

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: ADK206

Work cabinet PREMIUM with hatch - 2,0 m



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

EN ENGLISH

Product Manual: Premium Work Cabinet with Hatch (2.0 m)

1. General Information

Thank you for choosing the Premium Work Cabinet with Hatch. This product is designed for professional use in kitchens and food preparation environments, providing an effective solution for workspace organization and efficiency.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the work cabinet is installed on a stable surface to prevent tipping or accidents.
- Electrical Safety: If the product features any electrical components, ensure that it is connected to a properly grounded outlet to avoid electrical hazards.
- User Safety: Always wear appropriate personal protective equipment (PPE) such as gloves and non-slip shoes while using or maintaining the cabinet.
- Load Capacity: Do not exceed the specified weight limit. Ensure that heavy items are evenly distributed to maintain stability.
- Child Safety: Keep the cabinet out of reach of children. Always supervise minors if they are in the vicinity of the cabinet.
- Fire Safety: Keep all flammable materials away from the cabinet and ensure proper ventilation in the workspace.
- Cleaning Agents: Use only recommended cleaning agents to avoid damaging the surface and avoid any potential reactions.

3. Product Specifications

- Model: ADK206
- Dimensions: 2000 x 600 x 850 mm
- Material: Stainless steel
- Weight: 90 kg
- Load Capacity: 300 kg
- Hatch Opening: Yes
- Color: Stainless Steel
- Compliance: CE certified

4. Setup and Installation

- Step 1: Unbox the work cabinet and ensure all components are included (check the inventory list).
- Step 2: Choose an appropriate location where the cabinet will be installed, ensuring it is level and stable.
- Step 3: Assemble any detachable parts following the provided assembly instructions (if applicable).
- Step 4: Secure the cabinet to the wall or floor using mounting brackets if necessary to increase stability.
- Step 5: Connect any electrical components according to the electrical safety guidelines.
- Step 6: Conduct a final inspection to ensure all screws and fittings are tightened and the cabinet is stable before use.

5. Operation

- Use the hatch to access items stored within the cabinet effortlessly.
- For items stored within the cabinet, ensure they are organized properly for easy retrieval.
- Avoid blocking the hatch with any items to ensure it operates smoothly and remains functional.

6. Cleaning and Maintenance

- Regularly clean the surface with a damp cloth and mild detergent.
- Avoid using abrasive cleaners that may scratch the stainless steel finish.
- Check for any loose screws or fittings periodically and tighten as needed to maintain stability.
- Keep the hatch mechanism clean and free from obstructions to ensure smooth operation.

7. Troubleshooting

- Problem: Hatch does not open smoothly.
 - Solution: Check for any obstructions and ensure the framework is clean. Lubricate if necessary.
- Problem: Cabinet is unstable.
 - Solution: Ensure the cabinet is level and check all screws and fittings.
- Problem: Electrical components are not functioning.
 - Solution: Check the power supply and connections. Ensure the outlet is functioning properly.

8. Disposal

When the cabinet reaches the end of its lifecycle, ensure responsible disposal in accordance with local regulations. Recycle materials where possible; particularly stainless steel, as it is often recyclable.

9. Contact

For more information or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Arbeitsbereich Premium mit Hatch 2.0

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Arbeitsbereich Premium mit Hatch 2.0 entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für professionelle Küchen und Gastronomiebetriebe konzipiert. Es vereint Funktionalität und Qualität, um Ihre Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Umgebung: Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsbereich auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die für dieses Produkt angegebenen Stromquellen. Überlasten Sie die Steckdosen nicht.
- Temperatur: Der Arbeitsbereich sollte in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 0 °C und 40 °C betrieben werden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, wenn Sie mit schweren Gegenständen arbeiten oder beim Ein- und Ausladen.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Arbeitsbereich Premium mit Hatch 2.0
- Dimensionen: 2000 mm (B) x 600 mm (T) x 850 mm (H)
- Material: Edelstahl
- Energieverbrauch: 500 W
- Gewicht: 150 kg
- Betriebsart: Elektrisch
- Zertifizierungen: CE, EN ISO 9001

4. Aufbau und Installation

1. Verpackung öffnen: Entfernen Sie vorsichtig die Schutzverpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standort wählen: Wählen Sie einen geeigneten Standort, der den Sicherheits- und Betriebsanforderungen entspricht.
3. Aufstellungsfläche vorbereiten: Reinigen Sie die Fläche und stellen Sie sicher, dass sie stabil ist.
4. Montage: Bauen Sie den Arbeitsbereich gemäß den beiliegenden Montageanleitungen zusammen. Achten Sie darauf, alle Schrauben und Befestigungen sicher anzuziehen.
5. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Überprüfen Sie, ob alle elektrischen Verbindungen sicher sind.
6. Funktionsprüfung: Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Verwenden Sie den Arbeitsbereich nur für die vorgesehenen Anwendungen.
- Befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen während des Betriebs.
- Überwachen Sie die Temperatur und den Energieverbrauch regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Arbeitsbereich regelmäßig mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, um die Edelstahloberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie periodisch die elektrischen Komponenten und stellen Sie sicher, dass sie sicher und frei von Schmutz sind.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherungen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig montiert sind.
- Temperaturabweichungen: Überprüfen Sie die Einstellungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überlastet ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronikabfälle. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Werkcabine Premium met Hatcher 2.0 m - ADK206

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Werkcabine Premium met Hatcher 2.0 m - ADK206. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt optimale prestaties in een commerciële keukenomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies in deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en niet blootgesteld wordt aan directe hittebronnen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Voorkom contact met water en andere vloeistoffen.
- Gebruik alleen originele accessoires en vervangingen voor dit product.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 2000 mm x 700 mm x 900 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 800 W
- Capaciteit: 2 rechte roosters (inbegrepen)

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat u alle onderdelen aanwezig heeft zoals aangegeven in de bijgevoegde onderdelenlijst.
- Plaats de werkcabine op een vlakke ondergrond en zorg dat deze stevig staat.
- Sluit het apparaat aan op een goed gearde stroombron die voldoet aan de aangegeven voltage-specificaties.
- Controleer of de hatcher goed is geplaatst en in de juiste positie staat voordat u het apparaat aanzet.

5. Bediening

- Zet de werkcabine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur en tijd in op het bedieningspaneel naar wens.
- Gebruik de hatcher om voedsel gelijkmatig te verwarmen of te bereiden volgens de recepten en richtlijnen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Reinig de roosters en het oppervlak na elk gebruik om residuen te voorkomen.
- Controleer regelmatig de kabels en stekker op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: controleer of het goed is aangesloten en dat de aan/uit-schakelaar aan staat.
- Ongelijke verwarming: controleer of er genoeg ruimte rond het voedsel is voor een goede luchtcirculatie.
- Geluid tijdens gebruik: controleer of er onderdelen los zitten of dat het apparaat niet op een onvaste ondergrond staat.

8. Afvalverwerking

Het apparaat moet op een milieuverantwoorde manier worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de juiste verwerking van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van uw Werkcabine Premium met Hatcher 2.0 m - ADK206.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Trabajo Premium con Hatch 2.0

1. Información General

El Armario de Trabajo Premium con Hatch 2.0 está diseñado para proporcionar un espacio de trabajo eficiente y funcional en cocinas comerciales. Fabricado con materiales de alta calidad, este producto es ideal para satisfacer las necesidades de los profesionales de la gastronomía.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto.
- Mantener el área alrededor del armario limpia y libre de obstrucciones.
- Evitar el contacto con superficies calientes o afiladas.
- Las partes móviles del armario pueden causar lesiones. Manejar con cuidado.
- Realizar la instalación de acuerdo con las instrucciones para evitar daños o lesiones.
- Revisar regularmente el estado del armario y sus componentes.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ADK206
- Dimensiones: 2000 mm de altura
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Espesor: 1 mm
- Puertas: 2 puertas con sistema de herrajes robustos
- Capacidad de carga: Hasta 200 kg
- Temperatura de operación: 0°C a 40°C
- Certificaciones: CE, conforme con la normativa de seguridad alimentaria

4. Configuración e Instalación

1. Desembalar el producto: Retire con cuidado el embalaje y verifique que todas las piezas estén incluidas.
2. Elegir la ubicación: Seleccione una superficie plana y nivelada para colocar el armario.
3. Montaje:
 - Fije las patas ajustables en la base del armario.
 - Utilice tornillos y anclajes proporcionados para fijar el armario a la pared si se requiere estabilidad adicional.
4. Conexiones eléctricas: Si el armario incluye elementos eléctricos, conecte de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
5. Comprobación final: Asegúrese de que el armario esté nivelado y todas las puertas funcionen correctamente antes de usarlo.

5. Operación

- Asegúrese de que el armario esté conectado a una fuente de energía adecuada, si aplica.
- Organice los utensilios y equipos de manera ordenada dentro del armario para facilitar el acceso y la eficiencia.
- Utilice el armario dentro de los límites de temperatura recomendados.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar el armario regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evitar el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
 - Realizar una comprobación trimestral de los herrajes y otras partes móviles para garantizar el correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- El armario no se cierra correctamente: Verifique que no haya obstrucciones en las puertas y ajuste los herrajes si es necesario.
- Ruido al abrir o cerrar: Lubrique las bisagras con aceite ligero.
- Fugas (si aplica): Asegúrese de que todas las conexiones estén firmes y ajustadas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales. El acero inoxidable se puede reciclar, así que asegúrese de llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Armoire de Travail Premium avec Hôte 2.0 m (ADK206)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Armoire de Travail Premium avec Hôte 2.0 m. Ce produit est conçu pour répondre aux normes de qualité et de sécurité les plus élevées, garantissant une durabilité et une fonctionnalité optimales pour vos besoins professionnels.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé exclusivement à cet effet.
- Maintenance : Assurez-vous d'effectuer un entretien régulier pour garantir la sécurité et la fonctionnalité de l'appareil.
- Environnement : Ne pas utiliser dans des environnements humides ou à proximité de sources d'eau.
- Vérifications avant l'utilisation : Inspectez régulièrement l'appareil pour détecter d'éventuels dégâts ou usures. Ne jamais utiliser si des défauts sont signalés.
- Enfants et animaux : Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : Armoire de Travail Premium avec Hôte 2.0 m (ADK206)
- Dimensions : 2000 mm (H) x [besoin de la largeur et de la profondeur]
- Matériau : [Indiquer le matériel utilisé]
- Couleur : [Indiquer la couleur]

4. Installation et Configurations

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et sec pour installer l'armoire.
2. Assemblage :
 - Déballez toutes les pièces et vérifiez qu'il ne manque aucune pièce.
 - Suivez les instructions pour assembler les différentes sections de l'armoire, en utilisant les vis et outils fournis.
3. Fixation : Assurez-vous que l'armoire est correctement stabilisée.
4. Électrique : Si l'appareil nécessite une connexion électrique, suivez les instructions spécifiques pour le branchement.

5. Fonctionnement

- Allumez l'armoire en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température à l'aide des commandes sur le panneau de contrôle.
- Assurez-vous de suivre les indications de température et d'humidité appropriées pour vos produits.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteindre et débrancher l'armoire avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un savon doux pour nettoyer les surfaces.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager la finition.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- Température incorrecte : Ajustez le thermostat ou vérifiez si les joints de porte se ferment correctement.
- Fuites d'eau : Inspectez les tuyaux et joints pour déceler des fissures.

8. Élimination

Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, il doit être éliminé conformément à la législation locale. Déposez le matériel dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

Merci d'utiliser notre Armoire de Travail Premium avec Hôte 2.0 m. Nous vous souhaitons une utilisation agréable et efficace !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio di Lavoro Premium con Sportello 2.0 m (ADK206)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per l'Armadio di Lavoro Premium con Sportello 2.0 m (ADK206). Questo armadio è progettato per soddisfare le esigenze del settore della ristorazione e della preparazione dei cibi, fornendo un'area di lavoro sicura e funzionale. È costruito con materiali di alta qualità per garantire durata e efficienza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Responsabile: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale. Non utilizzarlo per scopi non conformi.
- Elettricità: Assicurati che l'installazione elettrica sia eseguita da un professionista certificato. Verifica il corretto collegamento a terra.
- Spostamento: Durante il trasporto, assicurati di utilizzare attrezzature adeguate per prevenire infortuni o danni al prodotto.
- Manutenzione: Segui le istruzioni di pulizia e manutenzione per prevenire l'accumulo di sporco e contaminazione.
- Rispetto Normativo: Questo prodotto è conforme alla Normativa Generale sulla Sicurezza dei Prodotti (GPSR).

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: ADK206
- Dimensioni: 2000 x 600 x 850 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: 230V
- Capacità di carico: Fino a 150 kg
- Temperatura di esercizio: -1°C a +10°C
- Certificazioni: CE, ISO 9001

4. Installazione e Montaggio

1. Scelta della Posizione: Posiziona l'armadio in un'area ben ventilata, lontana da fonti di calore.
2. Livellamento: Utilizza un livello per assicurarti che l'armadio sia bilanciato. Regola i piedi se necessario.
3. Collegamento Elettrico: Collega il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata. Assicurati che l'alimentazione sia spenta durante l'installazione.
4. Controllo Finale: Doppia verifica di tutti i collegamenti e della stabilità dell'armadio prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

- Accendi l'armadio utilizzando l'interruttore principale.
- Regola la temperatura impostando il termostato secondo le tue esigenze.
- L'armadio è dotato di indicatori LED che mostrano lo stato operativo.

6. Pulizia e Manutenzione

- Prima di procedere alla pulizia, spegni l'armadio e scollega la presa.
- Utilizza un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici esterne.
- Pulisci regolarmente l'interno per evitare l'accumulo di residui alimentari.
- Verifica periodicamente le guarnizioni e le parti meccaniche per assicurarti che siano in buone condizioni.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'armadio non si accende: Verifica il collegamento elettrico e assicurati che l'alimentazione sia attiva.
- Temperatura errata: Controlla le impostazioni del termostato. Riprogramma se necessario.
- Rumori strani: Controlla se ci sono oggetti estranei all'interno o se le parti meccaniche necessitano di lubrificazione.

8. Smaltimento

Per una corretta eliminazione, seguire le normative locali riguardanti il riciclo dei materiali metallici e delle apparecchiature elettriche. Non abbandonare il prodotto in discariche non autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Armadio di Lavoro Premium. Segui attentamente questo manuale per garantire una lunga vita e un utilizzo sicuro del prodotto.