

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: SSR166BR1

Sink unit PREMIUM - 1600x600mm - with 1 basin on the right



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sink Unit 1.6 m with Sink on Right

1. General Information

Thank you for purchasing the Sink Unit 1.6 m with Sink on Right. This product is designed for commercial kitchen use, providing a durable and functional solution for food preparation and cleaning. It combines high-quality materials with innovative design to meet the demands of any professional kitchen.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the unit is installed on a stable surface to prevent tipping. Do not overload the sink or the unit with excessive weight.
- Electrical Safety: If using in conjunction with electric appliances, ensure all wiring complies with local regulations. Do not use with damaged power cords.
- Water Safety: Ensure all plumbing connections are secure to prevent leaks. Regularly check for signs of wear or damage in hoses and connections.
- Hygiene: For food safety, clean the unit regularly to prevent food contamination. Always wash hands before and after using the sink.
- Personal Safety: Wear appropriate protective gear, such as gloves and slip-resistant footwear, when operating in the kitchen area.

3. Product Specifications

- Model: SSR166BR1
- Dimensions: L 50 cm x W 40 cm x H 25 cm
- Material: Stainless Steel
- Sink Position: Right
- Load Capacity: Designed to support heavy kitchen usage
- Assembly Required: Yes

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a level surface in your kitchen that is close to plumbing connections.
2. Assembly:
 - Unpack the unit and ensure all parts are included.
 - Attach the legs to the base using the provided screws and tools.
3. Plumbing Connection:
 - Connect the sink's drainage pipe to the existing drainage system.
 - Connect the water supply hoses to the inlet valves beneath the sink.
 - Make sure all connections are tight and check for leaks.
4. Final Check: Ensure the unit is level and stable before use.

5. Operation

- Fill the sink with water using the tap.
- Use the sink for washing hands, food, or utensils as needed.
- Ensure to follow all safety and hygiene practices while operating.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the surfaces with a mild detergent and a soft cloth after each use.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel finish.
- Check plumbing connections periodically for leaks or corrosion.

7. Troubleshooting

- Leaking Sink: Check all connections and ensure they are tight. Replace any damaged hoses.
- Clogged Drain: Remove any debris from the sink and use a plumbing snake if necessary to clear blockages.
- Unstable Unit: Ensure that all legs are equally adjusted to the height required and securely fastened.

8. Disposal

When the sink unit reaches the end of its lifecycle, dispose of it in accordance with local regulations for metal recycling. Ensure all components are safely dismantled before disposal.

9. Contact

For additional support or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Spüleinheit SSR166BR1

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Spüleinheit SSR166BR1 entschieden haben. Dieses Produkt eignet sich hervorragend für Gastronomiebetriebe, um einen effizienten und hygienischen Spülprozess zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformation

- Stellen Sie sicher, dass die Spüleinheit auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie elektrische Installationen nur von einem Fachmann durchführen.
- Vermeiden Sie ständige Feuchtigkeit und sorgen Sie für eine angemessene Belüftung des Installationsortes.
- Verwenden Sie niemals scharfe oder abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche der Spüleinheit nicht zu beschädigen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs von der Spüleinheit fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Leitungen auf Undichtigkeiten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: SSR166BR1
- Abmessungen: L 50 cm x B 40 cm x T 25 cm
- Anzahl der Becken: 1
- Beckenposition: Rechts
- Material: Edelstahl

4. Aufbau und Installation

- Platzieren Sie die Spüleinheit an einem geeigneten Ort, der den erforderlichen Wasser- und Abwasseranschlüssen zugewandt ist.
- Schließen Sie die Wasserzufuhr an den dafür vorgesehenen Anschluss an.
- Verbinden Sie den Ablauf des Beckens mit dem Abwassersystem, wobei Sie sicherstellen, dass alle Dichtungen ordnungsgemäß installiert sind, um Undichtigkeiten zu vermeiden.
- Überprüfen Sie alle Installationen auf korrekte Ausführung, bevor Sie das Wasser einschalten.

5. Betrieb

- Füllen Sie das Becken mit Wasser aus der Wasserquelle.
- Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und -werkzeuge, um Ihr Geschirr oder Ihre Utensilien zu reinigen.
- Lassen Sie das Wasser nach dem Gebrauch ab, um eine Ansammlung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Spüleinheit täglich mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Prüfen Sie regelmäßig die Wasserleitungen auf Verstopfungen oder Ablagerungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Sollte das Wasser nicht abfließen, überprüfen Sie, ob der Abfluss verstopft ist und reinigen Sie ihn entsprechend.
- Bei Undichtheiten an den Anschlüssen ziehen Sie die Schrauben fester an.
- Bei einem elektrischen Problem ziehen Sie den Fachmann hinzu.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie die Spüleinheit gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metall und Elektroschrott.
- Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten sicher, bevor Sie die Spüleinheit entsorgen.

9. Kontakt

Falls Sie Fragen oder Anliegen haben, kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Afvalwateruitloopunit

1. Algemene informatie

De GGM Gastro afvalwateruitloopunit is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Met een degelijke constructie en doordachte functionaliteit biedt deze een efficiënte oplossing voor zowel afwas- als afvalwaterbeheer in commerciële keukens. Dit product is vervaardigd van roestvrij staal en is ontworpen om aan de hoogste normen van hygiëne en duurzaamheid te voldoen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de afvalwateruitloopunit op een vlakke ondergrond staat om te voorkomen dat deze omvalt.
- Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het onderhoud en de reiniging van de unit om letsel te voorkomen.
- Controleer regelmatig op lekkages om schade aan de ondergrond te voorkomen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in professionele omgevingen en dient niet in huishoudelijke instellingen te worden gebruikt.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik en onderhoud van de unit.

3. Productspecificaties

- Productcode: SSR166BR1
- Afmetingen (LxBxH): 50 x 40 x 25 cm
- Aantal spoelbakken: 1 (rechts)
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en setup

- Plaats de unit op een vlakke, stevige ondergrond.
- Verbind de uitlaat van de spoelbak met het afvoer systeem om een goede afvoer van water te garanderen.
- Zorg ervoor dat alle verbindingen stevig zijn om lekkages te voorkomen.
- Controleer of de unit stevig en waterpas staat, en pas indien nodig de voeten aan.
- Sluit de watertoevoer aan en test de unit op lekkages door het water een aantal keer te laten lopen.

5. Bediening

- Vul de spoelbak met water en voeg indien nodig afwasmiddel toe.
- Laat het water afvoeren via de afvoertoevoer na gebruik.
- Gebruik de spoelbak voor het reinigen van keukengerie en andere keukenitems.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinig de spoelbak dagelijks met een mild schoonmaakmiddel en een zachte spons om krassen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er na elke schoonmaakbeurt voldoende wordt gedroogd om de levensduur van het roestvrij staal te verlengen.
- Controleer regelmatig op corrosie of andere tekenen van schade en repareer deze indien nodig.
- Maak de afvoer regelmatig schoon om verstoppingen te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Lekkage: Controleer alle verbindingen en rubbers; vervang indien nodig.
- Verstopte afvoer: Maak de afvoer voorzichtig schoon met een plover of een geschikt afvoer-reinigingsmiddel.
- Onvoldoende watertoevoer: Controleer de watertoevoerleidingen en zorg ervoor dat ze niet geblokkeerd zijn.

8. Afvoer

- Disposeer de unit op een milieuvriendelijke wijze. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling of verwijdering van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Gracias por elegir la unidad de fregadero GGM Gastro. Este producto está diseñado para maximizar la eficiencia en su cocina profesional y proporcionar un área de trabajo limpia y segura.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este fregadero está diseñado exclusivamente para uso comercial en cocinas. No lo utilice para otros fines.
- Equipos de Protección: Use guantes y gafas de protección al manipular los componentes del fregadero.
- Riesgo de Resbalones: Mantenga el área de trabajo seca y limpia para prevenir caídas.
- Descargas Eléctricas: Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un profesional y sean acordes a la normativa de seguridad.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas del equipo para asegurar su óptima operatividad y seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SSR166BR1
- Dimensiones: Largo 50 cm, Ancho 40 cm, Alto 25 cm
- Número de Fregaderos: 1
- Ubicación del Fregadero: A la derecha

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Apoye la unidad en una superficie nivelada y resistente.
2. Conexiones de Agua: Conecte la línea de agua fría y caliente en los grifos correspondientes del fregadero.
3. Drenaje: Asegúrese de que el desagüe esté correctamente conectado a la tubería de desagüe de su cocina.
4. Verificación: Antes de usar, verifique que no haya fugas en las conexiones.

5. Operación

- Abra el grifo y ajuste la temperatura del agua según sea necesario.
- Utilice el fregadero para lavar utensilios y mantener la limpieza en su área de trabajo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Lave el fregadero con agua tibia y jabón.
- Desinfección: Después de cada jornada, desinfecte la superficie para evitar la acumulación de bacterias.
- Mantenimiento Regular: Revise las conexiones de agua y desagüe periódicamente para evitar fugas.

7. Solución de Problemas

- Fugas de Agua: Verifique si las conexiones están ajustadas correctamente.
- Obstrucción en el Drenaje: Limpiar el desagüe de cualquier residuo que pueda causar obstrucciones.
- Problemas con el Grifo: Asegúrese de que no haya sedimentos bloqueando el flujo del agua.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el fregadero, dispose de él de acuerdo con las normas locales de gestión de residuos y reciclaje. Las piezas de metal pueden ser recicladas donde sea posible.

9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Unité de Lavage 1-6 M

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'unité de lavage 1-6 M. Ce produit est conçu pour offrir une efficacité optimale et une durabilité dans les environnements professionnels. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement.
- Risque de choc électrique : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Débranchez l'appareil avant toute maintenance.
- Environnement humide : Assurez-vous que l'environnement d'installation est sec et bien ventilé.
- Sol instable : Ne placez pas l'unité sur une surface instable. Fixez-la correctement pour éviter tout basculement.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de pièces acérées ou de nettoyage.
- Produits chimiques : Évitez tout contact avec des produits chimiques corrosifs et suivez les instructions de nettoyage recommandées.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : L 50 x P 40 x H 25 cm
- Matériau : Acier inoxydable
- Type : Unité de lavage avec un lavabo à droite
- Capacité : Conçu pour un usage intensif en milieu horeca
- Poids : 45 kg

4. Configuration et Installation

1. Déballez l'unité et vérifiez la présence de toutes les pièces.
2. Placez l'unité sur une surface plane et stable.
3. Connectez l'évacuation à la plomberie de manière appropriée.
4. Raccordez l'alimentation en eau chaude et froide.
5. Fixez les tuyaux avec des colliers de serrage pour éviter les fuites.
6. Vérifiez le niveau de l'appareil et ajustez les pieds si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet d'eau chaude et froide selon vos besoins.
- Utilisez le lavabo pour le lavage de la vaisselle, des ustensiles ou autres.
- Assurez-vous de ne pas surcharger le lavabo pour éviter les débordements.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'unité avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez régulièrement les joints et les connexions pour détecter d'éventuelles fuites.
- Pour un entretien prolongé, appliquez une huile alimentaire sur les surfaces en inox.

7. Dépannage

- Fuite d'eau : Vérifiez les connexions et serrez tous les tuyaux.
- Problèmes de drainage : Assurez-vous que le siphon n'est pas obstrué et nettoyez-le si nécessaire.
- Robinet bloqué : Vérifiez si le robinet est ouvert complètement et dégagez toute obstruction.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Réutilisez ou recyclez les pièces lorsque cela est possible. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des équipements ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Unità Lavabo SSR166BR1

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso dell'Unità Lavabo SSR166BR1. Questo prodotto è progettato per essere utilizzato in ambienti professionali, garantendo funzionalità e durata. Gentilmente leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per gli scopi previsti ed in conformità con le istruzioni fornite nel manuale.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla superficie dell'unità per evitare danni.
- Assicurarsi che l'area di installazione sia asciutta e priva di ostacoli.
- Evitare il contatto con sostanze chimiche corrosive per prolungare la vita del prodotto.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, non tentare di riparare l'unità da soli e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Unità Lavabo SSR166BR1
- Dimensioni: L 50 x B 40 x T 25 cm
- Materiale: Acciaio inox
- Tipo di installazione: a terra, con lavabo a destra
- Uso: Ideale per ristoranti, bar e applicazioni commerciali.

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo appropriato per l'installazione, assicurandosi che l'area sia bien illuminata e ventilata.
- Rimuovere l'unità dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare l'unità sull'area pianificata, livellandola se necessario.
- Fissare il raccordo di scarico e assicurarsi che il tubo di scarico sia collegato correttamente.
- Verificare che tutte le guarnizioni siano ben posizionate per evitare perdite.

5. Funzionamento

- Accertarsi che l'unità sia correttamente installata e collegata.
- Aprire il rubinetto per far scorrere l'acqua e assicurarsi che funzioni correttamente.
- Utilizzare l'unità per il lavaggio di utensili e stoviglie secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'unità regolarmente con un detergente neutro e un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o sostanze chimiche aggressive.
- Verificare periodicamente le guarnizioni per segni di usura e sostituirle se necessario.
- Assicurarsi che i tubi di scarico non siano ostruiti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non scarica correttamente, controllare il tubo di scarico per ostruzioni.
- Se ci sono perdite, verificare che tutte le guarnizioni siano ben posizionate.
- In caso di altri malfunzionamenti, contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile dell'unità, smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti di metallo.
- Non disperdere il prodotto nell'ambiente e recarsi presso un centro di riciclaggio appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania