

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: ASK206L3

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x600mm - with 3 drawers 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 2000x600mm with 3 Drawers Left Without Backsplash

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This high-quality work cabinet is designed for professional kitchen environments, featuring robust construction and practical storage solutions. The cabinet measures 2000mm in length and 600mm in depth, providing ample space for your operational needs.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure that the work cabinet is set up on a stable, level surface to avoid tipping.
- Weight Capacity: Do not exceed the recommended weight limit for the drawers to prevent damage or injury.
- Sharp Edges: Use caution when handling the cabinet as metal edges may be sharp.
- Cleaning Agents: Only use non-abrasive cleaning products to maintain the surface finish. Avoid using harsh chemicals that could damage the stainless steel.
- Installation: Ensure installers are qualified and that tools used for installation are appropriate to prevent injury.

3. Product Specifications

- Model: ASK206L3
- Dimensions: 2000mm (L) x 600mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Drawer Configuration: 3 drawers on the left
- Backsplash: None
- Weight Capacity: To be defined based on drawer configuration

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cabinet from the packaging, checking for any damages during transport.
2. Location: Choose a flat, stable surface in your kitchen or workspace that can support the cabinet's weight.
3. Assembly:
 - Attach any additional components or legs as detailed in the assembly diagram included with the package.
 - Ensure all screws and fittings are tightened securely.
4. Leveling: Use a level tool to check that the cabinet is even; adjust the legs accordingly.
5. Stabilization: If needed, use wall brackets (not included) to secure the cabinet in place.

5. Operation

- Load the cabinet drawers progressively to avoid exceeding the weight limit.
- Use the drawers to store kitchen utensils, tools, or ingredients.
- Ensure the cabinet is always closed properly after use to maintain hygiene and prevent accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surface and drawers with a soft cloth and a mild detergent solution.
- Stainless Steel Care: For best results, use a professional stainless steel cleaner. Always clean in the direction of the grain.
- Regular Checks: Inspect the hinges and drawer slides for proper functioning; lubricate if necessary.

7. Troubleshooting

- Drawers Not Sliding: Check for obstructions in the drawer tracks. Clean any debris and ensure screws are tight.
- Dents or Scratches: Use stainless steel polish for minor scratches. For deeper dents, consult a professional repair service.

8. Disposal

When the work cabinet has reached the end of its life, please recycle where possible. Follow local regulations regarding the disposal of metal products to ensure environmentally responsible handling.

9. Contact

For any inquiries or support regarding your Stainless Steel Work Cabinet Premium, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We value your satisfaction and are here to assist you with any questions or concerns you may have.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 2000x600mm mit 3 Schubladen links ohne Spritzschutz (ASK206L3)

1. Allgemeine Informationen

Das Edelstahl-Arbeitskabinett Premium ist ein langlebiges und funktionales Möbelstück, das speziell für die Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung entwickelt wurde. Mit drei Schubladen bietet es ausreichend Stauraum für Küchenutensilien und Zubehör.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen Oberfläche steht.
- Vermeiden Sie übermäßige Belastung der Schubladen.

Wichtige Hinweise:

- Benutzen Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Produkt von Feuchtigkeit und direkter Hitzequelle fern.
- Bei Beschädigungen oder Abnutzungen sofort den Gebrauch einstellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 2000x600mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3
- Aufbau: Links
- Ausstattung: Ohne Spritzschutz
- Besonderheiten: Hygienisch, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen

4. Aufbau und Installation

- Entpacken Sie das Produkt und überprüfen Sie den Lieferumfang.
- Stellen Sie das Arbeitskabinett an den gewünschten Standort.
- Stellen Sie sicher, dass es auf einem stabilen und ebenen Untergrund steht.
- Wenn nötig, verwenden Sie Unterlegscheiben oder andere Hilfsmittel, um die Stabilität zu gewährleisten.
- Befestigen Sie die Schubladen, indem Sie diese in die vorgesehenen Schienen einführen.

5. Betrieb

- Die Schubladen können durch Ziehen am Griff geöffnet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass die Schubladen nicht überladen werden, um eine reibungslose Bedienung sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladenmechanik und ziehen Sie bei Bedarf lose Schrauben nach.

7. Fehlerbehebung

- Schublade klemmt: Überprüfen Sie die Ausrichtung der Schublade und reinigen Sie die Schienen.
- Oberfläche hat Flecken: Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel zur Entfernung von Verunreinigungen.
- Schublade funktioniert nicht: Überprüfen Sie die Mechanik und entfernen Sie eventuell Blockierungen.

8. Entsorgung

- Das Produkt kann am Ende seiner Lebensdauer über einen zugelassenen Schrotthändler oder Recyclinghof entsorgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werktafel Premium 2000x600mm met 3 Lades Links zonder Achterwand (ASK206L3)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werktafel Premium! Deze werktafel is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt duurzaamheid en functionaliteit. De tafel is uitgevoerd in hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor een lange levensduur en eenvoudige reiniging.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werktafel op een vlakke en stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de werktafel alleen voor het beoogde doel. Dit is een werktafel voor keuken- en horeca toepassingen.
- Hanteer scherpe voorwerpen zoals messen en gereedschappen met zorg om snijwonden te voorkomen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en chemische schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de stabiliteit van de tafel en de lades om te zorgen dat deze veilig zijn in gebruik.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 mm (L) x 600 mm (B) x 850 mm (H)
- Materiaal: RVS
- Aantal lades: 3

4. Setup en Installatie

1. Ontpak de werktafel en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de werktafel op een vlakke vloer, bij voorkeur in een goed verlichte keuken.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de tafel voor comfortabel gebruik.
4. Indien nodig, gebruik een waterpas om te controleren of de tafel recht staat. Pas de poten aan indien nodig.
5. Verstevig de tafel indien nog niet gemonteerd volgens de bijgeleverde instructies.

5. Bediening

De werktafel is eenvoudig te gebruiken. Open de lades door aan de handgrepen te trekken. Zorg ervoor dat de inhoud van de lades niet te zwaar is voor een veilige werking.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de werktafel regelmatig met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen schurende materialen die de afwerking kunnen Beschadigen.
- Spoel de tafel na het schoonmaken af met schoon water en droog deze goed af.
- Controleer regelmatig op roest of andere beschadigingen en repareer waar nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lade sluit niet goed.
Oplossing: Controleer of er geen voorwerpen in de lade zitten die de sluiting blokkeren.
- Probleem: Tafel is onstabiel.
Oplossing: Controleer of alle poten goed zijn afgesteld en niet beschadigd zijn.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van de werktafel, volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen en meubels. Roestvrij staal kan gerecycled worden; zorg ervoor dat u dit op de juiste manier doet.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 2000x600mm con 3 Cajones Izquierda Sin Respaldo - ASK206L3

1. Información General

El Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium está diseñado para proporcionar un espacio de trabajo eficiente y duradero en entornos comerciales de cocina. Este producto está fabricado con acero inoxidable de alta calidad, garantizando resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este armario está destinado exclusivamente para uso comercial en cocinas. No debe utilizarse en exteriores o en condiciones extremas de humedad.
- Estabilidad: Asegúrese de que el armario esté instalado sobre una superficie nivelada para evitar inestabilidad que pueda causar lesiones.
- Manipulación: Al manipular el armario, use siempre guantes de protección para evitar lesiones por cortes en el acero inoxidable.
- Carga: No exceda la capacidad de carga recomendada para los cajones. Distribuya el peso de manera uniforme.
- Limpieza: Utilice productos de limpieza no abrasivos para evitar daños en la superficie del acero inoxidable.
- Revisiones: Realice inspecciones regulares para asegurar que todas las partes estén en buen estado y que no haya piezas sueltas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000 mm x 600 mm
- Material: Acero inoxidable
- Cajones: 3 (izquierda)
- Sin respaldo
- Capacidad de carga: 100 kg por cajón
- Uso: Comercial/cocina profesional

4. Instalación y Montaje

- Herramientas Necesarias: Destornillador, nivel, cinta métrica.
- Pasos:
 1. Localice el lugar donde se instalará el armario, asegurándose de que sea un área seca y nivelada.
 2. Coloque el armario en la posición deseada.
 3. Utilice un nivel para verificar que el armario esté recto.
 4. Fije el armario a la pared si es necesario para mayor estabilidad (no se suministran tornillos).
 5. Asegúrese de que todos los cajones se deslicen suavemente antes de su uso.

5. Operación

- Uso de los Cajones: Los cajones están diseñados para proporcionar un fácil acceso a los utensilios y herramientas de cocina. Tire suavemente de la manija para abrir y cierre completamente para asegurar que queden seguros.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie regularmente con un paño húmedo y un detergente suave. Evite el uso de productos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Mantenimiento: Inspeccione los cajones y las bisagras periódicamente para asegurarse de que estén en buen estado. Lubrique las bisagras si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Cajón Atascado: Verifique si hay objetos obstruyendo el camino del cajón o si los rieles están sucios.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el armario esté nivelado y que esté correctamente fijado a la pared si es necesario.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deseche el armario de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de metales. Asegúrese de reciclar adecuadamente el acero inoxidable si es posible.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Cabinet de Travail en Acier Inox Premium 2000x600mm avec 3 Tiroirs à Gauche (Sans Dossieret) ASK206L3

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Cabinet de Travail en Acier Inox Premium. Ce produit est conçu pour répondre aux exigences élevées des chefs professionnels, offrant à la fois praticité et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Usage Sûr : Veuillez ne pas dépasser la capacité de charge maximale spécifiée dans les données techniques.
- Environnement : Utilisez le produit dans un environnement sec et propre pour éviter toute dégradation.
- Manipulation : Toujours porter des gants de protection lors du déplacement ou de l'installation.
- Stabilité : Assurez-vous que le cabinet est bien stable avant de l'utiliser.
- Audit Visuel : Inspectez régulièrement le produit pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser un meuble endommagé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Tiroirs : 3 tiroirs, agencés à gauche
- Fonctionnalité : Conception sans dossieret pour faciliter l'accès et la nettoyage
- Poids : Consulté sous "Données Techniques"

4. Installation et Montage

1. Déballage : Retirez toutes les pièces et vérifiez que vous avez tous les éléments nécessaires.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement approprié et plat pour le cabinet.
3. Assemblage : Suivez les instructions ci-jointes pour assembler les tiroirs.
4. Fixation : Assurez-vous que le cabinet est fixé au mur si nécessaire pour plus de sécurité.
5. Vérification Finale : Assurez-vous que toutes les vis et boulons sont bien serrés avant utilisation.

5. Fonctionnement

Le cabinet de travail est conçu pour offrir un espace de rangement facilement accessible. Ouvrez les tiroirs en tirant simplement sur la poignée. Ne surchargez pas les tiroirs au-delà de leur capacité de charge.

6. Nettoyage et Entretien

- Matériaux : Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la surface. Ne pas utiliser d'abrasifs qui pourraient endommager le miroir en acier.
- Entretien : Inspectez régulièrement les tiroirs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement.

7. Dépannage

- Problème de tirage des tiroirs : Vérifiez que rien n'entrave le mécanisme d'ouverture.
- Instabilité : Assurez-vous que le cabinet est sur un sol plat et que tous les pieds sont en contact avec le sol.

8. Élimination

Veillez à respecter les réglementations locales concernant l'élimination des déchets. Ne jetez pas l'acier inoxydable à la décharge ; envisagez de le recycler.

9. Contact

Si vous avez des questions ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@ggmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Il Mobile da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 2000x600mm con 3 Cassetti a Sinistra (senza Schienale) Ask206L3 è progettato per offrire robustezza e funzionalità in ambienti professionali. Ideale per cucine commerciali, ristoranti e laboratori, questo mobile permette una gestione efficiente dello spazio e degli utensili.

Informazioni di Sicurezza

- Questo prodotto è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale competente.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di carico specificato.
- Evitare di posizionare il mobile in prossimità di fonti di calore e umidità.
- Mantenere il mobile pulito e privo di oggetti che possano provocare inciampi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano ben assemblate prima dell'uso.
- Controllare regolarmente che non ci siano segni di corrosione o danni.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000 mm (L) x 600 mm (P) x Altezza variabile
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di cassetti: 3
- Configurazione: a sinistra, senza schienale
- Capacità di carico per cassetto: Specificato dal produttore

Installazione e Montaggio

1. Posizionare la base del mobile su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il mobile sia livellato utilizzando un livello.
3. Montare i cassetti seguendo le istruzioni incluse nella confezione.
4. Fissare eventuali parti non assemblate seguendo il manuale di montaggio fornito.
5. Verificare che tutte le viti e i fissaggi siano serrati correttamente per garantire stabilità.

Operazione

- Utilizzare il mobile per riporre utensili e materiali di lavoro, mantenendo i cassetti liberi per un accesso rapido.
- Evitare di utilizzare oggetti appuntiti o molto pesanti sui piani di lavoro per prevenire danni.
- In caso di sovraccarico, rimuovere immediatamente il peso e ispezionare eventuali danni.

Pulizia e Manutenzione

- Pulire il mobile regolarmente con detersivi non abrasivi.
- Evitare l'uso di spugne metalliche o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente le giunture e le viti per eventuali allentamenti, serrandole se necessario.
- Evitare la stagnazione di acqua per prevenire la corrosione.

Risoluzione dei Problemi

- In caso di cassetti che non si aprono correttamente, controllare se ci sono ostruzioni o se sono sovraccarichi.
- Se il mobile presenta segni di ruggine, trattare immediatamente le aree interessate e applicare un rivestimento protettivo.
- Per problemi di montaggio, consultare il manuale di istruzioni.

Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti di metallo.
- Evitare di abbandonare il prodotto in aree non autorizzate.

Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania