

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: ASK187R3A

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1800x700mm - with 3 drawers
right & 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 and Backsplash - ASK187R3A

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This product is designed to provide a durable and efficient workspace for commercial kitchen environments. Featuring three drawers and a right-side backsplash, this cabinet is ideal for food preparation and other kitchen tasks.

2. Safety Information

- **User Safety:** Always operate the cabinet with dry hands. Do not attempt to open or close drawers with excessive force.
- **Installation:** Ensure the cabinet is installed on a level surface to avoid tipping or instability. Use appropriate mounting hardware to secure the unit if necessary.
- **Maintenance:** Regularly inspect all components for wear and tear. Do not use sharp objects to pry open drawers or compartments.
- **Cleaning:** Use non-abrasive cleaners to avoid scratching the stainless steel surface. Do not use acidic or alkaline solutions that could damage the materials.
- **Weight Limit:** Do not overload drawers beyond their designed capacity to prevent mechanical failure or injury.

3. Product Specifications

- **Model:** ASK187R3A
- **Dimensions:** 1800mm (L) x 700mm (W)
- **Material:** Stainless Steel
- **Number of Drawers:** 3
- **Configuration:** Right-side backsplash
- **Weight Capacity per Drawer:** [Insert specific weight capacity if available]
- **Assembly Required:** Yes

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Remove the cabinet from the packaging and ensure all parts are included.
2. **Location Selection:** Choose a dry, level area in your kitchen for installation.
3. **Positioning:** Place the work cabinet in the desired location. Ensure there is sufficient space for the drawers to open fully.
4. **Leveling:** Use a level to check that the cabinet is even. If necessary, adjust the feet to achieve stability.
5. **Securing:** If the cabinet is to be anchored for safety, use wall brackets or mounting hardware.

5. Operation

- To open a drawer, pull the handle gently but firmly. Avoid yanking or pulling with excessive force.
- Ensure that drawers are not obstructed by other objects while opening or closing.
- Use the work surface for food preparation and other tasks while maintaining cleanliness.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down all surfaces with a damp cloth after each use.
- **Deep Cleaning:** At least once a week, use a mild detergent and warm water solution to thoroughly clean the cabinet.
- **Drawer Maintenance:** Regularly check drawer tracks for debris and clean as needed to ensure smooth operation.

7. Troubleshooting

- **Drawers Sticking:** Check for obstructions in the tracks and clean debris if present.
- **Cabinet Stability Issues:** Ensure the surface is level and adjust feet as necessary.
- **Surface Scratches:** Use a stainless steel cleaner to buff out minor scratches.

8. Disposal

When disposing of the unit, follow local regulations regarding the disposal of metal products. Remove any non-metal components and recycle responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy using your Stainless Steel Work Cabinet.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitskasten Premium 1800x700mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahl-Arbeitskastens Premium! Dieses Produkt ist ideal für gewerbliche Küchen und sorgt für eine sichere und effektive Arbeitsumgebung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie den Arbeitskasten nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- Belastbarkeit: Überlasten Sie die Schubladen nicht. Maximal zulässige Last beachten.
- Scharfe Kanten: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Edelstahlkanten, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Rutschgefahr: Halten Sie den Boden rund um den Arbeitskasten sauber, um Rutschunfälle zu vermeiden.
- Wartung: Regelmäßige Inspektion auf Beschädigungen durchführen.
- Hitzequellen: Halten Sie brennbare Materialien fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ASK187R3A
- Maße: 1800x700mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3
- Position der Schubladen: Rechts
- Zusätzlicher Spritzschutz: Ja

4. Setup und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund.
2. Montage der Schubladen: Setzen Sie die Schubladen in die vorgefertigten Führungen ein.
3. Befestigung der Füße: Stellen Sie sicher, dass die Füße sicher angebracht sind und der Arbeitskasten stabil steht.
4. Prüfen: Überprüfen Sie, ob der Kasten nivelliert ist, und justieren Sie die Füße bei Bedarf.

5. Betrieb

- Zugriff auf Schubladen: Ziehen Sie die Schubladen mit gleichmäßigem Druck heraus.
- Lastverteilung: Sandwichen Sie schwerere Gegenstände in der unteren Schublade, um Stabilität zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und Wasser, um die Oberfläche zu reinigen.
- Pflege des Edelstahls: Benutzen Sie ein weiches Tuch, um Kratzer zu vermeiden.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Schubladen klemmen: Überprüfen Sie die Ausrichtung und Reinigen Sie die Schienen.
- Instabilität: Stellen Sie sicher, dass der Kasten auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.

8. Entsorgung

- Recycling: Edelstahl ist vollständig recycelbar. Bitte entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit lokalen Vorschriften.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkcabinet Premium 1800x700mm met 3 lades, recht en achterwand (ASK187R3A)

1. Algemene Informatie

Het RVS Werkcabinet Premium is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en werkruimtes. Dit meubelstuk biedt een duurzame en praktische oplossing voor opslag en werkoppervlakken.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het cabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om wiebelen of omvallen te voorkomen.
- Vermijd het plaatsen van zware voorwerpen aan de bovenkant van het cabinet om instabiliteit te voorkomen.
- Houd het cabinet vrij van open vuur en hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren niet in de buurt zijn van het werkgebied tijdens gebruik.
- Bij het gebruik van scherpe voorwerpen, wees voorzichtig en houd een veilige afstand van de snijoppervlakken.
- Volg alle lokale en nationale regels en voorschriften betreffende hygiëne en veiligheid in een commerciële keuken.

3. Product Specificaties

- Afmetingen: 1800 x 700 x 850 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Aantal lades: 3
- Type: Recht met achterwand

4. Installatie en Opstelling

- Plaats het werkcabinet op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is aan alle kanten voor eventueel onderhoud en gebruik.
- Controleer of het cabinet waterpas staat; gebruik indien nodig verstelbare pootjes om stabiliteit te garanderen.
- Bevestig de achterwand aan de muur indien voorzien voor extra stabiliteit (gebruik wandbevestigingsmateriaal dat geschikt is voor uw muurtype).
- Zorg ervoor dat alle schroeven en bevestigingsmaterialen goed zijn aangescherpt voor een veilige installatie.

5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen naar buiten te trekken.
- Zorg ervoor dat de lades niet te zwaarbeladen zijn om soepel openen en sluiten te garanderen.
- Gebruik het werkoppervlak voor voedselbereiding of andere toepassingen met de juiste hygiënemaatregelen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het RVS oppervlak regelmatig met milde zeep en warm water; vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Zorg ervoor dat het oppervlak na reiniging goed gedroogd wordt om kalkaanslag te voorkomen.
- Controleer de lades regelmatig op goede werking en reinig ze indien nodig.
- Voorkom dat er voedselresten in de lades achterblijven om schimmel of ongedierte te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Lade opent niet soepel: controleer op obstructies of het gewicht in de lade en verwijder overtollige items.
- RVS oppervlak laat vlekken achter: gebruik een mengsel van azijn en water om vlekken te verwijderen.
- Instabiliteit: controleer of de pootjes goed zijn afgesteld en het cabinet waterpas staat.

8. Afvalverwijdering

- Zorg ervoor dat het product en de verpakking op de juiste manier worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wetgeving.
- Roestvrij staal kan worden gerecycled; neem contact op met uw lokale recyclingfaciliteiten voor verloop van het proces.

9. Contact

Voor vragen of hulp met betrekking tot het product, neem contact op met:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cabinet de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1800x700mm con 3 Cajones - ASK187R3A

1. Información General

Este cabinet de trabajo de acero inoxidable se ha diseñado para ofrecer una solución durable y eficiente para el almacenamiento y la organización en entornos de cocina profesional. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, el producto es ideal para su uso en restaurantes, caterings y otras instalaciones de comida.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el cabinet esté instalado en una superficie nivelada y sólida.
- Evite el contacto prolongado con productos químicos agresivos.
- No sobrecargue los cajones más allá de su capacidad máxima.
- Mantenga el área de trabajo libre de obstrucciones.
- Use guantes adecuados al manipular el cabinet para evitar lesiones en la piel por bordes afilados.
- Realice inspecciones periódicas para asegurarse de que no haya piezas sueltas o desgastadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ASK187R3A
- Dimensiones: 1800x700mm
- Material: Acero inoxidable
- Características:
 - 3 cajones amplios para almacenamiento
 - Salpicadero trasero para evitar salpicaduras
 - Superficie de trabajo duradera y fácil de limpiar

4. Configuración e Instalación

- Retire el cabinet de la caja con cuidado.
- Coloque el cabinet en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelado.
- Si es necesario, ajuste las patas para equilibrar el cabinet en superficies irregulares.
- Instale el salpicadero trasero usando los tornillos y herramientas proporcionados.
- Asegúrese de que todos los tornillos estén apretados antes de usar.

5. Operación

- Organice los artículos en los cajones de acuerdo con su uso.
- Para abrir los cajones, tire de la manija hacia afuera con una fuerza uniforme.
- Evite guardar elementos que excedan el peso recomendado por cajón.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente con un paño suave y productos de limpieza adecuados para acero inoxidable.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione los cajones y las bisagras periódicamente para asegurarse de que funcionen correctamente. Lubrique si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si los cajones no abren correctamente, verifique que no estén sobrecargados o atascados.
- Para ruidos extraños, revise las bisagras y los mecanismos de los cajones.
- Si hay signos de óxido, limpie inmediatamente con un limpiador de acero inoxidable y aplique un tratamiento adecuado.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, elimine el cabinet de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- La estructura de acero inoxidable es reciclable; asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos al:

- Correo Electrónico: 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

1. Informations générales

Ce cabinet de travail en acier inoxydable Premium est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration. Avec une construction robuste et une finition en acier inoxydable, il est idéal pour maintenir un environnement de travail propre et hygiénique.

2. Informations de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement conformément à son usage prévu.
- Évitez tout contact avec l'eau et les produits chimiques agressifs.
- Veillez à ce que l'unité soit correctement installée pour éviter les risques de basculement.
- Ne placez pas d'objets lourds sur les tiroirs pour éviter les ruptures.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable avant de l'utiliser.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez un professionnel.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions: 1800 x 700 mm
- Matériau: Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs: 3
- Étagère inférieure: Oui
- Écran arrière: Oui
- Poids: 150 kg
- Capacité de charge maximale: 300 kg

4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement le cabinet et vérifiez l'ensemble des pièces.
2. Choisissez un emplacement stable et de niveau pour l'installation.
3. Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est bien horizontal.
4. Fixez le dos du cabinet au mur à l'aide de vis et d'ancrages appropriés pour la sécurité.
5. Vérifiez que tous les tiroirs s'ouvrent et se ferment sans obstruction.

5. Fonctionnement

Le cabinet de travail est conçu pour un accès facile aux tiroirs. Utilisez les tiroirs pour le rangement, et assurez-vous de les refermer correctement après utilisation pour éviter tout accident.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux et un nettoyeur doux.
- Évitez les produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
- Pour les taches tenaces, utilisez une pâte de bicarbonate de soude et d'eau.
- Inspectez régulièrement les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent de manière fluide.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas, vérifiez s'il y a un objet obstruant l'accès.
- En cas de rouille ou de corrosion, nettoyez la zone affectée avec un produit approprié.
- Pour toute autre anomalie, contacter un professionnel pour une évaluation.

8. Élimination

Ne jetez pas le cabinet dans des ordures ménagères. En fin de vie, le cabinet doit être recyclé conformément aux réglementations locales. Contactez votre service local d'élimination des déchets pour plus d'informations.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del nostro Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1800x700mm con 3 Cassetti, Schienale Destro e Alzatina Model ASK187R3A. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione robusta e pratica per il vostro spazio di lavoro, ideale per ambienti commerciali come ristoranti e cucine professionali.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite massimo raccomandato.
- Tenere lontano da fonti di calore e sostanze chimiche aggressive.
- Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare tagli.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 1800mm x 700mm
- Cassetti: 3
- Tipologia di Schienale: Destro
- Alzatina: Inclusa
- Resistenza alla corrosione: Sì
- Capienza massima dei cassetti: 25kg ciascuno

4. Setup e Installazione

- Scegliere un'area adeguata e sicura per l'installazione.
- Rimuovere l'armadietto dalla confezione e controllare che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare l'armadietto in verticale e livellarlo utilizzando un livello a bolla.
- Fissare l'armadietto al muro utilizzando i tasselli e le viti fornite, assicurandosi di montarlo su una superficie solida.
- Assicurarsi che i cassetti siano correttamente allineati e scorrono liberamente.

5. Operazione

- Aprire i cassetti tirandoli delicatamente verso di voi.
- Assicurarsi di non sovraccaricare ogni cassetto per mantenere la funzionalità.
- Per chiudere i cassetti, spingerli delicatamente fino a sentirli scattare in posizione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie dell'armadietto con un panno morbido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che possono graffiare la superficie in acciaio inox.
- Per una pulizia profonda, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per rimuovere macchie e impronte.
- Verificare regolarmente i cassetti per assicurarsi che si aprano e chiudano correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scorrono correttamente, controllare che non siano ostacolati da oggetti all'interno.
- Se l'armadietto sembra instabile, rivedere l'installazione per garantire che sia fissato correttamente.
- In caso di danni alla superficie, contattare il servizio clienti per consigli su riparazioni.

8. Smaltimento

- Quando il prodotto non è più utilizzabile, seguire le normative locali per lo smaltimento dell'acciaio inossidabile.
- Non smaltire il prodotto in modo irresponsabile, ma portarlo a un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per domande o assistenza, si prega di contattarci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania