

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: GAK614

Spice shelf - 6x GN 1/4



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

EN ENGLISH

Product Manual for GAK614 Spice Shelf 6x GN 1/4

1. General Information

The GAK614 Spice Shelf is designed for the efficient storage and easy access to spices in commercial kitchens. This product is made from high-quality materials, ensuring durability and optimal functionality in food preparation environments.

2. Safety Information

- Intended Use: The spice shelf is intended for indoor use in commercial kitchen settings only.
- Weight Capacity: Ensure that the shelf is not overloaded beyond the specified weight capacity to prevent structural failure.
- Installation Safety: Use proper tools during installation to avoid personal injury. Secure the shelf appropriately to avoid accidents.
- Cleaning: Use only recommended cleaning agents and avoid harsh chemicals that may damage the shelf.
- Prevent Contact with Water: Avoid placing the shelf in locations prone to water exposure to prevent corrosion or damage.
- Child Safety: Keep out of reach of children. The spice shelf should not be used as a climbing surface.

3. Product Specifications

- Model: GAK614
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 700 x 300 x 950 mm
- Weight: 15 kg
- Capacity: 6 x GN 1/4 containers
- Color: Silver
- Finish: Brushed Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the spice shelf from its packaging, checking for any damage.
2. Location Selection: Choose a dry, stable location near food preparation areas for easy access.
3. Wall Mounting (if applicable):
 - Use a level to mark the desired height on the wall.
 - Ensure the chosen wall can support the shelf's weight.
 - Drill holes at the marked points, insert wall anchors, and securely fasten the shelf using screws (included).
4. Free-standing Setup: If using as a free-standing unit, ensure the shelf is placed on a flat, stable surface.
5. Adjustment: Check the stability of the shelf. Adjust as necessary and ensure it is securely positioned before use.

5. Operation

- Load your spices into the GN 1/4 containers, ensuring even weight distribution.
- Regularly monitor the accessibility of the spices during kitchen operations.
- Adjust the arrangement of spices as needed for efficiency in use.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the spice shelf regularly using a damp cloth and mild detergent.
- Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Rinse with water and dry with a soft cloth to prevent water marks.
- Inspect regularly for signs of damage or wear, and address any issues immediately.

7. Troubleshooting

- Shelf Wobbles: Ensure all mounting screws are tight, and the shelf is on a level surface.
- Rust or Discoloration: Assess the location of the shelf for excess moisture. Clean with a recommended stainless steel cleaner.
- Containers Not Fitting: Ensure the correct GN size containers are being used as specified.

8. Disposal

- Dispose of the product in accordance with local regulations regarding metal and commercial kitchen waste.
- Ensure that materials are recycled where applicable, especially stainless steel components.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the GAK614 Spice Shelf. For optimal performance and safety, please follow this manual carefully.

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Gewürzregal 6x GN 1/4 (GAK614)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gewürzregals 6x GN 1/4 (GAK614). Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente Aufbewahrung von Gewürzen und anderen Lebensmitteln zu ermöglichen. Es ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert und entspricht den neuesten Sicherheits- und Qualitätsstandards.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gewürzregal nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Halten Sie das Regal von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern.
- Lagerbedingungen: Lagern Sie keine feuchten oder nassen Gegenstände im Regal. Stellen Sie sicher, dass die Umgebung trocken und gut belüftet ist.
- Belastung: Achten Sie auf die maximale Belastung des Regals. Überlastung kann zu Beschädigungen und gefährlichen Situationen führen.
- Reinigung: Verwenden Sie zur Reinigung nur geeignete Reinigungsmittel. Vermeiden Sie scheuernde Materialien, die die Oberflächen zerkratzen könnten.
- Montage: Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher befestigt sind und das Regal stabil steht. Bei Anzeichen von Instabilität sollte das Regal umgehend überprüft werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GAK614
- Abmessungen: 800 mm x 600 mm x 700 mm
- Material: Edelstahl
- Kapazität: 6x GN 1/4
- Einsatzbereich: Gastronomie, Restaurant, Catering

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
- Schritt 2: Wählen Sie einen geeigneten Standort mit stabilem und ebenem Untergrund.
- Schritt 3: Montieren Sie die Seitenteile gemäß der beiliegenden Montageanleitung.
- Schritt 4: Befestigen Sie die Regalböden sicher an den Halterungen.
- Schritt 5: Vergewissern Sie sich, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
- Schritt 6: Platzieren Sie das Regal an dem vorgesehenen Standort und überprüfen Sie dessen Stabilität.

5. Betrieb

Legen Sie die gewünschten Gewürze oder Produkte in die 6 GN 1/4 Behälter. Achten Sie darauf, dass die Behälter gleichmäßig verteilt sind, um eine optimale Stabilität zu gewährleisten. Das Regal ist für die Verwendung in einem geschlossenen Raum bestimmt.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Regal regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität des Regals und ziehen Sie lose Schrauben gegebenenfalls nach.

7. Fehlersuche

- Problem: Regal wackelt.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stabilität und stellen Sie sicher, dass das Regal auf einer ebenen Fläche steht.
- Problem: Rostzeichen auf Edelstahl.
 - Lösung: Reinigen Sie die betroffenen Stellen sorgfältig und verwenden Sie Edelstahlreiniger, um Schäden zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Metall und Kunststoff. Stellen Sie sicher, dass alle Teile gründlich gereinigt sind, bevor Sie sie entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Gewürzregal 6x GN 1/4 (GAK614) entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Nutzen mit Ihrem neuen Produkt.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding

Algemene Informatie

Dit product is een kruidenrek ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cafés en andere horecagelegenheden. Het rek heeft plaats voor 6 GN 1/4 bakken, ideaal voor het overzichtelijk en toegankelijk houden van kruiden en specerijen.

Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het kruidenrek op een stabiele ondergrond wordt geplaatst om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het kruidenrek uitsluitend voor het beoogde doel.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die de oppervlakken van het rek kunnen beschadigen.
- Houd het kruidenrek uit de buurt van kinderen om incidenten te voorkomen.
- Controleer regelmatig op losse onderdelen of schade om de veiligheid te waarborgen.
- Mocht er een probleem optreden, stop het gebruik van het product en neem contact op met de klantenservice.

Productspecificaties

- Afmetingen: 525 x 268 x 521 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 6 x GN 1/4 bakken
- Hoogte: 521 mm
- Diepte: 268 mm
- Breedte: 525 mm

Installatie en Setup

1. Plaats het kruidenrek op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende is, zodat het kruidenrek gemakkelijk toegankelijk is.
3. Bevestig eventuele meegeleverde onderdelen om de stabiliteit van het rek te verhogen, volgens de bijgeleverde instructies.
4. Controleer of het kruidenrek stevig staat voordat u het begint te gebruiken.

Bediening

- Plaats de GN 1/4 bakken in de daarvoor bestemde uitsparingen.
- Vul de bakken met de gewenste kruiden en specerijen.
- Zorg ervoor dat de bakken goed zijn geplaatst en niet kunnen verschuiven.
- Vervang of vul de kruiden regelmatig bij voor optimale versheid en smaak.

Reiniging en Onderhoud

- Reinig het kruidenrek regelmatig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die het oppervlak kunnen krassen.
- Droog het kruidenrek goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van het kruidenrek en vervang indien nodig beschadigde delen.

Probleemoplossing

- Wanneer het rek wiebelt, controleer dan of de ondergrond vlak is.
- Bij beschadigingen aan het rek, neem contact op met de klantenservice voor vervangingen.
- Als kruiden of specerijen gemorst zijn, reinig dit dan onmiddellijk om gladde oppervlakken te vermijden.

Afvoer

- Dit product dient op een milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling mogelijkheden.

Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Estante para Especias 6x GN 1/4 GAK614

1. Información General

El estante para especias GAK614 es el complemento perfecto para cualquier cocina profesional. Diseñado para almacenar hasta seis recipientes GN 1/4, permite un acceso fácil y ordenado a tus especias y condimentos. Fabricado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y funcionalidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para el almacenamiento de especias en entornos de cocina. No lo utilices para otros fines.
- Capacidad de Carga: Asegúrate de no exceder la carga máxima recomendada para mantener la estabilidad del estante.
- Evitar Cambios de Temperatura: No expongas el estante a cambios bruscos de temperatura para evitar daños en los materiales.
- Superficie Estable: Instala el estante en una superficie nivelada y estable para evitar caídas o accidentes.
- Limpieza: Usa productos de limpieza aptos para superficies de cocina y evita el uso de sustancias abrasivas que puedan dañar el acabado.
- Supervisión: Mantén el estante fuera del alcance de niños pequeños para evitar accidentes.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GAK614
- Dimensiones: 600 mm x 400 mm x 150 mm
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 6 recipientes GN 1/4
- Color: Plateado
- Peso: 3.2 kg

4. Configuración e Instalación

1. Herramientas Necesarias: Destornillador, nivel de burbuja, taladro (si es necesario).
2. Ubicación: Escoge un lugar adecuado en la cocina, alejado de fuentes de calor directo.
3. Montaje:
 - Coloca el estante contra la pared en la altura deseada.
 - Usa el nivel de burbuja para asegurarte de que esté nivelado.
 - Marca los puntos para los tornillos en la pared.
 - Taladra los orificios y coloca los tacos de pared si es necesario.
 - Fija el estante usando los tornillos provistos. Asegúrate de que esté firme y estable.

5. Operación

Coloca los recipientes GN 1/4 en el estante de manera ordenada. Para maximizar el uso del espacio, organiza las especias de acuerdo a la frecuencia de uso. Asegúrate de que las tapas de los recipientes estén bien cerradas para evitar la pérdida de frescura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia el estante regularmente con un paño húmedo y detergente suave.
- Evita el uso de productos químicos fuertes o abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Inspecciona periódicamente los tornillos y fijaciones para asegurarte de que estén en buen estado.

7. Solución de Problemas

- Inestabilidad del Estante: Verifica que el estante esté nivelado y que todos los tornillos estén ajustados.
- Daños en los Materiales: Si observas arañazos o corrosión, asegúrate de limpiar el estante adecuadamente y evitar el contacto con productos agresivos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimina el estante de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Recicla el acero inoxidable cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas sobre el producto, comunícate con nosotros:

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

Agradecemos tu confianza en el estante para especias GAK614 y esperamos que lo disfrutes en tu cocina.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Étagère à épices 6x GN 1/4 (GAK614)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi l'étagère à épices GAK614. Ce produit est conçu pour une utilisation pratique dans la cuisine, permettant un rangement efficace des épices. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas poser d'objets lourds sur l'étagère pour éviter tout basculement.
- Assurez-vous que l'étagère est installée sur une surface stable et plane.
- Évitez de placer l'étagère près d'une source de chaleur ou d'humidité excessive.
- Manipulez avec soin pour éviter les blessures lors de l'installation ou de l'utilisation.
- Gardez hors de portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GAK614
- Dimensions : 400 x 600 x 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 6 bacs GN 1/4
- Poids : 3,5 kg

4. Installation et Configuration

1. Déballez le produit et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées.
2. Choisissez un endroit approprié sur un comptoir ou mur.
3. Fixez les supports muraux (si nécessaire) en utilisant les vis fournies.
4. Placez l'étagère à épices sur le comptoir ou suspendez-la au mur selon les préférences.
5. Assurez-vous que l'étagère est stable avant de l'utiliser.

5. Utilisation

Pour utiliser l'étagère à épices, placez les bacs GN 1/4 remplis d'épices sur les étagères. Organisez vos épices selon vos préférences pour un accès facile.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez régulièrement l'étagère avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'étagère pour tout signe d'usure ou de dommage.

7. Dépannage

- Si l'étagère s'avère instable, vérifiez que les fixations sont correctes et que la surface est plane.
- En cas de rouille, nettoyez immédiatement avec un produit anti-rouille approprié et appliquez un revêtement protecteur.

8. Élimination

Lorsque vous souhaitez vous débarrasser de l'étagère, veuillez suivre les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et des matériaux. Ne jetez pas dans la nature.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Mensola per Spezie 6x GN 1/4 - GAK614

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Mensola per Spezie 6x GN 1/4 (GAK614). Questo prodotto è progettato per offrire una pratica e funzionale soluzione di stoccaggio per spezie e ingredienti. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce durabilità e resistenza all'uso commerciale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente in ambienti interni.
- Assicurarsi che la mensola sia montata su una superficie piana e stabile.
- Evitare il sovraccarico della mensola oltre le specifiche indicate, in quanto potrebbe causare danni.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi per la pulizia.
- In caso di parti danneggiate, non utilizzare il prodotto.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Codice prodotto: GAK614
- Dimensioni: 600 x 400 x 300 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Numero di scomparti: 6 x GN 1/4
- Capacità massima di carico: 30 kg

4. Installazione e Montaggio

- Materiale Necessario: Trapano, viti di montaggio (fornite).
- Passaggi:
 1. Scegliere una posizione adeguata sulla parete, assicurandosi che sia robusta.
 2. Utilizzando un livello, segnare i punti di foratura per i supporti.
 3. Forare la parete utilizzando un trapano e inserire i tasselli.
 4. Fissare i supporti della mensola utilizzando le viti fornite.
 5. Montare la mensola sui supporti e assicurarsi che sia stabile.

5. Funzionamento

La mensola è progettata per organizzare e accedere facilmente a spezie e ingredienti. Disporre i contenitori all'interno degli scomparti. Assicurarsi che ogni contenitore sia ben chiuso per evitare fuoriuscite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire con un panno umido e detergente neutro.
- Non utilizzare scrub abrasivi o detersivi chimici.
- Controllare regolarmente i supporti e le viti per garantire che siano ben fissati.

7. Risoluzione dei Problemi

- La mensola oscilla: Controllare che sia ben fissata e che i supporti siano in bolla.
- Danni visibili: Non utilizzare finché non è stata riparata o sostituita la parte danneggiata.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il materiale in conformità alle normative locali per il riciclaggio del metallo e dei rifiuti plastici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, è possibile contattare il nostro servizio clienti:

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