

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: ASK187R3

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x700mm - with 3 drawers
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 1800x700mm with 3 Drawers, Right, without Backsplash)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Stainless Steel Work Cabinet (Model ASK187R3). This work cabinet is designed for durability and functionality, making it an ideal addition to any commercial kitchen or workspace.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is placed on a stable and level surface to prevent tipping.
- Do not overload the drawers beyond their recommended capacity to avoid breakage or injury.
- Handle sharp objects with care and ensure they are stored securely in drawers when not in use.
- Use the cabinet in accordance with its intended purpose.
- Keep the cabinet dry to prevent corrosion and maintain hygiene.
- For electrical appliances housed within or near the cabinet, follow all electrical safety guidelines.

3. Product Specifications

- Model: ASK187R3
- Dimensions: 1800 x 700 mm
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3
- Configuration: Right side drawers
- Backsplash: Without
- Weight: [Insert weight here if available]
- Color: Silver

4. Setup and Installation

1. Unpack the cabinet and check for any damage that may have occurred during shipping.
2. Choose a suitable location for the cabinet, ensuring it is away from heat sources and moisture.
3. Level the surface beneath the cabinet using adjustable feet if necessary.
4. Assemble any required components as per the specific requirements included in the packaging.
5. Secure the cabinet to the wall if needed for additional stability.
6. Ensure there is sufficient space around the cabinet for ventilation and operation.

5. Operation

- Open the drawers by pulling the handles gently. Ensure items are placed evenly to maintain balance.
- Use the surfaces for food preparation or storage as required.
- Do not place overly heavy items on the cabinet top; consult specifications for weight limits if available.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet with warm, soapy water and a non-abrasive sponge regularly.
- For tougher stains, use a mild stainless steel cleaner.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners which can scratch the surface.
- Regularly check and tighten any loose components or fittings.

7. Troubleshooting

- If drawers stick: Ensure they are not overloaded and check for any obstructions.
- If the cabinet wobbles: Adjust the feet until the cabinet is level.
- For any structural damages, contact customer service for advice on repairs.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the cabinet responsibly.
- Recycle materials where possible.
- Follow your local regulations for the disposal of stainless steel and other materials.

9. Contact

For further information or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Stainless Steel Work Cabinet. We hope it serves you well in your professional environment.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1800x700mm mit 3 Schubladen rechts ohne Spritzschutz (ASK187R3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine robuste, hygienische und praktische Arbeitsumgebung zu bieten. Es eignet sich ideal für gastronomische Betriebe, Küchen und andere gewerbliche Anwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie das Kabinett nur gemäß den vorgesehenen Verwendungszwecken.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen, Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Bei Beschädigungen oder Anzeichen von Rissen in der Struktur, verwenden Sie das Produkt nicht und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -geräte, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Beachten Sie die nationalen Vorschriften zur Produkthaftung und Sicherheit, um Gefahren zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ASK187R3
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1800 x 700 mm
- Anzahl der Schubladen: 3 (rechts)
- Spritzschutz: Ohne
- Verwendung: Gewerbliche Küchen, Gastronomiebetriebe
- Stabilität: Robustes Design für längere Lebensdauer
- Hygienisch: Leicht zu reinigen und zu desinfizieren

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie das Produkt auf Transportschäden vor der Installation.
- Wählen Sie einen geeigneten Standort für das Kabinett, der eben und stabil ist.
- Montieren Sie die Füße des Schrankes, wenn erforderlich.
- Stellen Sie das Kabinett auf die ausgewählte Stelle und richten Sie es aus.
- Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Kabinett gerade steht und passen Sie bei Bedarf die Füße an.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Schubladen korrekt installiert sind.

5. Betrieb

- Öffnen Sie die Schubladen, um die benötigten Utensilien oder Lebensmittel zu lagern.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Schubladen gleichmäßig beladen, um ein Verziehen oder Brechen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Kabinett nicht als Sitzgelegenheit oder zum Stehen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Kabinett regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, um die Edelstahloberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Rost oder andere Schäden und behandeln Sie diese sofort.

7. Fehlersuche

- Problem: Schublade lässt sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen ist oder ob etwas im Weg ist.
- Problem: Roststellen im Edelstahl.
Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen gründlich und tragen Sie gegebenenfalls ein Edelstahlpflegemittel auf.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Das Edelstahlmaterial ist recyclebar. Stellen Sie sicher, dass es an einem geeigneten Recyclingstandort abgegeben wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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 (Rechts, Zonder Achterwand) - ASK187R3

1. Algemene Informatie

Deze RVS werktafel is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens, restaurants en andere horeca-instellingen. De werktafel biedt duurzame, hygiënische en veilige werkruimte met praktische opslagmogelijkheden dankzij de drie lades aan de rechterzijde.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de werktafel uitsluitend voor de beoogde doeleinden, namelijk als werktafel in de professionele keuken.
- Plaats de tafel op een vlakke, stevige ondergrond om stabiliteit te garanderen.
- Zorg ervoor dat de werktafel op een veilige afstand van waterbronnen wordt geplaatst om gladheid en corrosie te voorkomen.
- Alle scherpe voorwerpen moeten met zorg worden behandeld om verwondingen te voorkomen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de werktafel tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1800mm (L) x 700mm (B) x 850mm (H)
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Gewicht: 90 kg
- Kleur: Zilver

4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer de tafel op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de werktafel op een vlakke ondergrond, zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor vrij gebruik.
3. Indien nodig, gebruik waterpas om ervoor te zorgen dat de tafel stabiel staat.
4. Bevestig indien van toepassing de voetjes voor extra stabiliteit.
5. Zorg ervoor dat de lades goed functioneren voordat je de tafel in gebruik neemt.

5. Bediening

- Gebruik de werktafel voor voedselbereiding en andere keukenactiviteiten.
- De lades kunnen worden gebruikt om keukengerei en ingrediënten op te bergen.
- Open de lades voorzichtig en sluit ze goed.

6. Onderhoud en Reiniging

- Maak de werktafel dagelijks schoon met warm, zeepachtig water en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die het roestvrijstaal kunnen krassen.
- Na het reinigen, droog de tafel grondig om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen en repareer deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Lade opent moeilijk: Controleer op obstakels in de lade en zorg ervoor dat deze correct zijn geïnstalleerd.
- Roestplekken: Reinig met een roestvrij staal reiniger en volg de onderhoudsinstructies.
- Stabiliteit: Controleer of de tafel goed is geïnstalleerd en of de ondergrond vlak is.

8. Verwijdering

Indien het product aan het einde van zijn levensduur is, verwijder het volgens de geldende regels voor het recyclen van metalen materialen. Neem contact op met lokale instanties voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 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 mide 1800x700 mm y cuenta con 3 cajones a la derecha. Es ideal para su uso en cocinas comerciales, restaurantes y otros entornos de trabajo donde se requiera una superficie de trabajo resistente y de fácil limpieza.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el mueble esté montado sobre una superficie plana y estable.
- No sobrecargue los cajones; el peso máximo recomendado por cajón es de 25 kg.
- Mantenga el área alrededor del armario limpia y libre de obstrucciones.
- Utilice guantes protectores al manipular el armario durante la instalación.
- Evite el contacto con bordes afilados para prevenir cortes.
- Asegúrese de que el armario esté nivelado para prevenir vuelcos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1800 x 700 mm
- Material: Acero inoxidable
- Cajones: 3 (ubicados a la derecha)
- Versión: Sin salpicadero

4. Instalación y Montaje

- Verifique que todas las piezas estén incluidas en el paquete antes de comenzar la instalación.
- Coloque el armario en el lugar deseado.
- Asegúrese de que esté nivelado; ajuste las patas si es necesario.
- Fije el armario al muro si es necesario para mayor estabilidad (se recomienda en lugares de alto tráfico).
- Instale los tiradores en los cajones según las instrucciones del fabricante.

5. Operación

- Para abrir los cajones, tire del tirador hacia usted.
- Los cajones se pueden utilizar para almacenar utensilios, ingredientes y otros elementos necesarios para su cocina.
- Ejecute una limpieza regular para mantener la higiene y presentación del armario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el armario regularmente con agua tibia y un detergente suave.
- Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Seque la superficie con un paño limpio y suave después de la limpieza.
- Revise periódicamente los cajones y bisagras para asegurarse de que funcionen correctamente.

7. Solución de Problemas

- Si los cajones no abren correctamente, verifique si hay obstrucciones.
- Si el mueble no está nivelado, ajuste las patas.
- Para cualquier daño físico en el mueble, evalúe la necesidad de reparaciones.

8. Desecho

- En caso de desechar el armario, siga las regulaciones locales sobre el reciclaje del acero inoxidable.
- No arroje el armario a la basura común; busque centros de reciclaje acreditados.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium 1800x700mm avec 3 Tiroirs à Droite (Sans Repose-dos)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour offrir durabilité, fonctionnalité et une apparence élégante. Il est idéal pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et les environnements où l'hygiène est essentielle.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Utilisez le cabinet uniquement pour l'usage prévu.
- Évitez de surcharger les tiroirs pour prévenir les dommages ou les blessures.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants ou corrosifs sur les surfaces du cabinet.
- Nettoyez les déversements immédiatement pour éviter des accidents.
- Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface plane et stable pour éviter le basculement.
- Ne pas exposer le cabinet à des températures extrêmes ou à des sources de chaleur directe.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Dimensions : 1800mm x 700mm

Matériau : Acier inoxydable 304

Nombre de tiroirs : 3

Configuration : Tiroirs à droite, sans repose-dos

Poids : 100 kg

Capacité de charge : 150 kg par étagère

4. Installation et Montage

- Déballez soigneusement le cabinet en veillant à ne pas endommager les surfaces.
- Placez le cabinet sur une surface plane et stable.
- Si nécessaire, utilisez un niveau à bulle pour vous assurer qu'il est droit.
- Fixez le cabinet au mur à l'aide des supports fournis pour éviter le basculement.
- Vérifiez que tous les tiroirs s'ouvrent et se ferment correctement avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Pour ouvrir un tiroir, tirez doucement sur la poignée. Capacités maximales de charge des tiroirs : 25 kg.
- Pour fermer un tiroir, poussez-le doucement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Assurez-vous que le cabinet est toujours sec et propre avant d'y placer des denrées alimentaires.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement le cabinet avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer la surface en acier inoxydable.
- Séchez immédiatement après le nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Inspectez les tiroirs et les charnières régulièrement pour vous assurer de leur bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas, vérifiez si cela est dû à une surcharge ou à un objet coincé.
- Si le cabinet présente des signes de corrosion, nettoyez-le avec un nettoyant spécialement conçu pour l'inox.
- Pour toute autre préoccupation, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

Au terme de sa vie utile, disposez du cabinet conformément aux réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute demande d'information 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 1800x700mm con 3 Cassetti a Destra - Senza Paraspruzzi (ASK187R3)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'armadietto da lavoro in acciaio inox Premium. Questo prodotto è progettato per garantire qualità, durata e funzionalità ottimali nella preparazione e nel servizio alimentare. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente tutte le informazioni e le istruzioni contenute in questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in conformità con le istruzioni fornite in questo manuale.
- Non superare il carico massimo consigliato per il prodotto.
- Mantenere l'armadietto lontano da fonti di calore dirette e fiamme.
- Assicurarsi che tutte le superfici siano pulite e asciutte prima dell'uso per evitare incidenti.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione e la manutenzione per prevenire lesioni.
- Verificare regolarmente lo stato del prodotto per individuare eventuali danni. Non utilizzare il prodotto se presenta segni di usura o danneggiamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 1800 x 700 mm
- Numero di cassetti: 3 (disposizione a destra)
- Tipo: Senza paraspruzzi
- Applicazione: Ideale per ambienti di cucina professionali

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare l'armadietto su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che l'area di installazione sia adeguatamente ventilata.
- Se si utilizza l'armadietto in un ambiente umido, considerare l'uso di supporti per evitare il contatto diretto con l'acqua.
- Fissare eventuali parti aggiuntive come consigliato dal produttore.
- Controllare che tutte le viti e i fissaggi siano ben serrati prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Organizzare gli utensili e i materiali nei cassetti in modo da ottimizzare l'accesso durante la preparazione dei cibi.
- Gli sportelli e i cassetti devono aprirsi senza ostacoli. Non sovraccaricare i cassetti per garantire un funzionamento fluido.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadietto con un detergente delicato e un panno morbido.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente le cerniere e i meccanismi dei cassetti per assicurarsi che funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto non si apre correttamente, verificare se è bloccato da oggetti sovraccarichi.
- Per cassetti che non si chiudono bene, controllare se ci sono ostruzioni e rimuoverle.
- In caso di danni visibili alle componenti, contattare il servizio assistenza per una valutazione.

8. Smaltimento

- Smaltire l'armadietto in acciaio inossidabile secondo le normative locali per il riciclo dei metalli.
- Non smaltire il prodotto nell'ambiente naturale.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania