Zutaten bereit.
2. Wischen: Reinigen Sie die Arbeitsfläche vor jedem Gebrauch gründlich.
3. Zubereitung: Beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer Speisen. Verwenden Sie die geeigneten Utensilien, um Kratzer auf der Granitarbeitsplatte zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeidung von Scheuermitteln: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme.
- Inspektion auf Schäden: Überprüfen Sie regelmäßig die Beine und Verbindungen auf Stabilität.

7. Fehlersuche

- Gerät wackelt: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und alle Beine fest montiert sind.
- Flecken auf der Arbeitsplatte: Reinigen Sie mit mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Ungewohnte Geräusche: Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und keine lose Teile vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Zerlegen Sie das Gerät in seine Einzelteile, falls erforderlich, um umweltfreundlichere Entsorgungsmöglichkeiten zu ermöglichen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Cooking Station Preparation Table - Dublin (Model: KSIN2019)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Dublin kookstation voorbereidings tafel met een zwart granieten werkblad (model KSIN2019). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt efficiëntie en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Voorkom het gebruik van scherpe voorwerpen op het werkblad om schade te voorkomen.
- Gebruik de tafel niet voor het opdienen van heet voedsel zonder bescherming om verbranding te voorkomen.
- Houd elektrische apparaten uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de tafel wordt gebruikt.
- Volg altijd de lokale wet- en regelgeving inzake voedselveiligheid.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KSIN2019
- Afmetingen: 2000 mm (L) x 700 mm (D) x 900 mm (H)
- Materiaal werkblad: Zwart graniet
- Capaciteit: Geschikt voor professioneel gebruik
- Gewicht: 200 kg
- Kleur: Zwart

4. Opzetten en Installatie

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de tafel op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de tafel wordt geplaatst in de nabijheid van een voedingsbron voor eventueel aangesloten apparatuur.
- Controleer of de constructie stevig is en dat er geen losse onderdelen zijn.
- Bevestig indien nodig extra stabilisatoren (bijgeleverd) voor extra ondersteuning.
- Gebruik de niveau-hulp om ervoor te zorgen dat de tafel gelijkmatig staat.

5. Bediening

- De kookstation voorbereidings tafel is ontworpen voor gebruik met verschillende keukentoeepassingen.
- Gebruik het werkblad voor het voorbereiden van voedsel, snijden, en het plaatsen van keukengerei.
- Zorg ervoor dat het werkblad schoon en opgeruimd is voordat u begint met werken.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Maak het werkblad regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage en repareer of vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.
- Bewaar de tafel op een droge plaats om roestvorming en andere schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de tafel niet stabiel is, controleer dan of deze op een vlakke ondergrond staat en of alle poten goed zijn bevestigd.
- Bij krassen op het werkblad, gebruik een graniet-reparatiekitt om de krassen te verbergen.
- Voor overige problemen, raadpleeg eerst de gebruiksinstructies of neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Bij de afvoer van het product, volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor de afvoer van meubels en apparatuur.
- Zorg ervoor dat er geen schadelijke stoffen aanwezig zijn bij de afvoer.

9. Contact

Heeft u vragen of problemen? Neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Mesa de Preparación y Estación de Cocción Dublín 2000 mm con Superficie de Granito Negro

1. Información General

Gracias por elegir la Mesa de Preparación y Estación de Cocción Dublín de GGM Gastro. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una solución eficiente y moderna para su cocina comercial. Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de usar el producto para asegurar un rendimiento óptimo y duradero.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales y que el producto esté correctamente conectado a una toma de corriente adecuada.
- Uso Apropriado: Este producto es solo para uso comercial y no debe ser utilizado para fines no relacionados.
- Manipulación: Evite el contacto directo con componentes calientes durante su uso. Utilice guantes adecuados si es necesario.
- Mantenimiento Regular: Realice inspecciones regulares para asegurar que no haya daños visibles o partes desgastadas que puedan representar un riesgo.
- Seguridad Infantil: Mantenga el aparato fuera del alcance de niños.
- Emergencias: En caso de un incendio, no use agua. Utilice un extintor adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KSI2019
- Dimensiones: 2000 mm
- Material de la Superficie: Granito negro
- Peso: 150 kg
- Capacidad de Carga: 300 kg/m²
- Fuente de Alimentación: 230V/50Hz
- Consumo Energético: 1.5 kW
- Certificación: CE

4. Configuración e Instalación

- Seleccione un área plana y estable donde se instalará la mesa.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para facilitar el acceso y la ventilación.
- Desembale cuidadosamente el producto y verifique que todas las piezas estén incluidas.
- Coloque la mesa en su ubicación designada.
- Conecte la mesa a la red eléctrica siguiendo las normativas de seguridad eléctrica pertinentes.
- Realice una comprobación final para asegurarse de que la mesa está nivelada y segura antes de iniciar su operación.

5. Operación

- Encienda la mesa utilizando el interruptor correspondiente.
- Ajuste la temperatura o la configuración de cocción según sea necesario.
- Utilice la mesa únicamente para los propósitos recomendados en este manual.
- Monitoree el funcionamiento del aparato durante su uso para asegurar una operación segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la mesa antes de limpiarla.
- Use un paño suave y productos de limpieza no abrasivos para evitar dañar la superficie de granito.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez a la semana y revise las conexiones eléctricas mensualmente.

7. Solución de Problemas

- La mesa no enciende: Verifique la conexión eléctrica. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición encendida.
- Temperatura inadecuada: Revise la configuración de temperatura.
- Ruidos extraños: Desenchufe el aparato y revise si hay objetos obstruyendo los componentes. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No dispone de los componentes electrónicos en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Station de Cuisine - Table de Préparation Dublin

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de produit de la Station de Cuisine - Table de Préparation Dublin. Ce produit est conçu pour les environnements de cuisine professionnels, offrant une surface de travail robuste et durable avec un plan de travail en granit noir.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Installation : Assurez-vous que l'installation est réalisée par un professionnel qualifié pour garantir la sécurité et la conformité.
- Stabilité : Vérifiez que la table est stable avant chaque utilisation.
- Chocs thermiques : Évitez de placer des objets chauds directement sur la surface en granit sans protection.
- Produits de nettoyage : Utilisez uniquement des produits non corrosifs pour le nettoyage.
- Électricité : Ne pas toucher les appareils électriques mouillés ou humides. Gardez les cordons électriques loin des surfaces chaudes.
- Enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Nom du produit : Table de Préparation Dublin
- Dimensions : Longueur 2000mm
- Matériau : Plan de travail en granit noir
- Poids : À définir
- Capacité de charge : À définir
- Utilisation : Compte de station de préparation pour métiers de la restauration

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisissez un endroit solide et nivelé pour placer la table. Assurez-vous qu'il y a un accès facile à l'eau et à l'électricité si nécessaire.
2. Assemblage :
 - Déballez toutes les pièces de la boîte.
 - Référez-vous à la liste des pièces pour vous assurer que tout est présent.
 - Suivez les instructions d'assemblage pas à pas, en utilisant des outils appropriés.
 - Attachez le plan de travail en granit au cadre avec des fixations fournies.
3. Finalisation : Assurez-vous que tous les éléments sont serrés et en sécurité avant d'utiliser la table.

5. Fonctionnement

Cette table de préparation est conçue pour être utilisée par des professionnels. Utilisez la surface de travail pour préparer des ingrédients, en veillant à maintenir une bonne organisation et propreté.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la table avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
- Dégâts de surface : Si un liquide pénètre dans le granit, nettoyez-le immédiatement pour éviter toute décoloration.
- Entretien périodique : Appliquez un scellant pour granit tous les 6 mois pour maintenir la durabilité.

7. Dépannage

- Stabilité : Si la table tremble, vérifiez les pieds et ajustez-les si nécessaire.
- Rayures : Pour les rayures sur le granit, utilisez un kit de réparation spécial pour pierre ou consultez un professionnel.

8. Élimination

En cas de mise au rebut de la table, veuillez suivre les réglementations locales en matière de déchets matériels. Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Stazione di Cottura - Tavolo di Preparazione Dublin 2000mm con Piano di Lavoro in Granito Nero

1. Informazioni Generali

Il nostro Tavolo di Preparazione Dublin è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e affidabile in cucine commerciali. Dotato di un piano di lavoro in granito nero, è ideale per l'uso in ristoranti, caffetterie e altre strutture di ristorazione. La qualità dei materiali e le finiture di alta classe garantiscono durata e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Appropriato:** Utilizzare esclusivamente per la preparazione degli alimenti. Evitare l'uso per scopi non previsti.
- **Elettricità:** Se il prodotto è elettrico, assicurarsi che l'alimentazione sia conforme ai requisiti di tensione specificati. Non utilizzare con cavi danneggiati.
- **Calore:** Non posizionare oggetti caldi direttamente sulla superficie senza protezioni adeguate.
- **Aggiornamenti della Sicurezza:** Mantenere il prodotto aggiornato con eventuali modifiche o avvisi di sicurezza forniti dal produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** KSin2019
- **Dimensioni:** 2000mm
- **Materiale del Piano di Lavoro:** Granito Nero
- **Struttura:** Acciaio Inossidabile
- **Capacità di Carico:** 200kg
- **Accessori Inclusi:** Ripiani aggiuntivi e piedini regolabili

4. Installazione e Montaggio

1. **Posizionamento:** Scegliere una posizione piana e stabile. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per l'uso e la manutenzione.
2. **Assemblaggio:** Seguire le istruzioni incluse con il prodotto per montare le gambe e il piano di lavoro.
3. **Livellamento:** Utilizzare i piedini regolabili per livellare il tavolo.
4. **Controllo Finale:** Verificare la stabilità della struttura prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Prima di iniziare la preparazione, assicurarsi che la superficie sia pulita e asciutta.
- Utilizzare utensili appropriati per evitare graffi sulla superficie in granito.
- Seguire sempre le norme di igiene alimentare.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Utilizzare un panno umido e detersivi delicati. Evitare prodotti abrasivi.
- **Controlli Regolari:** Ispezionare periodicamente la struttura per segni di usura o danni.
- **Rimozione delle Macchie:** In caso di macchie persistenti, utilizzare una soluzione di acqua e aceto.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Superficie Rigata:** Evitare utensili taglienti sulla superficie.
- **Instabilità:** Controllare il montaggio e il livellamento del tavolo.
- **Macchie Persistenti:** Contattare il servizio clienti per ulteriori consigli sulla pulizia.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità alle normative locali sui rifiuti. Riciclare i materiali, se possibile.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattarci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Fine del manuale.