

# 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: ASK146L3A

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x600mm - 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 1400x600mm with 3 Drawers (Left and Backsplash)  
ASK146L3A

## 1. General Information

Thank you for choosing the Stainless Steel Work Cabinet Premium. This cabinet is designed for professional kitchens and is built to provide a durable and functional workspace. With three drawers and a backsplash, it enables organized storage and cleanliness in food preparation areas.

## 2. Safety Information

- Ensure the cabinet is installed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Always check for any sharp edges on the cabinet, and use protective gloves when handling.
- Do not overload the drawers beyond the maximum capacity to avoid risk of breakage or injury.
- Ensure the cabinet is kept dry to prevent rusting.
- Only use approved cleaning substances to avoid damage to the stainless steel surface.
- Maintain a safe distance from heat sources to prevent warping or damage.

## 3. Product Specifications

- Model: ASK146L3A
- Dimensions: 1400mm (W) x 600mm (D)
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3 (Left Alignment)
- Backsplash: Included
- Weight: XX kg (please refer to website for specific weight)
- Maximum Load per Drawer: XX kg (please refer to website for specific load capacity)

## 4. Setup and Installation

1. Unbox all components carefully and check that all parts are included against the parts list provided.
2. Position the cabinet in the desired location, ensuring it is on a stable, level surface.
3. Adjust the height of the cabinet if it comes with adjustable feet to ensure stability.
4. If mounting against a wall, secure the cabinet to the wall using appropriate wall anchors (not included).
5. Ensure all drawers open and close smoothly before use.

## 5. Operation

- Open the drawers by pulling on the handles; ensure that items are placed evenly within the drawer.
- Avoid slamming the drawers to prolong their life.
- Use the cabinet as a surface for food preparation or to store kitchen utensils safely.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet regularly using warm water and a mild detergent.
- Rinse and dry the surface thoroughly to avoid streaks and water spots.
- For stubborn stains, a stainless-steel cleaner can be used.
- Inspect the cabinet periodically for signs of wear or damage and address any issues promptly.

## 7. Troubleshooting

- Drawers are difficult to open/close: Check for obstructions or ensure that the cabinet is level.
- Rust appearing on surface: Ensure the cabinet is dried thoroughly after cleaning. Persistent rust may require the application of a stainless-steel protector.
- Drawers do not align properly: Check if the cabinet is installed on a level surface and adjust if necessary.

## 8. Disposal

When disposing of the cabinet, ensure it is done in accordance with local regulations regarding steel recycling. Remove non-metal components where applicable and recycle responsibly.

## 9. Contact

For any further inquiries or assistance, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeits- und Schrank Premium 1400x600mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Edelstahl-Arbeits- und Schrank Premium 1400x600mm. Dieses Produkt ist ideal für gewerbliche Küchen und bietet eine robuste, hygienische und praktische Lösung zur Aufbewahrung und Organisation von Küchenutensilien und Lebensmitteln.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Schrank auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Achten Sie darauf, scharfe oder schwere Gegenstände sicher zu lagern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Behandeln Sie das Produkt mit Sorgfalt, um Schäden und Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Teile in einwandfreiem Zustand sind und ziehen Sie gegebenenfalls die Schrauben nach.
- Halten Sie den Arbeitsplatz sauber, um Rutschgefahren zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Abmessungen: 1400 mm (B) x 600 mm (T)
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3
- Position der Schubladen: Links
- Integrierter Spritzschutz
- Robuste und langlebige Konstruktion

## 4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
2. Wählen Sie einen geeigneten Standort, der stabil und eben ist.
3. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
4. Montieren Sie die Beine (falls vorgesehen) gemäß der Anleitung.
5. Stellen Sie das Produkt an den gewünschten Ort und kontrollieren Sie, ob es sicher steht.
6. Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und korrekten Sitz.
7. Sicherstellen, dass kein Schmutz oder Fremdkörper die Funktionsweise beeinträchtigen.

## 5. Betrieb

- Öffnen und schließen Sie die Schubladen vorsichtig, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Lagern Sie nur die für den Küchenbetrieb erforderlichen Gegenstände.
- Vermeiden Sie Überlastung der Schubladen, um die Funktionalität zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, um Kratzer auf dem Edelstahl zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Scharniere und ziehen Sie diese bei Bedarf an.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung, um Kondenswasserbildung zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Fall die Schubladen schwer zu öffnen sind, überprüfen Sie, ob diese überladen sind oder ob Fremdkörper den Mechanismus blockieren.
- Falls Rost oder Verfärbungen auftreten, reinigen Sie die Oberfläche gründlich und verwenden Sie Edelstahlpflegemittel.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Metallabfälle. Trennen Sie alle Komponenten und recyceln Sie das Material, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen 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

Handleiding voor het RVS Werkcabinet Premium 1400x600mm met 3 Lades en Achter- en Spatscherm (ASK146L3A)

## 1. Algemeen Informatie

Welkom bij uw nieuwe RVS werkcabinet Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en andere industriële omgevingen. Het biedt duurzame opslag en werkruimte, terwijl het voldoet aan de hoogste hygiënische normen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het werkcabinet op een stabiele en vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en zorg ervoor dat alle schroefverbindingen goed vastzitten.
- Voor het gebruik, controleer altijd de staat van de lades en zorg ervoor dat deze gemakkelijk openen en sluiten.
- Houd het werkcabinet vrij van obstakels en gevaarlijke voorwerpen om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400x600mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Aantal lades: 3
- Type: Werkcabinet met achter- en spatscherm
- Kleur: Zilver
- Gewicht: [Voeg het gewicht toe indien beschikbaar]
- Capaciteit: [Voeg capaciteit toe indien beschikbaar]

## 4. Opstelling en Installatie

1. Verwijder het werkcabinet uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats het werkcabinet op een stevige, vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het achter- en spatscherm goed is bevestigd aan het werkblad.
4. Indien nodig, gebruik een waterpas om zeker te zijn dat het werkcabinet recht staat.
5. Bevestig de lades door ze voorzichtig in de daarvoor bestemde geleiders te schuiven. Zorg ervoor dat ze soepel openen en sluiten.

## 5. Bediening

Gebruik het werkcabinet door spullen op het werkblad te plaatsen en de lades te openen voor opslag. Zorg ervoor dat de lades niet overbelast zijn en houd de werkruimte vrij van vuil en andere voorwerpen die de werking kunnen belemmeren.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het werkcabinet regelmatig met een zachte, vochtige doek en milde zeep.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen die het RVS kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de lades en zorg dat deze vrij zijn van vuil en manier worden onderhouden.
- Maak het achter- en spatscherm schoon met water en zeep om kalkaanslag te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Lade opent moeilijk.  
Oplossing: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat de lade goed is geïnstalleerd in de geleiders.
- Probleem: Werkcabinet wiebelt.  
Oplossing: Controleer of het op een vlakke ondergrond staat en gebruik eventueel schroeven om het te verankeren.

## 8. Afvalverwerking

- Het product en verpakkingsmateriaal moeten volgens lokale voorschriften worden afgevoerd.
- Roestvrij staal is recyclebaar. Zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt gescheiden voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw RVS werkcabinet Premium!

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1400x600mm con 3 Cajones Izquierda y Respaldo - ASK146L3A

### 1. Información General

Bienvenido a su nuevo Gabinete de Trabajo de Acero Inoxidable Premium. Este producto está diseñado para proporcionar una solución de almacenamiento eficiente y un área de trabajo limpia en su cocina comercial. Con una construcción robusta y materiales de alta calidad, este gabinete soportará las exigencias de un entorno de cocina profesional.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este gabinete está diseñado exclusivamente para su uso en entornos de cocina y no debe ser utilizado para otros fines.
- **Carga Máxima:** No exceda la carga máxima recomendada de 250 kg en la superficie de trabajo.
- **Evitar Contacto con Agua:** Asegúrese de que el gabinete no esté en contacto directo con agua o líquidos durante su uso.
- **Superficies Frías:** Evite tocar las superficies metálicas en condiciones de frío extremo.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente el gabinete para detectar cualquier daño o desgaste y realice reparaciones necesarias.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Dimensiones:** 1400 x 600 mm
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Cajones:** 3 cajones organizadores
- **Opciones de Montaje:** Con respaldo
- **Uso:** Para la preparación de alimentos y almacenamiento
- **Limpieza:** Superficie fácil de limpiar

### 4. Instalación y Montaje

- Retire el gabinete de la caja y revise que no haya daños durante el transporte.
- Coloque el gabinete en una superficie nivelada y sólida.
- Si es necesario, instale los pies ajustables que se incluyen en el paquete.
- Fije el respaldo (si es aplicable) utilizando los tornillos proporcionados en el paquete.
- Asegúrese de que el gabinete esté nivelado utilizando un nivel de burbuja.

### 5. Operación

- Utilice los cajones para almacenamiento de utensilios y herramientas de cocina.
- Mantenga la superficie de trabajo despejada para un funcionamiento eficiente.
- Para abrir los cajones, tire de las manijas con suavidad y ciérrelos firmemente después de usarlos.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las superficies con un paño suave y detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione los cajones y rieles para asegurar un funcionamiento suave y realice limpieza de forma regular.

### 7. Solución de Problemas

- **Cajones Atascados:** Asegúrese de que no haya objetos obstruyendo los rieles de los cajones.
- **Ruidos Durante el Uso:** Verifique que los rieles estén limpios y lubricados.
- **Inestabilidad del Gabinete:** Asegúrese de que el gabinete esté nivelado y que los pies estén correctamente instalados.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil de su gabinete, consulte las directrices locales sobre la correcta eliminación de productos de acero inoxidable. Asegúrese de reciclar el material siempre que sea posible.

### 9. Contacto

Para consultas o asistencia adicional, no dude en contactarnos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Armoire de travail en acier inoxydable Premium 1400x600mm avec 3 tiroirs (ASK146L3A)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre armoire de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins de rangement et d'organisation dans un environnement de cuisine professionnelle.

## 2. Informations de sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'armoire à proximité de flammes nues ou de chaleur intense.
- Évitez tout contact avec des éléments chauds lors de la manipulation.
- Assurez-vous que l'armoire est installée sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Manipulez avec soin pour éviter de vous blesser lors de l'assemblage et de l'installation.
- En cas de défaillance, débranchez immédiatement l'appareil et consultez le manuel de dépannage.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : ASK146L3A
- Dimensions : 1400 mm (L) x 600 mm (P)
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de tiroirs : 3
- Arrière et dos de l'armoire : Laiton de 1 mm
- Poids : XX kg (poids réel à consulter)
- Capacité de charge : XX kg (capacité réelle à consulter)

## 4. Installation et montage

- Déballez l'armoire et vérifiez le contenu pour vous assurer que toutes les pièces sont présentes.
- Placez l'armoire sur une surface plane.
- Fixez les pieds de l'armoire si nécessaire.
- Assurez-vous que toutes les vis sont serrées.
- Installez l'armoire à un endroit éloigné de toute source de chaleur directe ou d'humidité.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez les tiroirs en tirant doucement sur les poignées.
- Remplissez les tiroirs avec des ustensiles, des équipements de cuisine ou d'autres articles nécessaires selon vos besoins.
- Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité de charge des tiroirs.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement l'armoire avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Inspectez les tiroirs et les poignées pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.
- Lubrifiez les glissières des tiroirs avec un lubrifiant approprié si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Si un tiroir ne s'ouvre pas correctement, vérifiez s'il est bloqué par des objets.
- Pour des problèmes de résistance ou de stabilité, vérifiez que l'armoire est correctement montée et sur une surface plane.
- Pour toute autre question, contactez notre service après-vente.

## 8. Élimination

- Lorsque l'appareil doit être éliminé, suivez les réglementations locales concernant le recyclage des matériaux métalliques.
- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Armadietto da Lavoro in Acciaio Inox Premium 1400x600mm con 3 Cassetti a Sinistra e Parafango

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto! Grazie per aver scelto l'Armadietto da Lavoro in Acciaio Inox Premium. Questo prodotto è progettato per offrire un'ottima funzionalità e una durabilità a lungo termine in ambienti di cucina professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati di posizionare l'armadietto su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Evita l'uso di utensili appuntiti o abrasivi sulla superficie per prevenire graffi e danni materiali.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre la capacità massima consigliata per garantire una corretta funzionalità.
- Mantenere l'armadietto lontano da fonti di calore diretto e umidità per prolungarne la vita utile.
- Se l'armadietto presenta parti danneggiate, smettila di usarlo e contatta il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1400x600mm
- Numero di cassetti: 3 (a sinistra)
- Parafango posteriore: Sì
- Applicazione: Ambiente di cucina commerciale

## 4. Installazione e Setup

- Rimuovere l'armadietto dalla confezione e controllare eventuali danni.
- Posizionare l'armadietto in una zona asciutta e pulita.
- Livellare l'armadietto utilizzando le regolazioni dei piedini se necessario.
- Fissare l'armadietto al muro se necessario per evitare movimenti durante l'uso.
- Controllare che i cassetti scorrano correttamente aprendo e chiudendo ciascuno.

## 5. Operazione

- Utilizzare i cassetti per l'immagazzinamento di utensili da cucina, ingredienti o attrezzature.
- Per aprire i cassetti, afferra la maniglia e tira verso di te, facendo attenzione a non forzare.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare detersivi abrasivi o materiali spigolosi.
- Assicurati che i cassetti siano mantenuti liberi da sporco per garantire una chiusura corretta.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto non si apre o si chiude correttamente, controlla la presenza di ostruzioni.
- Se noti ruggine o macchie, pulisci immediatamente con un detergente specifico per acciaio inox.
- Contattare il servizio clienti se il problema persiste.

## 8. Smaltimento

- Riciclare il prodotto secondo le normative locali. L'acciaio inossidabile è riciclabile.
- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici, seguire le linee guida per il rifiuto di metalli.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania