

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: ASK187L3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x700mm - with 3 drawers on the left & 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 3 Drawers on the Left and Backsplash (ASK187L3A)

1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium is designed for durability and efficiency in professional kitchens. Its robust construction ensures longevity, while the modern design enhances functionality and aesthetic appeal. This cabinet features three drawers on the left side, providing ample storage space, along with a backsplash that protects your workspace.

2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure that the cabinet is placed on a stable surface to avoid tipping. Do not overload the drawers, as this may lead to structural damage or injury.
- **Electrical Safety:** If using electrical appliances on the work surface, ensure that wiring is properly insulated and that the cabinet is not in contact with water.
- **Hygiene:** Regularly clean the cabinet to prevent the buildup of food debris and bacteria. Use appropriate cleaning agents that are compatible with stainless steel.
- **Manual Handling:** When moving the cabinet, use proper lifting techniques or assistive devices to prevent back injury.
- **Child Safety:** Keep the cabinet out of reach of children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- **Model:** ASK187L3A
- **Overall Dimensions:** 1800mm (L) x 700mm (W)
- **Material:** Stainless Steel
- **Drawers:** 3 (located on the left side)
- **Features:** Backsplash, Durable construction
- **Intended Use:** Professional kitchens

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cabinet from the packaging. Inspect for any damage during shipping.
2. **Location:** Choose a flat, stable surface for installation. Ensure adequate space around the cabinet for access and ventilation.
3. **Assembly of Feet:** If applicable, assemble the feet provided with the cabinet, ensuring they are securely attached to the base.
4. **Securing to Wall:** For added stability, consider securing the cabinet to the wall using appropriate mounting hardware. This is crucial in busy kitchen environments.
5. **Final Check:** Ensure that the cabinet is level and stable. Make any necessary adjustments to the feet for balance.

5. Operation

- **Using Drawers:** Pull the drawer handles to access storage. Do not force open if the drawers are stuck to prevent damage.
- **Surface Use:** The countertop can be used for food preparation and placing kitchen appliances. Ensure it is clear of any obstructions.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent to remove spills.
- **Deep Cleaning:** For thorough cleaning, use stainless steel cleaner. Avoid abrasive materials that could scratch the surface.
- **Inspecting Drawers:** Periodically check the drawers for proper alignment and ease of operation. Tighten any loose screws.

7. Troubleshooting

- **Drawers Stuck:** If a drawer does not open smoothly, check for obstructions and ensure the drawer guides are clean.
- **Wobbling:** If the cabinet wobbles, adjust the feet to stabilize it. Ensure the surface is level.
- **Surface Scratches:** Apply stainless steel polish to remove light scratches and restore shine.

8. Disposal

Dispose of the cabinet in accordance with local regulations for metal products. Consider recycling the stainless steel material to minimize environmental impact.

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 1800x700mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz (ASK187L3A)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium. Dieses Produkt wurde für maximale Funktionalität und Langlebigkeit in professionellen Küchen und Gastronomiebetrieben entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass das Produkt auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Achten Sie darauf, dass alle elektrischen Anschlüsse (falls vorhanden) ordnungsgemäß isoliert sind.
- Verletzungsgefahr: Verwenden Sie scharfe Gegenstände vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Schmieren Sie keine beweglichen Teile mit nicht zugelassenen Schmierstoffen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von diesem Produkt fern, wenn es in Gebrauch ist.
- Im Falle eines Defekts nehmen Sie das Produkt nicht in Betrieb und kontaktieren Sie den Kundendienst.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ASK187L3A
- Material: Edelstahl 430
- Abmessungen: 1800x700x850mm
- Fächer: 3 Schubladen auf der linken Seite
- Spritzschutz: Ja
- Gewicht: 80 kg
- Max. Belastbarkeit pro Fach: 100 kg

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind, bevor Sie mit der Montage beginnen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher, Inbusschlüssel.
- Montieren Sie die Beine am Untergestell, indem Sie die mitgelieferten Schrauben verwenden.
- Platzieren Sie das Arbeitskabinett auf einer stabilen und ebenen Fläche.
- Sichern Sie das Kabinett an der Wand, wenn erforderlich, um Kippen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz korrekt angebracht ist, um Verunreinigungen zu vermeiden.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Arbeitsfläche für Lebensmittel- und Gerätereinigung.
- Die Schubladen können für die Aufbewahrung von Küchenutensilien und Zutaten verwendet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Schubladen reibungslos funktionieren.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie die Schubladen und das Untergestell auf Lockerungen und ziehen Sie alle Schrauben bei Bedarf fest.

7. Fehlersuche

- Problem: Schublade klemmt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade korrekt in die Führungen eingesetzt ist.
- Problem: Oberflächenverfärbung.
Lösung: Reinigen Sie die Oberfläche mit einem Edelstahlreiniger.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen.
- Entfernen Sie alle elektrischen Komponenten, um umweltfreundlich zu entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Roestvrijstalen Werkcabinet Premium 1800x700mm met 3 Lades aan de Linkerkant en Achterwand (ASK187L3A)

1. Algemene Informatie

Deze Roestvrijstalen Werkcabinet is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en andere commerciële omgevingen. Het biedt een duurzame en hygiënische werkruimte met voldoende opbergruimte.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg dat de werkcabinet op een stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe randen om letsel te voorkomen.
- Bij transport, gebruik geschikte middelen en technieken om beschadiging te voorkomen.
- Houd de werkplek schoon en droog om uitglijden te vermijden.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade en repareer indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800 x 700 x 850 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: 80 kg
- Kleur: Roestvrij staal

4. Setup en Installatie

- Zorg voor een geschikte locatie met voldoende ruimte rondom de werkcabinet.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen alvorens te installeren.
- Plaats de werkcabinet op een vlakke ondergrond.
- Bevestig eventueel de achterwand aan de wand voor extra stabiliteit.
- Zorg ervoor dat alle lades soepel openen en sluiten.

5. Bediening

- De lades kunnen worden geopend door aan de handgrepen te trekken.
- Gebruik de werkoppervlakte voor voedselbereiding of als opslag voor keukengerie.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Reinig regelmatig met een zachte zemen doek en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende middelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of vlekken en behandel deze onmiddellijk om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades openen niet soepel.
Oplossing: Controleer op blokkades of vuil in de geleiders.
- Probleem: Achterwand ontspoord.
Oplossing: Controleer de bevestigingen en zorg dat deze stevig zijn.

8. Afvoer

- Dit product kan aan het einde van zijn levensduur worden gerecycled. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste verwijderingsmethoden voor roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Este armario de trabajo de acero inoxidable Premium está diseñado para ofrecer una solución de almacenamiento y espacio de trabajo eficiente en entornos comerciales. Con unas dimensiones de 1800x700mm y tres cajones a la izquierda, así como una salpicadera, es ideal para cocinas y áreas de preparación.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado únicamente para uso profesional. No se debe utilizar para fines distintos de los previstos.
- Manipulación: Al manipular el armario, use guantes de protección para evitar lesiones. Siempre levante con la ayuda de otra persona si es necesario.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional. Verifique que la superficie donde se instalará el armario sea estable y nivelada.
- Mantenimiento: Realice inspecciones regulares para asegurar que no haya daños visibles. No utilice productos químicos agresivos para la limpieza que puedan dañar la superficie.
- Electrodomésticos: Mantenga dispositivos eléctricos alejados del armario para prevenir riesgos de incendio.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800mm (ancho) x 700mm (profundidad)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones a la izquierda
- Salpicadera: Incluida para mayor protección
- Uso: Diseño apto para entornos de cocina profesional

4. Configuración e Instalación

- Retire el armario de su embalaje y coloque todas las piezas sobre una superficie plana.
- Verifique que todas las piezas y herramientas necesarias estén incluidas.
- Con la ayuda de un asistente, levante el armario y colóquelo en el lugar deseado.
- Asegúrese de que el armario esté nivelado utilizando un nivel.
- Si es necesario, fije el armario al suelo de forma segura para evitar que se vuelque.

5. Operación

- Asegúrese de que el armario esté completamente instalado y nivelado antes de usarlo.
- Los cajones pueden ser utilizados para almacenar utensilios, ingredientes y otros equipos necesarios en la cocina.
- Evite sobrecargar los cajones para asegurar un funcionamiento suave y evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el armario regularmente con un paño húmedo y un detergente suave.
- No utilice esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Asegúrese de secar bien el armario después de la limpieza para prevenir la corrosión.
- Revise periódicamente el estado de los cajones y asegúrese de que abren y cierran sin dificultad.

7. Solución de Problemas

- Cajones atascados: Verifique si hay objetos obstruyendo el funcionamiento de los cajones. Limpie y reubique cualquier objeto que se haya interpuesto.
- Superficie manchada: Aplique un limpiador específico para acero inoxidable si persisten las manchas.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el armario esté correctamente asentado y nivelado. Ajuste según sea necesario.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, deshágase del armario de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje.
- El acero inoxidable es reciclable. Lleve el producto a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium 1800x700mm avec 3 Tiroirs à Gauche et Écran de Protection ASK187L3A

1. Informations Générales

Ce cabinet de travail en acier inoxydable est conçu pour offrir une surface de travail robuste et résistante aux chocs pour les environnements professionnels. Il est équipé de trois tiroirs à gauche pour ranger vos ustensiles et équipements, ainsi que d'un écran de protection pour garantir un espace de travail propre et organisé.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne surchargez pas les tiroirs au-delà de leur capacité maximale spécifiée.
- Évitez le contact direct avec des sources de chaleur.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des bords coupants ou des surfaces métalliques.
- Vérifiez régulièrement l'état des tiroirs et des charnières pour éviter tout incident.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Dimensions : 1800 mm (L) x 700 mm (P)
- Tiroirs : 3 tiroirs, positionnés à gauche
- Écran de protection : Inclus
- Poids : À vérifier avec le fournisseur
- Capacité de charge maximale : Spécifiée par le fabricant

4. Configuration et Installation

- Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat pour le cabinet.
- Assemblage :
 - a. Déballez toutes les pièces de l'emballage.
 - b. Fixez les pieds au cabinet en utilisant les vis fournies.
 - c. Assurez-vous que le cabinet est de niveau.
 - d. Fixez l'écran de protection selon les instructions fournies.
- Connectivité : Aucune connexion électrique n'est requise.

5. Fonctionnement

- Ouverture des tiroirs : Tirez les poignées des tiroirs pour accéder au contenu.
- Nettoyage : Essayez régulièrement la surface avec un chiffon humide pour maintenir l'hygiène.

6. Nettoyage et Entretien

- Utilisez un nettoyant doux et un chiffon non abrasif pour nettoyer la surface.
- Évitez les produits chimiques agressifs qui pourraient endommager la finition.
 - Vérifiez régulièrement les tiroirs pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement et lubrifiez les glissières si nécessaire.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas correctement, vérifiez s'il est en surcharge.
- Pour des problèmes avec l'écran de protection, examinez les fixations pour voir si elles sont desserrées.

8. Élimination

- En fin de vie du produit, veillez à procéder à une élimination responsable.
- Contactez les services de recyclage locaux pour vous débarrasser 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: Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale di istruzioni per l'Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per fornire un'area di lavoro robusta e funzionale, ideale per ristoranti, cucine professionali e spazi di preparazione alimentare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per scopi previsti.
- Assicurarsi che l'armadietto sia su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore.
- Pulire eventuali liquidi versati immediatamente per evitare scivolamenti.
- Durante la movimentazione dell'armadietto, indossare guanti protettivi per evitare lesioni.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il peso massimo consigliato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1800 x 700 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Schienale: con schienale integrato
- Resistente alle macchie e facile da pulire

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dalla confezione.
- Verificare che tutte le parti siano presenti.
- Posizionare l'armadietto in un'area desiderata e assicurarsi che sia livellato.
- Fissare il mobile al muro se necessario per una maggiore stabilità.
- Assicurarsi che tutti i cassetti scorrano liberamente.

5. Funzionamento

- Utilizzare i cassetti per riporre utensili e attrezzature necessarie.
- Utilizzare la parte superiore dell'armadietto come superficie di lavoro.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi sulla superficie per evitare graffi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un detergente neutro e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Controllare periodicamente le cerniere e le guide dei cassetti per garantire un funzionamento fluido.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non si aprono correttamente, controllare per eventuali ostruzioni.
- Se l'armadietto oscilla, assicurarsi che sia su una superficie piana e livellata.
- Contattare il supporto clienti per assistenza su qualsiasi problema persistente.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per il trattamento dei rifiuti.
- Se il prodotto contiene parti elettroniche, smaltire in centri di raccolta designati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania