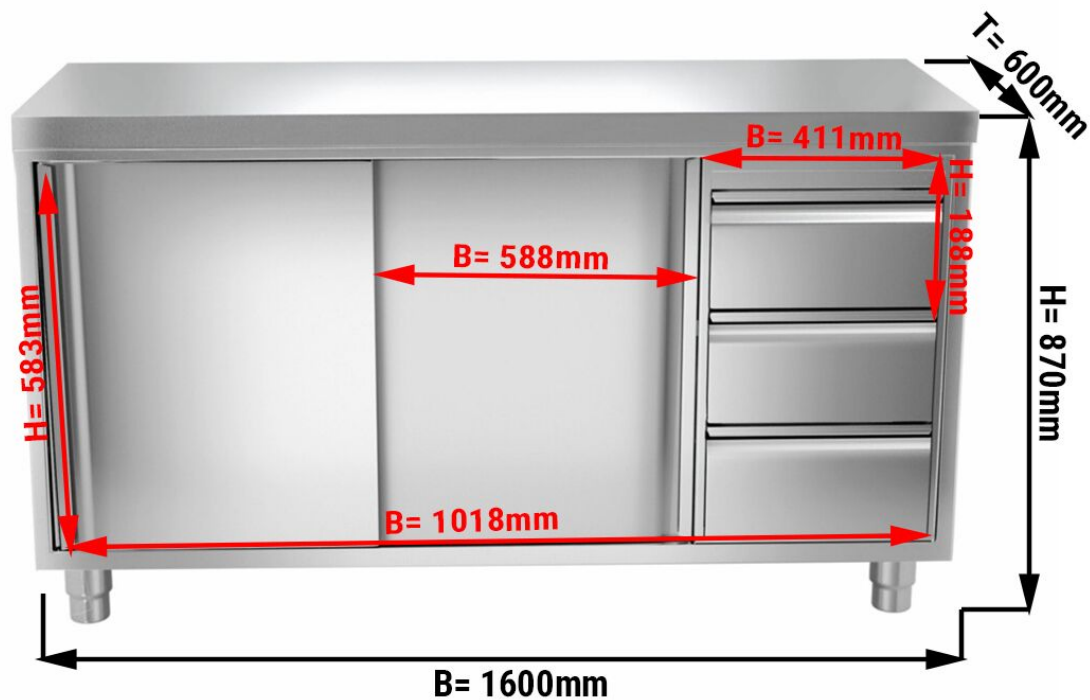


SKU: ASK166R3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x600mm - with 3 drawers on the left & backsplash



EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Cabinet Premium | 1600x600mm with 3 Drawers on the Left & Backsplash (ASK166R3)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium (ASK166R3). This product is designed for both commercial and residential kitchens, offering a durable, hygienic work surface along with ample storage space through its three drawers. Please read this manual thoroughly for safe and effective use.

2. Safety Information

- Ensure that the work cabinet is installed on a stable and level surface to prevent tipping or instability.
- Avoid placing excessively heavy items in the drawers to prevent damage.
- Do not use this product near open flames, heat sources, or in wet areas that can lead to rust and deterioration.
- Always clean spilled liquids promptly to prevent slipping hazards.
- Use only mild cleaning agents and avoid strong acids or abrasive materials that may damage the surface.
- Keep the work cabinet out of reach of children to avoid accidents.

3. Product Specifications

- Model: ASK166R3
- Dimensions: 1600mm x 600mm
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3 (located on the left side)
- Backsplash: Included

4. Setup and Installation

- Choose a suitable location that can support the weight of the cabinet and is easily accessible.
- Level the cabinet using adjustable feet if applicable.
- Secure the cabinet to the wall using appropriate fixtures to provide additional stability, especially in areas prone to vibration or movement.
- Ensure all drawers are functioning properly before full use by pulling them in and out.

5. Operation

- Open and close the drawers gently. Do not force them if they encounter resistance.
- Use the countertop for food preparation or storage of tools and equipment. Ensure that it remains clear of clutter to maintain safety and hygiene.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the surface with a damp cloth after use.
- For deeper cleaning, use a mild detergent mixed with warm water. Rinse and dry the surface thoroughly.
- Inspect the drawers regularly for any obstructions or damage and clean them out to maintain ease of use.
- Avoid using steel wool or abrasive pads which can scratch the stainless steel surface.

7. Troubleshooting

- If drawers are not sliding properly, check for obstructions or debris, and clean the tracks if necessary.
- In case of surface stains, apply a stainless steel cleaner specifically designed for this purpose.
- Ensure the cabinet is level; adjust feet if it is wobbling or unstable.

8. Disposal

- When it is time to dispose of the cabinet, check local regulations for guidelines on discarding stainless steel products.
- Recycle any reusable components where applicable.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Stainless Steel Work Cabinet Premium. Enjoy the durability and functionality it provides in your kitchen space.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitsbereich Premium 1600x600mm mit 3 Schubladen links und Rückwand – ASK166R3

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen Edelstahl-Arbeitsbereich Premium. Dieses Produkt ist ideal für professionelle Küchen und gastronomische Einrichtungen. Es bietet ausreichend Stauraum, Langlebigkeit und eine einfache Reinigung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur in trockenen, gut belüfteten Bereichen.
- Vor der Montage sicherstellen, dass alle Teile vorhanden sind.
- Scharfe Kanten vermeiden. Handschuhe tragen beim Umgang mit scharfen Objekten.
- Gewährleisten Sie, dass der Arbeitsplatz stabil ist, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bei elektrischen Komponenten die Gebrauchsanweisung beachten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1600mm (L) x 600mm (B) x variabel (H)
- Anzahl der Schubladen: 3 (links)
- Mit Rückwand
- Verwendung: gewerblichen Küchen, Gastronomie
- Belastbarkeit: Max. 500 kg

4. Installation und Aufbau

1. Überprüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
2. Wählen Sie einen geeigneten Standort und stellen Sie sicher, dass der Untergrund stabil ist.
3. Montieren Sie die Beine am Tischgestell. Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug.
4. Richten Sie das Tischgestell mit einer Wasserwaage aus.
5. Montieren Sie die Rückwand gemäß der Anleitung.
6. Stellen Sie sicher, dass die Schubladen ordnungsgemäß installiert und getestet sind.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Objekten ist.
- Verwenden Sie eine geeignete Arbeitsunterlage, wenn Sie heiße oder scharfe Utensilien verwenden.
- Nach dem Arbeiten alle Lebensmittelreste sofort entfernen, um Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie die Oberfläche nach der Reinigung ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Schrauben auf Festigkeit.

7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen lassen sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie auf blockierende Gegenstände oder stellen Sie sicher, dass die Schublade richtig installiert ist.
- Problem: Rostbildung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche regelmäßig gereinigt und trocken gehalten wird.

8. Entsorgung

- Dieses Produkt kann recycelt werden. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Edelstahl und Metallabfälle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anfragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkcabinet Premium 1600x600mm met 3 Lades links en Achterwand (ASK166R3)

1. Algemene Informatie

Het RVS Werkcabinet Premium is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cafés en andere commerciële keukens. Dit hoogwaardige werkstation biedt voldoende opslagruimte en functionaliteit voor alle keukentaken. De kast is voorzien van drie lades aan de linkerkant en een praktische achterwand.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in professionele keukens.
- Zorg ervoor dat het werkcabinet op een vlakke en stevige ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik het werkcabinet alleen voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is.
- Houd het werkgebied vrij van obstakels en scherpe voorwerpen om verwondingen te voorkomen.
- Reinig de oppervlakken regelmatig om gladheid en gevaar voor uitglijden te minimaliseren.
- Voorkom blootstelling aan extreme temperaturen of directe hittebronnen om schade te vermijden.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 600 mm
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Aantal lades: 3 (links)
- Type achterwand: Inclusief
- Dikte van het materiaal: 1,5 mm
- Gewicht: 90 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats het werkcabinet op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het cabinet is voor toegang en gebruik.
- Gebruik een waterpas om te controleren of het cabinet juist staat.
- Indien nodig, stel de poten van het cabinet bij om stabiliteit en nivellering te garanderen.
- Bevestig de achterwand volgens de meegeleverde instructies, zorg ervoor dat deze goed is vastgezet.

5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen naar buiten te trekken.
- Gebruik het bovenste werkblad voor voedselbereiding of het plaatsen van apparatuur.
- Zorg ervoor dat alleen geschikte voorwerpen in de lades worden geplaatst om beschadiging te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het werkcabinet dagelijks met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Controleer de lades regelmatig op blokkerende objecten en verwijder deze om een soepele werking te garanderen.
- Inspecteer de bevestigingen en schroeven maandelijks en draai deze desgewenst aan.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Lade laat zich niet openen.
Oplossing: Controleer op blokkades of vervuiling in de ladegeleiders. Reinig indien nodig.
- Probleem: Het cabinet staat wiebelig.
Oplossing: Controleer of de poten goed zijn afgesteld en het cabinet op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: RVS oppervlak heeft vlekken.
Oplossing: Gebruik een geschikt RVS-reinigingsmiddel om vlekken te verwijderen.

8. Afvoer

- Wanneer het werkcabinet aan vervanging toe is, disposeer het op een milieuvriendelijke manier.
- Neem contact op met lokale autoriteiten voor specifieke afvoerrichtlijnen voor metaalrecycling.

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: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1600x600mm con 3 Cajones a la Izquierda y Respaldo

1. Información General

El Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es una solución ideal para ambientes comerciales y profesionales que requieren durabilidad y funcionalidad en la zona de trabajo. Diseñado para satisfacer las altas demandas de higiene y confort en la cocina, este armario es perfecto para restaurantes, bares y otras instalaciones de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Este producto es solo para uso profesional. No utilizar para fines no previstos.
- Asegúrese de que el armario esté instalado en una superficie nivelada y estable para evitar caídas o accidentes.
- Mantenga el área alrededor del armario despejada para permitir un fácil acceso y evitar tropezones.
- No coloque objetos pesados que excedan la capacidad de carga recomendada en los cajones.
- En caso de daños visibles en el producto, no lo use y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- Siga siempre las instrucciones de limpieza adecuadas para evitar daños en la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones en el lado izquierdo
- Respaldo: Incluido
- Uso: Comercial/profesional
- Diseño: Fácil acceso y funcionalidad en el trabajo

4. Instalación y Montaje

- Coloque el armario en el lugar deseado, asegurándose de que esté a nivel.
- Si es necesario, ajuste las patas del armario para nivelarlo.
- Verifique que el respaldo esté correctamente fijado y no haya piezas sueltas.
- Asegúrese de que todos los cajones abran y cierren suavemente.
- No se requiere un ensamblaje adicional ya que llega listo para usar.

5. Funcionamiento

- Organice los utensilios y equipos en los cajones según sus necesidades.
- Utilice el espacio de trabajo superior para la preparación de alimentos y otras tareas.
- Asegúrese de cerrar los cajones después de cada uso para evitar derrames y mantener la limpieza.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las superficies con un paño suave y un detergente neutro.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione ocasionalmente los cajones y el mecanismo para asegurarse de que funcionen sin problemas.
- Lubrique las bisagras y los rieles de los cajones según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- Si los cajones no abren o cierran correctamente, revise si hay obstrucciones.
- Si el armario se desplaza, ajuste las patas para asegurar estabilidad.
- En caso de corrosión visible, limpie y aplique un recubrimiento protector según sea necesario.

8. Descarte

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje.
- Asegúrese de que el acero inoxidable sea reciclado en centros autorizados.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CABINET DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM 1600x600MM AVEC 3 TIROIRS À GAUCHE ET DOSSIER EN ACIER ASK166R3

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du cabinet de travail en inox Premium ASK166R3. Ce produit est conçu pour le rangement et l'organisation des ustensiles de cuisine dans un environnement professionnel.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne pas surcharger les tiroirs. Respectez la capacité maximale des tiroirs.
- Surveillez les enfants pour éviter tout accident.
- Veillez à ne pas utiliser le cabinet à proximité de sources de chaleur excessives ou d'humidité.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage non corrosifs pour éviter d'endommager la finition en inox.
- Assurez-vous que les surfaces sont sèches pour éviter tout glissement lors de l'utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : ASK166R3
- Dimensions : 1600 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Structure : 3 tiroirs à gauche
- Étagère arrière pour plus de fonctionnalité
- Finition : poli
- Conformité : Conforme aux normes de sécurité en vigueur

4. Installation et Mise en Place

- Déballer le cabinet et vérifiez l'intégrité de l'appareil ainsi que le contenu du colis.
- Placez le cabinet sur une surface plane et stable.
- Fixez le dossier en acier en suivant les instructions fournies avec les trous de montage.
- Assurez-vous que tous les tiroirs glissent librement avant la première utilisation.

5. Utilisation

- Ouvrez les tiroirs pour accéder aux ustensiles.
- Rangez vos articles en fonction de leurs tailles pour une organisation optimale.
- Pour fermer les tiroirs, poussez-les doucement jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le cabinet régulièrement avec un chiffon doux et humide.
- Utilisez un nettoyeur doux pour l'inox pour maintenir sa brillance.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de tampons rugueux qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne glisse pas : vérifiez si la charge est trop lourde ou si des objets obstruent le mécanisme.
- Si vous remarquez de la rouille : utilisez un nettoyeur pour inox et séchez complètement.
- Si une partie est endommagée, contactez notre service clientèle pour des pièces de rechange.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le cabinet en acier inoxydable conformément à la législation locale en matière de recyclage des métaux.
- Ne pas jeter le produit avec les déchets ménagers.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :
- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi le cabinet de travail en inox Premium ASK166R3 pour votre espace de cuisine.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Armadio da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1600x600mm con 3 Cassetti a Sinistra e Parafango

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del nostro Armadio da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per l'uso commerciale e residenziale, offrendo un'area di lavoro robusta e funzionale ideale per la cucina e altre applicazioni di preparazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non posizionare oggetti pesanti sui ripiani superiori per evitare il ribaltamento.
- Assicurarsi che l'armadio sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare sostanze chimiche aggressive durante la pulizia.
- Evitare l'uso del prodotto vicino a fonti di calore estreme.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Dimensioni: 1600x600mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Parafango: Incluso
- Utilizzo: Commerciale e domestico
- Capacità di carico: 150kg
- Colore: Acciaio inox lucido

4. Installazione

- Rimuovere l'armadio dalla confezione e ispezionarlo per danni.
- Posizionare l'armadio nella posizione desiderata su una superficie piana.
- Utilizzare un livello per assicurarsi che l'armadio sia dritto.
- Se necessario, regolare i piedi dell'armadio per stabilizzarlo.
- Fissare il parafango secondo le istruzioni specifiche allegate.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti per accedere allo spazio di lavoro.
- Utilizzare l'armadio come superficie di preparazione o deposito per utensili e materiali.
- Assicurarsi di chiudere i cassetti dopo l'uso per mantenere un ambiente di lavoro ordinato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire frequentemente con un panno umido e sapone neutro.
- Per macchie ostinate, utilizzare una soluzione di acqua e bicarbonato.
- Asciugare bene per evitare segni d'acqua.
- Controllare periodicamente i cassetti e le guide per assicurarsi che funzionino correttamente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scorrono correttamente, controllare se ci sono ostruzioni nelle guide.
- Per cassetti bloccati, rimuovere gli oggetti all'interno e controllare il meccanismo di apertura.
- In caso di danneggiamento visibile, contattare il supporto clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare l'armadio nei rifiuti domestici.
- Riciclare il materiale di acciaio inox secondo le normative locali.
- Contattare un centro di riciclaggio per la corretta disposizione del prodotto.

9. Contatti

Per domande o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania