



Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

**SKU: UBK400-E**

**Stainless steel base unit - 400mm - 1 door**



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Stainless Steel Base Unit 400mm 1 Door (UBK400-E)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Base Unit 400mm 1 Door (UBK400-E). This versatile storage solution is designed for use in commercial kitchens and food service environments, ensuring durability and hygiene. With a robust stainless steel construction, it offers both practical use and aesthetic appeal.

### 2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the unit is placed on a level surface to maintain stability.
- Heavy Loads: Do not exceed the weight capacity indicated in the product specifications. Overloading can cause damage or injury.
- Cleaning Solutions: When cleaning, avoid using abrasive materials that could scratch the surface. Always use food-safe cleaning products.
- Electrical Safety: If your unit includes any electrical components, ensure proper installation by a qualified technician to prevent electric shock or fire hazards.
- Child Safety: Keep out of reach of children to prevent accidents.

### 3. Product Specifications

- Product Type: Base Unit
- Material: Stainless Steel
- Width: 400mm
- Number of Doors: 1
- Dimensions (L x W x H): 400 x 600 x 850mm
- Weight: 30 kg
- Temperature Range: -20°C to +50°C
- Load Capacity: 150 kg

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a dry, well-ventilated area away from heat sources for installation.
2. Unpacking: Carefully remove the unit from the packaging and inspect for any damage during transport.
3. Assembly:
  - Attach the feet to the base unit if not pre-installed.
  - Open the door and check the hinges for proper alignment.
4. Leveling: Adjust the feet to ensure the unit is level. Use a spirit level to confirm.
5. Securing: If required, secure the unit to the wall to prevent tipping, especially in high-traffic areas.

### 5. Operation

- Access: Open the door to access the storage area.
- Loading: Ensure items are evenly distributed to maintain balance.
- Usage: Suitable for storing kitchen tools, equipment, and ingredients.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe surfaces with a damp cloth and mild detergent; rinse and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: Use a food-safe stainless steel cleaner periodically to maintain shine.
- Inspection: Regularly check for signs of wear or damage; replace any defective parts immediately.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Door does not close properly.
  - Solution: Check for obstructions and ensure hinges are properly aligned.
- Issue: Surface scratches easily.
  - Solution: Avoid using steel wool or harsh chemicals; use non-abrasive cleaning methods.

### 8. Disposal

At the end of its service life, dispose of the base unit in accordance with local regulations. Ensure that stainless steel is recycled where possible; contact your local waste disposal service for guidance.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für die Edelstahl-Basiseinheit 400mm mit 1 Tür (UBK400-E)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Edelstahl-Basiseinheit UBK400-E ist eine hochwertige Lösung zur Aufbewahrung und Unterstützung von Küchenutensilien und -geräten. Sie ist besonders geeignet für gewerbliche Küchen, Restaurantbetriebe und Catering-Dienste.

## 2. Sicherheitsinformation

- **Arbeitsumgebung:** Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbereich gut belüftet ist und sich keine brennbaren Materialien in der Nähe der Einheit befinden.
- **Lagerung:** Lagern Sie schwere Gegenstände gleichmäßig verteilt auf den Regalen, um ein Umkippen der Einheit zu verhindern.
- **Wartung:** Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten durch, um die Sicherheit und Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten. Überprüfen Sie die Einheit regelmäßig auf Beschädigungen.
- **Benutzung:** Verwenden Sie die Basiseinheit nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie das Stehen oder Sitzen auf der Einheit.
- **Reinigung:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- **Modell:** UBK400-E
- **Material:** Edelstahl
- **Abmessungen:** 400mm Breite, 600mm Tiefe, 850mm Höhe
- **Türtyp:** 1 Tür mit Schloss
- **Max. Gewichtskapazität:** 200 kg
- **Gewicht:** 45 kg
- **Farbe:** Edelstahl
- **Beschreibung:** Robuste Stahlkonstruktion, einfach zu reinigen, wetterfest.

## 4. Aufbau und Installation

1. **Standort vorbereiten:** Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um die Einheit herum vorhanden ist.
2. **Einheit auspacken:** Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie die Einheit auf Beschädigungen.
3. **Tür installieren:** Montieren Sie die Tür gemäß den beiliegenden Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Scharniere richtig ausgerichtet sind.
4. **Befestigung:** Nutzen Sie die vorgesehenen Löcher an der Rückseite der Einheit, um sie gegebenenfalls an die Wand zu befestigen.
5. **Positionierung:** Stellen Sie die Einheit an den gewünschten Ort und prüfen Sie, ob sie stabil steht.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie Ihre Küchenutensilien oder -geräte in der Einheit.
- Schließen Sie die Tür sicher, um den Inhalt zu schützen.
- Vermeiden Sie Überlastungen der Regale, um die empfohlene Gewichtskapazität nicht zu überschreiten.

## 6. Reinigung und Wartung

- **Regelmäßige Reinigung:** Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie die Oberfläche anschließend gründlich.
- **Entfernung von Flecken:** Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie spezielle Edelstahlreiniger.
- **Wartung:** Überprüfen Sie schrauben und Scharniere regelmäßig und ziehen Sie sie bei Bedarf nach.

## 7. Problemlösungen

- **Einheit wackelt:** Stellen Sie sicher, dass der Boden eben ist und die Einheit richtig positioniert ist.
- **Tür schließt nicht richtig:** Überprüfen Sie die Ausrichtung der Scharniere und justieren Sie diese, falls erforderlich.
- **Oberfläche verkratzt:** Verwenden Sie Edelstahlpflegeprodukte zur Kratzerreparatur.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Edelstahl-Basiseinheit gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, die Einheit vor der Entsorgung zu reinigen.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahl-Basiseinheit UBK400-E entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Produkt!

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Rvs Basisunit 400mm met 1 Deur (UBK400-E)

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Rvs Basisunit 400mm met 1 Deur (UBK400-E). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een geweldige combinatie van functionaliteit en duurzaamheid.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de unit op een vlakke, stevige ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik de unit alleen in overeenstemming met het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd brandbare materialen uit de buurt van de unit.
- Vermijd het topzwaar beladen van de planken om de stabiliteit te waarborgen.
- Controleer de unit regelmatig op beschadigingen, losse onderdelen of tekenen van slijtage en neem gepaste maatregelen.
- Zorg ervoor dat elektrische aansluitingen en waterafvoeren voldoen aan de lokale voorschriften en normen.
- Bij eventuele storingen of schade, raadpleeg onmiddellijk de technische dienst.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen (B x D x H): 400 mm x 600 mm x 850 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 40 kg
- Capaciteit: Maximaal 100 kg
- Kleur: Zilver
- Aantal deuren: 1
- Voorzien van verstelbare poten

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de basisunit op een vlakke, stevige ondergrond.
- Controleer of alle poten goed zijn afgesteld zodat er geen wiebelen of onbalans is.
- Indien nodig, gebruik een waterpas om de unit af te stellen.
- Zorg ervoor dat de unit niet tegen andere apparatuur aan staat om een goede ventilatie te waarborgen.
- Voer alle benodigde aansluitingen uit en zorg ervoor dat deze veilig zijn.

## 5. Bediening

- Open de deur door de handgreep naar voren te trekken.
- Plaats de benodigdheden of apparatuur veilig op de planken.
- Sluit de deur goed om een optimale werking en veiligheid te waarborgen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de buitenkant van de unit regelmatig schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen die het roestvrij staal kunnen beschadigen.
- Controleer en reinig de binnenkant van de eenheid wekelijks om ophoping van vuil en etensresten te voorkomen.
- Inspecteer de scharnieren en handgrepen regelmatig en smeer deze indien nodig met een geschikt smeermiddel.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deur sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer de scharnieren op vuil of schade en pas deze aan indien nodig.
- Probleem: De poten zijn niet stabiel.  
Oplossing: Controleer de afstelling van de poten en pas deze aan om stabiliteit te waarborgen.
- Probleem: Rammelgeluiden.  
Oplossing: Controleer of alle schroeven en bevestigingen goed vastzitten.

## 8. Afvoer

- Bij afvoer van het product, zorg ervoor dat lokale afvalvoorschriften worden nageleefd.
- Als het product niet meer bruikbaar is, neem dan contact op met een lokale afvalverwerkingsmaatschappij voor de juiste afvoer.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Unidad de Base de Acero Inoxidable 400mm con 1 Puerta - UBK400

## 1. Información General

La Unidad de Base de Acero Inoxidable UBK400 está diseñada para proporcionar un almacenamiento robusto y eficiente en entornos de cocina profesional. Fabricada con acero inoxidable de alta calidad, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión, asegurando un uso prolongado.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado para ser utilizado en ambientes de cocina comercial. No debe ser utilizado para fines no previstos.
- Manejo seguro: Al manipular la unidad, use guantes de protección para evitar cortes.
- Estabilidad: Asegúrese de que la unidad esté dispuesta sobre una superficie nivelada y estable para prevenir vuelcos.
- Limpieza: Use productos de limpieza no abrasivos para mantener la superficie sin riesgo de daños.
- Verificaciones regulares: Inspeccione periódicamente la unidad para detectar cualquier signo de daño o corrosión.
- Instalación eléctrica: Si se requiere electricidad para accesorios, asegúrese de seguir las normativas locales para la instalación eléctrica.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 400 mm (ancho)
- Material: Acero inoxidable
- Número de puertas: 1
- Capacidad de carga: Hasta 200 kg
- Número de estantes: 1 ajustable
- Ruido: No aplicable
- Certificaciones: CE

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire todos los componentes del paquete y asegúrese de que tenga todo el material.
- Paso 2: Utilice un destornillador para fijar los pies ajustables al fondo de la unidad, asegurando que esté nivelada.
- Paso 3: Coloque la unidad en la ubicación deseada, asegurando que sea estable.
- Paso 4: Ajuste los pies según sea necesario para nivelar la unidad.
- Paso 5: Si se incluyen instrucciones específicas para accesorios o conexiones eléctricas, siga esas instrucciones.

## 5. Operación

Para utilizar la unidad de base, simplemente abra la puerta y organice sus utensilios y herramientas de cocina, asegurándose de no exceder la capacidad de carga recomendada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza regular: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Use productos de limpieza seguros para alimentos para desinfectar la superficie.
- Revisión de daños: Realice inspecciones periódicas para garantizar que no haya daños en la superficie o en la estructura.

## 7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Compruebe que la superficie esté nivelada y ajuste los pies.
- Dificultades con la puerta: Asegúrese de que no haya obstrucciones y que las bisagras estén bien alineadas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la unidad de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de metales. El acero inoxidable es reciclable.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Unité de Base en Acier Inoxydable 400mm 1 Porte (UBK400-E)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Unité de Base en Acier Inoxydable 400mm 1 Porte (UBK400-E). Ce produit est conçu pour offrir une solution de stockage et d'organisation dans les cuisines professionnelles. Il est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et facilité de nettoyage.

## 2. Informations de Sécurité

- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface stable et plane pour éviter tout risque de basculement.
- Ne pas déplacer ou tirer l'appareil lorsqu'il est chargé.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à toute installation ou maintenance.
- Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur et ne l'exposez pas à des conditions d'humidité excessive.
- Utilisez des équipements de protection appropriés lors de la manipulation de l'appareil.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage commercial et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

## 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : UBK400-E
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 400 mm (L) x 600 mm (P) x 850 mm (H)
- Poids : 40 kg
- Capacité de charge maximale : 150 kg
- Nombre de portes : 1
- Finition : Poli miroir

## 4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles avant l'installation.
- Placez le meuble de base sur une surface plane et stable.
- Si nécessaire, ajustez les pieds de l'appareil pour garantir un niveau parfait.
- Fixez les poignées de porte si elles ne sont pas déjà installées.
- Branchez l'appareil à une source électrique conforme aux spécifications.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez la porte pour accéder à l'espace de stockage.
- Utilisez des étagères ou des bacs pour organiser vos articles à l'intérieur.
- Fermez toujours la porte pour maintenir un environnement propre et sûr.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide et du savon doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez périodiquement les fixations et les charnières pour assurer leur bon fonctionnement.

## 7. Dépannage

- Si la porte ne s'ouvre pas, assurez-vous qu'elle n'est pas bloquée par un objet.
- Si vous remarquez des dommages matériels ou une mauvaise finition, contactez le support client.
- Pour tout autre problème, veuillez consulter le service client.

## 8. Mise au Rebut

- L'appareil doit être mis au rebut conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Assurez-vous que le produit est recyclé correctement pour réduire l'impact environnemental.

## 9. Contact

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

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Unità Base in Acciaio Inossidabile 400mm - 1 Porta (UBK400-E)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Unità Base in Acciaio Inossidabile 400mm - 1 Porta (UBK400-E). Questo prodotto è progettato per offrire durata e funzionalità in ambienti professionali come ristoranti e cucine commerciali. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente il presente manuale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in conformità con le istruzioni fornite.
- Assicurarsi che l'unità sia posizionata su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'unità per applicazioni non consigliate dal produttore.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- Verificare che il prodotto non presenti danni visibili prima dell'uso.
- Non sovraccaricare l'unità oltre il limite di peso specificato.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: UBK400-E
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 400mm (larghezza) x 600mm (profondità) x 850mm (altezza)
- Numero di porte: 1
- Capacità di carico: 100 kg
- Colore: Acciaio inox
- Uso consigliato: Cucine commerciali e ristoranti

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'unità sia stabilizzata e in piano utilizzando i piedi regolabili in dotazione.
- Controllare che tutti i componenti siano presenti e non danneggiati prima di procedere.
- Montare la maniglia alla porta seguendo le istruzioni fornite nel kit.
- Verificare che la porta funzioni correttamente prima di utilizzare l'unità.

## 5. Funzionamento

- Aprire la porta per accedere all'interno dell'unità.
- Disporre gli oggetti all'interno in modo da garantire una corretta ventilazione e stabilità.
- Chiudere la porta dopo l'uso per mantenere l'igiene e la sicurezza degli alimenti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'unità con un panno umido e detergente delicato.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente le cerniere e la maniglia per eventuali segni di usura e sostituirli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la porta non chiude correttamente, controllare l'allineamento e regolare le cerniere.
- In caso di rumori eccessivi durante l'uso, assicurarsi che l'unità sia livellata.
- Contattare il servizio assistenza in caso di difetti non risolvibili.

## 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.
- Separare il materiale riciclabile dall'unità prima dello smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania