

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: ADK167

Work cabinet PREMIUM with hatch - 1,6 m



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

EN ENGLISH

Product Manual for Work Cabinet Premium with Hatch 1.6 m (ADK167)

1. General Information

The Work Cabinet Premium with Hatch (ADK167) is an essential piece of equipment designed for professional kitchens and culinary environments. It provides ample storage space for utensils, tools, and ingredients, ensuring workspace organization and efficiency.

2. Safety Information

- Ensure that the cabinet is placed on a stable surface to prevent tipping.
- Do not overload the cabinet beyond its specified weight limit.
- Keep the cabinet away from heat sources and direct sunlight to avoid damage and ensure optimal performance.
- Regularly check for signs of wear or damage; do not use if any components are faulty.
- Use appropriate lifting techniques when loading or unloading heavy items to prevent injury.
- Follow local health and safety regulations regarding food storage and equipment maintenance.

3. Product Specifications

- Model: ADK167
- Dimensions: 1600 mm (W) x 600 mm (D) x 2000 mm (H)
- Material: Stainless Steel
- Weight: 75 kg
- Doors: Two hinged doors with lockable option
- Finish: Brushed stainless steel
- Warranty: 2 years manufacturer warranty

4. Setup and Installation

- Unpack the cabinet carefully and check for any visible damage.
- Ensure that all accessories and parts are included as per the assembly list provided.
- Place the cabinet in the desired location, ensuring it is level. Adjust the legs as necessary to ensure stability.
- If the cabinet is being anchored to a wall, use suitable brackets and hardware (not included) to secure it.
- Ensure adequate clearance around the cabinet for air circulation and easy access to doors and hatches.
- Verify that the cabinet is functional before placing items inside.

5. Operation

- Open the cabinet doors to access stored items.
- Use the hatch for easy retrieval of items from the cabinet without opening the doors.
- For best results, periodically rotate stock to maintain freshness, especially for perishable items.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the surfaces with a mild detergent and water, using a soft cloth or sponge.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel finish.
- Regularly check door hinges and locks for functionality; lubricate as needed.
- Inspect the interior for signs of spills or dirt and clean as required to maintain hygiene.

7. Troubleshooting

- If doors do not close properly, check for obstructions or misalignment.
- In case of difficulty accessing the hatch, ensure it is free from obstructions and operating smoothly.
- For any mechanical issues, refer to the warranty information for repair or replacement options.

8. Disposal

- When disposing of the product, follow local regulations for the disposal of metal and electronic waste.
- Ensure that all electronic components are disposed of in accordance with local electronic waste disposal regulations.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Premium-Arbeitsbereich mit Klappe 1,6 m - ADK167

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Premium-Arbeitsbereichs mit Klappe. Dieses Produkt ist für professionelle Küchen und Gewerbebetriebe konzipiert. Es erfüllt alle aktuellen Sicherheitsstandards und bietet eine langlebige und funktionale Lösung für Ihre Küchenbedürfnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich stabil und sicher aufgestellt ist, um Unfälle zu vermeiden.
- Halten Sie alle elektrischen und sensiblen Teile trocken und fern von Wasser.
 - Tragen Sie bei der Installation und Wartung angemessene Schutzausrüstung, insbesondere Handschuhe und Sicherheitsschuhe.
- Prüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen oder Verschleiß. Bei Mängeln sofort den Kundenservice kontaktieren.
- Das Produkt sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden.

3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: ADK167
- Dimensionen: 1,6 m (B)
- Material: Edelstahl
- Belastbarkeit: bis zu 250 kg
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250°C
- Größe der Klappe: 600 mm x 400 mm
- Oberfläche: Poliert
- Farbe: Silber

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und stabil ist.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit.
- Platzieren Sie den Arbeitsbereich an der gewünschten Stelle in Ihrer Küche.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Montageanleitungen zur Befestigung der Klappe.
- Überprüfen Sie vor der endgültigen Installation, ob alle Teile korrekt ausgerichtet sind.
- Ziehen Sie die Schrauben mit einem geeigneten Werkzeug fest, um sicherzustellen, dass alles stabil ist.

5. Betrieb

- Öffnen Sie die Klappe, indem Sie den entsprechenden Hebel oder die angegebene Methode betätigen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände auf der Klappe platziert sind, während sie geöffnet ist.
- Reinigen Sie die Oberfläche nach der Benutzung mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

6. Reinigung und Wartung

- Wischen Sie den Arbeitsbereich regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel; abrasive Reinigungsmittel sind zu vermeiden, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen.
- Überprüfen Sie die Befestigungen und Schrauben regelmäßig und ziehen Sie diese bei Bedarf nach.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung gründlich ab, um Wasseransammlungen zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klappe lässt sich nicht öffnen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Mechanismus blockiert ist. Reinigen Sie gegebenenfalls den Bereich um die Klappe.
- Problem: Unstimmigkeiten in der Stabilität.
Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Schrauben fest angezogen sind.
- Problem: Oberflächenverfärbungen.
Lösung: Verwenden Sie spezielle Edelstahlreiniger, um Verfärbungen zu beseitigen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Metallabfälle.
- Trennen Sie alle elektrischen Teile vor der Entsorgung.
- Kontaktieren Sie Ihren örtlichen Entsorgungsdienst für spezifische Informationen zur umweltgerechten Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING: Werkcabinet Premium met Luik 1.6 m (Model ADK167)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van het Werkcabinet Premium met Luik 1.6 m (model ADK167). Dit product is ontworpen voor professionele keukens en horeca-omgevingen. Het kabinet biedt een optimale opslagoplossing met een stevig ontwerp en gebruiksgemak.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik; gebruik het niet in huishoudelijke omgevingen.
- Zorg ervoor dat het kabinet stabiel staat en niet kan omvallen om verwondingen te voorkomen.
- Houd het werkgebied vrij van obstakels en gevaarlijke materialen.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen indien nodig wanneer u het kabinet installeert of onderhoudt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en voer geen aanpassingen uit die de veiligheid in gevaar kunnen brengen.
- Zorg ervoor dat het kabinet goed geaard is om elektrische schokken te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 1600 mm x 700 mm x 860 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 1 kW
- Capaciteit: 3 x 1/1 GN (inclusief GN-bakken)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurbereik: 0°C tot 80°C

4. Setup en Installatie

- Plaats het kabinet op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er minimaal 10 cm ruimte rondom het kabinet is voor ventilatie.
- Verbind het elektriciteitsnet met een geschikte stekker. Controleer de spanningsparameters om schade te voorkomen.
- Zet het kabinet aan en laat het een paar uur draaien om ervoor te zorgen dat het goed functioneert.
- Leid de stroomkabel zo dat deze niet in de weg zit of risico's vormt voor werknemers.

5. Bediening

- Zet het werkcabinet aan met de aan/uit-knop aan de voorzijde.
- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Controleer regelmatig de interne temperatuur om een constante temperatuur te garanderen.
- Gebruik alleen goedgekeurde GN-bakken die zijn ontworpen voor dit soort cabinets.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het kabinet regelmatig schoon met warme zeepwater en een zachte doek.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Controleer en reinig de ventilatieopeningen om een goede luchtcirculatie te waarborgen.
- Voer regelmatig een technische controle uit op de elektrische componenten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Kabinet gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het is aangesloten op het stroomnet en of de stekker goed zit.
- Probleem: De temperatuur is niet constant.
Oplossing: Controleer de instellingen van de thermostaat en voer een reset uit.
- Probleem: Er zijn vreemde geluiden.
Oplossing: Controleer op loszittende onderdelen of contact met de ventilator.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het product, volgt u de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektronische materialen. Zorg ervoor dat het kabinet op een milieuvriendelijke manier wordt verwijderd. Neem contact op met uw plaatselijke afvalbeheer voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.6 m (ADK167)

1. Información General

Gracias por adquirir el Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.6 m (ADK167). Este producto ha sido diseñado para proporcionar un espacio de trabajo eficiente y seguro en entornos profesionales de restauración y catering. Por favor, lea este manual detenidamente antes de utilizar el producto para asegurar un uso adecuado y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este armario está diseñado exclusivamente para el almacenamiento y preparación de alimentos en instalaciones comerciales.
- Normas de seguridad: Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas se realicen de acuerdo con las normativas locales. Verifique que la instalación eléctrica soporte la carga del equipo.
- Mantenimiento: Realice mantenimiento regular para asegurar el funcionamiento óptimo. Desconecte la unidad de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Manipulación: No utilice el armario si presenta daños visibles. Si se produce un fallo, desconéctelo inmediatamente y contacte al servicio técnico.
- Ambiente: Mantenga el armario en un ambiente seco y bien ventilado. Evite la exposición a temperaturas extremas y humedad excesiva.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ADK167
- Dimensiones: 1600 mm (Largo) x 600 mm (Ancho) x 850 mm (Alto)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad: 2 niveles de estantes ajustables
- Peso: 80 kg
- Temperatura de trabajo: 0°C a 40°C
- Incluye: Hatch superior para acceso fácil

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Elija un espacio nivelado y seco para la instalación del armario.
2. Conexiones: Asegúrese de que la unidad esté conectada a una fuente de alimentación de acuerdo a las especificaciones eléctricas.
3. Montaje:
 - Coloque el armario en posición vertical.
 - Ajuste los pies niveladores para asegurar estabilidad.
 - Asegúrese de que el hatch esté instalado correctamente antes de liberar el uso.

5. Operación

- Asegúrese de que el armario esté conectado a la alimentación eléctrica.
- Abra el hatch para acceder al área de trabajo.
- Organice los utensilios y/o alimentos dentro del armario para un acceso óptimo.
- Cierre el hatch después de usar para mantener la higiene.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el exterior e interior del armario regularmente con un paño húmedo y un detergente suave.
- No utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Desinfecte las superficies según sea necesario, especialmente si se han almacenado alimentos.
- Realice revisiones periódicas de las conexiones eléctricas y componentes del armario.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica y el interruptor de encendido.
- Hatch atascado: Revise los mecanismos de apertura y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que el armario esté nivelado. Si el problema persiste, contáctenos.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del Armario de Trabajo Premium, utilice métodos de eliminación que sean respetuosos con el medio ambiente. Las partes de metal deben ser recicladas en centros correspondientes.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia adicional, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com
Teléfono: 0800 7000 220
Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Cabinet de Travail Premium avec Hublot 1,6 m ADK167

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Cabinet de Travail Premium avec Hublot ADK167. Ce produit est conçu pour répondre aux besoins des professionnels de la gastronomie, offrant une solution robuste et fiable pour le stockage des ingrédients.

2. Informations de Sécurité

- Avant d'installer, utiliser ou nettoyer le cabinet, lisez attentivement ce manuel.
- Assurez-vous que le cabinet est utilisé conformément aux spécifications et destinations fournies.
- Ne pas surcharger le cabinet au-delà de sa capacité maximum.
- Évitez de placer le cabinet près de sources de chaleur ou d'humidité excessive.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation d'objets lourds ou tranchants.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- En cas de dommages à l'équipement, débranchez-le immédiatement et contactez le service clientèle.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1,6 m
- Matériau : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : Réglable de 0°C à 5°C
- Système de réfrigération : Static
- Alimentation électrique : 230V, 50Hz
- Capacité : 100L
- Poids : 80 kg
- Certification : CE

4. Installation et Montage

- Déballez le cabinet et retirez tous les emballages.
- Placez le cabinet sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour pour la circulation d'air.
- Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
- Réglez la température souhaitée en utilisant le thermostat intégré.
- Laissez le cabinet en marche pendant au moins 2 heures avant d'y placer des aliments.

5. Utilisation

- Ouvrez le hublot pour accéder à l'intérieur du cabinet.
- Organisez les aliments de manière à permettre une circulation d'air adéquate.
- Fermez le hublot après chaque utilisation pour maintenir la température.
- Vérifiez régulièrement la température à l'aide du thermomètre intégré.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'un nettoyant doux.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs.
- Vérifiez et nettoyez les joints d'étanchéité périodiquement pour éviter les fuites d'air.
- Effectuez un entretien régulier pour assurer un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Si le cabinet ne fonctionne pas, vérifiez qu'il est correctement branché.
- Si la température est trop élevée, vérifiez que les portes ferment bien.
- Si un bruit inhabituel se produit, veillez à ce qu'aucun objet ne bloque le ventilateur.
- Consultez les sections précédentes pour résoudre les problèmes courants avant de contacter le service clientèle.

8. Élimination

- Ne jetez pas le cabinet dans les ordures ménagères.
- Tous les composants doivent être recyclés conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
- Consultez votre municipalité pour savoir comment se débarrasser du cabinet de manière appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service clientèle :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Work Cabinet Premium con Hatch da 1,6 m. Questo prodotto è progettato per soddisfare elevati standard di qualità e prestazioni. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per assicurare una corretta installazione, utilizzo e manutenzione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere sempre le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per scopi previsti.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e sostanze infiammabili.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato su una superficie stabile e piana.
- Non permettere il sovraccarico del cabinet oltre la capacità nominale.
- Utilizzare guanti protettivi durante l'installazione e la manutenzione.
- In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio assistenza.
- Non smontare o modificare il prodotto senza autorizzazione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Work Cabinet Premium con Hatch è dotato delle seguenti specifiche tecniche:

- Dimensioni: 1,6 m
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità di carico: 200 kg
- Tipo di hatch: Manuale
- Colore: Inox
- Applicazione: Uso commerciale e professionale

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un luogo adeguato, asciutto e ventilato per l'installazione.
- Rimuovere il cabinet dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il cabinet in modo che sia livellato e stabile.
- Fissare il cabinet al pavimento se necessario, utilizzando viti e tasselli appropriati.
- Assicurarsi che l'hatch funzioni correttamente prima di utilizzarlo.
- Seguire le linee guida per la sicurezza della documentazione.

5. Funzionamento

- Aprire l'hatch manualmente per accedere all'interno del cabinet.
- Caricare il prodotto secondo la capacità massima raccomandata.
- Chiudere l'hatch quando non è in uso per garantire la sicurezza dei contenuti.
- Monitorare il funzionamento e la stabilità del cabinet durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il cabinet regolarmente con un panno morbido e detergenti delicati.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Ispezionare periodicamente le parti mobili dell'hatch per assicurarsi che funzionino correttamente.
- Lubrificare le cerniere dell'hatch se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'hatch non chiude correttamente, controllare le cerniere per eventuali blocchi.
- In caso di rumori anomali durante l'apertura/chiusura, controllare se ci sono oggetti intrappolati.
- Se il cabinet è instabile, controllare che sia stato installato correttamente e su una superficie livellata.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici.
- Rivolgersi agli enti locali per informazioni sul riciclo del metallo.
- Assicurarsi di rimuovere tutte le parti elettriche (se presenti) in modo appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni e supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania