

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: ADK186

Work cabinet PREMIUM with hatch - 1,8 m



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

EN ENGLISH

Product Manual for Work Cabinet Premium with Hatch - 1.8 m (ADK186)

1. General Information

The Work Cabinet Premium with Hatch (Model ADK186) is designed for commercial use in professional kitchens. It provides an efficient, ergonomic workspace while ensuring optimal organization of kitchen supplies. The cabinet features a robust construction to withstand daily usage in demanding environments.

2. Safety Information

- Read the product manual fully before installation and usage.
- Ensure the cabinet is placed on a flat, stable surface to prevent tipping or instability.
- Do not overload the cabinet beyond its weight capacity.
- Keep the cabinet dry and avoid exposure to excessive moisture to prevent corrosion.
- Use only compatible cleaning materials that do not contain abrasive substances.
- Ensure that proper ventilation is maintained around the cabinet during operation.
- Do not allow children or unauthorized personnel to operate or access the cabinet.

3. Product Specifications

- Model: ADK186
- Dimensions: 1800 mm (W) x 700 mm (D) x 900 mm (H)
- Material: Stainless Steel
- Weight: 85 kg
- Load Capacity: 300 kg
- Color: Silver
- Features: Hatch for easy access, adjustable shelves

4. Setup and Installation

1. Unpack the Work Cabinet Premium from its packaging.
2. Inspect the cabinet for any visible damage. If damaged, contact customer service.
3. Choose a suitable location for your cabinet; ensure the area is well-ventilated and away from direct heat sources.
4. Using a level, adjust the cabinet's legs to ensure it is stable.
5. Secure the cabinet to the wall using suitable anchors for added stability, particularly in high-traffic areas.
6. Install the adjustable shelves according to your storage needs. Use the provided brackets and ensure they are evenly distributed to maintain balance.

5. Operation

- Open the hatch by gently lifting the handle.
- Access the interior storage space for supplies.
- To close the hatch, pull down gently until securely latched.
- Avoid slamming the hatch as it may damage the hinges.
- Regularly check the functionality of the hatch and ensure it opens and closes smoothly.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the cabinet exterior and interior regularly with a soft cloth and a mild detergent.
- Avoid using steel wool or abrasive cleaners as they can scratch the surface.
- Check for loose screws or bolts monthly and tighten them if necessary.
- Inspect seals or gaskets and replace if they show signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- If the hatch does not open or close properly, check for obstructions in the mechanism.
- If the cabinets feel unstable, reassess the leg adjustments and ensure it is leveled on the floor.
- For any persistent issues, consult customer service at the provided contact details.

8. Disposal

When disposing of the Work Cabinet Premium, comply with local regulations regarding electronic and metal waste. If the product is no longer usable, consider recycling components where possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Ensure you retain this manual for future reference and provide it to any subsequent users of the product. Thank you for choosing the Work Cabinet Premium!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Arbeitsschrank Premium mit Klappe 1,8 m (ADK186)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Arbeitsschrank Premium mit Klappe! Dieses Produkt wurde mit Blick auf Qualität und Langlebigkeit entwickelt und ist ideal für gewerbliche Küchen und Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Der Arbeitsschrank ist nur für den vorgesehenen Gebrauch geeignet und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Schrank auf einer stabilen und ebenen Oberfläche montiert ist, um Umkippen oder Wackeln zu verhindern.
- Halten Sie den Schrank von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Achten Sie darauf, keine schwereren Gegenstände auf die Oberseite des Schranks zu stellen als empfohlen.
- Besonders vorsichtig sein beim Umgang mit scharfen oder schweren Utensilien.
- Bei elektrischen Komponenten dürfen keine ungenehmigten Reparaturen durchgeführt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Arbeitsschrank Premium mit Klappe
- Model-Nr.: ADK186
- Gesamtabmessungen: 1800 x 700 x 850 mm
- Material: Edelstahl, rostfrei
- Türöffnung: Klapptür mit Doppelscharniere
- Bodenfreiheit: 150 mm
- Maximale Tragfähigkeit: 150 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie den Arbeitsschrank vorsichtig und überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
- Stellen Sie den Schrank an den gewünschten Standort und stellen Sie sicher, dass die Fläche eben ist.
- Montieren Sie die Beine des Schranks, falls diese separat sind, und stellen Sie die Höhe ein, um sicherzustellen, dass der Schrank stabil steht.
- Überprüfen Sie die Ausrichtung des Schranks mit einer Wasserwaage und justieren Sie bei Bedarf.
- Befestigen Sie den Arbeitsschrank sicher an der Wand, wenn es die Platzierung erfordert.

5. Betrieb

- Nutzen Sie den Arbeitsschrank zur Aufbewahrung von Küchenutensilien, Geräten und Zutaten.
- Achten Sie darauf, dass der Schrank nicht überladen wird, um Beschädigungen und Instabilität zu vermeiden.
- Halten Sie den Schrank sauber und trocken, um Schimmelbildung und ungewollten Gerüchen vorzubeugen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schrank regelmäßig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie periodisch die Schrauben und Verbindungen, um sicherzustellen, dass alles fest sitzt.
- Bei Rost oder Beschädigungen sollte das betroffene Gebiet sofort behandelt werden, um eine Ausbreitung zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Klappe schließt nicht richtig.
Lösung: Überprüfen Sie die Scharniere und Justierung der Klappe.
- Problem: Schrank wackelt.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Schrank auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht und überprüfen Sie die Beinausrichtung.
- Problem: Kratzer auf der Oberfläche.
Lösung: Verwenden Sie Edelstahl-Reinigungsmittel und Polierwerkzeuge, um die Kratzer zu behandeln.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Arbeitsschrank gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Metallkomponenten können recycelt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem GGM Gastro Arbeitsschrank Premium!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Werkcabinet Premium met Luik 1.8 m

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van het Werkcabinet Premium met Luik 1.8 m, model ADK186. Dit product is ontworpen om een efficiënte en betrouwbare werkruimte te bieden voor professionele omgevingen. Volg deze handleiding zorgvuldig om ervoor te zorgen dat u het product correct installeert en gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Houd het werkcabinet uit de buurt van water, hittebronnen en agressieve chemicaliën.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Gebruik het werkcabinet alleen voor het beoogde doel en volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het apparaat. Gebruik het niet als het beschadigd is.
- Zorg ervoor dat alle elektrische aansluitingen veilig en correct zijn uitgevoerd.
- Gebruik beschermende kleding indien nodig bij het werken met of in de nabijheid van het cabinet.

3. Productspecificaties

- Model: ADK186
- Afmetingen (BxDxH): 1800 mm x 600 mm x 900 mm
- Spanning: 230 V
- Vermogen: 1500 W
- Capaciteit: 200 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: Rvs metallic

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats het werkcabinet op een vlakke en stevige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het cabinet is voor een goede ventilatie.
3. Sluit het apparaat aan op een stopcontact dat geschikt is voor de spanningsvereisten (230 V).
4. Controleer of het apparaat goed is ingesteld en of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd.

5. Bediening

- Zet het werkcabinet aan via de aan/uit-schakelaar.
- Pas de temperatuur aan indien het cabinet een verwarmingsfunctie heeft, volgens de specificaties op het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat de deuren goed zijn gesloten tijdens gebruik om optimale prestaties te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het cabinet regelmatig schoon met een zachte doek en milde zeep.
- Vermijd schurende reinigingsmiddelen die schade aan het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Controleer de scharnieren en andere bewegende delen regelmatig en smeer deze indien nodig.
- Voorkom dat etensresten en vuil zich ophopen in en om het cabinet.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Het werkcabinet gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op een functionerend stopcontact.
- Probleem: Onvoldoende temperatuur in het cabinet.
Oplossing: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens het gebruik.
Oplossing: Controleer of er objecten in de weg zitten van bewegende delen of scharnieren.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het werkcabinet, volg de lokale regelgeving voor het weggooien van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat alle componenten veilig zijn verwijderd en gerecycled waar mogelijk.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.8 m (ADK186)

1. Información General

El Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.8 m está diseñado para ofrecer un espacio eficiente y funcional en entornos de cocina comercial. Este producto es adecuado para almacenar y preparar alimentos, cumpliendo con las normativas de seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este armario debe ser utilizado únicamente con el propósito para el cual fue diseñado. Cualquier uso inadecuado puede resultar en lesiones o daños al producto.

- Instalación: Asegúrese de que el armario esté instalado en superficies planas y estables para evitar vuelcos.

- Carga Máxima: No sobrepase la carga máxima recomendada especificada en este manual.

- Mantenimiento: Mantenga el armario limpio y en buen estado. Inspeccione regularmente para detectar cualquier daño o desgaste.

- Uso de Equipos Eléctricos: Si el armario incluye componentes eléctricos, asegúrese de que estén certificados y cumplan con las normativas locales para evitar riesgos de electrocución.

- Materiales de Almacenamiento: Solo almacene alimentos y utensilios que sean aptos para uso en cocinas comerciales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Armario de Trabajo Premium con Hatch 1.8 m

- Dimensiones: 1800 mm (alto) x 600 mm (ancho) x 700 mm (profundo)

- Material: Acero inoxidable de alta calidad

- Capacidad de Carga: Hasta 300 kg

- Uso: Ideal para almacenamiento y preparación de alimentos

- Características: Incluye hatch para un acceso conveniente y estantes ajustables.

4. Configuración e Instalación

1. Verifique que todas las piezas están incluidas según la lista de contenido.

2. Seleccione un lugar apropiado para la instalación, asegurándose de que haya suficiente espacio para abrir el hatch.

3. Utilice un nivel para asegurarse de que el armario esté completamente nivelado.

4. Atornille las patas del armario al suelo si es necesario, utilizando anclajes adecuados para la superficie.

5. Conecte cualquier componente eléctrico siguiendo las instrucciones del fabricante.

6. Asegúrese de que todas las puertas y el hatch funcionen correctamente antes de su uso.

5. Operación

- Para abrir el hatch, tire de la manija hacia abajo y asegúrese de que esté completamente abierto antes de realizar cualquier acción.

- Organice los alimentos y utensilios de manera que facilite el acceso y la manipulación. Mantenga el interior del armario ordenado para evitar contaminaciones.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el armario con un paño húmedo y un detergente suave. Evite productos abrasivos que puedan dañar la superficie.

- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

- Inspeccione las bisagras y los mecanismos del hatch para detectar signos de desgaste y realice mantenimiento según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- El hatch no se abre: Verifique si hay obstrucciones y asegúrese de que los mecanismos no estén dañados.

- Ruidos extraños: Inspeccione las bisagras y los componentes para asegurarse de que estén bien lubricados y ajustados.

- Olores desagradables: Limpie el interior del armario y revise los alimentos almacenados para asegurar que no haya productos en mal estado.

8. Disposición

Al final de su vida útil, este armario debe ser desechado de acuerdo a las normativas locales sobre reciclaje y residuos. Se recomienda contactar a las autoridades locales para obtener información sobre los puntos de reciclaje apropiados.

9. Contacto

Para consultas, asistencia o más información, contáctenos a través de:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU CABINET DE TRAVAIL PREMIUM AVEC TRAPPE 1,8 M ADK186

1. Informations Générales

Le cabinet de travail premium ADK186 est conçu pour offrir une surface de travail robuste et efficace pour les environnements professionnels. Cet équipement est destiné à un usage commercial dans les cuisines professionnelles, les restaurants et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Attention : Pour éviter tout risque d'accident, veuillez lire ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne pas utiliser le cabinet à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Assurez-vous que le cabinet est installé sur une surface plane et stable.
- Ne pas obstruer les événements de ventilation pour éviter la surchauffe.
- En cas de dommage visible, ne pas utiliser le produit.
- Toujours garder l'équipement hors de portée des enfants.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Des pièces chaudes peuvent être présentes ; manipuler avec précaution.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Dimensions : 1,8 m (hauteur) x 1,0 m (largeur) x 0,6 m (profondeur)
- Matériau : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : -18 °C à 70 °C
- Poids : 120 kg
- Système de verrouillage sécurisé
- Capacité de charge : jusqu'à 200 kg.

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le cabinet et vérifiez toutes les pièces.
- Choisissez un emplacement stable et bien ventilé.
- Assurez-vous que le sol est nivelé.
- Utilisez les vis et supports fournis pour fixer le cabinet au sol.
- Branchez le cabinet sur une prise électrique conforme aux normes en vigueur.
- Vérifiez que toutes les connexions sont sécurisées avant de mettre en marche le cabinet.

5. Fonctionnement

- Allumez le cabinet en utilisant l'interrupteur situé à l'arrière.
- Réglez la température selon vos besoins via le thermostat intégré.
- Surveillez régulièrement l'affichage pour assurer un bon fonctionnement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le cabinet avec des produits non abrasifs pour prévenir les rayures.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Il est recommandé de désinfecter le cabinet au moins une fois par semaine.
- Vérifiez régulièrement les joints et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le cabinet ne démarre pas, vérifiez que l'appareil est bien branché.
- Si la température ne se règle pas, inspectez le thermostat.
- En cas de fuite d'eau, vérifiez les joints ou les conduits d'évacuation.
- Si des bruits anormaux se produisent, contactez notre service clientèle.

8. Élimination

- Pour l'élimination de l'appareil, suivez les réglementations locales en matière de déchets électriques.
- Ne pas jeter le produit avec les déchets ménagers.
- Contactez un service de récupération pour le recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou souci, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadietto da Lavoro Premium con Bocca di Lupo 1.8 m (ADK186)

1. Informazioni Generali

L'armadietto da lavoro Premium con bocca di lupo è progettato per offrire un ambiente di lavoro efficiente e sicuro. Realizzato con materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per ristoranti, cucine professionali e spazi di lavoro alimentari. È importante seguire attentamente questo manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale in ambienti commerciali.
- Consigli di sicurezza:
 - Non utilizzare l'armadietto in condizioni di alta umidità o in aree con fiamme libere.
 - Assicurarsi che l'armadietto sia posizionato su una superficie piana e stabile.
 - Evitare il sovraccarico di ripiani e compartimenti.
 - Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore e sostanze chimiche corrosive.
- Rischi elettrici: Prima di procedere all'installazione, assicurarsi che tutte le sorgenti elettriche siano scollegate. Seguire le istruzioni fornite per la connessione elettrica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ADK186
- Dimensioni: 1.8 m
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Acciaio inox
- Tipo di alimentazione: Elettrico
- Capacità di carico: Fino a 150 kg per ripiano
- Sistema di raffreddamento: Ventilato
- Temperatura di funzionamento: 0 °C a +8 °C
- Accessori inclusi: Ripiani regolabili, piedi regolabili

4. Installazione e Setup

1. Verificare che il pacco sia completo e in buone condizioni prima dell'installazione.
2. Scegliere un'area di installazione appropriata, lontano da fonti di calore e con una buona ventilazione.
3. Posizionare l'armadietto su una superficie piana.
4. Livellare l'armadietto utilizzando i piedi regolabili.
5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alle normative locali.
6. Accendere il dispositivo e attendere il raffreddamento prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Accensione: Premere l'interruttore principale.
- Regolazione della temperatura: Utilizzare il pannello di controllo per impostare la temperatura desiderata.
- Controllo delle porte: Assicurarsi che le porte siano sempre chiuse per mantenere l'efficienza del raffreddamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Utilizzare un panno umido e detersivi delicati. Non utilizzare abrasivi.
- Manutenzione: Controllare regolarmente i filtri e pulirli quando necessario. Effettuare ispezioni periodiche per garantire che non vi siano perdite o malfunzionamenti.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'armadietto non si accende: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore.
- Temperature irregolari: Assicurarsi che le porte siano chiuse correttamente e che i ripiani non siano sovraccarichi.
- Rumori insoliti: Verificare il sistema di raffreddamento e gli accessori interni.

8. Smaltimento

Quando il prodotto non è più utilizzabile, smaltirlo in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Separare i materiali riciclabili, come il metallo e l'elettronica, per un corretto riciclo.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania