

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: ASK187A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x700mm - with sliding door & backsplash



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

EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Cabinet PREMIUM 1800x700mm with Sliding Door and Backsplash (ASK187A)

1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet PREMIUM 1800x700mm with Sliding Door and Backsplash is designed for professional kitchens and food preparation areas. Its durable construction and practical features ensure efficiency and hygiene in your workspace.

2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before installation and use.
- Ensure the cabinet is installed on a flat and stable surface to prevent tipping.
- Keep the area around the cabinet clear to avoid any accidents or injuries.
- Avoid using any harsh chemicals or abrasive materials for cleaning that may damage the stainless steel finish.
- Ensure all electrical connections, if applicable, comply with local regulations.
- Do not overload the cabinet beyond the specified load capacity.
- Keep all children and pets away from the work area during setup and operation.

3. Product Specifications

- Model: ASK187A
- Dimensions: 1800mm (W) x 700mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Door Type: Sliding Door
- Backsplash Height: 150mm
- Weight: 85kg
- Load Capacity: Up to 200kg

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cabinet from its packaging.
2. Location: Choose a suitable location that is clean, dry, and away from heat sources.
3. Leveling: Use a spirit level to ensure the cabinet is level. Adjust the feet if necessary.
4. Securing: If required, secure the cabinet to the wall with appropriate mounting brackets (not included) for additional stability.
5. Final Check: Ensure all doors slide smoothly and there are no obstructions before use.

5. Operation

- Open the sliding doors gently to access the inside of the cabinet.
- Organize tools and utensils efficiently for easy access.
- Do not store any flammable materials or liquids inside the cabinet.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the cabinet with a soft cloth and mild detergent after each use.
- Avoid scrubbing with abrasive pads as this can scratch the surface.
- Regularly check for any signs of rust or damage, and treat accordingly.
- Ensure the sliding mechanisms are clean and lubricated periodically for smooth operation.

7. Troubleshooting

- Doors Not Sliding Smoothly: Check for obstructions in the track and clean it if necessary.
- Cabinet Stability Issues: Ensure all leveling feet are securely adjusted and the cabinet is placed on a stable surface.
- Rust Spots: Clean affected areas with a suitable stainless-steel cleaner.

8. Disposal

When disposing of the product at the end of its life, adhere to local laws regarding metal recycling. Ensure all components are disposed of in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For further assistance or inquiries, contact us at:

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

Thank you for choosing our Stainless Steel Work Cabinet PREMIUM. For optimal performance, follow all guidelines outlined in this manual.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitswagen Premium (1800x700mm) mit Schiebetür und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zu Ihrem neuen Edelstahl-Arbeitswagen Premium. Dieses Produkt wurde für die professionelle Küche entwickelt und erfüllt alle relevanten Sicherheitsstandards. Der Arbeitswagen ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, was ihm eine lange Lebensdauer und einfache Reinigung verleiht.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um eine sichere Nutzung des Produkts zu gewährleisten:

- Das Produkt ist nur für den vorgesehenen Einsatz in professionellen Küchen geeignet.
- Benutzen Sie den Arbeitswagen nicht, wenn er beschädigt ist.
- Halten Sie den Arbeitsbereich frei von Flüssigkeiten, um Rutschgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Wagen nicht als Leiter oder zur Unterstützung schwerer Lasten, die die Belastbarkeit überschreiten.
- Bei der Installation und dem Umgang mit dem Produkt sollte immer geeignete Schutzkleidung getragen werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen (L x B x H): 1800 mm x 700 mm x 900 mm
- Material: Edelstahl
- Türtyp: Schiebetür
- Spritzschutz: Integriert
- Gewicht: 75 kg
- Tragfähigkeit: 200 kg gleichmäßig verteilt

4. Einrichtung und Installation

Um den Edelstahl-Arbeitswagen korrekt zu installieren, befolgen Sie bitte diese Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und stabil ist.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Arbeitswagen.
3. Platzieren Sie den Arbeitswagen an der gewünschten Stelle.
4. Überprüfen Sie, ob der Wagen stabil steht. Falls notwendig, justieren Sie die Füße.
5. Falls der Wagen mit Rollen ausgestattet ist, vergewissern Sie sich, dass diese arretiert sind.

5. Betrieb

Um den Arbeitswagen zu nutzen, beachten Sie bitte Folgendes:

- Verwenden Sie den Wagen nur zur Lagerung oder Zubereitung von Lebensmitteln.
- Stellen Sie keine heißen Gegenstände direkt auf die Oberfläche ohne einen Schutz.
- Achten Sie darauf, dass keine übermäßigen Gewichte auf der Schiebetür lasten, während sie geöffnet ist.

6. Reinigung und Wartung

Zur Pflege und Reinigung des Edelstahl-Arbeitswagens:

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Mittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Kontrollieren Sie die Scharniere der Schiebetüren regelmäßig auf Verschleiß und schmieren Sie sie nach Bedarf.
- Überprüfen Sie die Stabilität des Wagens regelmäßig und ziehen Sie lose Schrauben fest.

7. Fehlersuche

Sollten Probleme auftreten, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Wenn die Schiebetür klemmt, reinigen Sie die Schienen und prüfen Sie auf Blockaden.
- Bei Instabilität des Wagens, überprüfen Sie die Füße und stellen Sie sie neu ein.
- Bei anhaltenden Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Edelstahl-Arbeitswagens beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung Elektro- und Metallprodukte. Der Arbeitswagen kann als Metallabfall recycelt werden. Entfernen Sie alle nichtmetallischen Teile vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Edelstahl-Arbeitswagen Premium entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkcabinet Premium 1800x700mm met Schuifdeur en Achterwand (ASK187A)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het RVS Werkcabinet Premium. Dit werkcabinet is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt optimale functionaliteit en duurzaamheid in commerciële keukens en andere werkomgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het werkcabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen of ongevallen te voorkomen.
- Gebruik het werkcabinet alleen voor de aangegeven doeleinden; het is niet bedoeld voor het opbergen van gevaarlijke chemicaliën of vloeistoffen.
- Ga voorzichtig om met scherpe voorwerpen en gereedschappen die in het cabinet worden opgeslagen.
- Zorg ervoor dat alle deuren en lades goed zijn gesloten tijdens gebruik om ongelukken te vermijden.
- Houd het werkcabinet uit de buurt van open vuur en andere hittebronnen.
- Volg de richtlijnen voor reiniging en onderhoud om de veiligheid en hygiëne te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Model: ASK187A
- Afmetingen: 1800mm (B) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Geoptimaliseerd voor professioneel gebruik

4. Installatie en Opstelling

1. Ontdoe het werkcabinet van alle verpakkingsmaterialen.
2. Plaats het werkcabinet op een vlakke ondergrond waar het stabiel staat.
3. Controleer of het cabinet waterpas staat. Bij een ongelijke ondergrond kunt u verstelbare voetjes gebruiken om dit recht te trekken.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het cabinet voor opening van de deuren en optimale luchtcirculatie.
5. Bevestig de achterwand aan de muur als extra stabiliteit gewenst is. Gebruik hiervoor geschikte bevestigingsmaterialen.

5. Bediening

- Gebruik de schuifdeuren om gemakkelijk toegang te krijgen tot de geïndexeerde ruimte.
- Zorg ervoor dat de deuren volledig gesloten zijn na gebruik om hygiëne te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het werkcabinet regelmatig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen of scherpe voorwerpen die de RVS-afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of corrosie en behandel deze bij voorkeur onmiddellijk.
- Ontvet de schuifdeuren indien nodig voor een soepele werking.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De schuifdeur gaat moeilijk open.
Oplossing: Controleer de rails op vuil of verstoppingen en maak deze schoon.
- Probleem: Er zijn vlekken op het RVS.
Oplossing: Gebruik een speciaal RVS-reinigingsmiddel om hardnekkige vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

Wanneer het werkcabinet aan het einde van zijn levensduur is, zorg er dan voor dat u het op een verantwoorde manier afvoert. Neem contact op met lokale afvalverwerking voor geschikte afval- en recyclingopties voor metaalproducten.

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 del Producto: Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1800x700mm con Puerta Corrediza y Respaldo (ASK187A)

1. Información General

El Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es un producto diseñado para satisfacer las necesidades de trabajo en entornos comerciales y profesionales. Su construcción de acero inoxidable de alta calidad garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión, haciéndolo ideal para cocinas y áreas de preparación de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Precauciones Generales: Este producto está destinado para uso profesional. Asegúrese de utilizarlo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Manejo: Evite el contacto con bordes afilados y superficies calientes. Siempre utilice guantes de protección al manipular el gabinete.
- Instalación: Asegúrese de que el producto esté instalado por un profesional cualificado. Revise que haya suficiente espacio para la apertura de las puertas.
- Uso en Alimentos: El acero inoxidable es seguro para el contacto con alimentos. Mantenga el gabinete limpio y desinfectado.
- Mantenimiento: Realice revisiones regulares para asegurar que no haya piezas sueltas o daños.
- Emergencias: En caso de emergencias, como una fuga de gas o electricidad, apague inmediatamente el suministro y comuníquese con un profesional.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 mm (Alto) x 700 mm (Ancho)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Características:
 - Puerta corrediza para un acceso fácil
 - Respaldo integrado para mayor protección
 - Diseño elegante y funcional
- Uso Recomendado: Cocinas comerciales, restaurantes, áreas de preparación de alimentos.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar plano y seco para la instalación del gabinete.
2. Desempaquetado: Retire el gabinete y las piezas de embalaje.
3. Montaje de Pies (si aplica): Instale los pies del gabinete en la parte inferior según las instrucciones provistas.
4. Posicionamiento: Coloque el gabinete en la ubicación elegida, asegurándose de que esté nivelado.
5. Fijación (si aplica): Fije el gabinete a la pared o superficie según sea necesario para mayor estabilidad.
6. Conexión de Aguas y Desechos (si es aplicable): Conecte el gabinete a las fuentes de agua y desagüe, siguiendo las normativas locales.

5. Operación

- Abra las puertas corredizas para acceder al interior del gabinete.
- Evite sobrecargar las estantes y asegúrese de que estén distribuidos equitativamente.
- Mantenga el área de trabajo organizada para una mayor eficiencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Utilice un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan rayar el acero inoxidable.
- Realice una limpieza profunda regularmente y revise el estado de las bisagras y mecanismos de las puertas.

7. Solución de Problemas

- Las puertas no cierran correctamente: Verifique que no haya obstrucciones y que las bisagras estén bien ajustadas.
- Ruidos extraños al abrir/cerrar: Lubrique las bisagras con aceite de cocina para evitar fricción.
- Daños visibles: Si se observan abolladuras o rasguños, consulte con el proveedor para reparación o reemplazo.

8. Eliminación

- De acuerdo con las normas locales, elimine este producto de manera responsable. El acero inoxidable es reciclable; asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Siga siempre las instrucciones de este manual para garantizar el uso seguro y efectivo de su Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium 1800x700mm avec Porte Coulissante et Dosseret

1. Informations Générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable Premium ASK187A est un meuble de cuisine robuste et fonctionnel, conçu pour répondre à des normes professionnelles élevées. Avec ses dimensions de 1800x700 mm, il est idéal pour les cuisines commerciales ou les environnements de restauration.

2. Informations de Sécurité

Pour assurer votre sécurité lors de l'utilisation de ce produit, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Ne pas utiliser le cabinet pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Évitez de placer des objets lourds sur les portes coulissantes pour prévenir les dommages.
- Ne pas soumettre le cabinet à une chaleur excessive ou à des produits chimiques corrosifs.
- Assurez-vous que le cabinet est correctement installé pour prévenir tout risque de basculement.
- Gardez le cabinet propre et sec pour éviter tout accident.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1800 x 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de porte : Coulissante
- Avec dosseret pour une protection supplémentaire et une intégration facile dans les cuisines.
- Résistant aux rayures et facile à entretenir.

4. Installation et Mise en Place

Pour installer le cabinet de travail :

1. Déballez soigneusement le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Choisissez un emplacement plat et stable dans votre cuisine.
3. Assurez-vous que le mur derrière le cabinet est suffisamment dégagé.
4. Fixez le dosseret au mur à l'aide des vis fournies.
5. Positionnez le cabinet contre le mur, alignant le dosseret avec le mur.
6. Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est de niveau.
7. Fixez le cabinet au mur à l'aide des ancrages fournis pour éviter tout basculement.

5. Fonctionnement

Une fois installé, utilisez le cabinet selon vos besoins :

- Ouvrez les portes coulissantes en tirant doucement.
- Rangez les ustensiles, les ingrédients ou autres équipements à l'intérieur.
- Fermez les portes après utilisation pour maintenir l'ordre.

6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyez régulièrement le cabinet avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérifiez périodiquement les charnières et les glissières des portes coulissantes pour garantir un fonctionnement en douceur.
- Essuyez toute éclaboussure immédiatement pour éviter les taches.

7. Dépannage

1. Si la porte coulissante ne s'ouvre pas : vérifiez si elle est bloquée par des objets à l'intérieur.
2. Si le cabinet est instable : assurez-vous qu'il est correctement fixé au mur.
3. Pour les rayures ou les taches persistantes, utilisez un nettoyant spécialisé pour l'acier inoxydable.

8. Mise au Rebut

Lorsque le cabinet arrive en fin de vie, évitez de le jeter à la poubelle. Contactez les services de recyclage locaux pour une élimination appropriée de l'acier inoxydable.

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

Informazioni Generali

Il Gabinetto di Lavoro in Acciaio Inox Premium 1800x700mm con Porta Scorrevole e Paraspruzzi (ASK187A) è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e igienica, ideale per ristoranti, cucine commerciali e altre applicazioni nel settore alimentare. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo prodotto è resistente alla corrosione e facile da pulire.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi previsti, ovvero come superficie di lavoro.
- Assicurarsi che il gabinetto sia montato su una superficie stabile e piana per evitare ribaltamenti.
- Evitare il contatto diretto con sostanze chimiche aggressive per prevenire danni ai materiali.
- Maneggiare il gabinetto con cura durante l'installazione per evitare infortuni.
- Non superare il peso massimo consigliato per la superficie di lavoro.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ASK187A
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1800mm (L) x 700mm (P)
- Altezza: 850mm
- Tipo di Porta: Scorrevole
- Paraspruzzi: Incluso
- Capacità di carico massimo: 300 kg

Installazione e Montaggio

1. Scegliere una posizione adeguata, assicurandosi che sia piana e stabile.
2. Rimuovere il gabinetto dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
3. Montare il paraspruzzi nella parte posteriore del gabinetto utilizzando le viti in dotazione.
4. Posizionare le guide della porta scorrevole sui lati del gabinetto.
5. Fissare le porte scorrevoli alle guide.
6. Assicurarsi che il gabinetto sia livellato utilizzando un livello a bolla e regolare i piedini se necessario.
7. Ancorare il gabinetto al muro, se richiesto, per una maggiore stabilità.
8. Controllare che tutte le parti siano ben fissate prima dell'uso.

Funzionamento

Il Gabinetto di Lavoro può essere utilizzato immediatamente dopo l'installazione. Utilizzare una superficie di lavoro per la preparazione e l'immagazzinamento degli alimenti. Non utilizzare utensili affilati direttamente sulla superficie in acciaio inox per evitare graffi.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie con un detergente neutro e acqua calda.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare il rivestimento.
- Controllare regolarmente che non ci siano segni di ruggine o corrosione e trattare immediatamente queste aree.
- Verificare che il meccanismo della porta scorrevole funzioni senza intoppi e lubrificare se necessario.

Risoluzione dei Problemi

- Porta scorrevole che si blocca: controllare se ci sono ostacoli nella guida.
- Superficie grattata: utilizzare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inox per rimuovere i segni.
- Instabilità: controllare che il gabinetto sia correttamente installato e livellato.

Smaltimento

A fine vita utile del prodotto, smaltire il gabinetto in acciaio inox secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli. Non smaltire con i rifiuti domestici.

Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania