

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: ASK167L3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x700mm - 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 1600x700mm with 3 Drawers on the Left and Backsplash (ASK167L3A)

1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x700mm with 3 Drawers on the Left and Backsplash is designed for commercial kitchens and food preparation areas. Constructed from high-quality stainless steel, this work cabinet offers durability, easy maintenance, and an organized workspace.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is intended for professional use in kitchens and food preparation areas only.
- Stability: Ensure that the cabinet is stable and positioned on a flat surface to prevent tipping.
- Load Capacity: Do not exceed the recommended load capacity to avoid damage or safety hazards.
- Cleaning: Use only non-corrosive cleaning agents to avoid damage to the stainless steel surface.
- Hot Surfaces: Exercise caution when working near hot surfaces or equipment.
- Personal Safety: Use appropriate personal protective equipment (PPE) such as gloves when handling sharp objects or cleaning agents.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1600mm (W) x 700mm (D) x height varies
- Material: Stainless steel
- Drawers: 3 drawers located on the left
- Backsplash: Integrated backsplash for preventing spills

4. Setup and Installation

- Unboxing: Carefully unpack the work cabinet from its packaging, ensuring that all parts are accounted for.
- Location: Place the cabinet in a suitable location, ensuring sufficient space for use and movement around it.
- Leveling: Adjust the adjustable feet to ensure the cabinet is level. This is important for stability and functionality.
- Secure: If required, secure the cabinet to the wall using appropriate brackets to enhance stability.
- Accessibility: Ensure that the drawers are easily accessible and that the workspace is unobstructed.

5. Operation

- Use the cabinet as a workspace with the drawers for storage of utensils, ingredients, and tools.
- Close the drawers securely after use to maintain a tidy work environment.
- Regularly check the integrity of the cabinet and the smooth operation of the drawers.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the stainless steel surface with a damp cloth and non-abrasive cleaning agent.
- Deep Cleaning: For thorough cleaning, remove all items from the drawers and clean inside using a sanitizing solution suitable for food preparation areas.
- Check for Damage: Regularly inspect the cabinet for dents or scratches and treat them promptly to prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Drawers Stuck: If drawers are difficult to open, check for obstructions or misalignment and realign as necessary.
- Surface Stains: For stubborn stains, use a specialized stainless steel cleaner and polish.
- Instability: If the cabinet wobbles, ensure all feet are adjusted properly and check for any uneven surfaces beneath.

8. Disposal

- When disposing of the cabinet, ensure that it is done in accordance with local regulations regarding metal recycling.
- Remove all non-stainless components before recycling to ensure compliance with environmental guidelines.

9. Contact

For further information, assistance, or spare parts, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitswagen Premium 1600x700mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl-Arbeitswagen Premium entschieden haben. Dieses Produkt wurde für höchste Funktionalität und Langlebigkeit in Gastronomiebetrieben entwickelt.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie den Arbeitswagen nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitswagen auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Halten Sie den Arbeitsbereich frei von Hindernissen, um Stolperfallen zu vermeiden.
- Verwenden Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Vermeiden Sie das Überlasten der Schubladen, um Beschädigungen zu verhindern.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf, um Rutschgefahr zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1600mm x 700mm
- Anzahl der Schubladen: 3 (links)
- Mit Spritzschutz

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie das Produkt auf Schäden.
- Platzieren Sie den Arbeitswagen an einem geeigneten Ort in Ihrer Küche.
- Stellen Sie sicher, dass der Wagen auf einer ebenen Fläche steht. Justieren Sie bei Bedarf die Füße.
- Befestigen Sie die mitgelieferten Spritzschutzteile gemäß der Anleitung.
- Überprüfen Sie, dass alle Schubladen ordnungsgemäß öffnen und schließen.

5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schubladen zum Organisieren von Küchenutensilien und Zutaten.
- Reinigen Sie die Oberfläche vor und nach der Benutzung, um Hygiene zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Arbeitswagen regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie die Schubladenmechanismen regelmäßig und ölen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Wenn eine Schublade klemmt, überprüfen Sie, ob sie überladen ist oder ob sich Gegenstände im Weg befinden.
- Bei Rostbildung reinigen Sie die betroffenen Stellen sofort mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.
- Bei anderen Problemen kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß recycelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werktafel Premium 1600x700mm met 3 Lades aan de Linkerkant en Achterwand (ASK167L3A)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de RVS Werktafel Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en werkplaatsen. De tafel biedt een duurzame en hygiënische werkruimte en is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal.

2. Veiligheidsinformatie

- Voor gebruik: Zorg ervoor dat de werktafel op een vlakke ondergrond staat om stabiliteit te waarborgen.
- Tijdens gebruik: Gebruik deze werktafel uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Vermijd overbelasting van de lades.
- Hanteren van scherpe voorwerpen: Wees voorzichtig bij het gebruik van messen of andere scherpe gereedschappen om snijwonden te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd de werkplaats vrij van ontstekingsbronnen en zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is.
- Kindveiligheid: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de werktafel tijdens gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 mm (L) x 700 mm (B) x 850 mm (H)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Maximaal draagvermogen van 200 kg (uniform verdeeld)

4. Opstelling en Installatie

1. Pakketinhoud controleren: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn:
 - Werktafel
 - 3 lades
 - Achterwand
 - Installatiehandleiding
2. Locatie kiezen: Kies een geschikte, vlakke en stabiele ondergrond voor de installatie.
3. Achterwand bevestigen: Bevestig de achterwand aan de werktafel met de meegeleverde schroeven.
4. Plaatsing: Zet de werktafel op de gekozen locatie en zorg ervoor dat deze stevig staat.
5. Controleer op stabiliteit: Verstel de poten indien nodig om een stabiele werkplek te creëren.

5. Bediening

- Gebruik de lades voor het opslaan van keukengerei en materialen.
- De werktafel kan worden gebruikt voor snijden, bereiden en andere keukentaken.
- Verkijk u niet op het maximale draagvermogen van 200 kg.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de werktafel regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig of alle schroeven goed vastzitten en de lades soepel openen en sluiten.

7. Probleemoplossing

- Lades sluiten niet goed: Controleer of er geen obstructies zijn en of de lades goed zijn uitgelijnd.
- Stabiliteitsproblemen: Zorg ervoor dat de poten goed zijn afgesteld voor een vlakke ondergrond.
- Roestvorming: Gebruik bij voorkeur geen agressieve schoonmaakmiddelen; houd de tafel droog en goed onderhouden.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van roestvrij staal. Het materiaal is recyclebaar en kan worden ingeleverd bij speciale recycling punten.

9. Contact

Voor eventuele vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del producto para el Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1600x700mm con 3 Cajones a la Izquierda y Respaldo

1. Información General

Este armario de trabajo de acero inoxidable es ideal para entornos comerciales de cocina, ofreciendo una superficie resistente y duradera, ideal para la preparación de alimentos y almacenamiento de utensilios de cocina.

2. Información de Seguridad

- Este producto está diseñado para su uso en ambientes secos y está destinado exclusivamente para fines comerciales.
- Evite el contacto con sustancias corrosivas que puedan dañar el acero inoxidable.
- No utilice el armario como una superficie caliente o expuesta al fuego.
- Asegúrese de que todas las partes estén correctamente ensambladas antes de usar el producto.
- Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstáculos para prevenir accidentes.
- Utilice guantes al manipular el armario para evitar cortes por bordes afilados.
- Si el armario se daña, no lo use y contáctenos para su reparación o revisión.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1600mm x 700mm
- Material: Acero inoxidable
- Cajones: 3, ubicados a la izquierda
- Respaldo: Incluido
- Uso: Profesional

4. Instalación y Configuración

- Desembale el armario y asegúrese de que todas las partes estén presentes.
- Coloque el armario en una superficie nivelada y firme.
- Si es necesario, utilice los pies ajustables para nivelar el armario.
- Asegúrese de que la parte trasera del armario esté cerca de la pared, para mayor estabilidad.
- Verifique que los cajones se deslicen suavemente y ajústelos si es necesario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén firmes y que el armario esté seguro antes de usar.

5. Operación

- Para abrir los cajones, tire de la manija con cuidado.
- No sobrecargue los cajones con más de 25 kg cada uno para evitar daños.
- Utilice la superficie de trabajo para tareas de preparación de alimentos y organización de utensilios.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Seque con un paño seco para evitar manchas de agua.
- Revise periódicamente las bisagras y guías de los cajones para asegurar su correcto funcionamiento y lubríquelas si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Si un cajón no se desliza correctamente, verifique si hay obstrucciones en la guía.
- Si el armario presenta daños visibles, detenga su uso y contáctenos para asistencia.
- Para cualquier problema no mencionado, consulte con el servicio al cliente.

8. Eliminación

- Dispose del armario de acuerdo con las normativas locales sobre desechos de metales.
- No arroje el producto a la basura común.
- Considere el reciclaje del acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o garantía, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable Premium de 1600x700mm, équipé de 3 tiroirs à gauche et d'un dossier, est conçu pour répondre aux exigences des environnements commerciaux. Il offre une surface de travail robuste et des solutions de rangement efficaces, ce qui en fait un choix idéal pour les cuisines professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte : Ne pas utiliser le cabinet pour des fins autres que celles prévues.
- Manipulation : Toujours utiliser un équipement approprié lors du déplacement ou du levage pour prévenir les blessures.
- Environnement : Évitez de placer le cabinet dans des lieux humides ou exposés à des températures extrêmes.
- Rangement des Outils : Gardez les tiroirs fermés lorsque le cabinet n'est pas utilisé pour prévenir les accidents.
- Nettoyage : Utilisez uniquement des produits de nettoyage recommandés pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable.
- Réparations : Ne pas tenter de réparer le cabinet soi-même. Contacter le service après-vente en cas de problème.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 x 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 (à gauche)
- Dossier : Inclus
- Poids : À confirmer selon le modèle

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, en évitant les zones près de chaleur excessive ou d'humidité.
2. Déballage : Retirez avec précaution tout l'emballage du cabinet.
3. Assemblage :
 - Fixez le dossier selon les instructions fournies.
 - Assurez-vous que le cabinet est nivelé à l'aide d'un niveau à bulle.
4. Fixation : Si nécessaire, ancrez le cabinet au mur pour une sécurité ajoutée.
5. Vérification : Assurez-vous que tous les tiroirs fonctionnent correctement avant utilisation.

5. Fonctionnement

Utilisez le cabinet pour le rangement des ustensiles et des ingrédients. Les tiroirs peuvent être ouverts pour accéder rapidement à vos équipements. Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité de poids recommandée pour chaque tiroir.

6. Nettoyage et Entretien

- Surfaces : Nettoyez régulièrement avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Dépôts : Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Inspection : Vérifiez périodiquement les pieds et autres composants pour des signes d'usure ou de dommages.

7. Dépannage

- Tiroirs Coincés : Vérifiez s'il y a des obstructions et retirez-les.
- Corrosion : Inspectez régulièrement et nettoyez les zones présentant des signes de corrosion.
- Instabilité : Assurez-vous que le cabinet est bien nivelé et ancré si nécessaire.

8. Élimination

Pour se débarrasser du produit, suivez les règlements locaux concernant le recyclage des métaux. Ne jetez pas le cabinet dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou préoccupation, veuillez 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 1600x700mm con 3 Cassetti a Sinistra e Paraspruzzi - ASK167L3A

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro armadietto da lavoro in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per offrire una superficie di lavoro robusta e funzionale per le cucine professionali. La qualità dei materiali garantisce durata e igiene, essenziali in un ambiente commerciale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Evitare il contatto diretto con fiamme o fonti di calore eccessivo.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre le specifiche raccomandate per evitare malfunzionamenti.
- Durante la pulizia, utilizzare solo detergenti non abrasivi per evitare danni alla superficie.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600 x 700 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Cassetti: 3, posizionati a sinistra
- Paraspruzzi incluso per una maggiore protezione
- Capacità di carico: specificare secondo le normative locali di sicurezza

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione: Rimuovere l'armadietto dalla confezione. Controllare se ci sono danni o parti mancanti.

2. Scelta del Luogo: Posizionare l'armadietto in un'area ben ventilata e lontano da fonti di calore.

3. Montaggio:

- Fissare il paraspruzzi sul retro dell'armadietto utilizzando le viti fornite.
- Assicurarsi che tutti i cassetti siano installati correttamente e scorrano senza intoppi.

4. Livellamento: Utilizzare un livello per garantire che l'armadietto sia perfettamente orizzontale. Regolare le viti dei piedi se necessario.

5. Funzionamento

L'armadietto è progettato per un utilizzo semplice e diretto. Aprire e chiudere i cassetti delicatamente e assicurarsi che non siano bloccati da oggetti esterni. Utilizzare solo cerchi comuni per cassetti per evitare danni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti chimici aggressivi.
- Verificare periodicamente le cerniere e le guide dei cassetti per assicurarsi che siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cassetti bloccati: Controllare se ci sono oggetti interferenti e rimuoverli.
- Ruggine o macchie sulla superficie: Pulire con una soluzione di aceto e acqua, seguita da un risciacquo con acqua e asciugatura.
- Problemi di stabilità: Regolare le viti dei piedi fino a ottenere una posizione stabile.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali riguardanti il riciclaggio dell'acciaio inox. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania