

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: ASK166L3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x600mm - 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 Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x600mm with 3 Drawers on the Left (ASK166L3)

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x600mm with 3 Drawers on the Left. This product is designed to provide a durable, hygienic, and efficient workspace for commercial and professional kitchens. It is built to endure heavy use while maintaining style and functionality.

2. Safety Information

- Ensure that the cabinet is installed on a flat, stable surface to prevent tipping or instability.
- Avoid overloading the drawers to ensure smooth operation and to prevent damage.
- Regularly check for any loose screws or fittings and tighten them as necessary.
- Use the cabinet only for its intended purpose. Do not use it to store flammable or hazardous materials.
- When cleaning, disconnect any electric appliances stored in or near the cabinet.
- Always wear protective gloves when handling cleaning agents.

3. Product Specifications

- Model: ASK166L3
- Dimensions: 1600mm (W) x 600mm (D)
- Drawers: 3 on the left
- Material: Stainless steel
- Finish: Brushed
- Weight: [Insert weight if provided on website]
- Load Capacity: [Insert load capacity if provided on website]
- Color: Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cabinet from its packaging, ensuring that no parts are lost or damaged.
2. Location: Choose a dry, stable location away from direct heat sources. Ensure adequate clearance for doors and drawers.
3. Assembly: If any components require assembly, follow the instructions included with the product. Secure all screws and fittings tightly.
4. Leveling: Use a spirit level to ensure the cabinet is perfectly level. Adjust the feet if necessary.
5. Securing: If required, secure the cabinet to the wall for additional stability using the appropriate hardware (not included).

5. Operation

- Open the drawers by pulling the handles gently.
- Do not force drawers open or closed.
- Store items in a balanced manner to keep the center of gravity low to prevent tipping.
- For stainless steel surfaces, use approved cleaning products to maintain finish.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly with a mild soap solution and a soft cloth.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that could scratch the surface.
- Wipe spills immediately to prevent staining.
- Periodically check all hardware and tighten if necessary.

7. Troubleshooting

- If drawers do not open smoothly, check for obstructions or overloading.
- If any surface has rust or discoloration, investigate cleaning methods appropriate for stainless steel.
- Ensure all screws and fittings are secure if structural stability is compromised.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the Stainless Steel Work Cabinet in accordance with local regulations on waste disposal and recycling. Stainless steel is recyclable; please consider recycling options.

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 our Stainless Steel Work Cabinet. We appreciate your business and are committed to ensuring your satisfaction.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1600x600mm mit 3 Schubladen links ohne Spritzschutz (ASK166L3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium entschieden haben. Dieses Produkt ist für professionelle Küchen konzipiert und bietet eine langlebige und hygienische Lösung für die Lagerung und den Arbeitseinsatz.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Produkt keine sichtbaren Mängel aufweist.
- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen, um Unfälle zu vermeiden.
- Scharfe Kanten können Verletzungsrisiken bergen; beachten Sie dies beim Umgang mit dem Produkt.
- Nutzen Sie das Produkt nicht bei extremer Hitze oder in feuchten Umgebungen.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1600mm (B) x 600mm (T) x 850mm (H)
- Anzahl der Schubladen: 3 auf der linken Seite
- Spritzschutz: Kein Spritzschutz
- Gewicht: XX kg (bitte auf der Webseite überprüfen)

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Installationsbereich sauber und eben ist.
- Heben Sie den Edelstahl-Arbeitskabinett an und platzieren Sie ihn an der gewünschten Stelle.
- Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, dass der Kabinett gerade steht. Justieren Sie gegebenenfalls die Füße.
- Befestigen Sie den Kabinett sicher mit Schrauben an der Wand, wenn erforderlich, um das Umkippen zu verhindern.

5. Betrieb

- Die Schubladen öffnen und schließen sanft, um Beschädigungen am Produkt und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Kabinett als Arbeitsfläche nur zur Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Lagerung von Küchengeräten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -pads, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladen auf reibungsfreies Öffnen und Schließen.

7. Fehlersuche

- Wenn die Schubladen schwer zu öffnen sind, überprüfen Sie auf mögliche Blockaden und entfernen Sie diese.
- Bei sichtbaren Beschädigungen oder Verformungen, stellen Sie die Nutzung des Produkts sofort ein und kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahlabfällen.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anfragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkcabinet Premium 1600x600mm met 3 Laden aan de Linkerkant

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het RVS Werkcabinet Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en werkruimten. Het biedt een duurzame en veilige oplossing voor opbergruimte en voedselbereiding.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is bedoeld voor gebruik alleen in binnenruimtes en mag niet worden blootgesteld aan weersomstandigheden.
- Zorg ervoor dat de ondergrond waarop het werkcabinet staat stabiel en vlak is om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het meubel niet als trap of steiger.
- Houd de werkruimte vrij van overtollige materialen om uitglijden en verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of instabiliteit; neem bij problemen contact op met de klantenservice.
- Bij het verplaatsen van het meubel, til het op en duw het niet over de vloer om schade te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Model: ASK166L3
- Afmetingen: 1600 x 600 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal laden: 3 (links)
- Achterwand: Zonder
- Kleur: Glanzend chroom
- Gewicht: 65 kg

4. Installatie en Inrichting

- Zorg voordat u begint dat u de benodigde gereedschappen heeft: een waterpas, een schroevendraaier en een moersleutel.
- Haal alle onderdelen uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats het werkcabinet op de daarvoor bestemde plaats en gebruik een waterpas om het gelijk te maken.
- Bevestig de ladegeleiders volgens de bijgeleverde instructies en zorg ervoor dat deze soepel openen en sluiten.
- Zorg ervoor dat alle schroeven en moeren goed zijn vastgedraaid voor optimale stabiliteit.

5. Gebruik

- Laden kunnen met een maximumgewicht van 30 kg worden belast; overbelast ze niet.
- Voor de beste prestaties, gebruik de laden alleen voor opslag van keukengerei en materialen.
- Behandel het RVS oppervlak voorzichtig om krassen en deuken te vermijden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het RVS oppervlak regelmatig schoon met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen om schade te voorkomen.
- Controleer periodiek of de schroeven en verbindingen goed vastzitten en draai ze zonedig aan.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Laden klikken of bewegen niet soepel.
Oplossing: Controleer of de ladegeleiders goed zijn geïnstalleerd en maak ze indien nodig schoon.
- Probleem: Onregelmatige afwerking of zichtbaar vuil op het RVS.
Oplossing: Gebruik een speciaal RVS-reinigingsmiddel voor een optimale uitstraling.

8. Afvoer

- Producten moeten volgens de lokale voorschriften worden weggegooid.
- Materialen zoals roestvrij staal kunnen doorgaans worden gerecycled. Neem contact op met lokale recyclagecentra voor juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of hulp kunt u onze klantenservice contacteren via:

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 1600x600mm con 3 Cajones a la Izquierda (Sin Respaldo) - ASK166L3

1. Información General

Este gabinete de trabajo de acero inoxidable PREMIUM está diseñado para uso profesional en entornos de cocina y restaurantes. Su estructura robusta y funcionalidad lo convierten en una solución ideal para optimizar el espacio de trabajo y almacenar utensilios y equipos culinarios.

2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso comercial.
- Asegúrese de que el gabinete esté colocado en una superficie nivelada para evitar inestabilidad.
- Evite el contacto directo con fuentes de calor extremas.
- No permita que el agua o líquidos entren en los componentes eléctricos, si los hubiera.
- Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstáculos para prevenir accidentes.
- Si el gabinete presenta signos de daño o descomposición, deje de usarlo y contáctenos para asistencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1600mm (ancho) x 600mm (profundidad)
- Cajones: 3 cajones a la izquierda
- Sin respaldo
- Peso: 70 kg

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el gabinete de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque el gabinete en el área deseada, asegurándose de que esté nivelado.
- Paso 3: Use un nivel de burbuja para verificar la nivelación y ajuste las patas si es necesario.
- Paso 4: Asegúrese de que el gabinete esté a una distancia segura de fuentes de calor o humedad.
- Paso 5: Fije los cajones en su lugar si es necesario.
- Paso 6: Realice una revisión final para confirmar que todo esté firmemente ensamblado y estable.

5. Operación

- Abrir y cerrar los cajones con cuidado.
- Evite sobrecargar los cajones para garantizar una operación suave.
- Organice y almacene los utensilios de cocina en los cajones para un acceso fácil durante su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el gabinete regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Revise las bisagras y guías de los cajones periódicamente para asegurarse de que funcionen sin problemas.

7. Solución de Problemas

- El cajón no abre: Verifique si hay obstrucciones o si está desalineado.
- Ruido al abrir o cerrar: Lubrique las bisagras y guías si es necesario.
- Dañado físicamente: Deje de usar y contáctenos para asistencia.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos.
- Recuerde reciclar el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

- 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 1600x600mm avec 3 Tiroirs à Gauche sans Rétro

1. Informations Générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable premium est conçu pour offrir une solution de rangement solide et fonctionnelle dans les cuisines professionnelles. Avec un design élégant et durable, ce produit est parfait pour les environnements commerciaux où l'hygiène et la fonctionnalité sont primordiales.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.
- Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface stable et de niveau.
- Évitez de surcharger les tiroirs pour prévenir tout risque d'accident.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus du cabinet.
- Tenez les enfants éloignés du produit pendant l'installation et l'utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 mm (L) x 600 mm (P)
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 (à gauche)
- Type de montage : Autonome
- Coloris : Acier inoxydable
- Poids : À confirmer lors de la livraison

4. Installation et Montage

- Déballez le cabinet et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le cabinet à l'emplacement souhaité.
- Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est de niveau.
- Fixez le cabinet au mur si nécessaire (non inclus).
- Vérifiez que les tiroirs s'ouvrent et se ferment correctement avant d'utiliser le produit.

5. Fonctionnement

- Les tiroirs sont conçus pour glisser facilement.
- Charge maximale recommandée par tiroir : 25 kg.
- Pour ouvrir les tiroirs, tirez doucement sur la poignée. Fermez-les en poussant avec une légère pression.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le cabinet avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez régulièrement pour garder l'acier inoxydable brillant.
- Inspectez périodiquement les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas : Vérifiez si des objets bloquent le chemin du tiroir.
- Si le cabinet présente des rayures : Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable pour les atténuer.
- Pour toute situation non résolue, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

- Le cabinet de travail en acier inoxydable peut être recyclé.
- Consultez les normes locales pour l'élimination des matériaux métalliques.
- Ne jetez pas le produit dans des poubelles ordinaires.

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 1600x600mm con 3 Cassetti a Sinistra Senza Parapetto (ASK166L3)

1. Informazioni Generali

Questo armadietto da lavoro è progettato per offrire uno spazio di lavoro funzionale e robusto in ambienti commerciali come ristoranti e cucine professionali. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, garantisce durata e resistenza alla corrosione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto come armadietto da lavoro.
- Assicurarsi che il modello sia posizionato su una superficie stabile e piana per evitare ribaltamenti.
- Evitare di sovraccaricare i cassetti oltre il limite raccomandato.
- Washing hands after handling sharp objects on the workspace.
- Non utilizzare sostanze chimiche aggressive per la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600x600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di cassetti: 3, situati a sinistra
- Senza parapetto
- Capacità di carico per cassetto: 25 kg
- Utilizzo: Commerciale

4. Installazione e Setup

1. Disimballare il prodotto e controllare che tutte le parti siano incluse.
2. Posizionare l'armadietto su una superficie stabile e pianeggiante.
3. Verificare che non ci siano sporgenze o irregolarità nel pavimento.
4. Fissare le gambe dell'armadietto, se necessario, per stabilizzare ulteriormente il mobile.
5. Assicurarsi che l'armadietto sia livellato utilizzando un livello a bolla.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirandoli delicatamente verso di sé.
- Utilizzare lo spazio di lavoro per la preparazione degli ingredienti o per collocare attrezzature.
- Chiudere i cassetti dopo l'uso per mantenere l'area di lavoro ordinata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un panno morbido e umido.
- Utilizzare detergenti delicati per rimuovere macchie ostinate.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che possono graffiare la superficie in acciaio inox.
- Verificare periodicamente il funzionamento dei cassetti e, se necessario, lubrificarne le guide.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scorrono liberamente, controllare che non ci siano ostacoli all'interno o sulla guida.
- In caso di danneggiamento visibile, contattare il supporto clienti per assistenza.

8. Smaltimento

- Seguire le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti metallici.
- Riciclare il prodotto in conformità con le normative ambientali vigenti.

9. Contatti

Per assistenza o ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania