

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: ASK146L3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x600mm - with 3 drawers on the left without backsplash



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x600mm with 3 Drawers on the Left (ASK146L3)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This high-quality work cabinet is designed for durability and functionality, ideal for commercial kitchens and food service environments.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the work cabinet is used only for its intended purpose.
- Stability: Place the cabinet on a level surface to prevent tipping.
- Weight Limit: Do not exceed the recommended weight limit for the drawers to ensure safe operation.
- Hot Surfaces: Avoid placing hot objects directly onto the surface to prevent burns and damage.
- Cleaning Agents: Use only non-abrasive cleaning materials to avoid scratching the stainless steel surface.
- Electrical Safety: If the cabinet includes electrical components, ensure that all electrical connections comply with local electrical safety regulations.
- Child Safety: Always supervise children when in the vicinity of the work cabinet.

3. Product Specifications

- Product Name: Stainless Steel Work Cabinet Premium
- Dimensions: 1400mm (W) x 600mm (D)
- Configuration: 3 left-side drawers
- Material: Stainless steel
- Color: Stainless Steel Finish

4. Setup and Installation

- Unpacking: Carefully unpack the work cabinet and ensure all components are present.
- Location: Choose a suitable location with adequate space and accessibility.
- Assembly:
 1. Attach the legs to the bottom of the cabinet unit using the provided screws.
 2. Ensure that all screws are tightened securely.
- Leveling: Adjust the legs as necessary to ensure the cabinet is level.
- Secure Installation: If applicable, secure the cabinet to the wall or surface using appropriate brackets (not included) to prevent tipping.

5. Operation

- Using the Drawers: Open each drawer by pulling the handle. Ensure that drawers slide smoothly, and do not overload.
- Work Surface: The top surface can be used for food preparation or equipment placement; ensure to maintain cleanliness.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the work surface with a damp cloth and a mild detergent.
- Deep Cleaning: For heavy stains, use a stainless steel cleaner.
- Maintenance: Check screws and fixtures regularly to ensure they remain secure. Replace or tighten any loose components.

7. Troubleshooting

- Drawers Not Sliding Smoothly: Check for obstructions and clean any debris from the tracks.
- Cabinet Wobble: Ensure that the cabinet is on a level surface and adjust the legs accordingly.
- Surface Stains: For persistent stains, avoid abrasive cleaners and use recommended stainless steel cleaning products.

8. Disposal

When disposing of the work cabinet, follow local regulations for metal recycling. Please ensure that all components are disposed of in an environmentally responsible manner.

9. Contact

For any questions or further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our Stainless Steel Work Cabinet Premium. We appreciate your business and hope you enjoy using the product!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Werkzeugschrank Premium 1400x600mm mit 3 Schubladen links ohne Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Werkzeugschranks Premium. Dieser langlebige und funktionale Schrank wurde entwickelt, um Ihre Arbeitsumgebung effizient und organisiert zu halten. Mit einer robusten Edelstahlkonstruktion bietet er eine hygienische Lösung für alle Ihre Aufbewahrungsbedürfnisse in der Gastronomie und im gewerblichen Bereich.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Schrank auf einer ebenen Fläche steht. Überprüfen Sie vor der Montage, dass alle Teile unbeschädigt sind.
- Gewichtslimit: Überschreiten Sie nicht das empfohlene Gewichtslimit für die Schubladen, um ein Umkippen oder Verformen zu vermeiden.
- Schubladensicherheit: Ziehen Sie nicht an einer Schublade, während eine andere geöffnet ist.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Transport: Heben Sie den Schrank niemals an den Schubladen oder Türen an. Verwenden Sie geeignete Hebetekniken und tragen Sie Schutzhandschuhe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktabmessungen: 1400 x 600 mm
- Material: Edelstahl, poliert
- Anzahl der Schubladen: 3, links angeordnet
- Rollen: Keine
- Rückwand: Ohne Spritzschutz
- Verstellbare Füße: Ja
- Farbe: Edelstahl-optik

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen ebenen Boden.
2. Verpackung entfernen: Entfernen Sie den Schrank vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
3. Bodenverankerung (optional): Falls gewünscht, verwenden Sie die im Lieferumfang enthaltenen Schrauben zur Verankerung an der Wand.
4. Füße anpassen: Stellen Sie die Höhe der verstellbaren Füße ein, um eine gerade Ausrichtung zu gewährleisten.
5. Platzierung: Stellen Sie den Schrank an den ausgewählten Ort.

5. Bedienung

- Schubladen öffnen: Ziehen Sie sanft an den Griffen, um die Schubladen zu öffnen.
- Schubladen schließen: Schieben Sie die Schubladen vorsichtig zurück, bis sie einrasten.
- Beladung: Stapeln Sie Produkte gleichmäßig in den Schubladen, um Stabilität zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Schrank regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Fett- und Schmutzansammlungen: Bei starker Verschmutzung verwenden Sie einen Edelstahlreiniger.
- Überprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Teile fest sind und keine Beschädigungen vorliegen.

7. Fehlersuche

- Schublade lässt sich nicht schließen: Überprüfen Sie, ob Objekte blockieren die Bewegungsfreiheit.
- Unstimmigkeiten im Stand: Stellen Sie die Füße neu ein, um eine gerade Position zu erreichen.
- Oberflächenverfärbungen: Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmittel zur Wiederherstellung des Glanzes.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle Teile recycelbar sind und der Umwelt nicht schaden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in GGM Gastro! Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Edelstahl-Werkzeugschrank Premium.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Premium RVS Werkcabinet 1400x600mm met 3 Lades aan de Linkerzijde

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het Premium RVS Werkcabinet van GGM Gastro. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en werkruimtes. Het biedt een ruime werkoppervlakte en handige opberglades voor efficiënte organisatie van uw keukenbenodigdheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het werkcabinet alleen volgens de instructies in deze handleiding om schade of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond staat.
- Voorkom contact met water of vocht op elektrische onderdelen om schokken te vermijden.
- Houd het werkgebied vrij van obstakels en zorg voor een goede ventilatie.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op het werkblad om krassen te vermijden.
- Geschikt voor gebruik met voedsel; zorg ervoor dat alle oppervlakken schoon en hygiënisch zijn.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 1400 mm (L) x 600 mm (B)
- Materiaal: RVS
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1000 W
- Capaciteit lades: Maximaal 25 kg per lade
- Gewicht: 80 kg

4. Setup en Installatie

- Verpakking openen en alle onderdelen controleren op schade.
- Plaats het werkcabinet op een vlakke, stevige basis.
- Indien nodig, gebruik het meegeleverde niveau om het cabinet waterpas te zetten.
- Bevestig de lades volgens de bijgeleverde instructies voor montage.
- Zorg ervoor dat alle schroeven goed vastzitten.
- Sluit indien van toepassing de elektrische aansluitingen aan volgens de lokale voorschriften.

5. Bediening

- Gebruik de lades door de handgrepen naar beneden te trekken.
- Het werkblad kan worden gebruikt voor het voorbereiden van voedsel of als extra opbergruimte.
- Voor het beste gebruik, vermijd het plaatsen van zeer zware voorwerpen aan de rand van het werkblad.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het werkcabinet regelmatig schoon met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het RVS kunnen beschadigen.
- Controleer de lades regelmatig op goede werking en reinig indien nodig de rails.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades lopen moeilijk.
Oplossing: Controleer op obstructies en reinig de railmechanismen.
- Probleem: Werkblad vertoont krassen.
Oplossing: Gebruik een polijstproduct speciaal voor RVS om krassen te minimaliseren.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking.
- Als het cabinet niet meer bruikbaar is, zorg dan voor een milieuvriendelijke afvoer door recyclingcentra of gespecialiseerde afvalbedrijven te raadplegen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

El gabinete de trabajo de acero inoxidable Premium de 1400x600mm con 3 cajones a la izquierda (sin salpicadero) es un mueble esencial para cualquier cocina profesional. Diseñado para ser duradero y funcional, este producto es ideal para el almacenamiento y la preparación de alimentos en entornos comerciales.

2. Información de Seguridad

- Este producto ha sido fabricado cumpliendo con los estándares de seguridad de la regulación general de seguridad de productos (GPSR).
- Asegúrese de que el gabinete esté correctamente instalado y montado en una superficie nivelada.
- No sobrecargue los cajones; la carga máxima por cajón no debe exceder los 30 kg.
- Mantener el área de trabajo limpia y libre de obstrucciones para evitar accidentes.
- Utilice guantes de protección al limpiar el gabinete para evitar cortaduras o lesiones.
- Nunca use productos químicos agresivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 mm x 600 mm
- Material: Acero inoxidable
- Número de cajones: 3 (ubicados a la izquierda)
- Sin salpicadero
- Peso máximo por cajón: 30 kg

4. Configuración e Instalación

- Coloque el gabinete en la ubicación deseada y asegúrese de que esté nivelado.
- Si es necesario, ajuste las patas en la parte inferior del gabinete para lograr un nivel adecuado.
- Asegúrese de que el gabinete esté alejado de fuentes de calor directas y humedad.
- Verifique que todos los cajones se abran y cierren sin obstáculos.

5. Operación

- Abra los cajones tirando hacia afuera con un movimiento suave.
- Coloque los utensilios y otros elementos necesarios en los cajones de manera organizada.
- Cierre los cajones completamente después de cada uso para evitar accidentes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie exterior e interior del gabinete regularmente con un paño suave y húmedo.
- Para manchas difíciles, utilice un detergente suave adecuado para acero inoxidable.
- Evite el uso de cepillos de alambre o esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione periódicamente los cajones y el gabinete en busca de signos de daño o desgaste.

7. Resolución de Problemas

- Si los cajones no se abren o cierran correctamente, verifique si hay obstrucciones.
- Si el gabinete se tambalea, asegúrese de que esté nivelado y que todas las patas estén ajustadas.
- Para cualquier problema que no pueda solucionarse, consulte a un profesional.

8. Eliminación

- El gabinete de acero inoxidable debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales.
- No arroje el producto en la basura común. Lleve el gabinete a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Si tiene preguntas adicionales o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Cabinet de travail en acier inoxydable Premium 1400x600mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le cabinet de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins professionnels en matière de cuisine et de préparation alimentaire. Sa construction robuste en acier inoxydable garantit durabilité et résistance à la corrosion.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez ce cabinet uniquement pour des fins prévues, telles que le stockage d'ustensiles de cuisine et d'équipements alimentaires.
- Installation : Veillez à ce que le cabinet soit installé sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.
- Chargement : Ne dépassez pas la capacité de charge maximum pour éviter d'endommager le produit ou de créer des risques de sécurité.
- Nettoyage : Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Manipulation : Portez des gants pour éviter les coupures lors de la manipulation des bords.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1400x600mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Configuration : 3 tiroirs à gauche
- Sans dossier
- Capacité de charge : 100 kg (uniformément répartie)

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le cabinet de son emballage. Vérifiez qu'aucune pièce ne manque.
2. Positionnement : Placez le cabinet sur une surface plane.
3. Fixation (si nécessaire) : Pour plus de sécurité, vous pouvez fixer le cabinet au mur en utilisant des supports appropriés (non fournis).
4. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est parfaitement de niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Utilisez les tiroirs pour le rangement d'ustensiles et d'autres articles de cuisine. Assurez-vous de ne pas surcharger les tiroirs.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Essuyez le cabinet avec un chiffon humide et un détergent doux. Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant spécifique pour acier inoxydable.
- Entretien : Vérifiez périodiquement les tiroirs pour garantir qu'ils fonctionnent correctement. Lubrifiez les glissières si nécessaire.

7. Dépannage

- Difficulté à ouvrir/fermer les tiroirs : Vérifiez si les tiroirs sont surchargés ou s'il y a des obstructions.
- Tâches sur la surface : Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour enlever les taches ou les rayures.

8. Élimination

Utilisez des méthodes d'élimination appropriées pour les matériaux en acier inoxydable. Renseignez-vous auprès de votre autorité locale concernant le recyclage et l'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per offrire robustezza, funzionalità ed eleganza, rendendolo ideale per ambienti culinari professionali e commerciali.

Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Evitare l'esposizione prolungata a sostanze chimiche aggressive che possono danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti pericolosi o umidi senza opportuni sistemi di protezione.
- Utilizzare guanti appropriati durante l'installazione per evitare infortuni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400x600 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Numero di cassetti: 3, posizionati a sinistra
- Senza schienale
- Design Premium per uso professionale

Installazione e Montaggio

1. Posizionare l'armadietto sulla superficie desiderata.
2. Assicurarsi che la base sia livellata. Se necessario, utilizzare livellatori per regolare l'altezza.
3. Fissare i cassetti, se non sono già preinstallati, inserendoli nei binari predisposti.
4. Controllare che tutti i componenti siano ben saldi prima di caricare il mobile.

Funzionamento

L'armadietto da lavoro è progettato per offrire un ampio spazio per il deposito di utensili e materiali da cucina. Aprire i cassetti tirando la maniglia frontalmente. Assicurarsi di chiudere il cassetto dopo l'uso per mantenere l'ordine e la sicurezza.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadietto con un panno morbido e detergente neutro per preservare la finitura dell'acciaio.
- Evitare l'uso di pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Controllare periodicamente che i cassetti scorrano correttamente e lubrificare se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non si aprono correttamente, verificare che non ci siano ostacoli o oggetti bloccati.
- In caso di danni evidenti alla superficie, contattare il servizio assistenza per consigli su riparazione o sostituzione.

Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, assicurarsi di smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti e sul riciclaggio. L'acciaio inossidabile può essere riciclato nella maggior parte delle giurisdizioni.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania