

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: GAH516

Spice top shelf - 5x 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 (5x GN 1/6)

1. General Information

The GGM Gastro Spice Top Shelf is designed for professional use in restaurants, catering services, and other food service applications. This efficient storage solution provides easy access to spices, allowing for organized presentation and quick ingredient changes during meal preparation. The product maximizes kitchen efficiency, ensuring that chefs have their essential components readily accessible.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the product is placed on a stable surface away from heat sources.
- Installation Safety: Follow installation instructions carefully to avoid injuries. Use appropriate tools and equipment.
- Operating Safety: Do not overload the shelf beyond its weight capacity. Maintain a clutter-free environment to prevent accidents.
- Maintenance Safety: Always disconnect from the power supply before performing any cleaning or maintenance tasks. Use recommended cleaning agents.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children and ensure that they understand the importance of kitchen safety.

3. Product Specifications

- Model: GAH516
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 750 x 400 x 200 mm
- Weight: Approx. 10 kg
- Usable GN Containers: 5 x GN 1/6

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Spice Top Shelf from its packaging. Inspect for any damages. If any are found, contact customer service immediately.
2. Location Selection: Choose a level surface in a dry area, away from direct heat sources.
3. Assembly:
 - Attach brackets to the wall (if wall-mounted).
 - Ensure that all components are securely fastened using the provided screws and anchors.
4. Leveling: Use a spirit level to confirm that the shelf is even. Adjust as required until level.
5. Final Inspection: Double-check all connections and ensure the shelf is secure before use.

5. Operation

- Loading: Place GN containers filled with spices into the shelf, ensuring they fit securely.
- Accessing Spices: Always keep items organized for quick access during food preparation.
- Weight Management: Avoid exceeding the maximum recommended load capacity to prevent accidents or damage.

6. Cleaning and Maintenance

- Regular Cleaning: Clean the shelf daily using a damp cloth and mild soap. Avoid abrasive cleaners that may damage the surface.
- Inspection: Periodically check for any loose screws or components. Tighten as necessary.
- Deep Cleaning: Remove containers and wash the shelf with warm soapy water. Rinse thoroughly and allow to dry completely before reloading.

7. Troubleshooting

- Issue: Shelf appears unstable.
 - Solution: Check all mounting brackets and screws. Ensure that the installation is secure and the surface is level.
- Issue: Rust or discoloration.
 - Solution: Inspect for moisture exposure. Apply a food-safe stainless-steel cleaner to restore the finish.
- Issue: Containers do not fit properly.
 - Solution: Ensure that only GN 1/6 containers are used. Check for any obstructions on the shelf.

8. Disposal

When disposing of the product, please follow local regulations regarding waste management. Preferably, recycle the materials where possible. Remove any non-metal components properly before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gewürz-Topfregal 5x GN 1/6

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gewürz-Topfregals 5x GN 1/6 von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente Lagerung und Organisation Ihrer Gewürze zu gewährleisten. Es bietet Platz für fünf GN 1/6 Behälter und ist ideal für Gastronomiebetriebe sowie den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dieser Anleitung.
- Mechanische Sicherheit: Achten Sie darauf, das Regal sicher zu montieren, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Temperatur: Lagern Sie das Produkt nicht in extremen Temperaturen oder feuchten Umgebungen.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder chemischen Substanzen, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Kleinteile: Halten Sie das Produkt von Kleinkindern fern, um das Risiko des Verschluckens von Kleinteilen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktart: Gewürz-Topfregal
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 500 x 370 x 300 mm
- Kapazität: 5 x GN 1/6 Behälter
- Wärmebeständigkeit: Bis zu 120°C
- Für professionelle Küche geeignet

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gewürz-Topfregals vorhanden sind.
2. Montage:
 - Öffnen Sie das Paket und prüfen Sie den Inhalt.
 - Verbinden Sie die Regale gemäß der beigefügten Anleitung. Verwenden Sie das mitgelieferte Montageset.
 - Stellen Sie das Regal an einem stabilen Ort auf einer ebenen Unterlage.
3. Sicherung: Vergewissern Sie sich, dass das Regal sicher und fest steht.

5. Betrieb

- Füllen Sie die GN 1/6 Behälter mit Gewürzen und platzieren Sie diese in den vorgesehenen Fächern.
- Achten Sie darauf, die Behälter korrekt einzusetzen, um ein Verrutschen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie milde Seifenlösungen für die Entfernung von hartnäckigen Flecken.
- Trocknen Sie das Regal gründlich nach der Reinigung, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt oder steht nicht stabil.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Regal auf einer ebenen Fläche steht. Justieren Sie gegebenenfalls die Füße.
- Problem: Roststellen erscheinen auf der Oberfläche.
 - Lösung: Reinigen Sie das Regal sofort und verwenden Sie keine ätzenden Substanzen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Metallprodukten. Separieren Sie die Materialien, um das Recycling zu fördern.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Spice Top Shelf 5x GN 1/6 GAH516

1. Algemene informatie

De Spice Top Shelf 5x GN 1/6 GAH516 is een hoogwaardige, innovatieve oplossing voor de opslag van kruiden en specerijen. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateringdiensten en andere horecagelegenheden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding helemaal door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het product alleen volgens de voorschriften in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het product geschikt is voor de beoogde gebruiksomstandigheden.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of defecten voordat u het product gebruikt.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- In geval van een storing, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: [specificatie niet beschikbaar]
- Capaciteit: 5 x GN 1/6
- Materiaal: RVS
- Gewicht: [specificatie niet beschikbaar]

4. Installatie en opstelling

- Plaats de Spice Top Shelf op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het product is voor ventilatie.
- Controleer of het product volledig is gemonteerd en dat alle onderdelen goed vastzitten.
- Indien nodig, bevestig het product aan het werkoppervlak om te voorkomen dat het omvalt.

5. Bediening

- Vul de GN-containers met de gewenste kruiden of specerijen.
- Zorg ervoor dat de containers goed zijn geplaatst in de rek.
- Gebruik een lepel of schep om de inhoud van de containers te bedienen voor hygiëne en gemak.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak het oppervlak van het product regelmatig schoon met een vochtige doek.
- Gebruik milde zeep en water om hardnekkige vlekken te verwijderen; vermijd schurende middelen.
- Controleer de GN-containers regelmatig op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Kruiden blijven niet vers.
Oplossing: Controleer of de zakken goed zijn afgesloten. Zorg voor een koele en droge opslagplaats.
- Probleem: Het product is instabiel.
Oplossing: Controleer of het product op een vlakke ondergrond staat en of alle bevestigingen goed zijn vastgezet.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat u het product correct verwijdert in overeenstemming met lokale wetgeving.
- Scheid materialen indien mogelijk voor recycling.
- Voor het verwerken van elektronisch afval, neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten.

9. Contactinformatie

Heeft u vragen of ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Estante de Especias GAH516

1. Información General

El Estante de Especias GAH516 es la solución ideal para la organización y almacenamiento de especias en entornos de cocina profesional. Diseñado para utilizar bandejas GN 1/6, ofrece una forma eficiente de mantener sus ingredientes a la mano y en orden.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en cocinas comerciales. No se recomienda su uso para fines domésticos.
- Cuidado con el Peso: No exceda la carga máxima recomendada para evitar daños o lesiones.
- Manipulación Segura: Al montar o mover el estante, asegúrese de hacerlo con cuidado y con el equipo adecuado para evitar lesiones personales.
- Superficies Calientes: Mantenga el estante alejado de fuentes directas de calor para prevenir deformaciones o daños.
- Limpieza: Desconecte y enfríe el estante antes de limpiar. Utilice productos de limpieza no abrasivos para evitar daños en las superficies.
- Almacenamiento de Alimentos: Asegúrese de que todos los recipientes sean adecuados para el uso alimentario y estén debidamente etiquetados.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 800 mm (Ancho) x 300 mm (Profundidad) x 550 mm (Altura)
- Peso: 25 kg
- Capacidad: Acomoda hasta 5 bandejas GN 1/6
- Color: Acero inoxidable brillante
- Características: Estructura resistente, fácil acceso y organización de especias.

4. Instalación y Configuración

- Herramientas Necesarias: Destornillador, nivel, llave inglesa.
- Paso 1: Desempaque el estante y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Ajuste las patas en la parte inferior del estante si es necesario para asegurar la estabilidad.
- Paso 3: Coloque el estante en la ubicación deseada, asegurándose de que esté nivelado.
- Paso 4: Fije el estante a la pared si se recomienda para seguridad adicional, utilizando anclajes de pared adecuados.
- Paso 5: Confirme que el estante esté seguro y estable antes de usar.

5. Operación

- Organice las especias en bandejas GN 1/6 conforme a su preferencia.
- Asegúrese de que las bandejas estén correctamente colocadas y que no sobresalgan.
- Para acceder a las especias, tire suavemente de la bandeja hacia afuera.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el estante regularmente con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione el estante periódicamente para detectar signos de desgaste, corrosión o daño.

7. Solución de Problemas

- Inestabilidad: Ajuste las patas o asegúrese de que el estante esté nivelado.
- Dificultad para sacar bandejas: Verifique si hay obstrucciones o suciedad acumulada en los rieles.
- Ruidos durante el uso: Asegúrese de que todas las piezas estén bien ajustadas y que el estante esté bien montado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, desmóntelo y elimine las piezas de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. El acero inoxidable es reciclable; por lo tanto, trate de reciclar los materiales siempre que sea posible.

9. Contacto

Para consultas o soporte, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

Gracias por elegir GAH516. Asegúrese de seguir todas las instrucciones para garantizar un uso y una duración óptimos del producto.

FR FRANÇAIS

Manuel de produit - Étagère à épices 5x GN 1/6

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation de l'étagère à épices 5x GN 1/6. Ce produit est conçu pour un stockage efficace et accessible des épices, facilitant ainsi la préparation des plats.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est destiné uniquement au stockage de denrées alimentaires telles que des épices. Ne pas utiliser pour d'autres substances.
- Prévention des blessures: Les bords et les coins de l'étagère peuvent être tranchants. Manipuler avec précaution.
- Température: Ne pas exposer l'étagère à des températures extrêmes.
- Surcharges: Ne pas dépasser la capacité de charge maximale indiquée.
- Nettoyage: Toujours débrancher les appareils associés avant le nettoyage.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: GAH516
- Dimensions: 5x GN 1/6
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Utilisation professionnelle: Conçu pour l'utilisation dans les cuisines et les restaurants.
- Conception: Ergonomique pour un accès facile aux épices.

4. Installation et mise en place

1. Emplacement: Choisir un emplacement stable et sec pour l'étagère.
2. Montage:
 - Retirer tous les composants de l'emballage.
 - Fixer la base de l'étagère à l'aide des vis fournies dans le kit.
 - Assurez-vous que tous les boulons sont correctement serrés.
3. Vérification: Avant d'utiliser l'étagère, vérifier que toutes les parties sont bien fixées et qu'aucun dommage n'est visible.

5. Fonctionnement

- Charger l'étagère avec des épices en respectant l'ordre de vos préférences.
- Pour accéder aux épices, tirez doucement les récipients.
- Ne pas forcer les compartiments pour éviter d'endommager le produit.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyer régulièrement avec un chiffon humide et du détergent doux.
- Éviter les produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Sécher complètement après le nettoyage pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème: Difficulté à ouvrir les compartiments.
 - Solution: Vérifiez que les récipients ne sont pas surchargés et retirez ceux qui bloquent l'accès.
- Problème: Rouille ou corrosion.
 - Solution: Nettoyer immédiatement toute tache d'humidité et appliquer de l'huile alimentaire pour protéger la surface.

8. Élimination

Conformément à la réglementation locale, ne pas jeter dans les ordures ménagères. Apporter l'étagère à un centre de recyclage approprié pour le métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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 5x GN 1/6 GAH516

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Spice Top Shelf 5x GN 1/6 GAH516. Questo prodotto è progettato per la conservazione e la presentazione di spezie e condimenti in ambienti commerciali come ristoranti e catering. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e corretto del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Destinato: Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale in cucine commerciali.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente adeguatamente messa a terra e che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali.
- Manipolazione: Evitare di utilizzare l'unità in condizioni di umidità estrema o con mani bagnate.
- Stoccaggio delle Spezie: Non sovraccaricare le vaschette per evitare perdite e potenziali cadute.
- Manutenzione: Spegnerne sempre l'unità e scollegarla dalla fonte di alimentazione prima della pulizia e della manutenzione.
- Incidenti: In caso di malfunzionamento, contattare un tecnico qualificato immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GAH516
- Dimensioni: 5 x GN 1/6
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: Fino a 5 contenitori GN 1/6
- Design: Ergonomico e facile da pulire
- Utilizzo: Ideale per la conservazione di spezie e condimenti in ristorazione

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Scegliere un luogo stabile e piatto per l'unità, lontano da fonti di calore diretto e umidità.
2. Assemblaggio: Se necessario, seguire le istruzioni di assemblaggio fornite nell'imballaggio.
3. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che siano rispettate tutte le normative elettriche locali per il collegamento dell'unità.
4. Verifica: Controllare che tutte le connessioni siano sicure e che non ci siano perdite di energia.

5. Funzionamento

- Posizionare i contenitori GN 1/6 sugli appositi ripiani.
- Assicurarsi che i coperchi siano ben fissati per una conservazione ottimale.
- Per accendere l'unità, premere l'interruttore di alimentazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente l'unità con un panno umido e detergenti delicati.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie in acciaio inossidabile.
- Controllare periodicamente il funzionamento e pulire eventuali residui di spezie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'unità non si accende.
Soluzione: Controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che l'interruttore sia acceso.
- Problema: Perdite di condimenti.
Soluzione: Controllare che i coperchi siano ben sigillati e che non ci siano crepe nei contenitori.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità alle normative locali sul riciclaggio. Non gettare i materiali inquinanti nell'ambiente.

9. Contatti

Per domande o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania