

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: ASK207R3A

Stainless steel work cabinet PREMIUM - 2000x700mm - 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 2000x700mm with 3 Drawers on the Right and Backsplash

1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This product is designed to provide a durable, versatile solution for your workspace needs. Ideal for commercial and culinary environments, this cabinet offers optimal storage while maintaining the quality standards required in professional settings.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the cabinet is installed on a stable surface to prevent tipping.
- Use: This product is intended for indoor use only. Do not expose to moisture or high humidity.
- Loading: Do not exceed the recommended load capacity. Overloading may cause structural failures.
- Sharp edges: Handle with care during installation and cleaning to avoid cuts and injuries.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the work area during installation and cleaning.

3. Product Specifications

- Model: ASK207R3A
- Dimensions: 2000 mm (L) x 700 mm (W) x 850 mm (H)
- Material: Stainless steel
- Drawer Configuration: 3 drawers on the right side
- Backsplash: Included
- Weight: XX kg (please refer to the official product page for weight)
- Load Capacity: XX kg (please refer to the official product page for load capacity)

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the cabinet from the packaging. Check for any visible damage.
2. Location: Choose a flat and stable surface for installation.
3. Assembly:
 - Ensure all components are available.
 - Attach the legs to the cabinet base using the supplied screws and tools.
4. Leveling: Adjust the legs to ensure the cabinet is level.
5. Securing: Optionally, you may secure the cabinet to the wall for added stability using the provided brackets.
6. Final Check: Ensure that all fixtures are tightened and the cabinet is stable.

5. Operation

- Use the drawers for storing utensils, tools, or kitchen supplies.
- The work surface can be utilized for food preparation, plating, or other kitchen tasks.

6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: Wipe down the surface with a damp cloth and mild detergent after each use to prevent staining and buildup.
- Deep Cleaning: For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner and a soft cloth.
- Maintenance: Regularly check for signs of wear or damage. Ensure that all screws and joints are intact.

7. Troubleshooting

- Cabinet Does Not Sit Level: Adjust the leg height as needed.
- Drawers Sticking: Check for obstructions in the tracks and clean if required.
- Surface Stains: Treat promptly with appropriate cleaner to avoid damage.

8. Disposal

When it comes time to dispose of the cabinet, ensure that all components are recycled or disposed of according to local regulations. Stainless steel is recyclable.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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 it serves you well!

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Edelstahl-Arbeitswagen Premium 2000x700mm mit 3 Schubladen rechts und Spritzschutz

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Edelstahl-Arbeitswagens Premium von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine robuste und praktische Arbeitsfläche für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe bereitzustellen. Mit seinen drei Schubladen und dem Spritzschutz ist es ideal für die Aufbewahrung und den Zugriff auf Küchenwerkzeuge und -geräte.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Benutzen Sie den Arbeitswagen nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie es, schwerere Gegenstände auf die Oberflächen zu legen, als angegeben.
- Standfestigkeit: Achten Sie darauf, den Wagen auf einer ebenen Fläche zu platzieren, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Körperliche Sicherheit: Achten Sie beim Öffnen der Schubladen darauf, dass keine Hände eingeklemmt werden.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Arbeitsfläche fern.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Abmessungen: 2000 mm (B) x 700 mm (T)
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 (rechts)
- Spritzschutz: vorhanden
- Tragfähigkeit: maximal 200 kg
- Gewicht: 90 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie den Arbeitswagen und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Stellen Sie den Arbeitswagen an den gewünschten Ort und überprüfen Sie, ob die Fläche eben ist.
3. Montieren Sie falls erforderlich den Spritzschutz gemäß den beiliegenden Anweisungen.
4. Platzieren Sie die Schubladen im rechten Bereich und stellen Sie sicher, dass sie richtig einrasten.
5. Überprüfen Sie vor der ersten Nutzung die Stabilität und stellen Sie sicher, dass alles fest sitzt.

5. Betrieb

Um den Arbeitswagen zu benutzen, öffnen Sie die Schubladen, um Ihre Küchenwerkzeuge und -geräte zu entnehmen. Die Oberfläche kann für die Zubereitung von Speisen genutzt werden. Achten Sie darauf, beim Arbeiten keine schweren Objekte auf die Schubladen zu legen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Arbeitswagen regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Werkzeugen, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Schubladen reibungslos öffnen und schließen. Schmieren Sie die Schubladenführungen bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Die Schubladen lassen sich nicht öffnen: Überprüfen Sie, ob sie überladen sind oder ob sich Fremdkörper im Schubladenauszug befinden.
- Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche: Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel oder Poliermittel für Edelstahl.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen. Entfernen Sie alle nicht brauchbaren Teile um die Umwelt zu schonen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkbank Premium 2000x700mm met 3 Lades aan de Rechterkant en Achterwand - ASK207R3A

1. Algemene Informatie

Deze RVS werkbank is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt functionaliteit en duurzaamheid. Met een afmeting van 2000x700mm en drie lades aan de rechterkant, is deze werkbank ideaal voor elke horecagelegenheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkbank correct is geïnstalleerd op een vlakke ondergrond om wiebelen of omvallen te voorkomen.
- Houd scherpe voorwerpen en hete materialen uit de buurt van de lades en de randen van de werkbank.
- Gebruik de werkbank alleen voor de bedoelde toepassingen en vermijd overbelasting van de lades.
- Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (zoals handschoenen) bij het hanteren van de werkbank en bij het gebruik van gereedschappen voor installatie.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de werkbank wordt gebruikt.
- Volg altijd de richtlijnen op het gebied van brandveiligheid.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS
- Afmetingen: 2000mm (B) x 700mm (D)
- Aantal lades: 3 aan de rechterkant
- Voorzien van achterwand

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de werkbank op een vlakke, stevige ondergrond.
- Gebruik een waterpas om ervoor te zorgen dat de werkbank recht staat.
- Indien nodig, gebruik verstelbare voeten om de hoogte te corrigeren.
- Bevestig de achterwand aan de werkbank volgens de bijgeleverde instructies.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom de werkbank voor toegang en veiligheid.

5. Bediening

- De lades kunnen eenvoudig worden geopend door aan de grepen te trekken.
- Zorg ervoor dat de lades niet worden overbelast om schade te voorkomen.
- Maak gebruik van de werkruimte voor voorbereidende werkzaamheden en opslag.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de werkbank regelmatig met een zachte doek en een milde schoonmaakoplossing.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het RVS kunnen krassen.
- Controleer de lades en de scharnieren regelmatig op slijtage en smeer deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat geen voedingsresten of vuil zich ophopen in de lades.

7. Probleemoplossing

- De lades schuiven moeilijk: Controleer of er geen voorwerpen de werking belemmeren en zorg ervoor dat de lades goed zijn uitgelijnd.
- Roestvorming op de RVS: Reinig het oppervlak met een roestverwijderaar en behandel het met een RVS-verzorging om verdere roest te voorkomen.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van recycleerbaar RVS. Bij het wegdoen van de werkbank, zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt gerecycled. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen.

9. Contact

- Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:
 - E-mail: info@gmgastro.com
 - Telefoon: 0800 7000 220
 - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 2000x700mm con 3 Cajones a la Derecha y Respaldo

1. Información General

Este Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es una solución ideal para la organización y almacenamiento en entornos de cocina profesional. Diseñado con materiales de alta calidad, ofrece durabilidad y resistencia a la corrosión.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe ser utilizado únicamente en entornos de cocina comercial.
- Manipulación: Maneje el armario con cuidado. Evite golpes o caídas que puedan afectar su estructura.
- Cuidado de los Bordes: Los bordes y esquinas pueden ser afilados. Use guantes de protección al manipular.
- Estabilidad: Asegúrese de que el armario esté nivelado y estable antes de usarlo.
- Cuidado con Pesos Excesivos: No exceda la carga máxima recomendada para los cajones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ASK207R3A
- Dimensiones: 2000mm x 700mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Características:
 - 3 cajones a la derecha
 - Respaldo integrado
 - Diseño resistente y fácil de limpiar
 - Adecuado para uso en cocinas industriales

4. Instalación y Configuración

- Herramientas Necesarias: Llave inglesa, destornillador, nivel.
- Instrucciones de Instalación:
 1. Retire todas las partes del embalaje y colóquelas en un área de trabajo limpia.
 2. Coloque el armario en la ubicación deseada, asegurándose de que la superficie esté plana.
 3. Utilice un nivel para verificar que el armario esté nivelado.
 4. Fije el respaldo a la pared según las instrucciones del fabricante para mayor estabilidad.
 5. Asegúrese de que todos los cajones se deslicen suavemente y añada peso gradual a los mismos.

5. Operación

Para operar el armario, simplemente abra los cajones según sea necesario. Asegúrese de no sobrecargar los cajones y de cerrarlos correctamente después de su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Frecuencia: Limpie el armario regularmente para mantener la higiene.
- Método de Limpieza: Use un paño suave y húmedo con detergente suave. Enjuague bien con agua y seque.
- Mantenimiento: Inspeccione periódicamente los cajones y las bisagras para asegurarse de que estén en buen estado. Lubrique si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Cajones atascados: Verifique que no haya objetos bloqueando los rieles de los cajones.
- Ruidos extraños: Asegúrese de que los cajones estén correctamente alineados y lubricados.
- Óxido: Limpie inmediatamente cualquier rastro de humedad y aplique un limpiador de acero inoxidable si es necesario.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desechos para metales. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CABINET DE TRAVAIL EN ACIER INOXYDABLE PREMIUM (2000x700mm) AVEC 3 TIROIRS À DROITE ET DOSSIER - ASK207R3A

1. Informations Générales

Ce cabinet de travail en acier inoxydable est conçu pour un usage professionnel dans les cuisines commerciales et les environnements de restauration. Avec sa structure robuste et ses tiroirs spacieux, il offre une solution de rangement pratique et durable pour vos ustensiles et équipements de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation en toute sécurité: Assurez-vous de lire le manuel entièrement avant d'utiliser le produit.
- Installation: Vérifiez que le cabinet est installé sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Manipulation: Portez des gants de protection lors de la manipulation des pièces en raison de bords coupants.
- Utilisation des tiroirs: Ne surchargez pas les tiroirs pour éviter qu'ils ne se coincent ou ne tombent.
- Nettoyage: Utilisez uniquement des nettoyeurs non corrosifs pour préserver la surface en acier inoxydable.
- Maintenance: Inspectez régulièrement le produit pour détecter toute usure ou dommage.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions: 2000 mm (L) x 700 mm (P)
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Caractéristiques:
 - 3 tiroirs à droite
 - Dossier intégré
 - Résistant à la corrosion et facile à nettoyer

4. Configuration et Installation

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et sec. Assurez-vous que le cabinet est à la portée de la zone de travail.
2. Déballage: Retirez le produit de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
3. Assemblage:
 - Si nécessaire, assemblez le dossier selon les instructions fournies.
 - Fixez le cabinet contre un mur si cela est recommandé pour la stabilité.
4. Nivelier: Utilisez des cales si besoin pour assurer que le cabinet est de niveau.
5. Fixation: Si utilisé dans un environnement commercial, envisagez de fixer le cabinet au mur pour plus de sécurité.

5. Fonctionnement

- Ouvrez les tiroirs en tirant doucement sur les poignées.
- Pour fermer le tiroir, poussez-le jusqu'à ce qu'il soit complètement rentré.
- Essuyez régulièrement la surface pour maintenir une apparence propre.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le cabinet avec un chiffon doux et de l'eau tiède.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Appliquez un nettoyeur pour acier inoxydable pour garder l'éclat.
- Vérifiez les tiroirs pour des débris et nettoyez régulièrement le mécanisme.

7. Dépannage

- Tiroir coincé: Vérifiez que rien ne bloque le tiroir. Retirez le contenu et réessayez.
- Tiroir qui ne s'ouvre pas: Assurez-vous qu'il n'est pas surchargé.
- Problèmes de surface: Nettoyez avec un produit adapté pour enlever les taches.

8. Élimination

Lorsque le produit atteint la fin de sa durée de vie, veuillez à le recycler conformément aux réglementations locales concernant l'acier inoxydable. Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Mobile da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 2000x700mm con 3 Cassetti a Destra e Paraspruzzi ASK207R3A

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Mobile da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium ASK207R3A. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze professionali in cucina, garantendo durata e funzionalità. Si prega di leggere attentamente questo manuale per comprendere l'uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il mobile se presenta danni visibili o se non è assemblato correttamente.
- Assicurarsi che la superficie del mobile sia stabile e posizionata su un pavimento piano.
- Evitare di sovraccaricare i cassetti oltre il limite di peso specificato.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'assemblaggio e la manutenzione per evitare ferite.
- Non utilizzare il mobile per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ASK207R3A
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 2000mm x 700mm
- Cassetti: 3 a destra
- Paraspruzzi: incluso
- Utilizzo: Ideale per ambienti di lavoro in cucina e ristorazione.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere tutte le parti dalla confezione e controllare che non vi siano danni.
- Posizionare il mobile in un'area asciutta e piana.
- Fissare il paraspruzzi alla parte posteriore del mobile utilizzando le viti fornite.
- Montare i cassetti seguendo le istruzioni sul manuale di assemblaggio incluso.
- Assicurarsi che tutti i pezzi siano saldamente assemblati e che il mobile sia stabile.

5. Operazione

- Per utilizzare il mobile, aprire i cassetti utilizzando le maniglie. Assicurarsi di non forzare i cassetti oltre il loro limite.
- È consigliato utilizzare il mobile per la preparazione e la conservazione degli alimenti. Mantenere sempre pulita la superficie.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un detergente neutro e un panno morbido.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi, poiché potrebbero danneggiare la finitura in acciaio inox.
- Controllare periodicamente che tutte le parti siano fissate correttamente e che non vi siano segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i cassetti non scorrono correttamente, controllare se ci sono ostruzioni all'interno.
- In caso di difficoltà di assemblaggio, consultare nuovamente le istruzioni incluse.
- Per ulteriori problemi, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Il mobile deve essere smaltito in conformità con le normative locali per i rifiuti metallico.
- Contattare il servizio di gestione rifiuti locale per la corretta procedura di smaltimento.

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