

# 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: ASK147L3A

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1400x700mm - with 3 drawers left & backsplash**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x700mm with 3 Drawers (ASK147L3A)

## 1. General Information

The Stainless Steel Work Cabinet Premium 1400x700mm with 3 Drawers is designed for professional kitchens and commercial food preparation environments. It is crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability, hygiene, and resistance to corrosion.

## 2. Safety Information

- Personal Safety: Always wear appropriate personal protective equipment (PPE) such as gloves and safety shoes when handling or using the work cabinet.
- Stability: Ensure the cabinet is placed on a stable, level surface to prevent tipping.
- Load Capacity: Do not exceed the maximum load limit of the drawers to prevent damage and accidents.
- Assistance: Use proper lifting techniques or assistance when relocating the cabinet to avoid injury.
- Cleaning Products: Use only non-abrasive cleaners to maintain the surface and avoid injury from chemical reactions.

## 3. Product Specifications

- Dimensions: 1400 x 700 mm
- Material: Stainless steel
- Number of Drawers: 3
- Backsplash: Included
- Weight: (Not specified on the website)
- Color: Silver

## 4. Setup and Installation

- Unpack the Cabinet: Open the box carefully and remove the cabinet. Check for any visible damage.
- Location: Choose a suitable location in your kitchen that is stable, dry, and accessible.
- Leveling: Use a spirit level to check that the cabinet is level. If necessary, adjust the feet to achieve a level surface.
- Drawer Assembly: Ensure all drawers are correctly positioned and open smoothly.
- Backsplash Installation: If applicable, securely attach the backsplash to the rear of the cabinet, following manufacturer instructions.

## 5. Operation

- Drawer Use: Pull the drawer handles gently to open. Avoid overloading to ensure smooth operation.
- Work Surface: Use the stainless steel surface for food preparation, observing hygiene standards.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Deep Cleaning: For thorough cleaning, use a non-abrasive cleaner and a soft cloth. Avoid steel wool or harsh chemicals.
- Maintenance Checks: Regularly check drawer functionality and ensure that all screws and fittings are tight.

## 7. Troubleshooting

- Drawers Not Opening: Check for blockages or overloading. Remove excess items and ensure correct alignment.
- Rust Formation: If rust appears, clean immediately using a rust remover suitable for stainless steel.
- Wobbly Cabinet: Ensure that the feet are properly adjusted and the surface is level.

## 8. Disposal

When disposing of the cabinet, adhere to local regulations for waste disposal. Stainless steel can be recycled; consider contacting a recycling facility.

## 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabine Premium 1400x700mm mit 3 Schubladen links und Spritzschutz (ASK147L3A)

## Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Edelstahl-Arbeitskabine Premium 1400x700mm mit 3 Schubladen und Spritzschutz. Dieses Produkt wurde entwickelt, um in professionellen Küchen eine hochwertige, langlebige und funktionale Arbeitsfläche zu bieten. Vor der Verwendung lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass das Produkt korrekt eingerichtet und verwendet wird.

## Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt nur für die vorgesehenen Zwecke.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort der Arbeitskabine stabil und eben ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen mit den Oberflächen, um Kratzer zu verhindern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von der Arbeitsoberfläche fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Bei der Reinigung des Produkts verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel, die nicht abrasiv sind.
- Achten Sie darauf, dass keine Kabel oder Schläuche eingeklemmt werden, um Stromschläge oder Leckagen zu vermeiden.

## Produktübersicht und technische Daten

- Maße: 1400mm (B) x 700mm (T) x [Höhe nicht angegeben]
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Schubladen: 3 Stück, links montiert
- Spritzschutz: Ja
- Belastbarkeit: [Keine spezifische Angabe vorhanden]
- Höhere Beständigkeit gegen Korrosion und Temperatur

## Montage und Installation

1. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie den Inhalt.
2. Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Installation der Arbeitskabine aus.
3. Platzieren Sie die Arbeitskabine an der gewünschten Stelle.
4. Falls erforderlich, sichern Sie die Kabine an der Wand, um Stabilität zu gewährleisten.
5. Überprüfen Sie die Schubladen und stellen Sie sicher, dass sie reibungslos funktionieren.

## Betrieb

- Beladen Sie die Schubladen gleichmäßig, um eine Überlastung zu vermeiden.
- Nutzen Sie die Arbeitsfläche für die Zubereitung oder Lagerung von Lebensmitteln und anderen Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitskabine regelmäßig auf Schäden überprüft wird.

## Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Innen- und Außenseiten der Arbeitskabine regelmäßig mit milden Reinigungsmitteln und einem feuchten Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reiniger, die die Edelstahloberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionalität der Schubladen und schmieren Sie diese bei Bedarf.

## Fehlerbehebung

- Problem: Schubladen lassen sich schwer öffnen.  
Lösung: Überprüfen Sie auf Verstopfungen oder beschädigte Gleitschienen.
- Problem: Sichtbare Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche.  
Lösung: Verwenden Sie Edelstahl-Reiniger, um die Flecken zu entfernen.

## Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt sowie Verpackungsmaterialien gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Für die fachgerechte Entsorgung von Edelstahl wenden Sie sich an Ihren örtlichen Recyclingdienst.

## Kontakt

Bei Fragen oder für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor RVS Werkkast Premium 1400x700mm met 3 Lades en Achterwand (ASK147L3A)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de RVS Werkkast Premium. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca- en keukenomgevingen. De kast is volledig vervaardigd uit hoogwaardig RVS voor duurzaamheid en hygiëne. Deze werkkast biedt voldoende opbergruimte en is uitgerust met 3 lades, perfect voor de opslag van keukengerei en ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de werkkast op een vlakke en stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de kast uitsluitend voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de kast vrij van vocht en corrosieve stoffen om schade te voorkomen.
- Bij het openen van de lades, trek niet te hard om schade aan de lades en de kast te voorkomen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen indien u gereedschap gebruikt voor installatie of onderhoud.

## 3. Productspecificaties

- Dimensies: 1400mm (B) x 700mm (D) x 850mm (H)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Aantal lades: 3
- Achterwand: Inclusief

## 4. Opstelling en Installatie

1. Controleer alle onderdelen bij levering.
2. Plaats de werkkast op een vlakke ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de lades vrij kunnen bewegen zonder obstructies.
4. Bevestig de achterwand indien nodig met de bijgeleverde bevestigingsmaterialen.
5. Als de werkkast tegen een muur of andere meubels geplaatst wordt, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is.

## 5. Bediening

- Gebruik de lades om keukengerei en ingrediënten te organiseren.
- Zorg ervoor dat de lades altijd volledig gesloten zijn wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Voor optimale functionaliteit, houd de kast vrij van overtollige producten.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Maak de werkkast regelmatig schoon met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer op corrosie en maak het oppervlak droog na reiniging om vlekken te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Lades komen moeilijk open: Controleer op obstructies en zorg ervoor dat er geen voorwerpen in de weg zitten.
- Roestvorming: Controleer regelmatig en gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel om roest te verwijderen.
- Ongewenste geluiden bij het openen van de lades: Controleer de ladegeleiders op beschadiging en reinig deze indien nodig.

## 8. Afvoer

- Zorg ervoor dat de werkkast op een milieuvriendelijke manier wordt weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen voor de afvoer van metalen producten.

## 9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw keuze voor GGM Gastro. Wij wensen u veel plezier met uw RVS Werkkast Premium.

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### Información General

Gracias por adquirir el Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium de 1400x700mm con 3 Cajones, Lado Izquierdo y Respaldo (Modelo ASK147L3A). Este producto está diseñado para ofrecer alta durabilidad y funcionalidad en entornos profesionales, como cocinas comerciales y áreas de preparación de alimentos.

### Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso profesional en entornos comerciales.
- Asegúrese de que el mueble esté instalado en una superficie nivelada y estable para evitar vuelcos.
- No sobrecargue los cajones, ya que esto puede comprometer su funcionamiento y seguridad.
- Mantenga el área alrededor del armario limpia y libre de obstrucciones para evitar accidentes.
- Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Mantenga el armario alejado de fuentes de calor extremo o llamas abiertas.
- Use guantes al manipular el armario para prevenir cortes o rasguños.

### Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1400x700 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Número de cajones: 3 (disponibles en el lado izquierdo)
- Respaldo: Sí
- Diseño: Estructura robusta y resistente a la corrosión, ideal para entornos de trabajo exigentes.

### Configuración e Instalación

1. Retire el armario de la caja y verifique que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el armario en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelado.
3. Si es necesario, ajuste las patas del armario para asegurar una base firme.
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 antes de comenzar a usar el armario.

### Operación

- Los cajones pueden abrirse tirando de la manija. Asegúrese de cerrarlos completamente después de cada uso.
- Estructura diseñada para soportar cargas pesadas; distribuya el peso de manera uniforme en toda la superficie.
- Evite apilar objetos pesados sobre los cajones abiertos ya que puede causar su caída.

### Limpieza y Mantenimiento

- Limpie regularmente la superficie con un paño suave y un detergente suave para acero inoxidable.
- Evite el uso de estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Inspeccione periódicamente los cajones para asegurarse de que estén alineados y funcionen correctamente.
- Lubrique los rieles de los cajones de vez en cuando para un funcionamiento suave.

### Solución de Problemas

- Si un cajón no se desliza suavemente, verifique si está sobrecargado o si hay algún objeto obstruyendo el camino.
- Si el armario está inestable, ajuste las patas según sea necesario.
- Para cualquier defecto de fabricación, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

### Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de desechos metálicos.

### Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de votre Armoire de Travail en Acier Inoxydable Premium 1400x700mm avec 3 Tiroirs (ASK147L3A). Ce produit est conçu pour offrir une solution de rangement fonctionnelle et élégante pour les cuisines professionnelles. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer une installation et un fonctionnement corrects.

### 2. Informations de Sécurité

- Lisez toujours le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'armoire à proximité de flammes nues ou de surfaces chaudes.
- Assurez-vous que l'armoire est correctement installée et fixée au mur pour éviter tout basculement.
- Gardez l'armoire propre et exempte d'humidité pour prévenir la rouille.
- Évitez de laisser des objets lourds sur les tiroirs lorsqu'ils sont ouverts pour éviter les accidents.
- Ne pas surcharger les tiroirs au-delà de leur capacité maximale.
- Utilisez des gants lorsque vous manipulez des pièces en acier inoxydable pour éviter les coupures.
- En cas de dommages visibles, ne pas utiliser l'armoire et contacter le service client.

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : ASK147L3A
- Dimensions : 1400 mm (L) x 700 mm (P)
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Configuration : 3 tiroirs à gauche
- Protection arrière : Dossieret (backsplash) inclus
- Capacité de charge des tiroirs : 30 kg par tiroir
- Poids total : 80 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable pour l'armoire.
2. Assemblage des pieds : Fixez les pieds à la base de l'armoire en utilisant les vis fournies.
3. Fixation au mur : Pour une sécurité accrue, utilisez le matériel de montage fourni pour fixer l'armoire au mur. Assurez-vous qu'elle est de niveau.
4. Vérifications finales : Assurez-vous que tous les tiroirs s'ouvrent et se ferment correctement avant utilisation.

### 5. Opération

- Ouvrez les tiroirs en tirant doucement sur les poignées.
- Chargez les tiroirs avec des articles légers à modérés pour éviter tout dommage.
- Utilisez un espace de rangement pour des articles spécifiques afin d'optimiser l'efficacité.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui peuvent rayer la surface.
- Vérifiez les tiroirs et les systèmes de glissière pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

### 7. Dépannage

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas : Vérifiez s'ils sont peut-être surchargés.
- Des rayures visibles : Essayez de les polir légèrement avec un produit d'entretien pour acier inoxydable.
- Instabilité : Vérifiez que l'armoire est correctement fixée au mur.

### 8. Élimination

- Pour vous débarrasser de l'armoire, veuillez contacter une entreprise de recyclage locale qui accepte les métaux ferreux.
- Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium 1400x700mm con 3 Cassetti a Sinistra e Schienale - AS-K147L3A

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per l'Armadietto da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo mobile è progettato per offrire una soluzione di lavoro robusta e funzionale per professionisti nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Realizzato in acciaio inox di alta qualità, questo armadietto garantisce durata e resistenza.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile per prevenire ribaltamenti.
- Evitare di sovraccaricare i cassetti oltre la capacità massima raccomandata.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni.
- Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire l'armadietto, in quanto potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inox.
- Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'installazione e l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1400x700 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Cassetti: 3 cassetti a sinistra
- Schienale: Incluso
- Utilizzo: Professionale e commerciale

## 4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere l'armadietto dalla confezione con cautela.
- Posizionare l'armadietto in una posizione adatta, lontano da fonti di calore e umidità.
- Fissare il mobile a terra utilizzando i supporti in dotazione per garantire stabilità.
- Assicurarsi che tutti i cassetti siano allineati correttamente e scorrono senza intoppi.
- Controllare che lo schienale sia ben fissato e privo di fessure.

## 5. Funzionamento

- Aprire i cassetti tirando la maniglia.
- Utilizzare l'armadietto per riporre utensili, ingredienti, e attrezzature in modo ordinato.
- Verificare periodicamente la chiusura dei cassetti per garantirne la sicurezza.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadietto con un panno morbido e detergente neutro.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che possano graffiare l'acciaio inox.
- Controllare periodicamente fissaggi e giunture per assicurarsi che siano ben saldi.
- In caso di macchie ostinate, utilizzare una soluzione di aceto e acqua.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Cassetti che non scorrono: Verificare che non ci siano ostruzioni e che i cassetti siano allineati.
- Rumori strani: Assicurarsi che tutti i componenti siano fissati correttamente e controllare se ci sono parti allentate.
- Ruggine visibile: Pulire immediatamente l'area interessata e applicare un protettivo specifico per acciaio inox.

## 8. Smaltimento

- Quando l'armadietto non è più utilizzabile, smaltire in conformità con le normative locali per i rifiuti metallico.
- Se possibile, riciclare il materiale in acciaio inox.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania