

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: ASK147R3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x700mm - with 3 drawers on the right 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 Right Without Backsplash (ASK147R3)

1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x700mm with 3 Drawers on the Right Without Backsplash (ASK147R3) is designed to provide durable, functional storage solutions in commercial kitchens and food service environments. Constructed from high-quality stainless steel, this work cabinet offers resistance to corrosion, easy cleaning, and long-lasting performance.

2. Safety Information

- Always ensure the cabinet is placed on a stable surface to prevent tipping or sliding.
- Do not overload the drawers beyond their specified capacity to avoid damage.
- Avoid using sharp objects on the cabinet surface to prevent scratches.
- Ensure your hands are dry when operating the drawers to prevent slips.
- Always refer to weight limits and usage guidelines to maintain safety and functionality.
- Keep the cabinet away from open flames or extreme heat sources to prevent warping.

3. Product Specifications

- Model: ASK147R3
- Dimensions: 1400mm x 700mm
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3 (located on the right side)
- Backsplash: None
- Finish: Brushed stainless steel
- Weight Capacity: Specific weight limits provided by the manufacturer
- Assembly: Fully assembled

4. Setup and Installation

1. Unbox the cabinet and inspect for any damages during shipping.
2. Select a suitable location that is flat and stable.
3. Ensure there is enough space around the cabinet for access to drawers and maintenance.
4. If applicable, secure the cabinet to the wall using appropriate brackets to prevent tipping.
5. Plug in any connected appliances as necessary, ensuring there are no exposed cords that could pose hazards.
6. Check the level of the cabinet; adjust as necessary using leveling feet if available.

5. Operation

- To open a drawer, pull the handle gently and smoothly.
- Do not force the drawers open if they are stuck; check for obstructions.
- Place items evenly in each drawer to maintain balance.
- Always close the drawers gently after use to ensure longevity.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the surfaces with warm soapy water and a soft cloth.
- For tougher stains, use a non-abrasive cleaner suitable for stainless steel.
- Rinse with clean water and dry thoroughly to prevent water spots.
- Regularly check and tighten screws and fittings if necessary to maintain stability.
- Avoid using steel wool or harsh chemicals that can damage the stainless steel finish.

7. Troubleshooting

- Drawers not opening smoothly
 - Check for obstructions inside the drawer.
 - Ensure the cabinet is on a level surface.
- Stains on surface
 - Use appropriate stainless steel cleaners as recommended above.
- Unstable cabinet
 - Adjust leveling feet or re-secure to the wall if necessary.

8. Disposal

When disposing of the product, ensure to follow local regulations for metal recycling. Stainless steel is recyclable. For safe disposal, consult your local waste management authority for guidance.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x700mm. For any further inquiries or support, do not hesitate to reach out to us.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1400x700mm mit 3 Schubladen rechts ohne Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Langlebigkeit und Funktionalität in Ihrer Küche oder Ihrem gastronomischen Betrieb zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für Indoor-Anwendungen geeignet.
- Belastung: Maximale Tragfähigkeit beachten, um eine Überlastung des Produkts zu vermeiden.
- Standsicherheit: Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass das Produkt auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Persönliche Schutzausrüstung: Tragen Sie geeignetes Schuhwerk und Handschuhe während der Installation und Reinigung.
- Sicherheitsabstände: Halten Sie ausreichenden Abstand zu heißen Oberflächen oder offenen Flammen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktabmessungen: 1400mm x 700mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Schubladen: 3 Schubladen auf der rechten Seite
- Spritzschutz: Ohne Spritzschutz
- Maximale Belastbarkeit: 300 kg
- Gewicht: 70 kg

4. Einrichtung und Installation

- Verpackung: Prüfen Sie den Inhalt auf Beschädigungen und Vollständigkeit.
- Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz für das Kabinett.
- Montage:
 1. Entfernen Sie die Schubladen und die Schutzverpackung des Produkts.
 2. Befestigen Sie die Füße so, dass das Möbelstück stabil steht.
 3. Stellen Sie das Kabinett an den gewählten Standort.
 4. Überprüfen Sie die Nivellierung und passen Sie die Füße bei Bedarf an.

5. Betrieb

- Allgemeine Nutzung: Platzieren Sie Küchenutensilien und Zubehör in den Schubladen. Achten Sie darauf, die maximale Traglast nicht zu überschreiten.
- Zusätzliche Hinweise: Verwenden Sie nur Gegenstände, die für Edelstahl geeignet sind, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Häufigkeit: Regelmäßige Reinigung empfiehlt sich, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Feststellung der Schubladen und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen klemmen.
Lösung: Überprüfen Sie die Schubladen auf Verstopfungen oder Beschädigungen.
- Problem: Unebene Fläche.
Lösung: Passen Sie die Füße an, um das Kabinett ins Gleichgewicht zu bringen.

8. Entsorgung

- Hinweis: Dieses Produkt kann gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden. Trennen Sie gegebenenfalls die Materialien, um eine umweltgerechte Entsorgung sicherzustellen.

9. Kontakt

Für Fragen oder weiteren Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkbank Premium 1400x700mm met 3 lades aan de rechterkant zonder achterwand

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werkbank Premium. Dit product is ontworpen voor duurzaamheid en functionaliteit, ideaal voor professionele keukens en werkruimtes. De werkbank is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en biedt zowel een stevige werkoppervlakte als praktische opbergruimte.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is alleen bedoeld voor gebruik in een professionele keukenomgeving.
- Zorg ervoor dat de werkbank op een vlakke ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Vermijd contact met scherpe of hete voorwerpen tijdens gebruik.
- Houd de werkplek schoon en vrij van obstakels om uitglijden te voorkomen.
- Gebruik bij het verplaatsen van de werkbank altijd met minimaal twee personen om verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele schade of slijtage aan de werkbank. Gebruik het product niet als er defecten zijn.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3 (aan de rechterkant)
- Achterwand: Geen
- Dikte werkblad: 1,5 mm
- Maximaal gewicht per lade: 30 kg

4. Installatie en Montage

1. Neem alle onderdelen uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
2. Plaats de werkbank op een vlakke ondergrond.
3. Indien nodig, bevestig de poten met de bijgeleverde schroeven en gereedschap.
4. Zorg ervoor dat de werkbank stabiel en waterpas staat.
5. Monteer de lades volgens het bijgevoegde diagram en controleer of ze soepel open en dicht schuiven.

5. Bediening

- Open de lades door middel van de handgrepen aan de voorkant.
- Gebruik de werkbank voor de voorbereiding en opslag van voedsel en keukengerei.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen na gebruik weer schoon en in de juiste lades worden opgeborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de werkbank dagelijks met een mild schoonmaakmiddel en warm water.
- Gebruik een zachte doek of spons voor de schoonmaak om krassen te voorkomen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Inspecteer regelmatig de lades en het werkblad op eventuele beschadigingen en repareer deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Moeite met het openen van de lades: Controleer of er geen voorwerpen de lade blokkeren en of de lades goed zijn gemonteerd.
- Lades schuiven niet goed: Controleer of de rails schoon zijn en dat er geen obstructies zijn.
- Stabiliteitsproblemen: Zorg ervoor dat de poten goed zijn bevestigd en dat de werkbank waterpas staat.

8. Afvoer

Wanneer de werkbank het einde van zijn levensduur heeft bereikt, zorg er dan voor dat deze op een verantwoorde manier wordt afgevoerd. Breng het product naar een recyclingcentrum voor metaalafval om milieuschade te minimaliseren.

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: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1400x700mm con 3 Cajones a la Derecha (Sin Respaldo)

1. Información General

Bienvenido al manual del Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto está diseñado para proporcionar un entorno de trabajo funcional y eficiente en cocinas comerciales y entornos industriales. Con una estructura robusta y un diseño elegante, es ideal para la preparación de alimentos y almacenamiento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este armario debe ser utilizado solo para el almacenamiento y preparación de alimentos.
- Superficie: Asegúrese de que la superficie esté seca y limpia antes de trabajar para evitar resbalones.
- Manipulación: Al mover el armario, use equipo de manejo adecuado para evitar lesiones.
- Carga máxima: No exceda la carga máxima recomendada para los cajones.
- Mantenimiento: Inspeccione periódicamente el armario en busca de daños o desgaste.
- Almacenamiento Seguro: Mantenga los productos afilados y pesados en los cajones para evitar accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400x700mm
- Material: Acero inoxidable
- Número de Cajones: 3
- Ubicación de Cajones: A la derecha
- Respaldo: Sin respaldo
- Uso: Profesional
- Peso: Varía según la configuración
- Garantía: Consulte el vendedor para detalles específicos.

4. Instalación y Configuración

- Herramientas Necesarias:
 - Destornillador
 - Llave inglesa
 - Nivel

- Pasos de Instalación:

1. Desembale el armario y verifique que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el armario en la posición deseada, asegurándose de que esté nivelado.
3. Fije el armario a la pared si es necesario para la estabilidad (opcional dependiendo del entorno).
4. Ajuste los pies del armario para que esté a la altura deseada.
5. Asegúrese de que los cajones se abran y cierren sin obstrucciones.

5. Operación

- Use los cajones para almacenar utensilios, ingredientes y otros elementos necesarios para la preparación de alimentos.
- Asegúrese de mantener el armario limpio y libre de obstrucciones para un uso óptimo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el armario regularmente con un detergente suave y un paño húmedo.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione los cajones y bisagras mensualmente para asegurarse de que estén funcionando correctamente.

7. Solución de Problemas

- Cajones atascados: Verifique si hay objetos que obstruyan el funcionamiento.
- Superficie oxidada: Aplique un limpiador de acero inoxidable y siga las instrucciones del fabricante.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el armario esté nivelado y que los pies estén ajustados correctamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deséchelo siguiendo las regulaciones locales de eliminación de residuos. Recicle el acero inoxidable cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, comentarios o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@ggmgaastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté notre Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium de 1400x700mm avec 3 Tiroirs à Droite, sans Éclaboussure. Ce produit est conçu pour offrir une durabilité et une fonctionnalité exceptionnelles dans un environnement professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Adéquate : Ce produit est destiné à un usage professionnel dans des espaces nécessitant une surface de travail robuste et hygiénique. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Surcharges : Ne pas dépasser la capacité de charge maximale indiquée dans les spécifications.
- Équipement de Protection : Porter un équipement de protection approprié lors de l'installation.
- Surfaces Tranchantes : Faites attention aux bords tranchants et aux parties mobiles lors de la manipulation et de l'utilisation.
- Stabilité : Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface ferme et stable pour éviter le basculement.
- Environnement Humide : Ne pas exposer le produit à des environnements excessivement humides pour prévenir la corrosion.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 1400mm (L) x 700mm (P)
- Tiroirs : 3 tiroirs à droite
- Éclaboussure : Sans
- Capacité de charge : 300 kg
- Poids : 100 kg

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement adapté, avec accès à l'énergie si nécessaire.
3. Assemblage : Suivez ces étapes :
 - Fixez les pieds au cabinet en utilisant les vis fournies.
 - Assurez-vous que tous les tiroirs glissent correctement avant de fixer le cabinet au mur pour une sécurité accrue.
 - Utilisez un niveau à bulle pour vérifier l'horizontalité du cabinet.
4. Fixation : Si nécessaire, fixez le cabinet au mur pour plus de stabilité en utilisant des fixations adaptées au type de mur.

5. Fonctionnement

- Ouvrez les tiroirs en tirant doucement sur les poignées.
- Veillez à ne pas surcharger les tiroirs pour garantir un fonctionnement fluide.
- Utilisez la surface de travail pour vos tâches culinaires en maintenant une zone de travail propre et organisée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Utilisez un chiffon doux et des produits de nettoyage non abrasifs pour essuyer la surface. Évitez les nettoyeurs corrosifs.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les vis et les fixations. Serrez-les si nécessaire.
- Inspection : Inspectez les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement. Lubrifiez les rails si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème de tiroir : Si un tiroir ne s'ouvre pas, vérifiez qu'aucun objet n'entrave son fonctionnement.
- Instabilité : Si le cabinet bascule, vérifiez que tous les pieds sont de niveau.
- Corrosion : Si vous apercevez des signes de corrosion, nettoyez immédiatement avec un produit approprié.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination. L'acier inoxydable peut être recyclé et doit être déposé dans un centre de recyclage compétent.

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 da lavoro in acciaio inox Premium 1400x700mm con 3 cassetti a destra senza schienale

1. Informazioni generali

L'armadietto da lavoro in acciaio inox Premium è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e duratura. Ideale per ambienti professionali come ristoranti, cucine commerciali e laboratori, questo prodotto è realizzato in acciaio inox di alta qualità, garantendo resistenza alla corrosione e facilità di pulizia.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Assicurarsi che l'armadietto sia assemblato correttamente prima dell'uso.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di peso specificato.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni.
- Non posizionare oggetti caldi direttamente sulla superficie senza una protezione adeguata.
- Mantenere l'area di lavoro libera da ostacoli per prevenire incidenti.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia che potrebbero danneggiare la finitura.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1400 x 700 mm
- Cassetti: 3 con apertura a destra
- Schienale: Assente
- Design: Premium, robusto e facile da mantenere

4. Installazione e montaggio

- Posizionare l'armadietto in un'area piana e stabile.
- Se necessario, utilizzare livelle per assicurarsi che l'armadietto sia in piano.
- Fissare l'armadietto al muro per prevenire ribaltamenti, utilizzando i supporti di montaggio forniti.
- Assicurarsi che i cassetti siano installati correttamente e scorrono senza ostacoli.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando le maniglie ergonomiche.
- Caricare i cassetti in modo uniforme per garantire un funzionamento fluido.
- Utilizzare la superficie di lavoro per preparare o posizionare utensili e ingredienti.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie dell'armadietto con un panno umido e detersivi delicati.
- Evitare l'uso di spugne abrasive per non graffiare la superficie.
- Verificare i cassetti periodicamente per assicurarsi che scorrono facilmente; lubrificare le guide se necessario.

7. Risoluzione dei problemi

- Se i cassetti non si aprono correttamente, controllare se sono sovraccarichi o fuori dalla guida.
- In caso di ruggine sulla superficie, pulire con un detersivo specifico per acciaio inox.
- Contattare il servizio clienti se si verificano problemi strutturali.

8. Smaltimento

- In caso di smaltimento, contattare le autorità locali per le normative relative al riciclaggio dell'acciaio inox.
- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per domande o supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania