

# ggmgastro

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

## SKU: GAH416

### Spice top shelf - 4x GN 1/6



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Spice Top Shelf 4x GN 1/6 (GAH416)

### 1. General Information

The GGM Gastro Spice Top Shelf 4x GN 1/6 (GAH416) is designed for commercial kitchen use, providing a convenient and organized solution for storing spices and seasonings. This durable shelving unit is made from high-quality materials, ensuring longevity and efficiency in a busy culinary environment.

### 2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure the unit is placed on a flat, stable surface to prevent tipping. Avoid overloading the shelves beyond their capacity.
- **Electrical Safety:** If applicable, make sure any electrical components are installed correctly and are properly grounded to prevent electrical hazards.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children. Ensure that any items stored on the shelves are not hazardous to minors.
- **Personal Safety:** Always wear appropriate protective gear (gloves, mask, etc.) when handling sharp spice containers or cleaning solutions.
- **Fire Safety:** Keep the unit away from open flames and other heat sources to avoid fire hazards.
- **Emergency:** In case of an emergency, have a clear evacuation route and inform all users of the potential risks associated with the use of this product.

### 3. Product Specifications

- **Model Number:** GAH416
- **Dimensions (L x W x H):** 600 mm x 400 mm x 134 mm
- **Material:** Stainless Steel
- **Shelf Capacity:** Each GN 1/6 container can hold various spices and seasonings, according to local health and safety regulations.
- **Weight:** 5 kg
- **Color:** Stainless Steel Finish

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the unit and ensure all parts are included.
2. Choose a suitable location that is easily accessible and away from any direct heat sources.
3. Securely attach the spice top shelf to the wall or counter using the provided anchors and screws if not using a free-standing option.
4. Adjust the height of the shelves if applicable, ensuring they are level to maintain stability.
5. Once installed, verify that the shelves are secure by gently shaking them to confirm they do not wobble.

### 5. Operation

- Place your GN 1/6 containers filled with spices on the designated shelves.
- Ensure containers are labeled clearly for easy identification.
- Regularly check the stability of the shelves and re-tighten any screws if necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use.
- For deeper cleaning, disassemble any removable parts and clean separately.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the stainless steel finish.
- Inspect the unit regularly for signs of wear or damage, and address any issues immediately to ensure safety and functionality.

### 7. Troubleshooting

- **Issue:** Shelves are unstable.  
**Solution:** Check that all screws are tightened properly and that the unit is on a level surface.
- **Issue:** Rusting on surfaces.  
**Solution:** Ensure the unit is dried thoroughly after cleaning and avoid exposure to moisture when not in use.
- **Issue:** Odors from stored spices.  
**Solution:** Regularly clean spice containers and ensure they are sealed properly after each use.

### 8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the unit in accordance with local regulations.
- Separate metal parts for recycling wherever possible.
- Do not dispose of the product in household waste.

### 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Ensure to keep this manual safe for future reference and consult it regularly for proper usage and maintenance of your GGM Gastro Spice Top Shelf.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Gewürzregal 4x GN 1/6 GAH416

## 1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist ein hochwertiges Gewürzregal, entwickelt für professionelle Küchen, Gastronomie und Kochbegeisterte. Das Regal bietet Platz für vier GN 1/6 Behälter und erleichtert die Organisation und den Zugriff auf Ihre Gewürze.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Konstruktion: Überprüfen Sie regelmäßig die Robustheit und Stabilität des Regals. Bei sichtbaren Schäden darf das Regal nicht verwendet werden.
- Verwendung: Nur für die Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet. Halten Sie das Regal von Wärmequellen fern, um eine Überhitzung und mögliche Brandgefahr zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberflächen des Regals nicht zu beschädigen.
- Handhabung: Bei der Montage und der Handhabung des Regals mit schweren Objekten ist Vorsicht geboten. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Gewürzregal 4x GN 1/6 GAH416
- Maße: 495 x 265 x 1380 mm
- Kapazität: 4 GN 1/6 Behälter
- Material: Edelstahl, korrosionsbeständig
- Gewicht: 8 kg
- Farbe: Edelstahl
- Anwendung: Gastronomie, Küche, Catering

## 4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Zubehörteile im Lieferumfang enthalten sind.
2. Standort auswählen: Wählen Sie einen stabilen und trockenen Ort in Ihrer Küche.
3. Montageanleitung:
  - Beginnen Sie mit der Montage des Rahmens gemäß der beiliegenden Anleitung.
  - Verwenden Sie die entsprechenden Schrauben und Werkzeuge, die mit dem Produkt geliefert werden.
  - Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest angezogen sind, um die Stabilität zu gewährleisten.
4. Abschlusskontrolle: Überprüfen Sie die Installation auf Stabilität, bevor Sie das Regal mit Gewürzen bestücken.

## 5. Betrieb

- Platzieren Sie die GN 1/6 Behälter sicher auf dem Regal.
- Achten Sie darauf, das Regal nicht überzuladen, um die Stabilität nicht zu gefährden.
- Halten Sie das Regal sauber, um eine hygienische Aufbewahrung der Gewürze zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Wischen Sie das Regal regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie milde Reinigungsmittel, um Flecken zu entfernen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit. Reinigen Sie das Regal gründlich, um Korrosion zu vermeiden.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Regal ist instabil.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Montageverbindungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls fest.
- Problem: Rost oder Flecken auf der Oberfläche.
  - Lösung: Reinigen Sie das Regal sorgfältig mit einem geeigneten Reinigungsmittel und verwenden Sie eine Edelstahlpflege.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Regal von anderen Materialien und bringen Sie es zu einem zugelassenen Recyclingzentrum.

## 9. Kontakt

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding - Spice Top Shelf 4x GN 1/6 GAH416

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Spice Top Shelf 4x GN 1/6 GAH416. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een praktische en efficiënte oplossing voor het opslaan van specerijcontainers.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik.
- Volg altijd de instructies in deze handleiding om veilig gebruik te garanderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat staat op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of als er zichtbaar defecten zijn.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vocht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld alvorens onderhoud of reiniging uit te voeren.
- Plaats geen zware voorwerpen of ongeschikte materialen op de top shelf.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de richtlijnen en normen van uw land.

### 3. Productspecificaties

- Afmetingen (L x B x H): 600 x 400 x 200 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 400 W
- Capaciteit: Geschikt voor 4 GN 1/6 containers

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de Spice Top Shelf op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact dat voldoet aan de noodzakelijke veiligheidsnormen.
- Controleer voor gebruik of alle onderdelen goed zijn bevestigd en geen schade vertonen.

### 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de beschikbare instelknoppen.
- Plaats de specerijcontainers in de GN 1/6 uitsparingen.
- Controleer regelmatig of de temperatuur consistent blijft en pas indien nodig aan.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Gebruik een zachte doek en een milde schoonmaakoplossing om het oppervlak af te nemen.
- Vermijd agressieve chemicaliën en schurende materialen die het apparaat kunnen beschadigen.
- Voer regelmatig onderhoud uit om de levensduur van het apparaat te waarborgen.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat werkt niet: Controleer of het apparaat is ingeschakeld en correct is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Temperatuur is te laag/te hoog: Controleer de temperatuurinstellingen en pas deze aan.
- Identificeer vreemde geluiden: Zorg ervoor dat er geen voorwerpen het apparaat blokkeren en dat alles correct is gemonteerd.

### 8. Afvalverwerking

- Gooi het apparaat en alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier weg.
- Volg lokale voorschriften voor het recyclen van elektronische apparatuur.
- Neem contact op met lokale afvalverwerkingsinstanties voor verdere instructies.

### 9. Contact

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

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Estante Superior de Especias 4x GN 1/6

### 1. Información General

El Estante Superior de Especias 4x GN 1/6 es un accesorio diseñado para optimizar el almacenamiento de especias en entornos de cocina profesional. Ideal para restaurantes y servicios de catering, permite un acceso fácil y organizado a sus ingredientes.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto está destinado exclusivamente a fines comerciales dentro de entornos de cocina. No lo utilice para otros fines.
- Instalación Segura: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación para evitar accidentes.
- Manejo: Utilice guantes de protección si es necesario para evitar lesiones durante la manipulación de piezas afiladas.
- Carga Máxima: No sobrecargue las bandejas. Siga las especificaciones de capacidad de carga.
- Limpieza y Mantenimiento: Realice la limpieza regularmente para evitar la acumulación de residuos que puedan representar riesgos de incendio o contaminación.
- Altura y Estabilidad: Asegúrese de que el estante esté nivelado y firmemente instalado para evitar caídas.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GAH416
- Dimensiones: 470 x 600 x 150 mm
- Capacidad: 4 bandejas GN 1/6
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Pulido y fácil de limpiar
- Peso: 6 kg

### 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado en su cocina que permita un fácil acceso y cumpla con las normas de seguridad.
2. Herramientas Necesarias: Destornillador, nivel, marcador.
3. Montaje:
  - Fije los soportes de pared utilizando los tornillos y anclajes adecuados.
  - Verifique con un nivel que los soportes están bien alineados.
  - Coloque el estante en los soportes y asegúrelo con los tornillos provistos.
4. Revisión: Asegúrese de que el estante esté firmemente instalado y realice una prueba de carga con un peso moderado.

### 5. Operación

- Coloque las bandejas GN 1/6 en el estante, asegurándose de que estén bien colocadas.
- Almacene las especias de manera que sean fácilmente accesibles, organizándolas por tipo o uso.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el estante regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una inspección mensual de los soportes y tornillos para asegurarse de que están seguros.

### 7. Resolución de Problemas

- Caída del Estante: Verifique que todos los tornillos estén apretados y que el soporte esté instalado correctamente.
- Inestabilidad: Asegúrese de que el estante esté nivelado y todos los anclajes estén firmes.

### 8. Eliminación

- Al final de su vida útil, desmonte las partes y recicle el acero inoxidable según las normativas locales de reciclaje.
- No deseche el producto en la basura común.

### 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit GGM Gastro: Étagère à épices 4x GN 1/6

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'étagère à épices GGM Gastro. Ce produit est conçu pour simplifier l'organisation des épices dans votre cuisine professionnelle. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation correcte et sécurisée.

## 2. Informations de sécurité

- Ne pas exposer l'étagère à des températures extrêmes ou à des environnements humides pour éviter tout dommage.
- Vérifiez régulièrement que toutes les pièces sont solidement fixées et sans signes d'usure.
- Ne pas surcharger l'étagère au-delà des spécifications indiquées pour éviter les accidents.
- Gardez l'étagère hors de portée des enfants.
- En cas de rupture des composants, déconnectez l'étagère immédiatement et ne pas l'utiliser jusqu'à ce qu'elle soit réparée.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions: 400 x 600 x 250 mm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: Conçu pour 4 bacs GN 1/6
- Poids: 4.2 kg
- Utilisation: Parfait pour les épices, condiments et autres ingrédients nécessaire en cuisine.

## 4. Configuration et installation

- Déballez soigneusement l'étagère et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez l'étagère sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que les pieds sont ajustés et fermement en contact avec la surface pour éviter les mouvements.
- Si nécessaire, fixez l'étagère au mur pour plus de stabilité en utilisant des vis et des chevilles adaptées (non incluses).

## 5. Fonctionnement

- Remplissez les bacs GN avec vos épices et condiments préférés.
- Utilisez des étiquettes appropriées pour faciliter l'identification des différents ingrédients.
- Veillez à ce que les couvercles des bacs soient bien fermés lorsque non utilisés pour maintenir la fraîcheur.

## 6. Nettoyage et entretien

- Lavez régulièrement l'étagère à l'eau chaude savonneuse.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des éponges rugueuses qui pourraient rayer la surface inoxydable.
- Séchez l'étagère après chaque nettoyage pour éviter la formation de taches d'eau.

## 7. Dépannage

- Si l'étagère vacille, vérifiez que tous les pieds sont en contact avec le sol. Si nécessaire, ajustez les pieds.
- En cas de rouille ou de corrosion, nettoyez immédiatement la zone touchée avec un nettoyant pour acier inoxydable.
- Si vous rencontrez d'autres problèmes, contactez notre service clientèle.

## 8. Élimination

- En fin de vie, le produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets. Consultez votre municipalité pour les directives spécifiques en matière de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spice Top Shelf 4x GN 1/6 GAH416

## 1. Informazioni Generali

Il Spice Top Shelf 4x GN 1/6 GAH416 è progettato per immagazzinare e organizzare efficacemente spezie e condimenti in ambienti professionali e di ristorazione. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durata e funzionalità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie stabile e piana per prevenire cadute.
- Non sovraccaricare il ripiano, rispettare il limite massimo di carico.
- Pulire regolarmente il prodotto per evitare accumuli di polvere e residui.
- Tenere lontano da fonti di calore diretto.
- In caso di danni al prodotto, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GAH416
- Dimensioni: 600 x 400 mm
- Capacità: 4 x GN 1/6
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Argento
- Peso: 5 kg
- Facile da montare e smontare

## 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere una posizione adatta e piana per l'installazione.
2. Rimuovere tutti i componenti dal pacco.
3. Seguire le istruzioni di assemblaggio incluse per montare il supporto.
4. Fissare il ripiano al supporto utilizzando le viti fornite.
5. Assicurarsi che tutto sia ben saldo e stabile prima di utilizzare il prodotto.

## 5. Funzionamento

- Utilizzare il prodotto per immagazzinare spezie e condimenti nelle rispettive vaschette GN 1/6.
- Assicurarsi che le vaschette siano pulite e asciutte prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o esposti all'acqua.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il prodotto con un panno umido e sapone neutro.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente dopo la pulizia per evitare macchie d'acqua.
- Controllare periodicamente il prodotto per eventuali usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il ripiano sembra instabile, controllare il fissaggio delle viti.
- In caso di ruggine o macchie, pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Se ci sono odori sgradevoli, pulire accuratamente con sapone e acqua.

## 8. Smaltimento

- Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti metallici.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente. Riciclare quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, domande o supporto, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania