

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: ASK187L3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x700mm - with 3 drawers on the left without backsplash



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Work Cabinet Premium 1800x700mm with 3 Drawers on the Left Without Backsplash (ASK187L3)

1. General Information

The GGM Gastro Stainless Steel Work Cabinet is designed for commercial kitchen use, offering storage and workspace efficiency. With three drawers on the left and a spacious countertop, this work cabinet is both functional and durable, ideal for heavy-duty applications in busy environments.

2. Safety Information

- Ensure that the work cabinet is used for its intended purpose only.
- Keep the area around the work cabinet clean and free from obstacles to prevent accidents.
- Be cautious when opening drawers; ensure they are not overloaded to prevent tipping.
- Follow guidelines for lifting and carrying when relocating the unit to prevent personal injury.
- Regularly inspect the product for signs of wear or damage and refrain from using if safety is compromised.
- Ensure proper grounding of any electrical components used in conjunction with the cabinet to avoid electrical hazards.

3. Product Specifications

- Model: ASK187L3
- Dimensions: 1800mm x 700mm
- Drawer Configuration: 3 drawers on the left
- Material: Stainless Steel
- Finish: Polished
- Weight Capacity: Designed for heavy-duty use
- No backsplash included

4. Setup and Installation

1. Unpack the work cabinet and ensure all components are included.
2. Choose a suitable location that is flat, stable, and close to necessary utilities.
3. Position the cabinet in the desired location, ensuring it is level.
4. If necessary, use adjustable feet (if provided) to stabilize the cabinet.
5. Verify that all drawers open and close smoothly.
6. For best results, secure the cabinet to the wall using brackets (not included) if required, especially in high-traffic areas.

5. Operation

- The work cabinet can be used for food preparation, storage of utensils, and equipment.
- Ensure the countertop remains clear during food preparation.
- Regularly check drawer contents and maintain organization to enhance efficiency and safety in operations.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean surfaces regularly using warm soapy water and a soft cloth to prevent the buildup of grease and debris.
- Avoid abrasive cleaners and scrubbing pads that can scratch the stainless steel surface.
- Inspect drawers for smooth operation; lubricate drawer slides if necessary.
- Check for loose screws or fittings periodically and tighten as needed.

7. Troubleshooting

- If the drawers do not open or close properly, check for blockage or misalignment.
- For any signs of rust or corrosion, clean and apply stainless steel cleaner immediately.
- If the cabinet is unstable, verify that the leveling feet are correctly adjusted.

8. Disposal

- Dispose of the cabinet responsibly at the end of its life cycle.
- Follow local regulations for the disposal of stainless steel and any other materials.
- Recycle any metal components and check for suitable recycling facilities.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer support:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Werkstattwagen Premium 1800x700mm mit 3 Schubladen links ohne Spritzschutz (ASK187L3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Werkstattwagens Premium. Dieses hochwertige Produkt wurde für die professionelle Nutzung in Gastronomie- und Lebensmittelumgebungen entwickelt. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem neuen Gerät herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das Handbuch vollständig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie den Werkstattwagen nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie den Wagen von Wasserquellen und Flüssigkeiten fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Achten Sie beim Öffnen der Schubladen darauf, dass der Wagen nicht ins Wanken gerät.
- Verwenden Sie bei Bedarf persönliche Schutzausrüstung, wie z.B. Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1800 x 700 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 (links)
- Rückwand: ohne Spritzschutz
- Maximale Tragfähigkeit: 300 kg
- Geeignet für die Gastronomienutzung

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen vor der Installation.
- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort für den Werkstattwagen.
- Montieren Sie die vorhandenen Füße sicher, um die Stabilität zu gewährleisten.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen waagrecht steht und durch die verstellbaren Füße in der Höhe optimiert werden kann.
- Platzieren Sie den Wagen niemals in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen oder feuchten Bereichen.

5. Bedienung

- Öffnen Sie die Schubladen sanft und vermeiden Sie übermäßige Belastung.
- Säubern und organisieren Sie die Schubladen regelmäßig, um eine ordentliche Benutzung zu gewährleisten.
- Nutzen Sie den Wagen für die Lagerung und den Transport von Utensilien, Lebensmitteln und Geschirr.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Rost oder Beschädigungen.
- Fetten Sie die Schubladenführungen nach Bedarf für einen reibungslosen Betrieb.

7. Fehlersuche

- Wenn eine Schublade klemmt, überprüfen Sie, ob sie überladen ist.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände den Mechanismus blockieren.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen während des Betriebs sollte ein Fachmann damit beauftragt werden.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Elektroabfälle.
- Trennen Sie das Produkt in recyclebare Materialien, soweit möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werktafel Premium 1800x700mm met 3 Laden aan de Linkerkant zonder Achterwand (ASK187L3)

1. Algemene Informatie

Deze Premium RVS werktafel is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en andere kookomgevingen. De tafel biedt een stevig oppervlak en efficiënte opbergruimte met drie handige laden aan de linkerkant.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werktafel op een vlakke en stabiele ondergrond staat om val- of omklapschade te voorkomen.
- Gebruik de werktafel niet voor doeleinden waarvoor deze niet bedoeld is.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de werktafel tijdens gebruik.
- Bij zware belasting, distribueer het gewicht gelijkmatig over het tafelblad om kantelen te voorkomen.
- Reinig gemorste vloeistoffen onmiddellijk om uitglijden te voorkomen.
- Volg altijd de hygiëne en schoonmaakrichtlijnen op om de veiligheid en netheid te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800x700mm
- Materiaal: RVS
- Type: Werktafel met 3 laden aan de linkerkant
- Zonder achterwand
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Setup en Installatie

1. Verwijder de werktafel uit de verpakking en controleer op eventuele schade tijdens het transport.
2. Plaats de werktafel op een vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat alle vier de poten stevig in contact staan met de vloer.
3. Indien nodig, gebruik een waterpas om te controleren of de tafel recht staat. Pas de poten aan indien nodig.
4. Bevestig de lade-onderdelen volgens de meegeleverde instructies en zorg ervoor dat ze soepel openen en sluiten.
5. Voltooi de installatie door ervoor te zorgen dat alle schroeven goed zijn vastgedraaid.

5. Bediening

- De laden kunnen worden geopend door aan de handgrepen te trekken. Zorg ervoor dat u niet meer dan de aanbevolen belasting in de laden plaatst om schade te voorkomen.
- Gebruik de werktafel om gerechten of ingrediënten te prepareren, rekening houdend met de netheid en hygiëne.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de werktafel regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek om de glans van het RVS te behouden.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer de schroeven en bevestigingen regelmatig en draai deze bij indien nodig en zorg voor een optimale stabiliteit.

7. Probleemoplossing

- Indien de laden moeilijk openen of sluiten, controleer dan of er geen voorwerpen in de lade zijn gekomen.
- Als de tafel wiebelt, controleer dan of alle poten gelijkmatig zijn afgesteld.
- Voor verdere problemen neem contact op met de klantenservice.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de werktafel op de juiste manier afdankt volgens de plaatselijke wetgeving. Recycleer indien mogelijk de materialen zoals RVS.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1800x700mm con 3 Cajones a la Izquierda (sin Salpicadero)

1. Información General

Gracias por elegir el Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto está diseñado para ofrecer durabilidad, funcionalidad y un diseño moderno para su cocina o área de trabajo.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropiado:** Este armario está destinado exclusivamente para uso en entornos comerciales de cocina y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del manual.
- **Carga Máxima:** No exceda la carga máxima recomendada para cada superficie.
- **Manejo Seguro:** Al mover el armario, se recomienda que se utilicen guantes para evitar lesiones.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para garantizar su correcto funcionamiento.
- **Prevención de Incendios:** Mantenga el armario alejado de fuentes de calor directas y materiales inflamables.
- **Superficie:** Las superficies del armario pueden estar calientes después de usar electrodomésticos. Manejar con cuidado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** ASK187L3
- **Dimensiones:** 1800x700 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Cajones:** 3 cajones en el lado izquierdo
- **Adaptabilidad:** Sin salpicadero
- **Uso:** Ideal para cocinas comerciales y lugares de trabajo de alta demanda.

4. Instalación y Montaje

- **Herramientas Necesarias:** Destornillador, nivel y medidas.
- **Instrucciones de Montaje:**
 1. Coloque la base del armario en una superficie plana y nivelada.
 2. Asegúrese de que los cajones estén correctamente alineados e instalados en sus rieles.
 3. Fije cualquier componente adicional según las instrucciones específicas del fabricante.
 4. Verifique que el armario esté nivelado con el nivel antes de hacer uso de él.

5. Operación

- **Funcionalidad de Cajones:** Abre y cierra los cajones suavemente para evitar daños.
- **Capacidad:** Distribuya la carga equitativamente en los cajones para un mejor rendimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie el armario con un paño suave y detergentes no abrasivos.
- **Desinfección:** Use soluciones desinfectantes adecuadas para ambientes de cocina.
- **Revisiones:** Inspeccione mensualmente los cajones y bisagras para garantizar un funcionamiento adecuado.

7. Solución de Problemas

- **Cajones que no abren:** Verifique si hay objetos obstruyendo el riel.
- **Superficie rayada:** Use un limpiador de acero inoxidable para aliviar los rayones leves.
- **Inestabilidad:** Ajuste las patas del armario para garantizar que esté nivelado.

8. Eliminación

Cuando decida desechar el armario de trabajo, siga las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de metales. No lo hierva en la basura normal.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT

1. Informations Générales

Ce meuble de travail en acier inoxydable Premium de 1800x700mm avec 3 tiroirs à gauche est conçu pour offrir une solution de rangement pratique et durable dans les cuisines professionnelles et les environnements de restauration. Sa conception robuste garantit longévité et facilité d'entretien.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas dépasser la capacité de charge maximale spécifiée pour éviter les blessures ou les dommages.
- Utilisez le produit sur une surface plane et stable pour garantir la sécurité et la fonctionnalité.
- Veuillez porter des gants de protection lors de la manipulation des pièces afin d'éviter les coupures.
- Gardez le meuble à l'écart de l'humidité excessive pour éviter la corrosion.
- N'introduisez pas d'objets pointus ou lourds dans les tiroirs pour protéger les mécanismes.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Dimensions : 1800x700mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Configuration : 3 tiroirs à gauche
- Épaisseur de la table : 1,2 mm
- Charge maximale : 300 kg
- Finition : Poli
- Pieds réglables pour la stabilité

4. Installation et Mise en Place

- a. Déballage : Retirez tous les matériaux d'emballage.
- b. Identification des pièces : Vérifiez toutes les pièces contre la liste fournie.
- c. Installation :
 1. Assembler les pieds : Fixez les pieds réglables sous le meuble à l'aide des vis fournies.
 2. Positionnement : Placez le meuble sur une surface plane.
 3. S'assurer que tous les tiroirs fonctionnent correctement avant de finaliser l'installation.

5. Fonctionnement

Pour utiliser le meuble, tirez simplement sur les poignées des tiroirs pour accéder au rangement. Assurez-vous que les tiroirs sont complètement fermés après utilisation pour un meilleur maintien.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement avec un chiffon doux et un nettoyant à base d'eau.
- Évitez les produits chimiques abrasifs qui peuvent endommager la surface.
- Vérifiez régulièrement les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement et lubrifiez les rails si nécessaire.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas : Assurez-vous qu'il n'est pas bloqué par des objets à l'intérieur ou qu'il n'est pas mal aligné.
- En cas de résistance lors de l'ouverture : Inspectez les mécanismes pour détecter un éventuel débris.

8. Mise au Rebut

Au terme de sa durée de vie, le meuble doit être recyclé conformément aux réglementations locales. L'acier inoxydable est recyclable. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Armadio da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium

1. Informazioni Generali

Questo armadio da lavoro in acciaio inossidabile di alta qualità è progettato per fornire una superficie di lavoro robusta e durevole, ideale per l'industria della ristorazione. La sua costruzione in acciaio inossidabile garantisce resistenza alla corrosione e facilità di pulizia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare l'armadio solo per scopi previsti.
- Tenere l'armadio lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non posizionare oggetti pesanti sulle superfici non progettate per sostenere carichi elevati.
- Assicurarsi che l'armadio sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Indossare guanti protettivi durante l'assemblaggio per evitare infortuni.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare regolarmente l'armadio per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Armadio da lavoro in acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1800x700mm
- Posizionamento dei cassetti: 3 cassetti sul lato sinistro
- Senza schienale
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Design: Premium

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'armadio in un'area asciutta e ben ventilata.
- Verificare che il pavimento sia livellato.
- Utilizzare una chiave appropriata per assemblare i cassetti secondo le istruzioni fornite nella confezione.
- Fissare l'armadio al muro se necessario per maggiore stabilità, utilizzando gli accessori di fissaggio forniti.
- Controllare che tutti i componenti siano saldamente montati e che non vi siano parti allentate.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti per accedere agli spazi di lavoro.
- Assicurarsi che i cassetti scorrano liberamente e non siano sovraccarichi.
- Utilizzare il piano di lavoro per preparare alimenti o riporre attrezzature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'armadio regolarmente con un detergente neutro e un panno morbido.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare periodicamente i cassetti e le cerniere per assicurarsi che funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cassetti che si bloccano: Controllare la presenza di oggetti intrappolati e lubrificare le guide se necessario.
- Ruggine o macchie: Pulire immediatamente con un detergente specifico per acciaio inox.
- Instabilità: Verificare che l'armadio sia posizionato su una superficie piana e controllare il fissaggio dei componenti.

8. Smaltimento

Quando si smaltisce l'armadio, seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli. Non disporre l'armadio in discariche non autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania