

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: ASK147R3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x700mm - with 3 drawers on the right & 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 and Backsplash (ASK147R3A)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium model ASK147R3A. This durable and functional work cabinet is designed for professional kitchens and commercial settings. It provides ample storage space while ensuring hygiene and ease of maintenance.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is placed on a flat and stable surface to prevent tipping.
- Handle sharp tools and utensils with care when storing in the drawers.
- Avoid overloading the drawers beyond their specified weight limit to prevent damage and injury.
- Regularly inspect the cabinet for signs of wear or damage. Do not use if any parts are defective.
- Keep the cabinet away from flammable materials and ensure it is positioned away from heat sources.
- Ensure proper ventilation in the area where the cabinet is located to avoid overheating.

3. Product Specifications

- Product Dimensions: 1400 x 700 mm
- Material: Stainless Steel
- Number of Drawers: 3 (located on the right)
- Backsplash: Included
- Weight: [Insert Weight Here]
- Max Load Capacity per Drawer: [Insert Capacity Here]
- Color: Silver
- Style: Premium

4. Setup and Installation

1. Unpack the cabinet and check for all components listed in the assembly guide.
2. Position the cabinet in the desired location ensuring it is on a flat and stable surface.
3. If attaching to a wall or securing it further, use wall-mount brackets (if included) to prevent tipping.
4. Ensure all drawers are correctly aligned and functioning smoothly.
5. Clean the surface of the cabinet using a suitable cleaner before first use to remove any protective oil or residues.

5. Operation

- Open drawers by pulling the handle gently; ensure they are not overloaded for smooth operation.
- Place items in the cabinet with heavier items at the bottom and lighter ones on top to maintain balance.
- The backsplash can be used for further storage or as a support for items placed on the cabinet top.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly with mild soap and warm water. Use a soft cloth or sponge to avoid scratches.
- For stubborn stains, use a stainless steel cleaner following the manufacturer's instructions.
- Regularly check and tighten screws or fixtures; retighten if any parts become loose.
- Avoid using abrasive cleaning materials that can scratch the stainless steel surface.

7. Troubleshooting

- If drawers do not open smoothly, ensure the cabinet is level and not overloaded.
- For any visible rust spots, use stainless steel cleaner and repair with a food-safe stainless steel polish.
- If the cabinet is wobbly, adjust the placement or check if all legs are touching the ground.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the cabinet in accordance with local regulations.
- Recycle stainless steel components where possible. Contact local waste management for guidance on proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeits柜 Premium 1400x700mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl-Arbeits柜 Premium entschieden haben. Dieses Produkt wurde für professionelle Küchen entwickelt und bietet Ihnen Stauraum, Robustheit und einfache Reinigung. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Funktionen des Produkts vollständig zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass der Arbeits柜 auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Schneid- und scharfe Werkzeuge: Achten Sie darauf, beim Umgang mit scharfen Werkzeugen Verletzungen zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Arbeiten Sie nicht in einer Umgebung, in der das Produkt nass oder feucht ist, ohne die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, die das Produkt beschädigen können.
- Bewegung: Bei der Bewegung des Produkts sollten mehrere Personen anwesend sein, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1400mm x 700mm
- Schubladen: 3 Schubladen auf der rechten Seite
- Spritzschutz: Integrierter Spritzschutz
- Nettogewicht: [Weitere Spezifikationen können hier ergänzt werden]

Bitte entnehmen Sie weitere technische Daten der Produktseite.

4. Aufbau und Installation

Benötigte Werkzeuge

- Schraubendreher
- Wasserwaage
- Messwerkzeug

Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie alle Teile anhand der Liste und sorgen Sie dafür, dass Sie über die notwendigen Werkzeuge verfügen.
2. Standort auswählen: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort in Ihrer Küche.
3. Montage: Befolgen Sie die Montageanleitungen, um sicherzustellen, dass der Arbeits柜 sicher und stabil ist.
4. Befestigung des Spritzschutzes: Montieren Sie den Spritzschutz gemäß den beiliegenden Anweisungen.

5. Bedienung

- Verwenden Sie die Schubladen, um Küchenutensilien und andere Gegenstände sicher zu lagern. Achten Sie darauf, die Schubladen nicht zu überladen, um eine reibungslose Funktion zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Drahtscheuerschwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Regelmäßige Inspektion auf Schäden und Abnutzung durchführen.

7. Fehlersuche

- Problem: Schublade klemmt
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen ist oder ob die Schienen blockiert sind.
- Problem: Rostflecken
- Lösung: Sofortige Reinigung mit einem Edelstahlreiniger, um zukünftige Schäden zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass keine schädlichen Chemikalien freigesetzt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unser Produkt.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkbank Premium 1400x700mm met 3 Laden aan de Rechterzijde en Achterwand

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werkbank Premium 1400x700mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en garandeert duurzaamheid en functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkbank op een vlakke, stevige ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd de werkruimte rondom de werkbank vrij van obstakels om valincidenten te vermijden.
- Gebruik de werkbank niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze is ontworpen.
- Bij het verplaatsen van de werkbank, zorg ervoor dat u deze met minimaal twee personen optilt om blessures te voorkomen.
- Controleer regelmatig op scherpe randen of beschadigingen aan de werkbank. Braak of beschadigd materiaal moet onmiddellijk worden vervangen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen aantasten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

- De werkbank komt volledig gemonteerd aan. Zorg ervoor dat alle laden goed functioneren voordat u deze in gebruik neemt.
- Plaats de werkbank op een vlakke en stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er minimaal 5 cm ruimte is aan alle zijden van de werkbank voor luchtcirculatie en gemakkelijk onderhoud.
- Bevestig de achterwand aan de muur indien nodig voor extra stabiliteit, gebruik hiervoor geschikte bevestigingsmaterialen (niet inbegrepen).

5. Bediening

- Gebruik de laden om gereedschap en materialen te organiseren.
- Zorg ervoor dat de laden niet overbelast worden om vergrendeling of schade aan de rails te voorkomen.
- Reinig de werkbank met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.

6. Onderhoud en schoonmaak

- Maak de werkbank regelmatig schoon om hygiëne te waarborgen.
- Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.
- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of schurende chemicaliën die de oppervlakte kunnen bekrassen.
- Controleer regelmatig op tekenen van corrosie of schade en behandel dit onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Indien de laden niet soepel openen, controleer dan of er geen obstakels zijn en maak de rails schoon.
- Bij hardnekkige vlekken, gebruik een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel.
- Als er een onderdeel ontbreekt of defect is, neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwijdering

- Dit product is gemaakt van 100% recyclebaar materiaal.
- Bij het wegdoen van de werkbank, zorg ervoor dat deze wordt gerecycled conform de lokale wetgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- 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 y Respaldo (ASK147R3A)

1. Información General

El Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es una solución robusta y duradera para la preparación de alimentos en entornos comerciales. Su diseño ergonómico y funcionalidad lo convierten en una opción ideal para restaurantes, cafeterías y otras instalaciones de servicio de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado para su uso en entornos de cocina comercial.
- No utilice el armario cerca de fuentes de calor extremas o en ambientes húmedos sin la debida protección.
- Asegúrese de que la superficie en la que se colocará el armario esté nivelada y estable.
- Evite colocar objetos pesados en los cajones para prevenir caídas o lesiones.
- Limpie los derrames de inmediato para evitar resbalones.
- Use equipo de protección adecuado al instalar o mover el armario.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400mm (Ancho) x 700mm (Profundidad)
- Material: Acero inoxidable
- Número de cajones: 3 (ubicados a la derecha)
- Respaldo: Incluido
- Peso: Consultar especificaciones en el sitio web.
- Uso recomendado: Entornos de cocina comercial y preparación de alimentos.

4. Configuración e Instalación

- Desembale el producto y verifique que todos los componentes estén presentes.
- Coloque el armario en la posición deseada, asegurando que la superficie esté nivelada.
- Fije el respaldo en su lugar utilizando los tornillos provistos.
- Asegúrese de que el armario esté seguro y estable una vez instalado.
- Realice una revisión de seguridad antes de usar el armario.

5. Operación

- Los cajones se pueden abrir fácilmente tirando de la manija.
- Evite el uso excesivo de fuerza al abrir o cerrar los cajones.
- Utilice el armario para almacenar utensilios y equipos de cocina de manera ordenada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el armario regularmente con un paño suave y detergente suave.
- Evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Revise las bisagras y los tornillos periódicamente y ajuste según sea necesario para garantizar la estabilidad del armario.

7. Solución de Problemas

- Los cajones no abren correctamente: Verifique si hay obstrucciones en las guías de los cajones.
- Corrosión en la superficie: Limpie la superficie regularmente y aplique un producto específico para acero inoxidable si es necesario.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el armario esté correctamente nivelado y ajustado.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, consulte las regulaciones locales sobre la eliminación de acero inoxidable.
- Evite la eliminación en vertederos no autorizados y busque centros de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para más información y soporte técnico, por favor contáctenos:

- Email: 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 1400x700mm avec 3 tiroirs à droite et dossier - Ask147r3a

1. Informations générales

Nous vous remercions d'avoir choisi notre cabinet de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et de l'hôtellerie, tout en garantissant robustesse, durabilité et facilité d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est destiné à un usage professionnel uniquement. Ne pas utiliser pour des applications non conformes.
- Surface : Évitez les surfaces glissantes. Nettoyez régulièrement pour éviter les résidus glissants qui pourraient causer des chutes.
- Poids : Ne pas dépasser la capacité de charge maximale de 150 kg.
- Électricité : S'assurer que tous les appareils électriques utilisés à proximité sont conformes aux normes de sécurité applicable.
- Équipements de protection : Porter des gants de travail si nécessaire lors de l'utilisation de nombreux outils ou produits au contact avec le cabinet.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : Ask147r3a
- Dimensions : 1400x700mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Tiroirs : 3 tiroirs à droite
- Dossieret : inclus pour protéger les murs
- Capacité de charge : jusqu'à 150 kg
- Poids : 70 kg

4. Installation et configuration

1. Déballage : Enlevez tous les emballages et vérifiez toutes les pièces.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, niveau et facile d'accès.
3. Montage des pieds : Fixez les pieds au cabinet, assurez-vous qu'ils sont correctement serrés.
4. Fixation au mur (optionnel) : Pour plus de sécurité, vous pouvez fixer le cabinet au mur à l'aide de supports adéquats.
5. Vérification finale : Vérifiez la stabilité du cabinet avant de commencer à l'utiliser.

5. Fonctionnement

Le cabinet est conçu pour stocker efficacement des ustensiles et des ingrédients. Utilisez les tiroirs pour organiser les articles plus petits et les surfaces comme plan de travail.

6. Nettoyage et entretien

- Utilisez un détergent doux et de l'eau chaude pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Assurez-vous de sécher après nettoyage pour éviter les taches d'eau.

7. Dépannage

Problème : Tiroir difficile à ouvrir

- Solution : Vérifiez si le tiroir est mal aligné ou si des objets obstruent le mécanisme.

Problème : Corrosion sur la surface

- Solution : Utiliser un nettoyeur pour acier inoxydable et s'assurer que la surface est toujours sèche.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets domestiques. Pour l'élimination, consultez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale di Prodotto

Informazioni Generali

Il mobile da lavoro in acciaio inox Premium da 1400x700mm è progettato per offrire una soluzione pratica e durevole per ambienti professionali. Con tre cassetti sul lato destro e uno schienale, è ideale per ristoranti, cucine commerciali e altre applicazioni gastronomiche.

Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che la superficie sia piana e stabile prima dell'installazione.
- Evitare l'esposizione a sostanze chimiche abrasive.
- Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Seguire le normative locali in materia di sicurezza sul lavoro e igiene.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400x700mm
- Materiale: Acciaio inox
- Cassetti: 3 cassetti sul lato destro
- Schienale: Incluso
- Tipologia: Mobile da lavoro per uso professionale
- Manutenzione: Facile da pulire e resistente alla corrosione
- Peso: Non specificato

Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area di installazione adeguata che sia piana e asciutta.
2. Verificare che tutte le parti siano presenti e in buone condizioni.
3. Montare i piedini nel supporto della base, se necessario.
4. Posizionare il mobile nella posizione desiderata.
5. Utilizzare un livello per garantire che il mobile sia perfettamente orizzontale.
6. Fissare lo schienale se necessario e seguire le istruzioni per il montaggio dei cassetti.
7. Assicurarsi che il mobile sia stabile prima di utilizzarlo.

Operazione

- Aprire i cassetti per accedere allo spazio di lavoro.
- Assicurarsi di chiudere i cassetti dopo l'uso per prevenire incidenti.
- Utilizzare il piano di lavoro per la preparazione degli alimenti e altre attività di cucina.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente il mobile con un panno morbido e detersivi delicati.
- Evitare l'uso di pagliette o materiali abrasivi per non graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente che i cassetti si aprano e si chiudano senza ostacoli.

Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto si inceppa, controllare la presenza di oggetti bloccanti.
- Se il mobile presenta segni di ruggine, pulire con un prodotto specifico per acciaio inox.
- In caso di danni strutturali, contattare il supporto tecnico.

Smaltimento

- Smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Non smaltire il prodotto in modo indiscriminato per evitare danni all'ambiente.

Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania