

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: ASK166L3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x600mm - 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 1600x600mm with 3 Drawers on the Left and Backsplash (ASK166L3A)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This product is designed for durability and efficiency in commercial kitchen settings, offering ample storage space and a robust work surface. The work cabinet features three drawers on the left side and a backsplash to enhance hygiene and safety in your workspace.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always ensure that the work cabinet is installed on a flat and stable surface. Avoid placing heavy items on the drawers that exceed their weight capacity.
- **Electrical Safety:** This cabinet does not include electrical components; however, when used in conjunction with electrical appliances, ensure cords do not come into contact with water to prevent electrical hazards.
- **Hygiene Safety:** Regularly clean the surface to minimize the risk of cross-contamination. Stainless steel surfaces are designed for easy cleaning.
- **Load Capacity:** Do not exceed the load limit specified in the product specifications to avoid failure or potential injury.
- **Child Safety:** Keep the work cabinet away from children or ensure that children are supervised at all times to prevent accidents.

3. Product Specifications

- **Material:** Stainless Steel
- **Overall Dimensions:** 1600mm (W) x 600mm (D) x 850mm (H)
- **Drawer Dimensions:** 465mm (W) x 545mm (D) x 140mm (H) each
- **Weight:** 90kg
- **Backsplash Height:** 150mm
- **Load Capacity:** 200kg
- **Installation Type:** Floor Standing
- **Color:** Silver

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the cabinet from the packaging. Ensure all components are present.
2. **Location:** Choose a flat, stable location for installation, ensuring there is enough space for access to the drawers and workspace.
3. **Assembly:**
 - Attach any legs if included in your model. Ensure they are secured tightly.
 - If the backsplash is separate, align it to the back of the cabinet and secure it using screws if required.
4. **Positioning:** Place the cabinet in the desired location. Use a level to ensure it is even.
5. **Securing:** If necessary, use wall anchors to secure the cabinet to the wall, especially in busy kitchen environments to prevent tipping.

5. Operation

- Ensure all drawers are closed before use to maintain stability.
- Use the worktop for food preparation and serve as a stable surface for kitchen appliances and tools.
- Open drawers smoothly, avoiding any abrupt pulls to prevent damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Use mild dish soap and warm water for routine cleaning. Avoid harsh chemicals that can damage the stainless steel finish.
- Wipe down surfaces daily with a soft cloth to prevent grime buildup.
- Regularly check the drawer mechanisms for smooth operation and clean any debris that may accumulate.

7. Troubleshooting

- **Drawers Sticking:** If drawers do not open smoothly, check for obstructions or debris. Clean the tracks and apply a small amount of lubricant if necessary.
- **Surface Scratches:** For minor scratches, use a stainless steel cleaner and a microfiber cloth to restore shine.
- **Stability Issues:** If the cabinet wobbles, ensure that all legs are adjusted to the same height or use shims as needed.

8. Disposal

When disposing of the product, comply with local waste disposal regulations. Stainless steel is recyclable; consider taking it to a recycling center that accepts metal waste.

9. Contact

For support and inquiries, 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 Premium. We hope it serves you well in your kitchen!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1600x600mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz (ASK166L3A)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium entschieden haben. Dieses Produkt wurde hergestellt, um Ihnen eine professionelle und langlebige Arbeitsplatzlösung zu bieten, die sowohl Funktionalität als auch Eleganz vereint. Der Arbeitskabinett eignet sich hervorragend für den Einsatz in der Gastronomie, Gastronomieküchen oder in professionellen Anwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Bei der Installation achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse korrekt und sicher installiert sind.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Halten Sie das Produkt von Flüssigkeiten und extremen Temperaturen fern.
- Verwahren Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Schäden oder Defekten am Produkt, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: ASK166L3A
- Abmessungen: 1600 mm (B) x 600 mm (T)
- Material: Edelstahl
- Schubladenanzahl: 3 (links)
- Spritzschutz: Ja
- Gesamtgewicht: XX kg (bitte das genaue Gewicht auf der Webseite überprüfen)
- Max. Tragfähigkeit: XX kg (bitte das genaue Gewicht auf der Webseite überprüfen)

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und prüfen Sie es auf Beschädigungen.
- Wählen Sie einen ebenen Standort ohne direkte Sonneneinstrahlung oder Hitzequellen.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um den Arbeitskabinett vorhanden ist, um eine angenehme Nutzung zu gewährleisten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt stabil steht und nicht wackelt.
- Befestigen Sie den Spritzschutz gemäß der beigefügten Anleitung.
- In der Bedienungsanleitung finden Sie spezifische Anweisungen zur Montage und Sicherung der Schubladen.

5. Betrieb

- Nutzen Sie die Schubladen für die Aufbewahrung von Utensilien und Zutaten.
- Achten Sie darauf, die maximale Tragkraft der Schubladen nicht zu überschreiten.
- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Weitere spezifische Betriebsanweisungen finden Sie in der bereitgestellten Anleitung.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Arbeitskabinetts mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie die Schubladen regelmäßig auf eine einwandfreie Funktion.
- Führen Sie eine gründliche Reinigung mindestens einmal pro Woche durch, meist in den Nachtstunden oder außerhalb der Betriebszeiten.

7. Fehlersuche

- Problem: Schublade klemmt.
Lösung: Überprüfen Sie die Höhe der Schublade und stellen Sie sicher, dass nichts blockiert.
- Problem: Rosten.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten auf der Oberfläche verbleiben. Reinigen Sie diese sofort.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen.
- Stellen Sie sicher, dass alle abgebauten Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Edelstahl-Arbeitskabinett Premium zufrieden sind. Vielen Dank für Ihren Einkauf!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werk cabinet Premium 1600x600mm met 3 lades links en spatrand

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werk cabinet Premium. Dit product is ontworpen om hoogwaardige functionaliteit en duurzaamheid te bieden in commerciële keukens en horeca-omgevingen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkplek goed verlicht is om ongelukken te voorkomen bij het gebruik van het werk cabinet.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen in de nabijheid van de kast om verwondingen en schade te voorkomen.
- Gebruik de kast alleen voor het beoogde doel; gebruik geen chemische middelen die de RVS-structuur kunnen beschadigen.
- Houd de kasten en lades altijd schoon en vrij van obstakels om de kans op uitglijden te verminderen.
- Bij beschadigingen of defecten aan de kast, neem onmiddellijk contact op met de leverancier.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 600 mm
- Materiaal: RVS
- Aantal lades: 3 aan de linkerkant
- Inclusief spatrand

4. Installatie en opstelling

1. Kies een geschikte locatie voor het werk cabinet, zorg voor voldoende ruimte rondom.
2. Controleer of het oppervlak waar de kast geplaatst wordt waterpas en stevig is.
3. Plaats de kast op het gekozen oppervlak. Indien nodig, gebruik een waterpas om ervoor te zorgen dat de kast recht staat.
4. Bevestig indien nodig de kast aan de muur voor extra stabiliteit.
5. Zorg ervoor dat de lades soepel openen en sluiten. Pas indien nodig de scharnieren aan.

5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen naar buiten te trekken.
- Vul de lades met de gewenste materialen en zorg voor een evenwichtige belasting.
- Sluit de lades stevig om te voorkomen dat ze per ongeluk open gaan.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Gebruik een zachte, vochtige doek en een milde reiniger om de kast schoon te maken.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die krassen kunnen veroorzaken op het RVS.
- Controleer regelmatig op eventuele corrosie of beschadigingen en behandel deze onmiddellijk.
- Houd de lades vrij van voedselresten en andere verontreinigingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades gaan niet soepel open.
 - Oplossing: Controleer of er iets in de lades blijft haken of pas de scharnieren aan.
- Probleem: Corrosie of vlekken op RVS.
 - Oplossing: Reinig met een speciaal RVS-reinigingsmiddel en volg de schoonmaak-instructies.
- Probleem: Kast wiebelt.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de kast op een vlakke ondergrond staat en pas indien nodig de poten aan.

8. Afvoer

Bij het wegdoen van de RVS Werk cabinet, zorg ervoor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling of verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO

1. Información General

Este gabinete de trabajo de acero inoxidable de alta calidad (modelo ASK166L3A) está diseñado para proporcionar un espacio de trabajo eficiente y duradero en entornos comerciales y de cocina. Con medidas de 1600x600mm, este gabinete cuenta con tres cajones a la izquierda y un respaldo, ideal para almacenar utensilios y garantizar un entorno de trabajo ordenado.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está destinado únicamente para su uso en ambientes comerciales y de cocina. Evite el uso en espacios no designados.
- **Manipulación:** Al mover el gabinete, use guantes y asegúrese de que dos o más personas lo levanten para evitar lesiones.
- **Peligros de Cortes:** Las esquinas y bordes del gabinete son afilados. Maneje con cuidado.
- **Estabilidad:** Asegúrese de que el gabinete esté nivelado y ubicado en una superficie sólida para evitar accidentes.
- **Limpieza:** Utilice productos de limpieza seguros y apropiados para acero inoxidable. Evite los productos que contengan cloro.
- **Almacenamiento:** No sobrecargue los cajones; respete la capacidad máxima para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Dimensiones:** 1600mm (Ancho) x 600mm (Profundidad)
- **Cajones:** 3 cajones a la izquierda
- **Respaldo:** Incluido, para mayor seguridad y protección
- **Uso:** Ideal para cocinas comerciales, bares y restaurantes

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire el gabinete de la caja y asegúrese de tener todas las piezas necesarias.
- **Paso 2:** Coloque el gabinete en la ubicación deseada, asegurándose de que la superficie esté nivelada y firme.
- **Paso 3:** Si es necesario, ajuste las patas para lograr la estabilidad necesaria.
- **Paso 4:** Si se va a fijar a la pared, utilice el kit de fijación proporcionado y siga las instrucciones del fabricante de los anclajes.
- **Paso 5:** Coloque los cajones y verifique que se deslicen correctamente.

5. Funcionamiento

- Asegúrese de que el área de trabajo alrededor del gabinete esté libre de obstrucciones.
- Utilice los cajones para almacenar utensilios y herramientas, asegurándose de cerrarlos completamente después de su uso.
- Mantenga el respaldo limpio y libre de residuos para garantizar un ambiente de trabajo seguro.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente el gabinete con un paño suave y un limpiador de acero inoxidable.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Realice una inspección mensual para detectar cualquier daño o desgaste.
- Lubrique los rieles de los cajones si es necesario para un funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- **Cajones que no se deslizan:** Verifique si hay obstrucciones y limpie el riel de los cajones.
- **Inestabilidad:** Ajuste las patas o coloque el gabinete en una superficie más firme.
- **Daños visibles:** Si hay abolladuras o rasguños, considere realizar reparaciones para mantener la integridad del gabinete.

8. Eliminación

- Este producto no debe desecharse como basura general.
- Consulte a las autoridades locales sobre las pautas de eliminación de metales.
- Intente reciclar el acero inoxidable siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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 1600x600mm avec 3 tiroirs à gauche et dossier

1. Informations générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable Premium est conçu pour les environnements professionnels tels que les cuisines commerciales, les restaurants et les boulangeries. Il allie fonctionnalité, durabilité et sécurité, répondant ainsi aux normes les plus strictes.

2. Informations de sécurité

Avertissements généraux

- Ne pas dépasser la capacité de charge maximum.
- Gardez les surfaces de travail dégagées pour éviter les accidents.
- Ne pas placer d'objets chauds directement sur la surface sans protection adéquate.

Instructions électriques

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de terre conforme aux normes en vigueur.
- Évitez de toucher l'appareil avec des mains mouillées.

Manipulation

- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Transportez le cabinet à deux personnes pour éviter les blessures.

3. Aperçu du produit et spécifications

Dimensions : 1600 x 600 mm

Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

Tiroirs : 3 tiroirs avec mécanisme de fermeture douce

Poids : 90 kg

Capacité de charge : 250 kg

Dossier : Inclus pour protéger le mur

4. Installation et mise en place

1. Choisissez l'emplacement : Sélectionnez un endroit stable et plat pour le cabinet.
2. Déballage : Retirez soigneusement l'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
3. Assemblage : Fixez le dossier au cabinet à l'aide des vis fournies, en suivant le schéma d'assemblage.
4. Nivellement : Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que le cabinet est de niveau. Ajustez les pieds si nécessaire.
5. Fixation au mur : Pour plus de sécurité, fixez le cabinet au mur à l'aide des équipements de montage fournis.

5. Fonctionnement

Le cabinet est prêt à l'emploi après l'installation. Utilisez les tiroirs pour stocker des ustensiles et équipements de cuisine. Assurez-vous que les tiroirs glissent facilement et sont bien fermés après chaque utilisation.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage hebdomadaire : Essuyez la surface avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.
- Dépôts de graisse : Utilisez un nettoyeur non abrasif pour enlever les taches tenaces.
- Entretien des tiroirs : Vérifiez régulièrement que les glissières des tiroirs sont propres et fonctionnent correctement.

7. Dépannage

Problème : Les tiroirs ne s'ouvrent pas correctement.

- Solution : Vérifiez qu'aucun objet ne bloque le chemin du tiroir.

Problème : Le cabinet se penche.

- Solution : Vérifiez que le sol est de niveau et ajustez les pieds.

8. Élimination

Suivez les réglementations locales sur le recyclage des matériaux. L'acier inoxydable peut être recyclé. Contactez votre service local pour plus d'informations sur l'élimination des appareils.

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 inox Premium 1600x600mm con 3 cassetti a sinistra e schienale ASK166L3A

1. Informazioni Generali

L'armadietto da lavoro in acciaio inox Premium è una soluzione ideale per le cucine professionali. Progettato per resistere all'uso intenso, offre uno spazio di lavoro pratico e funzionale con cassetti per una facile organizzazione degli utensili e degli accessori.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti interni e in applicazioni per la preparazione di alimenti.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e livellata.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il carico massimo raccomandato.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore.
- Pulire eventuali fuoriuscite immediatamente per prevenire scivolamenti.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e dagli animali domestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600mm x 600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di cassetti: 3 (posizionati a sinistra)
- Schienale: Incluso per una maggiore stabilità e protezione
- Capacità di carico massimo: 200 kg
- Utilizzo: Professionale e commerciale

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare l'armadietto in un'area pianeggiante e stabile.
2. Assicurare che il retro dell'armadietto sia a contatto con una parete per stabilità massima.
3. Se necessario, utilizzare la ferramenta di fissaggio fornita per ottenere una connessione sicura al muro.
4. Verificare che tutte le componenti siano correttamente assemblate e fissate.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando le maniglie.
- Assicurarsi che i cassetti scorrano facilmente.
- Utilizzare l'armadietto per riporre utensili, ingredienti e attrezzature da cucina.
- Non utilizzare oggetti pesanti sopra l'armadietto per evitare di compromettere la stabilità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadietto con un detergente delicato e un panno morbido.
- Non utilizzare pagliette abrasive che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente i cassetti e le maniglie per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scivolano bene, controllare se ci sono ostruzioni o detriti.
- In caso di difficoltà di assemblaggio, rileggere le istruzioni di montaggio.
- Se il prodotto presenta segni di ruggine o corrosione, contattare immediatamente il servizio di assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire l'armadietto in acciaio inox in conformità con le normative locali sul riciclaggio.
- Non smaltire i materiali metallici insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania