



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: WG6E

Warming cabinet with sliding glass door & 4 shelves - 1098x480x790 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Warming Cabinet with Sliding Glass Door

1. General Information

Thank you for choosing our Warming Cabinet with Sliding Glass Door. This high-quality warming cabinet is designed to keep food warm and ready for service, making it perfect for catering, restaurants, and other food service applications. Please read this manual thoroughly to ensure safe and proper use.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the warming cabinet is connected to a properly grounded electrical outlet with a voltage matching the specifications provided. Avoid using extension cords.
- Temperature Caution: The inner surfaces of the cabinet can become hot during operation. Use caution when opening the doors and handling food.
- Positioning: Place the cabinet on a flat, stable surface away from direct sunlight, heat sources, and moisture.
- Children's Safety: Keep the appliance out of reach of children to prevent accidents and misuse.
- Modifications: Do not attempt to modify the cabinet or its components. Unauthorized repairs may void the warranty.
- Use for Intended Purpose Only: This warming cabinet is designed solely for food warming. Do not use it for heating any other materials.

3. Product Overview and Specifications

- Model: WG6E
- Dimensions: 1098 x 480 x 790 mm
- Power Supply: 230 V
- Power Consumption: 1200 W
- Temperature Range: 30°C to 85°C
- Interior Equipment: 4 adjustable shelves
- Material: Stainless steel and tempered glass
- Weight: 70 kg

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the warming cabinet from its packaging. Ensure all components are included and undamaged.
2. Placement: Position the cabinet on a level surface, ensuring adequate ventilation around the appliance.
3. Connecting Power: Plug the cabinet into a dedicated electrical outlet that meets the power requirements.
4. Initial Setup: Adjust the shelves according to your needs. Ensure that they are securely placed and can withstand the weight of the food products.
5. Testing: Before use, turn on the cabinet and let it run empty at the desired temperature for 30 minutes to ensure it is functioning correctly.

5. Operation

1. Power On: Switch on the warming cabinet using the power button.
2. Set Temperature: Adjust the thermostat to the desired temperature between 30°C to 85°C.
3. Loading Food: Place food items on the shelves, ensuring proper airflow. Avoid overloading the cabinet to maintain optimal heating efficiency.
4. Close Doors: Keep the sliding glass doors closed while the cabinet is in operation to maintain temperature stability.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the exterior and interior surfaces with a soft cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Weekly Maintenance: Inspect the shelves, hinges, and seals for any signs of wear or damage.
- Preventative Care: Regularly check the power cord for any damages and ensure the cabinet is functioning properly.

7. Troubleshooting

- Cabinet Does Not Power On:
 - Check power connection.
 - Ensure the outlet is functioning.
- Temperature Not Reaching Set Point:
 - Verify thermostat setting.
 - Allow for adequate time to reach desired temperature.
- Unusual Noises:
 - Check for loose parts or items obstructing the fans.

8. Disposal

Dispose of the warming cabinet in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Ensure that all components are recycled where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing our Warming Cabinet with Sliding Glass Door. We hope it serves you well in your food service needs.

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Wärmeschränk mit Schiebetür und 4 Regalen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Wärmeschrancks mit Schiebetür. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Lebensmittel auf optimaler Temperatur zu halten und ist für den gewerblichen Einsatz in Gastronomiebetrieben vorgesehen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um eine sichere und effektive Nutzung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsumgebung: Der Wärmeschränk sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass keine direkten Wärmequellen in der Nähe sind.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den technischen Anforderungen des Geräts übereinstimmt. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Wassertropfen & Feuchtigkeit: Vermeiden Sie, dass Wasser auf die elektrischen Teile gelangt. Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn es zu einem Stromschlag oder Funkenbildung kommt.
- Brandgefahr: Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Innenraum des Schrancks. Überwachen Sie immer die Temperatur.
- Verwendung von Produkten: Benutzen Sie den Wärmeschränk nur für den dafür vorgesehenen Zweck.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Abmessungen: 1098 x 480 x 790 mm
- Anzahl der Regale: 4
- Energieeffizienzklasse: C
- Temperaturbereich: 30-85 °C
- Stromspannung: 230 V
- Leistung: 600 W

4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang überprüfen: Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Teile vorhanden sind.
2. Standort wählen: Stellen Sie den Wärmeschränk auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
3. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete, geerdete Steckdose an.
4. Regale einlegen: Platzieren Sie die 4 Regale in den vorgesehenen Halterungen.
5. Gerät einschalten: Nach dem Anschluss sollte das Gerät auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

5. Betrieb

- Stellen Sie die Temperatur mithilfe des Bedienfelds ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, bevor Sie Lebensmittel einlagern.
- Achten Sie darauf, dass die Tür immer sorgfältig geschlossen wird, um den Wärmeverlust zu minimieren.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Stecker.
- Reinigen Sie die Innenflächen und Regale mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Drahtbürsten, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Halten Sie die Lüftungsschlitze sauber und frei von Staub.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Temperatur nicht stabil: Stellen Sie sicher, dass die Tür dicht schließt und keine heißen Speisen sofort eingelegt werden.
- Übermäßiger Geräuschpegel: Der Ventilator könnte blockiert sein. Reinigen Sie die Lüftungsschlitze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektrogeräte und unter Berücksichtigung der Umwelt. Lassen Sie es nicht einfach im Müll landen.

9. Kontakt

- Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
- E-Mail: info@ggmgaastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Warming Cabinet met Glijdende Glazen Deur en 4 Planken

1. Algemene informatie

Deze warming cabinet is ontworpen voor het verwarmings- en conserveringsproces van voedsel. Het apparaat is uitgerust met een glijdende glazen deur voor gemakkelijke toegang en zichtbaarheid van de inhoud. Deze cabinet is ideaal voor gebruik in commerciële keukens, restaurants en cateringbedrijven.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor professioneel gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Voorkom dat het apparaat wordt blootgesteld aan water of hoge vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of onervaren gebruikers moet onder toezicht gebeuren.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Uitsluitend aanbevolen accessoires en vervangstukken gebruiken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WG6E
- Afmetingen: 1098 x 480 x 790 mm
- Aantal planken: 4
- Materiaal: Roestvrij staal en glas
- Temperatuurbereik: 30°C - 85°C
- Voeding: 230V
- Vermogen: 1000W
- Productgewicht: 56 kg

4. Opstelling en installatie

- Plaats de warming cabinet op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor luchtcirculatie. Aanbevolen is minstens 5 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten.
- Sluit de voedingskabel aan op een geaard stopcontact met een voltage van 230V.
- Controleer of het apparaat correct is aangesloten en geen beschadigingen vertoont.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.

5. Bediening

- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Gebruik de planken om voedsel gelijkmatig te verdelen.
- Controleer regelmatig de temperatuur om er zeker van te zijn dat deze binnen het gewenste bereik blijft.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met reinigen.
- Maak de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of intensieve chemische reinigingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat u het weer inschakelt.

7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact en of de aan/uit-schakelaar in de aan-stand staat.
- Temperatuur komt niet op het gewenste niveau: Controleer of de deur goed sluit en of er geen voedselblokkades zijn die de luchtcirculatie belemmeren.
- Ongewone geluiden: Controleer of het apparaat op een vlakke ondergrond staat en geen andere voorwerpen raakt die geluid kunnen veroorzaken.

8. Afvoer

- Dit product moet volgens de lokale wetgeving worden afgevoerd.
- Verwijder alle elektrische onderdelen en zorg ervoor dat het apparaat veilig wordt geproduceerd volgens de richtlijnen voor recycling.

9. Contact

Voor vragen of problemen, neem contact met ons op:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Calentamiento con Puerta de Vidrio Deslizante y 4 Estantes

1. Información General

El armario de calentamiento es un dispositivo diseñado para conservar la temperatura de los alimentos, ideal para restaurantes y catering. Mantiene los productos calientes y listos para servir, garantizando la calidad y seguridad alimentaria.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso comercial. No se debe utilizar para fines no previstos.
- Instalación: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación para evitar daños o fallos en la unidad.
- Carga: No exceda la capacidad máxima de peso de los estantes.
- Calor: Mantenga la unidad alejada de materiales inflamables y asegúrese de que las salidas de aire no estén obstruidas.
- Mantenimiento: Realice limpieza y mantenimiento regularmente para garantizar un funcionamiento seguro.
- Energía: Asegúrese de que la fuente de alimentación cumple con las especificaciones necesarias (ver sección 3).
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no permita que jueguen cerca de él.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1098 x 480 x 790 mm
- Potencia: [Especificación de potencia]
- Voltaje: [Especificación de voltaje]
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: 4 estantes ajustables
- Temperatura de operación: [Especificación de temperatura]
- Peso: [Especificación de peso]

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el armario de su embalaje, verificando que no haya daños visibles.
2. Ubicación: Coloque el armario en un área estable y bien ventilada, lejos de fuentes de calor y humedad.
3. Conexión eléctrica:
 - Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con el especificado.
 - Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste de estantes: Coloque los estantes según sean necesarios, asegurando que estén bien fijados.
5. Prueba de funcionamiento: Encienda el armario y ajuste la temperatura al nivel deseado.

5. Operación

- Encienda el armario utilizando el interruptor correspondiente.
- Ajuste la temperatura según los requisitos de los alimentos que se almacenarán.
- Monitoree el panel de control para asegurarse de que la temperatura se mantenga constante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie el interior y exterior del armario con un paño húmedo y un detergente suave.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado para superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento mensual: Revise las conexiones eléctricas y el estado general del aparato.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de alimentación.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que los estantes no obstruyan la circulación de aire y ajuste el termostato.
- Ruidos extraños: Chequee las piezas sueltas y aseguradas en su lugar.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del armario de calentamiento, siga las leyes locales para la disposición de aparatos eléctricos. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y reciclado correctamente.

9. Contacto

Para consultas, dudas o asistencia técnica, contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220
Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Por favor, mantenga este manual en un lugar accesible para futuras consultas.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Armoire de réchauffement avec porte vitrée coulissante et 4 étagères

1. Informations générales

Ce manuel fournit des informations essentielles pour l'utilisation de l'armoire de réchauffement avec porte vitrée coulissante. Ce produit est conçu pour maintenir vos aliments à la température idéale tout en les rendant présentables.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue: Cet appareil est conçu uniquement pour un usage professionnel en restauration.
- Électricité: Vérifiez que la tension de votre réseau correspond à celle de l'appareil avant la mise en marche.
- Emplacement: Ne placez pas l'appareil dans des endroits humides ou à proximité de sources de chaleur.
- Manipulation: Évitez de toucher les surfaces chaudes et utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation des plats chauds.
- Enfants: L'appareil doit être utilisé hors de portée des enfants.
- Entretien: Effectuez un entretien régulier pour assurer la sécurité et la longévité de l'appareil.

3. Vue d'ensemble et spécifications

Spécifications techniques

- Dimensions : 1098 x 480 x 790 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 4 étagères
- Température : Réglable de 30 °C à 85 °C
- Puissance : 600 W
- Alimentation : 230 V / 50 Hz

4. Installation et mise en place

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable, sec et bien ventilé pour l'appareil.
2. Branchement: Branchez l'appareil sur une prise conforme. Assurez-vous que la prise est bien installée.
3. Mise à niveau: Utilisez des pieds réglables pour mettre l'appareil à niveau si nécessaire.
4. Vérification finale: Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont sécurisées et que la ventilation n'est pas obstruée.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension: Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
2. Réglage de la température: Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée entre 30 °C et 85 °C.
3. Chargement: Disposez les aliments sur les étagères, en veillant à ne pas surcharger l'appareil.
4. Surveillance: Vérifiez régulièrement la température et l'état des aliments.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Nettoyage intérieur: Retirez les étagères et nettoyez-les séparément. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un détergent doux.
- Maintenance régulière: Inspectez les câbles et les connexions électriques régulièrement.

7. Dépannage

- Pas d'alimentation: Vérifiez le raccordement électrique et les fusibles.
- Température incorrecte: Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Bruits étranges: Vérifiez que l'appareil est bien nivelé et qu'il n'y a pas d'objets bloquant le ventilateur.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales lors de l'élimination de l'appareil. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Disposez-le dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio Riscaldante con Porta Scorrevole in Vetro

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'Armadio Riscaldante con Porta Scorrevole in Vetro di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per mantenere il cibo caldo, garantendo a lungo la freschezza e il sapore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Prevenuto: Questo armadio è destinato esclusivamente per l'uso professionale in ambienti di ristorazione.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica adeguata e conforme alle normative locali.
- Ventilazione: Mantenere spazi di ventilazione sufficienti attorno all'armadio per evitare surriscaldamenti.
- Sicurezza dei Cibi: Non utilizzare il prodotto per conservare alimenti non idonei all'uso in un ambiente caldo o fuori dalla loro zona di sicurezza.
- Manipolazione: Non toccare la superficie del dispositivo subito dopo l'uso, poiché può essere calda.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Dimensioni: 1098 x 480 x 790 mm
- Capacità: Equipaggiato con 4 ripiani
- Materiale: Vetro temperato per la porta, struttura in acciaio inossidabile
- Temperatura: Range di riscaldamento da 30°C a 85°C

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionamento: Scegliere un luogo ben ventilato e asciutto. Assicurarsi che l'armadio non sia esposto a luce solare diretta o a fonti di calore che possano influenzare la temperatura interna.
2. Alimentazione: Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica, verificando che la tensione corrisponda alle specifiche del prodotto.
3. Controllo: Accendere il dispositivo e controllare che tutte le luci di funzionamento siano accese correttamente.

5. Funzionamento

- Accensione: Premere il pulsante di accensione sul pannello di controllo.
- Impostazione della Temperatura: Utilizzare i controlli per impostare la temperatura desiderata.
- Caricamento Cibi: Disporre i cibi sui ripiani, assicurandosi di non sovraccaricare l'armadio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Utilizzare un panno umido con detergente neutro. Evitare prodotti abrasivi.
- Manutenzione Periodica: Controllare regolarmente cavi e collegamenti elettrici per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna Accensione: Verificare la presa elettrica o il cavo di alimentazione.
- Temperatura Non Raggiunta: Controllare se la porta è chiusa correttamente e se non ci sono ostruzioni.
- Surriscaldamento: Assicurarsi che ci sia adeguata ventilazione attorno all'armadio.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali sullo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Rimuovere il cavo di alimentazione prima di disporre.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattaci:

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

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Siamo a disposizione per qualsiasi necessità.