

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: GAK1014

Spice shelf - 10x GN 1/4



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

EN ENGLISH

Product Manual for Spice Shelf 10x GN 1/4 (GAK1014)

1. General Information

The Spice Shelf 10x GN 1/4 (GAK1014) is designed to provide efficient and organized storage for your spices in a professional kitchen environment. Constructed from high-quality materials, it is durable and easy to use, fitting seamlessly into standard gastronorm configurations.

2. Safety Information

- Ensure the shelf is installed on a stable and secure surface before use.
- Do not overload the shelf beyond its capacity to avoid potential tipping or damage.
- Always handle the shelf with care to prevent injury from sharp edges or corners.
- Regularly inspect the shelf for any signs of wear or damage. If any part is broken or malfunctioning, discontinue use immediately.
- Keep the shelf away from heat sources to prevent damage to the material.

3. Product Specifications

- Model: GAK1014
- Dimensions: 600mm x 400mm x 180mm
- Material: Stainless steel
- Capacity: Contains 10 containers, GN 1/4 size
- Weight: 2.5 kg
- Color: Stainless steel finish
- Features: Designed for easy cleaning, and resistant to corrosion.

4. Setup and Installation

- Unbox the product carefully to avoid any damage.
- Ensure all components are included in the package before proceeding with the installation.
- Position the spice shelf at a height that allows easy access to all containers.
- Use a level to ensure the shelf is perfectly horizontal.
- Secure the shelf to a wall or an appropriate surface using the mounting hardware provided. Make sure it is firmly installed before placing any items on it.
- Check that all screws and brackets are tightened properly to ensure stability.

5. Operation

- Place the spice containers into the GN 1/4 slots of the shelf.
- Organize spices according to usage preference for optimal efficiency.
- Ensure that lids of spice containers are securely fastened to avoid spillage.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spice shelf regularly with warm, soapy water to prevent the buildup of residue.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers as this may scratch the surface.
- Dry the shelf thoroughly after washing to prevent water spots and rust.
- Regularly check for loose screws or bolts and tighten as necessary.

7. Troubleshooting

- If the shelf appears unstable, check the installation for secure attachments and adjust accordingly.
- If there is difficulty in fitting spice containers, ensure the containers conform to the GN 1/4 size specifications.
- For any issues related to deterioration or damage, cease use and contact customer support for further guidance.

8. Disposal

- At the end of its life cycle, dispose of the product in accordance with local regulations regarding the disposal of stainless steel and other materials.
- Do not dispose of the product in general waste; recycle when possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gewürzregal 10x GN 1/4 (GAK1014)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Gewürzregal GAK1014 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine praktische und stilvolle Lösung zur Aufbewahrung Ihrer Gewürze zu bieten. Es hat Platz für bis zu 10 GN 1/4 Behälter und ist ideal für den professionellen Gastronomiebedarf sowie für den privaten Gebrauch.

2. Sicherheitsinformationen

- Bitte stellen Sie sicher, dass das Gewürzregal auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verwenden Sie das Produkt nur wie vorgesehen. Missbrauch kann zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.
- Halten Sie das Regal von hitze- und feuchtigkeitsempfindlichen Geräten und Materialien fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität des Regals und stellen Sie sicher, dass es sicher montiert ist.
- Bei beschädigten Teilen verwenden Sie das Produkt nicht und kontaktieren Sie den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Gewürzregal GAK1014
- Kapazität: 10x GN 1/4
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 x 400 x 500 mm
- Gewicht: 5 kg
- Farben: Edelstahl finish
- Besonderheiten: Rostfrei, leicht zu reinigen, für gewerbliche Nutzung geeignet

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen geeigneten Standort für das Regal, away von Hitzequellen und Feuchtigkeit.
- Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alles vollständig und unbeschädigt ist.
- Montieren Sie das Regal gemäß den beigefügten Montageanleitungen mit den zur Verfügung gestellten Schrauben.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind, um Stabilität zu gewährleisten.
- Platzieren Sie die GN 1/4 Behälter in das Regal, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass das Regal sicher steht.

5. Betrieb

- Befüllen Sie die GN 1/4 Behälter mit den gewünschten Gewürzen oder Zutaten.
- Organisieren Sie die Gewürze nach Ihren Vorlieben für eine einfache Handhabung.
- Stellen Sie sicher, dass die Behälter gut sichtbar sind, um eine effiziente Nutzung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Anzeichen von Rost oder Beschädigung und reinigen Sie das Regal sorgfältig.
- Halten Sie die GN 1/4 Behälter sauber und entleeren Sie diese nach Gebrauch.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt.
Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität und straffen Sie lose Schrauben.
- Problem: Rosterscheinungen.
Lösung: Reinigen Sie das Regal gründlich und überprüfen Sie auf Beschädigungen. Bei anhaltenden Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Problem: Schwierigkeiten beim Einsetzen der GN Behälter.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Regal richtig installiert und in der richtigen Position ist.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Gewürzregals beachten Sie bitte die lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung von Metallprodukten. Das Produkt sollte ordentlich recycelt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Spice Shelf 10x GN 1/4 - GAK1014

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Spice Shelf 10x GN 1/4 - GAK1014. Dit product is ontworpen om een efficiënte opslagoplossing te bieden voor kruiden en andere ingrediënten in commerciële keukens. De Spice Shelf combineert functionaliteit met een stijlvol ontwerp dat in elke professionele omgeving past.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk de opslag van keukenbenodigdheden in professioneel keukengebruik.
- Zorg ervoor dat de Spice Shelf goed is gemonteerd en stevig is geïnstalleerd voordat u deze gebruikt.
- Houd het product uit de buurt van kinderen, en gebruik het niet als een stap of ondersteuning.
- Vermijd het plaatsen van zware of ongeschikte items die de stabiliteit van de plank kunnen beïnvloeden.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang indien nodig onderdelen.
- Bij onjuist gebruik of installatie kan het product omvallen, wat letsel kan veroorzaken.

3. Productspecificaties

- Model: GAK1014
- Capaciteit: 10 x GN 1/4 bakken
- Afmetingen (BxHxD): 400 mm x 570 mm x 400 mm
- Materiaal: Roestvrij staal

- Gewicht: 8 kg

4. Installatie en Setup

1. Controleer de inhoud van de verpakking om er zeker van te zijn dat alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Zoek een geschikte plaats om de Spice Shelf te installeren. Zorg ervoor dat deze vlak en stabiel is.
3. Gebruik de bijgeleverde montagebeugel en schroeven om de plank aan de muur te bevestigen.
4. Volg de instructies op de bijgesloten montagehandleiding nauwkeurig.
5. Bevestig de Spice Shelf stevig en test de stabiliteit door lichte druk uit te oefenen.
6. Zorg ervoor dat alle schroeven goed vastzitten voor een veilige installatie.

5. Bediening

- Plaats de GN 1/4 bakken met kruiden en ingrediënten op de daarvoor bestemde plaatsen op de Spice Shelf.
- Organiseer de bakken voor gemakkelijke toegang en efficiënt gebruik.
- Zorg ervoor dat de bakken goed zijn geplaatst en niet over de rand van de plank steken.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de Spice Shelf regelmatig met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de bevestigingen en schroeven, en draai ze indien nodig bij om optimale stabiliteit te garanderen.
- Zorg ervoor dat de plank droog is voordat u deze opnieuw gebruikt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Plank wiebelt of is niet stabiel.
Oplossing: Controleer de installatie en zorg ervoor dat alle bevestigingsmiddelen goed zijn vastgedraaid.
- Probleem: Schade aan het oppervlak.
Oplossing: Vermijd schurende materialen bij het schoonmaken en behandel krassen direct om verdere schade te voorkomen.

8. Afvalverwerking

Verwijder dit product op een milieuvriendelijke manier en in overeenstemming met lokaal geldende afvalverwerkingsvoorschriften. Lever het product in bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf of recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante para Especias GAK1014

1. Información General

El estante para especias GAK1014 está diseñado para apilar hasta 10 bandejas GN 1/4. Ideal para restaurantes, cafeterías y cocinas comerciales, ofrece una solución eficiente para almacenar y organizar sus especias y condimentos preferidos.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- Mantenga el estante fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que el estante esté correctamente instalado y fijado para evitar accidentes.
- No sobrecargue el estante más allá de su capacidad máxima.
- Evite el contacto con fuentes de calor intensas y productos químicos agresivos.
- Revise periódicamente el estado del estante para prevenir daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GAK1014
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/4
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [Agregar dimensiones específicas del producto]
- Color: Acero inoxidable
- Peso: [Agregar peso del producto]
- Uso: Uso comercial en cocinas y restaurantes

4. Configuración e Instalación

- Coloque el estante en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que las bandejas GN se ajusten correctamente en cada nivel.
- Use tornillos y anclajes adecuados (incluidos) para fijar el estante a la pared si es necesario.
- Para maximizar la estabilidad, considere colocar el estante en la parte posterior de la sala de preparación de alimentos.

5. Operación

- Organice las especias en las bandejas GN de acuerdo con su uso.
- Evite abrir el estante innecesariamente para mantener el contenido fresco.
- Para facilitar el acceso, ubique las especias que utiliza con mayor frecuencia en los niveles inferiores.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el estante regularmente con un paño suave y húmedo.
- Use productos de limpieza no abrasivos para evitar rayones en la superficie de acero inoxidable.
- Asegúrese de secar bien el estante después de limpiarlo para evitar manchas de agua.

7. Solución de Problemas

- Si el estante tambalea, verifique que esté nivelado y asegurado correctamente.
- Si observa corrosión o manchas, revise su método de limpieza y los productos utilizados.
- Para cualquier problema mecánico, consulte la sección de contacto para obtener asistencia.

8. Eliminación

- Deseche el estante en un punto de reciclaje de metales adecuado.
- Consulte las regulaciones localmente para la correcta disposición de materiales metálicos.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Étagère à épices 10x GN 1/4

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'Étagère à épices 10x GN 1/4. Ce produit est conçu pour offrir une solution de rangement pratique et efficace pour vos épices en cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Utilisez exclusivement l'étagère pour ranger des épices ou des ingrédients alimentaires. Ne surchargez pas l'étagère au-delà des spécifications maximales.
- Stabilité : Placez l'étagère sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement ou chute.
- Manipulation : Évitez de tirer ou de pousser l'étagère avec des mouvements brusques qui pourraient l'endommager.
- Protéger contre l'humidité : Ne placez pas l'étagère à proximité d'une source d'humidité pour éviter la corrosion.
- Enfants : Gardez l'étagère hors de la portée des enfants pour éviter tout accident.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Dimensions : 400 x 600 x 133 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 10 bacs GN 1/4
- Poids : 2,2 kg
- Couleur : Acier inoxydable
- Utilisation : Rangement pour épices, ingrédients secs et autres petites denrées alimentaires.

4. Installation et Mise en Place

1. Retirez tous les composants de l'emballage.
2. Localisez l'étagère sur un plan de travail propre et sec.
3. Fixez l'étagère à la surface à l'aide des vis fournies dans le kit d'installation.
4. Assurez-vous que l'étagère est bien fixée et stable avant d'y placer des objets.

5. Fonctionnement

Placez les bacs GN 1/4 sur l'étagère pour un accès facile. Organisez vos épices par catégorie ou fréquence d'utilisation pour une expérience de cuisine fluide.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez l'étagère avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable.
- Essuyez l'étagère après nettoyage pour prévenir la formation de traces d'eau.

7. Dépannage

- Problème : Instabilité de l'étagère.
Solution : Vérifiez si l'étagère est bien fixée et si elle est sur une surface plane.
- Problème : Difficulté à installer.
Solution : Vérifiez que tous les composants sont présents et relisez les instructions d'installation.

8. Élimination

Conformément à la réglementation locale, éliminez l'étagère en acier inoxydable dans un conteneur de recyclage approprié. Ne jetez pas les matériaux dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :
Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Scaffale per Spezie 10x GN 1/4 GAK1014

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto dello Scaffale per Spezie 10x GN 1/4 GAK1014. Questo prodotto è progettato per facilitare l'organizzazione delle spezie in cucina, rendendo l'accesso agli ingredienti più semplice ed efficiente. Realizzato con materiali di alta qualità, è ideale per ristoranti, catering e utilizzo domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che lo scaffale sia montato correttamente per evitare cadute o incidenti.
- Non sovraccaricare il prodotto oltre il limite di peso consigliato.
- Maneggiare con cura durante l'installazione e la pulizia per prevenire lesioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Evitare l'esposizione a fonti di calore diretto o a sostanze chimiche aggressive.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GAK1014
- Dimensioni: (specifiche da verificare sul sito)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità: 10 contenitori GN 1/4
- Utilizzo: Adatto per uso commerciale e domestico

4. Installazione e Setup

- Scegliere una superficie piana e stabile per installare lo scaffale.
- Posizionare le staffe di supporto a parete (fornite) a un'altezza adeguata.
- Fissare le staffe al muro utilizzando viti e tasselli adatti.
- Posizionare lo scaffale sui supporti e assicurarsi che sia ben saldo.
- Verificare la stabilità dello scaffale prima di caricarlo con spezie.

5. Operazione

- Organizzare le spezie all'interno dei contenitori GN 1/4 in base alle preferenze personali.
- Assicurarsi che i coperchi siano ben chiusi per mantenere la freschezza delle spezie.
- Utilizzare solo utensili appropriati per l'estrazione delle spezie per evitare contaminazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire regolarmente con un panno umido e un detergente neutro.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Assicurarsi che lo scaffale sia asciutto dopo la pulizia per prevenire la corrosione.
- Controllare periodicamente le staffe di supporto e i fissaggi per garantire la sicurezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Lo scaffale è instabile.
Soluzione: Controllare il montaggio e la fissazione delle staffe.
- Problema: Le spezie non si adattano ai contenitori.
Soluzione: Verificare che i contenitori utilizzati siano compatibili con GN 1/4.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali per il riciclaggio.
- Se il prodotto è danneggiato, assicurarsi di smaltirlo in modo sicuro per evitare infortuni.

9. Contatto

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