

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: ASK186L3

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x600mm - with 3 drawers left
without backsplash**



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

EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x600mm with 3 Drawers

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x600mm with 3 Drawers. This high-quality work cabinet is designed for commercial kitchens and food preparation areas, providing ample storage and durable surface space for various tasks. Please read this manual thoroughly to ensure proper setup, operation, and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the product is placed on a stable, flat surface to prevent tipping or falling. Do not overload the drawers beyond their intended capacity.
- Heat and Moisture: Avoid placing the cabinet near heat sources or exposed to extreme moisture to maintain its integrity and appearance.
- Cleaning Agents: Use only non-abrasive cleaning agents and cloths to clean the cabinet. Avoid harsh chemicals that may damage the stainless steel surface.
- Child Safety: Keep the cabinet away from the reach of children. The drawers may contain sharp or heavy objects.
- Personal Protective Equipment: When installing or moving the cabinet, consider using gloves or other protective gear to prevent injury.

3. Product Specifications

- Model: ASK186L3
- Dimensions: 1800 mm (W) x 600 mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3 (left side)
- Backsplash: None

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cabinet and all components from the packaging. Ensure all parts are present.
2. Location: Choose a level location for installation, away from direct sunlight and heat sources.
3. Adjust Feet: If necessary, adjust the cabinet feet to ensure even height and stability.
4. Securing the Cabinet: If required, drill holes into the wall or adjacent surfaces and use appropriate mounting hardware to secure the cabinet in place.
5. Checking Level: Use a level tool to verify that the cabinet is positioned correctly.
6. Final Inspection: Inspect the assembled cabinet for any damage or defects before first use.

5. Operation

- Ensure the workspace is clean and organized before using the cabinet.
- Utilize the drawers for storage of utensils, tools, or other kitchen supplies.
- Regularly monitor the condition of the cabinet during use to ensure it remains clean and functional.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the cabinet surface with a damp cloth after each use.
- Deep Cleaning: Perform a thorough cleaning with non-abrasive cleaners weekly or as needed. Rinse with clean water and dry thoroughly to prevent water spots.
- Maintenance Checks: Regularly inspect the drawers and cabinet for any signs of wear or damage. Replace or repair any defective components promptly.

7. Troubleshooting

- Drawer Sticking: If drawers do not open smoothly, check for obstructions and clear any debris that may be blocking the tracks.
- Rust or Stains: For minor rust or stains, use a stainless steel cleaner or a mixture of vinegar and baking soda to clean affected areas.
- Uneven Cabinet: If the cabinet is unstable, inspect and adjust the feet to ensure proper leveling.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste management regulations. Recycle stainless steel components whenever possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x600mm with 3 Drawers. We hope it serves your needs effectively and efficiently.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitscabinet Premium 1800x600mm mit 3 Schubladen links (ohne Spritzschutz)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahl-Arbeitscabinet Premium. Dieses Produkt wurde aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert. Es bietet ausreichend Stauraum und eine stabile Arbeitsfläche für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass alle Schrauben und Teile fest angezogen sind, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Halten Sie die Arbeitsfläche frei von übermäßigen Feuchtigkeit, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen auf der Oberfläche, um Kratzer und Beschädigungen zu verhindern.
- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Maße: 1800 x 600 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 auf der linken Seite
- Bauweise: Ohne Spritzschutz

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen Standort für das Arbeitscabinet.
2. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und trocken ist.
3. Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
4. Prüfen Sie den Zustand des Cabinets auf Beschädigungen.
5. Montieren Sie die Schubladen gemäß der beigelegten Anleitung.
6. Verwenden Sie gegebenenfalls eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass das Produkt gerade steht.
7. Sichern Sie das Cabinet gegebenenfalls an der Wand, um ein Umkippen zu verhindern.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Oberfläche für die Zubereitung von Lebensmitteln oder als Ablagefläche.
- Ziehen Sie die Schubladen sanft heraus, um eine Beschädigung der Scharniere zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit milder Seife und warmem Wasser.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, die die Edelstahloberfläche zerkratzen könnten.
- Trocknen Sie das Cabinet nach der Reinigung gut ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladen auf reibungslosen Betrieb und ziehen Sie eventuelle Schrauben nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen klemmen.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade korrekt ausgerichtet ist und reinigen Sie die Schienen.
- Problem: Oberflächenflecken.
 - Lösung: Reinigen Sie mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Gesetzen für Elektroschrott und Metallabfälle. Versichern Sie sich, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkbank Premium 1800x600mm met 3 Lades (Links, Zonder Achterwand)

1. Algemene Informatie

Deze RVS werkbank is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en werkruimten. De werkbank biedt een duurzame, hygiënische en praktische werkplek met drie lades voor opbergruimte.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkbank op een vlakke ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik de werkbank alleen voor beoogde doeleinden.
- Houd de werkbank vrij van obstakels om struikelen te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Voorkom contact met scherpe voorwerpen bij het openen en sluiten van de lades.
- Draag altijd geschikte veiligheidsschoenen en handschoenen tijdens het gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800x600mm
- Materiaal: RVS
- Aantal lades: 3
- Plaatsing: Links
- Achterwand: Geen

4. Installatie en Setup

- Zorg voor een geschikte ruimte waar de werkbank geplaatst kan worden.
- Volg deze stappen voor installatie:
 1. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
 2. Plaats de werkbank op een vlakke ondergrond.
 3. Zorg ervoor dat de werkbank stevig staat en niet wiebelt.
 4. Indien nodig, gebruik schroeven en pluggen (niet inbegrepen) om de werkbank aan de muur te bevestigen voor extra stabiliteit.

5. Gebruik

- Open de lades door de handgrepen voorzichtig naar u toe te trekken.
- Gebruik de werkbank als een oppervlakte voor voedselvoorbereiding of als een plek om apparatuur te plaatsen.
- Reinig de werkbank na gebruik met een geschikte RVS reiniger.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de werkbank regelmatig schoon met een zachte doek en een mild afwasmiddel of speciaal RVS-reinigingsproduct.
- Vermijd schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de lades op een goede werking en reinig indien nodig de rails.

7. Probleemoplossing

- Als de lades moeilijk openen of sluiten, controleer dan op obstructies en reinig de rails.
- Bij kromtrekken of schade aan de werkbank, stop met gebruiken en neem contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de werkbank, volg lokale regelgeving voor het recyclen van metalen.
- De werkbank kan als schroot worden ingeleverd bij een erkend recyclingbedrijf.

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: Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1800x600mm con 3 Cajones Izquierda sin Salpicadero (ASK186L3)

1. Información General

El gabinete de trabajo de acero inoxidable Premium está diseñado para ofrecer una solución duradera y funcional en entornos comerciales. Ideal para cocinas de restaurantes, cafeterías y otras instalaciones de alimentos, este gabinete combina un diseño robusto con características prácticas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente a entornos de trabajo y no debe ser utilizado para otros fines.
- Cuidado con Bordes Afilados: Las esquinas y bordes pueden ser afilados. Maneje con cuidado para evitar lesiones.
- Superficie Resbaladiza: La superficie de acero inoxidable puede volverse resbaladiza. Use calzado antideslizante y mantenga el área de trabajo limpia.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada para evitar el colapso del gabinete.
- Uso de Productos Químicos: Si utiliza productos de limpieza, siga las instrucciones del fabricante y use guantes de protección.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1800mm (ancho) x 600mm (profundidad) x altura estándar
- Cajones: 3 cajones (izquierda)
- Diseño: Sin salpicadero
- Uso: Apto para entornos de cocina

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el gabinete de la caja y verifique que todas las partes están incluidas.
- Paso 2: Coloque el gabinete en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelado.
- Paso 3: Si es necesario, utilice calzas para nivelar el gabinete.
- Paso 4: Asegure los cajones en su lugar según las instrucciones específicas del fabricante.
- Paso 5: Compruebe que los cajones se abren y cierran suavemente.

5. Operación

Para operar de manera efectiva, asegúrese de que los cajones estén organizados y no sobrecargados. Mantenga la superficie del gabinete libre de desorden para asegurar un entorno de trabajo eficiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado para áreas de cocina.
- Mantenimiento de Cajones: Verifique periódicamente el funcionamiento de los cajones y aplique lubricante si es necesario.
- Evitar Rasguños: No use utensilios de metal en la superficie para evitar rasguños.

7. Solución de Problemas

- Cajón Atascado: Verifique si hay obstrucciones y asegúrese de que esté nivelado.
- Superficie Dañada: Limpie con un limpiador de acero inoxidable recomendado.
- Inestabilidad: Asegúrese de que todas las patas estén firmemente en el suelo y niveladas.

8. Eliminación

Cuando desee deshacerse del gabinete, siga las regulaciones locales para la disposición de metales. Recicle el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Cabinet de travail en acier inoxydable Premium 1800x600mm avec 3 tiroirs à gauche sans dossier (ASK186L3)

1. Informations Générales

Ce cabinet de travail en acier inoxydable Premium est conçu pour offrir une solution robuste et élégante pour vos besoins commerciaux. Avec ses dimensions de 1800 x 600 mm, il est adapté à divers environnements professionnels, assurant durabilité et confort d'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Vérifiez que le cabinet est correctement monté avant utilisation.
- Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement.
- Évitez d'exposer le cabinet à des températures extrêmes ou à des environnements corrosifs.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus non conçu pour supporter des charges lourdes.
- Gardez le cabinet hors de portée des enfants.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser le cabinet et contacter le service client.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions: 1800 x 600 mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de tiroirs: 3 (gauche)
- Dossier: Sans dossier
- Utilisation: Commerciale
- Poids: 85 kg

4. Configuration et Installation

- Ouvrez la boîte et retirez tous les éléments.
- Placez le cabinet à l'emplacement prévu, sur une surface plane.
- Utilisez un niveau à bulle pour vérifier l'horizontalité.
- Assurez-vous que chaque tiroir glisse sans obstruction; ajustez si nécessaire.
- Fixez le cabinet au mur si requis pour plus de stabilité, en utilisant les ancrages appropriés (non inclus).

5. Fonctionnement

Une fois installé, utilisez les tiroirs pour le rangement. Chargez les tiroirs uniformément pour une meilleure performance. Le cabinet est conçu pour un accès facile aux outils et équipements nécessaires.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyez régulièrement la surface avec un chiffon humide et un nettoyeur doux.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager la finition.
- Inspectez périodiquement les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement et appliquez un lubrifiant si nécessaire.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne se ferme pas correctement, retirez le contenu et vérifiez l'alignement des glissières.
- Pour des douleurs ou des problèmes de rouille, nettoyez immédiatement et appliquez un protecteur d'acier inoxydable.
- En cas de fissures ou de dommages, ne pas utiliser et contacter le service client.

8. Élimination

En fin de vie, évacuez le produit conformément à la réglementation locale sur l'élimination des déchets métalliques et des équipements de cuisine. Assurez-vous de recycler au maximum.

9. Contact

Si vous avez des questions ou besoin d'assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto di Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1800x600mm con 3 Cassetti a Sinistra senza Paraspruzzi (ASK186L3)

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per l'armadietto di lavoro in acciaio inox Premium. Questo armadietto è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e funzionale in ambienti professionali, come cucine commerciali e laboratori. È dotato di tre cassetti per una pratica organizzazione degli utensili.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Usò Adeguato:** Questo prodotto è progettato esclusivamente per l'uso professionale. Non utilizzare per scopi non idonei.
- **Stabilità:** Assicuratevi che l'armadietto sia installato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- **Utilizzo di Attrezzi:** Durante l'installazione, utilizzare solo gli attrezzi raccomandati per prevenire lesioni e danni al prodotto.
- **Pulizia:** Evitare l'uso di agenti chimici aggressivi che possono danneggiare la finitura in acciaio inox.
- **Rischi Elettrici:** Non utilizzare vicino a fonti di acqua o umidità senza adeguate protezioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 1800x600mm
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Numero di cassetti:** 3
- **Configurazione:** Cassetti a sinistra
- **Senza paraspruzzi**

4. Installazione e Montaggio

1. **Preparazione:** Rimuovere l'armadietto dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. **Posizionamento:** Scegliere un'area idonea e posizionare l'armadietto su una superficie piana.
3. **Fissaggio:** Se necessario, fissare l'armadietto al muro per maggiore stabilità usando supporti adeguati.
4. **Verifica:** Controllare che l'armadietto sia livellato e stabile prima dell'uso.

5. Funzionamento

Utilizzare i cassetti per riporre utensili e accessori. Assicurarsi che i cassetti siano completamente chiusi dopo l'uso per garantire la sicurezza.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Utilizzare un panno morbido e umido, con detersivi delicati. Non utilizzare spugne abrasive.
- **Controllo Regolare:** Controllare periodicamentela stabilità dell'armadietto e il funzionamento dei cassetti. Lubrificare le guide dei cassetti se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Cassetti Incastrati:** Verificare che non ci siano ostruzioni nei cassetti.
- **Rugosità nella superficie:** Pulire con cura per rimuovere eventuali residui.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inox. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.