

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: ASK167R3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x700mm - with 3 drawers on the right & 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 Right and Backsplash (ASK167R3A)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This versatile and durable product is designed for professional kitchens, providing ample storage and a robust workspace.

2. Safety Information

- Use Safely: Ensure the cabinet is installed on a flat and stable surface to prevent tipping or instability during use.
- Weight Limit: Do not exceed the maximum load capacity stated in the product specifications to avoid damage or injury.
- Sharp Edges: Handle with care as the edges of the cabinet may be sharp. Wear protective gloves if necessary.
- Cleaning Hazard: Use non-corrosive cleaning agents to prevent damage to the stainless steel surface.
- Ventilation: Ensure that the area is well-ventilated when using any cleaning products.
- Child Safety: Keep children away from the cabinet during assembly and installation.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1600mm (W) x 700mm (D) x [Height to be specified based on product dimensions]
- Material: Stainless Steel
- Drawer Configuration: 3 drawers located on the right side
- Backsplash: Equipped with a backsplash to protect walls and maintain hygiene
- Weight: [Weight to be specified based on product details]

4. Setup and Installation

Tools Required:

- Level
- Screwdriver
- Wrench

Installation Steps:

1. Prepare Location: Ensure the installation area is clear and the floor is level.
2. Unbox the Cabinet: Carefully remove the cabinet from the packaging.
3. Position the Cabinet: Move the cabinet into its desired location.
4. Level the Cabinet: Use a level to check that the cabinet is even. Adjust the feet as necessary.
5. Attach Backsplash: Align the backsplash with the cabinet and secure using screws (included) ensuring it is tight to prevent any gaps.
6. Secure to Wall (Optional): For added stability, secure the cabinet to the wall using appropriate brackets (not included).
7. Check Stability: Ensure the cabinet is stable and all drawers open and close smoothly.

5. Operation

- The drawers are designed for easy access. Pull gently to open and push to close.
- Utilize the workspace for food preparation, storage, or any other kitchen tasks as needed.
- Ensure the cabinet is maintained clean and organized for optimal performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Wipe the stainless steel surfaces with a soft cloth and mild detergent. Rinse with water and dry with a soft cloth to avoid streaks.
- Deep Cleaning: For heavily soiled surfaces, use a stainless steel cleaner and follow manufacturer instructions.
- Drawer Maintenance: Check and clean the drawers periodically to prevent buildup of debris.
- Check Hardware: Regularly inspect screws and fittings for looseness and tighten as necessary.

7. Troubleshooting

- Drawers Not Sliding Smoothly: Check for obstructions in the drawer tracks and remove any debris. If the drawer is misaligned, realign it carefully.
- Cabinet Wobbles: Ensure that the cabinet is level. Adjust legs if needed.
- Rust or Stains: Use appropriate stainless steel cleaners. Avoid harsh chemicals that can damage the finish.

8. Disposal

At the end of the product's lifecycle, dispose of the cabinet responsibly. Recycle the stainless steel materials where possible, following local disposal regulations. Ensure that any non-metal components are disposed of in accordance with local laws.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

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 in your kitchen endeavors.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1600x700mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz (ASK167R3A)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Funktionalität und Langlebigkeit in professionellen Küchen zu bieten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um alle Aspekte der Nutzung und Pflege zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck in einer geeigneten Umgebung.
- Achten Sie darauf, die Schubladen nicht zu überladen, um ein Kippen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie elektrische Geräte, Wasser und feuchte Umgebung von den Schubladen fern.
- Bei der Montage und Installation sind geeignete Werkzeuge zu verwenden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bei jeglichen Schäden oder Anomalien informieren Sie bitte sofort den Kundenservice.
- Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, um sie bei Bedarf konsultieren zu können.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ASK167R3A
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1600 x 700 mm
- Schubladen: 3 Schubladen auf der rechten Seite
- Spritzschutz: Integrierter Spritzschutz für zusätzlichen Schutz
- Gewicht: 100 kg
- Farbe: Silber
- Einsatzbereich: Gewerbliche Küchen, Restaurants, Catering

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Montagebereich frei von Hindernissen ist.
- Legen Sie alle Teile gemäß der Teileliste auf einer ebenen Fläche aus.
- Verwenden Sie Schraubendreher und Montageschlüssel, um die Beine des Arbeitskabinetts zu befestigen.
- Montieren Sie die Schubladen gemäß der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese richtig einrasten.
- Platzieren Sie das Arbeitskabinett auf einer stabilen Grundlage.
- Vergewissern Sie sich, dass das Möbelstück waagrecht steht, und justieren Sie gegebenenfalls die Füße.

5. Betrieb

- Nach der Installation können Sie das Arbeitskabinett problemlos für die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln nutzen.
- Nutzen Sie die Schubladen für die Aufbewahrung von Utensilien und anderen Küchenbedarf.
- Halten Sie die Arbeitsfläche stets sauber und frei von Ablagerungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Edelstahl-Kabinetts regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, um Beschädigungen zu verhindern.
- Prüfen Sie regelmäßig die Schubladen auf reibungslose Funktion.
- Bei Bedarf die Schubladenschienen mit einem geeigneten Schmiermittel behandeln.

7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen klemmen
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schublade überladen ist. Reinigen Sie die Schienen von eventuell angesammeltem Schmutz.
- Problem: Unstabilität
 - Lösung: Überprüfen Sie die Justierung der Beine. Stellen Sie sicher, dass alle Füße gleichmäßig und fest auf dem Boden stehen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Produkt von anderen Abfällen und bringen Sie es zu einer autorisierten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie uns unter:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für die Produkte von GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Edelstahl-Arbeitskabinetts Premium!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de RVS Werktafel Premium 1600x700mm met 3 Lades aan de Rechts

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werktafel Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de keuken en voldoet aan de hoogste standaarden van kwaliteit en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product uitsluitend voor het bedoelde doel.
- Houd de werktafel vrij van ongepaste voorwerpen zoals scherpe objecten en brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Bij gebruik van reinigingsmiddelen, volg de instructies van de fabrikant op en draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Als er schade of gebreken aan het product zijn, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Product specificaties

- Afmetingen: 1600 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3 (aan de rechterzijde)
- Met achterwand
- Hoogte: 850 mm
- Dikte werkblad: 1,2 mm

4. Installatie en opstelling

- Plaats de werktafel op een stevige, vlakke ondergrond.
- Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd. De tafel bevat: het werkblad, drie lades, bevestigingsmateriaal en een handleiding.
- Als de tafel is geleverd in onderdelen, volg dan de montage-instructies in de doos om het product te assembleren.
- Zorg ervoor dat alle schroeven en bevestigingsmiddelen stevig vastzitten voor een veilige gebruikservaring.
- Voor extra stabiliteit, overweeg de werktafel aan de muur te bevestigen, indien nodig.

5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen naar u toe te trekken.
- Plaats alleen het benodigde gereedschap en ingrediënten in de lades om een optimale werking en duurzaamheid te garanderen.
- Gebruik de werktafel voor het voorbereiden van voedsel, maar vermijd het snijden op het oppervlak zonder snijplank om beschadiging te voorkomen.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Reinigen met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten of vlekken op het oppervlak achterblijven.
- Regelmatige inspectie van schroeven en bevestigingen is aanbevolen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades bewegen moeilijk.

Oplossing: Controleer of er geen opstoppingen in de lade aanwezig zijn en zorg ervoor dat de lades goed zijn uitgelijnd.

- Probleem: Werktafel wiebelt.

Oplossing: Zorg ervoor dat de tafel op een vlakke ondergrond staat en gebruik eventueel verstelbare voettegels om stabiliteit te bieden.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product, dient u de lokale richtlijnen voor het recyclen van roestvrij staal te volgen. Zorg ervoor dat het product niet in het milieu of op stortplaatsen terecht komt.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop. We hopen dat u vele jaren plezier heeft van uw RVS Werktafel Premium.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Bienvenido al manual del Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium (1600x700mm) con 3 Cajones a la Derecha y Respaldo. Este producto ha sido diseñado para cumplir con los estándares más altos de calidad y funcionalidad, ideal para entornos de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Este armario está diseñado para uso interno y no debe exponerse a condiciones climáticas extremas.
- Asegúrese de que la superficie donde se instala el armario sea estable y nivelada.
- Mantenga el área de trabajo libre de obstrucciones.
- Evite el contacto con agua en los componentes eléctricos.
- No sobrecargue los cajones; siga las recomendaciones de peso para evitar daños o lesiones.
- Use guantes al manipular el armario para evitar cortes o lesiones.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Acero Inoxidable
- Dimensiones: 1600mm x 700mm
- Cajones: 3 a la derecha
- Respaldo: Incluido
- Uso: Comercial

Datos Técnicos

- Peso: [Agregue el peso según especificaciones]
- Capacidad de carga por cajón: [Agregue especificaciones]
- Acabado: Pulido
- Resistencia a la corrosión: Alta

4. Instalación y Configuración

- Desembale el armario y compruebe que todas las piezas estén presentes.
- Coloque el armario en la posición deseada, asegurándose de que esté nivelado.
- Fije el respaldo si es necesario, utilizando los tornillos provistos.
- Si es necesario, ajuste las patas para nivelar el mueble.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del armario para una buena ventilación.

5. Operación

- Para abrir los cajones, tire de la manija hacia afuera.
- Asegúrese de cerrar los cajones completamente después de su uso.
- Utilice el armario para almacenar utensilios y equipos de cocina, asegurándose de no exceder la capacidad de carga de los cajones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el armario regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione los cajones y las bisagras periódicamente para asegurarse de que estén funcionando adecuadamente.

7. Solución de Problemas

- Cajones que no abren: Verifique si están sobrecargados o si hay objetos obstruyendo el funcionamiento.
- Dificultades con el cierre: Asegúrese de que el mecanismo esté limpio y sin obstrucciones.
- Daños visibles: Examine el armario periódicamente y contáctenos si observa algún daño.

8. Eliminación

- Al final de su vida útil, dispose del armario de manera adecuada.
- Recicle los materiales de acero inoxidable en un centro de reciclaje autorizado.
- Considere contactar una empresa de gestión de residuos para una eliminación adecuada.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Armoire de travail en acier inoxydable Premium 1600x700mm avec 3 tiroirs à droite et dossier

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel de l'Armoire de travail en acier inoxydable Premium 1600x700mm. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration cherchant une solution durable et fonctionnelle pour l'espace de travail.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Environnement d'utilisation : Installer l'armoire dans un espace bien ventilé, à l'abri de l'humidité excessive.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Nettoyage : Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Électricité : Assurez-vous que les blessures électriques ne se produisent pas en vérifiant régulièrement le câblage et les connexions.
- Stabilité : Vérifiez les pieds de l'armoire pour garantir qu'ils sont bien fixés afin d'éviter tout basculement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 1600 mm x 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 tiroirs sur le côté droit
- Caractéristiques supplémentaires : Dossier intégré pour la protection des murs.
- Poids : Consultez les spécifications techniques pour des détails sur le poids.
- Capacité de charge : Maximum à respecter pour chaque tiroir.

4. Configuration et installation

- Étape 1 : Déballez soigneusement tous les composants de l'armoire.
- Étape 2 : Placez l'armoire sur une surface plane et stable.
- Étape 3 : Assurez-vous que les pieds de l'armoire sont ajustés pour éviter tout mouvement.
- Étape 4 : Si un dossier est inclus, fixez-le à l'arrière de l'armoire à l'aide des vis fournies.
- Étape 5 : Vérifiez l'installation et assurez-vous que tout est en place.

5. Fonctionnement

Pour un fonctionnement optimal, ouvrez les tiroirs doucement et évitez de surcharger. Utilisez l'espace de manière logique pour rapidité et efficacité pendant vos tâches.

6. Nettoyage et entretien

- Fréquence de nettoyage : Nettoyez l'armoire régulièrement pour maintenir l'hygiène.
- Méthode de nettoyage : Utilisez un chiffon doux avec un nettoyant non abrasif. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement pour éviter les traces.
- Entretien des tiroirs : Vérifiez régulièrement les glissières des tiroirs et appliquez un lubrifiant si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à ouvrir les tiroirs.
- Solution : Vérifiez si les tiroirs sont chargés, enlevez le surplus si nécessaire.
- Problème : Les pieds de l'armoire sont instables.
- Solution : Ajustez les pieds en vérifiant le niveau.

8. Élimination

En cas de fin de vie du produit, éliminez-le conformément aux règlements locaux relatifs à l'élimination des déchets et du métal. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute demande de renseignements ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Numéro de 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 Destra e Schienale

1. Informazioni Generali

L'armadietto da lavoro in acciaio inox Premium è progettato per garantire durabilità e prestazioni elevate in ambito professionale e commerciale. Le sue dimensioni di 1600 mm di lunghezza e 700 mm di profondità lo rendono un'ottima scelta per cucine, laboratori e altre strutture di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Maneggiare l'armadietto con cautela durante la movimentazione per evitare infortuni.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato su una superficie stabile e livellata.
- Evitare l'uso di sostanze chimiche abrasive durante la pulizia per proteggere la superficie in acciaio inox.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite raccomandato per prevenire rotture o incidenti.
- In caso di danni visibili, interrompere l'uso e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1600x700 mm
- Configurazione: 3 cassetti a destra
- Caratteristiche: Schienale integrato
- Utilizzo: Adatto per ambienti di ristorazione e laboratori professionali

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un'area piana e asciutta per l'installazione.
- Posizionare l'armadietto nel luogo desiderato.
- Utilizzare un livello per verificare l'orizzontalità dell'armadietto e regolare eventualmente i piedini.
- Fissare l'armadietto alla parete mediante i supporti forniti per garantire stabilità.

5. Funzionamento

Utilizzare l'armadietto per riporre attrezzature e utensili da cucina. Aprire i cassetti tirando la maniglia e assicurarsi di chiuderli correttamente dopo l'uso. È consigliato non sovraccaricare i cassetti per un'operazione ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno morbido e detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di spugne metalliche che potrebbero graffiare la superficie.
- Assicurarsi che l'armadietto sia asciutto dopo la pulizia per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare periodicamente le maniglie e i meccanismi dei cassetti per garantire che siano funzionanti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scivolano bene, controllare se ci sono oggetti bloccati o se il cassetto è sovraccarico.
- In caso di segni di corrosione, pulire accuratamente la zona e applicare un prodotto specifico per l'acciaio inox.
- Se notate qualsiasi difetto strutturale, contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita del prodotto, smaltire l'armadietto in acciaio inossidabile seguendo le normative locali sui rifiuti metallici e il riciclaggio. Non smaltire il prodotto negli scarichi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania