

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: ASK206L3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x600mm - with 3 drawers left & 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 and Backsplash (ASK206L3A)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This product is designed for professional use in kitchens and work environments that require durability, efficiency, and ease of access. With three drawers and a backsplash, it offers ample storage and a convenient workspace.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is placed on a level surface to prevent tipping.
- Do not overload the drawers beyond their intended capacity to avoid damage and injury.
- Keep the work cabinet away from direct heat sources and open flames.
- Regularly check for any signs of wear or damage. Do not use the cabinet if it is damaged or malfunctioning.
- Children and unauthorized personnel should not access the cabinet.
- Always use appropriate PPE (Personal Protective Equipment) when cleaning and maintaining the cabinet.

3. Product Specifications

- Dimensions: 2000mm (W) x 600mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Number of Drawers: 3
- Backsplash: Yes
- Weight: [Insert weight from technical data]
- Model Number: ASK206L3A

4. Setup and Installation

- Unbox the work cabinet and check that all components are included.
- Choose an installation location that is stable and convenient for access.
- For countertop models, ensure there is sufficient clearance for installations, including appliances and other furniture.
- Level the cabinet using adjustable feet on the base if required.
- Secure the cabinet to the wall if needed to enhance stability and safety.
- Ensure the backsplash is properly aligned with the countertop to catch spills and prevent mess.

5. Operation

- Open the drawers gently and slide them smoothly for optimal usage.
- Use the work surface for food preparation, plating, and other kitchen tasks.
- Keep frequently used items in the drawers for easy access during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly wipe down the surfaces with warm, soapy water and a soft cloth.
- For stubborn stains, a mild abrasive cleaner can be used, followed by rinsing with clean water.
- Inspect the hinges and drawer slides periodically; lubricate if necessary.
- Ensure the workspace and drawers are free from moisture to prevent rust.

7. Troubleshooting

- If drawers are sticking: Check for obstructions and ensure drawer slides are clean and lubricated.
- If the cabinet is unstable: Check that all feet are adjusted correctly and the unit is level.
- If you notice rust or stains: Use a stainless steel cleaner specific for metal to restore the surface.

8. Disposal

- Dispose of packaging materials responsibly by recycling where possible.
- The work cabinet should be disposed of in accordance with local regulations concerning metal waste. Reach out to local waste management if unsure.

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 Stainless Steel Work Cabinet Premium. We hope you enjoy your new product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabine Premium 2000x600mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz (ASK206L3A)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrer neuen Edelstahl-Arbeitskabine Premium. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Funktionalität und Eleganz in professionellen Küchen zu kombinieren. Die Arbeitskabine bietet eine robuste Oberfläche und genügend Stauraum für Ihre Küchenutensilien.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Halten Sie die Arbeitskabine immer trocken, um das Risiko von Rutschunfällen zu minimieren.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
 - Achten Sie darauf, dass keine schweren Gegenstände auf der Oberseite von Schubladen oder dem Rückenteil gelagert werden, um Sturzgefahren zu vermeiden.
- Bei der Montage sollten immer zwei Personen anwesend sein, um Verletzungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert und gesichert sind, bevor Sie die Arbeitskabine verwenden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 2000 mm (B) x 600 mm (T)
- Anzahl der Schubladen: 3
- Spritzschutz: Ja (hintere Wand)
- Farbe: Edelstahl gebürstet
- Belastbarkeit: Bis zu 200 kg

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile gemäß der Teileliste im Handbuch haben.
- Montieren Sie die Beine an der Unterseite der Arbeitskabine.
- Fixieren Sie den Spritzschutz an der Rückseite gemäß den beiliegenden Anweisungen.
- Platzieren Sie die Arbeitskabine an dem gewünschten Standort in Ihrer Küchenumgebung.
- Überprüfen Sie die Nivellierung der Kabine und passen Sie die Beine entsprechend an.
- Ziehen Sie alle Schrauben fest, um die Stabilität sicherzustellen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsoberfläche sauber und frei von losen Gegenständen ist, bevor Sie mit der Arbeit beginnen.
- Verwenden Sie die Schubladen, um Ihre Küchenutensilien organisiert und griffbereit zu halten.
- Reinigen Sie die Arbeitsfläche regelmäßig mit mildem Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.

6. Reinigung und Pflege

- Entfernen Sie alle Abfälle von der Oberfläche.
 - Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahloberfläche keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Chemikalien.
- Desinfizieren Sie die Oberfläche bei Bedarf mit einem geeigneten Desinfektionsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Roststellen und behandeln Sie diese umgehend, um die Langlebigkeit des Produktes zu gewährleisten.

7. Problemlösung

- Problem: Die Schubladen lassen sich nicht öffnen.
Lösung: Prüfen Sie, ob sich Gegenstände in den Schubladen verhaken.
- Problem: Die Arbeitskabine wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Beine richtig eingestellt und festgezogen sind.
- Problem: Oberflächenflecken.
Lösung: Versuchen Sie es mit einer Mischung aus Wasser und mildem Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Gesetzen zur Abfallentsorgung.
- Bei der Entsorgung des Produkts, beachten Sie bitte die Vorschriften zur Entsorgung von Metallabfällen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Roestvrijstalen Werkcabinet Premium 2000x600mm met 3 Laden (Links) en Achterbalk - ASK206L3A

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Roestvrijstalen Werkcabinet Premium 2000x600mm met 3 Laden. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt u een duurzame en praktische oplossing voor uw werkruimte.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor de bedoelde functie.
- Plaats het cabinet op een vlakke en stabiele ondergrond om te voorkomen dat het omvalt.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het cabinet voor een veilige bediening.
- Raadpleeg een professional voor installatie indien nodig.
- Het product is ontworpen voor gebruik binnenshuis. Vermijd blootstelling aan extreme weersomstandigheden.
- Houd het product uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade. Gebruik het product niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Model: ASK206L3A
- Afmetingen: 2000 x 600 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal laden: 3, links geplaatst
- Inclusief achterbalk voor extra ondersteuning en stabiliteit

4. Installatie en Setup

1. Zorg dat u alle onderdelen bij de hand heeft en controleer op eventuele schade.
2. Plaats het werkcabinet op een vlakke ondergrond in de gewenste ruimte.
3. Gebruik het meegeleverde bevestigingsmateriaal om het cabinet aan de muur of een andere solide structuur vast te maken waar nodig.
4. Zorg ervoor dat de achterbalk goed is bevestigd voor extra stabiliteit.
5. Controleer opnieuw of alles goed is vastgemaakt en zorg ervoor dat het cabinet stevig staat.

5. Bedieningsinstructies

- Open de laden door de handgrepen naar u toe te trekken.
- Zorg ervoor dat u de laden niet overbelast om de werking niet te belemmeren.
- Gebruik het oppervlak van het cabinet voor het bereiden en neerzetten van voedingsmiddelen en keukengerei.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het werkcabinet regelmatig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die schade aan het roestvrij staal kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig op eventuele openingsproblemen van de laden en smeer de scharnieren indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Laden sluiten moeizaam: Controleer op obstakels in de lade en zorg ervoor dat deze correct zijn uitgelijnd.
- Rammelgeluiden bij gebruik: Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd en vastzitten.
- Vlekken op het roestvrij staal: Gebruik een speciaal roestvrij staal reinigingsproduct voor een gelijkmatige afwerking.

8. Afvoer

Het product kan aan het einde van zijn levensduur worden afgevoerd volgens de plaatselijke richtlijnen voor het recyclen van metalen. Zorg ervoor dat het product niet gewoon in de vuilnis wordt gegooid, maar naar een recyclingcentrum wordt gebracht.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen 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 2000X600MM CON 3 CAJONES Y RESPALDO

1. Información General

Bienvenido al uso del Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto está diseñado para proporcionar una solución funcional y estética en entornos de cocina profesional. Su construcción robusta y materiales de alta calidad aseguran durabilidad y resistencia ante condiciones exigentes.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Utilice el armario exclusivamente para el almacenamiento de utensilios y materiales de cocina.
- Evitar el Sobrepeso: No exceda la capacidad máxima recomendada de carga para cada cajón para evitar daños.
- Mantenimiento de la Estabilidad: Asegúrese de que el armario esté ubicado en una superficie plana y nivelada para evitar vuelcos.
- Limpieza Segura: Utilice productos de limpieza apropiados y evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Revisiones Regulares: Inspeccione regularmente el armario para garantizar que no existan piezas sueltas o dañadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000 x 600 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Número de Cajones: 3 (colocados a la izquierda)
- Respaldo: Incluido
- Uso: Profesional
- Acabado: Pulido

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente el armario y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el armario en el lugar deseado en la cocina, asegurándose de que esté nivelado.
3. Si el armario está suministrado con patas ajustables, ajuste cada pata para lograr un nivel adecuado.
4. Fije el respaldo si es necesario, utilizando los herrajes incluidos.
5. Realice verificaciones de estabilidad y ajuste conforme sea necesario.

5. Operación

Para operar el armario, simplemente abiera los cajones tirando de las manijas. Asegúrese de cerrar los cajones adecuadamente después de su uso. Organice los utensilios de manera ordenada para facilitar el acceso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior e interior del armario regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie de acero inoxidable.
- Realice revisiones periódicas para detectar signos de corrosión o desgaste, y trate las áreas afectadas con productos adecuados para metales.

7. Solución de Problemas

- Cajones Atascados: Verifique que no haya objetos bloqueando el espacio del cajón.
- Deterioro de la Superficie: Utilice un limpiador de acero inoxidable para restaurar el brillo y eliminar manchas.
- Inestabilidad: Asegúrese de que todas las patas estén en contacto con el suelo y ajustadas correctamente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el armario de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales. Consulte a un centro de reciclaje o servicios de desecho para garantizar una eliminación segura y responsable.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Armoire de travail en acier inoxydable Premium 2000x600mm avec 3 tiroirs, gauche et dossier (ASK206L3A)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'Armoire de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour offrir durabilité et fonctionnalité dans les environnements professionnels comme les cuisines commerciales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser pour des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Manipulation : Toujours porter des équipements de protection appropriés lors de la manipulation de l'armoire. Utilisez des gants lors de la manipulation des bords tranchants.
- Installation : Assurez-vous que l'armoire est installée sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Maintenance : Vérifiez régulièrement l'état de l'armoire et signalez toute usure ou dommage. Ne pas utiliser d'outils corrosifs ou de nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Sécurité incendie : Gardez l'armoire à l'écart des sources de chaleur excessive et d'incendie.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 2000 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de tiroirs : 3 (À gauche)
- Bandeau arrière : Oui
- Poids : À déterminer
- Capacité de charge : À déterminer
- Caractéristiques supplémentaires : Surface lisse, facile à nettoyer, design robuste.

4. Installation et configuration

- Emplacement : Choisir un emplacement solide et niveau pour l'armoire.
- Niveau : Utiliser un niveau à bulle pour vérifier l'horizontalité de l'armoire.
- Fixation : Si nécessaire, fixer l'armoire au mur avec des vis appropriées pour plus de sécurité.
- Assemblage des tiroirs : Suivre les instructions incluses dans l'emballage pour assembler les tiroirs correctement.

5. Fonctionnement

- Ouvrir les tiroirs en tirant doucement sur la poignée. Assurez-vous que rien n'entrave l'ouverture des tiroirs.
- Utiliser la surface supérieure pour la préparation et le stockage d'aliments et d'équipements.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyer avec un chiffon humide et du détergent doux.
- Entretien régulier : Vérifier les joints et les bords, et appliquer un polish pour acier inoxydable pour maintenir l'esthétique.
- Ne pas utiliser : Ne pas utiliser d'outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : Les tiroirs ne s'ouvrent pas correctement.
Solution : Vérifiez les rails pour vous assurer qu'il n'y a pas d'obstruction et que les tiroirs sont bien alignés.
- Problème : Usure visible de la surface.
Solution : Polir avec un produit adapté pour l'acier inoxydable.

8. Élimination

Pour l'élimination de ce produit, contactez votre service de collecte de déchets local ou un service de recyclage pour vous assurer qu'il est éliminé de manière appropriée et écologique.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

E-mail : 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 2000x600mm con 3 Cassetti a Sinistra e Paracolpi ASKO206L3A

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile. Questo prodotto è progettato per offrire praticità e durata in ambienti professionali.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Questo armadietto è progettato per uso professionale e non deve essere utilizzato per scopi non previsti.
- Verificare che il piano di lavoro e l'armadietto siano installati su una superficie stabile e piana per prevenire ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti; rispettare i limiti di carico specificati.
- Evitare di posizionare oggetti caldi o fiamme libere direttamente sulla superficie.
- Utilizzare guanti protettivi durante il montaggio per evitare tagli.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000mm x 600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Paracolpi: incluso
- Proprietà: Resistente alla corrosione, facile da pulire, design robusto.

4. Installazione e Montaggio

- Controllare il contenuto della confezione per assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
- Posizionare il ripiano dell'armadietto su una superficie piana e stabile.
- Utilizzare una bolla per assicurarsi che sia livellato.
- Montare i cassetti seguendo le istruzioni fornite, assicurandosi che le guide siano installate correttamente.
- Fissare il paracolpi nella parte posteriore dell'armadietto.
- Verificare che tutte le viti siano serrate e che non ci siano parti allentate prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando la maniglia; assicurarsi che scorrano senza attriti.
- Utilizzare l'armadietto per riporre attrezzi e materiali utilizzando uno spazio organizzato per facilitare l'accesso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un detergente neutro e una spugna morbida.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi che possono danneggiare la finitura dell'acciaio inossidabile.
- Controllare periodicamente le viti e i bulloni per assicurarsi che siano ben serrati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scivolano bene, verificare che non ci siano ostacoli o detriti nelle guide.
- In caso di danni visibili, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Il prodotto è realizzato in acciaio inossidabile, che è riciclabile.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali di imballaggio e del prodotto stesso.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.