

# 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: WSM12D

**Heating cabinet with 4 drawers - 1415x1045x1020 mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual: Heating Cabinet with 4 Drawers

### General Information

Thank you for choosing the Heating Cabinet with 4 Drawers by GGM Gastro. This product is designed to provide efficient heating and storage for a variety of food items in commercial settings. Please read this manual thoroughly before operating the cabinet to ensure optimal performance and safety.

### Safety Information

#### 1. General Safety Precautions

- Always ensure the cabinet is placed on a flat, stable surface to prevent tipping.
- Do not operate the cabinet without sufficient ventilation.
- Keep the cabinet away from flammable materials and sources of moisture.

#### 2. Electrical Safety

- Ensure the power supply matches the cabinet's voltage requirement.
- Use a properly grounded outlet.
- Do not use an extension cord.

#### 3. Operational Safety

- Avoid opening the cabinet door frequently during operation to maintain the internal temperature.
- Do not touch heating components directly – they may be hot.
- Wear appropriate protective gear when handling hot food items.

#### 4. Child Safety

- This product is not intended for use by children. Ensure that children are supervised around the cabinet.

#### 5. Emergency Procedures

- In case of a fire, do not use water to extinguish flames; use an appropriate fire extinguisher.
- Disconnect the power supply in the event of malfunction or irregular operation.

### Product Overview and Specifications

- Model: WSM12D
- Dimensions: 1415 x 1045 x 1020 mm
- Temperature Range: Adjustable from 30°C to 90°C
- Power Supply: 230V
- Power Consumption: 900W
- Number of Drawers: 4
- Material: Stainless steel exterior with food-safe interior
- Weight: Approximately 150 kg

### Setup and Installation

#### 1. Unpacking

- Carefully remove the cabinet from the packaging and inspect for any damages. If damage is found, contact the supplier immediately.

#### 2. Location

- Place the cabinet in a well-ventilated area with sufficient space around all sides for heat dissipation.

#### 3. Leveling

- Adjust the feet of the cabinet to ensure it is level and stable.

#### 4. Electrical Connection

- Connect the cabinet to a grounded power outlet matching the specified voltage.
- Ensure the power cable is not pinched or damaged.

#### 5. Initial Setup

- Turn on the power switch located at the back of the cabinet.
- Set the desired temperature using the control panel.

### Operation

#### - Temperature Adjustment

- Use the control panel to select the desired temperature. The display will show the current set temperature.

#### - Using Drawers

- Pull out the drawers and place food items as needed. Ensure not to overload each drawer to maintain proper air circulation.

#### - Monitoring

- Regularly check the temperature display during operation to ensure the cabinet is functioning correctly.

## Cleaning and Maintenance

### 1. Daily Cleaning

- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the interior with food-safe cleaning agents. Avoid abrasive materials that can scratch surfaces.

### 2. Periodic Maintenance

- Inspect electrical connections and cords regularly for wear and tear.
- Clean heating elements to ensure efficient operation.

### 3. Deep Cleaning

- Unplug the cabinet before performing deep cleaning.
- Remove drawers and wash separately.

## Troubleshooting

### - Cabinet Not Heating

- Check if the unit is plugged in and the power supply is functioning.
- Verify that the temperature setting is correct.

### - Display Malfunction

- Reset the cabinet by turning it off and unplugging it for a few minutes before reconnecting.

### - Unusual Noise

- Ensure that the cabinet is level and stable. Check for any loose parts or components.

## Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the heating cabinet in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Take the unit to an appropriate recycling or waste disposal facility.

## Contact

For further assistance, support, or inquiries, please contact us at:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Heizschrank mit 4 Schubladen WSM12D

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Heizschrankes WSM12D. Dieses Produkt wurde für die professionelle Nutzung in Gastronomiebetrieben konzipiert und bietet Ihnen eine zuverlässige Lösung zur warmen Aufbewahrung von Speisen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Heizschrank an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen wird.
- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie den Heizschrank nicht in der Nähe von Wasser oder extremen Temperaturen.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Gerät herum, um Überhitzung zu vermeiden.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie regelmäßig die Innentemperatur, um sicherzustellen, dass die Speisen in einem sicheren Temperaturbereich aufbewahrt werden.
- Reinigung: Vor der Reinigung das Gerät immer vom Stromnetz trennen.
- Benutzer: Nur geschultes Fachpersonal sollte mit dem Gerät arbeiten.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: WSM12D
- Maße: 1415 x 1045 x 1020 mm
- Kapazität: 4 Schubladen
- Temperaturbereich: 30 bis 85 °C
- Material: Edelstahl
- Stromversorgung: 230V/50Hz
- Leistung: 1.2 kW

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen und belüfteten Ort für den Heizschrank. Achten Sie darauf, dass der Standort fern von Wasserquellen und direkter Sonneneinstrahlung ist.
2. Stromanschluss: Schließen Sie den Heizschrank an eine geeignete Stromquelle an.
3. Positionierung: Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und verwenden Sie eventuell verstellbare Füße, um Stabilität zu gewährleisten.
4. Ersteinrichtung: Stellen Sie die gewünschten Temperatureinstellungen vor dem ersten Betrieb ein und warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostat.
3. Platzieren Sie die Speisen in die Schubladen und schließen Sie diese.
4. Überprüfen Sie periodisch die Innentemperatur während des Betriebs.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Innenräume regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie die Schubladen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach der Verarbeitung roher Lebensmittel.
- Filterreinigung: Überprüfen Sie die BelüftungsfILTER regelmäßig und reinigen Sie diese nach Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Heizschrank schaltet sich nicht ein.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter aktiviert ist.
- Problem: Innentemperatur wird nicht erreicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und die Funktionstüchtigkeit des Thermostats.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und bringen Sie es zu einer zugelassenen Recyclingstelle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Heating Cabinet with 4 Drawers (Model WSM12D)

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de verwarmkast met 4 lades (Model WSM12D). Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt efficiënte en betrouwbare verwarming van voedsel. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een optimale werking en lange levensduur van het product te garanderen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen. Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en niet in de buurt van brandbare materialen.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of het voltage van de voeding overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Gebruik een geaarde stekker en zorg ervoor dat de stekker niet nat is voordat u deze in het stopcontact steekt.
- Verbrandingsgevaar: De buitenste delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij aanraken en gebruik hittebestendige handschoenen indien nodig.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit volgens de richtlijnen in deze handleiding om veilig gebruik te waarborgen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: WSM12D
- Afmetingen: 1415 x 1045 x 1020 mm
- Aantal lades: 4
- Temperatuurbereik: 30°C tot 85°C
- Voeding: 230V/50Hz
- Vermogen: 2000W
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 150 kg

### 4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats de verwarmkast in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van directe zonlicht en andere warmtebronnen.
2. Voeding Aansluiten: Verbind het apparaat met een geschikte geaarde elektriciteitsbron. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties.
3. Afmetingen en ruimte: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie en toegang voor onderhoud.

### 5. Bediening

1. Aan/uit schakelaar: Zet de kast aan met de aan/uit schakelaar aan de voorkant.
2. Temperatuurinstelling: Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
3. Lades: Plaats voedsel in de lades. Zorg ervoor dat de lades niet te vol zijn voor een goede luchtcirculatie.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Reiniging: Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om de buitenkant en binnenkant van het apparaat schoon te maken. Vermijd schurende materialen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de elektrische bedrading en verbindingen op slijtage.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.  
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten aan de voeding en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Onvoldoende warmte.  
Oplossing: Controleer de temperatuurinstelling en zorg ervoor dat de luchtinlaat niet belemmerd is.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat dient u rekening te houden met de lokale regelgeving. Het apparaat bevat geen gevaarlijke materialen en kan als (electronisch) afval worden afgevoerd.

### 9. Contact

Mocht u vragen of problemen ondervinden, neem dan contact met ons op:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Armario de Calentamiento con 4 Cajones (WSM12D)

## 1. Información General

El Armario de Calentamiento WSM12D es una solución de almacenamiento y calentamiento diseñada para mantener alimentos a una temperatura óptima. Este producto es ideal para restaurantes, buffets y catering, proporcionando un rendimiento confiable y eficiente.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado exclusivamente para el calentamiento de alimentos y no debe utilizarse para otros fines.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones del producto. Use una toma de corriente adecuada y evite el uso de extensiones.
- Temperatura: Tenga precaución al abrir las puertas, ya que el interior puede estar caliente. Use guantes de protección.
- Mantenimiento: Desconecte el armario antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Niños: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Este aparato no debe ser utilizado por personas con discapacidad o falta de experiencia en su operación a menos que estén supervisadas por un responsable.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1415 x 1045 x 1020 mm
- Cajones: 4
- Material: Acero inoxidable
- Rango de Temperatura: 30°C - 85°C
- Alimentación: 230V, 50Hz
- Potencia: 1200W

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque el armario en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del armario para la ventilación.
- Conecte el armario a una toma de corriente adecuada.
- Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de encendido ubicado en la parte frontal.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el panel de control.

## 5. Operación

- Abra la puerta del armario para acceder a los cajones.
- Coloque los alimentos en los cajones, organizándolos para una mejor circulación del calor.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el panel de control.
- Cierre la puerta para mantener la temperatura.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el armario de la toma de corriente antes de limpiar.
- Utilice un paño húmedo y un detergente suave para limpiar el interior y el exterior.
- No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Inspeccione regularmente los cables y conexiones eléctricas para evitar desgastes.

## 7. Solución de Problemas

- El armario no se enciende: Verifique que esté correctamente conectado y que la toma de corriente funcione.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Ruidos extraños: Revise que el armario esté nivelado y que no haya objetos bloqueando las rejillas de ventilación.

## 8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de eliminarlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos electrónicos. No lo arroje a la basura convencional.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU FOUR À CHALEUR AVEC 4 TIROIRS WSM12D

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le four à chaleur WSM12D. Cet équipement est conçu pour le transport et le stockage de plats chauds, garantissant leur qualité et leur sécurité. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le produit dans un environnement humide ou mouillé.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer des réparations ou un nettoyage.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation.
- Tenir l'appareil éloigné des sources de chaleur directes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- Gardez les enfants éloignés de l'appareil durant son utilisation.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : WSM12D
- Dimensions : 1415 x 1045 x 1020 mm
- Capacité : 4 tiroirs
- Matériau : Acier inoxydable
- Température maximale : 85°C
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Poids : 150 kg

### 4. Installation et Configuration

- Déballer soigneusement l'appareil en vérifiant qu'aucun élément n'est endommagé.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est appropriée et conforme aux spécifications de l'appareil.
- Branchez le produit dans une prise de courant appropriée.
- Vérifiez que les espaces de ventilation à l'arrière et sur les côtés de l'appareil ne sont pas obstrués.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée avant d'introduire les plats dans les tiroirs.
- Évitez d'ouvrir les portes pendant la cuisson pour maintenir une chaleur uniforme.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer les surfaces.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Vérifiez régulièrement l'état des câbles électriques et des prises.

### 7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si la chaleur ne monte pas, assurez-vous que le thermostat est réglé correctement.
- En cas de bruit ou de vibrations excessives, vérifiez l'installation de l'appareil.
- Pour des problèmes non résolus, contactez le service client.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Suivez les règlements locaux concernant l'élimination des équipements électroménagers.
- Apportez l'appareil à un point de collecte d'équipements électroménagers usagés.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Armadio di Riscaldamento con 4 Cassetti

## 1. Informazioni Generali

L'armadio di riscaldamento con 4 cassette è progettato per mantenere i cibi a una temperatura appropriata, garantendo freschezza e qualità. Questo prodotto è adatto per ristoranti e strutture di ristorazione professionale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Professionale:** Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso commerciale.
- **Installazione:** Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un tecnico qualificato per prevenire malfunzionamenti e rischi.
- **Elettricità:** Non manomettere i cavi di alimentazione. Utilizzare solo il tipo di alimentazione elettrica richiesto.
- **Ventilazione:** Garantire una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio per evitare surriscaldamenti.
- **Pulizia:** Staccare l'alimentazione prima di pulire l'armadio.
- **Uso di Acqua:** Non utilizzare acqua per pulire apparecchi elettrici per prevenire cortocircuiti.
- **Sicurezza dei Cibi:** Non sovraccaricare i cassette; seguire le indicazioni di capacità per evitare riscaldamenti ineguali.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Dimensioni:** 1415 x 1045 x 1020 mm
- **Numero di Cassetti:** 4
- **Temperatura di Riscaldamento:** Regolabile fino a 85°C
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Alimentazione:** Elettrica
- **Potenza:** 1500 W
- **Peso:** 150 kg

## 4. Installazione e Setup

1. **Preparare l'Area:** Assicurarsi che l'area sia pulita e asciutta.
2. **Posizionare l'Armadio:** Installare l'armadio in una posizione stabile e piana.
3. **Collegamento Elettrico:** Collega l'apparecchio a una presa di corrente conforme alle specifiche elettriche.
4. **Venti di Circolazione:** Assicurati che le aperture di ventilazione siano libere da ostruzioni.
5. **Test di Funzionamento:** Accendere l'armadio e impostare la temperatura. Verificare che i cassette si riscaldino correttamente.

## 5. Operazione

- **Accensione:** Accendere l'unità attraverso l'interruttore principale.
- **Imposta la Temperatura:** Ruotare il termostato alla temperatura desiderata.
- **Utilizzo dei Cassetti:** Aprire un cassetto alla volta per aggiungere o rimuovere cibo. Chiudere bene il cassetto dopo l'uso.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Regolare:** Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi.
- **Ispezione Settimanale:** Controllare eventuali perdite e l'usura dei cavi di alimentazione.
- **Disinfettare:** Disinfettare l'interno dei cassette periodicamente per mantenere l'igiene.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Se non si accende:** Controllare il collegamento elettrico.
- **Temperatura inadeguata:** Verificare impostazioni del termostato e funzionamento del riscaldamento.
- **Rumori insoliti:** Ispezionare per parti allentate o usurate.

## 8. Smaltimento

In caso di dismissione, i materiali dovrebbero essere smaltiti secondo le normative locali in materia di rifiuti elettronici. Contattare un centro di riciclaggio autorizzato.

## 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattaci:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania