

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: ASK186L3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x600mm - with 3 drawers left & backsplash



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x600mm with 3 Drawers (Left Und Backsplash)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x600mm with 3 Drawers (Left Und Backsplash). This high-quality work cabinet is designed for professional kitchens and food preparation environments. It offers durability, functionality, and a sleek finish that complements any kitchen design.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the work cabinet is placed on a stable surface to prevent tipping. Do not overload the drawers beyond their capacity.
- Heat Sources: Keep the cabinet away from direct heat sources to avoid warping or damage to the materials.
- Cleaning: Use non-abrasive cleaners to maintain the cabinet's finish. Avoid using steel wool or scouring pads that can scratch the surface.
- Installation Safety: If using a power drill or any electric tools for installation, follow all safety precautions and use appropriate personal protective equipment (PPE).
- Child Safety: Ensure that the cabinet is not accessible to young children to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: ASK186L3A
- Dimensions: 1800mm (L) x 600mm (W)
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3
- Backsplash: Yes, located at the rear
- Weight: [Insert Weight]
- Load Capacity: [Insert Load Capacity]
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Tools Required: Level, power drill, screws (included), screwdriver.
2. Assembly:
 - Unpack all components and verify against the packing list.
 - Attach the backsplash to the rear of the cabinet using screws provided.
 - Install the drawers by sliding them into the designated tracks until they click into place.
3. Positioning:
 - Place the cabinet in your desired location, ensuring it is level.
 - If necessary, adjust the feet of the cabinet to stabilize on uneven surfaces.
4. Securing the Cabinet: For added stability, you may choose to secure the cabinet to the wall using brackets (not included).

5. Operation

- Opening Drawers: To open a drawer, gently pull the handle outward. Do not force if jammed.
- Close the Drawer: Push the drawer in until it is fully closed.
- Load Management: Distribute weight evenly within the drawers to maintain balance and functionality.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe surfaces with warm, soapy water using a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- Deep Cleaning: Use a stainless-steel cleaner for tough stains, following the manufacturer's instructions.
- Maintenance Checks: Periodically check screws and joints for tightness; tighten as necessary.

7. Troubleshooting

- Drawers Not Opening Smoothly: Check for obstructions in the tracks or that the cabinet is level.
- Cabinet Wobbles: Adjust the feet of the cabinet or reposition on a stable surface.
- Stains or Marks: Use appropriate cleaners designed for stainless steel to remove unwanted marks.

8. Disposal

When the cabinet has reached the end of its life cycle:

- Disassemble if possible and recycle metal parts according to local regulations.
- Dispose of any non-recyclable materials in accordance with local waste management guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1800x600mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz (ASK186L3A)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Edelstahl-Arbeitskabinett Premium entschieden haben. Dieses Produkt ist ideal für professionelle Küchen und gastronomische Betriebe, um eine effiziente und hygienische Arbeitsumgebung zu schaffen.

2. Sicherheitsinformationen

- Achten Sie darauf, das Produkt auf einer stabilen und ebenen Oberfläche zu platzieren, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen an der Außenfläche, um Kratzer und Beschädigungen zu vermeiden.
- Bei der Reinigung das Arbeitskabinett vom Stromnetz trennen, falls elektrische Geräte angeschlossen sind.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Dieses Produkt ist nicht für den Außenbereich geeignet.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1800x600mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3
- Typ: Arbeitskabinett mit Spritzschutz
- Farbe: Edelstahl Finish

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort für das Arbeitskabinett vorbereitet ist, indem Sie alle erforderlichen Anschlüsse (z. B. Stromversorgung) überprüfen.
- Montieren Sie die Füße (wenn vorhanden) am Arbeitskabinett.
- Platzieren Sie das Arbeitskabinett an dem gewünschten Standort und richten Sie es aus.
- Stellen Sie sicher, dass das Arbeitskabinett stabil steht und die richtige Höhe hat.
- Falls das Arbeitskabinett befestigt werden muss, verwenden Sie die vorgegebenen Montageschrauben und Beilagscheiben.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass alle Schubladen ordnungsgemäß geschlossen sind, bevor Sie das Arbeitskabinett belasten.
- Organisieren Sie die Arbeitsmittel und Lebensmittel sicher, um ein Umkippen oder Herunterfallen zu verhindern.
- Bei der Benutzung von Elektrogeräten sicherstellen, dass diese den Herstelleranweisungen entsprechen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Arbeitskabinetts regelmäßig mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.
- Für hartnäckige Flecken verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm.
- Trocknen Sie das Arbeitskabinett nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken oder Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig Schrauben und Verbindungen und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.

7. Fehlersuche

- Bei Schwierigkeiten mit der Funktionalität der Schubladen überprüfen Sie, ob diese richtig eingestellt sind oder ob Gegenstände blockieren.
- Bei Rostbildung oder Verfärbungen die betroffenen Stellen reinigen und geeignete Pflegemittel verwenden.
- Bei unebenen Standflächen das Arbeitskabinett erneut ausrichten.

8. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Edelstahl ist recyclebar. Es wird empfohlen, das Produkt zum Recyclinghof zu bringen.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werktafel Premium 1800x600mm met 3 Lades en Achterwand - ASK186L3A

1. Algemene Informatie

Dit product is een hoogwaardige RVS werktafel, ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en voedselverwerking. De tafel heeft een afmeting van 1800x600mm en is voorzien van 3 praktische lades. De stevige constructie garandeert een lange levensduur en optimale functionaliteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat wordt gebruikt op een vlakke en stabiele ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de RVS-afwerking kunnen beschadigen.
- Houd het werkgebied vrij van obstakels om struikelen en vallen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten en bedrading uit de buurt van water blijven.
- Bij schade aan de tafel, zoals scherpe randen of losse onderdelen, direct niet meer gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 1800x600mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Aantal lades: 3
- Achterwand: Ja
- Dikte werkblad: 1,5mm
- Draagvermogen: Tot 250kg gelijkmatig verdeeld
- Onderstel: Geëmailleerd staal
- Voorkeursgebruik: Professionele keuken

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de werktafel op een vlakke, stevige ondergrond.
- Controleer de stabiliteit van de tafel. Indien nodig, gebruik verstelende poten om de hoogte aan te passen.
- Sluit de lades en controleer of ze soepel openen en sluiten.
- Bevestig eventueel de achterwand aan de muur voor extra stabiliteit (bevestigingsmateriaal niet inbegrepen).
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de lades te openen zonder hindernissen.

5. Gebruik

- Zet de werktafel in een goed verlichte ruimte voor optimaal gebruik.
- Gebruik de lades voor het ordenen van keukengerie en andere benodigdheden.
- Houd de tafel schoon en vrij van voedselresten na gebruik om hygiëne te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de tafel regelmatig met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade en onderneem indien nodig actie om de tafel in goede staat te houden.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades openen moeilijk.
Oplossing: Controleer of er obstructies zijn en zorg ervoor dat de lades goed zijn uitgelijnd.
- Probleem: Werktafel wiebelt.
Oplossing: Controleer of de poten correct zijn afgesteld en het niveau van de ondergrond.
- Probleem: Krassen op het oppervlak.
Oplossing: Gebruik een RVS-reiniger om lichte krassen te verminderen.

8. Afvoeren

- Dit product moet aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving inzake afvalbeheer.
- Roestvrij staal is recyclebaar; lever het product in bij een recyclingpunt.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium

1. Información General

El Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es un mueble diseñado para proporcionar un área de trabajo duradera y funcional en entornos de cocina y hostelería. Este armario cuenta con tres cajones y un salpicadero trasero, proporcionando un almacenamiento eficiente y accesible para utensilios y equipos.

2. Información de Seguridad

- Este producto ha sido diseñado para uso en entornos comerciales y debe ser utilizado de acuerdo con las normativas de seguridad establecidas.
- Mantenga el armario en un lugar seco y alejado de fuentes de humedad para evitar el deterioro del acero inoxidable.
- Asegúrese de no sobrecargar los cajones. El peso máximo por cajón es de 20 kg.
- Utilice guantes al manipular piezas afiladas o en caso de ensamblaje.
- Si se presenta alguna anomalía durante su uso, desconecte del suministro y consulte las secciones de resolución de problemas.

3. Vista General y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable
- Cajones: 3 unidades
- Configuración: Cajones a la izquierda, salpicadero trasero
- Peso: 80 kg
- Uso: Comercial

4. Configuración e Instalación

- Retire el armario de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Coloque el armario en una superficie nivelada y firme.
- Asegúrese de que el armario está anclado a la pared si es necesario, evitando cualquier riesgo de vuelco.
- Si necesita ensamblar los cajones, siga las instrucciones proporcionadas en el manual adjunto para una correcta instalación.

5. Operación

- Los cajones pueden abrirse tirando de las manijas. Asegúrese de que el contenido no exceda el peso máximo recomendado.
- Limpie las superficies de trabajo regularmente para mantener un ambiente higiénico.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el acero inoxidable con un paño suave y un detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Revise periódicamente los mecanismos de los cajones para garantizar un funcionamiento suave y sin obstrucciones.
- Lubrique, si es necesario, las guías de los cajones con un aceite adecuado.

7. Resolución de Problemas

Si experimenta problemas, revise lo siguiente:

- Los cajones no se abren: Verifique si están sobrecargados o si hay objetos obstruyendo las guías.
- Superficie dañada: Limpie inmediatamente utilizando productos adecuados y evite el roce constante con objetos duros.
- Desbalance: Asegúrese de que el armario esté nivelado y no sobrecargue más de un lado.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas de reciclaje de metales. Contacte con su servicio de residuos local para obtener información sobre el reciclaje correcto del acero inoxidable.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte técnico, puede comunicarse con nosotros:

Email: 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 et dossier (ASK186L3A)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le cabinet de travail en acier inoxydable Premium. Ce meuble est conçu pour offrir un espace de travail fonctionnel et durable, s'intégrant parfaitement dans les environnements professionnels tels que les cuisines commerciales et les ateliers.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce meuble est destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser de manière inappropriée ou pour une fonction différente de celle prévue.
- Risque de coupures : Faites attention aux bords et aux coins de l'acier inoxydable. Manipulez avec soin.
- Poids : Vérifiez que le meuble est correctement soutenu avant d'y placer des objets lourds pour éviter les accidents.
- Environnement humide : Évitez un contact prolongé avec l'eau pour prévenir la corrosion. Essayez immédiatement les déversements.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne pas les laisser jouer près du meuble.
- Installation : Suivez attentivement les instructions d'installation. En cas de doute, faites appel à un professionnel.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1800 x 600 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Nombre de tiroirs : 3
- Configuration : Tiroirs à gauche avec dossier
- Utilisation : Conçu pour les environnements de cuisine et d'atelier.

4. Installation et mise en place

- Outils nécessaires : Tournevis, niveau à bulle, clé à molette.
- Étapes d'installation :
 1. Déballez le meuble et vérifiez toutes les pièces.
 2. Placez le cabinet à l'emplacement souhaité. Utilisez un niveau pour vérifier l'horizontalité.
 3. Fixez le dossier au mur si nécessaire pour stabilité.
 4. Assurez-vous que tous les tiroirs fonctionnent correctement avant de les charger.
 5. Vissez les pieds du meuble pour plus de stabilité si inclus.

5. Fonctionnement

Pour ouvrir les tiroirs, tirez doucement sur la poignée. Assurez-vous que les tiroirs ne soient pas surchargés pour garantir un fonctionnement en douceur.

6. Nettoyage et entretien

- Utilisez un chiffon doux et un nettoyant non abrasif pour nettoyer la surface.
- Évitez les produits chimiques agressifs qui pourraient endommager l'acier inoxydable.
- Pour un entretien régulier, essuyez les surfaces après chaque utilisation avec un chiffon sec pour éviter l'accumulation d'humidité.

7. Dépannage

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas : Vérifiez s'ils sont bloqués par des objets. Assurez-vous qu'ils ne sont pas surchargés.
- Corrosion visible : Nettoyez immédiatement à l'aide d'un polish pour acier inoxydable et maintenez le meuble dans un environnement sec.

8. Élimination

En fin de vie, éliminez le meuble selon les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Veuillez consulter les conseils de votre municipalité pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1800x600mm con 3 Cassetti (Sinistro) e Parafango ASK186L3A

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel vostro nuovo Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione di lavoro robusta e funzionale, ideale per ambienti professionali come cucine commerciali e laboratori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- L'armadietto è progettato per un uso interno solamente, non esporre a condizioni atmosferiche estreme.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Utilizzare solo prodotti di pulizia non abrasivi per evitare danneggiamenti alla superficie.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante l'uso.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite consigliato per prevenire rotture.
- In caso di anomalie o danni, contattare il fornitore per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1800 x 600 mm
- Tipo di cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Design: Con parafango posteriore
- Costruzione: Struttura robusta e resistente alla corrosione

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che lo spazio di installazione sia sufficientemente ampio e piatto.
- Posizionare l'armadietto all'altezza desiderata, assicurandosi che sia livellato.
- Fissare il parafango sul retro con le viti fornite.
- Controllare che tutti i cassetti si aprano e chiudano senza ostacoli prima di completare l'installazione.

5. Operazione

- Utilizzare i cassetti per riporre utensili e materiali da cucina.
- Assicurarsi che i cassetti siano chiusi correttamente dopo l'uso per mantenere l'ordine.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire frequentemente l'armadietto con un panno morbido e umido.
- Utilizzare detergenti non abrasivi per rimuovere macchie ostinate.
- Controllare regolarmente i cassetti per eventuali segni di usura e ripararli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non si aprono/chiudono correttamente, controllare la presenza di ostacoli.
- In caso di ruggine o macchie, pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Se il prodotto presenta danni, contattare il fornitore per un intervento.

8. Smaltimento

- Smaltire l'armadietto seguendo le normative locali per i rifiuti metallici.
- Non abbandonare il prodotto in aree pubbliche, seguire le disposizioni del proprio comune.

9. Contatti

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania