

# 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: ASK166R3A

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



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x600mm with 3 Drawers on the Right and Backsplash

## 1. General Information

Thank you for your purchase of the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This cabinet is designed for use in a variety of settings, including commercial kitchens, workshops, and food service environments. With its robust stainless steel construction and functional design, it provides durability and versatile storage solutions.

## 2. Safety Information

- Ensure the cabinet is stable and securely placed before use to prevent tipping or injury.
- Always wear appropriate personal protective equipment (PPE) when setting up or maintaining the cabinet.
- Clean spills immediately to prevent slips and falls.
- Do not overload the drawers beyond their specified capacity; excess weight can cause the drawers to malfunction or break.
- Ensure that children and unsupervised individuals stay away from the product to avoid accidental injury.
- Avoid exposing the cabinet to extreme heat or open flames, as this may damage the materials.
- Regularly inspect the cabinet for sharp edges or loose components. If found, seek professional assistance for repairs.
- To avoid contamination, ensure that all food storage complies with local hygiene regulations.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 1600mm x 600mm
- Material: Stainless Steel
- Number of Drawers: 3 (positioned on the right side)
- Backsplash: Included
- Weight Capacity: Drawer capacity to be verified with supplier

## 4. Setup and Installation

1. Unbox the product carefully, ensuring all components are present.
2. Locate the assembly screws and tools supplied with the cabinet.
3. Position the work cabinet in the desired location, ensuring it is level and stable.
4. If necessary, adjust the adjustable feet to ensure even placement.
5. Attach the backsplash to the rear of the cabinet using the provided screws. Ensure it is secured firmly.
6. Open all drawers to ensure they slide smoothly and check for any obstructions.
7. If applicable, secure the cabinet to the wall or floor to enhance stability following local safety regulations.

## 5. Operation

- The cabinet is designed for easy access to all drawers. Slide each drawer open to access your equipment or supplies.
- Use the upper surface for food preparation or storage and avoid placing excessively heavy objects to maintain cabinet integrity.
- Organize items in the drawers according to your operational needs for efficient workflow.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly with a mild detergent and water solution. Use a soft cloth to avoid scratching the surface.
- For tougher stains, consider using a stainless steel cleaner specifically designed for kitchen equipment.
- Ensure that the drawers are wiped down to avoid buildup of food particles.
- Perform a visual inspection of the cabinet and tighten any loose screws or bolts on a regular basis.

## 7. Troubleshooting

- If drawers are sticking or difficult to open, check for obstructions and ensure that they are not overloaded.
- For any noticeable dents or imperfections, contact customer service for possible solutions.
- If the cabinet shifts or is unstable, check the levelness and adjust the feet accordingly.

## 8. Disposal

- The metal materials used in the cabinet can be recycled. Check with local recycling centers for proper disposal.
- Ensure all components are dismantled safely, avoiding sharp edges when handling.
- Dispose of any non-recyclable materials per local waste management regulations.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. We hope it serves you well!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahlarbeitskabine Premium 1600x600mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz (ASK166R3A)

## 1. Allgemeine Informationen

Die Edelstahlarbeitskabine Premium ist ein hochwertiges Möbelstück, das für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert wurde. Mit einer robusten und langlebigen Bauweise erfüllt sie die höchsten Standards in Bezug auf Hygiene und Funktionalität.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Diese Arbeitskabine ist ausschließlich für den Einsatz in gastronomischen Betrieben vorgesehen.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass die Kabine auf einem ebenen Untergrund platziert wird, um Unfälle zu vermeiden.
- Vorsicht bei der Benutzung: Vermeiden Sie das Hineinlegen von schweren oder gefährlichen Gegenständen in die Schubladen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schutzkleidung: Bei der Installation und dem Transport sollten geeignete Schutzhandschuhe getragen werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Edelstahlarbeitskabine Premium
- Abmessungen: 1600 x 600 mm
- Material: Edelstahl (tür und schubladen)
- Anzahl der Schubladen: 3 (rechts)
- Spritzschutz: Ja
- Gewicht: [Technische Daten hier einfügen]
- Farbe: Silber

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Überprüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Ort, der für den Betrieb geeignet ist.
3. Aufbau des Rahmens: Montieren Sie den Rahmen gemäß der beiliegenden Anleitung. Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug.
4. Befestigung der Schubladen: Setzen Sie die Schubladen in die vorgesehenen Fächer ein und prüfen Sie die Beweglichkeit.
5. Sicherheitsüberprüfungen: Vergewissern Sie sich, dass alle Teile fest verbunden sind und die Kabine sicher steht.

## 5. Betrieb

- Vor dem ersten Einsatz reinigen Sie die Arbeitsfläche gründlich.
- Verwenden Sie die Schubladen zur Aufbewahrung von Utensilien und Zutaten.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabine regelmäßig genutzt und gewartet wird, um ihre Funktionalität zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein Tuch oder einen Schwamm. Vermeiden Sie abrasive Reiniger.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladen auf einwandfreie Funktionalität. Schmieren Sie die Schubladenführungen bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Schublade lässt sich nicht öffnen.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade blockiert ist oder ob der Mechanismus klemmt.
- Problem: Rostbildung.
  - Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Kabine trocken gehalten wird.

## 8. Entsorgung

Die Edelstahlarbeitskabine kann am Ende ihrer Lebensdauer recycelt werden. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und anderen Materialien.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkbank Premium 1600x600mm met 3 Lades aan de Rechterkant en Achterwand

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werkbank Premium 1600x600mm. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens en werkruimten. De robuuste constructie en stijlvolle afwerking maken het een ideale keuze voor voedselverwerking en andere toepassingen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkplek goed verlicht en vrij van obstakels is tijdens de installatie en het gebruik.
- Plaats de werkbank op een vlakke ondergrond om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de werkbank uitsluitend voor het beoogde doel: als werkoppervlak en opbergmeubel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Houd de werkbank schoon en vrij van vet om uitglijden te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen en ongeautoriseerde personen geen toegang hebben tot de werkbank.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600x600mm
- Materiaal: RVS
- Aantal lades: 3 (geplaatst aan de rechterzijde)
- Inclusief: Achterwand
- Belastbaarheid: Totale belasting tot 200 kg

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de werkbank op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn: werkbank, lades, bevestigingsmateriaal.
- Bevestig de achterwand aan de achterkant van de werkbank met behulp van de meegeleverde schroeven.
- Zorg ervoor dat alle schroeven goed vastzitten en dat de werkbank stevig staat.
- Controleer voor het eerste gebruik of er geen scherpe randen of losse onderdelen zijn.

## 5. Bediening

- Gebruik de lades voor het opbergen van keukengerei en andere benodigdheden. Trek de lades voorzichtig open om schade te voorkomen.
- Reinig het werkoppervlak regelmatig met een zachte doek en milde zeepoplossing. Gebruik geen schurende middelen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de werkbank schoon na elk gebruik met een milde zeep en water. Droog met een schone, zachte doek.
- Controleer regelmatig op eventuele tekenen van roest of slijtage en behandel deze direct.
- Zorg ervoor dat de lades soepel openen en sluiten. Indien nodig, reinig de geleiders met een vochtige doek.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades openen of sluiten niet soepel.  
Oplossing: Controleer op obstructies in de ladegeleding en maak deze schoon.
- Probleem: Vlekken op het RVS.  
Oplossing: Gebruik een RVS-reiniger om vlekken en vingerafdrukken te verwijderen.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg de lokale voorschriften voor het recyclen van metalen. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over het verantwoord afvoeren van RVS.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto: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 Derecha y Respaldo ASK166R3A

## 1. Información General

Bienvenido a su nuevo Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto ha sido diseñado para proporcionar un espacio de trabajo duradero y eficiente en cocinas comerciales y áreas de preparación de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de que el gabinete esté instalado en una superficie nivelada y sólida para evitar inestabilidad.
- Uso Adecuado: Utilice el gabinete únicamente para su propósito previsto, que consiste en almacenamiento de utensilios y equipos de cocina.
- Mantenimiento: Revise periódicamente el gabinete y sus componentes para detectar desgaste o daños.
- Limpieza: Use productos de limpieza no abrasivos para evitar dañar la superficie.
- Manipulación: Al mover el gabinete, utilice técnicas apropiadas de levantamiento y evite arrastrarlo para prevenir lesiones y daños.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600 mm (ancho) x 600 mm (profundidad) x altura variable
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones ubicados a la derecha
- Respaldo: Incluye respaldo para mayor seguridad y estabilidad
- Facilidad de Instalación: Preparado para una instalación rápida y sencilla

## 4. Configuración e Instalación

- Retire el gabinete de su embalaje y colóquelo en una superficie plana.
- Verifique que todas las piezas y accesorios están incluidos según la lista de verificación proporcionada.
- Asegúrese de que el suelo esté nivelado; ajuste las patas del gabinete si es necesario.
- Si el gabinete tiene un respaldo, asegúrese de fijarlo adecuadamente a la pared siguiendo las instrucciones en el documento de instalación adjunto.
- Conecte el gabinete a la fuente eléctrica si tiene componentes eléctricos. Asegúrese de que cumple con las normativas locales de seguridad.
- Confirme que todo esté firmemente ajustado y operativo antes de su uso.

## 5. Operación

- Asegúrese de que el gabinete esté limpio y libre de obstrucciones antes de usarlo.
- Organice los utensilios y herramientas dentro de los cajones para un acceso fácil y eficiente.
- Evite sobrecargar los cajones; respete la capacidad máxima de peso especificada en la etiqueta.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie del gabinete con un paño suave y productos de limpieza no abrasivos.
- Inspeccione los cajones y las guías regularmente por posible acumulación de residuos.
- Engrase las guías de los cajones ocasionalmente para garantizar un funcionamiento suave.

## 7. Solución de Problemas

- Cajones atascados: Verifique si hay objetos que bloqueen la apertura.
- Superficie manchada: Use un limpiador especializado para acero inoxidable y un paño suave.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el gabinete esté nivelado y que todas las patas estén firmemente ajustadas.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, deseche el gabinete de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.
- Se recomienda desmontar el gabinete antes de la eliminación para facilitar su reciclaje.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Su satisfacción es nuestra prioridad.

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cabinet de travail en acier inoxydable Premium de 1600x600mm avec 3 tiroirs à droite et une crédence. Ce meuble est conçu pour un usage professionnel dans la restauration et le secteur alimentaire, apportant robustesse et fonctionnalité à votre espace de travail.

### 2. Informations de Sécurité

Veillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir une utilisation sûre :

- Utilisez uniquement ce produit dans un environnement intérieur sec et approprié.
- Ne pas surcharger les tiroirs; la capacité maximale est de 20 kg par tiroir.
- Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface plane et stable pour éviter tout renversement.
- Gardez les surfaces propres et sèches pour prévenir les accidents.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs pour le nettoyage.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

#### Spécifications Techniques

- Dimensions : 1600 x 600 x 850 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Poids : 60 kg
- Capacité des tiroirs : 20 kg chacun
- Coloris : Acier inoxydable poli

### 4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez le cabinet de l'emballage.
2. Vérification : Assurez-vous que toutes les pièces et les éléments inclus sont présents.
3. Positionnement : Placez le cabinet à l'emplacement prévu, sur une surface plane.
4. Niveau : Utilisez un niveau à bulle pour vérifier l'horizontalité. Ajustez les pieds si nécessaire.
5. Fixation : Si requis, fixez le cabinet au mur pour plus de sécurité. Utilisez des matériels de fixation adaptés à votre surface.
6. Finalisation : Assurez-vous que les tiroirs s'ouvrent et se ferment correctement avant l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Pour ouvrir un tiroir, tirez doucement sur la poignée.
- Évitez d'ouvrir plusieurs tiroirs simultanément.
- Chargez les tiroirs uniformément pour protéger le mécanisme.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
- Pour les taches plus tenaces, utilisez un mélange de vinaigre et d'eau.
- Évitez les éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Inspectez les tiroirs et les poignées pour tout signe d'usure.

### 7. Dépannage

#### Problèmes Courants

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas : Vérifiez s'ils sont chargés de manière excessive ou s'il y a un objet bloquant.
- Tiroirs grinçants : Appliquez une petite quantité d'huile sur les glissières.

### 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit comme des déchets ménagers ordinaires. Veuillez respecter les réglementations de recyclage locales pour l'acier inoxydable.

### 9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio da Lavoro in Acciaio Inox Premium 1600x600mm con 3 Cassetti a Destra e Schienale AS-K166R3A

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'Armadio da Lavoro in Acciaio Inox Premium AS-K166R3A. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima soluzione di stoccaggio e organizzazione per ambienti professionali. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è ideale per ristoranti, cucine commerciali e altre applicazioni commerciali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti.
- Tenere lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Assicurarsi che il prodotto sia montato in modo sicuro per evitare incidenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di peso raccomandato.
- In caso di danni o malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare l'assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600mm (L) x 600mm (P)
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di cassetti: 3 (posizionati a destra)
- Schienale: Sì
- Carico massimo per cassetto: 25 kg
- Peso: 85 kg
- Colore: Acciaio inox lucido

## 4. Installazione e Configurazione

- Verificare tutti i componenti presenti nella confezione.
- Posizionare l'armadio in un'area stabile e piana.
- Utilizzare un livello per accertarsi che l'armadio sia perfettamente in piano.
- Fissare il prodotto al muro, se possibile, per una maggiore stabilità.
- Montare i manici sui cassetti, seguendo le istruzioni allegate.

## 5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando i manici.
- Riempire i cassetti senza superare il peso massimo raccomandato di 25 kg ciascuno.
- Chiudere i cassetti con attenzione per evitare di danneggiare il meccanismo.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'armadio con un panno morbido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Ispezionare regolarmente i cassetti e le guide per eventuali segni di usura.
- Lubrificare periodicamente le guide dei cassetti con un lubrificante adatto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- I cassetti non si aprono facilmente: controllare se ci sono oggetti incastrati o se i cassetti sono sovraccarichi.
- Ruggine o macchie: pulire immediatamente per evitare danni permanenti. Utilizzare prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio inox.
- Se i cassetti non si chiudono bene, verificare che siano allineati correttamente.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Riciclare l'acciaio inox presso i punti di raccolta autorizzati.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento delle attrezzature commerciali.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania