

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: ASK186R3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x600mm - 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 1800x600mm with 3 Drawers on the Right and Backsplash (ASK186R3A)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This cabinet is designed for professional environments requiring durable and hygienic workspace solutions. It features a robust stainless steel construction with three spacious drawers, perfect for organizing tools and equipment.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is used on a stable, flat surface to prevent tipping.
- The cabinet should not be overloaded beyond its weight capacity.
- Always keep the work area clean and dry to prevent slips and falls.
- Avoid sharp objects coming into contact with the cabinet's surface in a manner that may cause scratches or dents.
- Use appropriate personal protective equipment (PPE) when handling the cabinet during installation and maintenance.
- Do not allow children to play near or on the cabinet.
- Regularly inspect the cabinet for wear and damage. Discontinue use if damaged.

3. Product Specifications

- Product dimensions: 1800mm (W) x 600mm (D) x 850mm (H)
- Material: Stainless steel
- Drawers: 3 drawers located on the right side
- Backsplash: Integrated backsplash for added hygiene
- Weight: 90 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the cabinet carefully, ensuring no components are damaged.
2. Place the cabinet on a level surface in the desired location.
3. If necessary, secure the cabinet to the wall using appropriate fasteners to prevent tipping.
4. Adjust drawer slides as needed for smooth operation.
5. Ensure that all screws and fixtures are tightened prior to use.

5. Operation

- Open the drawers by pulling the handles gently.
- Use the work surface for food preparation or other work activities as required.
- Avoid placing heavy objects on the top to ensure stability.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet daily with warm soapy water and a non-abrasive sponge.
- Rinse and dry thoroughly to prevent water stains.
- For tougher stains, use a stainless steel cleaner.
- Regularly check for any loose screws or hardware and tighten them as necessary.

7. Troubleshooting

- If the drawers do not open smoothly, check for obstructions or misalignment.
- If the cabinet shows signs of rust, clean promptly with a stainless steel cleaner and apply a protective coating.
- For any hardware failures, contact customer service for replacements.

8. Disposal

At the end of its lifespan, dispose of the cabinet responsibly. Separate components for recycling where possible. Follow local regulations for disposal of metal products.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase and enjoy using your Stainless Steel Work Cabinet Premium!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1800x600mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz (ASK186R3A)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank für den Kauf des Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium. Dieses hochwertige Produkt wurde für den professionellen Einsatz in gastronomischen Einrichtungen entwickelt und bietet Ihnen optimale Funktionalität und Langlebigkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Gefahren ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Beschädigungen oder Abnutzung.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Halten Sie den Arbeitsplatz trocken und vermeiden Sie Rutschgefahr.
- Verwahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: ASK186R3A
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1800x600mm
- Schubladen: 3 Stück (rechts)
- Inklusive Spritzschutz
- Maximale Belastbarkeit der Arbeitsfläche: 200 kg
- Bodenfreiheit: 100 mm
- Temperaturbeständig: Bis 70 °C

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort stabil, eben und trocken ist.
- Bringen Sie ggf. den Spritzschutz an, indem Sie die mitgelieferten Schrauben verwenden.
- Positionieren Sie den Arbeitskabinett an dem gewünschten Ort.
- Verwenden Sie ein Wasserwaage, um sicherzustellen, dass das Produkt gerade steht.
- Ziehen Sie eventuell die Füße an, um Unebenheiten auszugleichen.

5. Betrieb

- Beginnen Sie mit der Nutzung, sobald das Produkt ordnungsgemäß installiert und überprüft ist.
- Lagern Sie Utensilien und Zutaten in den Schubladen, um einen effizienten Arbeitsablauf zu gewährleisten.
- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig, um hygienische Bedingungen aufrechtzuerhalten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Edelstahl mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder -geräte.
- Trocknen Sie die Oberfläche sofort nach der Reinigung ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Rost oder Beschädigungen und behandeln Sie diese sofort.

7. Fehlersuche

- Problem: Unebenheit des Tisches
- Lösung: Überprüfen Sie die Füße und stellen Sie diese nach Bedarf ein.
- Problem: Schwierigkeiten beim Schließen der Schubladen
- Lösung: Entfernen Sie überflüssige Gegenstände und überprüfen Sie die Schubladenschienen auf Blockierungen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Trennen Sie die Materialien, wenn möglich, um das Recycling zu unterstützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkcabinet Premium 1800x600mm met 3 Lades aan de Rechterkant en Aflopende Achterwand (ASK186R3A)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het RVS werkcabinet Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en andere werkruimten. Het biedt een duurzame en hygiënische oplossing voor de opslag van keukengerei en -materialen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik uitsluitend zoals bedoeld: Dit product is bedoeld voor het opslaan van gereedschappen en materialen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Stabiliteit: Zorg ervoor dat het cabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Verwijder scherpe voorwerpen: Let op bij het openen van de lades. Voorkom letsel door scherpe en zware voorwerpen voorzichtig te hanteren.
- Reinig regelmatig: Zorg voor een schone werkplek om slipgevaar te minimaliseren.
- Controleer op beschadigingen: Inspecteer het apparaat regelmatig op eventuele schade of slijtage om de veiligheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Hoogte: 900 mm
- Breedte: 1800 mm
- Diepte: 600 mm
- Materiaal: Roestvrij staal van hoge kwaliteit
- Gewicht: 100 kg
- Aantal lades: 3 aan de rechterkant
- Aflopende achterwand inbegrepen

4. Opstelling en Installatie

- Benodigheden: De juiste gereedschappen, zoals een waterpas, schroevendraaier en moersleutel.
- Plaatsing: Kies een vlakke, stevige ondergrond.
- Montage:
 1. Haal het product uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
 2. Zet het cabinet op zijn plaats. Gebruik een waterpas om te controleren of het gelijk staat.
 3. Bevestig de aflopende achterwand aan de achterkant van het cabinet. Zorg ervoor dat alle schroeven goed vastzitten.
 4. Test de lades door ze enkele keren te openen en te sluiten.

5. Bediening

Om de lades te openen, trekt u eenvoudig aan de handgrepen. Zorg ervoor dat er niet teveel gewicht in de lades zit, om de functionaliteit te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatige reiniging: Gebruik een milde zeepoplossing en een zachte doek voor het reinigen. Vermijd bijtende schoonmaakmiddelen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de scharnieren en lades op slijtage en smeer deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Lade opent niet makkelijk: Controleer of er niet te veel gewicht in de lade zit en of de rails vrij zijn van vuil.
- Roest of vlekken: Reinig met een speciaal roestvrij staal reinigingsmiddel.

8. Afvoer

Dit product is vervaardigd uit recyclebaar roestvrij staal. Bij het afvoeren dient u te voldoen aan de lokale regelgeving inzake de afvoer van metaal en afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium de 1800x600mm con 3 Cajones a la Derecha y Respaldo (ASK186R3A)

1. Información General

Gracias por elegir el Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto está diseñado para proporcionar un espacio de trabajo duradero y funcional en cocinas comerciales y entornos de preparación de alimentos. El gabinete combina diseño elegante y materiales de alta calidad, garantizando durabilidad y fácil mantenimiento.

2. Información de Seguridad

- Prevención de Lesiones: Use guantes de protección al manipular el producto para evitar cortes o lesiones.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada de 100 kg por cajón y 300 kg en total.
- Estabilidad: Asegúrese de que el gabinete esté colocado sobre una superficie nivelada para evitar vuelcos.
- Uso Adecuado: Este producto está destinado para uso en entornos comerciales. Evite usarlo de manera inapropiada, como escalera o soporte.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione el gabinete regularmente para detectar daños o desgaste.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones en el lado derecho
- Respaldo: Incluye un respaldo para mayor funcionalidad
- Capacidad de Carga: 100 kg por cajón
- Uso: Ideal para cocinas comerciales y restaurantes
- Color: Acero inoxidable
- Calidad: Premium

4. Instalación y Configuración

1. Desembalar y Reverar: Retire el embalaje con cuidado y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Ubicación: Coloque el gabinete en la ubicación deseada, asegurándose de que esté en una superficie nivelada.
3. Montaje de Pies: Si el gabinete incluye pies ajustables, instálelos y ajuste la altura según sea necesario.
4. Fijación del Respaldo: Asegúrese de que el respaldo esté firmemente asegurado al gabinete.
5. Comprobación de Estabilidad: Verifique que el gabinete esté estable antes de usarlo.

5. Operación

- Abra los cajones tirando de la manija.
- Utilice el gabinete como área de preparación, almacenamiento y organización de utensilios de cocina.
- Asegúrese de no sobrecargar los cajones para un funcionamiento adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie el gabinete con agua tibia y un detergente suave. Evite productos químicos abrasivos.
- Desinfección: Aplique un desinfectante adecuado para superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento: Revise periódicamente los mecanismos de los cajones y ajuste si son necesarios.

7. Solución de Problemas

- Cajones Atascados: Verifique que no haya objetos obstruyendo el camino del cajón. Quite cualquier objeto extraño.
- Inestabilidad: Asegúrese de que los pies estén ajustados correctamente y que el gabinete esté sobre una superficie nivelada.
- Desgaste de Manijas: Si las manijas se aflojan, apriételas con un destornillador apropiado.

8. Disposición

Al final de su vida útil, dispose del producto de manera responsable. Recicle el acero inoxidable siempre que sea posible. Consulte con las autoridades locales sobre el reciclaje y la eliminación de residuos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros a:

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

Gracias por elegir nuestro Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Estamos aquí para ayudarle con cualquier consulta.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Ce cabinet de travail en acier inoxydable premium (1800x600mm) avec 3 tiroirs sur la droite et un dossier est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales. Sa construction robuste offre durabilité et résistance aux conditions de travail les plus exigeantes.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement à des fins professionnelles.
- Vérifiez que le cabinet est installé sur une surface plane pour éviter les basculements.
- Ne surchargez pas les tiroirs au-delà de leur capacité recommandée.
- Évitez tout contact avec des substances corrosives.
- Assurez-vous que le cabinet est correctement connecté aux systèmes d'eau et d'électricité s'il en est équipé.
- Portez des gants lorsque vous manipulez des pièces coupantes ou des outils.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1800 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 (placés à droite)
- Dossier inclus : Oui
- Charge maximale des tiroirs : 30 kg par tiroir
- Conception hygiénique pour un nettoyage facile

4. Installation et Configuration

- Déballer le produit avec précaution, en vérifiant toutes les pièces.
- Placez le cabinet sur une surface stable et plane.
- Fixez le dossier au dos du cabinet avec les vis fournies, si ce n'est pas déjà fait.
- Vissez les pieds de réglage si inclus, pour ajuster la hauteur selon vos besoins.
- Assurez-vous que les tiroirs se déplacent facilement sans obstruction.

5. Fonctionnement

- Ouvrez les tiroirs en tirant la poignée.
- Organisez les articles dans les tiroirs tout en respectant la capacité de charge.
- Le cabinet est conçu pour un accès facile et rapide aux ustensiles et à l'équipement de cuisine.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement avec des détergents doux et de l'eau tiède.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez les tiroirs et les poignées pour tout signe d'usure et réparez-le si nécessaire.
- Assurez-vous que les joints et les surfaces sont exempts de résidus alimentaires.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas, vérifiez s'il est surchargé ou obstrué.
- En cas de rayures sur la surface, utilisez un polish pour acier inoxydable pour les atténuer.
- Si le cabinet est instable, vérifiez l'installation et ajustez les pieds de niveau.

8. Élimination

- À la fin de sa durée de vie utile, déposez le cabinet dans un centre de recyclage agréé.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers; des informations de recyclage spécifiques peuvent varier selon votre localité.

9. Contact

Pour toute question, 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 Inox Premium 1800x600mm con 3 Cassetti a Destra e Parafango (ASK186R3A)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nella guida del vostro nuovo armadietto da lavoro in acciaio inox Premium. Questo prodotto è progettato per offrire un'area di lavoro robusta e funzionale, ideale per l'uso in cucine commerciali, ristoranti e altri ambienti di lavoro professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Appropriato: Utilizzare solo come previsto nel contesto di un ambiente di lavoro. Non utilizzare per scopi non conformi.
- Carico Massimo: Non superare il carico massimo specificato di 100 kg per cassetto.
- Manipolazione: Utilizzare guanti protettivi durante il montaggio e la movimentazione per evitare lesioni.
- Stabilità: Assicurarsi che l'armadietto sia installato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Pulizia: Evitare l'uso di detergenti corrosivi. Seguire sempre le istruzioni di pulizia.
- Sicurezza Elettrica: Nel caso di utilizzo di apparecchiature elettriche, seguire le indicazioni di sicurezza dei produttori di tali apparecchi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1800 x 600 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Cassetti: 3 cassetti a destra
- Parafango: Incluso
- Carico massimo per cassetto: 100 kg
- Peso del prodotto: 80 kg

4. Installazione e Setup

1. Preparazione: Prima di iniziare l'installazione, assicurarsi di avere tutti gli strumenti necessari: cacciaviti, chiavi e livella.
2. Posizionamento: Scegliere un'area adeguata che sia piana e asciutta. Posizionare l'armadietto nel luogo desiderato.
3. Verifica di Stabilità: Utilizzare una livella per assicurarsi che l'armadietto sia perfettamente orizzontale.
4. Installazione del Parafango: Fissare il parafango al retro dell'armadietto utilizzando le viti fornite nel kit di montaggio.
5. Controllo Finale: Verificare che tutto sia montato correttamente e che non ci siano parti allentate.

5. Funzionamento

Utilizzare i cassetti per riporre utensili e accessori da cucina. Assicurarsi di non sovraccaricarli. Aprire e chiudere i cassetti delicatamente per garantire una lunga durata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire gentilmente la superficie con un panno morbido e un detergente neutro. Risciacquare con acqua e asciugare.
- Manutenzione: Controllare periodicamente le viti e i meccanismi dei cassetti per eventuali allentamenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cassetti che non si chiudono: Controllare se ci sono oggetti che ostruiscono la chiusura. Assicurarsi che non vi sia un sovraccarico.
- Ruggine sulla Superficie: Se si verifica ruggine, pulire immediatamente con un detergente specifico per acciaio inox. Applicare un protettivo per prevenire ulteriori danni.

8. Smaltimento

Quando si decide di smaltire l'armadietto, seguire le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Smaltire i materiali in acciaio inox in centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

