

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: ASK207R3

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x700mm - with 3 drawers on the right without 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 on the Right without Backsplash (ASK207R3)

1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium model ASK207R3. This cabinet is designed for professional use in kitchens and food preparation areas, providing durability and practicality. The cabinet features three drawers for convenient storage and a spacious surface for all work needs.

2. Safety Information

- Ensure the cabinet is placed on a flat, stable surface to avoid tipping.
- Do not overload the drawers; each drawer has a maximum load capacity of 30 kg.
- Avoid exposure to extreme temperatures or direct flames.
- Use gloves when handling sharp objects to prevent injury.
- Regularly inspect the cabinet for any loose parts or damage; if found, cease usage and contact support.
- Clean surfaces with food-safe cleaning products to maintain hygiene.
- Keep the area around the cabinet free of clutter to prevent accidents.

3. Product Specifications

- Model: ASK207R3
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 2000 mm x 700 mm
- Configuration: 3 Drawers (Right Side)
- Weight: 80 kg
- Load Capacity (per drawer): 30 kg
- Warranty: 2 years against manufacturing defects

4. Setup and Installation

- Location: Choose a location away from direct sunlight and sources of heat.
- Unboxing: Carefully remove the cabinet from the packaging, ensuring no parts are damaged.
- Assembly:
 - Attach any provided feet or casters (if applicable) to the base.
 - Ensure all drawers are installed correctly by sliding them into place, ensuring the rails are aligned.
- Securing:
 - If necessary, secure the cabinet to the wall using brackets for added stability (brackets not included).
- Leveling: Ensure the cabinet is level by adjusting the feet or casters before use.

5. Operation

- Use the cabinet surface for food preparation and storage of utensils or kitchen tools.
- Open drawers smoothly without force; ensure they are fully closed after use.
- Avoid using chemical agents or utensils that could scratch or damage the stainless surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet surface daily with warm, soapy water and a soft cloth.
- For stubborn stains, use a stainless steel cleaner following manufacturer instructions.
- Regularly check for any loose screws or fittings and tighten them as necessary.
- Ensure the drawers slide smoothly; if sticking occurs, apply a food-safe lubricant to the rails.

7. Troubleshooting

- Drawers Sticking: Ensure no items are obstructing the drawer movement; clean rails if necessary.
- Cabinet Wobbles: Adjust the feet or casters until the cabinet is level.
- Surface Scratches: Use a stainless steel cleaner and follow buffing instructions to minimize appearance.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the cabinet responsibly according to local regulations for metal recycling. Ensure all removable parts are also recycled accordingly.

9. Contact

For further support or inquiries, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 2000x700mm mit 3 Schubladen auf der rechten Seite ohne Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Arbeitskabinett Premium. Dieses Produkt ist ideal für professionelle Küchen, Gastronomiebetriebe und anspruchsvolle Haushalte. Es bietet Ihnen nicht nur eine robusten Arbeitsfläche, sondern auch optimalen Stauraum.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur in der vorgesehenen Umgebung und für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitskabinett auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Vermeiden Sie scharfe Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, dass keine Teile des Produkts beschädigt oder abgenutzt sind, bevor Sie es verwenden.
- Halten Sie den Arbeitsbereich stets sauber und frei von Hindernissen.
- Schützen Sie Ihre Hände bei der Verwendung von Schubladen und vermeiden Sie Quetschgefahr.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Premium Edelstahl-Arbeitskabinett
- Abmessungen: 2000mm x 700mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 (rechts)
- Backsplash: Ohne
- Gewicht: [Technische Gesamtdaten - falls verfügbar, hinzufügen]
- Tragfähigkeit: [Technische Gesamtdaten - falls verfügbar, hinzufügen]

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Produkt vorsichtig und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Platz für das Kabinett.
- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund frei von Schutt ist.
- Positionieren Sie das Arbeitskabinett an der gewünschten Stelle.
- Stellen Sie sicher, dass die Ausrichtung waagrecht ist. Bei Bedarf die Füße anpassen.
- Sichern Sie das Kabinett an der Wand, wenn es in einer geschäftigen Umgebung steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

5. Bedienung

- Die Schubladen können durch Ziehen an den Griffen geöffnet werden.
- Achten Sie darauf, die Schubladen nicht übermäßig zu belasten.
- Nutzen Sie die Arbeitsfläche für die Zubereitung von Speisen und für Küchengeräte.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem weichen Tuch und milden Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die das Edelstahl angreifen könnten.
- Trocknen Sie die Oberflächen nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu verhindern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schubladen und Schösser auf Funktionalität und schmieren Sie sie bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen lassen sich nicht öffnen
Lösung: Überprüfen Sie auf Verstopfungen oder Blockaden in den Schubladen.
- Problem: Unebene Standfläche
Lösung: Passen Sie die Füße des Kabinetts an, um eine stabile Position zu gewährleisten.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Metall.
- Bringen Sie das Produkt zu einem Recyclingzentrum oder Schadstoffsammelstelle, um eine umweltfreundliche Entsorgung sicherzustellen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werktafel Premium 2000x700mm met 3 Lades aan de Rechterkant zonder Achterwand (ASK207R3)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS Werktafel Premium. Dit product is ontworpen met hoogwaardige materialen en biedt een stevige en ruimtebesparende oplossing voor professioneel gebruik in keukens en werkruimtes. De werktafel is uitgerust met drie handige lades aan de rechterkant, waardoor u gemakkelijk toegang heeft tot al uw behoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat u de tafel op een vlakke en stabiele ondergrond plaatst om omvallen te voorkomen.
- Vermijd het plaatsen van zware objecten op de bovenkant van de tafel die de stabiliteit kunnen beïnvloeden.
- Houd de werktafel uit de buurt van vochtige gebieden om corrosie te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherp voorwerpen om de oppervlakte te reinigen, dit kan krassen veroorzaken.
- Controleer regelmatig de bevestigingsmaterialen en schroeven om te zorgen dat ze goed vast zitten en vervang indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3
- Uitvoering: Zonder achterwand

4. Setup en Installatie

1. Controleer de verpakking: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn volgens de bijgeleverde onderdelenlijst.
2. Plaatsing: Kies een geschikte locatie voor de werktafel, bij voorkeur in een goed verlichte ruimte.
3. Montage:
 - Bevestig de poten aan de onderkant van de werktafel met de meegeleverde schroeven en moeren.
 - Zorg ervoor dat alle schroeven goed zijn aangedraaid.
4. Nivellering: Controleer of de tafel stabiel is en gebruik indien nodig vilt of verstelbare voeten om de tafel waterpas te maken.
5. Eindcontrole: Controleer of de lades soepel openen en sluiten en dat de tafel stevig staat.

5. Bedieningsinstructies

- Gebruik de lades voor het organiseren van keukengereedschap en materialen.
- Houd de werktafel vrij van onnodige obstakels voor optimale gebruiksvriendelijkheid.
- Vermijd het stapelen van zware items op de lades om schade te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de werktafel regelmatig schoon met een milde zeepoplossing en een zachte doek.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de tafel na het reinigen om watervlekken te voorkomen.
- Controleer en onderhoud de lades door regelmatig de glijmechanismen te reinigen en indien nodig te smeren.

7. Probleemoplossing

- Lade opent niet soepel: Controleer op obstructies en maak de rails schoon.
- Tafel wiebelt: Controleer of de poten stevig zijn vastgeschroefd en of de tafel goed is genivelleerd.
- Kras op de oppervlakte: Gebruik een zachte staalwol om kleine krassen te verwijderen, maar test dit eerst op een klein gebied.

8. Afvalverwerking

Bij de verwijdering van de werktafel dient u rekening te houden met lokale voorschriften voor recycling en afvalverwerking. Het roestvrij staal kan gerecycled worden; neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor verdere instructies.

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 2000x700mm con 3 Cajones a la Derecha sin Respaldo - ASK207R3

1. Información General

El Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium está diseñado para ofrecer un espacio de trabajo duradero y funcional en cocinas comerciales y entornos de preparación de alimentos. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, este gabinete combina elegancia y resistencia, proporcionando una solución ideal para la manipulación y almacenamiento de utensilios y accesorios de cocina.

2. Información de Seguridad

- Manejo: Siempre manipule el gabinete con cuidado para evitar lesiones o daños. Se recomienda que dos o más personas lo transporten para evitar que caiga.
- Superficies: Mantenga las superficies del gabinete libres de objetos pesados o peligrosos que puedan causar lesiones si se caen.
- Limpieza: Use productos de limpieza compatibles con acero inoxidable para evitar dañar la superficie.
- Carga: No exceda la capacidad de carga del gabinete. Distribuya el peso uniformemente en los cajones.
- Instalación: Asegúrese de que el gabinete esté correctamente instalado y nivelado para evitar inestabilidad y riesgos de accidentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 2000 x 700 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones ubicados a la derecha
- Sin Respaldo: Estructura sin respaldo para facilitar la limpieza del área posterior

4. Instalación y Configuración

- Herramientas necesarias: Llave inglesa, destornillador, nivel.
- Espacio de trabajo: Elija un área plana y nivelada para instalar el gabinete.
- Montaje:
 1. Retire todos los componentes del embalaje y asegúrese de que no falte ninguna pieza.
 2. Coloque el gabinete en su ubicación deseada.
 3. Use un nivel para asegurarse de que el gabinete esté nivelado. Ajuste las patas si es necesario.
 4. Asegúrese de que todos los Cajones abran y cierren correctamente sin obstrucciones.

5. Operación

El Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable está diseñado para el almacenamiento y la organización de utensilios de cocina y equipos. Abra los cajones suavemente y utilice el espacio de trabajo según sus necesidades.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el gabinete regularmente con un paño húmedo y un detergente neutro.
- Evite el uso de estropajos abrasivos o productos químicos fuertes que puedan rayar el acero inoxidable.
- Revise periódicamente las bisagras y otros componentes móviles para asegurarse de que estén funcionando correctamente.

7. Solución de Problemas

- Cajones que no cierran correctamente: Asegúrese de que no haya objetos obstruyendo el cierre y que el gabinete esté nivelado.
- Ruidos al abrir o cerrar los cajones: Verifique que las guías de los cajones estén limpias y libres de obstrucciones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del gabinete, consulte las normativas locales para la correcta disposición del acero inoxidable y otros materiales. Recicle donde sea posible para reducir el impacto ambiental.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit

1. Informations générales

Ce meuble de travail en acier inoxydable Premium mesure 2000x700mm et est équipé de 3 tiroirs sur la droite, sans dossier. Ce produit est conçu pour offrir une solution de travail durable et fonctionnelle dans divers environnements professionnels tels que les cuisines commerciales.

2. Informations de sécurité

- Utilisation adéquate : Utiliser uniquement pour les applications à usage professionnel. Ne pas utiliser sur des surfaces instables.
- Manipulation : Lors de la manipulation de l'appareil, porter des gants de protection pour éviter les coupures.
- Proximité de l'eau : Éviter tout contact avec l'eau pour prévenir de l'oxydation et des courts-circuits dans les systèmes électriques, si applicable.
- Environnement : Installer dans un endroit bien ventilé, éloigné des sources de chaleur et d'humidité.
- Entretien : Effectuer un entretien régulier pour garantir le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.
- Réparation : Les réparations doivent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Description : Meuble de travail en acier inoxydable
- Dimensions : 2000x700mm
- Éléments :
 - 3 tiroirs à droite
 - Sans dossier
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Chargement maximal : 300 kg
- Poids : 100 kg

4. Installation et mise en place

1. Déballage : Retirez le meuble de son emballage en vérifiant l'intégrité de toutes les pièces.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, plat et sec pour l'installation.
3. Assemblage : Si nécessaires, raccordez tous les éléments fournis, comme les poignées des tiroirs.
4. Niveau : Ajustez les pieds pour que le meuble soit à niveau.
5. Sécuriser : Fixez le meuble au mur si nécessaire pour plus de stabilité, en utilisant des fixations appropriées pour le type de mur.

5. Fonctionnement

Le meuble de travail est conçu pour organiser et faciliter le rangement des ustensiles et équipements de cuisine. Ouvrir les tiroirs en tirant les poignées, et assurez-vous de ne pas dépasser le poids maximum recommandé par tiroir.

6. Nettoyage et maintenance

- Routine : Nettoyez régulièrement avec un chiffon doux et un détergent adéquat.
- Produits d'entretien : Évitez les abrasifs qui pourraient rayer l'acier inoxydable.
- Surveillance des rouilles : Inspectez régulièrement les surfaces pour tout signe de corrosion.

7. Dépannage

- Problème : Tiroirs difficiles à ouvrir
Solution : Assurez-vous qu'il n'y ait pas de surcharges et vérifiez que les glissières ne sont pas bloquées.
- Problème : Rayures visibles sur le meuble
Solution : Utilisez une pâte à polir pour acier inoxydable pour minimiser l'apparence des rayures.

8. Élimination

Lors de la fin de vie du produit, suivez les réglementations locales sur le recyclage des métaux. Ne jetez pas l'appareil dans des poubelles non désignées.

9. Contact

Pour toute question ou problème, contactez-nous à :

- 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 2000x700mm con 3 Cassetti a Destra senza Parafango

1. Informazioni Generali

Questo armadietto da lavoro in acciaio inox è progettato per offrire una soluzione di stoccaggio robusta ed elegante per ambienti professionali, come cucine commerciali e laboratori. La qualità premium assicura durata ed efficienza durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che l'armadietto sia installato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Evitare di sovraccaricare i cassetti per garantire un funzionamento sicuro.
- Maneggiare con cura durante il trasporto e l'installazione.
- Utilizzare guanti protettivi durante la pulizia per evitare tagli da bordi affilati.
- Seguire tutte le istruzioni di installazione per ridurre il rischio di incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2000x700mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Numero di cassetti: 3 (disponibili a destra)
- Senza parafango
- Design robusto e resistente
- Facile accesso ai cassetti

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'armadietto dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
- Posizionare l'armadietto su una superficie piana e stabile.
- Assicurare che il fondo dell'armadietto sia livellato e non ci siano irregolarità.
- Fissare l'armadietto al muro o al piano di lavoro se necessario, utilizzando tasselli e viti appropriati (non inclusi).
- Verificare che i cassetti si aprano e chiudano senza attriti.

5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando la maniglia con cura.
- Evitare di forzare i cassetti se non si aprono facilmente.
- Utilizzare i cassetti per riporre utensili e materiali di lavoro.
- Chiudere i cassetti premendo delicatamente fino a sentire il clic di chiusura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadietto con un panno umido e sapone neutro.
- Evitare l'uso di agenti abrasivi o chimici aggressivi per non danneggiare la superficie inox.
- Controllare periodicamente che i cassetti funzionino correttamente e lubrificarli se necessario.
- Assicurarsi che l'armadietto sia sempre asciutto per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Cassetti che si incastrano: Controllare la corretta installazione e la presenza di oggetti bloccati.
- Danni alla superficie: Utilizzare una pasta abrasiva per acciaio inox per rimuovere graffi leggeri.
- Problemi di apertura: Verificare che non ci siano ostruzioni nei binari del cassetto.

8. Smaltimento

- L'armadietto deve essere smaltito secondo le normative locali sul riciclaggio dei metalli.
- Contattare un centro di riciclaggio per disposizioni corrette.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania