



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: ERP105-1

Inserts for ERP105



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

EN ENGLISH

Product Manual: Inserts for ERP105 & ERP105-1

1. General Information

Thank you for your purchase of the Inserts for ERP105 and ERP105-1. These inserts are designed to enhance the efficiency and versatility of your cooking appliances. Please read this manual carefully before use to ensure safe operation and optimal performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Make sure that the appliance is connected to a properly grounded outlet. Do not operate the unit with wet hands or while standing in water.
- **Heat Safety:** The inserts get extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves when handling.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Ensure that the power cord is not dangling where a child can reach it.
- **Damage:** Do not use the inserts if they are damaged or cracked. Inspect them regularly for wear and tear.
- **Food Safety:** Ensure that all food items used with the inserts are safe for cooking and free from contaminants.

3. Product Specifications

- **Model:** Inserts for ERP105 & ERP105-1
- **Material:** High-quality stainless steel
- **Dimensions:** 400mm x 300mm x 150mm
- **Weight:** 2.5 kg
- **Temperature Resistance:** Up to 300°C
- **Compatibility:** Suitable for use with ERP105 & ERP105-1 cooking appliances

4. Setup and Installation

- Place the appliance on a flat, stable surface away from flammable materials.
- Ensure the appliance is unplugged before installing the inserts.
- Insert the inserts into the designated slots within the appliance.
- Ensure a snug fit for optimal cooking performance.
- Plug the appliance into a grounded electrical outlet.

5. Operation

- Preheat the appliance according to the manufacturer's instructions.
- Select the desired temperature setting using the control panel.
- Place food items inside the inserts and close the appliance lid.
- Monitor the cooking process as per recommended times for specific food items.
- Always use heat-resistant gloves to handle hot inserts.

6. Cleaning and Maintenance

- After the appliance has cooled down, remove the inserts.
- Wash with warm soapy water or place in a dishwasher if applicable.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that can scratch the surface.
- Check for signs of wear or damage before each use, and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Appliance does not heat.

Solution: Check if the appliance is plugged in and that the outlet is functional. Ensure the temperature settings are correct.

- **Problem:** Food is not cooking evenly.

Solution: Ensure proper placement of food items. Avoid overcrowding the inserts.

- **Problem:** Inserts are difficult to remove.

Solution: Allow the inserts to cool down completely before attempting to remove.

8. Disposal

When the product reaches the end of its life or is no longer usable, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Recycle materials where applicable.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please retain this manual for future reference.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Inserts für ERP105/ERP105-1

1. Allgemeine Informationen

Willkommen im Produktmanual für die GGM Gastro Inserts für ERP105 und ERP105-1. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine optimale Leistung in gastronomischen Anwendungen zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und Feuer. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in trockenen und belüfteten Räumen verwendet wird.
- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist und die Spannung korrekt ist.
- Benutzerhinweise: Nur von qualifiziertem Personal bedienen lassen. Halten Sie Kinder und unbefugte Personen davon ab, das Gerät zu bedienen.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie darauf, dass keine losen Teile vorhanden sind und dass das Gerät sicher steht, um Stürze zu vermeiden.
- Gesundheitsrisiken: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sicht- oder Funktionsstörungen vorliegen. Konsultieren Sie im Zweifelsfall einen Fachmann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: GGM Gastro Inserts für ERP105/ERP105-1
- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Abmessungen: 22 x 30 x 10 cm
- Gewicht: 3 kg
- Kapazität: 5 Liter

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Bereich sauber und trocken ist.
2. Positionierung: Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
3. Anschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle.
4. Prüfung: Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen auf Stabilität.
5. Testlauf: Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles einwandfrei funktioniert.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Betriebszeit über das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Gerät vor der Verwendung einige Minuten vorheizen.
- Verwenden Sie geeignete Utensilien, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Materialien: Verwenden Sie milde Reinigungslösungen und weiche Schwämme.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie wöchentlich die elektrischen Verbindungen und reinigen Sie Filter und Lüftungsöffnungen.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromquelle und alle Verbindungen.
- Unklare Anzeige: Starten Sie das Gerät neu und überprüfen Sie die Einstellungen.
- Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen und überprüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen blockiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Befolgen Sie die entsprechend zertifizierten Entsorgungsrichtlinien.

9. Kontakt

Für technische Unterstützung oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro ERP105 en ERP105-1

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GGM Gastro ERP105 of ERP105-1. Deze producten zijn ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en bieden een betrouwbare oplossing voor het warmhouden van gerechten. Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig op om de optimale prestaties en veiligheid van uw apparaat te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruikstemperatuur: Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen. Houd het apparaat altijd uit de buurt van water en zorg ervoor dat het op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Snoeren en Stekkers: Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging van het netsnoer. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker defect is.
- Stroomvoorziening: Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact dat voldoet aan de installatievoorschriften.
- Warmte: De buitenste delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik altijd overwanten of andere beschermingsmiddelen bij het hanteren van het apparaat tijdens en na gebruik.
- Afval en ruimte: Zorg voor voldoende luchtcirculatie rondom het apparaat en hindernisvrij gebruik. Vermijd blokkades van ventilatieroosters.

3. Productspecificaties

- Model: ERP105 / ERP105-1
- Afmetingen: 105 x 40 x 42 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 1200W
- Capaciteit: Geschikt voor het warmhouden van meerdere gerechten tegelijkertijd.

4. Opstelling en Installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg dat het apparaat minimaal 10 cm ruimte heeft aan alle zijden voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Controleer of het stopcontact de juiste spanning levert.
- Zorg ervoor dat er geen obstruerende materialen in de buurt van de ventilatieopeningen zijn om oververhitting te voorkomen.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in met de draaiknop (indicatie van temperatuur) en wacht tot het apparaat opwarmt.
- Plaats uw gerechten in de opwarmruimte zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en milde zeep voor de reiniging van de buitenkant. Vermijd schurende middelen.
- Zorg ervoor dat de binnenruimte vrij is van voedselresten en vet. Gebruik een vochtig doekje voor de reiniging van het interieur.
- Controleer regelmatig op eventuele verstoppingen in de ventilatieroosters en maak deze indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en het stopcontact werkt.
- Verwarming werkt niet: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat het apparaat voldoende tijd krijgt om op te warmen.
- Oververhitting: Zorg voor voldoende ventilatie en controleer op blokkades bij de ventilatieopeningen.

8. Afvoer

- Afval van dit product moet worden afgevoerd in overeenstemming met lokale wet- en regelgeving. Breng het naar een depot voor elektrische en elektronische apparaten voor recycling en verwijdering.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

Let op: Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Inserciones para ERP105 y ERP105-1

1. Información General

Las inserciones para ERP105 y ERP105-1 son productos de alta calidad diseñados para ser utilizados en aplicaciones gastronómicas. Están fabricadas con materiales duraderos que garantizan un rendimiento óptimo y una larga vida útil.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Mantener fuera del alcance de los niños.
- Precaución al manipular: Las superficies pueden estar calientes durante el uso.
- Selección del lugar de instalación: Asegúrese de instalar el producto en un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
- Uso adecuado: Utilice únicamente para el propósito especificado en este manual.
- Inspección regular: Revise el producto periódicamente para detectar daños o desgastes que puedan afectar su funcionamiento.
- Coeficiente de seguridad: No sobrecargue el producto más allá de las especificaciones forma parte de la seguridad.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ERP105 y ERP105-1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 400 x 300 mm
- Peso: 2 kg
- Capacidad de carga: Hasta 50 kg
- Temperatura máxima de operación: 250 °C

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembalar el producto y verificar que todas las partes están presentes.
- Paso 2: Seleccione la ubicación adecuada, teniendo en cuenta la ventilación y la proximidad a otras fuentes de calor.
- Paso 3: Coloque el producto en una superficie nivelada y estable.
- Paso 4: Fije el producto si es necesario, utilizando tornillos o soportes adecuados.
- Paso 5: Conecte el producto a la fuente de energía según las especificaciones del fabricante.

5. Operación

- Encendido: Conecte el producto a la fuente de energía.
- Ajuste de temperatura: Use el control de temperatura para ajustar según las necesidades de cocción.
- Uso del temporizador: Si aplica, configure el temporizador según la receta.
- Apagado: Desconectar la unidad después de su uso y permitir que se enfríe completamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Asegúrese de que el producto esté desconectado antes de limpiarlo.
- Uso de limpiadores suaves: Limpie con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos.
- Revisión de componentes: Inspeccione y limpie los componentes eléctricos de forma regular para garantizar su funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Temperatura inapropiada: Asegúrese de que el control de temperatura esté configurado correctamente.
- Ruidos extraños: Revise si hay piezas sueltas o dañadas.

8. Eliminación

- Para desechar el producto, asegúrese de seguir las normativas locales de eliminación de residuos. No arroje componentes electrónicos a la basura común. Recicle los materiales donde sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Inserts de Réchaud ERP105 et ERP105-1

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les inserts de réchaud ERP105 et ERP105-1. Conçus pour offrir performance et efficacité, ces inserts permettent une cuisson uniforme et sont adaptés pour une utilisation commerciale dans les cuisines professionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser les inserts à des températures supérieures à celles recommandées.
- Surveillance : Ne jamais laisser les inserts sans surveillance pendant leur utilisation.
- Enfants : Garder cet appareil hors de portée des enfants.
- Risques d'incendie : Ne jamais placer des matériaux inflammables à proximité des inserts de réchaud.
- Électrocution : Respecter les instructions électriques fournies pour éviter les chocs électriques.
- Entretien : Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Dommages : Ne pas utiliser l'appareil si les câbles ou les composants sont endommagés.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Les inserts ERP105 et ERP105-1 sont conçus pour une cuisson performante et durable.

Données techniques :

- Dimensions : 1050 x 600 x 800 mm
- Poids : 80 kg
- Puissance : 6 kW
- Voltage : 400V/50Hz
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et Mise en Place

- Emplacement : Choisissez un espace bien ventilé, éloigné de toute source inflammable.
- Surface stable : Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable.
- Branchement électrique : Connecter l'appareil à une prise électrique adéquate conformément aux normes électriques en vigueur.
- Vérification : Vérifiez que tous les composants sont correctement installés et serrés avant de brancher l'appareil.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil : Branchez l'appareil et utilisez le panneau de commande pour régler la température souhaitée.
- Suivi de la cuisson : Surveillez la cuisson à travers l'indicateur de température et effectuez des ajustements si nécessaire.
- Sécurité : En cas de dysfonctionnement, éteignez l'appareil immédiatement.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide avec du détergent doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Vérification régulière : Inspectez régulièrement les composants pour déceler tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et l'interrupteur.
- Température insuffisante : Assurez-vous que les paramètres de température sont correctement réglés.
- Fuites d'électricité : Si vous constatez des fuites, débranchez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.

8. Élimination

Se conformer aux réglementations locales pour l'élimination de l'équipement électrique et électronique. Ne pas jeter les appareils dans les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser nos produits Responsablement et en toute sécurité.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Inerti ERP105

1. Informazioni Generali

Gli inerti ERP105 sono progettati per ottimizzare la performance dei dispositivi GGM Gastro, garantendo un funzionamento efficiente e sicuro. Questi inerti sono realizzati con materiali di alta qualità per garantire durata e resistenza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso previsto:** Gli inerti ERP105 devono essere utilizzati esclusivamente come specificato nel manuale. Un uso improprio può causare danni o infortuni.
- **Manutenzione:** Controllare regolarmente gli inerti per segni di usura e sostituirli se danneggiati. Non utilizzare inerti difettosi.
- **Ambiente di utilizzo:** Assicurarsi che l'ambiente di utilizzo sia asciutto e privo di sostanze chimiche aggressive.
- **Mani e superfici:** Lavarsi le mani prima di installare o maneggiare gli inerti. Utilizzare guanti protettivi se necessario.
- **Temperatura:** Non esporre gli inerti a temperature estreme. Seguire le indicazioni di utilizzo per temperature consigliate.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** ERP105
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Dimensioni:** 500 mm x 400 mm x 200 mm
- **Peso:** 3 kg
- **Capacità di carico:** Fino a 100 kg
- **Compatibilità:** Adatto per attrezzature GGM Gastro ERP105 Serie

4. Installazione e Configurazione

1. **Preparazione:** Assicurarsi che l'attrezzatura GGM Gastro sia scollegata dall'alimentazione.
2. **Controllo:** Controllare che gli inerti siano privi di danni prima dell'installazione.
3. **Posizionamento:** Posizionare gli inerti nel vano predisposto, allineandoli correttamente con le scanalature.
4. **Fissaggio:** Utilizzare le viti fornite per fissare gli inerti in posizione. Assicurarsi che siano ben saldi ma non serrati eccessivamente.
5. **Verifica:** Controllare che gli inerti siano installati in modo sicuro prima di riattivare l'attrezzatura.

5. Uso

- Gli inerti ERP105 sono progettati per essere utilizzati all'interno dell'attrezzatura GGM Gastro. Seguire le istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura per garantire un funzionamento ottimale.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Usare un panno umido con detergente delicato. Evitare prodotti chimici aggressivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- **Manutenzione:** Controllare periodicamente gli inerti per segni di usura e pulire eventuali residui alimentari. Sostituire gli inerti danneggiati.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Problema:** L'inerte non si adatta correttamente.
Soluzione: Controllare che l'installazione sia stata eseguita correttamente e che non ci siano ostruzioni.
- **Problema:** Usura visibile o danni.
Soluzione: Sostituire immediatamente l'inerte con uno nuovo per garantire la sicurezza.

8. Smaltimento

- Gli inerti ERP105 devono essere smaltiti secondo le normative locali per il riciclaggio. Non gettare nel normale sacco della spazzatura. Contattare un servizio di smaltimento autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania