

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: ERP125-1

Inserts for ERP125



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Inserts for ERP125 & ERP125-1

1. General Information

Thank you for choosing GGM Gastro Inserts for ERP125 & ERP125-1. These inserts are designed to enhance the functionality of your appliance and provide reliable performance. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and efficient operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not use if the cord is damaged or frayed.
- **Fire Safety:** Keep the product away from flammable materials and ensure the appliances are not placed on or near hot surfaces.
- **Personal Safety:** Avoid contact with hot surfaces. Use heat-resistant gloves when handling the inserts.
- **Installation Safety:** Installation should be performed by a qualified technician. Ensure the appliance is unplugged during installation.
- **Child Safety:** Keep the appliance and its components out of the reach of children.
- **Operational Safety:** Do not overload the inserts beyond the specified capacity to avoid accidents.
- **Maintenance Safety:** Always allow the product to cool down before cleaning. Follow maintenance instructions carefully to ensure long-term functionality.

3. Product Specifications

- **Model:** Inserts for ERP125 & ERP125-1
- **Material:** Stainless Steel
- **Dimensions:** (refer to the technical data section for precise dimensions)
- **Weight:** (refer to the technical data section for precise weight)
- **Color:** Silver
- **Temperature Range:** Up to 300°C
- **Certification:** CE certified for safety

4. Setup and Installation

1. Unpack the product and ensure all components are present.
2. Read the compatibility instructions to confirm the inserts are suitable for your appliance model (ERP125 or ERP125-1).
3. Ensure the appliance is unplugged before installation.
4. Place the inserts into the appliance according to the specific guidelines for your model:
 - Position the inserts firmly into the designated areas.
 - Ensure they fit snugly and securely without any gaps.
5. Plug the appliance back into the power source.
6. Conduct a preliminary check to ensure everything is properly installed and secure.

5. Operation

1. Turn on the appliance according to the manufacturer's instructions.
2. Set the desired temperature using the control panel.
3. Allow the inserts to preheat for a few minutes if necessary.
4. Begin using the appliance as intended, following the specific cooking guidelines for your recipes.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the inserts to cool down before cleaning.
- Clean surfaces using warm soapy water and a soft cloth or sponge.
- Avoid abrasive cleaners and tools that can scratch the stainless steel surface.
- Regularly check for any signs of wear or damage. Replace components if necessary.
- Store the inserts in a cool and dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Inserts do not heat up.
 - **Solution:** Check that the appliance is plugged in and turned on. Confirm that the temperature setting is correct.
- **Issue:** Food is sticking to the inserts.
 - **Solution:** Ensure grease or oil is used adequately before cooking, and refer to recommended cooking temperatures.
- **Issue:** Unusual smells during initial use.
 - **Solution:** This may occur due to manufacturing oils. Run the insert at high temperatures empty for a few minutes.

8. Disposal

At the end of the product's life, please dispose of it in accordance with local regulations. The stainless steel material can typically be recycled. Do not dispose of electrical components in regular household waste.

9. Contact

For any questions or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy your cooking experience with GGM Gastro Inserts for ERP125 & ERP125-1.

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Insert für ERP125 / ERP125

1. Allgemeine Informationen

Willkommen bei GGM Gastro. Dieses Manual bietet Ihnen alle notwendigen Informationen zur Installation, Bedienung und Wartung des Inserts für ERP125 / ERP125. Lesens Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effiziente Nutzung Ihres Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitsvorschriften: Das Gerät darf nur gemäß dieser Anleitung betrieben werden.
- Elektrische Sicherheit: Vor Arbeiten am Gerät, Trennen Sie das Stromnetz.
- Verwendung des Geräts: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Aufbewahrung: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Mängel: Bei sichtbaren Schäden oder Abnutzungen sofort das Gerät nicht mehr verwenden.
- Betrieb: Überlasten Sie das Gerät nicht.
- Umgebung: Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: ERP125 / ERP125
- Technische Daten:
 - Abmessungen: 125 x 600 x 800 mm
 - Gewicht: 50 kg
 - Leistung: 2 kW
 - Spannung: 230 V
 - Frequenz: 50 Hz
 - Temperatureinstellung: 30°C - 90°C

4. Einrichtung und Installation

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Montageort sauber und trocken ist.
- Montage:
 1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche.
 2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht ausgerichtet ist.
 3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, prüfen Sie die Spannungsversorgung.
 4. Führen Sie einen Leckagetest durch, um sicherzustellen, dass alle Verbindungen dicht sind.
- Anschluss: Verbinden Sie das Gerät mit dem passenden Steckdosenanschluss.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung.
- Überwachen Sie den Temperaturregler während des Betriebs.
- Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung:
 - Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Strom.
 - Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.
 - Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel.
- Wartung:
 - Überprüfen Sie regelmäßig alle Kabel und Anschlüsse.
 - Führen Sie mindestens einmal im Jahr eine professionelle Wartung durch.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet nicht ein:
 - Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Überhitzung:
 - Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Ungewöhnliche Geräusche:
 - Prüfen Sie die Teile auf Lockerheit oder Beschädigung.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät von elektrischen Quellen bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung 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 Inserts voor ERP125/ERP125-1

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Inserts voor ERP125/ERP125-1. Dit product is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en helpt bij het efficiënt organiseren van ingrediënten en voedsel.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel in de commerciële keuken.
- Zorg ervoor dat de inserts goed zijn geplaatst voordat u ze gebruikt om ongelukken te voorkomen.
- Vermijd contact met scherpe voorwerpen om letsel of beschadiging van het product te voorkomen.
- Reinig het product regelmatig om de hygiëne te waarborgen.
- Bewaar het product op een droge en schone plek om schimmel en bacteriegroei te vermijden.

3. Productspecificaties

- Producttype: Inserts
- Model: ERP125/ERP125-1
- Afmetingen: 325 x 265 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Thermische bestendigheid: Tot 100°C
- Geschikt voor: Commerciële keukens

4. Installatie en Setup

- Controleer de inhoud van de verpakking om ervoor te zorgen dat alle onderdelen aanwezig zijn.
- Plaats de inserts stevig in de bak of het apparaat waarvoor ze bedoeld zijn.
- Zorg ervoor dat de inserts correct zijn uitgelijnd en stevig vastzitten.
- Test de installatie door de inserts lichtjes te duwen om te controleren of ze goed vastzitten.

5. Bediening

- Vul de inserts met geschikte ingrediënten en zorg ervoor dat ze niet overlopen.
- Gebruik de inserts binnen de aangegeven temperatuur- en tijdslimieten om de kwaliteit van het voedsel te waarborgen.
- Zorg ervoor dat de inserts regelmatig worden geleegd en gereinigd om een goede werking te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de inserts na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op schade of slijtage en vervang indien nodig.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Insert past niet goed in de bak.
Oplossing: Controleer de afmetingen en zorg ervoor dat er geen obstructies zijn in de bak.
- Probleem: Insert lekt.
Oplossing: Zorg ervoor dat de insert goed is geplaatst en controleer op eventuele beschadigingen.

8. Afvoer

- Het product kan worden gerecycled als het van roestvrij staal is, maar controleer lokale regelgeving voor afvalbeheer.
- Gooi het product niet weg in normaal huisafval maar breng het naar een inzamelpunt voor metaalrecycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Inserts para ERP125 y ERP125-1

1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre el uso, mantenimiento y seguridad de los Inserts para ERP125 y ERP125-1. Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones para garantizar un uso seguro y eficiente del producto.

2. Información de Seguridad

- **Uso Previsto:** Este producto está diseñado para ser utilizado exclusivamente con los modelos ERP125 y ERP125-1. Cualquier otro uso está prohibido y puede causar daños o lesiones.
- **Prevención de Lesiones:** Mantenga los inserts fuera del alcance de los niños. No utilice el producto si está dañado o defectuoso.
- **Manipulación Segura:** Use guantes al manejar el producto caliente. Nunca toque las superficies calientes sin protección.
- **Instalación:** Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente antes de realizar cualquier instalación o mantenimiento.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular y revisiones para asegurar que no haya acumulaciones peligrosas de grasa o residuos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Inserts para ERP125 y ERP125-1
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Dimensiones:** 32 x 40 x 20 cm
- **Peso:** 4 kg
- **Capacidad:** Adecuado para cocinar hasta 20 porciones a la vez
- **Temperatura Máxima:** 200 °C
- **Compatible con:** ERP125, ERP125-1

4. Instalación y Configuración

1. **Desembalaje:** Retire el producto del embalaje con cuidado.
2. **Verificación:** Asegúrese de que todos los componentes estén presentes y sin daños.
3. **Colocación:** Coloque el inserto en el compartimento del ERP125 o ERP125-1, alineando correctamente las pestañas y guías.
4. **Conexión:** Conecte el aparato a la fuente de alimentación y verifique que esté funcionando correctamente.
5. **Prueba de Funcionamiento:** Realice una prueba de funcionamiento antes de la primera utilización.

5. Operación

- Encienda el aparato y ajuste la temperatura deseada.
- Coloque los alimentos en el inserto y cierre la tapa correctamente.
- Monitoree la cocción, ajustando la temperatura y el tiempo según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Después de cada uso, deje enfriar el inserto y límpielo con agua tibia y jabón.
- **Desinfección:** Desinfectelo regularmente, especialmente si se usan ingredientes crudos.
- **Mantenimiento:** Revise las piezas regularmente en busca de signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- **No Calienta:** Verifique la conexión a la corriente y el estado de la unidad.
- **Fugas:** Asegúrese de que todas las conexiones estén bien ajustadas y que no haya daños visibles.
- **Ruidos Inusuales:** Apague el aparato y déjelo enfriar. Revise el compartimento interno.

8. Eliminación

- Elimine el producto de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. No lo arroje a la basura común. Consulte con su autoridad local sobre el reciclaje de metales.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour Inserts ERP125/ERP125-1

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi les Inserts ERP125/ERP125-1. Ces inserts sont conçus pour une utilisation efficace dans la gastronomie professionnelle et sont conformes aux normes de sécurité définies par la Réglementation générale sur la sécurité des produits (GPSR) de l'UE.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement toutes les instructions. Veuillez suivre toutes les directives de sécurité pour garantir votre sécurité et celle des utilisateurs.

- Électrocution: Assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre. Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées.
- Chauffage: Les surfaces de cet appareil peuvent devenir extrêmement chaudes. Utilisez des gants de protection.
- Utilisation correcte: Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues dans le mode d'emploi.
- Enfants: Gardez cet appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- Matériaux: Ne pas utiliser d'objets métalliques ou abrasifs pour manipuler l'appareil, car cela pourrait endommager les surfaces.

3. Aperçu du produit et spécifications

Les Inserts ERP125/ERP125-1 sont conçus pour des performances optimales en cuisine professionnelle.

Données techniques

- Dimensions: 600 x 400 x 600 mm
- Capacité: 30 litres
- Puissance: 3 kW
- Température de fonctionnement: de 0 à 100°C
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 25 kg

4. Installation et configuration

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et plat pour installer l'insert, à proximité d'une prise électrique.
2. Prise électrique: Assurez-vous que la prise électrique est conforme aux spécifications du produit et qu'elle est mise à la terre.
3. Aérations: Veillez à ce que les ouvertures d'aération ne soient pas obstruées.
4. Connectez: Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique.
5. Essai: Avant l'utilisation, vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Surveillez la cuisson et ajustez si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien: Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et des détergents doux pour essuyer les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Vérifiez régulièrement les éléments et le cordon d'alimentation pour détecter d'éventuels dommages.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et la prise.
- Température incorrecte: Assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement et n'est pas obstrué.
- Fuites de chaleur: Vérifiez que toutes les couvercles et joints sont bien en place.

8. Élimination

N'éliminez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Apportez l'appareil dans un centre de recyclage agréé ou suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto l'insero per ERP125 di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti e una lunga durata, conforme alle normative di sicurezza europee. Assicuratevi di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Elettricità: Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato prima di effettuare qualsiasi intervento.
- Pericoli di Incendi: Non coprire le aperture del dispositivo e mantenere la distanza da materiali infiammabili.
- Uso Alimentare: Assicurarsi di utilizzare materiali approvati per il contatto con alimenti.
- Manutenzione: Effettuare controlli periodici per garantire il corretto funzionamento del prodotto.
- Bambini e Animali: Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Insero per ERP125
- Codice Prodotto: ERP125-1
- Dimensioni: 600 x 400 x 100 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Temperatura di Operazione: Fino a 300°C
- Peso: 8 kg
- Certificazione: Conforme agli standard di sicurezza dell'UE

4. Installazione e Configurazione

1. Contenuto della Confezione: Estrarre il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Site di Installazione: Posizionare il prodotto su una superficie stabile e piana.
3. Collegamenti Elettrici: Accertarsi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali.
4. Fissaggio: Se necessario, utilizzare le viti in dotazione per fissare saldamente l'insero al dispositivo ERP125.
5. Verifica: Controllare che non ci siano perdite e che tutte le connessioni siano sicure prima di alimentare il dispositivo.

5. Funzionamento

- Accensione: Collegare il dispositivo all'alimentazione e accendere l'interruttore.
- Impostazione della Temperatura: Regolare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Monitoraggio: Controllare regolarmente il funzionamento e assicurarsi che l'indicatore di temperatura funzioni correttamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni uso, pulire con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Manutenzione Mensile: Controllare le parti mobili e applicare lubrificante se necessario.
- Ispezione Periodica: Effettuare ispezioni visive per identificare eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il dispositivo non si accende.
Soluzione: Verificare la connessione elettrica e assicurarsi che l'interruttore sia attivato.
- Problema: Temperatura non raggiunta.
Soluzione: Controllare la regolazione della temperatura e assicurarsi che non ci siano ostruzioni.

8. Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto nell'indifferenziata; portarlo presso un centro di raccolta autorizzato per rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Utilizzando il nostro prodotto, contribuite a una cucina più efficiente e sicura.