

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: ASK147L3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x700mm - 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 1400x700mm with 3 Drawers on the Left Without Backsplash (ASK147L3)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This cabinet is designed for professional use in kitchens, catering facilities, and restaurants, providing an efficient and durable workspace.

2. Safety Information

- Ensure the work cabinet is positioned on a stable, flat surface to prevent tipping or instability.
- Do not overload the drawers beyond their intended maximum load.
- Avoid using sharp objects that may scratch or damage the stainless steel surfaces.
- Ensure all electrical appliances used near the cabinet are properly installed to avoid electrical hazards.
- When cleaning, avoid using abrasive cleaners or harsh chemicals that may damage the surface.
- Ensure that all screws and fittings are regularly checked and tightened for safety.

3. Product Specifications

- Model: ASK147L3
- Dimensions: 1400mm (L) x 700mm (W)
- Material: Stainless Steel
- Number of Drawers: 3
- Backsplash: Without
- Suitable for: Commercial use in kitchens and catering environments

4. Setup and Installation

1. Unpack the work cabinet and inspect for any visible damage.
2. Position the cabinet in the desired location, ensuring a stable and level surface.
3. Align the adjustable feet (if applicable) to maintain stability.
4. Confirm that the cabinet is level using a spirit level.
5. If securing the cabinet to the wall for added stability, use appropriate mounting hardware (not included) and follow local building codes.

5. Operation

- Open the drawers gently; do not pull forcefully to avoid damaging the slides.
- Use the top surface for food preparation, storage of tools, and other kitchen tasks.
- Ensure that items stored within the cabinet do not exceed the rated weight capacity of the drawers.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe surfaces with a soft cloth and mild detergent after each use to prevent build-up.
- For tougher stains, a mixture of vinegar and baking soda can be used.
- Rinse and dry thoroughly to prevent water spots.
- Regularly check for loose screws and tighten as necessary.
- Inspect for corrosion or scratches and treat them promptly to maintain appearance and hygiene.

7. Troubleshooting

- Drawers sticking: Ensure that there are no items obstructing the drawer slides.
- Cabinet wobbling: Check adjustable feet for proper leveling and adjust as needed.
- Surface stains: Treat with appropriate cleaning solution as per the cleaning guidance. If unable to remove, contact customer service for advice.

8. Disposal

- When the product has reached the end of its lifecycle, ensure proper disposal.
- Please recycle the stainless steel where possible as it is a recyclable material.
- Follow local regulations for disposal of industrial and commercial waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy using your Stainless Steel Work Cabinet Premium!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Edelstahl-Arbeitszeile Premium 1400x700mm mit 3 Schubladen auf der linken Seite

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Edelstahl-Arbeitszeile Premium. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine hochwertige, langlebige und funktionale Arbeitsfläche zu bieten, die für gewerbliche Küchen geeignet ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitszeile auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht, um Risiken des Umklippens zu vermeiden.
- Alle scharfen Kanten der Arbeitszeile sollten mit Vorsicht behandelt werden, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Während der Installation oder Wartung sollten immer geeignete Schutzausrüstungen wie Handschuhe getragen werden.
- Überladen Sie die Schubladen nicht. Beachten Sie die maximalen Gewichtsgrenzen.
- Halten Sie den Arbeitsbereich immer sauber und frei von rutschigen Materialien.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Abmessungen: 1400x700mm
- Material: Edelstahl
- Form: Rechteckig
- Konfiguration: 3 Schubladen auf der linken Seite
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küchen

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie alle Teile und stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vorhanden sind.
- Platzieren Sie die Arbeitszeile an dem gewünschten Standort in Ihrer Küche und prüfen Sie, ob der Boden eben ist.
- Montieren Sie die Beine, falls erforderlich, und stellen Sie sicher, dass diese festgezogen sind.
- Sicherstellen, dass die Schubladen korrekt eingehängt sind.
- Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass die Arbeitszeile gerade steht.

5. Betrieb

- Die Arbeitszeile kann zum Schneiden, Zubereiten und Anrichten von Lebensmitteln verwendet werden.
- Nutzen Sie die Schubladen zur Lagerung von Küchenutensilien und -werkzeugen.
- Reinigen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie die Edelstahl-Oberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Vermeiden Sie kratzende Reinigungsmittel oder Schwämme, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass die Schubladen nicht blockiert sind und sich leicht öffnen und schließen lassen.

7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen klemmen oder lassen sich nicht öffnen.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schubladen überladen sind oder ob sich Gegenstände dazwischen verkeilt haben.
- Problem: Die Arbeitszeile wackelt.
- Lösung: Stellen Sie sicher, dass alle Füße fest auf dem Boden stehen und die Arbeitszeile nivelliert ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht und nach den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.
- Edelstahl kann recycelt werden. Bitte trennen Sie das Material entsprechend.

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 Roestvrijstalen Werktafel Premium 1400x700mm met 3 Lades aan de Linkerkant - ASK147L3

1. Algemene Informatie

De Roestvrijstalen Werktafel Premium is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en commerciële kookomgevingen. Met een modern design en duurzame materialen biedt deze werktafel efficiëntie en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de werktafel dient u rekening te houden met de volgende veiligheidsvoorschriften:

- Zorg ervoor dat de werktafel op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik alleen de juiste reinigingsmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe of zware voorwerpen die het roestvrijstalen oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op losse of beschadigde onderdelen om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400x700 mm
- Materiaal: Roestvrijstaal
- Aantal lades: 3 (aan de linkerkant)
- Uitvoering: Zonder achterpaneel

4. Installatie en Opstelling

1. Haal de werktafel uit de verpakking en controleer alle onderdelen.
2. Plaats de werktafel op een vlakke, stevige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de lades vrij kunnen bewegen zonder belemmering.
4. Indien nodig, bevestig de werktafel aan de muur of andere stevige structuur voor extra stabiliteit met geschikte bevestigingsmaterialen (niet meegeleverd).
5. Controleer of de werktafel goed is geïnstalleerd en stevig staat.

5. Bediening

- Open de lades door aan de handgrepen te trekken.
- Zorg ervoor dat de inhoud van de lades gelijkmatig is verdeeld om het risico op kantelen te verminderen.
- Gebruik het werkblad voor voedselbereiding en andere keukentaken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de werktafel regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd agressieve chemicaliën die het roestvrijstalen oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de werktafel na het schoonmaken om vlekken en kalkaanslag te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele roestvorming en behandel dit onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Lades gaan moeilijk open: Controleer of er geen obstakels zijn en of de lades goed zijn gemonteerd.
- Kras of beschadiging op het oppervlak: Vermijd gebruik van scherpe voorwerpen op het oppervlak. Overweeg reparatiemiddelen voor roestvrijstaal.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de werktafel, zorg ervoor dat deze op een ecologisch verantwoorde manier wordt afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste procedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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 3 Cajones (Izquierda)

1. Información General

Este gabinete de trabajo de acero inoxidable está diseñado para proporcionar un espacio de trabajo funcional y duradero en entornos comerciales y de cocina. Su estructura robusta y fácil acceso a los cajones lo convierten en una opción ideal para cualquier profesional de la gastronomía.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el mueble esté ubicado en una superficie plana y estable para evitar vuelcos.
- Evite sobrecargar los cajones más allá de su capacidad de carga recomendada.
- No use productos abrasivos o químicos fuertes para limpiar el acero inoxidable, ya que pueden dañarlo.
- Mantenga el área alrededor del gabinete libre de obstáculos para prevenir accidentes.
- En caso de daño, como bordes afilados o estructuras inestables, detenga el uso y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 mm (ancho) x 700 mm (profundidad)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 (ubicados a la izquierda)
- Color: Acero inoxidable
- Uso: Profesional y comercial
- Compatible con entornos de cocina y trabajo.

4. Configuración e Instalación

- Coloque el gabinete en la ubicación deseada asegurándose de que esté nivelado.
- Si es necesario, ajuste las patas del gabinete para lograr un nivel adecuado.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del gabinete para facilitar el uso adecuado.
- Para la seguridad adicional, considere anclar el mueble a la pared si se encuentra en un área propensa a golpes o impactos.

5. Operación

- Abra los cajones tirando de las manijas proporcionando un acceso fácil y conveniente a su interior.
- Organice los utensilios y equipos dentro de los cajones para maximizar el espacio y la eficiencia.
- Evite cerrar los cajones con demasiada fuerza para prevenir daños en las guías de los mismos.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el gabinete regularmente con un paño húmedo y jabón suave.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Revise las bisagras y guías de los cajones periódicamente para asegurar un funcionamiento suave y sin problemas.
- Aplique un tratamiento para el acero inoxidable para mantener su brillo y durabilidad.

7. Solución de Problemas

- Si un cajón no se desliza suavemente, verifique si hay obstrucciones dentro.
- En caso de que las patas no ajusten, asegúrese de que estén bien enroscadas.
- Si el gabinete presenta manchas difíciles, considere usar limpiadores específicos para acero inoxidable.

8. Eliminación

- Deshágase del producto de acuerdo con las regulaciones de eliminación local.
- Evite tirarlo a la basura convencional; considere llevarlo a un centro de reciclaje que acepte metales.

9. Contacto

Para más información, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Cabinet de travail en acier inoxydable Premium

1. Informations générales

Le Cabinet de travail en acier inoxydable Premium est conçu pour une utilisation professionnelle dans des environnements de cuisine commerciale. Il est construit en acier inoxydable durable pour résister à l'usure quotidienne tout en offrant un espace de travail fonctionnel et organisé.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne l'utilisez pas à des fins domestiques.
- Manipulation : Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation du produit pour éviter les coupures.
- Poids et charge : Ne dépassez pas la capacité de charge maximale de chaque tiroir. Vérifiez les spécifications pour les poids spécifiques.
- Sécurité électrostatique : Évitez le contact avec des surfaces métalliques lorsque vous êtes en contact avec des liquides.
- Environnement : Ne placez pas le cabinet dans des lieux exposés à l'humidité excessive, à des températures extrêmes ou à des produits chimiques corrosifs.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1400 x 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 (placement à gauche)
- Dos : Sans dos
- Poids brut : 90 kg
- Certification : Conforme aux normes de sécurité de l'UE

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable, plan et sec pour installer le cabinet.
2. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est de niveau.
3. Assemblage :
 - Déballer toutes les pièces et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
 - Fixez les pieds fournis sur le fond du cabinet.
 - Assemblez les tiroirs en suivant les instructions incluses dans l'emballage.
4. Fixation : Assurez-vous que le cabinet est fixé au mur si la sécurité le nécessite, en utilisant des ancrages appropriés.

5. Fonctionnement

- Utilisation des tiroirs : Tirez doucement sur les poignées pour accéder aux tiroirs. Ne surchargez pas les tiroirs.
- Réglage de la hauteur : Les pieds du cabinet peuvent être ajustés pour compenser les irrégularités du sol.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour essuyer les surfaces.
- Contrôle de la rouille : Inspectez régulièrement les surfaces pour la rouille et nettoyez les zones affectées immédiatement.
- Entretien des tiroirs : Vérifiez le bon fonctionnement des tiroirs. Lubrifiez les rails si nécessaire.

7. Dépannage

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas : Vérifiez s'il y a des obstructions et assurez-vous que les tiroirs ne sont pas surchargés.
- Rayures ou taches : Utilisez des produits de nettoyage spécifiques à l'acier inoxydable pour enlever les taches.

8. Élimination

- Recyclage : Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Répondez aux exigences locales pour le recyclage des métaux.
- Élimination sécurisée : Si le produit doit être éliminé, suivez les règlements locaux pour la gestion des déchets et des matériaux dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto di Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1400x700mm con 3 Cassetti a Sinistra

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di utilizzo dell'Armadietto di Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per offrire durabilità, efficienza e una grande capacità di stoccaggio per le vostre esigenze professionali in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di carico consigliato.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione e la manutenzione per evitare tagli.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi per la pulizia per non danneggiare la superficie dell'acciaio inossidabile.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e utilizzare solo per scopi previsti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400 mm x 700 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Cassetti: 3 (posizionati a sinistra)
- Altezza: 850 mm
- Colore: Acciaio inossidabile
- Peso: 85 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere con cautela il prodotto dalla confezione, assicurandosi di non graffiare la superficie.
2. Posizionare l'armadietto su una superficie piana.
3. Assicurarsi che i piedini siano regolati correttamente per mantenere l'armadietto in equilibrio.
4. Montare i poggipiedi se forniti per migliorare la stabilità.
5. Controllare che tutte le parti siano ben fissate e che non ci siano viti o bulloni allentati.

5. Funzionamento

Utilizzare i cassetti per riporre utensili e accessori da cucina. Aprire i cassetti tirando la maniglia e richiuderli premendo delicatamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un panno morbido e umido.
- Utilizzare un detergente neutro per rimuovere macchie persistenti.
- Asciugare la superficie con un panno asciutto per prevenire la formazione di macchie.
- Controllare periodicamente lo stato dei cassetti e delle guide per garantire un funzionamento fluido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto non si apre correttamente, controllare che non ci siano oggetti bloccati e che le guide siano pulite.
- Se l'armadietto è instabile, controllare i piedini e regolarli.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali. Riciclare l'acciaio inossidabile dove possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania