

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: ADK106

Work cabinet PREMIUM with hatch - 1,0 m



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

EN ENGLISH

Product Manual for Work Cabinet Premium with Hatch 1.0 m (ADK106)

1. General Information

Thank you for choosing the Work Cabinet Premium with Hatch 1.0 m (ADK106). This product is designed for efficiency and durability, making it ideal for professional kitchens and work environments. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the cabinet is placed on a flat, stable surface to prevent tipping.
- Electrical Safety: If the cabinet has electrical components, ensure that all connections are secure and comply with local electrical codes.
- Personal Safety: Avoid placing heavy items on top of the cabinet that may cause injury if they fall.
- Child Safety: Keep children away from the cabinet, especially if it contains hot or hazardous materials.
- Maintenance Safety: Always unplug the cabinet before performing maintenance or cleaning operations.
- Temperature Safety: Be cautious when storing hot items to prevent burns.

3. Product Specifications

- Model: ADK106
- Width: 1000 mm
- Depth: 600 mm
- Height: 900 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 80 kg
- Hatch Configuration: Manual hatch opening
- Additional Features: Adjustable feet, reinforced structure for durability

4. Setup and Installation

1. Unpack the Cabinet: Carefully remove the cabinet from its packaging.
2. Inspect the Contents: Ensure all parts are included and free from damage.
3. Location Selection: Choose a suitable location with adequate ventilation and access to utilities if necessary.
4. Leveling the Cabinet: Adjust the feet of the cabinet to ensure it is level and stable.
5. Secure the Cabinet: Optionally, attach the cabinet to a wall for added stability using suitable brackets (not included).
6. Final Checks: Make sure all doors and hatches function properly before use.

5. Operation

- Ensure the work area is clean and organized before use.
- Open the hatch as needed to access stored items.
- Avoid overloading shelves and make sure all items are stored securely to prevent accidents.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use.
- Deep Cleaning: Occasionally, remove items and clean all surfaces thoroughly with appropriate cleaning agents.
- Inspection: Regularly check for any signs of wear or damage. Address any issues immediately to ensure safety and functionality.

7. Troubleshooting

- Hatch Does Not Open: Check for obstructions in the opening mechanism. Ensure the cabinet is level.
- Cabinet is Unstable: Adjust the leveling feet accordingly. Ensure the cabinet is on a flat surface.
- Surface Rust: Clean with a stainless steel cleaner and protect with a suitable coating if necessary.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the cabinet in accordance with local regulations. Ensure that all electronic components are recycled properly. Stainless steel can often be recycled at metal recycling facilities.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Premium Arbeitsbereich mit Klappe 1,0 m (ADK106)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Premium Arbeitsbereichs mit Klappe 1,0 m (ADK106). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine funktionale und zuverlässige Lösung für Ihre geschäftlichen Anforderungen zu bieten. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Missbrauch kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Installation durch qualifiziertes Personal erfolgt. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung den Anforderungen entspricht.
- Ergonomische Sicherheit: Achten Sie darauf, beim Heben oder Bewegen des Arbeitsbereichs auf korrekte Techniken zu achten, um Verletzungen zu vermeiden.
- Brandgefahr: Halten Sie den Arbeitsbereich fern von entzündlichen Materialien und gewähren Sie einen Abstand zu Wärmequellen.
- Reinigungssicherheit: Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ADK106
- Maße: 1000 mm x 600 mm x 900 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 85 kg
- Temperaturbereich: 0°C bis +70°C
- Stromversorgung: 230V, 50Hz
- Zubehör: Integrierte Klappe, höhenverstellbare Füße

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Wählen Sie einen stabilen und ebenen Standort für die Installation.
- Montieren Sie die höhenverstellbaren Füße, um sicherzustellen, dass der Arbeitsplatz stabil ist.
- Schließen Sie den Arbeitsbereich an die geeignete Stromversorgung an. Dies sollte von einem fachkundigen Elektriker durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf korrekten Sitz und Sicherheit.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich sauber und frei von Hindernissen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Um die Klappe zu öffnen, ziehen Sie leicht am Griff und heben Sie die Klappe an.
- Stellen Sie sicher, dass elektrische Geräte und Zubehörteile sicher angeschlossen sind, bevor Sie den Arbeitsbereich nutzen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Arbeitsbereich regelmäßig mit einem feuchten Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse auf Sicherheitsmängel und Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Das Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und alle Anschlüsse.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- Klappe schließt nicht richtig: Reinigen Sie die Scharniere und prüfen Sie auf Hindernisse.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Achten Sie darauf, elektromagnetische Abfälle umweltgerecht zu behandeln.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Werktafel Premium met Luik 1,0 m (ADK106)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Werktafel Premium met Luik 1,0 m. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een stevige en functionele werkruimte voor uw keukenbehoeften.

2. Veiligheidsinformatie

- Te gebruiken in een veilige omgeving: Zorg ervoor dat de werktafel in een droge en goed geventileerde ruimte staat.
- Plaatsing: Plaats de tafel op een vlakke ondergrond om instabiliteit te voorkomen.
- Schade: Gebruik de werktafel niet als deze beschadigd is. Controleer regelmatig op slijtage of defecten.
- Gebruik van gereedschap: Gebruik enkel geschikt en veilig gereedschap bij de installatie en het gebruik van de tafel.
- Voorkom verwondingen: Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe voorwerpen en zware materialen op de tafel.
- Reiniging: Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen die de afwerking van de tafel kunnen beschadigen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van de werktafel bij gebruik en installatie.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 100 cm (lengte) x 60 cm (breedte) x 85 cm (hoogte)
- Materiaal: RVS (Roestvrij staal)
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Geschikt voor gebruik als werkstructuur in keukens.

4. Installatie en Montage

1. Uitpakken: Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Locatie: Kies een geschikte locatie die aan de veiligheidsvereisten voldoet.
3. Assemblage:
 - Monteer de poten aan het tafelblad met de bijgeleverde schroeven.
 - Zorg ervoor dat alle schroeven stevig vastzitten, maar draai ze niet te strak om beschadiging van het materiaal te voorkomen.
4. Controle: Controleer of de werktafel stabiel staat voordat u deze begint te gebruiken.

5. Gebruik

- Gebruik de werktafel uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk het voorbereiden van voedsel en andere keukenactiviteiten.
- Zorg ervoor dat het werkoppervlak altijd schoon en vrij van obstakels is om een veilige werkomgeving te waarborgen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het oppervlak regelmatig schoon met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
- Vermijd schurende middelen die krassen kunnen veroorzaken.
- Voer regelmatig onderhoud uit door de bevestigingen en de stabiliteit van de tafel te controleren.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De werktafel wiebelt of is instabiel
 - Oplossing: Controleer of alle poten gelijkmatig zijn ingesteld en of de tafel op een vlakke ondergrond staat.
- Probleem: Vlekken of verontreinigingen
 - Oplossing: Gebruik geschikte schoonmaakmiddelen en een zachte doek om eventuele vlekken te verwijderen.

8. Disposal

- Bij het afvoeren van de werktafel, dien je deze te recyclen conform lokale wetgeving. Roestvrij staal kan vaak worden gerecycled; neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recyclingmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com
Telefoonnummer: 0800 7000 220
Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Gabinete de Trabajo Premium con Hatch 1.0 m (ADK106)

1. Información General

El Gabinete de Trabajo Premium ADK106 es un equipo de cocina ideal para mantener y preparar alimentos en entornos comerciales. Diseñado con materiales de alta calidad, este gabinete asegura durabilidad y facilidad de uso en la cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este gabinete está diseñado exclusivamente para la preparación y el almacenamiento de alimentos. No utilizar para ningún otro propósito.
- Instalación: Asegúrese de que el gabinete esté instalado en una superficie nivelada y estable.
- Carga: No exceda la carga máxima recomendada. (Consulte las especificaciones técnicas).
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para garantizar el funcionamiento seguro del equipo.
- Electricidad y Agua: Si el gabinete tiene conexiones eléctricas o de agua, asegúrese de seguir las instrucciones de instalación eléctricas y de fontanería correspondientes.
- Lesiones: Evite el contacto directo con bordes afilados o partes calientes del equipo.
- Materiales: Mantenga el gabinete alejado de fuentes de calor excesivas y de superficies húmedas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1.0 m de largo
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: Ideal para entornos de cocina comercial
- Características: Equipado con un hatch para fácil acceso, estantes ajustables y cerraduras de seguridad.

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el gabinete de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque el gabinete en una superficie nivelada y segura, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para ventilación.
- Paso 3: Si el gabinete requiere conexión eléctrica, siga las instrucciones del manual del fabricante para realizar la conexión adecuada.
- Paso 4: Ajuste los estantes según sus necesidades y asegúrese de que las cerraduras funcionen correctamente.

5. Operación

Para operar el gabinete, simplemente abra el hatch y coloque los alimentos o utensilios que necesite. Asegúrese de organizar los productos de manera que cumplan con las normas de seguridad alimentaria.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Use un paño suave y productos de limpieza no abrasivos para limpiar la superficie del gabinete. Evite el uso de cepillos metálicos.
- Mantenimiento Regular: Revise mensualmente las bisagras y cerraduras; aplique lubricante si es necesario. Asegúrese de que no haya acumulación de residuos en los estantes.

7. Solución de Problemas

- Fugas de Agua: Verifique las conexiones y las mangueras de agua.
- Puerta que no Cierra Bien: Asegúrese de que el gabinete esté nivelado y ajuste las bisagras si es necesario.
- Problemas con el Acabado: Si encuentra arañazos o decoloraciones, límpielo con productos adecuados y aplique abrillantador de acero inoxidable.

8. Eliminación

El Gabinete de Trabajo Premium está fabricado con materiales reciclables. Asegúrese de seguir las regulaciones locales para la disposición de equipos de cocina y envases.

9. Contacto

Para asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : ARMOIRE DE TRAVAIL PREMIUM AVEC HUIT 1,0 M

Modèle : ADK106

1. Informations Générales

L'armoire de travail Premium avec hachure est conçue pour les environnements professionnels telles que les cuisines commerciales et les secteurs de l'hospitalité. Ce produit répond aux normes les plus strictes de sécurité et de durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Cet appareil doit être utilisé uniquement à des fins professionnelles selon les instructions de ce manuel.

- Electricité : Assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux réglementations en vigueur.

- Risque de brûlure : Les surfaces peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation; éviter tout contact direct.

- Environnement humide : Évitez l'exposition à l'eau pour prévenir tout risque électrique.

- Stockage des aliments : Ne stockez pas d'aliments périssables à des températures non recommandées.

- Mise au rebut : Ne jetez pas l'appareil dans les déchets ménagers; veuillez suivre les réglementations locales de recyclage.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1000 mm (L) x 600 mm (P) x 850 mm (H)

- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

- Capacité de charge : 200 kg

- Alimentation : Non applicable

- Poids : 80 kg

- Couleur : Acier inoxydable brillant

- Utilisation : Mobilier de cuisine professionnel

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisissez un emplacement stable et nivelé près de la source d'alimentation si nécessaire.

- Assemblage : Joindre les pièces avec les vis fournies; assurez-vous qu'elles sont bien serrées.

- Fixation : Si l'armoire est installée sur une surface instable, utilisez des supports muraux pour assurer la stabilité.

- Vérification : Après l'installation, vérifiez que toutes les connexions et surfaces sont sécurisées et stables.

5. Opération

- Utilisation : Ouvrez la porte hachurée pour accéder à l'espace de rangement et placez les articles selon vos besoins.

- Sécurité : Assurez-vous que l'équipement est éteint avant tout nettoyage ou maintenance.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Essuyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.

- Désinfection : Utilisez un désinfectant approprié pour les surfaces en contact avec les aliments.

- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement les charnières de la porte et les vis; resserrez si nécessaire pour assurer une opération sans problème.

7. Dépannage

- Problème : Les portes ne se ferment pas correctement.

Solution : Vérifiez l'alignement de la porte et ajustez les charnières si nécessaire.

- Problème : Brillance de surface inégale.

Solution : L'utilisation d'un nettoyant pour inox peut aider à uniformiser l'apparence.

8. Mise au rebut

L'armoire doit être mise au rebut conformément aux réglementations locales de gestion des déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Contactez un centre de recyclage pour la gestion.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre armoire de travail Premium. Nous espérons qu'elle répondra à vos attentes les plus élevées.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Armadietto da Lavoro Premium con Sportello 1.0 m (ADK106)

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale dell'armadietto da lavoro premium con sportello. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione efficiente e duratura per la lavorazione e la conservazione di materiali in ambienti culinari e di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile per evitare ribaltamenti.
- Non sovraccaricare l'armadietto oltre il carico massimo raccomandato.
- Evita di esporre l'armadietto a fonti di calore e umidità eccessive.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali per evitare compromissioni della sicurezza.
- In caso di guasti o malfunzionamenti, scollega l'armadietto dalla rete elettrica prima di tentare qualsiasi riparazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Armadietto da Lavoro Premium con Sportello 1.0 m
- Dimensioni: 1000 mm (L) x 500 mm (P) x 900 mm (A)
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Capacità di carico: Fino a 150 kg
- Peso: 70 kg
- Temperatura di funzionamento: Da -2°C a 40°C
- Tipo di alimentazione: Non elettrico

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo adeguato per l'installazione, lontano da fonti di umidità.
2. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
3. Posizionare l'armadietto in posizione verticale.
4. Utilizzando un livello, assicurarsi che l'armadietto sia perfettamente in piano.
5. Fissare l'armadietto al muro utilizzando i supporti di ancoraggio forniti, se necessario, per garantire la stabilità.
6. Controllare che lo sportello si apra e chiuda bene senza ostacoli.

5. Funzionamento

L'armadietto è progettato per un uso semplice e intuitivo. Aprire lo sportello per accedere agli spazi di lavoro e utilizzare gli scaffali interni per riporre attrezzature e ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'esterno e l'interno dell'armadietto con un detergente neutro e un panno morbido.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi o abrasivi.
- Controllare periodicamente le cerniere e i meccanismi dello sportello e lubrificarli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'armadietto non si apre correttamente: Controllare se ci sono oggetti bloccati nella parte inferiore.
- Ruggine o macchie sulla superficie: Pulire immediatamente con un detergente non abrasivo e asciugare bene.
- Problemi di stabilità: Verificare che l'armadietto sia correttamente livellato e fissato.

8. Smaltimento

All'atto dello smaltimento, seguire le normative locali per la raccolta dei rifiuti. Il prodotto, essendo in acciaio inox, è riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania