

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: ASK206R3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x600mm - 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 2000x600mm with 3 Drawers on the Right and Backsplash (ASK206R3A)

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This high-quality work cabinet is designed to provide a durable and functional workspace in commercial kitchens and other professional environments.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is installed on a flat, stable surface to prevent tipping or instability.
- Avoid placing heavy items on top of the cabinet that exceed the manufacturer's weight recommendations.
- Use only recommended cleaning agents to prevent damage to the surface.
- Keep the workspace clean and free of obstructions to prevent accidents.
- Ensure that all drawers are fully closed before moving the cabinet to avoid injuries.
- For electrical installations, consult a qualified electrician to ensure compliance with local regulations.
- Do not modify the cabinet in any way that could compromise safety or stability.

3. Product Specifications

- Model: ASK206R3A
- Dimensions: 2000mm (L) x 600mm (W)
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3 (located on the right)
- Backsplash: Included
- Weight: [Refer to specific technical data provided on the product webpage]
- Load Capacity: [Refer to specific technical data provided on the product webpage]

4. Setup and Installation

1. Unpack the cabinet carefully, checking for any damage during shipping.
2. Choose a location that is level and provides enough clearance for the cabinet and any surrounding equipment.
3. Place the work cabinet in the desired location.
4. If the cabinet is not pre-assembled, refer to the assembly instructions included in the packaging.
5. Use appropriate mounting hardware if necessary to anchor the cabinet to the wall for additional stability.
6. Ensure all drawers operate smoothly and close securely before use.

5. Operation

- To use the cabinet, simply open the drawers by pulling the handles.
- Ensure that the weight in each drawer does not exceed any specified load capacity.
- Use the cabinet surface for placing and preparing food, tools, or equipment as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the cabinet with warm soapy water and a soft cloth.
- For stubborn stains, use non-abrasive cleaners designed for stainless steel surfaces.
- Rinse with clean water and dry with a soft cloth to avoid water spots.
- Check drawers periodically to ensure they slide smoothly and lubricate if necessary.
- Inspect the cabinet for any signs of corrosion or damage and address immediately.

7. Troubleshooting

- If drawers are not sliding smoothly, check for obstructions and clear any debris.
- For dents or scratches, minor repairs can usually be made with stainless steel repair kits.
- If the cabinet is unstable, confirm that it is on a level surface and adjust as necessary.

8. Disposal

When disposing of the cabinet, follow local recycling guidelines for metal products. Ensure that any non-metal components are disposed of responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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 the durability and functionality it brings to your workspace.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabine Premium 2000x600mm mit 3 Schubladen auf der rechten Seite und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Edelstahl-Arbeitskabine Premium! Dieses Produkt ist ideal für gastronomische Einrichtungen, die eine langlebige, hygienische und praktische Arbeitsfläche benötigen. Die Kabine bietet durch ihre robuste Konstruktion aus Edelstahl eine optimale Langlebigkeit und einfache Reinigung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Kabine auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Benutzung: Verwenden Sie die Arbeitskabine nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie Überlastung der Schubladen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um Verletzungen während der Installation oder Operation zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur zugelassene Reinigungsmittel. Aggressive Chemikalien könnten die Oberfläche beschädigen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität und den Zustand der Schubladen. Defekte Teile sollten umgehend ersetzt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 2000mm (B) x 600mm (T)
- Schubladen: 3, auf der rechten Seite
- Spritzschutz: Ja
- Höhe: 900mm

4. Aufbau und Installation

1. Vorbereiten des Standorts: Wählen Sie einen ebenen Untergrund und reinigen Sie den Bereich von Schmutz und Verunreinigungen.
2. Aufstellen der Kabine: Heben Sie die Arbeitskabine an die gewünschte Position und stellen Sie sicher, dass sie stabil steht.
3. Überprüfen der Stabilität: Prüfen Sie, ob die Kabine wackelfrei ist. Justieren Sie bei Bedarf die Füße.
4. Befestigung: Es ist empfehlenswert, die Kabine zusätzlich zu fixieren, insbesondere in gewerblichen Küchen.

5. Bedienung

- Nutzung der Schubladen: Ziehen Sie die Schubladen gleichmäßig heraus. Überlasten Sie nicht die Schubladen, um ein reibungsloses Funktionieren zu gewährleisten.
- Reinigen der Oberfläche: Wischen Sie die Arbeitsfläche nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch ab.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Wischen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Tiefenreinigung: Führen Sie eine gründliche Reinigung mindestens einmal pro Woche durch.
- Wartung der Schubladen: Überprüfen Sie die Schubladen auf reibungslose Funktion. Bei Bedarf schmieren Sie die Scharniere leicht.

7. Fehlersuche

- Schublade klemmt: Überprüfen Sie, ob sich Objekte in der Schublade verfangen haben. Reinigen Sie den Schubladenbereich regelmäßig.
- Instabilität: Überprüfen Sie, ob die Kabine auf einer ebenen Fläche steht oder ob die Füße richtig eingestellt sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Edelstahl kann recycelt werden, was umweltfreundlich ist.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werktafel Premium 2000x600mm met 3 Lades aan de Rechts en Aanslagask206r3a

1. Algemene Informatie

De RVS werktafel Premium is een hoogwaardige, duurzame werktafel ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en gastronomie. Met zijn stevige constructie en praktische indeling is deze tafel ideaal voor het voorbereiden en verwerken van voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werktafel op een vlakke en stevige ondergrond wordt geplaatst om stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik de tafel alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Vermijd direct contact met krachtige schoonmaakmiddelen en zuurhoudende stoffen.
- Controleer regelmatig op eventuele beschadigingen of slijtage aan de tafel en de lades.
- Houd de werkplek schoon en vrij van obstakels om uitglijden of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik de lades voorzichtig en forceer deze niet wanneer ze vastzitten.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000x600 mm
- Materiaal: RVS
- Aantal lades: 3 aan de rechterzijde
- Bovenblad dikte: 1,5 mm
- Hoogte: 850 mm
- Onderbouw: gesloten
- Inclusief opschoonrand aan de achterkant

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de werktafel voorzichtig uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen compleet zijn en geen beschadigingen vertonen.
3. Plaats de werktafel op een vlakke ondergrond in uw keuken of werkruimte.
4. Zorg ervoor dat voldoende ruimte rond de tafel aanwezig is voor toegang bij het gebruik.
5. Als de tafel is uitgerust met verstelbare pootjes, stel deze dan zo in dat de tafel stabiel staat.
6. Indien nodig, bevestig de werktafel aan de muur voor extra stabiliteit.

5. Bediening

- Gebruik de bovenkant van de werktafel voor voorbereidingen en het plaatsen van apparatuur.
- Open de lades door de handgrepen te trekken, zorg ervoor dat de lades niet volkomen overbelast worden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de werktafel regelmatig schoon met een zachte doek en milde zeep.
- Vermijd schuurmiddelen en agressieve chemicaliën die het RVS kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de lades worden schoongemaakt en vrij gehouden van voedselresten.
- Controleer regelmatig op losse schroeven en draai deze aan indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Als de lades niet soepel openen, controleer dan op obstructies of vuil in de geleiders.
- Indien er roestplekken verschijnen, behandel deze onmiddellijk met een geschikt RVS-reinigingsproduct.
- Bij instabiliteit, controleer of de pootjes goed zijn afgesteld en de ondergrond vlak is.

8. Afvalverwerking

Neem bij de afvoer van de werktafel en accessoires de lokale regelgeving in acht. RVS kan meestal gerecycled worden, neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor specifieke instructies.

9. Contact

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

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 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 y Respaldo

1. Información General

Gracias por elegir nuestro Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de los profesionales de la gastronomía, ofreciendo durabilidad, funcionalidad y un diseño atractivo. Este manual proporciona toda la información necesaria para el uso correcto y seguro del gabinete.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este gabinete está destinado exclusivamente para uso en entornos de cocina y de trabajo. No utilice el producto fuera de su propósito diseñado.
- **Carga Máxima:** No exceda la carga máxima recomendada para los cajones. Se recomienda no sobrecargar cada cajón para evitar daños.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de que el gabinete esté instalado en una superficie nivelada y estable para evitar volcaduras.
- **Mantenimiento:** Revise regularmente el estado del gabinete y los cajones, asegurándose de que no haya obstrucciones en las guías.
- **Lesiones:** Evite colocar objetos pesados y afilados en los bordes expuestos del gabinete para prevenir lesiones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 2000 x 600 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Número de Cajones:** 3 (ubicados a la derecha)
- **Respaldo:** Incluido para mayor seguridad y limpieza
- **Uso:** Ideal para cocinas comerciales y entornos de trabajo
- **Peso:** [Consulte la página web para los datos precisos]

4. Instalación y Montaje

1. **Verificación de Componentes:** Asegúrese de que todas las partes estén presentes antes de comenzar la instalación. Estos incluyen el gabinete, los cajones y los elementos de fijación.
2. **Ubicación:** Coloque el gabinete en la ubicación deseada, asegurándose de que la superficie esté nivelada.
3. **Fijación del Respaldo:** Si el gabinete incluye un respaldo, instálelo utilizando los tornillos proporcionados. Asegúrese de que esté bien asegurado.
4. **Niveles de Ajuste:** Con un nivel, ajuste las patas del gabinete según sea necesario para asegurar que esté nivelado.
5. **Carga de los Cajones:** Una vez instalado, cargue los cajones de forma equilibrada y segura.

5. Operación

Utilice el gabinete para almacenar utensilios de cocina, ingredientes y otros artículos necesarios. Para abrir los cajones, tire suavemente hacia afuera. Para cerrarlos, empuje los cajones hacia adentro hasta que encajen en su lugar.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Regular:** Limpie el gabinete y los cajones con un paño húmedo y detergente suave para evitar la acumulación de grasa.
- **Desinfección:** Recomendamos desinfectar el área de trabajo regularmente, especialmente después de su uso con alimentos.
- **Revisión de Cajones:** Inspeccione periódicamente los cajones para asegurarse de que se deslicen suavemente y no haya objetos obstruyéndolos.

7. Solución de Problemas

- **Cajones Dificultosos:** Si un cajón no se abre o cierra correctamente, verifique si hay objetos atascados en las guías.
- **Inestabilidad del Gabinete:** Asegúrese de que las patas estén ajustadas y de que el gabinete esté sobre una superficie nivelada.
- **Ruidos Extraños:** Si escucha ruidos al abrir o cerrar los cajones, revise las guías y aplique lubricante si es necesario.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite el producto, asegúrese de deshacerse de él de manera responsable y respetuosa con el medio ambiente. El acero inoxidable puede ser reciclado. Verifique las normativas locales para la eliminación de materiales de acero.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestro Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Esperamos que supere sus expectativas y brinde un excelente servicio en su cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Le cabinet de travail en acier inoxydable Premium mesure 2000 x 600 mm et est équipé de 3 tiroirs sur le côté droit, ainsi qu'un dossier. Il est conçu pour une utilisation professionnelle dans des environnements tels que les cuisines commerciales et les restaurants.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser à d'autres fins non prévues.
- Charge maximale : Veuillez respecter la charge maximale spécifiée pour les tiroirs afin d'éviter les dommages.
- Empilage : Ne pas empiler d'autres objets sur le cabinet pour garantir la sécurité et la stabilité.
- Surfaces chaudes : Évitez le contact direct avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures ou endommager le produit.
- Produits de nettoyage : N'utilisez que des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter d'endommager la surface en acier inoxydable.
- Environnement humide : Évitez de laisser l'eau stagner sur le produit pour prévenir la corrosion.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 2000 x 600 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité supérieure
- Éléments : 3 tiroirs à droite
- Dossier : Inclus
- Poids : À vérifier selon le modèle
- Applications : Cuisine commerciale, restaurants, hôtels

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et de niveau pour le cabinet.
2. Assemblage : Déballez le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
3. Fixation : Fixez le dossier au mur à l'aide des vis fournies, si nécessaire.
4. Positionnement : Placez le cabinet sur le sol, en s'assurant qu'il est de niveau.
5. Raccordement : Si applicable, installez des raccords pour l'eau ou l'électricité conformément aux normes locales.
6. Vérification : Assurez-vous que tous les tiroirs fonctionnent correctement avant de commencer à utiliser le cabinet.

5. Fonctionnement

- Utilisation des tiroirs : Tirez doucement pour ouvrir et poussez fermement pour fermer.
- Accès aux surfaces : Utilisez la surface supérieure du cabinet pour stocker des équipements ou des ingrédients.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Dépôts difficiles : Pour les dépôts tenaces, utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement les joints et les zones de contact pour éviter les rouilles.

7. Dépannage

- Problème avec les tiroirs : Si un tiroir ne s'ouvre pas, vérifiez s'il est bloqué par un objet.
- Stable : Si le cabinet tremble, assurez-vous qu'il est de niveau et que toutes les pattes sont en contact avec le sol.
- Corrosion : En cas de signes de corrosion, nettoyez avec un produit anti-corrosion et évitez la stagnation de l'eau.

8. Élimination

Pour l'élimination correcte du produit, veuillez suivre les réglementations locales. L'acier inoxydable peut être recyclé. Ne pas jeter dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.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 Destra e Paraspigoli

1. Informazioni Generali

Questo armadietto da lavoro in acciaio inox è progettato per uso professionale in cucine commerciali e aree di preparazione alimentare. Caratterizzato da un design robusto e funzionale, offre un ampio spazio di lavoro e un efficace sistema di organizzazione grazie ai cassetti integrati.

2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia libera da ostacoli e che il pavimento sia stabile.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di carico massimo.
- Utilizzare guanti di protezione se si maneggiano bordi o superfici affilate.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- In caso di danni visibili al prodotto, interrompere l'uso e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000x600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Numero di cassetti: 3 (posizionati a destra)
- Paraspigoli: Inclusi
- Capacità di carico dei cassetti: [specificare carico]
- Altezza totale: [specificare altezza se disponibile]
- Normative di sicurezza: Conforme alle normative europee.

4. Installazione e Montaggio

- Scegliere un luogo stabile e livellato per l'installazione.
- Montare i piedini di supporto (se non già montati) seguendo le istruzioni incluse nella confezione.
- Posizionare l'armadietto in modo che sia stabile e fissarlo al muro se necessario per evitare ribaltamenti.
- Assicurarsi che il paraspigoli sia correttamente installato e fissato.
- Controllare che tutti i cassetti scorrano senza intoppi prima di utilizzare il prodotto.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti utilizzando la maniglia progettata per un'apertura ergonomica.
- Utilizzare l'armadietto per immagazzinare utensili e ingredienti.
- Non riempire i cassetti con sostanze liquide per evitare perdite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire le superfici con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di abrasivi che possano graffiare l'acciaio inossidabile.
- Controllare periodicamente i meccanismi dei cassetti per garantire che funzionino correttamente.
- Lubrificare le guide dei cassetti se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il cassetto si inceppa: Controllare se ci sono oggetti bloccati.
- Superficie arrugginita: Pulire immediatamente e applicare un detergente per acciaio inox.
- Cassetto non si apre: Verificare il meccanismo di scorrimento e rimuovere eventuali ostruzioni.

8. Smaltimento

- Il prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali in materia di rifiuti.
- Contattare un servizio di raccolta rifiuti per organizzare lo smaltimento dell'acciaio inossidabile in modo eco-compatibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare il nostro servizio clienti:

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