

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: ASK147

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x700mm - with sliding door
without backsplash**



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x700mm with Sliding Door (ASK147)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x700mm with Sliding Door (ASK147). This product is designed to provide a durable and efficient workspace suitable for various food service and culinary operations. Please read this manual thoroughly to ensure proper installation and safe operation.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the cabinet is properly connected to a suitable electrical source if applicable. Avoid moisture contact with electrical components.
- Mechanical Safety: Always use the cabinet as intended. Do not overload shelves beyond the specified weight capacity.
- Hygiene: Regularly clean the cabinet to avoid contamination. Use food-safe cleaning agents only.
- Handling: Use caution when moving the cabinet. Always lift with assistance to prevent injury.
- Ventilation: Ensure sufficient airflow around the cabinet to avoid overheating if appliances are stored within.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1400mm x 700mm
- Material: Stainless Steel
- Doors: Sliding Door
- Backsplash: Without Backsplash
- Weight: 75kg
- Load Capacity: 150kg (evenly distributed)

4. Setup and Installation

1. Select a suitable location on a level surface free from moisture and direct heat sources.
2. Unbox the cabinet and ensure all parts are present as per the included parts list.
3. If the cabinet requires assembly, follow the assembly instructions provided in the package.
4. Once assembled, place the cabinet in the desired position. Ensure it is stable and level.
5. If applicable, connect any required electrical components following local regulations.
6. Allow the cabinet to adjust to room temperature before use.

5. Operation

To operate the Stainless Steel Work Cabinet, simply use the sliding doors to access the interior storage space. Ensure items placed inside are organized and do not exceed the weight capacity. For best results, regularly assess the contents to maintain orderliness and avoid clutter.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly with a damp cloth and a mild detergent.
- Avoid using harsh chemicals or abrasive materials, which may scratch the surface.
- Inspect the sliding doors and tracks periodically; lubricate if they become difficult to operate.
- Check for loose fittings or wear and tear and tighten hardware as necessary.

7. Troubleshooting

- Doors Stuck or Difficult to Slide: Check for obstructions in the door tracks. Clean tracks and ensure they are free from debris.
- Cabinet Wobbles: Ensure the cabinet is on a level surface and adjust the feet if necessary.
- Rust Formation: Regularly clean and dry the cabinet to prevent moisture retention. Avoid using steel wool or abrasive cleaners that can scratch the surface.

8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, dispose of the cabinet responsibly. The stainless steel material is recyclable. Please follow local recycling guidelines and regulations to ensure proper disposal.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for your purchase. We hope you enjoy the use of your Stainless Steel Work Cabinet Premium.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahlarbeitskraft Premium 1400x700mm mit Schiebetür ohne Spritzschutz (ASK147)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahlarbeitskraft Premium. Dieses Produkt wurde für eine langfristige Nutzung in professionellen Küchen entwickelt und erfüllt die höchsten Standards der Qualität und Funktionalität.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz stabil und frei von Hindernissen ist.
- Verletzungsgefahr: Seien Sie vorsichtig im Umgang mit scharfen Gegenständen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt.
- Einsatzbereich: Der Edelstahlarbeitskraft ist für den Einsatz in gewerblichen Küchen geeignet. Benutzen Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Rost oder Beschädigungen und entfernen Sie sofort jede Einschränkung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1400mm (B) x 700mm (T)
- Schiebetür: Ja
- Spritzschutz: Nein
- Gewicht: 75 kg
- Belastbarkeit: 200 kg Uniform Load
- Höhenverstellbare Füße: Ja

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, um Unebenheiten zu vermeiden.
- Montage der Füße: Stellen Sie sicher, dass die höhenverstellbaren Füße ordnungsgemäß montiert sind.
- Aufstellung: Platzieren Sie die Arbeitskraft an dem gewählten Standort, und stellen Sie sicher, dass sie fest steht.
 - Schraubanleitung: Verwenden Sie Qualitätswerkzeuge, um alle Schrauben und Anschlüsse festzuziehen und Stabilität zu gewährleisten.

5. Betrieb

Verwenden Sie den Edelstahlarbeitskraft für die Zubereitung von Lebensmitteln, das Lagern von Küchenutensilien und die Vorbereitung von Zutaten. Achten Sie darauf, die Schiebetüren vorsichtig zu öffnen und zu schließen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher, um die Oberfläche zu säubern.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie regelmäßig die Arbeitsfläche, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Regelmäßige Überprüfung: Kontrollieren Sie monatlich auf Rost und andere Beschädigungen. Bei Feststellung von Mängeln kontaktieren Sie den Kundendienst.

7. Fehlersuche

- Problem: Unebene Oberfläche.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Füße korrekt eingestellt sind.
- Problem: Schwierigkeiten beim Öffnen der Schiebetüren.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Schienen auf Verunreinigungen oder blockierende Objekte.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt nicht in den normalen Hausmüll zu geben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro RVS Werkcabinet Premium 1400x700mm met Schuifdeur Zonder Achterwand

1. Algemene Informatie

Dit RVS werkcabinet van GGM Gastro is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en horecagelegenheden. Het biedt een solide, hygiënische werkplek en voldoende opslagruimte voor keukengerei en ingrediënten.

2. Safety Information

- Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik in binnenomgevingen.
- Zorg ervoor dat het oppervlak waarop het cabinet wordt geplaatst, stevig en vlak is om omvallen of instabiliteit te voorkomen.
- Houd het cabinet vrij van vloeistoffen om gladheid te voorkomen en schade aan het materiaal te vermijden.
- Gebruik geen scherpe of bijtende schoonmiddelen die het RVS kunnen beschadigen.
- Geef de instructies voor gebruik en onderhoud strikt op, en zorg ervoor dat medewerkers die met dit product werken, op de hoogte zijn van veiligheidseisen.
- Als er schade is aan het product, schakel het gebruik dan onmiddellijk uit en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400mm (B) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.
- Gewicht: 80 kg

4. Setup en installatie

- Verwijder het product uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats het cabinet op een stevige, vlakke ondergrond.
- Voor optimale stabiliteit kunnen de poten van het cabinet worden aangepast.
- Zorg ervoor dat het cabinet op een locatie staat waar het gemakkelijk toegankelijk is voor gebruik.
- Als het cabinet met andere apparatuur moet worden verbonden, volg dan de specifieke installatie-instructies van die apparatuur.

5. Gebruik

- Voor gebruik kunt u de schuifdeuren openen om toegang te krijgen tot de opbergruimte.
- Gebruik het cabinet voor het opbergen van keukengerei, ingrediënten of andere uitrusting die u in uw keuken nodig heeft.
- Zorg ervoor dat voorwerpen goed zijn georganiseerd en niet te zwaar op de planken worden geplaatst.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het cabinet regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de scharnieren van de schuifdeuren en zorg ervoor dat deze goed functioneren.
- Losse onderdelen of beschadigingen moeten onmiddellijk worden gerepareerd om de veiligheid te waarborgen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De schuifdeur gaat moeilijk open.
Oplossing: Controleer op obstructies en maak de rails schoon.
- Probleem: Er zijn krassen op het oppervlak.
Oplossing: Gebruik een speciaal RVS-reinigingsmiddel om de krassen te verminderen.
- Probleem: Het cabinet lijkt niet stabiel.
Oplossing: Controleer of de poten goed zijn afgesteld en het cabinet op een vlakke ondergrond staat.

8. Afvoer

- Dit product moet op een verantwoorde manier worden afgevoerd.
- Roestvrij staal is recyclebaar. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor afvoerrichtlijnen.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of ondersteuning kunt u contact opnemen met GGM Gastro via de volgende gegevens:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1400x700mm con Puerta Deslizante sin Respaldo - ASK147

1. Información General

El Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium ASK147 es ideal para cocinas comerciales, proporcionando un espacio de trabajo duradero y funcional. Su diseño permite un fácil acceso y almacenamiento de utensilios y productos.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el gabinete, asegúrese de que la instalación esté completa y correcta.
- Use guantes de protección al ensamblar o mover el gabinete para evitar lesiones.
- Mantenga el área de trabajo limpia y seca para prevenir resbalones.
- Evite exponer el gabinete a temperaturas extremas o condiciones climáticas adversas.
- No sobrecargue las estanterías del gabinete.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 1400mm (Ancho) x 700mm (Profundidad) x Altura adaptada
- Tipo de puerta: Deslizante
- Respaldo: Sin respaldo
- Uso recomendado: Cocinas comerciales y áreas de trabajo

4. Configuración e Instalación

- Desembale cuidadosamente el gabinete y verifique que todas las piezas estén presentes según la lista de contenido.
- Coloque el gabinete en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelado.
- Si es necesario, ajuste las patas para estabilizarlo.
- Asegure la puerta deslizante en su lugar siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Revise que todas las uniones estén firmes y el gabinete esté seguro antes de ponerlo en uso.

5. Operación

- Abra la puerta deslizante para acceder al interior del gabinete.
- Organice los utensilios y productos de manera ordenada.
- Evite bloquear la puerta deslizante para asegurar un funcionamiento suave.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente la superficie del gabinete con un paño húmedo y detergente suave.
- No utilice estropajos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Inspeccione periódicamente los componentes del gabinete para asegurarse de que no haya daños o desgaste.

7. Solución de Problemas

- Si la puerta deslizante no se mueve suavemente, verifique la alineación de las guías.
- Ruido al abrir/cerrar la puerta puede indicar la necesidad de lubricación.
- Para cualquier daño visible en el gabinete, contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

- Dispose del gabinete de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- Asegúrese de que el acero inoxidable sea reciclado en un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium 1400x700mm avec Porte Coulissante sans Dossieret

1. Informations Générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable est conçu pour répondre aux normes les plus élevées de robustesse et de fonctionnalité. Idéal pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, il offre un espace de travail pratique et élégant.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement ce produit dans des environnements professionnels.
- Ne jamais utiliser des produits de nettoyage abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Gardez le produit propre et sec pour éviter la corrosion.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installées avant l'utilisation.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds pour prévenir les brûlures.
- Gardez les poignées et les surfaces de travail exemptes d'objets coupants et d'ustensiles pour éviter les accidents.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1400x700 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Type : Coupe avec porte coulissante
- Dossieret : Sans dossieret
- Utilisation : Environnements de cuisine professionnelle

4. Installation et Montage

1. Déballez le produit et vérifiez toutes les pièces fournies.
2. Placez le cabinet dans l'emplacement prévu en s'assurant qu'il est de niveau.
3. Fixez les pieds si nécessaire pour une stabilité accrue.
4. Fixez les poignées sur les portes coulissantes si elles ne sont pas déjà installées.
5. Vérifiez l'équipement pour toute anomalie avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

Utilisez le cabinet pour un rangement efficace des ustensiles et autres équipements de cuisine. Ouvrez les portes coulissantes délicatement pour accéder au contenu.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyez régulièrement le cabinet avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les produits chimiques corrosifs.
- Séchez les surfaces après le nettoyage pour éviter l'accumulation d'humidité et de résidus.
- Inspectez toutes les vis et joints régulièrement pour garantir qu'ils sont bien serrés.

7. Dépannage

- Si les portes coulissantes ne s'ouvrent pas facilement, vérifiez qu'aucun objet ne bloque le mécanisme.
- Si vous remarquez des rouilles, vérifiez pour des fissures ou des dommages à la surface et nettoyez immédiatement.
- Pour toute autre anomalie, contactez notre service client.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les ordures ménagères. En fin de vie, nous vous conseillons de le démonter et de le recycler conformément aux réglementations locales en matière de déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del vostro nuovo Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1400x700mm con Porta Scorrevole (senza Parafango) - Modello ASK147. Questo prodotto è progettato per durare nel tempo e offrirvi un'ottima praticità in cucina o in qualsiasi area di lavoro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia montato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare il mobile con pesi eccessivi.
- Evitare l'uso di sostanze chimiche aggressive per la pulizia, poiché possono danneggiare la finitura.
- Tenere lontano dal calore diretto e da fonti di incendio.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione e la pulizia per evitare lesioni.
- Verificare che l'armadietto sia privo di spigoli vivi o parti sporgenti che possano causare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice Prodotto: ASK147
- Dimensioni: 1400 mm x 700 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Tipo di Porta: Scorrevole
- Parafango: Senza Parafango
- Utilizzo: Adatto per uso professionale in cucine e aree di lavoro.
- Carico Massimo: 200 kg

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il mobile dalla scatola e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. Posizionare l'armadietto su una superficie piana e stabile.
3. Fissare le maniglie alle porte scorrevoli, seguendo le istruzioni incluse nella confezione.
4. Se necessario, livellare le gambe dell'armadietto per garantire stabilità.
5. Assicurarsi che le porte scorrevoli siano ben allineate e funzionino correttamente.

5. Operazione

- Aprire e chiudere le porte scorrevoli dolcemente per garantirne una lunga durata.
- Utilizzare l'armadietto per riporre attrezzature e alimenti in modo organizzato e sicuro.
- Non utilizzare l'armadietto come superficie di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadietto con un panno morbido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di pagliette metalliche o prodotti abrasivi che possano graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente le viti e i componenti per assicurarsi che siano ben fissati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le porte scorrevoli non si muovono liberamente, controllare se ci sono ostruzioni o se le guide necessitano di lubrificazione.
- Se si notano segni di ruggine, pulire tempestivamente e applicare un prodotto specifico per la protezione dell'acciaio inossidabile.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire l'armadietto rispettando le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Riciclare l'acciaio inossidabile quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania