

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: ASK186R3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x600mm - 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 1800x600mm with 3 Drawers on the Right without Backsplash (ASK186R3)

1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x600mm is designed for professional kitchens and food service environments. This unit features a robust stainless steel construction, offering durability and resistance to corrosion. The cabinet includes three drawers on the right for easy access to utensils and tools, ensuring an efficient workspace.

2. Safety Information

- Ensure the work cabinet is placed on a level surface to prevent tipping or instability.
- Do not overload the drawers; excessive weight may cause them to become dislodged or damaged.
- Always use proper lifting techniques when moving the cabinet or items contained within it to prevent personal injury.
- Avoid exposure to extreme temperatures or direct heat sources to prevent warping or damage to the stainless steel.
- Clean up spills immediately to avoid slip hazards in the workspace.

3. Product Specifications

- Model: ASK186R3
- Dimensions: 1800mm (L) x 600mm (W)
- Material: Stainless Steel
- Configuration: 3 Drawers on the Right
- Backsplash: None
- Weight Capacity: Ensure drawers are not overloaded for optimal performance.

4. Setup and Installation

1. Choose a location for the cabinet that is flat and stable.
2. Remove all packaging materials and inspect for any damage.
3. Carefully lift the cabinet into position using at least two people to avoid injury or damage.
4. Level the cabinet using adjustable feet if required.
5. Ensure that the cabinet is securely positioned before use.
6. If necessary, attach any additional fixtures or fittings as per your kitchen layout.

5. Operation

- Open drawers gently by grasping the handles firmly.
- Store only compatible items within each drawer, keeping heavier items on the bottom.
- For best results, regularly rotate items in the cabinet for easy access and organization.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent regularly to maintain the appearance.
- Avoid chlorine-based cleansers or abrasive materials which may scratch the stainless steel.
- Clean the drawers with the same gentle approach, ensuring no residue is left behind.
- Regularly check all moving parts for any signs of wear or malfunction.

7. Troubleshooting

- If drawers are sticking, check for obstructions and clean any debris from the track.
- If the cabinet is unstable, ensure that it is on a level surface and that all four feet are touching the ground.
- For any structural issues or if parts are malfunctioning, please contact customer service.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, the Stainless Steel Work Cabinet must be disposed of responsibly. Check local regulations for guidelines on disposing of stainless steel and other materials. Recycle whenever possible.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1800x600mm mit 3 Schubladen auf der rechten Seite ohne Spritzschutz - ASK186R3

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium ASK186R3. Dieses Produkt wurde für den professionellen Einsatz in der Gastronomie entwickelt und bietet eine langlebige und hygienische Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen, ebenen Fläche installiert wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Bei Verwendung elektrischer Geräte, die am Arbeitsplatz betrieben werden, stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse korrekt und sicher sind.
- Hygiene: Reinigen Sie das Arbeitskabinett regelmäßig, um eine Ansammlung von Schmutz und Bakterien zu verhindern.
- Bewegung: Verwenden Sie beim Verschieben des Kabinetts geeignete Hantiermethoden. Ziehen Sie nicht, sondern heben Sie entsprechend an.
- Wartung: Lassen Sie alle technischen Wartungen nur von qualifizierten Fachkräften durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produktbeschreibung: Edelstahl-Arbeitskabinett, hochwertiger Werkstoff, beständig und leicht zu reinigen.

Technische Daten:

- Abmessungen: 1800 x 600 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 (rechts)
- Ohne Spritzschutz

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen geeigneten Standort, der ausreichend Platz bietet und leicht zugänglich ist.
2. Vorbereitung: Überprüfen Sie alle Teile und stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vorhanden sind.
3. Montage:
 - Stellen Sie das Kabinett auf die vorbereitete Fläche.
 - Justieren Sie die Füße, sodass das Kabinett stabil und waagrecht steht.
 - Befestigen Sie die Schubladen gemäß der beiliegenden Montageanleitung.
4. Überprüfung: Überprüfen Sie die Stabilität und die Funktionalität aller Schubladen.

5. Betrieb

- Nutzen Sie das Arbeitskabinett als Platz für Lebensmittelzubereitung und -lagerung.
- Vermeiden Sie übermäßige Belastung der Schubladen und schließen Sie diese immer vorsichtig.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Kabinett regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Für hartnäckigen Schmutz können spezielle Edelstahlreiniger verwendet werden.
- Überprüfen Sie die Schubladen regelmäßig auf Funktionalität und reinigen Sie diese ebenfalls.

7. Fehlerbehebung

- Schublade klemmt: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper in der Führung befinden, und entfernen Sie diese.
- Stabilität: Falls das Kabinett wackelt, justieren Sie die Füße erneut.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt nach seinem Lebenszyklus gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Handleiding voor RVS Werkblad Premium 1800x600mm met 3 Laden Rechts zonder Achterwand (ASK186R3)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het RVS Werkblad Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en andere culinaire omgevingen. Het biedt een solide werkoppervlak en praktische opbergruimte met drie lades aan de rechterzijde.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit werkblad is uitsluitend bedoeld voor gebruik in professionele keukens.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat het werkblad op een vlakke ondergrond staat om omvallen of instabiliteit te voorkomen.
- Geen scherpe voorwerpen: Gebruik geen scherpe voorwerpen op de randen van het werkblad om beschadiging te voorkomen.
- Hete voorwerpen: Plaats geen hete voorwerpen direct op het werkblad zonder een onderzetter om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Reinigen: Gebruik alleen geschikte schoonmaakmiddelen om het oppervlak niet te beschadigen.
- Kinderen: Laat kinderen nooit onbeheerd in de buurt van het werkblad spelen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800 mm (Lengte) x 600 mm (Breedte) x 850 mm (Hoogte)
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Aantal lades: 3 (allemaal rechts)
- Zonder achterwand: Ja
- Stroomvoorziening: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Tot 250 kg gelijkmatig verdeeld

4. Opzetten en Installeren

1. Locatie: Kies een stevige, vlakke ondergrond voor installatie.
2. Aandachtspunten: Zorg ervoor dat de ruimte voldoende is voor toegang tot de lades.
3. Uitpakken: Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
4. Plaatsen: Til het werkblad voorzichtig op en plaatst het op de gekozen locatie.
5. Controleer Niveau: Gebruik een waterpas om te controleren of het werkblad gelijk ligt. Pas indien nodig de voeten aan.

5. Bedieningsinstructies

Het werkblad is eenvoudig te gebruiken. Platgemaakte producten kunnen direct op het oppervlak worden geplaatst. De lades kunnen eenvoudig worden geopend en gesloten voor gemakkelijke toegang tot opgeslagen items.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijks reinigen: Maak het werkblad dagelijks schoon met een milde schoonmaakmiddel en warm water. Vermijd agressieve chemicaliën.
- Lades: Reinig de binnenkant van de lades regelmatig om voedselresten en vuil te verwijderen.
- Controleer op slijtage: Inspecteer regelmatig op eventuele schade of slijtage en neem indien nodig contact op met de klantenservice.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Ongelijke stabiliteit
 - Oplossing: Controleer of de ondergrond vlak is en dat alle voeten goed zijn afgesteld.
- Probleem: Lades sluiten moeilijk
 - Oplossing: Controleer op obstructies in de lades en zorg ervoor dat ze goed zijn uitgelijnd.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product dient u de lokale regelgeving voor afvalverwerking te volgen. Roestvrij staal kan doorgaans worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- 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 1800x600mm con 3 Cajones a la Derecha (sin Respaldo)

1. Información General

Este armario de trabajo de acero inoxidable está diseñado para proporcionar una superficie de trabajo duradera y funcional en entornos comerciales. Ideal para restaurantes, cafeterías y otras instalaciones de catering, este producto combina calidad y eficiencia.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto se debe utilizar únicamente para propósitos de trabajo y almacenamiento en ambientes comerciales.
- Carga máxima: No exceda la carga máxima recomendada para los cajones para evitar daños.
- Superficie resbaladiza: Mantenga la superficie limpia y seca para prevenir accidentes.
- Manipulación: Siempre use guantes al manipular el armario para evitar cortes.
- Colocación: Asegúrese de que el armario esté colocado sobre una superficie nivelada y estable.
- Inspecciones regulares: Revise periódicamente el estado de los cajones y las bisagras.
- Materiales: El acero inoxidable es propenso a la corrosión en ambientes húmedos; siga las instrucciones de limpieza para evitar daños.

3. Descripción General y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 mm (L) x 600 mm (A)
- Material: Acero Inoxidable
- Número de cajones: 3
- Ubicación de los cajones: Derecha
- Sin respaldo: Diseño abierto para mayor versatilidad en el espacio de trabajo
- Uso: Ideal para entornos comerciales de alimentos y bebidas

4. Instalación y Configuración

1. Retire el armario de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el armario en un área de trabajo deseada, asegurándose de que esté en una superficie plana.
3. Ajuste las patas del armario si es necesario para nivelarlo.
4. Si se requiere un ensamblaje adicional, siga las instrucciones proporcionadas en el paquete.
5. Asegúrese de que todos los cajones se deslicen suavemente antes de usar el armario.

5. Operación

- Para abrir un cajón, tire de la manija del cajón suavemente.
- Asegúrese de no sobrecargar los cajones, respetando la carga máxima recomendada.
- Para la mejor funcionalidad, asegúrese de que los cajones estén completamente cerrados cuando no se estén usando.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior e interior del armario con un paño húmedo y un limpiador suave.
- Evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza regular para evitar la acumulación de grasa y suciedad.
- Inspeccione los cajones y bisagras regularmente para asegurar su correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- Cajones que no se abren: Verifique si hay objetos obstruyendo el cajón.
- Cajones atascados: Asegúrese de que no estén sobrecargados y límpielos de cualquier impedimento.
- Superficie con manchas: Limpie con productos de limpieza recomendados para acero inoxidable.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, este producto debe ser desecho de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje de metales.
- No deseche este producto en la basura común.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, contáctenos:

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

Le agradecemos por elegir nuestro armario de trabajo de acero inoxidable premium. Esperamos que satisfaga sus necesidades en su entorno de trabajo.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le cabinet de travail en acier inoxydable PREMIUM 1800x600mm avec 3 tiroirs à droite sans dossier

1. Informations générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable PREMIUM est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie, offrant un espace de préparation pratique et durable. Sa construction robuste et résistante à la corrosion en fait un choix idéal pour les cuisines commerciales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser pour des applications autres que celles spécifiées.
- Manipulation: Évitez de tirer ou de pousser le cabinet de manière excessive pendant le transport pour éviter tout dommage.
- Surface: Les surfaces peuvent devenir glissantes lorsque mouillées. Utilisez des tapis antidérapants si nécessaire.
- Surcharges: Ne pas dépasser la capacité de charge du cabinet. Vérifiez le poids maximum recommandé dans les spécifications.
- Environnement: Installer dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de chaleur, de vapeurs ou d'humidité.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions: 1800x600mm
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Tiroirs: 3 tiroirs sur le côté droit
- Dossier: Sans dossier
- Destiné à: Usage commercial

4. Installation et configuration

1. Emplacement: Choisir un endroit plat et stable pour placer le cabinet.
2. Assemblage: Vérifier que toutes les pièces sont présentes avant de commencer l'assemblage.
3. Fixation: Si nécessaire, fixer le cabinet au mur avec des supports appropriés pour plus de stabilité.
4. Niveau: Utiliser un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est bien de niveau.
5. Vérification finale: Vérifiez tous les tiroirs pour vous assurer qu'ils s'ouvrent et se ferment correctement.

5. Fonctionnement

Utilisez le cabinet principalement pour le stockage et la préparation des aliments. Les tiroirs peuvent être utilisés pour ranger des ustensiles, des ingrédients et d'autres équipements de cuisine.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage quotidien: Essuyer avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Détartrage: Pour enlever le calcaire, utilisez une solution vinaigrée.
- Maintenance régulière: Vérifiez régulièrement les tiroirs pour les obstructions et lubrifiez les glissières si nécessaire.

7. Dépannage

- Tiroir bloqué: Vérifiez qu'aucun objet n'obstrue le tiroir. Retirez les objets si nécessaire.
- Corrosion: Si la surface commence à rouiller, nettoyez immédiatement et appliquez une finition protectrice.
- Instabilité: Vérifiez si le cabinet est de niveau et ajustez si nécessaire.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Le cabinet en acier inoxydable peut souvent être recyclé.

9. Contact

Pour toute question ou problème, 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 a Destra Senza Schienale

1. Informazioni Generali

L'armadietto da lavoro in acciaio inox Premium è progettato per offrire durabilità, igiene e funzionalità in ambienti professionali. Ideale per ristoranti, cucine professionali e spazi di lavoro commerciali, questo armadietto combina un design elegante con praticità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare l'armadietto esclusivamente per il suo scopo previsto; evitare di sovraccaricarlo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate prima dell'uso.
- Evitare il contatto diretto con materiali infiammabili o sostanze chimiche aggressive.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di danni, non utilizzare il prodotto e contattare il supporto clienti.
- Assicurarsi di mantenere l'area circostante pulita e priva di ostacoli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1800mm x 600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo: Armadietto da lavoro con 3 cassetti
- Posizione dei cassetti: Lato destro
- Schienale: Assente
- Colore: Acciaio inox
- Utilizzo: Interno, professionale

4. Montaggio e Installazione

- Verificare che tutti i componenti siano inclusi nella confezione.
- Assemblare il mobile secondo le istruzioni fornite.
- Posizionare l'armadietto su una superficie piana e solida.
- Fissare correttamente i piedini per garantire stabilità.
- Se necessario, utilizzare il kit di fissaggio per ancorare l'armadietto a una parete per maggiore sicurezza.

5. Operazione

- Aprire i cassetti delicatamente e non forzare.
- Utilizzare solo utensili appropriati per il lavoro.
- Assicurarsi che l'armadietto sia sempre pulito prima e dopo l'uso per mantenere l'igiene.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e detersivi neutri.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente le cerniere e i cursori dei cassetti per garantirne il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non si aprono correttamente, controllare se sono blocchi dovuti a sovraccarico.
- In caso di danni all'acciaio inox, utilizzare prodotti specifici per la riparazione.
- Se l'armadietto è instabile, verificare i piedini e il livello della superficie.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità alle norme locali sul riciclo.
- Assicurarsi di smaltire l'acciaio inox in centri di raccolta dedicati per il riciclaggio.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania