

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: GAH616

Spice top shelf - 6x GN 1/6



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

EN ENGLISH

Product Manual: Spice Top Shelf 6x GN 1/6 (GAH616)

1. General Information

Thank you for choosing the Spice Top Shelf 6x GN 1/6 (GAH616). This product is designed for optimal organization and easy access to spices in commercial kitchens. Please read this manual thoroughly before operation to ensure safe and efficient use.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure the shelf is installed on a stable surface to prevent tipping.
- Weight Capacity: Do not overload the shelf beyond its maximum capacity to prevent damage or tipping.
- Temperature Exposure: Avoid exposure to extreme heat or direct flame to prevent warping or other damage.
- Handling: Use caution when moving the shelf. It may become heavy when fully loaded.
- Children: Keep the product out of reach of children to prevent injury.
- Daily Inspection: Regularly inspect the shelf for any signs of wear or damage.

3. Product Specifications

- Model: GAH616
- Dimensions: 600 mm x 400 mm x 350 mm
- Material: Stainless Steel
- Capacity: 6 x GN 1/6
- Weight: 7 kg

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, flat surface near your cooking area for easy access.

2. Assembly:

- Remove all packaging materials from the shelf.
- Ensure all components are included:
 - Spice shelf
 - Mounting brackets
 - Screws and anchors

3. Mounting:

- Using a drill, secure the mounting brackets to the wall or cabinet at the desired height.
- Align the shelf with the brackets.
- Secure the shelf with provided screws.

4. Final Check: Ensure the shelf is firmly attached and does not wobble.

5. Operation

- Place spice containers on the shelf according to your preference.
- Ensure containers are correctly labeled for ease of identification.
- For best results, place frequently used spices at the front and less common ones at the back.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the surface with a damp cloth after each use to remove spills or stains.
- Deep Cleaning:
 - Periodically remove all spices and clean the shelf with mild detergent and warm water.
 - Avoid abrasive cleaners to prevent scratches on the stainless steel.
 - Dry with a soft cloth to prevent water spots.
- Inspection: Regularly check for loose screws and tighten as necessary.

7. Troubleshooting

- Shelf Wobbles: Check that all screws are tightened and the shelf is level.
- Rust Spots: If rust appears, clean with a non-abrasive cleaner. Apply a food-safe stainless steel cleaner to restore the finish.
- Overloading: If the shelf bends or shows signs of damage, reduce the load immediately and inspect for further issues.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local waste management regulations. The stainless steel material can often be recycled.

9. Contact

For further inquiries or customer support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Spice Top Shelf 6x GN 1/6 (GAH616). We hope it enhances your kitchen efficiency.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GS-Gastro Gewürzregal 6x GN 1/6 (GAH616)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GS-Gastro Gewürzregals 6x GN 1/6 (GAH616). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihren Küchenraum optimal zu organisieren und den Zugriff auf Gewürze und Zutaten zu erleichtern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gewürzregal nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Bei der Installation berücksichtigen Sie die maximale Tragfähigkeit.
- Halten Sie das Regal von Wasserquellen und hohen Temperaturen fern.
- Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, um Kratzer und Schäden an der Oberfläche zu verhindern.
- Bei einer Beschädigung des Regals oder der Behälter verwenden Sie das Produkt nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GAH616
- Abmessungen: 600 x 400 x 575 mm
- Material: Edelstahl
- Typ: Gewürzregal für 6x GN 1/6 Container
- Temperaturbeständig: Bis zu 80 °C
- Gewicht: 8 kg
- Farbgebung: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Überprüfen Sie den Inhalt des Pakets auf Beschädigungen und Vollständigkeit.
2. Stellen Sie das Regal an einem stabilen Ort in Ihrer Küche auf.
3. Befestigen Sie das Regal an der Wand, falls notwendig, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten (Schrauben und Dübel sind nicht im Lieferumfang enthalten).
4. Platzieren Sie die GN 1/6 Behälter an den vorgesehenen Stellen im Regal.
5. Stellen Sie sicher, dass alles sicher und nicht überladen ist.

5. Betrieb

- Achten Sie darauf, die Gewürze in luftdichten Behältern aufzubewahren, um die Frische zu bewahren.
- Organisieren Sie Ihre Gewürze nach Häufigkeit der Nutzung für einen schnellen Zugriff.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Behälter auf Beschädigungen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reiniger.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Stabilität des Regals alle paar Monate und ziehen Sie eventuell lose Schrauben nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Regal auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Problem: Kratzer oder Beschädigungen vorhanden.
Lösung: Ersetzen Sie beschädigte Teile und vermeiden Sie scharfe Gegenstände.
- Problem: Unzureichender Platz.
Lösung: Vermeiden Sie eine Überladung und organisieren Sie die Gewürze nach Nutzungshäufigkeit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Haushaltsabfälle. Beachten Sie bitte die umweltfreundlichen Entsorgungsmöglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontaktinformationen

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Spice Top Shelf 6x GN 1/6 (GAH616)

1. Algemene Informatie

Dank u voor de aanschaf van de Spice Top Shelf 6x GN 1/6 (GAH616). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een effectieve oplossing voor het organiseren en bewaren van kruiden en specerijen. Dit product voldoet aan alle relevante veiligheidsnormen en regelgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het product niet blootgesteld wordt aan extreme temperaturen of directe zonlicht.
- Gebruik het product uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinden.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen op of nabij het product om schade te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op schade of slijtage. In geval van defecten, gebruik het product niet en neem contact op met de klantenservice.
- Bij gebruik in de nabijheid van andere apparatuur, zorg voor voldoende afstand om oververhitting te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 600 x 400 x 150 mm
- Capaciteit: 6 x GN 1/6
- Materiaal: RVS
- Geschikt voor: Professioneel gebruik
- Kleur: Zilver
- Gewicht: 5,5 kg

4. Setup en Installatie

- Zorg voor een schone en vlakke ondergrond voor het plaatsen van het product.
- Verwijder de verpakking en controleer het product op eventuele schade.
- Plaats de Spice Top Shelf op de gewenste locatie in uw keuken of werkruimte.
- Zorg ervoor dat de luchtstroom rondom het product niet belemmerd wordt.
- Vul de GN-container met de gewenste kruiden en specerijen.
- Zorg ervoor dat de GN-containers goed aansluiten op de Spice Top Shelf om te voorkomen dat ze verschuiven.

5. Bediening

- De Spice Top Shelf is eenvoudig in gebruik.
- Open de GN-containers om toegang te krijgen tot uw kruiden en specerijen.
- Sluit de containers goed af na gebruik om versheid te behouden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak het product regelmatig schoon om ophoping van vuil te voorkomen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek met mild afwasmiddel voor het reinigen.
- Vermijd schurende middelen of schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het product grondig af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Als de Spice Top Shelf instabiel is, controleer dan of deze op een vlakke ondergrond staat.
- Bij moeilijkheden met het openen van de GN-containers, controleer dan of deze correct zijn geplaatst.
- Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat het op een verantwoorde manier gebeurt.
- Houd rekening met lokale wetgeving en richtlijnen voor het afvoeren van metalen en andere materialen.
- Indien mogelijk, recycle het product om bij te dragen aan een duurzaam milieu.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante Superior de Especias 6x GN 1/6

1. Información General

El estante superior de especias 6x GN 1/6 de GGM Gastro está diseñado para el almacenamiento eficiente y accesible de especias y condimentos en entornos de cocina profesional. Este producto optimiza el espacio en su área de trabajo, manteniendo los ingredientes esenciales al alcance de la mano.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Este producto debe ser utilizado únicamente para el almacenamiento de especias y condimentos. No se debe usar para otros fines.
- Carga Máxima: No exceda la carga máxima recomendada.
- Instalación Segura: Asegúrese de que el estante esté instalado en una superficie nivelada y robusta.
- Manipulación: Maneje con cuidado durante la instalación y el uso.
- Mantenimiento: Realice inspecciones periódicas para garantizar que no haya daños estructurales.
- Almacenamiento: Mantenga los productos en un lugar seco y bien ventilado.
- Desmontaje: En caso de que sea necesario desmontar, siga las épocas de gestión adecuadas y asegúrese de que el área esté libre de obstrucciones.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 600 x 400 x 150 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6 bandejas GN 1/6
- Peso: 3,5 kg
- Color: Acero inoxidable
- Usos: Ideal para cocinas profesionales, restaurantes y servicios de catering.

4. Configuración e Instalación

- Requisitos: Asegúrese de tener todas las herramientas necesarias antes de comenzar. Necesitará un destornillador, nivel y anclajes adecuados para su superficie.
- Pasos de Instalación:
 1. Seleccione una ubicación adecuada para el estante, asegurándose de que sea accesible y cerca de la estación de trabajo.
 2. Use el nivel para marcar el lugar donde se instalarán los soportes de montaje.
 3. Fije los soportes a la pared utilizando los pernos y anclajes adecuados.
 4. Coloque el estante en los soportes, asegurándose de que esté bien asegurado y nivelado.
 5. Revise que el estante esté firme antes de utilizarlo.

5. Operación

Una vez instalado, el estante está listo para su uso. Organice las bandejas GN 1/6 con sus especias y condimentos preferidos. Asegúrese de colocar los productos más utilizados en la parte inferior y los menos utilizados en la parte superior para una mayor eficiencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Regular: Limpie el estante con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Desinfecte las bandejas de manera regular, especialmente después de un uso intenso.
- Evitar Productos Abrasivos: No utilice limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado del acero inoxidable.
- Inspección: Realice revisiones mensuales para asegurarse de que no haya corrosión o desgaste.

7. Solución de Problemas

- El estante no está nivelado: Verifique nuevamente la instalación y ajuste los soportes.
- Ruidos durante el uso: Asegúrese de que todas las bandejas y ingredientes estén correctamente colocados y no sobrepasen la capacidad del estante.
- Oxidación: Limpie inmediatamente cualquier derrame para evitar manchas y corrosión.

8. Disposición

Al final de la vida útil del estante, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre los metales y reciclaje. Asegúrese de que todos los componentes sean reciclables y, si es necesario, póngase en contacto con instalaciones de reciclaje para una correcta disposición.

9. Contacto

Para consultas o soporte adicional, contacte con GGM Gastro:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour l'Étagère à épices GAH616

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi l'Étagère à épices GAH616. Ce produit est conçu pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration, offrant un espace de rangement pratique pour les épices et condiments.

2. Informations de sécurité

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- Ne pas dépasser la capacité de poids recommandée.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement sur des surfaces planes et stables.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit. Ne pas utiliser si des pièces sont endommagées.
- Ne pas immerger dans l'eau ou nettoyer avec des nettoyeurs agressifs.
- Évitez tout contact avec des liquides chauds ou des flammes.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : GAH616
- Dimensions : 730 x 480 x 450 mm (H x L x P)
- Capacité : 6 x GN 1/6
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 20 kg
- Couleur : Argent
- Usage : Professionnel

4. Configuration et installation

- Déballez soigneusement le produit et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
- Placez l'étagère sur une surface stable, à l'abri de l'humidité et de la chaleur excessive.
- Assurez-vous que l'étagère est bien assemblée et que toutes les vis sont serrées.
- Si des roues sont incluses, fixez-les conformément aux instructions fournies.
- Pour une sécurité optimale, ancrez l'étagère au mur si nécessaire.

5. Fonctionnement

- Chargez les épices et condiments dans les bacs GN 1/6 en respectant la capacité de poids.
- Assurez-vous que chaque bac est propre avant de l'utiliser.
- Ne pas surcharger l'étagère, afin de garantir la stabilité.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyez régulièrement avec un chiffon humide et un savon doux.
- Évitez les abrasifs et les nettoyeurs chimiques agressifs.
- Essuyez l'humidité après chaque nettoyage pour éviter la corrosion.
- Vérifiez régulièrement les vis et serrures pour assurer la sécurité du produit.

7. Dépannage

- Si l'étagère est instable, vérifiez que toutes les pieds sont correctement ajustés.
- Si des pièces sont manquantes, contactez le fournisseur immédiatement.
- En cas de rouille ou de corrosion, nettoyez et appliquez un agent de protection.

8. Élimination

- Éliminez l'emballage au bon endroit de recyclage.
- En fin de vie du produit, recyclez-le conformément aux réglementations de votre région.

9. Contact

Pour plus d'informations ou en cas de besoin d'assistance, veuillez contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Spice Top Shelf 6x GN 1/6 GAH616

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Spice Top Shelf 6x GN 1/6 GAH616. Questo prodotto è progettato per offrire una soluzione efficiente e versatile per l'organizzazione delle spezie e degli ingredienti in cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso professionale in cucina.
- Utilizzare il prodotto solo su superfici piane e stabili.
- Non sovraccaricare il ripiano per evitare rotture o collassi.
- Evitare il contatto diretto con fiamme libere o fonti di calore intenso.
- Utilizzare guanti protettivi se si maneggiano oggetti caldi.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GAH616
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 600 mm di larghezza x 400 mm di profondità
- Capacità: 6 x GN 1/6
- Resistente alla corrosione e facile da pulire
- Design compatto e modulare

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere il prodotto dall'imballaggio con attenzione per evitare danni.
- Posizionare il ripiano su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il prodotto sia livellato.
- Se necessario, utilizzare viti e staffe per fissare il ripiano a un mobile o a un muro (viti e staffe non incluse).

5. Funzionamento

- Accertarsi che il ripiano sia ben installato.
- Organizzare le spezie e gli ingredienti secondo le preferenze personali.
- Utilizzare il ripiano come superficie di supporto e spazio di archiviazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente il ripiano con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di materiali abrasivi per mantenere la superficie senza graffi.
- Verificare periodicamente la stabilità del ripiano e le viti di supporto.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di instabilità del ripiano, controllare che tutte le viti siano serrate correttamente.
- Se il materiale presenta segni di corrosione, pulire con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
- Contattare il servizio clienti se si riscontrano problemi strutturali.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'indifferenziato, ma portarlo presso un centro di raccolta attrezzato per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania