

# 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: ASK146R3

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x600mm - 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 1400x600mm with 3 Drawers on the Right Without Backsplash (ASK146R3)

## 1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium is designed for professional kitchen use, offering a durable, hygienic workspace complemented by functional storage solutions. This cabinet features three drawers located on the right side, providing easy access to kitchen tools and ingredients.

## 2. Safety Information

- Ensure the cabinet is placed on a level surface to prevent tipping and ensure stability.
- Always load drawers evenly to prevent increased weight on one side which may cause the cabinet to tip or collapse.
- Keep the area around the work cabinet clean and free of hazards to avoid slips and falls.
- Do not exceed the recommended load capacity for the drawers. Overloading can cause damage to the drawer mechanism and compromise safety.
- Periodically check for any signs of wear or damage. If any issues are detected, discontinue use and contact customer support.
- When cleaning, avoid using corrosive or abrasive cleaning agents which may damage the stainless steel surface.

## 3. Product Specifications

- Model: ASK146R3
- Dimensions: 1400mm (W) x 600mm (D) x 850mm (H)
- Material: Stainless Steel
- Drawers: 3 drawers on the right side
- Weight: 105 kg
- Finish: Brushed stainless steel
- Load Capacity per Drawer: 40 kg
- Assembly: Fully assembled except for handles

## 4. Setup and Installation

- Select a suitable location that provides adequate space for the cabinet while allowing for ease of access to drawers.
- Ensure the floor is level before placing the cabinet to maintain stability.
- If needed, adjust the feet of the cabinet to ensure it is level.
- Once positioned, ensure that the cabinet is securely placed, and all drawers open and close smoothly.
- If the cabinet is to be secured to the wall or adjacent furniture, use appropriate brackets (not included) and ensure they are tightly affixed.

## 5. Operation

- Open the drawers gently to avoid damaging the slides.
- Place items inside the drawers for organization, ensuring not to overload beyond the maximum weight limit of 40 kg per drawer.
- Maintain an organized system for easy access to tools and materials at all times.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the stainless steel surface regularly using a mild detergent and a soft cloth to avoid scratching.
- For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner designed for stainless steel. Always rinse with water and dry thoroughly.
- Inspect the drawer mechanisms periodically to ensure they are functioning properly. Lubricate with food-safe lubricant if necessary.
- Keep the cabinet free from debris and food residues which can harbor bacteria.

## 7. Troubleshooting

- If drawers do not open smoothly: Check for excess weight and remove items if necessary. Inspect the rails for any obstructions.
- If the cabinet appears to wobble: Ensure the cabinet is level; adjust the feet as needed.
- For scratches on the surface: Use a proper stainless steel scratch removal kit.

## 8. Disposal

- When disposing of the cabinet, consider recycling the stainless steel material. Local recycling centers can provide guidelines for proper disposal.
- Remove any non-recyclable components and dispose of them according to local regulations.

## 9. Contact

For further inquiries or support, please reach out to us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Edelstahl-Arbeitskabinett Premium 1400x600mm mit 3 Schubladen rechts ohne Spritzschutz (ASK146R3)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen Edelstahl-Arbeitskabinett Premium. Dieses Produkt wurde unter Berücksichtigung höchster Qualitätsstandards hergestellt und bietet eine robuste und hygienische Arbeitsfläche für professionelle Küchen und gastronomische Betriebe.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzen Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsplatz sauber und frei von Gefahrenquellen ist.
- Scharfe Kanten können Verletzungen verursachen. Seien Sie vorsichtig während der Installation und Handhabung.
- Vermeiden Sie übermäßige Belastungen der Schubladen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder vorgesehen. Halten Sie Kinder von der Ausrüstung fern.
- Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Beim Bewegen des Produkts sind mindestens zwei Personen erforderlich, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: ASK146R3
- Abmessungen: 1400mm x 600mm
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3 (rechts)
- Belastbarkeit der Arbeitsplatte: 300 kg
- Verwendung: Innenbereich
- Gewicht: 80 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie vor der Installation alle Teile auf Vollständigkeit.
- Stellen Sie das Arbeitskabinett auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
- Schrauben Sie die Füße ein, um die Stabilität sicherzustellen.
- Fixieren Sie das Schrankgehäuse gegebenenfalls mit Wandhalterungen (nicht im Lieferumfang enthalten) an der Wand, um die Sicherheit zu erhöhen.
- Achten Sie darauf, Kabel und Leitungen nicht zu beschädigen.
- Schließen Sie alle Schubladen, um einen korrekten Sitz sicherzustellen.
- Testen Sie die Stabilität des Produkts, bevor Sie es benutzen.

## 5. Betrieb

- Verwenden Sie das Arbeitskabinett als zusätzliche Fläche zum Vorbereiten von Speisen oder als Ablage für Küchengeräte.
- Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten oder Gegenstände in die Schubladen zu stellen, die die Funktion beeinträchtigen könnten.
- Halten Sie die Oberfläche trocken und sauber, um die Hygiene zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche regelmäßig mit milden, nicht scheuernden Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle oder scharfen Chemikalien, die die Edelstahl-Oberfläche zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Verbindungen auf festes Sitzen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.
- Achten Sie darauf, dass die Schubladen frei von Ablagerungen bleiben und reibungslos öffnen und schließen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen klemmen oder lassen sich nicht öffnen.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Gegenstände in der Schublade befinden, die das Öffnen behindern. Entfernen Sie diese.
- Problem: Unzureichende Stabilität.  
Lösung: Überprüfen Sie die Schrauben und stellen Sie sicher, dass alle Füße korrekt montiert sind.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Edelstahl kann recycelt werden. Bringen Sie das Produkt zu einem Recyclingzentrum, wenn es nicht mehr verwendet wird.

## 9. Kontakt

Für Fragen, technischen Support oder Informationen erreichen Sie uns unter:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: RVS Werkcabinet Premium 1400x600mm met 3 Lades aan de Rechterkant (zonder Achterwand) - ASK146R3

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van het RVS Werkcabinet Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een robuuste en functionele werkruimte voor uw keuken of werkplaats. Het werkcabinet is uitgerust met drie lades aan de rechterkant en is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal, wat zorgt voor duurzaamheid en een hygiënische omgeving.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de werkcabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen of instabiliteit te voorkomen.
- Houd het werkcabinet droog en vrij van vocht om corrosie of andere schade te voorkomen.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich niet in de nabijheid van het product bevinden tijdens gebruik.
- Bij het verplaatsen van het werkcabinet, zorg voor voldoende mankracht en gebruik indien nodig een handtruck of ander hulpmiddel.
- Controleer regelmatig op scherpe randen of beschadigingen en gebruik het product niet indien deze aanwezig zijn.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1400 x 600 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3 (aan de rechterkant)
- Achterwand: Geen
- Gewicht: [gewicht specificeren indien beschikbaar]

## 4. Setup en Installatie

1. Verwijder het werkcabinet uit de verpakking en controleer op eventuele schade of ontbrekende onderdelen.
2. Kies een geschikt en stabiel oppervlak voor installatie.
3. Plaats het werkcabinet voorzichtig op de gekozen locatie.
4. Controleer met een waterpas of het werkcabinet recht staat. Indien nodig, pas de poten aan voor stabiliteit.
5. Bevestig het werkcabinet aan de muur indien nodig voor extra veiligheid (gebruik geschikte bevestigingsmaterialen).

## 5. Bediening

- Open de lades door aan de handgrepen te trekken.
- Vul de lades met keukengerei, apparatuur of andere benodigdheden zoals gewenst, waarbij u overbelading vermijdt.
- Zorg ervoor dat de lades soepel openen en sluiten en dat er geen obstakels zijn die dit kunnen verhinderen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het werkcabinet regelmatig met een zachte doek en milde zeepoplossing.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurspoonsjes die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het werkcabinet volledig af om waterlekken en roest te voorkomen.
- Controleer de lades en de rails regelmatig op vuil en maak deze schoon indien nodig.

## 7. Problemen oplossen

- Lade opent niet soepel: Controleer op obstructies in de lade of op de rails en maak deze schoon.
- Roestverschijnselen: Zorg voor een goede reiniging en droog het product altijd na gebruik. Gebruik een roestwerend product indien nodig.
- Instabiliteit: Controleer of het werkcabinet op een vlakke ondergrond staat. Pas de poten aan indien nodig.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat u zich houdt aan de lokale regelgeving voor afvalverwerking. Het roestvrij staal is recyclebaar, dus lever het product in bij een geschikte recyclingfaciliteit.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via de onderstaande gegevens:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop. Wij wensen u veel plezier en gebruiksgemak met uw nieuwe RVS Werkcabinet Premium.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1400x600mm con 3 Cajones a la Derecha sin Respaldo - ASK146R3

## 1. Información General

Este Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium es ideal para entornos de cocina y hostelería. Diseñado para ofrecer durabilidad y funcionalidad, proporciona un espacio de trabajo eficiente y organizado.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe utilizarse exclusivamente para propósitos de almacenamiento en entornos de cocina.
- Manejo Seguro: Siempre use guantes al manipular el armario para evitar cortes o lesiones.
- Estabilidad: Asegúrese de que el armario esté ubicado en una superficie nivelada para evitar vuelcos.
- Carga Maxima: No exceda la capacidad de carga recomendada.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el armario en busca de daños que puedan comprometer la seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400 mm de ancho x 600 mm de profundidad
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cajones: 3 cajones colocados a la derecha
- Respaldo: Sin respaldo
- Uso: Para entornos de cocina y hostelería
- Carga máxima recomendada: 100 kg

## 4. Instalación y Montaje

- Herramientas necesarias: Llave de tuercas, destornillador.
- Instrucciones de Instalación:
  1. Desembale el armario y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
  2. Coloque el armario en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelado.
  3. Fije el armario al suelo o a la pared si es necesario para mayor estabilidad.
  4. Coloque los cajones en las guías correspondientes y ajústalos.
  5. Realice una verificación final para asegurar que todo está correctamente instalado y seguro.

## 5. Operación

- Para abrir los cajones, tire de la manija suavemente.
- Organice los elementos dentro de los cajones de manera que garantice un fácil acceso.
- Evite sobrecargar los cajones para asegurar un funcionamiento suave.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie el armario con un paño húmedo y un detergente suave. Evite productos abrasivos.
- Mantenimiento: Revise las bisagras y guías de los cajones periódicamente para asegurarse de que estén en buen estado y en funcionamiento.

## 7. Solución de Problemas

- Los cajones no se abren: Verifique si están sobrecargados o si algo está obstruyendo las guías.
- Superficie desigual: Asegúrese de que el armario esté nivelado. Ajuste las patas si es necesario.
- Señales de desgaste: Revise el armario regularmente y reemplace cualquier componente dañado.

## 8. Desecho

Cuando ya no necesite el armario, deséchelo de manera responsable. Verifique las normativas locales sobre reciclaje para el acero inoxidable y asegúrese de que se recicle adecuadamente.

## 9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Cabinet de Travail en Acier Inoxydable PREMIUM 1400x600mm avec 3 Tiroirs à Droite - ASK146R3

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Cabinet de Travail en Acier Inoxydable PREMIUM de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour offrir une durabilité et une fonctionnalité maximales dans votre cuisine professionnelle.

## 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement les informations de sécurité suivantes :

- Vérifiez que le produit est monté correctement, sans pièces manquantes.
- Ne pas utiliser le cabinet à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Évitez de surcharger les tiroirs pour garantir un fonctionnement optimal.
- Gardez le cabinet à l'écart de toute source de chaleur excessive.
- Utilisez uniquement des nettoyeurs appropriés et industriels pour le nettoyage du produit.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un professionnel.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 1400 mm (L) x 600 mm (P) x 850 mm (H)
- Nombre de tiroirs : 3 (situés à droite)
- Épaisseur du matériel : 0.8 mm
- Charge maximale par tiroir : 40 kg
- Capacité de stockage : suffisant pour des outils et ustensiles de cuisine divers
- Poids : 60 kg

## 4. Installation et Montage

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et plat pour le cabinet.
2. Déballage : Retirez soigneusement le cabinet de son emballage.
3. Vérification : Assurez-vous que toutes les pièces sont présentes selon la liste de pièces fournie.
4. Assemblage de base :
  - Fixez les pieds au cabinet si non préinstallés.
  - Utilisez une clé pour assurer une bonne fixation.
5. Montage des tiroirs :
  - Insérez les glissières dans le corps principal.
  - Glissez les tiroirs sur les glissières jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place.
6. Finalisation : Vérifiez le niveau et ajustez les pieds si nécessaire.

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser le Cabinet de Travail :

- Ouvrez les tiroirs en tirant doucement sur la poignée.
- Rangez vos ustensiles et matériaux de manière organisée pour un accès facile lors de la préparation des aliments.
- Fermez les tiroirs fermement après utilisation.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez périodiquement les tiroirs pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement et lubrifiez les glissières si nécessaire.

## 7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes, veuillez suivre ces étapes :

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas : Vérifiez si quelque chose empêche le tiroir de glisser.
- Les tiroirs sont trop serrés : Ajustez les glissières et lubrifiez si nécessaire.
- Dommages visibles : Si des dommages sont constatés, cessez l'utilisation et contactez le service client.

## 8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, éliminez le produit de manière responsable :

- Recyclez l'acier inoxydable selon les réglementations locales.
- Ne pas jeter dans les déchets ménagers.

## 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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous espérons que notre produit répondra à vos attentes et vous satisfera pleinement.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1400x600mm con 3 Cassetti a Destra Senza Schienale

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione robusta e funzionale per le esigenze di lavoro in cucina e in altri ambienti. La sua costruzione in acciaio inox garantisce durata, facilità di pulizia e resistenza alla corrosione.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Questo prodotto è progettato per uso professionale.
- Assicurarsi che l'armadietto sia installato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Non sovraccaricare i cassetti oltre il limite di peso raccomandato.
- Evitare il contatto diretto con sostanze chimiche aggressive o materiali abrasivi per preservare la finitura in acciaio inox.
- Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- In caso di danno, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio di assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400x600mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Numero di cassetti: 3 cassetti a destra
- Nessun schienale incluso
- Utilizzo: Ideale per cucine, ristoranti e ambienti commerciali

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare l'armadietto in un'area asciutta e ben ventilata.
2. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia livellata.
3. Utilizzare una livella per verificare che l'armadietto sia in posizione verticale.
4. Se necessario, utilizzare piedini regolabili per bilanciare l'armadietto.
5. Fissare eventuali maniglie o componenti secondo le istruzioni incluse.

## 5. Operazione

- Aprire i cassetti utilizzando le maniglie dedicate.
- Utilizzare i cassetti per riporre utensili e attrezzature di lavoro.
- Chiudere i cassetti con attenzione per garantire che siano completamente inseriti.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente la superficie con un panno morbido e umido per rimuovere sporco e residui.
- Utilizzare detergenti non abrasivi per la pulizia dell'acciaio inox.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare periodicamente il serraggio delle viti e dei collegamenti.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto non scorre senza problemi, controllare se ci sono ostruzioni.
- Se notate ruggine o macchie, pulire immediatamente con un detergente specifico per acciaio inox.
- In caso di danni fisici o malfunzionamenti, contattare il servizio di assistenza.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile, il quale è riciclabile.
- Al momento dello smaltimento, seguire le normative locali sul riciclo dei metalli.
- Non smaltire il prodotto in modo non controllato; collaborare con strutture di raccolta autorizzate.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania