

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: ASK146R3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x600mm - with 3 drawers on the right & backsplash



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

EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x600mm with 3 Drawers on the Right and Backsplash (ASK146R3A)

1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium is designed for professional kitchen environments, offering a durable and functional workspace. This cabinet features three drawers on the right side for easy access to utensils and tools. With a robust stainless steel construction, it ensures longevity and hygiene.

2. Safety Information

- Always ensure the work cabinet is placed on a stable and level surface to prevent tipping.
- Take care when opening drawers; do not overload them to avoid injury.
- Avoid placing hot objects directly on the surface to prevent warping and damage.
- Regularly inspect the cabinet for any wear and tear to maintain safety.
- Keep the workspace clean and free of obstructions to reduce the risk of accidents.
- Only use suitable cleaning products that do not corrode stainless steel.

3. Product Specifications

- Model: ASK146R3A
- Dimensions: 1400mm x 600mm
- Number of Drawers: 3 (located on the right side)
- Material: Stainless Steel
- Type: Work Cabinet with Backsplash

4. Setup and Installation

- Choose a suitable location, ensuring adequate space and ventilation.
- Unpack the work cabinet and inspect it for any damage during shipping.
- Use a level to confirm that the surface is flat.
- If required, attach adjustable feet or casters (not included) for proper height and mobility.
- Secure the cabinet to the wall (if necessary) for stability. Use appropriate anchors and screws based on wall type.
- Ensure that all drawers open and close smoothly before use.

5. Operation

- Use the work surface for food preparation, tool management, and other kitchen tasks.
- Organize items in the drawers as per usability to maximize efficiency during cooking or prepping.
- Ensure to close all drawers completely after use to avoid accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet with a mild detergent and warm water using a soft cloth or sponge.
- Avoid abrasive cleaners or scrubbing pads that can scratch the surface.
- Wipe down the surface daily to prevent buildup of grime.
- Check and tighten any screws or fittings regularly to maintain structural integrity.

7. Troubleshooting

- Drawers Stuck or Difficult to Open: Check for obstructions or misalignment. Realign if necessary and remove any blockages.
- Surface Damage: Use a stainless steel cleaner to address minor scratches and restore the finish.
- Cabinet Wobbles: Ensure the cabinet is on a level surface. Adjust feet if applicable.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, the Stainless Steel Work Cabinet should be disposed of responsibly. Separate the materials according to local recycling guidelines to minimize environmental impact. Contact local waste management for specific disposal instructions.

9. Contact

For further inquiries or support, please reach us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1400x600mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Edelstahl-Arbeitskabinett Premium entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um den höchsten Standards in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung zu entsprechen. Dank seiner robusten Bauweise und intelligenten Funktionen bietet es sowohl Langlebigkeit als auch Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung des Produkts: Das Arbeitskabinett ist ausschließlich für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben konzipiert. Vermeiden Sie die Verwendung in privaten Haushalten.
- Stabilität: Achten Sie darauf, dass das Kabinett auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Hygiene: Halten Sie das Kabinett trocken und reinigen Sie es regelmäßig, um die Sicherheit und Hygiene zu gewährleisten.
- Temperatur: Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht extremen Temperaturen oder offenen Flammen ausgesetzt wird.
- Schubladen: Ziehen Sie die Schubladen nicht über ihre maximale Kapazität hinaus. Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionalität und stellen Sie sicher, dass die Schubladen korrekt eingerastet sind.
- Reparaturen: Lassen Sie alle Reparaturen von einer qualifizierten Fachkraft durchführen. Verwenden Sie niemals das Produkt, wenn es beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1400x600mm
- Anzahl der Schubladen: 3 rechts
- Spritzschutz: Ja
- Tragfähigkeit: 100 kg
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen geeigneten Standort in Ihrer Küche, der einen stabilen Untergrund und ausreichend Platz für den Zugang bietet.
2. Positionierung: Setzen Sie das Arbeitskabinett vorsichtig an der vorgesehenen Stelle ab.
3. Herausziehen der Schubladen: Ziehen Sie die Schubladen heraus, um das Gewicht gleichmäßig zu verteilen.
4. Fixierung: Stellen Sie sicher, dass das Kabinett fest steht und verwenden Sie bei Bedarf Unterlegscheiben für die Ausrichtung.
5. Überprüfung: Überprüfen Sie, dass alle Teile fest montiert sind und keine losen Teile vorhanden sind.
6. Reinigung: Vor der ersten Benutzung gründlich reinigen.

5. Betrieb

Nutzen Sie das Arbeitskabinett zur Ablage von Utensilien, Lebensmitteln oder Geräten, die oft benötigt werden. Achten Sie immer auf eine gleichmäßige Gewichtsverteilung in den Schubladen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Kabinetts regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine kratzenden Reiniger, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie die Schubladen auf reibungsloses Gleiten und führen Sie regelmäßig eine kleine Wartung durch, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Schublade lässt sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen ist oder ob ein Gegenstand im Weg ist.
- Problem: Kabinett wackelt.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Kabinett auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und fügen Sie ggf. Unterlegscheiben hinzu.

8. Entsorgung

Das Produkt ist recycelbar. Bitte entsorgen Sie das Kabinett gemäß den lokalen Vorschriften für Metallprodukte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de RVS Werkcabinet Premium 1400x600mm met 3 Lades aan de Rechts en Achterwand

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de RVS Werkcabinet Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een duurzame, praktische oplossing voor al uw opslagbehoeften in de keuken of werkplaats.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkcabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen en om kantelen te voorkomen.
- Vermijd direct contact met scherpe voorwerpen of agressieve chemicaliën die de RVS-afwerking kunnen beschadigen.
- Houd het product vrij van obstakels om val- of verwondingsgevaar te minimaliseren.
- Volg alle lokale regelgeving en richtlijnen met betrekking tot de veilige installatie en het gebruik van keukenapparatuur.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 600 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3 (rechts geplaatst)
- Inclusief achterwand
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Installatie en Opstelling

- Kies een geschikte locatie voor het werkcabinet, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het product.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen voordat u het product installeert.
- Plaats het werkcabinet op de gekozen locatie en zorg ervoor dat het waterpas staat. Gebruik een waterpas indien nodig.
- Bevestig de achterwand aan de wand volgens de meegeleverde instructies en bevestigingsmaterialen.
- Controleer of alle schroeven en bevestigingen goed zijn aangebracht voordat u het product in gebruik neemt.

5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen naar buiten te trekken.
- Zorg ervoor dat de lades niet overbeladen worden om soepel openen en sluiten te waarborgen.
- Gebruik de bovenkant van het kabinet als werkruimte; zorg ervoor dat deze vrij is van zware of scherpe voorwerpen.

6. Onderhoud en Reiniging

- Reinig het werkcabinet regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte, vochtige doek om vlekken te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog het oppervlak na het schoonmaken om watervlekken en corrosie te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage aan de lades en bevestigingen en repareer deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lade gaat moeilijk open.
 - Oplossing: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat de lade niet overbeladen is.
- Probleem: RVS oppervlak is vlekkelig.
 - Oplossing: Reinig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Probleem: Lades sluiten niet goed.
 - Oplossing: Controleer of de lades goed zijn uitgelijnd en of de bevestigingen stevig zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van uw werkcabinet, volg de lokale wetgeving en richtlijnen voor de verwijdering van metalen producten. Dit zorgt ervoor dat materialen op een milieuvriendelijke manier worden gerecycled.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Usuario para el Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1400x600mm con 3 Cajones a la Derecha y Respaldo ASK146R3A

1. Información General

El Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es una solución ideal para cocinas comerciales y entornos de trabajo profesionales. Diseñado para ofrecer durabilidad y funcionalidad, este armario está fabricado con acero inoxidable de alta calidad y cuenta con tres cajones que proporcionan almacenamiento adicional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para fines comerciales y en entornos de cocina. No está diseñado para uso doméstico.
- Superficie caliente: Evite el contacto directo con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Cuidado con los bordes: Los bordes del mueble pueden ser afilados, se recomienda manipular con precaución.
- Carga máxima: No exceda la carga máxima recomendada de cada cajón para evitar daños al producto o accidentes.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el armario para asegurarse de que no haya daños ni corrosión que puedan afectar su uso.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable
- Número de cajones: 3 (ubicados a la derecha)
- Respaldo: Incluido
- Uso: Profesional, cocinas comerciales
- Tipo de montaje: Libre

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un lugar nivelado y accesible en su cocina para instalar el armario.
2. Verificación de equipamiento: Asegúrese de que todo el contenido de la caja esté presente: el armario, los cajones, el respaldo y el manual.
3. Montaje del respaldo: Si el respaldo se requiere como soporte adicional:
 - Coloque el respaldo en la parte trasera del armario alineándolo correctamente.
 - Asegure el respaldo utilizando tornillos adecuados que deben estar incluidos en el paquete.
4. Verificación de estabilidad: Antes de usar, asegúrese de que el armario esté firmemente montado y nivelado.

5. Operación

Para el uso diario del armario:

- Utilice los cajones para almacenar utensilios, alimentos o cualquier equipo como se desee.
- Asegúrese de cerrar los cajones correctamente para un funcionamiento sin problemas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- Realice una limpieza regular para evitar la acumulación de grasa y residuos.

7. Solución de Problemas

- Cajones atascados: Verifique que no haya objetos atrapados que obstruyan la apertura.
- Corrosión: Limpie inmediatamente cualquier derrame de líquidos o alimentos ácidos. Aplique un protector para metal si es necesario.
- Desnivel: Si el armario no es estable, ajuste o agregue calzas en las patas para nivelar.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, dispose del armario de acero inoxidable de manera responsable:

- Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de metales.
- Si es posible, devuélvalo a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros en:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CABINET DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE PREMIUM

1. Informations Générales

Bienvenue dans votre nouveau cabinet de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour offrir durabilité et fonctionnalité dans votre cuisine professionnelle ou votre espace de préparation. Avec ses 3 tiroirs à droite et un dosseret intégré, il répond aux normes les plus élevées en matière de qualité et de sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.
- Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface stable pour éviter les risques de basculement.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus du cabinet sans vérifier sa capacité de charge.
- Gardez le cabinet propre et sec pour éviter les accidents.
- En cas de dommage au produit, ne l'utilisez pas et contactez le service clientèle.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de pièces métalliques pour éviter les coupures.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 1400 x 600 mm
- Nombre de tiroirs : 3 (situés à droite)
- Dosseret : Inclus
- Poids : 65 kg
- Capacité de charge : 200 kg
- Utilisation : Préparation alimentaire, organisation d'outils de cuisine

4. Installation et Configuration

- Déballez soigneusement toutes les pièces et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Choisissez un emplacement approprié sur une surface plane et stable.
- Assemblez le cabinet en suivant les étapes ci-dessous :
 1. Fixez les pieds au bas du cabinet avec les vis fournies.
 2. Placez le cabinet à l'emplacement souhaité.
 3. Utilisez un niveau pour vous assurer que le cabinet est bien droit.
 4. Fixez le dosseret à l'arrière du cabinet à l'aide des vis sur le plateau supérieur.
- Une fois installé, vérifiez que tous les tiroirs fonctionnent correctement.

5. Fonctionnement

- Utilisez les tiroirs pour ranger des ustensiles, des ingrédients ou tout autre matériel nécessaire.
- Assurez-vous de ne pas surcharger les tiroirs pour un fonctionnement optimal.
- Le cabinet peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide et de détergent doux.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement le cabinet avec un chiffon doux.
- Utilisez un nettoyant non abrasif pour éviter de rayer la surface.
- Vérifiez les joints et les vis périodiquement, et resserrez-les au besoin.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas correctement, vérifiez qu'il n'est pas obstrué par un objet.
- Pour les problèmes d'assemblage, consultez la section d'installation ou contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.
- Vérifiez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en métal.
- Portez les matériaux usagés à un centre de recyclage approprié.

9. Contact

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

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre cabinet de travail en acier inoxydable Premium. Nous vous souhaitons une satisfaction optimale dans son utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Armadio da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1400x600mm con 3 Cassetti a Destra e Parafreddo

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro armadio da lavoro in acciaio inox Premium. Questo prodotto è progettato per fornire durabilità e funzionalità per le vostre esigenze culinarie e professionali. Assicuratevi di leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire un'installazione e un utilizzo adeguato.

Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare il prodotto soltanto per gli scopi per cui è stato progettato.
2. Assicurarsi che l'armadio sia installato su una superficie piana e stabile per evitare rimanere instabile.
3. Evitare di sovraccaricare i cassetti oltre il peso specificato.
4. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore diretto e sostanze chimiche aggressive.
5. Non utilizzare utensili taglienti o abrasivi per la pulizia dell'acciaio inox.
6. In caso di danni visibili o malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400x600 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Numero di cassetti: 3 (posizionati a destra)
- Parte posteriore: Parafreddo
- Design: Facile da pulire e resistente alla corrosione

Setup e Installazione

1. Rimuovere l'armadio dalla confezione e controllare che siano tutti i componenti presenti e in buone condizioni.
2. Posizionare l'armadio in un'area adeguata, assicurandosi che ci sia sufficiente spazio intorno per l'apertura dei cassetti.
3. Utilizzare un livello per assicurarsi che l'armadio sia perfettamente orizzontale. Se necessario, regolare le gambe dell'armadio.
4. Fissare il parafreddo sul retro dell'armadio, se non è già stato installato.
5. Assicurarsi che tutte le componenti siano ben serrate prima di utilizzare l'armadio.

Operazione

1. Aprire i cassetti per accedere allo spazio di lavoro.
2. Utilizzare i cassetti per riporre utensili, ingredienti o attrezzature da cucina.
3. Chiudere sempre i cassetti completamente dopo l'uso per garantire la sicurezza.

Pulizia e Manutenzione

1. Pulire l'armadio regolarmente con un panno morbido e detergenti neutri.
2. Non utilizzare spugne abrasive o agenti chimici aggressivi che possano danneggiare la superficie.
3. Controllare periodicamente le giunture e le maniglie dei cassetti per assicurarsi che siano sicure e prive di ruggine.

Risoluzione dei Problemi

1. Se i cassetti non si aprono o chiudono correttamente, controllare se sono sovraccarichi o se ci sono ostruzioni.
2. In caso di ruggine o macchie persistenti, utilizzare una soluzione di pulizia per acciaio inox per ripristinare la superficie.
3. Se il prodotto presenta danni strutturali, contattare immediatamente il servizio clienti.

Disposizione

Al termine della vita utile del prodotto, assicurarsi di smaltirlo in conformità alle normative locali sul riciclaggio e lo smaltimento dei rifiuti. L'acciaio inox può essere riciclato.

Contatto

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania