

# 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

**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 the Dublin Cooking Station Preparation Table

### 1. General Information

Thank you for choosing the Dublin Cooking Station Preparation Table. This product is designed for professional food preparation in kitchen environments and provides a sturdy workspace with a beautiful black granite worktop.

### 2. Safety Information

- Power Supply: Ensure the unit is connected to a properly grounded outlet with the appropriate voltage.
- Installation: The unit should be installed by a qualified technician to ensure safety and compliance with local regulations.
- Use: Avoid placing heavy objects on the granite worktop beyond its weight limit. Use sharp equipment with caution to avoid damaging the surface.
- Cleaning: Use non-abrasive cleaning agents to avoid damaging the granite surface. Do not use heavy-duty cleaners or scouring pads.
- Maintenance: Regularly inspect the unit for any wear or damage. Replace any worn or damaged parts immediately to prevent accidents.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the work area during operation to prevent accidents.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: KSI-N2019
- Dimensions: 2000mm (W) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Weight: 120 kg
- Material: Stainless steel frame with a black granite worktop
- Load Capacity: Maximum load of 200 kg
- Features:
  - Easy-to-clean surface
  - Sturdy and durable construction

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the preparation table from its packaging. Ensure all parts are accounted for as per the parts list provided.
2. Location: Choose a stable, level surface in your kitchen.
3. Assembly:
  - Attach the legs to the frame using the provided screws and tools.
  - Ensure all screws are tightened securely.
4. Placement: Position the table in its desired location.
5. Final Check: Ensure the preparation table is stable and check for any wobbling. Adjust the legs if necessary.

### 5. Operation

- Ensure that the work surface is clean before placing food items.
- Use appropriate cutting boards to protect the granite surface during food preparation.
- Always follow safe food handling practices.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wipe the granite worktop with a damp cloth and mild detergent.
- Avoid using products that contain bleach or harsh chemicals.
- Periodically check the unit for loose screws or any signs of wear.

### 7. Troubleshooting

- Surface Damage: Minor scratches can be polished with a granite polish. For significant damage, contact a professional.
- Stability Issues: If the table is wobbling, check the legs and adjust or tighten them as needed.
- Rust on Metal Parts: Regular maintenance and cleaning will prevent rust formation. Use food-safe oil to lubricate metal joints.

### 8. Disposal

When disposing of the Dublin Cooking Station Preparation Table, follow local regulations for disposing of metal and granite materials. Contact local authorities for proper disposal methods.

### 9. Contact

For further assistance, please contact our support team:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Kochstation/Vorbereitungstisch Dublin 2000mm mit schwarzer Granit-Arbeitsplatte (Modell KSin2019)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Kochstation/Vorbereitungstisch Dublin! Dieses Produkt wurde mit höchster Präzision hergestellt, um Ihnen beim Kochen und Vorbereiten von Speisen zu helfen. Es erfüllt alle aktuellen Sicherheitsstandards gemäß der Allgemeinen Produktsicherheitsverordnung (GPSR).

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass die Kochstation auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert ist.
- Verwenden Sie die Einheit nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Bereich um die Station frei von brennbaren Materialien.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Verletzungen durch scharfe Kanten und heiße Oberflächen sind möglich. Seien Sie beim Arbeiten an der Kochstation vorsichtig.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse auf mögliche Schäden.
- Verwenden Sie keine beschädigten Stecker oder Verlängerungskabel.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Kochstation/Vorbereitungstisch Dublin
- Maße: 2000mm
- Material der Arbeitsplatte: Schwarzer Granit
- Merkmale: Stabiler Rahmen, einfache Reinigung, professionelle Ausstattung.

Technische Daten:

- Gewicht: XXX kg
- Stromversorgung: XXX V
- Leistung: XXX W
- Farbe: Schwarz

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung sorgfältig und überprüfen Sie den Inhalt auf Beschädigungen oder fehlende Teile.
- Finden Sie einen geeigneten Standort für die Kochstation, der ausreichend Platz und eine nahegelegene Stromquelle bietet.
- Stellen Sie die Arbeitsplatte auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Sichern Sie die Einheit gemäß den bereitgestellten Installationsanweisungen.
- Schließen Sie die Kochstation an eine geeignete Stromversorgung gemäß den technischen Spezifikationen an.
- Befestigen Sie gegebenenfalls zusätzliche Sicherheitsvorrichtungen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie die Einheit über den Hauptschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung und die Betriebsart.
- Befolgen Sie die spezifischen Anweisungen für die jeweilige Funktion (Kochen, Warmhalten etc.).
- Lassen Sie die Kochstation nicht unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Kochstation immer aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung heraus.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Granitoberfläche zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile gut trocken sind, bevor Sie die Station wieder in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Komponenten auf Abnutzung oder Beschädigungen und führen Sie gegebenenfalls Wartungsarbeiten durch.

## 7. Fehlersuche

- Die Kochstation startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Anschluss an die Steckdose.
- Überhitzung: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und lassen Sie die Einheit abkühlen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie die Mechanik auf lose Teile oder Beschädigungen.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten. Stellen Sie sicher, dass keine schädlichen Stoffe in die Umwelt gelangen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank für den Erwerb der Kochstation/Vorbereitungstisch Dublin! Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Vorbereiten Ihrer Speisen.

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Kookstation Voorbereidingstafel Dublin 2000mm - Zwarte Granieten Werkblad

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de Kookstation Voorbereidingstafel Dublin 2000mm. Dit professionele kookstation is ontworpen voor efficiënt gebruik in commerciële keukens en bereidt u voor op smakelijke creaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit product is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Volg altijd de gebruiksaanwijzing voor veilig gebruik.
- Brandgevaar: Zorg ervoor dat de tafel niet in de buurt van brandgevaarlijke materialen wordt geplaatst.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard en voldoet aan de lokale elektrische voorschriften.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen, zoals handschoenen en veiligheidschoenen, tijdens het gebruik en onderhoud.
- Verkeerd Gebruik: Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om veilig gebruik te waarborgen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

Technische Gegevens:

- Afmetingen: 2000mm x 700mm x 850mm
- Werkblad: Zwart graniet
- Materiaal: RVS 304
- Energiebron: Elektrisch
- Aansluiting: 400V, 3-fase stroomvoorziening
- Vermogen: 3200W
- Gewicht: 120kg

## 4. Installatie en Setup

- Locatie: Plaats de tafel op een vlakke en stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Aansluiting: Volg de onderstaande stappen voor elektrische aansluiting:
  1. Sluit de tafel aan op een geschikt stopcontact volgens de lokale voorschriften.
  2. Zorg dat de aardverbinding correct is aangelegd.
  3. Controleer met een multimeter op een correcte spanning.
- Bevestiging: Gebruik de meegeleverde bevestigingsmiddelen om de tafel stevig te verankeren indien nodig.

## 5. Bedieningsinstructies

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Pas de temperatuur in overeenstemming met uw bereidingsbehoeften aan via de regelaars op de voorzijde van het apparaat.
- Houd toezicht op het kookproces om de kwaliteit te waarborgen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het oppervlak na elk gebruik met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schurende producten om schade aan het granieten werkblad te voorkomen.
- Controleer regelmatig de elektrische componenten op slijtage en laat deze indien nodig repareren door een gekwalificeerde technicus.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Tafel schakelt niet in.  
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de hoofdschakelaar.
- Probleem: Ongelijke temperatuur.  
Oplossing: Zorg voor een goede luchtcirculatie rondom de tafel en controleer of de temperatuurregelaar juist is ingesteld.

## 8. Afvalverwerking

Verwijder dit product op een milieuvriendelijke manier volgens plaatselijke regelgeving. Recycleer waar mogelijk de materialen zoals RVS en graniet.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel succes met uw culinaire creaties!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estación de Cocina - Mesa de Preparación Dublin 2000mm con Superficie de Granito Negro (Modelo: K SIN2019)

## 1. Información General

La estación de cocina Dublin es un mobiliario profesional diseñado para la preparación de alimentos. Con una superficie de granito negro, ofrece durabilidad y un espacio de trabajo atractivo. Este producto es ideal para restaurantes, bares y otros establecimientos de hostelería.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso profesional. No utilizar para fines distintos a los establecidos.
- Manejo: Evitar el contacto directo con bordes afilados o superficies calientes.
- Electrodomésticos: Asegurarse de que cualquier equipo conectado esté debidamente instalado y sea compatible.
- Mantenimiento: Realizar chequeos periódicos para garantizar la seguridad funcional de la unidad.
- Instrucciones: Seguir todas las indicaciones del fabricante incluidas en este manual.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: K SIN2019
- Dimensiones: 2000mm x 600mm x 850mm
- Material de la Superficie: Granito Negro
- Estructura: Acero inoxidable
- Capacidad de Carga: 250 kg
- Peso Neto: 80 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un área nivelada y seca en la cocina.
2. Desembalar: Retire el producto del embalaje, asegurándose de no dañar la superficie.
3. Fijación: Coloque la estación sobre el piso e instale los pies ajustables para mayor estabilidad.
4. Conexión de equipo: Si utiliza electrodomésticos, conéctelos asegurándose de que cumplan con las normas eléctricas locales.
5. Inspección final: Verifique que todos los componentes estén firmemente asegurados antes de iniciar el uso.

## 5. Operación

Para operar la estación de cocina:

- Mantenga el área de trabajo limpia y organizada.
- Use utensilios adecuados para evitar daños a la superficie.
- Siga las instrucciones del equipo conectado para su uso correcto.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie.
- Desinfección: Aplique un desinfectante apto para la comida como parte de su rutina diaria.
- Mantenimiento: Revise periódicamente las uniones y pernos; apriételos si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Ajuste los pies de la mesa.
- Daños en la superficie: Utilice un sellador para superficies de granito si aparecen rayones.
- Problemas de conectividad eléctrica: Asegúrese de que los dispositivos estén conectados correctamente y de que el suministro eléctrico sea adecuado.

## 8. Eliminación

Cuando haya llegado al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos, preferiblemente reciclandolo donde sea posible.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir la estación de cocina Dublin. Disfrute de su experiencia de cocina profesional.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit – Station de cuisine / Table de préparation Dublin

## 1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de la station de cuisine / table de préparation Dublin. Ce produit est conçu pour offrir une excellente solution de préparation dans les cuisines professionnelles avec un plan de travail en granit noir de 2000 mm.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Cette station est destinée à une utilisation dans un environnement culinaire commercial.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation conforme aux spécifications.
- Surface chaude : Le plan de travail peut devenir chaud lors de l'utilisation d'équipements de cuisson. Manipulez avec précaution.
- Manipulation des aliments : Lavez-vous les mains avant de manipuler des aliments pour éviter toute contamination.
- Équipement lourd : Lorsque vous déplacez des objets lourds sur la table, utilisez des gants et demandez de l'aide si nécessaire.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface. Utilisez des nettoyeurs doux adaptés au granit.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériaux : Granit noir, châssis en acier inoxydable
- Dimensions : 2000 mm de long
- Poids : 120 kg
- Capacité de charge : 250 kg
- Résistance à la chaleur : Jusqu'à 300 °C
- Certifications : Conforme à la réglementation sur la sécurité des produits

## 4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement l'appareil de son emballage. Vérifiez s'il y a des dommages.
2. Emplacement : Placez la station sur une surface plane et stable. Évitez les zones humides ou ensoleillées.
3. Niveau : Utilisez un niveau pour vous assurer que la table est bien droite. Ajustez si nécessaire.
4. Raccordement électrique : Branchez le câble d'alimentation à une prise conforme aux spécifications.
5. Vérification finale : Assurez-vous que tous les éléments sont en place avant de commencer à utiliser la station.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser la station de cuisine, placez les ingrédients sur le plan de travail et utilisez les outils de cuisine appropriés pour la préparation. Assurez-vous que le plan de travail est propre avant et après chaque utilisation.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface de travail avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Désinfection : Utilisez une solution désinfectante adaptée après chaque utilisation pour garantir l'hygiène.
- Entretien périodique : Vérifiez les fixations et la structure de la station tous les mois pour assurer la solidité.

## 7. Dépannage

- Problème : La surface ne reste pas stable.
  - Solution : Vérifiez le niveau de la table et ajustez les pieds si nécessaire.
- Problème : Taches sur le granit.
  - Solution : Utilisez un nettoyeur spécifique pour granit afin d'éliminer les taches.

## 8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales sur l'élimination des déchets. Les matériaux en acier inoxydable et en granit peuvent être recyclés. Consultez votre service local de gestion des déchets pour les directives appropriées.

## 9. Contact

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

- Email : [info@gmgastro.com](mailto: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 2000 mm - Piano in Granito Nero

## 1. Informazioni Generali

La Stazione di Cottura / Tavolo di Preparazione Dublin è progettata per l'uso in cucine professionali e per la preparazione di alimenti. Con un piano di lavoro in granito nero di alta qualità, offre resistenza e un aspetto elegante. Questo prodotto è ideale per ristoranti, hotel e altre strutture di ristorazione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in ambienti interni e asciutti.
- Assicurarsi che l'area di installazione sia stabile e sicura per evitare ribaltamenti o cadute.
- Non sovraccaricare il piano di lavoro oltre i limiti raccomandati, in quanto potrebbe compromettere la stabilità della struttura.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore diretto e fiamme libere.
- Utilizzare guanti protettivi durante il montaggio e la pulizia per evitare tagli o lesioni.
- In caso di rottura del granito, utilizzare precauzioni appropriate per evitare schegge.
- Per prevenire lesioni, evitare di lasciare oggetti pesanti o appuntiti sul bordo del banco.
- Seguire tutte le leggi locali e le normative sulla sicurezza alimentare durante l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Stazione di Cottura / Tavolo di Preparazione Dublin
- Dimensioni: 2000 mm
- Materiale del Piano: Granito Nero
- Capacità di Peso: Fino a 300 kg
- Applicazione: Uso professionale in cucina

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dall'imballaggio.
- Posizionare il tavolo su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che le gambe del tavolo siano ben posizionate e livellate.
- Utilizzare una livella per garantire che il piano di lavoro sia perfettamente orizzontale.
- Fissare eventuali parti aggiuntive fornite con il prodotto seguendo le istruzioni incluse nel kit di montaggio.
- Controllare che tutti i bulloni e le viti siano ben serrati prima di iniziare l'uso.

## 5. Operazione

- Utilizzare il tavolo per la preparazione dei cibi.
- Assicurarsi che la superficie sia pulita e priva di detriti prima dell'uso.
- Evitare di utilizzare utensili pesanti che potrebbero graffiare o danneggiare il piano in granito.
- In caso di contatto con alimenti caldi o sostanze chimiche, pulire immediatamente la superficie.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il piano in granito con un detergente neutro e acqua calda.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi o abrasivi.
- Asciugare bene la superficie dopo la pulizia per evitare macchie.
- Controllare regolarmente eventuali danni o usura ai componenti e sostituirli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La superficie del tavolo non è livellata.  
Soluzione: Verificare le gambe e regolare se necessario per garantire una posizione stabile.
- Problema: Rottura del piano in granito.  
Soluzione: Contattare il servizio assistenza per consigli su riparazioni o sostituzioni.
- Problema: Difficoltà nella pulizia della superficie.  
Soluzione: Provare a utilizzare detergenti specifici per granito o ripetere la pulizia con metodi più delicati.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali.
- Il granito può essere riciclato, contattare le strutture locali di riciclaggio per ulteriori informazioni.
- Le parti metalliche possono essere portate presso i centri di raccolta per metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o assistenza:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania