

# 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: ASK207L3

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x700mm - with 3 drawers on the left without backsplash**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Premium Stainless Steel Work Cabinet

### General Information

Thank you for choosing the Premium Stainless Steel Work Cabinet (Model: ASK207L3). This work cabinet is designed for versatile use in professional kitchens and food preparation areas. Measuring 2000mm in length and 700mm in depth, it features three drawers positioned on the left and is crafted to meet high industry standards for durability and hygiene.

### Safety Information

- General Precautions: Always ensure the cabinet is placed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Installation Safety: For proper installation, ensure that the cabinet is mounted securely, especially in areas with foot traffic.
- Health Precautions: Its stainless steel surface is designed to be easy to clean, thus reducing the risk of contamination. Follow proper hygiene practices when using this product in food preparation areas.
- Handling: When moving the cabinet, ensure that at least two persons are involved to avoid injury or damage to the cabinet.
- Weight Capacity: Do not exceed the maximum load recommended in product specifications to avoid structural damage or injury.

### Product Specifications

- Model: ASK207L3
- Dimensions: 2000 x 700 mm
- Number of Drawers: 3 (on the left)
- Backsplash: None
- Material: Stainless Steel
- Finish: Brushed

### Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the cabinet from its packaging. Check for any visible damage or missing parts.
2. Location: Select a suitable location that is dry, level, and free from hazards.
3. Positioning: Place the cabinet in the desired location. Ensure it is stable and level. Adjust the legs if necessary.
4. Securing: If required, secure the cabinet to the wall using appropriate fixtures to prevent tipping.
5. Final Check: Inspect the cabinet for stability. Ensure all drawers operate smoothly before use.

### Operation

- Using the Drawers: Pull the drawers gently and avoid overloading them. Ensure they are closed completely after use.
- Surface Use: The top surface can be used for food preparation and should be cleaned before and after use.
- Temperature Sensitivity: While the stainless steel material is highly durable, avoid contact with extreme heat sources.

### Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.
- Deep Cleaning: For thorough cleaning, use stainless steel cleaner as per the manufacturer's instructions.
- Drawer Maintenance: Regularly check and clean out the drawers to prevent build-up of food particles and maintain hygiene.
- Inspection: Periodically inspect the cabinet for any signs of wear or damage and address them promptly.

### Troubleshooting

- Drawers Sticking: If the drawers do not open smoothly, check for blockages or debris. Clean the tracks as needed.
- Surface Marks: For stubborn marks, use a non-abrasive cleaner to restore the surface.
- Stability Issues: If the cabinet feels unstable, check the leg adjustments and ensure all connections are secure.

### Disposal

- When disposing of the cabinet, follow local regulations for metal products. Contact your local waste disposal authority for guidance on recycling stainless steel.

### Contact

For any inquiries or assistance regarding your Premium Stainless Steel Work Cabinet, please reach out to us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you safe and successful usage of your product.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabine Premium 2000x700mm mit 3 Schubladen links ohne Rückwand

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Edelstahl-Arbeitskabine Premium! Dieses Produkt ist speziell für die Verwendung in professionellen Küchen konzipiert und bietet langlebige, hygienische und praktische Lösungen für Ihre Kochbedürfnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Zweck: Verwenden Sie die Arbeitskabine nur für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass die Kabine auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist, um ein Kippen zu verhindern.
- Schutzmaßnahmen: Tragen Sie geeignete Arbeitshandschuhe, um Ihre Hände vor scharfen Kanten zu schützen.
- Kinder: Halten Sie Kinder von der Arbeitskabine fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um Schäden an den Oberflächen zu vermeiden.
- Elektrogeräte: Achten Sie darauf, dass alle elektrischen Geräte, die in der Kabine verwendet werden, den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Edelstahl-Arbeitskabine Premium
- Abmessungen: 2000x700mm
- Schubladen: 3 Schubladen auf der linken Seite
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Bauweise: Robuste Konstruktion ohne Rückwand
- Farbe: Edelstahl
- Gewicht: 95 kg
- Belastbarkeit: Bis zu 300 kg

## 4. Aufbau und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort für die Kabine.
3. Montieren Sie die Füße, indem Sie diese mit den mitgelieferten Schrauben an der Unterseite der Kabine befestigen.
4. Stellen Sie die Kabine vorsichtig auf die Füße.
5. Überprüfen Sie die Stabilität und nivellieren Sie die Kabine bei Bedarf an den Füßen.
6. Befestigen Sie die Schubladen gemäß der beiliegenden Anleitung.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen sauber und trocken sind, bevor Sie mit der Verwendung der Kabine beginnen.
- Verwenden Sie die Schubladen zur Aufbewahrung von Küchenutensilien und Lebensmitteln.
- Vermeiden Sie Überlastung der Schubladen, um Beschädigungen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladen auf reibungslose Funktion und reinigen Sie diese nach Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Schublade klemmt: Überprüfen Sie, ob sich Objekte im Weg befinden oder die Schublade nicht richtig ausgerichtet ist.
- Rostbildung: Wischen Sie die betroffenen Stellen sofort mit einem trockenen Tuch ab und verwenden Sie Edelstahlreiniger.
- Unstabilität: Stellen Sie sicher, dass die Kabine auf einer ebenen Fläche steht und die Füße korrekt eingestellt sind.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Edelstahl-Arbeitskabine gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Bitte trennen Sie die Materialien zur Wiederverwertung.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkcabinet Premium 2000x700mm met 3 Laden Links zonder Achterwand (ASK207L3)

## 1. Algemene Informatie

Het RVS Werkcabinet Premium is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een duurzame en functionele oplossing voor keukenomgevingen. Dit product combineert robuuste constructie met slimme opslagopties, waaronder drie praktische laden aan de linkerkant, en is ideaal voor het organiseren van keukenspullen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het werkcabinet wordt geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond om omvallen te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om te voorkomen dat de oppervlakken worden beschadigd.
- Bij gebruik van de laden, trek ze voorzichtig open en sluit ze stevig om te voorkomen dat ze vastzitten of vallen.
- Bij het verplaatsen van het cabinet, til het niet alleen op. Zorg voor voldoende hulp om letsel te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000x700mm
- Materiaal: RVS
- Aantal laden: 3 (links geplaatst)
- Achterwand: Geen
- Kleur: RVS

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het werkcabinet uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats het cabinet op een vlakke ondergrond in de gewenste positie.
3. Zorg ervoor dat het cabinet goed verankerd is indien nodig om stabiliteit te garanderen.
4. Sluit eventuele vorken of bevestigingssystemen aan die bij de levering zijn inbegrepen.
5. Controleer de uitlijning van de laden en pas deze aan indien nodig.

## 5. Gebruik

- Open de laden door de handgrepen aan te raken en trek ze voorzichtig open.
- Plaats de gewenste items in de laden en zorg ervoor dat ze niet overbelast worden.
- Het bovenblad kan worden gebruikt voor het bereiden van voedsel en het plaatsen van apparatuur.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het RVS oppervlak regelmatig met een vochtige doek en milde zeep.
- Gebruik geen schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Droog het cabinet na het reinigen af om vlekken en watermerken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de laden op goede werking en pas indien nodig de scharnieren aan.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Laden sluiten moeilijk.  
Oplossing: Controleer of er niets in de weg zit en pas zo nodig de scharnieren aan.
- Probleem: Lichte schade aan het oppervlak.  
Oplossing: Gebruik een mild schuurmiddel en volg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.

## 8. Afvalverwerking

- Dit product kan worden gerecycled. Scheid het product in zijn basiselementen (metaal) en volg de lokale richtlijnen voor recycling en afvalverwerking.

## 9. Contact

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

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto: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 2000x700mm con 3 Cajones a la Izquierda sin Respaldo

## 1. Información General

Bienvenido al manual del Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto ha sido diseñado para proporcionar una solución duradera y funcional para su espacio de trabajo. Fabricado con acero inoxidable de alta calidad, el armario es ideal para uso en entornos comerciales y profesionales.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este armario está diseñado exclusivamente para su uso en ambientes de trabajo. No lo utilice para otros fines no previstos.
- **Peso Máximo:** No sobrecargue los cajones. No exceda el peso máximo recomendado de 50 kg por cajón.
- **Superficie:** Asegúrese de que la superficie donde se coloca el armario sea plana y estable para evitar vuelcos.
- **Limpieza:** Use productos de limpieza no abrasivos para evitar dañar la superficie.
- **Mantenimiento:** Revise regularmente el armario en busca de daños o desgaste. Informe cualquier problema a un técnico calificado.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 2000x700 mm
- **Material:** Acero inoxidable
- **Cajones:** 3 cajones en el lado izquierdo
- **Respaldo:** Sin respaldo
- **Uso:** Adecuado para cocinas comerciales, restaurantes y otros entornos industriales

## 4. Configuración e Instalación

- **Herramientas Necesarias:**

- Destornillador
- Nivel de burbuja
- Llave ajustable

- **Pasos de Instalación:**

1. Seleccione un lugar adecuado y nivelado para el armario.
2. Si va a anclar el armario a la pared, marque la ubicación de los agujeros de anclaje.
3. Use el destornillador y la llave ajustable para colocar el armario en su posición.
4. Asegúrese de que el armario esté nivelado utilizando el nivel de burbuja.
5. Atornille los cajones según las instrucciones del fabricante.
6. Verifique la estabilidad del armario antes de colocar cualquier objeto en él.

## 5. Operación

Los cajones son de fácil acceso y operación. Para abrir los cajones, simplemente tire de la manija hacia afuera. Asegúrese de cerrar los cajones firmemente después de su uso. Mantenga el área alrededor del armario libre de obstrucciones para garantizar un fácil acceso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza:** Limpie el armario regularmente con un paño suave y productos de limpieza que no sean abrasivos. Evite el uso de estropajos que puedan rayar la superficie.
- **Mantenimiento:** Revise periódicamente las bisagras y deslizadores de los cajones. Lubrique, si es necesario, con un lubricante apropiado.

## 7. Solución de Problemas

- **Cajón atascado:** Verifique si hay obstrucciones en la vía del cajón. Limpie cualquier objeto que impida el movimiento.
- **Ruidos chirriantes:** Aplique un poco de lubricante en las bisagras o deslizadores de los cajones.
- **Inestabilidad:** Asegúrese de que el armario esté correctamente nivelado y ajustado en su lugar.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del armario, asegúrese de seguir las pautas locales de reciclaje y desecho de metales. No bote el producto en la basura regular. Comuníquese con un centro de reciclaje local si tiene dudas.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia técnica o tiene preguntas sobre el producto, contáctenos:

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

Gracias por elegir nuestro Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium.

# FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Cabinet de Travail en Acier Inoxydable Premium 2000x700mm avec 3 Tiroirs à Gauche sans Écran Arrière (ASK207L3)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le cabinet de travail en acier inoxydable Premium ASK207L3. Ce produit est conçu pour offrir durabilité, fonctionnalité et un design robuste, idéal pour les environnements professionnels de cuisine.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Utilisez le cabinet uniquement à des fins professionnelles. Ne pas dépasser la capacité de charge maximale recommandée.
- Stabilité : Veillez à ce que le cabinet soit installé sur une surface plane et stable afin d'éviter tout basculement.
- Manipulation : Lorsque vous déplacez le cabinet, il est conseillé d'utiliser des équipements appropriés pour éviter les blessures.
- Risque d'écrasement : Faites attention lors de l'ouverture des tiroirs pour éviter de vous coincer les doigts.
- Nettoyage : Utilisez uniquement des produits de nettoyage non abrasifs pour éviter d'endommager la surface.
- Obstruction : Ne placez pas d'objets lourds ou instables sur le dessus du cabinet.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 2000 x 700 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Configuration : 3 tiroirs à gauche
- Poids : [À remplir selon le site]
- Capacité de charge : [À remplir selon le site]
- Utilisation : Destiné à un usage professionnel en milieu de restauration.

## 4. Installation et mise en place

- Étape 1 : Retirez le cabinet de son emballage et vérifiez si toutes les pièces sont présentes.
- Étape 2 : Placez le cabinet sur une surface plane dans la zone désirée.
- Étape 3 : Si nécessaire, ajustez les pieds pour garantir la stabilité.
- Étape 4 : Fixez le cabinet au mur si cela est requis pour la sécurité (vis et chevilles non fournies).
- Étape 5 : Assurez-vous que tous les tiroirs s'ouvrent et se ferment sans obstruction.

## 5. Fonctionnement

- Utilisation des tiroirs : Pour ouvrir un tiroir, tirez doucement sur la poignée. Évitez de forcer si le tiroir est bloqué.
- Organisation : Utilisez les tiroirs pour stocker des ustensiles et des équipements de cuisine de manière organisée.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement les surfaces avec un chiffon doux et un nettoyeur non abrasif.
- Évitez l'utilisation d'éponges métalliques qui pourraient rayer l'acier.
- Assurez-vous que les tiroirs sont exempts de débris.

## 7. Dépannage

- Problème : Un tiroir est coincé  
Solution : Vérifiez si le tiroir est obstrué par un objet.
- Problème : Surface rayée  
Solution : Polissez doucement la zone avec un nettoyeur spécifique pour l'acier inoxydable.

## 8. Élimination

- Disposez du cabinet en respectant les réglementations locales sur le recyclage des métaux.
- Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Armadietto di lavoro in acciaio inox Premium 2000x700mm con 3 cassetti a sinistra senza schienale (ASK207L3)

## 1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per l'armadietto di lavoro in acciaio inox Premium. Questo armadietto è progettato per offrire una soluzione robusta e funzionale per le vostre esigenze di lavoro. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, è ideale per ambienti professionali e commerciali.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in ambienti interni e asciutti.
- Prima di utilizzare l'armadietto, assicurarsi che sia stabile e montato correttamente.
- Non superare il carico massimo consigliato per i cassetti.
- Mantenere l'armadietto lontano da fonti di calore e umidità eccessive.
- Utilizzare guanti di protezione se si maneggiano parti metalliche affilate durante l'assemblaggio.
- In caso di rottura o danno, non utilizzare il prodotto e contattare l'assistenza.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Dimensioni: 2000x700mm
- Materiale: Acciaio inox
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Backsplash: Senza schienale
- Utilizzo: Commerciale e professionale
- Finitura: Lucida
- Carico massimo per cassetto: 50 kg

## 4. Installazione e montaggio

- Posizionare l'armadietto in un luogo piano e stabile.
- Controllare il contenuto della confezione per assicurarsi che tutte le parti siano presenti.
- Seguire le istruzioni passo-passo per il montaggio dei cassetti.
- Utilizzare gli attrezzi appropriati: chiave inglese e cacciavite.
- Fissare i cassetti nelle guide assicurandosi che siano ben bloccati.
- Verificare che l'armadietto sia livellato e stabile prima di utilizzarlo.

## 5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando le maniglie.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il carico massimo consentito.
- Utilizzare l'armadietto per riporre utensili e materiali di lavoro in modo ordinato.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Pulire l'armadietto con un panno umido e un detergente delicato.
- Evitare l'uso di detersivi abrasivi per non danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Controllare periodicamente la stabilità e il corretto funzionamento dei cassetti.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Se un cassetto non si apre correttamente, controllare se è bloccato da oggetti interni.
- In caso di difficoltà nel montaggio, rivedere le istruzioni e assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente.
- Se si verificano perdite di parti, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo secondo le normative locali per i rifiuti di metallo. Non gettare l'armadietto nell'immondizia indifferenziata.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattateci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania