

# 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: ASK167R3

**Stainless steel work cabinet PREMIUM - 1600x700mm - with 3 drawers  
right without backsplash**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x700mm with 3 Drawers Right without Backsplash (ASK167R3)

---

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Stainless Steel Work Cabinet Premium 1600x700mm with 3 Drawers Right without Backsplash (ASK167R3). This product is designed for durability and efficiency in various professional settings, including restaurants, catering services, and commercial kitchens. It provides ample storage space while maintaining a sleek and clean aesthetic.

---

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure that the cabinet is placed on a flat surface to prevent tipping. Do not overload the drawers beyond their capacity to avoid damage.
- **Installation Safety:** During installation, ensure all components are properly secured. Use protective gloves when assembling to avoid injuries.
- **Usage Safety:** Keep the work area clean to avoid slips and falls. Avoid placing hot items directly on surfaces to prevent burns or damage to the cabinet.
- **Maintenance Safety:** Disconnect any electrical appliances before cleaning the cabinet. Use caution when using cleaning agents.
- **Child Safety:** Keep the cabinet away from children to prevent accidents.

---

## 3. Product Specifications

- **Model:** ASK167R3
- **Dimensions:** 1600mm x 700mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Configuration:** 3 Drawers (Right)
- **Backsplash:** None
- **Usage:** Commercial and professional settings

---

## 4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the cabinet from the packaging. Ensure all components are included as per the parts list.
2. **Location Selection:** Choose a stable, flat surface away from direct heat sources and extreme moisture.
3. **Assembling the Cabinet:**
  - Attach the legs (if included) to the base of the cabinet using the screws provided.
  - Ensure all components are tight and secure.
4. **Final Positioning:** Move the cabinet to its designated position. Adjust the legs for leveling if necessary.
5. **Securing:** For enhanced stability, consider anchoring the cabinet to the wall if required.

---

## 5. Operation

- Use the drawers to store utensils, equipment, and other kitchen supplies.
- The smooth stainless steel surface allows for easy food preparation. Ensure to work in clean conditions to maintain hygiene.
- Regularly check drawer functionality to ensure smooth operation and keep the sliding mechanism clean.

---

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe surfaces with a mild detergent and warm water after each use. Dry immediately with a soft cloth.
- **Weekly Deep Cleaning:** Use stainless steel cleaner to maintain the finish and remove heavier stains.
- **Drawer Maintenance:** Periodically clean the drawer tracks to prevent buildup that could hinder movement.
- **Inspection:** Regularly check for any signs of wear or damage, particularly on hinges and drawer slides.

---

## 7. Troubleshooting

- Drawer Sticking: Ensure the drawer tracks are clean and free of debris. Lubricate tracks with a silicone-based lubricant if necessary.
- Cabinet Stability: If the cabinet wobbles, adjust the leg height to ensure it is level.
- Visible Stains: For tough stains, utilize a gentle abrasive cleaner designed for stainless steel. Avoid harsh chemicals that can scratch or tarnish the surface.

---

## 8. Disposal

At the end of its life, dispose of the work cabinet responsibly. Contact your local waste management facility for guidelines on how to recycle or dispose of stainless steel products safely.

---

## 9. Contact

For further 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

---

Thank you for choosing our product. We appreciate your business.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Edelstahl-Arbeitskabine Premium 1600x700mm mit 3 Schubladen rechts ohne Spritzschutz

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Edelstahl-Arbeitskabine Premium entschieden haben. Dieses Produkt wurde für den gewerblichen Einsatz in der Gastronomie und anderen professionellen Küchen entwickelt. Sie bietet eine hochwertige Verarbeitung und sorgt für eine saubere und effiziente Arbeitsumgebung.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und Nutzung vollständig durch.
- Verwenden Sie die Arbeitskabine nur für den vorgesehenen Zweck.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitskabine bei der Installation stabil steht.
- Halten Sie die Arbeitsfläche frei von brennbaren Materialien.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Anschlüsse den gesetzlichen Sicherheitsstandards entsprechen.
- Reinigen Sie die Arbeitskabine regelmäßig, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.
- Bei Beschädigungen kontaktieren Sie umgehend den Kundenservice.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Edelstahl-Arbeitskabine Premium
- Abmessungen: 1600 mm (B) x 700 mm (T)
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Schubladen: 3
- Anordnung der Schubladen: Rechts
- ohne Spritzschutz
- Max. Belastbarkeit: 150 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen ebenen, stabilen Untergrund für die Installation.
- Montieren Sie die Arbeitskabine gemäß den beiliegenden Montageanleitungen.
- Befestigen Sie die Beine, falls erforderlich, und stellen Sie sicher, dass alles fest sitzt.
- Überprüfen Sie die Stabilität der Kabine bevor Sie mit der Nutzung beginnen.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie alle Utensilien und Geräte auf der Arbeitsfläche mit Bedacht.
- Nutzen Sie die Schubladen zur Aufbewahrung von Zutaten und Werkzeugen für eine effiziente Arbeitsweise.
- Achten Sie darauf, dass die Verschlüsse der Schubladen ordnungsgemäß funktionieren.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Arbeitsfläche regelmäßig mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie die Schubladen auf einwandfreies Funktionieren und reinigen Sie diese je nach Bedarf.
- Führen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten durch, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Schubladen lassen sich nicht öffnen.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Schubladen richtig ausgerichtet sind und entfernen Sie eventuell blockierte Objekte.
- Problem: Korrosion auf der Oberfläche.  
Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen sofort und verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Metallabfällen. Garantieren Sie, dass umweltfreundliche Praktiken befolgt werden.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Hilfe kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Roestvrijstalen Werkcabinet Premium 1600x700mm met 3 Laden (Rechts, Zonder Spatbord)

## 1. Algemene Informatie

Dit roestvrijstalen werkcabinet is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en commerciële omgevingen. Het biedt een stevige en hygiënische opslagoplossing met drie lades voor gemakkelijke toegang tot keukengerei en ingrediënten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het cabinet op een vlakke en stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Wees voorzichtig bij het openen van de lades; deze kunnen zwaar beladen zijn.
- Vermijd contact met scherpe randen en hoeken om snijwonden te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen overbelasting van de lades plaatsvindt; controleer de maximale belasting.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 1600 x 700 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aantal lades: 3
- Voltage: N.v.t.
- Vermogen: N.v.t.
- Capaciteit: N.v.t.

## 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het werkcabinet op een vlakke ondergrond.
2. Controleer de stabiliteit van het cabinet en pas indien nodig de voetjes aan.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het cabinet is voor ventilatie en toegang.
4. Bevestig het cabinet eventueel aan de muur indien extra stabiliteit vereist is.

## 5. Bediening

- Open de lades door de handgrepen naar buiten te trekken.
- Zorg ervoor dat lades niet overladen worden om een soepele werking te garanderen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het surface met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Controleer regelmatig de lades en scharnieren op goede werking en reinig deze waar nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Als een lade moeilijk opent: controleer op obstructies of vuil in de geleiders.
- Als er roestvorming zichtbaar is: reinig het oppervlak met een speciaal roestverwijderaar voor roestvrij staal en breng een nieuwe beschermlaag aan.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg de lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen. Verwijder alle losse onderdelen voordat u het product weggooit.

## 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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo de Acero Inoxidable Premium 1600x700mm con 3 Cajones a la Derecha sin Salpicadero (ASK167R3)

## 1. Información General

Este armario de trabajo de acero inoxidable está diseñado para proporcionar una superficie duradera y funcional para entornos de cocina profesional. Su construcción robusta y sus características prácticas lo convierten en una excelente adición a cualquier cocina comercial.

## 2. Información de Seguridad

- Asegúrese de que el armario esté instalado en una superficie nivelada para evitar deslizamientos o caídas.
- Evite el contacto con bordes afilados y superficies calientes durante la operación.
- Utilice guantes de protección al manipular piezas pesadas durante la instalación.
- No coloque objetos sobre el armario que excedan su capacidad de carga.
- Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstáculos para evitar resbalones o caídas.
- Asegúrese de que el armario esté bien ventilado y alejado de fuentes de calor directo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Dimensiones: 1600 mm (L) x 700 mm (D)

Material: Acero inoxidable de alta calidad

Cajones: 3 (disposición a la derecha)

Sin salpicadero

Acabado: Pulido

Capacidad de carga: Adecuada para uso intensivo en cocina

Uso: Comercial y profesional

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembale todas las partes y verifique que estén completas según la lista de piezas.
2. Coloque el armario en el área deseada, asegurándose de que esté nivelado.
3. Utilice un nivel de burbuja para confirmar que el armario esté recto.
4. Si es necesario, ajuste las patas del armario para alcanzar la altura deseada.
5. Asegúrese de que los cajones estén correctamente alineados y se deslicen suavemente antes de apretar las piezas de montaje.
6. Fije el armario a la pared si es necesario para mayor estabilidad.

## 5. Operación

- Asegúrese de que los cajones estén completamente cerrados antes de usar la superficie de trabajo.
- Utilice el armario para almacenar utensilios de cocina, ingredientes y otros suministros de manera ordenada.
- Evite sobrecargar los cajones para asegurar un funcionamiento suave y prolongar la vida útil del producto.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el armario con un paño húmedo y detergente suave. Evite limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente después de la limpieza para evitar manchas de agua.
- Inspeccione periódicamente los cajones y bisagras para asegurarse de que funcionen correctamente; ajuste si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Si los cajones no se abren o cierran correctamente, retire el contenido y verifique los rieles de los cajones.
- Ruidos al abrir/cerrar los cajones pueden indicar acumulación de suciedad; realice una limpieza.
- Si el armario parece inestable, verifique el nivelado y ajuste las patas según sea necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las regulaciones locales de gestión de residuos. El acero inoxidable es reciclable y debe ser entregado en un centro de reciclaje correspondiente.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Armoire de Travail en Acier Inoxydable Premium 1600x700mm avec 3 Tiroirs à Droite (sans Rétro-Éclaboussures)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'armoire de travail en acier inoxydable Premium. Ce produit est conçu pour offrir durabilité, fonctionnalité et style dans votre espace de travail. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour assurer une installation correcte et une utilisation en toute sécurité.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser l'armoire à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Installation : Installer l'armoire sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Charger : Vérifiez que la charge maximale pour les tiroirs n'excède pas 50 kg.
- Environnement : Évitez les zones humides pour prévenir la corrosion.
- Entretien : Nettoyez régulièrement pour éviter l'accumulation de résidus, qui pourrait nuire à l'intégrité de l'acier inoxydable.

---

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1600 mm (L) x 700 mm (P)
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Nombre de tiroirs : 3
- Position des tiroirs : À droite
- Type de rétro-éclaboussures : Sans rétro-éclaboussures

---

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez tous les éléments de l'emballage et vérifiez qu'aucune pièce ne soit manquante.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement approprié sur une surface plane.
3. Assemblage : Fixez les poignées des tiroirs si nécessaire et assurez-vous qu'ils glissent facilement.
4. Stabilité : Vérifiez que la structure est de niveau. Si nécessaire, ajustez les pieds de niveau.
5. Fixation : Pour plus de sécurité, fixez l'armoire au mur à l'aide des vis et chevilles fournies.

---

## 5. Fonctionnement

Pour utiliser l'armoire, ouvrez les tiroirs en tirant sur les poignées. Chargez les tiroirs de manière équitable pour éviter un déséquilibre. Assurez-vous que les tiroirs se ferment complètement après utilisation.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- Matériaux : Utilisez un nettoyant non abrasif pour nettoyer l'acier inoxydable.
- Fréquence : Nettoyez régulièrement pour conserver l'aspect et la fonction.
- Éviter : Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de produits chimiques corrosifs qui pourraient endommager la finition.

---

## 7. Dépannage

- Les tiroirs ne s'ouvrent pas facilement : Vérifiez si les tiroirs sont correctement chargés et ajustez le poids si nécessaire.
- Rouille visible : Nettoyez le métal au plus vite pour prévenir les dommages supplémentaires.
- Instabilité : Assurez-vous que l'armoire est bien de niveau et ajustez les pieds si besoin.

---

## 8. Élimination

L'armoire de travail en acier inoxydable doit être éliminée conformément aux réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas l'armoire avec les déchets ménagers. Vérifiez les centres de recyclage dans votre région pour une élimination correcte.

---

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium

## 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale dell'Armadio da Lavoro in Acciaio Inossidabile Premium. Questo prodotto è progettato per soddisfare le esigenze di professionalità e praticità in ambienti commerciali e industriali. L'armadio è dotato di tre cassetti, offre ampio spazio per utensili e materiali, ed è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e resistenza.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per scopi previsti: L'armadio è progettato esclusivamente per l'uso professionale.
- Stabilità: Assicurarsi che l'armadio sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Manutenzione: Controllare periodicamente che i cassetti funzionino correttamente e non siano bloccati.
- Attenzione al peso: Non sovraccaricare i cassetti oltre i limiti consigliati.
- Uso delle mani: Evitare di inserire le mani o gli oggetti nei cassetti durante l'apertura o la chiusura.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1600x700 mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Numero di Cassetti: 3
- Retro: Senza schienale

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare l'armadio in un luogo idoneo, lontano da fonti di calore e umidità.
- Verificare che la superficie sia livellata.
- Utilizzare i dispositivi di livellamento se necessari per assicurare stabilità.
- Fissare eventuali cavi di alimentazione o tubazioni secondo necessità.

## 5. Operazione

- Aprire i cassetti tirando la maniglia.
- Assicurarsi che i cassetti siano completamente aperti prima di aggiungere o rimuovere oggetti.
- Richiudere i cassetti con attenzione, garantendo che non ci siano ostacoli.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'armadio con un panno umido e sapone neutro.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi per prevenire danni alla superficie.
- Controllare i componenti meccanici e lubrificare se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se un cassetto non si apre correttamente, controllare se ci sono ostruzioni.
- Se un cassetto è bloccato, non forzarlo; controllare eventuali parti allentate.
- Per ulteriori problemi, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Per smaltire l'armadio, seguire le normative locali relative ai materiali riciclabili. L'acciaio inossidabile è riciclabile e deve essere restituito ai centri di raccolta adeguati.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania