

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: ASK167L3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x700mm - 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 1600x700mm with 3 Drawers on the Left Without Backsplash

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x700mm with 3 Drawers on the Left Without Backsplash. This product has been designed for durability and efficiency in commercial kitchen environments. It provides ample workspace and storage for your culinary needs.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the cabinet is placed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Weight Capacity: Do not exceed the weight limits specified in the product specifications. Distributing weight evenly is essential.
- Use Caution: Avoid contact with sharp edges and corners during installation and use.
- Protective Equipment: Use gloves when handling the product to prevent cuts and abrasions.
- Cleaning Agents: Only use non-corrosive cleaning agents. Avoid abrasive pads that could scratch surfaces.
- Electrical Safety: If using with electrical equipment, ensure all wiring complies with local safety regulations.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1600mm (L) x 700mm (W) x 850mm (H)
- Material: Stainless Steel
- Weight: XX kg (please verify on the product page)
- Drawers: 3 drawers on the left side
- Backsplash: None

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the work cabinet from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. Choosing Location: Select a flat, stable surface for installation. Ensure there is ample space around the cabinet for use.
3. Leveling: Use a spirit level to check that the cabinet is level. Adjust the feet accordingly to ensure stability.
4. Securing: If necessary, secure the cabinet to the wall to prevent tipping, especially in high-traffic areas.
5. Final Check: Ensure all drawers open smoothly and that the surface is free of obstructions.

5. Operation

- Utilize the workspace for food preparation and other kitchen tasks.
- Make use of the drawers for convenient storage of kitchen tools and utensils.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Wipe Down: Use a damp cloth to wipe the cabinet surfaces after each use.
- Deep Cleaning: Occasionally use a stainless-steel cleaner to maintain the finish. Rinse with water and dry thoroughly.
- Inspect Drawers: Regularly check and clean drawers to prevent buildup of debris.

7. Troubleshooting

- Drawers Sticking: If drawers do not open smoothly, check for obstructions or misalignments.
- Surface Damage: For scratches, use a stainless steel polish to restore the finish.
- Cabinet Stability: If the cabinet wobbles, ensure all feet are properly adjusted and the surface is level.

8. Disposal

- At the end of the product's lifespan, dispose of it according to local regulations. If possible, recycle stainless steel materials.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope it serves you well!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1600x700mm mit 3 Schubladen links ohne Spritzschutz (ASK167L3)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium. Dieses Produkt ist ideal für gewerbliche Küchen und Gastronomiebetriebe. Es bietet ausreichend Stauraum und eine robuste Oberfläche, die den Anforderungen in einer professionellen Küche standhält.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Das Produkt darf nur in Innenräumen verwendet werden und ist nicht für den Außenbereich geeignet.
- Stabilität: Achten Sie darauf, das Produkt auf einer ebenen und stabilen Fläche aufzustellen, um ein Wackeln oder Kippen zu vermeiden.
- Schutz vor Verletzungen: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit scharfen Kanten. Tragen Sie gegebenenfalls geeignete Schutzhandschuhe.
- Temperatur: Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Chemikalien: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die das Material beschädigen könnten.
- Handhabung: Bei der Bewegung des Kabinetts sollten mindestens zwei Personen beteiligt sein, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

Produktbezeichnung: Edelstahl-Arbeitskabinett Premium

Modell: ASK167L3

Abmessungen: 1600 x 700 mm

Material: Edelstahl

Anzahl der Schubladen: 3 (Links)

Spritzschutz: Ohne

Farbe: Edelstahl (silber)

Technische Daten:

- Ladekapazität: Bis zu 150 kg
- Tischhöhe: 850 mm
- Oberflächenausführung: Gebürstet

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz in Ihrer Küche.
2. Aufbau: Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung. Benutzen Sie gegebenenfalls Werkzeuge zum Entfernen von Sicherheitsverpackungen.
3. Bodenverankerung: Bei Bedarf kann das Kabinett an der Wand befestigt werden, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten. Verwenden Sie dafür geeignete Wandanker.
4. Oberfläche reinigen: Wischen Sie die Oberfläche des Kabinetts mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch ab.

5. Betrieb

- Das Edelstahl-Arbeitskabinett ist für allgemeine Vorbereitungsarbeiten in der Küche konzipiert.
- Schubladen lassen sich einfach und leichtgängig öffnen. Überladen Sie die Schubladen nicht über die empfohlene Ladekapazität hinaus.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladenschienen auf Verschleiß und stellen Sie sicher, dass alle Teile fest sitzen. Bei Notwendigkeit Teile nachziehen oder austauschen.

7. Fehlersuche

- Problem: Schublade klemmt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen ist oder ob sich Objekte in den Schienen befinden.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche.
Lösung: Verwenden Sie Edelstahlreinigungspaste, um die Oberfläche zu behandeln.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfall. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß recycelt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werktafel Premium 1600x700mm met 3 Lades aan de Linkerkant zonder Achterwand - ASK167L3

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de RVS Werktafel Premium. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en werkplaatsen. De werktafel is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en hygiëne.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees u de handleiding voor installatie en gebruik zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt.
- Gebruik de tafel alleen voor het beoogde doel.
- Houd de werktafel vrij van obstakels en zorg ervoor dat deze stabiel is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de werktafel niet in contact komt met agressieve chemicaliën of oplosmiddelen.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u zware voorwerpen verplaatst of werkt.
- Controleer regelmatig of de tafel en lades in goede staat verkeren en of er geen losse onderdelen zijn.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3 (aan de linkerkant)
- Achterwand: Geen
- Belastbaarheid: Tot 300 kg
- Geschikt voor professioneel gebruik

4. Installatie en Opstelling

1. Kies een vlakke en stevige ondergrond voor de werktafel.
2. Controleer of de verpakking intact is en geen schade vertoont.
3. Verwijder de werktafel voorzichtig uit de verpakking.
4. Plaats de werktafel op de gewenste locatie.
5. Indien nodig, stel de poten bij om stabiliteit te garanderen.
6. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om de lades comfortabel te gebruiken.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de tafel schoon en vrij van obstakels is voordat u begint te werken.
- Gebruik de lades voor het opbergen van keukengerei en andere benodigdheden.
- Vermijd overbelasting van de lades en gebruik ze volgens de specificaties.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de werktafel na elk gebruik met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van de tafel en lades en bevestig indien nodig loszittende onderdelen.

7. Probleemoplossing

- Indien een lade niet opent of sluit, controleer dan op obstakels of vuil dat de werking belemmert.
- Voor andere problemen, neem contact met ons op via de contactgegevens hieronder.

8. Afvalverwerking

- Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat dit gebeurt volgens lokale regelgeving voor het milieu.
- Recycleer indien mogelijk de materialen zoals roestvrij staal en verpakkingsmaterialen.

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 1600x700mm con 3 Cajones a la Izquierda

1. Información General

Gracias por elegir el Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto ha sido diseñado para ofrecer una solución elegante y funcional para cualquier espacio de trabajo en el sector de la hostelería y la cocina industrial.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que la superficie donde se instalará el armario sea nivelada y resistente.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Mantenga el área de trabajo desordenada y libre de objetos que puedan causar accidentes.
- No sobrecargue los cajones más allá de su capacidad máxima.
- Asegúrese de que los cables y otros dispositivos eléctricos no interfieran con el uso del armario.
- Utilice guantes al manipular el armario y su contenido para evitar lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600x700mm
- Material: Acero Inoxidable
- Cajones: 3 (ubicados a la izquierda)
- Sin salpicadero
- Ideal para uso en la industria de la hostelería

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el armario de su empaquetado y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el armario en la ubicación deseada, asegurándose de que la superficie esté nivelada.
3. Alinee los pies del armario para garantizar estabilidad.
4. Fije el armario al suelo o a la pared si es necesario para mayor seguridad.
5. Compruebe que los cajones se deslicen suavemente antes de utilizar el armario.

5. Operación

- Abre los cajones tirando suavemente de las manijas.
- Organiza el contenido de los cajones de manera que sean fácilmente accesibles y que el peso esté distribuido uniformemente.
- Para cerrar, empuje los cajones de vuelta en su lugar hasta que queden firmemente cerrados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior del armario con un paño suave y húmedo.
- Use detergentes suaves para quitar manchas, evitando productos que contengan sustancias abrasivas.
- Inspeccione regularmente las bisagras y los rieles de los cajones para asegurarse de que estén en buen estado.
- Aplique una capa de aceite de máquina en los rieles de los cajones si nota resistencia al abrir o cerrar.

7. Solución de Problemas

- Cajones atascados: Revise si hay objetos obstruyendo el riel y retírelos.
- Cajones que no cierran correctamente: Asegúrese de que no estén sobrecargados y que estén alineados adecuadamente.
- Superficie sucia: Use un limpiador especial para acero inoxidable si los residuos son difíciles de eliminar.

8. Eliminación

- El armario debe disponerse de acuerdo con las normativas de reciclaje locales.
- El acero inoxidable es un material reciclable; consulte el centro de reciclaje más cercano para obtener información sobre la eliminación adecuada.

9. Contacto

Para más información, asistencia o reclamos, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro producto. Su satisfacción es nuestra prioridad.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du cabinet de travail en acier inoxydable Premium 1600x700mm avec 3 tiroirs à gauche sans rebord

1. Informations générales

Ce cabinet de travail en acier inoxydable Premium est conçu pour les environnements professionnels, offrant une surface de travail robuste et un espace de rangement optimal avec ses trois tiroirs. Ce produit est parfait pour les cuisines commerciales, les restaurants et autres espaces de travail nécessitant durabilité et hygiène.

2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le cabinet qui pourraient nuire à la stabilité.
- Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface plane et stable.
- Évitez les produits abrasifs lors du nettoyage afin de ne pas endommager la surface.
- Manipulez le produit avec soin pour éviter des blessures dues aux bords tranchants.
- Ne laissez pas le cabinet sans surveillance lorsque des enfants ou des animaux domestiques se trouvent à proximité.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques :

- Dimensions : 1600 x 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 (à gauche)
- Type de montage : Sans rebord
- Poids : 78 kg

4. Installation et mise en place

1. Emplacement :

- Choisissez un emplacement sur une surface plane et solide.

2. Déballage :

- Retirez le cabinet de son emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.

3. Assemblage :

- Assemblez les tiroirs en suivant les instructions fournies dans le colis. Assurez-vous que les glissières des tiroirs sont correctement installées.

4. Fixation :

- Utilisez un niveau pour s'assurer que le cabinet est de niveau.
- Si nécessaire, fixez le cabinet au mur pour plus de sécurité à l'aide de vis standards.

5. Vérification finale :

- Vérifiez que tous les tiroirs fonctionnent correctement et que toutes les vis sont bien serrées.

5. Fonctionnement

- Ouvrez les tiroirs en tirant doucement sur la poignée.
- Pour fermer, poussez les tiroirs jusqu'à ce qu'ils soient complètement insérés.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement la surface avec un chiffon doux et un nettoyant non abrasif.
- Évitez d'utiliser des produits contenant de l'acide ou des produits chimiques agressifs.
- Vérifiez périodiquement que les tiroirs fonctionnent bien et lubrifiez les glissières si nécessaire.

7. Dépannage

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas facilement : Vérifiez s'il y a des obstructions dans les tiroirs ou si les glissières ont besoin de lubrification.

- Corrosion : Assurez-vous de nettoyer les taches d'eau et les résidus de nourriture rapidement pour éviter la rouille.

8. Élimination

Lors de l'élimination du produit, assurez-vous de suivre les réglementations locales concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.

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 1600x700mm con 3 Cassetti a Sinistra senza Fascia Posteriore

1. Informazioni Generali

L'armadietto da lavoro in acciaio inox Premium è progettato per offrire resistenza e funzionalità in ambienti professionali. Ideale per ristoranti, cucine commerciali e altri spazi di lavoro. La finitura in acciaio inox garantisce durata e facilità di pulizia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che l'armadietto sia installato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre la loro capacità massima.
- Maneggiare con cura i bordi affilati dell'acciaio inox per evitare lesioni.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione per prevenire infortuni.
- In caso di problemi o difetti, contattare il servizio assistenza clienti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 1600x700mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Design: Senza fascia posteriore
- Utilizzo: Adatto per cucine commerciali e laboratori di preparazione alimentare

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere l'armadietto dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare l'armadietto in un'area di lavoro ben illuminata.
3. Assicurarsi che l'armadietto sia allineato su una superficie piana.
4. Utilizzare il livello per verificare che sia in piano.
5. Fissare l'armadietto al muro se necessario per stabilità aggiuntiva.
6. Inserire gli accessori e le attrezzature desiderate nei cassetti.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando le maniglie con una leggera pressione.
- Chiudere i cassetti spingendoli delicatamente.
- Assicurarsi che i cassetti scorrano senza intoppi e senza ostruzioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente le superfici con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o spugne dure per evitare graffi.
- Ispezionare periodicamente l'armadietto per rilevare eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto non si apre, controllare se ci sono ostruzioni o sovraccarico.
- In caso di segni di ruggine, pulire la superficie interessata e applicare un antiruggine.
- Contattare il servizio clienti per problemi non risolvibili tramite la manutenzione ordinaria.

8. Smaltimento

Smaltire l'armadietto seguendo le normative locali per i rifiuti metallurgici. Non smaltire negli scarichi domestici. Contattare un servizio di raccolta rifiuti per la rimozione appropriata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania