

SKU: ASK206R3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x600mm - with 3 drawers on the right without backsplash



EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Cabinet Premium 2000x600mm with 3 Drawers on the Right Without Backsplash (ASK206R3)

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This work cabinet is designed to provide durable storage and workspace in commercial kitchens and food service environments. Its robust stainless steel construction ensures longevity and ease of cleaning.

2. Safety Information

- Ensure the work cabinet is used on a stable surface to prevent tipping or instability.
- Do not overload the drawers beyond their capacity to avoid damage or injury.
- Use appropriate Personal Protective Equipment (PPE) when handling heavy items and during installation.
- Keep the area around the cabinet clear of obstructions to avoid accidents.
- Regularly check for any signs of wear or damage to maintain safety standards.
- Always follow proper lifting techniques when moving the cabinet.
- Do not use any abrasive cleaning agents as they may damage the stainless steel surface.

3. Product Specifications

- Model: ASK206R3
- Dimensions: 2000mm (L) x 600mm (W)
- Number of Drawers: 3
- Construction Material: Stainless Steel
- Backsplash: None
- Finish: Brushed stainless steel
- Weight: [Include weight if available]
- Load Capacity: [Include load capacity if available]

4. Setup and Installation

1. Unbox the work cabinet and remove all packaging materials.
2. Inspect all parts for damage. If damaged, do not proceed with installation.
3. Choose a location with sufficient clearance for operation, ensuring it is level.
4. Position the cabinet on a stable, flat surface.
5. To secure the cabinet, use adjustable feet to level and stabilize if necessary.
6. Ensure that the drawers open and close freely without obstruction.
7. If necessary, anchor the cabinet to the wall for added stability (mounting fixtures are not included).

5. Operation

- Load the drawers evenly to maintain balance and support.
- Use the cabinet as a workspace or storage area according to your needs.
- Avoid placing hot items directly on the surface to prevent damage.
- Clean the surface regularly to avoid the buildup of food residues.

6. Cleaning and Maintenance

- Wipe surfaces daily with a damp cloth and mild detergent.
- Rinse and dry thoroughly to prevent water spots.
- Use stainless steel cleaner for a shinier finish if desired.
- Check hinges and drawer tracks regularly for smooth operation; lubricate if necessary with food-safe lubricant.
- Inspect for rust or corrosion and address immediately if found.

7. Troubleshooting

- Drawers stuck or difficult to open: Check for obstruction or misalignment; ensure nothing is overloading them.
- Cabinet wobbling: Adjust the leveling feet to stabilize the cabinet.
- Surface stains: Use stainless steel cleaner and a microfiber cloth for stubborn stains.

8. Disposal

When disposing of the work cabinet, adhere to local regulations regarding metal waste. It is advisable to recycle the stainless steel material to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Edelstahl-Arbeitsständer Premium 2000x600mm mit 3 Schubladen auf der rechten Seite (ohne Spritzschutz) - ASK206R3

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Edelstahl-Arbeitsständer PREMIUM entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine langlebige und robuste Arbeitsfläche für Ihre Küche oder Gastronomiebetrieb zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsständer auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Produkt von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Achten Sie darauf, dass keine schweren oder scharfen Gegenstände von der Arbeitsfläche fallen.
- Bei der Installation und dem Umgang mit dem Produkt sollten geeignete Schutzhandschuhe getragen werden.
- Die Schubladen sind nur zum Aufbewahren von leichtem Geschirr oder Zubehör gedacht. Überladen Sie diese nicht.
- Bei Beschädigungen oder Abnutzung teilen Sie dies umgehend dem Hersteller mit.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 2000 x 600 mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 (auf der rechten Seite)
- Ohne Spritzschutz
- Funktionalität: Montage von Zubehörteilen möglich
- Witterungsbeständig

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Produkt und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsständer in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird.
- Positionieren Sie den Arbeitsständer auf einer ebenen Fläche.
 - Verwenden Sie die im Lieferumfang enthaltenen Befestigungselemente zur Sicherung des Arbeitsständers, falls erforderlich.
- Überprüfen Sie die Stabilität, indem Sie sanften Druck auf die Oberfläche ausüben.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die gewünschten Gegenstände gleichmäßig auf der Arbeitsfläche.
- Nutzen Sie die Schubladen, um Küchenutensilien und Zubehör übersichtlich zu verstauen.
- Achten Sie beim Arbeiten darauf, dass keine Lebensmittelverunreinigungen entstehen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm.
- Überprüfen Sie die Schubladen regelmäßig auf einen reibungslosen Betrieb und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problembeschreibung: Die Schubladen lassen sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schubladen überladen sind oder ob Gegenstände den Mechanismus blockieren.
- Problembeschreibung: Der Arbeitsständer wackelt.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Ständer auf einer ebenen Fläche steht und alle Beine gleichmäßig belastet werden.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesetzen und Vorschriften für Abfallentsorgung. Der Edelstahl kann recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkcabinet Premium 2000x600mm met 3 Lades aan de Rechterkant

1. Algemene Informatie

Dit RVS werkcabinet is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca en commerciële keukens. Het biedt een stevige en hygiënische werkoppervlakte met drie ruime lades aan de rechterzijde voor opslag van materialen en gereedschappen.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het werkcabinet op een vlakke en stabiele ondergrond wordt geplaatst om kantelen te voorkomen.
- Het is belangrijk om het cabinet goed te bevestigen aan de muur of opstelling om de veiligheid te waarborgen.
- Gebruik het cabinet uitsluitend voor het beoogde doel; onjuist gebruik kan leiden tot schade of letsel.
- Houd het werkgebied rondom het cabinet schoon en vrij van obstakels om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000x600mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3
- Plaatsing: Lades aan de rechterkant
- Achterwand: Geen

4. Setup en Installatie

- Plaats het werkcabinet op de gewenste locatie.
- Zorg ervoor dat de ondergrond vlak is en het cabinet recht staat.
- Indien nodig, verstel de poten van het cabinet voor stabiliteit.
- Voor extra stabiliteit, bevestig het werkcabinet met geschikte bevestigingsmiddelen aan de wand.
- Controleer of de lades soepel openen en sluiten.

5. Bediening

- Open een lade door de handgreep naar beneden te trekken.
- Sluit de lade zachtjes door deze terug te duwen.
- Vermijd het overbelasten van de lades om de levensduur te verlengen.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Maak het werkcabinet regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en zorg voor tijdig onderhoud.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Lades blijven steken.
Oplossing: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat de lades correct zijn uitgelijnd.
- Probleem: Roestvorming.
Oplossing: Reinig het oppervlak en gebruik een roestpreventiemiddel indien nodig.

8. Afvoer

- Bij het wegdoen van het werkcabinet, zorg ervoor dat het op een milieuvriendelijke manier gebeurt.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor richtlijnen over het afvoeren van roestvrij staal.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 2000x600mm con 3 Cajones a la Derecha (sin Respaldo)

1. Información General

Este gabinete de trabajo de acero inoxidable está diseñado para ofrecer un espacio funcional y duradero en entornos comerciales. Ideal para uso en cocinas, restaurantes y otros entornos de alimentación, este producto combina estética y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este gabinete está diseñado para uso en ambientes interiores y secos. No utilizar en exteriores o en condiciones húmedas.
- Manipulación: Levantar adecuadamente con la ayuda de otras personas si es necesario. Evitar arrastrar el gabinete para prevenir lesiones o daños.
- Superficies Calientes: Mantener el gabinete alejado de fuentes de calor directo.
- Mantenimiento: Inspeccionar regularmente para identificar signos de daño o desgaste. No realizar reparaciones peligrosas.
- Productos Químicos: No usar productos agresivos o abrasivos para la limpieza, ya que pueden dañar la superficie.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000 mm (largo) x 600 mm (ancho)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones ubicados a la derecha
- Configuración: Sin respaldo
- Altura: Adecuada para un uso cómodo en la cocina

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccionar un área plana y estable que pueda soportar el peso del gabinete.
2. Nivelación: Utilizar un nivel para asegurarse de que el gabinete esté nivelado. Ajustar las patas si es necesario.
3. Fijación: Asegurarse de que el gabinete esté bien respaldado contra una pared para evitar vuelcos si es necesario.
4. Accesorios: Si se requiere, instale los tiradores de los cajones utilizando los tornillos provistos.
5. Verificación: Comprobar que todos los componentes estén firmemente ensamblados antes de usar.

5. Operación

- Abrir los cajones tirando de los tiradores.
- Cargar el gabinete según las especificaciones de peso recomendado para evitar daños.
- Almacenar utensilios, ingredientes y equipos de cocina. Mantener el área organizada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la superficie del gabinete regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evitar el uso de limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Secar con un paño suave.
- Revisar y limpiar los rieles de los cajones para garantizar un funcionamiento suave.

7. Solución de Problemas

- Cajones que no se deslizan: Verificar si hay objetos bloqueando los rieles y retirar cualquier obstrucción.
- Dificultad para abrir los cajones: Asegurarse de que no haya demasiada carga en los cajones.
- Manchas en la superficie: Usar un limpiador específico para acero inoxidable para remover manchas difíciles.

8. Eliminación

Para desechar este producto, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre reciclaje de acero inoxidable. No arrojar a la basura convencional.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contacte a GGM Gastro:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre cabinet de travail en acier inoxydable Premium de 2000x600mm avec 3 tiroirs à droite. Conçu pour répondre aux besoins professionnels, ce produit allie fonctionnalité et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez le cabinet exclusivement à des fins prévues.
- Vérifiez que le cabinet est correctement installé avant l'utilisation.
- Ne surchargez pas les tiroirs au-delà de leur capacité maximale.
- Évitez de placer des objets chauds directement sur la surface du cabinet.
- Nettoyez régulièrement la surface pour éviter l'accumulation de salissures.
- Portez des gants lorsque vous manipulez des objets lourds ou tranchants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 2000 mm (L) x 600 mm (P)
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de tiroirs : 3 (situés à droite)
- Design : Sans dossier
- Capacité de charge des tiroirs : 50 kg chacun

4. Installation et Configuration

- Positionnez le cabinet sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le cabinet est de niveau à l'aide de cales si nécessaire.
- Fixez le cabinet au mur (si possible) pour plus de stabilité en utilisant les fixations appropriées.
- Insérez les tiroirs dans les rails en vous assurant qu'ils glissent librement.
- Vérifiez si toutes les vis et fixations sont serrées correctement.

5. Fonctionnement

- Utilisez les tiroirs pour ranger vos outils et accessoires.
- Pour ouvrir un tiroir, tirez doucement sur la poignée.
- Assurez-vous de fermer les tiroirs complètement après utilisation.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la surface du cabinet avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer le métal.
- Vérifiez régulièrement les assemblages et serrez les vis si nécessaire.
- Inspectez les tiroirs pour des signes d'usure et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas correctement, vérifiez si des objets obstruent son chemin.
- En cas de bruit inhabituel lors de l'ouverture ou de la fermeture des tiroirs, inspectez les rails pour la saleté ou des dommages.
- Si le cabinet est instable, vérifiez le nivellement et ajustez-le si nécessaire.

8. Élimination

- En fin de vie, ce produit doit être recyclé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés.
- Consultez votre municipalité pour les centres de recyclage appropriés.

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

1. Informazioni Generali

Il mobile da lavoro in acciaio inox Premium è progettato per un utilizzo professionale in cucine commerciali e ristoranti. Grazie alla sua costruzione robusta e ai cassetti spaziosi, offre una soluzione praticabile e funzionale per la gestione degli utensili da cucina e dei materiali di lavoro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il mobile solo per scopi previsti.
- Assicurarsi che il mobile sia posizionato su una superficie stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il loro limite di carico massimo per prevenire rotture.
- Tenere il mobile lontano da fonti di calore e umidità eccessiva.
- In caso di danni o malfunzionamenti, non tentare di riparare il prodotto da soli. Contattare un professionista.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000 x 600 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Numero di cassetti: 3 (posizionati a destra)
- Senza schienale
- Carico massimo per cassetto: 50 kg
- Colore: Acciaio inox lucido
- Standard di sicurezza: Conforme alla normativa vigente

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il mobile dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il mobile su una superficie piana e stabile.
- Utilizzare un livello per assicurarsi che il mobile sia in piano.
- Fissare il mobile a parete, se necessario, per una maggiore stabilità usando le staffe fornite.
- Assicurarsi che i cassetti scorrano liberamente e senza ostruzioni.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando la maniglia.
- Assicurarsi che i cassetti vengano chiusi correttamente dopo l'uso.
- Non forzare l'apertura dei cassetti se si trovano bloccati.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il mobile regolarmente con un panno umido e un detergente non abrasivo.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente i cassetti per eventuali segni di usura o danni.
- Lubrificare i ganci di scorrimento dei cassetti se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non si aprono: controllare se ci sono oggetti bloccati.
- Se ci sono segni di ruggine: pulire con un detergente adatto per acciaio inox.
- Se il mobile non è stabile: controllare che la superficie sia piana o utilizzare le regolazioni delle gambe se disponibili.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il riciclaggio e lo smaltimento dei materiali metallici. Non gettare il mobile insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania