

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: GAH316

Spice top shelf - 3x GN 1/6



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

EN ENGLISH

Product Manual for Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316

1. General Information

Welcome to your new Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316. This product is designed for professional use in commercial kitchens, providing efficient storage and organization for ingredients in a space-saving manner. Ensure you read this manual carefully to maximize the product's performance and safety.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the instructions before using the appliance.
- Electrical Safety: Ensure the product is connected to a suitable electrical supply as per specifications. Use an appropriate surge protector.
- Usage: Do not overload the shelves beyond the recommended load to prevent structural failure.
- Hygiene: Regularly clean the unit to avoid accumulation of dust and bacteria.
- Children: Keep the product out of reach of children to avoid any accidents.
- Repairs: Do not attempt any repairs unless instructed. Contact customer service for assistance.

3. Product Specifications

- Model: GAH316
- Dimensions: 300 x 530 x 180 mm
- Material: Stainless steel
- Capacity: 3 x GN 1/6
- Weight: 2 kg
- Temperature range: -20°C to +70°C
- Cleaning: Dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Remove the Spice Top Shelf and all accessories from the packaging. Check for any visible damage.
2. Location: Choose a stable, dry surface close to your workspace for easy access.
3. Assembly: If needed, attach the shelf brackets securely using the provided screws.
4. Placement: Position the shelf on the mounting surface ensuring it is level and securely fastened.
5. Testing: Before loading, check the stability of the shelf under light pressure.

5. Operation

- Place your spice containers in the GN 1/6 compartments. Organize by frequency of use for ease of access.
- Ensure containers are securely placed to prevent spillage.
- Use as per your operational needs and maintain proper inventory checks.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down with a damp cloth and mild detergent after use.
- Deep Cleaning: Remove containers and wash the shelf in a dishwasher or hand wash with hot soapy water.
- Check: Inspect for any rust, wear, or tear monthly and address any issues promptly.

7. Troubleshooting

- Problem: Shelf is unstable.
 - Solution: Recheck the mounting bracket and ensure screws are tightly secured.
- Problem: Rust or stains on the surface.
 - Solution: Clean with a stainless steel cleaner. Avoid abrasive materials.

8. Disposal

When disposing of the Spice Top Shelf, consider recycling materials wherever possible. In accordance with local regulations, dispose of any metal or plastics in designated recycling bins.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to our customer service.

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

Thank you for choosing the Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316. Enjoy enhanced organization and efficiency in your kitchen!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Spice Top Shelf 3x GN 1/6

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Spice Top Shelf 3x GN 1/6. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente Lagerung und Präsentation von Gewürzen und anderen Zutaten zu ermöglichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dieser Anleitung.
- Sicherer Betrieb: Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und einem sicheren Benutzerstand hält.
- Temperaturschutz: Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Produkts mit extrem heißen Oberflächen oder Gegenständen.
- Reinigung für sicheren Gebrauch: Halten Sie das Produkt sauber und frei von Verunreinigungen.
- Reparaturen und Modifikationen: Versuchen Sie nicht, das Produkt eigenständig zu reparieren oder zu modifizieren. Wenden Sie sich im Falle eines Defekts an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

Der Spice Top Shelf 3x GN 1/6 hat die folgenden technischen Spezifikationen:

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 400 x 300 x 175 mm
- Kapazität: 3 Behälter GN 1/6
- Gewicht: 2 kg
- Temperaturbereich: -20°C bis +80°C

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackung entfernen: Nehmen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Standort, der vor direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit geschützt ist.
3. Produkt aufstellen: Stellen Sie das Regal auf eine flache Oberfläche und stellen Sie sicher, dass es stabil steht.
4. Behälter einsetzen: Setzen Sie die GN 1/6 Behälter in die vorgesehenen Fächer auf dem Regal ein.

5. Betrieb

- Füllen Sie die GN 1/6 Behälter mit den gewählten Gewürzen oder Zutaten.
- Achten Sie darauf, dass die Behälter nicht überfüllt werden, um ein Überlaufen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Produkt regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, die die Edelstahloberfläche beschädigen könnten.
- Achten Sie darauf, alle Behälter gründlich zu reinigen, wenn sie leer sind.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Regal auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
- Problem: Lebensmittelgeruch bleibt haften.
 - Lösung: Reinigen Sie das Regal gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Edelstahl und Kunststoffen. Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht im normalen Haushaltsmüll endet.

9. Kontakt

Für Fragen oder bei Problemen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316 is ontworpen voor professioneel gebruik in commerciële keukens. Dit product is ideaal voor het organiseren van kruiden en specerijen, waardoor snelle toegang en efficiëntie in de keuken worden bevorderd.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het product op een stabiele en vlakke ondergrond wordt geplaatst om omvallen te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op of in de buurt van de planken om beschadiging te voorkomen.
- Houd het product uit de buurt van hittebronnen en open vlammen.
- Volg alle lokale regelgeving en richtlijnen met betrekking tot veiligheidsvoorschriften in de keuken.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade aan het product. Gebruik het niet als er zichtbare beschadigingen zijn.

3. Productspecificaties

- Model: GAH316
- Afmetingen: 540 x 400 x 120 mm
- Materiaal: RVS
- Capacity: 3 x GN 1/6
- Gewicht: 6,5 kg

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de spice top shelf op een geëgaliseerde en stevige ondergrond.
- Controleer of het product stabiel staat voordat u het gaat beladen met kruiden en specerijen.
- Indien nodig, bevestig het product aan een wand of begeleidingssysteem voor extra steun.

5. Gebruik

- Vul de GN-pannen met de gewenste kruiden en specerijen.
- Zorg ervoor dat de deksels goed sluiten om de versheid van de inhoud te behouden.
- Organiseer de pannen op basis van gebruiksfrequentie voor maximale efficiëntie.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het product schoon met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen om de oppervlakte van het RVS te beschermen.
- Controleer regelmatig op eventuele ophoping van vuil of resten en onderhoud het product om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De spice top shelf is onstabiel.
Oplossing: Controleer of de ondergrond egaal is en dat het product correct is geplaatst.
- Probleem: Korrosie of vlekken zichtbaar op RVS.
Oplossing: Reinig onmiddellijk met een zachte doek en een geschikt schoonmaakmiddel voor RVS.

8. Afvoer

- Dit product is gemaakt van recyclebaar RVS. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over recycling.
- Zorg ervoor dat alle losse onderdelen zijn verwijderd voor de juiste afvoer.

9. Contact

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en bij vragen kunt u contact met ons opnemen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante Superior para Especies GAH316

1. Información General

El Estante Superior para Especies GAH316 es un accesorio esencial diseñado para el almacenamiento y organización eficiente de especias en entornos profesionales y de cocina. Fabricado con materiales de alta calidad, ofrece una solución duradera y funcional.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el estante, asegúrese de que esté montado correctamente y de acuerdo con las instrucciones.
- No exceda la capacidad máxima de carga recomendada para evitar caídas o daños al producto.
- Mantenga el estante alejado de fuentes de calor y humedad extrema.
- Evite el uso de productos químicos agresivos durante la limpieza que puedan dañar la superficie.
- Verifique periódicamente el estado de los soportes y fijaciones para garantizar la seguridad y estabilidad del estante.
- En caso de daño, no use el estante y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GAH316
- Dimensiones: 330 x 395 x 150 mm
- Capacidad: Hasta 3 bandejas GN de 1/6
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido

4. Configuración e Instalación

- Coloque el estante en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que las bandejas de GN estén limpias y secas antes de colocarlas en el estante.
- Monte el estante utilizando los soportes incluidos. Asegúrese de que todas las fijaciones estén firmemente apretadas.
- Verifique que el estante esté nivelado antes de usarlo.

5. Operación

- Organice las especias en las bandejas GN, asegurándose de que estén adecuadamente etiquetadas para un acceso fácil.
- Para un mejor orden, coloque las especias más usadas al frente y las menos usadas en la parte trasera.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el estante con un paño suave y húmedo.
- Use jabón suave para eliminar cualquier suciedad o residuo.
- Seque completamente con un paño limpio para evitar la acumulación de humedad.
- Revise las fijaciones mensualmente para asegurar que estén firmes.

7. Solución de Problemas

- Si el estante se tambalea: Verifique que todos los tornillos y soportes estén correctamente instalados y apretados.
- Si observa corrosión: Limpie inmediatamente con un limpiador suave y asegúrese de que el estante no esté expuesto a la humedad constante.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del estante, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y residuos.
- Asegúrese de que cualquier componente eléctrico sea manejado en conformidad con la legislación de reciclaje.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Étagère à Épices GAH316

1. Informations Générales

L'Étagère à Épices GAH316 est conçue pour un stockage efficace et un accès facile aux épices. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, elle est idéale pour une utilisation dans les cuisines professionnelles et domestiques.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez ce produit uniquement pour le stockage d'aliments secs.
- Ne pas exposer l'étagère à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs.
- Vérifiez régulièrement l'intégrité de l'étagère. Assurez-vous qu'aucune pièce n'est endommagée avant utilisation.
- Tenez l'étagère hors de portée des enfants.
- L'utilisation d'une échelle ou d'un escabeau pour accéder aux niveaux supérieurs est recommandée.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : (à compléter avec les informations pertinentes)
- Capacité : 3x GN 1/6
- Poids : (à compléter avec les informations pertinentes)
- Résistance à la corrosion : Oui
- Facilité de nettoyage : Oui

4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement l'étagère et vérifiez toutes les pièces.
- Choisissez un emplacement plat et stable pour l'étagère.
- Assurez-vous que la surface est propre et sèche avant de placer l'étagère.
- Fixez l'étagère au mur si nécessaire pour plus de stabilité, en utilisant des vis adaptées (non fournies).
- Organisez les contenants d'épices sur les niveaux de l'étagère pour un accès facile.

5. Fonctionnement

- Rangez les épices dans des bocaux hermétiques pour préserver leur fraîcheur.
- Étiquetez les bocaux pour une identification rapide.
- Ajustez l'emplacement des épices selon l'utilisation fréquente pour plus d'efficacité.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'étagère avec un chiffon doux et humide.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures ou les déversements pour éviter la corrosion.
- Inspectez régulièrement les fixations et les joints, et resserrez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si l'étagère présente des signes de rouille, nettoyez la zone affectée et appliquez un produit antirouille.
- Si un niveau de l'étagère est instable, vérifiez les fixations et le niveau de la surface.
- En cas d'autres problèmes, veuillez contacter le support.

8. Élimination

- Pour éliminer ce produit, recyclez-le conformément aux réglementations en vigueur sur les déchets métalliques.
- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés. Consultez votre déchetterie locale pour les options de recyclage.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316

1. Informazioni Generali

Il prodotto Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316 è progettato per la conservazione e la presentazione di spezie e ingredienti in cucina. Realizzato con materiali di alta qualità e progettato per un uso professionale, questa scaffalatura offre praticità e organizzazione in cucina.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per l'uso previsto. Non utilizzare per scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
- Installazione: Seguire attentamente le istruzioni di installazione. Assicurarsi che sia stabilmente montato prima dell'uso.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danneggiamento. Non utilizzare il prodotto se è danneggiato.
- Danneggiamento: In caso di rottura o danni, smettere immediatamente di utilizzare il prodotto.
- Fumi tossici: Evitare di esporre il prodotto a fumi tossici. Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Il prodotto non è un giocattolo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Spice Top Shelf 3x GN 1/6 GAH316
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 650 x 340 x 270 mm
- Capacità: 3 x GN 1/6
- Temperatura operativa: Fino a 80°C
- Peso: 3 kg
- Facile da pulire e resistente alla corrosione.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile nell'area di lavoro.
- Assicurarsi che il prodotto sia a livello e non traballante.
- Fissare il prodotto, se necessario, utilizzando le guide fornite nella parte inferiore.
- Controllare che le viti e le giunture siano serrate, assicurando stabilità.

5. Funzionamento

Il prodotto è progettato per accogliere contenitori GN 1/6. Inserire i contenitori nella scaffalatura e riempirli secondo necessità. Assicurarsi che i coperchi siano ben chiusi se si utilizzano ingredienti sensibili.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente il prodotto con un panno morbido e umido. Utilizzare un detergente delicato se necessario.
- Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi che possano graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente le giunture e le viti per segni di allentamento e serrarle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non sta in piedi: Controllare che il prodotto sia montato correttamente e che tutte le viti siano serrate.
- Danneggiamento della superficie: Utilizzare un detergente delicato per rimuovere macchie. Se il danno persiste, contattare il servizio clienti.
- Difficoltà di pulizia: Assicurarsi di utilizzare il detergente raccomandato e un panno morbido.

8. Smaltimento

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, smaltire secondo le normative locali. Non smaltire i materiali nel normale spazzaturificio. Riciclare i materiali quando possibile, specialmente se sono in acciaio inossidabile.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.