

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: GAK414

Spice shelf - 4x GN 1/4



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

EN ENGLISH

Product Manual for GAK414 Spice Shelf

1. General Information

The GAK414 Spice Shelf is designed for efficient organization and storage of spices in professional kitchen settings. It is compatible with GN 1/4 containers and is crafted to enhance kitchen workflow while ensuring easy access to essential ingredients.

2. Safety Information

- Ensure the spice shelf is firmly secured before use to prevent tipping or instability.
- Do not overload the shelf beyond its weight capacity to avoid structural failure.
- Keep edges and corners free of obstruction to maintain a clear path for safe movement.
- Regularly inspect the spice shelf for any signs of damage or wear that may compromise its safety.
- Use only recommended GN containers for optimal fit and to prevent spillage.

3. Product Specifications

- Dimensions: 400 x 600 x 150 mm
- Weight: 2.5 kg
- Material: Stainless Steel
- Finish: Brushed
- Capacity: Holds four GN 1/4 containers

4. Setup and Installation

- Place the spice shelf on a flat, stable surface in a location that is easily accessible during food preparation.
- For wall-mounted installation, ensure the wall can support the shelf's weight. Use appropriate mounting hardware (not included) for secure installation.
- Level the shelf using a spirit level before securing any screws or brackets.
- Verify that all tools needed for installation are available: screwdriver, drill (if mounting), and a level.

5. Operation

- The spice shelf is designed to hold GN 1/4 containers filled with various spices.
- Ensure containers are correctly positioned in their designated slots to maintain balance and ease of access.
- For best results, label each container clearly for quick identification during food preparation tasks.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spice shelf regularly with warm, soapy water and a soft cloth to prevent buildup of dirt and grease.
- Avoid using abrasive materials or harsh chemicals that can scratch or damage the surface.
- Inspect the spice shelf periodically for loose screws or fittings and tighten as necessary to ensure stability.

7. Troubleshooting

- If the shelf appears unstable, check that it is installed on a level surface and that all installation hardware is secure.
- If containers do not fit properly, verify that GN 1/4 containers are being used and are placed correctly.
- For any persistent issues, consult the customer service contact information below.

8. Disposal

- When disposing of the spice shelf, consider recycling options for stainless steel materials.
- Follow local regulations for the disposal of metal products to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance or inquiries:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gewürzregal 4x GN 1/4 (GAK414)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gewürzregals 4x GN 1/4 (GAK414). Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und praktische Möglichkeit zur Organisation von Gewürzen und anderen Lebensmitteln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsmaßnahmen des Produkts zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gewürzregal nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lagerung von Lebensmitteln: Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Behältnisse lebensmittelecht und nicht für die Gesundheitsgefährdung geeignet sind.
- Vermeidung von Überlastung: Überschreiten Sie nicht die maximale Tragkraft des Regals, um ein Umkippen oder Brechen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder scheuernden Materialien, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Vermeidung von Feuchtigkeit: Halten Sie das Regal in trockenen Orten, um die Bildung von Schimmel und Bakterien zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GAK414
- Abmessungen: 600 x 400 x 430 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 4,5 kg
- Kapazität: 4 GN 1/4 Behälter
- Oberfläche: poliert
- Temperaturbeständigkeit: von -40 bis +85 Grad Celsius
- Pflegehinweis: leicht abwischbar

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund für die Installation des Gewürzregals.
2. Montage:
 - Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Vollständigkeit.
 - Montieren Sie die Beine entsprechend der Anleitung, indem Sie die Schrauben in die vorgesehenen Löcher einschrauben.
 - Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest angezogen sind.
3. Sichern: Überprüfen Sie die Stabilität, bevor Sie die Gewürze oder Behälter darauf platzieren.

5. Betrieb

- Platzieren Sie die GN-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten) gleichmäßig auf den vorgesehenen Ablageflächen des Regals.
- Achten Sie darauf, dass die Behälter richtig sitzen und stabil sind.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Eine gelegentliche Desinfektion wird empfohlen, um die Hygiene zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung oder Beschädigung.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt oder ist instabil.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Beine auf feste Installation und stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer ebenen Fläche steht.
- Problem: Rostbildung.
 - Lösung: kontrollieren Sie die Feuchtigkeit in der Umgebung und stellen Sie sicher, dass das Regal trocken bleibt.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Stellen Sie sicher, dass das Regal korrekt recycelt wird, wobei metallische Materialien wiederverwendet werden können.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

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

Wir bedanken uns für Ihren Einkauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gewürzregal GAK414!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Spice Shelf 4x GN 1/4 GAK414

1. Algemene Informatie

De Spice Shelf 4x GN 1/4 GAK414 is ontworpen voor professioneel gebruik in horeca-keukens. Deze speciaalkast biedt een overzichtelijke en functionele opbergoplossing voor kruiden en specerijen, waardoor efficiënt werken in de keuken mogelijk wordt.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product uitsluitend voor het beoogde doel.
- Zorg ervoor dat de speciaalkast op een vlakke en stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Houd de kast vrij van vocht om schade aan het materiaal te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Bij beschadigingen niet gebruiken en contact opnemen met de leverancier.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het product tijdens gebruik.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen beschadigen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen (BxDxH): 600 x 400 x 1150 mm
- Materiaal: RVS
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: 4x GN 1/4 containers (niet inbegrepen)
- Gewicht: 20 kg

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de speciaalkast op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de kast is voor ventilatie.
- Verifieer dat de kast volledig is gemonteerd en geen losse onderdelen bevat.
- Indien nodig, bevestig de kast aan de muur voor extra stabiliteit (gebruik geschikte bevestigingsmiddelen).
- Vul de GN-containers (niet inbegrepen) met kruiden en specerijen en plaats ze in de kast.

5. Bediening

- Open de deuren van de kast om toegang te krijgen tot de GN-containers.
- Neem alleen de nodige containers uit de kast om kruimelen en morsen te minimaliseren.
- Zorg ervoor dat de kast na gebruik goed wordt gesloten om inhoud en versheid te waarborgen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de kast regelmatig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Controleer regelmatig op roest of andere beschadigingen en neem indien nodig actie.
- Zorg ervoor dat de kast volledig droog is voordat deze weer in gebruik wordt genomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De kast wiebelt of is onstabiel.
Oplossing: Controleer of de kast op een vlakke ondergrond staat. Voeg indien nodig een stabilisator toe of bevestig aan de muur.
- Probleem: Beschadigingen aan de kast.
Oplossing: Gebruik de kast niet verder. Neem contact op met de leverancier voor vervangingen of reparatie.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale richtlijnen voor afval en recycling.
- Het materiaal is recyclebaar; scheid het indien mogelijk. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsorganisatie voor meer informatie.

9. Contact

Voor vragen of assistentie, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante para Especias 4x GN 1/4 - GAK414

1. Información General

El estante para especias GAK414 es ideal para la organización de especias en cocinas comerciales y domésticas, diseñado para adaptarse a los recipientes GN 1/4. Fabricado con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y resistencia.

2. Información de Seguridad

- Este producto debe ser utilizado exclusivamente para el almacenamiento de especias y productos alimenticios.
- Mantenga el estante en un área seca y evita la exposición directa a la humedad.
- No sobrecargue el estante más allá de su capacidad máxima.
- Evite su uso en entornos extremos de temperatura.
- Revise el estante periódicamente en busca de daños o defectos y no lo utilice si está dañado.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GAK414
- Dimensiones: 600 x 400 x 223 mm
- Capacidad: 4 recipientes GN 1/4
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Color: Acero inoxidable
- Peso: 3.5 kg
- Uso: Para especias y alimentos en cocinas comerciales.

4. Instalación y Configuración

1. Coloque el estante en una superficie plana y estable.
2. Asegúrese de que el lugar donde instalará el estante esté seco y libre de residuos.
3. Si desea fijarlo a la pared, use los soportes adecuados y siga las instrucciones del fabricante para el montaje.
4. Coloque los recipientes GN 1/4 en el estante asegurándose de que estén bien alineados.
5. Verifique que el estante esté nivelado y estable antes de usarlo.

5. Operación

- Coloque las especias en los recipientes GN 1/4.
- Asegúrese de etiquetar cada recipiente para facilitar la identificación.
- Mantenga el estante limpio y ordenado para un acceso rápido a los ingredientes.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el estante con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- Evite el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione el estante regularmente para asegurarse de que no haya acumulación de grasa o residuos.
- Si hay manchas persistentes, use un limpiador apropiado para acero inoxidable.

7. Solución de Problemas

- Problema: El estante se tambalea.
Solución: Verifique la superficie donde está instalado y ajuste las patas si se requiere.
- Problema: Dificultad para colocar los recipientes.
Solución: Asegúrese de que los recipientes GN 1/4 sean compatibles y que estén alineados correctamente.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con la normativa local de residuos.
- Se aconseja reciclar el acero inoxidable cuando sea posible.
- No deseché en la basura común.

9. Contacto

Para más información 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 4x GN 1/4

Informations générales

Merci d'avoir choisi l'étagère à épices 4x GN 1/4. Ce produit est conçu pour organiser et stocker efficacement vos épices, sauces et condiments tout en s'adaptant à un environnement commercial.

Informations de sécurité

- Utilisation prévue : L'étagère est destinée à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser à des fins non appropriées.
- Stabilité : Assurez-vous que l'étagère est installée sur une surface plane pour éviter tout renversement.
- Poids maximum : Ne pas dépasser le poids maximum recommandé pour chaque compartiment afin d'éviter tout accident.
- Sécurité incendie : Gardez l'étagère à l'écart de toute source de chaleur ou de flammes nues.
- Manipulation : Utilisez des gants de protection lors de l'installation pour éviter les coupures.

Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Dimensions : 590 x 370 x 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 4 x GN 1/4
- Utilisation : Commerciale
- Couleur : Argent

Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez un endroit stable et à niveau pour l'installation de l'étagère.
2. Assemblage :
 - Retirez toutes les pièces de l'emballage.
 - Connectez les supports latéraux aux plateaux en utilisant les vis fournies.
3. Fixation : Une fois assemblée, fixez l'étagère au mur si nécessaire pour plus de sécurité.
4. Vérification : Assurez-vous que l'étagère est bien stable et qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou mal fixées.

Fonctionnement

- Disposez vos récipients d'épices uniformément sur les plateaux pour un accès facile et un équilibre de poids adéquat.
- Étiquetez vos épices si nécessaire pour une utilisation optimale et un meilleur service.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'étagère avec un chiffon humide et un détergent doux pour éviter d'endommager le revêtement.
- Séchez soigneusement après le nettoyage pour éviter la corrosion.
- Inspectez régulièrement pour déceler tout signe d'usure ou de dommage.

Dépannage

- Problème d'instabilité : Vérifiez si l'étagère est correctement installée et sur une surface plane.
- Rouille : Appliquez un nettoyant doux et séchez soigneusement l'étagère.
- Difficulté d'assemblage : Vérifiez les instructions d'assemblage et assurez-vous que toutes les pièces sont incluses.

Élimination

Lorsque l'étagère ne sera plus utilisée, recyclez les matériaux en acier inoxydable conformément aux réglementations locales sur le recyclage. Ne jetez pas les déchets dans les décharges.

Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter notre service client :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Il GAK414 è un pratico scaffale per spezie progettato per organizzare e conservare le vostre spezie in modo ordinato. Questo prodotto è ideale per ristoranti, cucine professionali e ambienti di cottura domestici. Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo per l'uso previsto, ovvero la conservazione delle spezie.
- Assicurarsi che l'unità sia montata su una superficie stabile prima dell'uso.
- Non sovraccaricare lo scaffale oltre il limite consigliato per evitare cadute e lesioni.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi per la pulizia.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di danneggiamento, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio assistenza.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Scaffale per spezie GAK414
- Dimensioni: 600 x 400 x 200 mm
- Capacità: 4 x GN 1/4
- Materiale: acciaio inox di alta qualità
- Peso: 3,5 kg
- Colore: acciaio inox

Installazione e Setup

1. Rimuovere lo scaffale dalla confezione e controllare che tutte le parti siano presenti.
2. Scegliere un'area adatta per l'installazione, assicurandosi che sia piana e solida.
3. Utilizzare le viti e i supporti forniti per fissare lo scaffale alla parete o al mobile, seguendo le istruzioni relative alla posizione e all'altezza desiderata.
4. Verificare che lo scaffale sia fissato saldamente e non si muova.

Operazione

- Posizionare le spezie nei contenitori compatibili GN 1/4.
- Assicurarsi che i coperchi siano chiusi correttamente per mantenere la freschezza delle spezie.
- Prendere le spezie necessarie sempre con attenzione, evitando di sovraccaricare il ripiano.

Pulizia e Manutenzione

- La pulizia deve essere eseguita regolarmente per mantenere la qualità del prodotto.
- Utilizzare un panno umido con un detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi o spugne che possano graffiare la superficie.
- Controllare regolarmente i supporti e le viti per garantire che siano ben serrati.

Risoluzione dei Problemi

- Se lo scaffale si inclina, assicurarsi che sia montato correttamente e che non ci siano troppi oggetti pesanti su un lato.
- Per eventuali segni di ruggine, contattare il supporto clienti, poiché potrebbe essere necessario un intervento.

Disposizione

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire lo scaffale in conformità con le normative locali. Non gettarlo insieme ai rifiuti domestici. Cerca di riciclare i materiali quando possibile.

Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci a:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania