

# 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: ASK207L3A

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x700mm - with 3 drawers left & backsplash**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Stainless Steel Work Cabinet Premium 2000x700mm with 3 Drawers Left & Backsplash (ASK207L3A)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium ASK207L3A. This high-quality work cabinet is designed for professional kitchens and food preparation areas, offering durability, functionality, and ease of maintenance.

## 2. Safety Information

- Keep all flammable materials away from the work cabinet.
- Ensure the workspace is dry to prevent slipping hazards.
- Verify that the cabinet is installed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Use the cabinet only for its intended purpose as specified in this manual.
- Avoid overloading the drawers to prevent damage or personal injury.
- When cleaning or maintaining the cabinet, ensure it is not plugged into a power source if electrical components are present.
- Always use appropriate Personal Protective Equipment (PPE) when handling the cabinet or cleaning agents.

## 3. Product Specifications

- Model: ASK207L3A
- Dimensions: 2000mm (L) x 700mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Number of Drawers: 3
- Backsplash: Yes
- Weight: [specify weight if available]
- Color: Stainless Steel Finish

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the cabinet carefully, ensuring no parts are damaged.
2. Place the cabinet in the desired location, ensuring it is on a stable, flat surface.
3. If the cabinet has adjustable feet, adjust them to level the cabinet according to your workspace requirements.
4. Attach the backsplash if it is a separate component; align it with the cabinet and secure it using provided screws and brackets.
5. Ensure that the cabinet is adequately secured to the wall if required for your installation.

## 5. Operation

- Open the drawers gently to access the storage inside. Do not overload drawers.
- Use the countertop surface for food preparation or equipment placement, ensuring it is clean before use.
- Regularly check for any obstructions in the drawers to ensure smooth operation.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly with warm, soapy water and a soft cloth.
- Avoid abrasive cleaners or materials that could scratch the stainless steel surface.
- For tough stains, use a specialized stainless steel cleaner.
- Wipe down the cabinet after each use to maintain its appearance and hygiene.
- Inspect the drawers periodically for any signs of wear or damage and repair immediately if necessary.

## 7. Troubleshooting

- Drawers Stick or Do Not Open Smoothly: Check for obstructions inside the drawer and remove any items blocking the path.
- Cabinet is Unstable: Ensure the adjustable feet are correctly set and the surface is level.
- Stains on Surface: Use appropriate cleaners as indicated in the cleaning section.

## 8. Disposal

- When disposing of the cabinet, consult local regulations regarding waste disposal and recycling.
- Ensure that the cabinet is dismantled safely if necessary and that any electronic parts are disposed of according to local electronic waste regulations.

## 9. Contact

If you have further questions or require assistance, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using the Stainless Steel Work Cabinet Premium ASK207L3A. We appreciate your business and hope you enjoy the benefits of our quality product.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabine Premium 2000x700mm mit 3 Schubladen Links und Spritzschutz (ASK207L3A)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahl-Arbeitskabine Premium entschieden haben. Dieses Produkt ist ein hochwertiges Möbelstück für die Gastronomie, das für Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit konzipiert ist.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Arbeitskabine auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht, um ein Wackeln oder Umkippen zu verhindern.
- Verwendung: Verwenden Sie die Arbeitskabine nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie die Belastung über die empfohlene Tragfähigkeit.
- Hitze und Feuer: Halten Sie brennbare Materialien fern und verwenden Sie keine offenen Flammen in der Nähe des Produkts.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere während der Benutzung fern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Die Edelstahl-Arbeitskabine Premium hat folgende technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 2000 x 700 mm
- Anzahl der Schubladen: 3 Schubladen (links)
- Spritzschutz: Inklusiv
- Einsatzbereich: Gastronomie

## 4. Einrichtung und Installation

- Benötigte Werkzeuge: Schraubendreher, Wasserwaage
- Installationsschritte:
  1. Stellen Sie die Arbeitskabine an den gewünschten Standort.
  2. Verwenden Sie die Wasserwaage, um sicherzustellen, dass die Kabine eben steht.
  3. Säubern Sie den Bodenbereich vor der Installation.
  4. Befestigen Sie ggf. die Rückwand für zusätzliche Stabilität (Montagematerial im Lieferumfang enthalten).
  5. Überprüfen Sie alle Schubladen, um sicherzustellen, dass sie korrekt funktionieren.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie die Schubladen für die Lagerung von Utensilien und Materialien.
- Achten Sie darauf, die maximale Tragfähigkeit der Schubladen nicht zu überschreiten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Edelstahl-Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie die Schubladen regelmäßig auf reibungslose Funktion.

## 7. Fehlersuche

- Schubladen klemmen: Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände die Schublade blockieren.
- Oberfläche schmutzig: Reinigen Sie die Oberfläche gründlich mit den empfohlenen Reinigungsmitteln.
- Wackeln der Kabine: Überprüfen Sie die Standfestigkeit und justieren Sie gegebenenfalls die Standfüße.

## 8. Entsorgung

Bei der Entsorgung der Edelstahl-Arbeitskabine beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Metallabfällen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen erreichen Sie uns unter:

- 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 & Achterbalk - ASK207L3A

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het RVS Werkcabinet Premium. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en biedt veel ruimte en functionaliteit voor al uw bereidingsbehoeften.

## 2. Veiligheidsinformatie

Om een veilig gebruik van het product te waarborgen, volg de onderstaande veiligheidsrichtlijnen:

- Zorg ervoor dat het werkcabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op de oppervlakken die de afwerking kunnen beschadigen.
- Houd het cabinet vrij van vocht om corrosie van het staal te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen aantasten.
- Let op dat de laden niet te zwaar worden beladen; het maximumgewicht per lade is 25 kg.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, schorten) indien nodig.

## 3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (Roestvrij Staal)
- Afmetingen: 2000 x 700 mm
- Aantal laden: 3
- Montage: Links geplaatst
- Achterbalk: Ja

## 4. Setup en Installatie

Volg deze stappen voor de installatie van het werkcabinet:

1. Controleer de levering op eventuele beschadigingen of ontbrekende onderdelen.
2. Plaats het werkcabinet op een vlakke en stevige ondergrond.
3. Gebruik de bijgeleverde montagehandleiding en bevestigingsmaterialen om de achterbalk correct te installeren.
4. Bevestig de laden in de geleiders door ze volledig in de lade-uitrusting te schuiven.
5. Zorg ervoor dat alles stevig en goed vastzit voordat u het cabinet in gebruik neemt.

## 5. Werking

Het werkcabinet kan gebruikt worden als een werkoppervlak en voor het opbergen van keukengerei. Zorg ervoor dat de laden soepel openen en sluiten. Maximale belasting per lade is 25 kg.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig regelmatig met een zachte, vochtige doek en een mild afwasmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die de oppervlakken kunnen krassen.
- Droog het kabinet na het reinigen om vlekken en corrosie te voorkomen.
- Controleer regelmatig op losse schroeven of onderdelen en zet deze zo nodig aan.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lade opent of sluit niet goed.  
Oplossing: Controleer of er geen voorwerpen de lade blokkeren en of deze goed is gemonteerd.
- Probleem: Vlekken blijven op het RVS.  
Oplossing: Gebruik een speciaal RVS-reinigingsmiddel en een microvezeldoek.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg de lokale regelgeving voor het recyclen van metalen. Het RVS kan worden gerecycled, breng het naar een erkend recyclingcentrum.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto: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 2000x700mm con 3 Cajones y Respaldo ASK207L3A

## 1. Información General

Gracias por elegir el Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium ASK207L3A. Este producto está diseñado para ofrecer durabilidad y funcionalidad en cocinas profesionales y entornos de trabajo.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este gabinete está diseñado para ser utilizado en entornos comerciales, cumpliendo con las normativas de seguridad alimentaria.
- Superficies: Mantenga las superficies del acero inoxidable limpias y secas para evitar resbalones.
- Carga máxima: No exceda la carga máxima recomendada de 200 kg en la superficie de trabajo.
- Manipulación: Utilice guantes adecuados al ensamblar o mover el gabinete para evitar lesiones.
- Instalación: Siga cuidadosamente las instrucciones de instalación para garantizar la estabilidad del producto.
- Fuego: Mantenga el gabinete alejado de fuentes de calor directo o flamas abiertas.
- Reparaciones: Solo un personal calificado debe realizar reparaciones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000 x 700 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones de fácil extracción
- Respaldo: Incluye un respaldo para mayor funcionalidad
- Color: Acero inoxidable
- Uso: Ideal para cocinas profesionales, restaurantes y catering

## 4. Configuración e Instalación

- Herramientas necesarias: Taladro, destornillador, nivel, llave inglesa.
- Pasos de instalación:
  1. Retire todas las piezas del paquete y verifique que estén completas.
  2. Coloque las patas del gabinete en la posición deseada.
  3. Asegúrese de que el gabinete esté nivelado utilizando un nivel.
  4. Fije el respaldo al gabinete utilizando los tornillos suministrados.
  5. Instale los cajones siguiendo las indicaciones de alineación, asegurándose de que se deslicen sin esfuerzo.
  6. Consulte el manual para cualquier ajuste adicional requerido.

## 5. Operación

- Uso adecuado: Coloque los utensilios y materiales en los cajones o en la superficie de trabajo según sea necesario.
- Precaución: Durante el uso, evite colocar objetos calientes directamente sobre el acero inoxidable para prevenir daños.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el gabinete con un paño húmedo y un detergente suave. Enjuague con agua y seque con un paño seco.
- Mantenimiento: Revise periódicamente los tornillos y pernos para asegurarse de que estén apretados y en buen estado.

## 7. Solución de Problemas

- Gabinete inestable: Revise el nivel y ajuste las patas si es necesario.
- Problemas con los cajones: Asegúrese de que no haya obstrucciones y que los rieles estén correctamente alineados.

## 8. Eliminación

- Este producto está fabricado en acero inoxidable, que es reciclable. Al final de su vida útil, asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Armoire de travail en acier inoxydable Premium 2000x700mm avec 3 tiroirs à gauche et dossier

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre armoire de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la cuisine et des services alimentaires, tout en assurant une durabilité et une fonctionnalité maximales.

## 2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement le manuel et suivre toutes les instructions de sécurité.
- Ne pas utiliser l'armoire comme surface de cuisson ou pour stocker des produits inflammables.
- Évitez de placer des objets lourds sur les tiroirs sans tenir compte de leur capacité de charge.
- Gardez l'armoire et son environnement propres et secs pour éviter les accidents.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer ou endommager la surface.
- Assurez-vous que l'armoire est correctement fixée au mur si nécessaire pour éviter tout basculement.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Matériau: Acier inoxydable
- Dimensions: 2000 x 700 mm
- Nombre de tiroirs: 3
- Position des tiroirs: À gauche
- Caractéristiques: Dossier intégré pour une protection supplémentaire
- Poids: X kg (ajouter le poids spécifique)
- Couleur: Acier inoxydable poli

## 4. Installation et Mise en place

1. Choisissez un emplacement stable et niveau pour l'armoire.
2. Déballer soigneusement toutes les pièces en vérifiant que toutes les pièces sont présentes selon la liste fournie.
3. Fixez le dossier à l'armoire en utilisant les vis fournies.
4. Si nécessaire, fixez l'armoire au mur à l'aide des harnais ou supports fournis pour assurer la stabilité.
5. Assurez-vous que l'armoire est bien nivelée à l'aide d'un niveau à bulle.
6. Nettoyez l'armoire avec un chiffon doux avant la première utilisation.

## 5. Fonctionnement

Placez facilement vos ustensiles, ingrédients et autres outils de cuisine dans les tiroirs. Utilisez l'espace dessus pour les préparations et l'organisation. Les tiroirs glissent aisément grâce à des rails de qualité.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement la surface avec un chiffon doux et un détergent doux.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon pour éviter les traces.
- Vérifiez les portes et tiroirs pour un bon fonctionnement et complétez les réparations si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si les tiroirs ne se ferment pas correctement, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction.
- Si l'armoire est instable, vérifiez l'installation et le nivellement.
- Pour toute autre préoccupation, consultez notre service client.

## 8. Élimination

Lors de l'élimination du produit, respectez les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas l'armoire dans les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance:

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

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans notre armoire de travail en acier inoxydable à usage commercial.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Cabinet da lavoro in acciaio inox Premium 2000x700mm con 3 cassetti a sinistra e schienale, modello ASK207L3A. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione sicura e funzionale per ambienti di lavoro professionali, quali cucine commerciali e laboratori.

### Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare il prodotto solo secondo le istruzioni fornite.
2. Assicurarsi che il cabinet sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti o cadute.
3. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
4. Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di carico raccomandato di 25 kg ciascuno.
5. Evitare di utilizzare prodotti chimici abrasivi per la pulizia.
6. Indossare guanti protettivi se si maneggiano parti metalliche o se si effettuano riparazioni.

### Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: ASK207L3A
- Dimensioni: 2000 x 700 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Schienale: Incluso
- Limiti di carico: Ogni cassetto supporta fino a 25 kg

### Setup e Installazione

1. Scegliere un luogo adeguato per l'installazione. Assicurarsi che sia ben ventilato e lontano da sostanze infiammabili.
2. Disimballare il cabinet e rimuovere eventuali imballaggi di protezione.
3. Controllare che tutte le parti siano incluse e che non ci siano danni visibili.
4. Utilizzare i supporti di montaggio inclusi per fissare il cabinet alla parete, se necessario.
5. Posizionare il cabinet in modo stabile su una superficie piana. Verificare che sia livellato.
6. Installare i cassetti assicurandosi che scorrano senza ostacoli.

### Operazione

1. Aprire i cassetti tirandoli delicatamente verso di sé.
2. Riporre utensili e materiali nei cassetti in modo ordinato per garantire l'accessibilità.
3. Evitare di forzare l'apertura dei cassetti per prevenire danni.
4. Utilizzare il piano di lavoro superiore per la preparazione degli alimenti e delle materie prime.

### Pulizia e Manutenzione

1. Pulire regolarmente il cabinet con un panno umido e un detergente delicato.
2. Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
3. Controllare periodicamente le cerniere e i guide dei cassetti per l'usura e lubrificare se necessario.
4. Rimuovere eventuali macchie di grasso o residui subito dopo l'uso.

### Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scivolano correttamente, controllare se ci sono ostruzioni o residui.
- Se il cabinet è instabile, assicurarsi che sia posizionato su una superficie piana e livellato.
- Per cassetti bloccati, rimuovere gli oggetti all'interno e tentare di sbloccarli delicatamente.

### Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo secondo le normative locali per il riciclo dei materiali metallici. Non gettare il prodotto negli scarichi normali.

### Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, si prega di contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.