

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: ERP205-1

Inserts for ERP205



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Inserts for ERP205/ERP205-1

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Inserts for ERP205/ERP205-1. This product is designed for professional kitchen use, ensuring high efficiency and quality. Please read this manual thoroughly to understand the product's features, safety guidelines, and maintenance practices.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the inserts are connected to the correct voltage as specified in the product specifications.
- Installation Safety: Installation should be performed by qualified personnel only. Improper installation can cause damage or injury.
- Use Safety: Do not use the inserts for purposes other than those intended. Always supervise the appliance during operation.
- Cleaning Safety: Disconnect the appliance from the power source before cleaning. Use non-corrosive cleaning agents only.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children.

3. Product Specifications

Technical Data

- Model: ERP205
- Power Consumption: 230V, 0.5kW
- Capacity: 2 x 1/1 GN
- Dimensions (WxDxH): 530 x 650 x 300 mm
- Material: Stainless Steel
- Weight: 25 kg

4. Setup and Installation

- Location: Choose a stable, flat surface near a power outlet.
- Positioning: Ensure there is an adequate air flow around the unit.
- Electrical Connection: Plug the power cord into the appropriate electrical outlet. Verify the voltage matches specifications.
- Drainage: If applicable, ensure proper drainage is installed for any liquid waste.
- Final Checklist: Before operating, double-check all connections and ensure the unit is stable and secure.

5. Operation

- Starting the Unit: Turn the power switch to the 'On' position.
- Temperature Setting: Adjust the temperature control to the desired setting according to the type of food being stored.
- Monitoring: Regularly check the interior temperature with a thermometer to ensure optimal food safety.
- Loading: Do not overload the unit to avoid compromising its performance.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Use a damp cloth with mild detergent to wipe the exterior and interior surfaces. Rinse with clean water.
- Deep Cleaning: Every month, disassemble removable parts for thorough cleaning. Use vinegar or special cleaning solutions designed for stainless steel.
- Inspection: Regularly inspect seals and gaskets for wear and replace as needed to maintain efficiency.

7. Troubleshooting

- No Power: Check the power source and ensure the unit is properly plugged in.
- Inconsistent Temperature: Verify that the temperature settings are correct and that ventilation around the unit is clear.
- Unusual Noises: Ensure that no foreign objects are obstructing moving parts.
- Leaks: Inspect all connections for wear or damage and replace any faulty components.

8. Disposal

When disposing of the appliance, ensure that it is done in accordance with local regulations for electrical products. Remove all electrical components where applicable and recycle metals and plastic responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro Inserts für ERP205/ERP205-1

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Inserts für ERP205/ERP205-1. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen optimale Leistung und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Vor dem ersten Gebrauch sicherstellen, dass das Gerät auf stabilem, ebenem Untergrund steht.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von Hindernissen, um Stürze und Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Das Produkt ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit reduzierter physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf lose Teile oder Beschädigungen. Bei Anzeichen von Schäden das Gerät nicht mehr verwenden.
- Halten Sie elektrische Anschlüsse und Netzteile trocken, um Stromschläge zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: ERP205/ERP205-1
- Materialien: Edelstahl, gehärtetes Glas
- Abmessungen: 600 x 400 mm
- Gewicht: 5 kg
- Temperaturbereich: -20 bis +50 Grad Celsius
- Energieverbrauch: 150 W

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Bei Beschädigungen oder fehlenden Teilen wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Verbinden Sie das Gerät mit der Stromquelle unter Einhaltung der elektrischen Sicherheitsvorschriften.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt ist, um Überhitzung zu vermeiden.
- Führen Sie alle erforderlichen Sicherheitstests gemäß den örtlichen Vorschriften durch.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und warten Sie, bis das Gerät die Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie die Steuerung, um die Leistung nach Bedarf zu regulieren.
- Bei der Verwendung sicherstellen, dass keine übermäßige Belastung auf das Gerät ausgeübt wird.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie eine milde Seifenlösung und ein weiches Tuch für die Reinigung.
- Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder Abreibemittel, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Wartungsbedarf. Bei Bedarf einen Fachmann kontaktieren.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Prüfen Sie die Stromquelle und den Anschluss.
- Temperatur wird nicht erreicht: Überprüfen Sie die Einstellungen und die Umgebungstemperatur.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie, ob Teile lose sind oder eine Wartung benötigt wird.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.
- Wenn das Gerät nicht mehr benötigt wird, stellen Sie sicher, dass es unbrauchbar gemacht und sicher entsorgt wird, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor ERP205 Inzetstukken

1. Algemene Informatie

De ERP205 Inzetstukken zijn ontworpen voor gebruik met het ERP205 model en bieden veelzijdigheid en functionaliteit in de keuken. Deze inzetstukken zijn ideaal voor commerciële en professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals aangegeven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting rimpelloos is en voldoet aan de specificaties.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Behandel scherpe onderdelen met zorg om snijwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppelt het los van het netvoedingspunt voordat u onderhoud of schoonmaak uitvoert.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: [specificaties invoegen]
- Voltage: [specificaties invoegen]
- Vermogen: [specificaties invoegen]
- Capaciteit: [specificaties invoegen]
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Gewicht: [specificaties invoegen]

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de inzetstukken in de juiste positie in uw ERP205 toestel.
- Zorg ervoor dat alle verbindingen goed vastzitten en dat er geen speling is.
- Controleer alle koppelingen op tekenen van beschadiging.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron volgens de vermelde voltagevereisten.
- Voer een test uit om ervoor te zorgen dat alles correct werkt voordat u het apparaat in gebruik neemt.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/ uit-schakelaar.
- Selecteer de gewenste instellingen volgens uw behoeften.
- Volg de aanbevolen tijd en temperatuurinstellingen in de gebruiksaanwijzing om optimale resultaten te behalen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van het stroomnetvoedingspunt voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte doek en milde schoonmaakmiddelen om het oppervlak schoon te maken.
- Vermijd agressieve chemicaliën die het materiaal kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang versleten onderdelen indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op de stroom en of er geen stroomonderbreking is.
- Probleem: Slechte prestaties.
Oplossing: Controleer of de instellingen goed zijn en of alle onderdelen goed zijn geplaatst.
- Probleem: Ongewenste geluiden.
Oplossing: Onderzoek op losse of versleten onderdelen en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Volg de lokale richtlijnen voor elektronische afvalverwerking.
- Demonteer het product indien mogelijk om ervoor te zorgen dat onderdelen worden gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of support kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Inserciones para ERP205/ERP205-1

1. Información General

Este manual proporciona detalles sobre las inserciones para ERP205/ERP205-1. Este producto está diseñado para utilizarse en equipos de cocina comerciales, garantizando un rendimiento óptimo en entornos de alta demanda.

2. Información de Seguridad

- Advertencia: Mantenga el producto fuera del alcance de los niños para evitar lesiones.
- Instalación: Realice la instalación de acuerdo con las instrucciones de este manual para evitar daños al producto o riesgos de seguridad.
- Uso: No utilice el producto para fines no previstos.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regularmente para garantizar la seguridad y el funcionamiento adecuado.
- Incendios: Mantenga alejado de fuentes de calor y materiales inflamables.
- Lesiones Personales: Evite el contacto con bordes afilados durante la instalación y limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ERP205/ERP205-1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 600 x 400 mm
- Peso: 5 kg
- Capacidad: Compatible con unidades de cocción ERP205 y ERP205-1

4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Asegúrese de que la superficie de instalación esté limpia y seca.
2. Colocación: Inserte el producto en el compartimento designado del equipo ERP205 o ERP205-1.
3. Fijación: Asegúrese de que esté adecuadamente ajustado y fijado a la unidad.
4. Verificación: Revise que no haya espacios que puedan provocar un mal funcionamiento.

5. Operación

- Encienda el equipo ERP205 o ERP205-1.
- Seleccione el modo de cocción adecuado según el tipo de alimento que desea preparar.
- Monitoree la temperatura y los tiempos de cocción siguiendo las indicaciones del equipo.
- Asegúrese de que las inserciones estén correctamente colocadas en todo momento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie las inserciones con agua tibia y un detergente suave.
- Desinfección: Realice una desinfección semanal para garantizar la higiene.
- Inspección: Revise periódicamente las inserciones en busca de signos de desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- El producto no se calienta: Verifique las conexiones eléctricas y asegúrese de que el equipo esté encendido.
- Fugas o goteo: Inspeccione las inserciones y el sellado para detectar posibles daños.
- Ruidos inusuales: Asegúrese de que las inserciones estén correctamente instaladas.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de productos eléctricos y metálicos.
- No arroje el producto en basura normal. Lleve a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

1. Informations générales

Cet insert pour ERP205 est conçu pour une utilisation efficace avec les appareils de cuisson GGM Gastro. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il assure durabilité et performance.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel avant l'utilisation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez l'insert hors de portée des enfants.
- Utiliser uniquement des pièces et accessoires recommandés par le fabricant.
- Éviter tout contact avec l'eau ou d'autres liquides lorsque l'appareil est sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état des câbles d'alimentation pour éviter tout risque électrique.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : ERP205
- Dimensions externes : 200 x 600 x 400 mm
- Poids : 15 kg
- Capacité : 10 litres
- Matériaux : Acier inoxydable
- Couleur : Argent

4. Configuration et installation

- Déballer l'insert et vérifier qu'aucun élément n'est endommagé.
- Placer l'insert sur une surface stable et plane.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant avec protection.
- Assurez-vous que l'appareil est à l'écart des murs et des objets inflammables.
- Suivez les instructions spécifiques pour le raccordement aux appareils de cuisson.

5. Fonctionnement

- Allumez l'insert en utilisant l'interrupteur situé à l'avant.
- Réglez la température désirée à l'aide du thermostat intégré.
- Préparez les aliments selon les instructions de votre recette et placez-les dans l'insert.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson pour éviter tout débordement.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez une éponge non abrasive et un détergent doux.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Vérifiez régulièrement l'apparition de résidus de nourriture et nettoyez les grilles si nécessaire.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- Les aliments ne cuisent pas correctement : Assurez-vous que la température est réglée correctement.
- Besoin d'un service technique : Contacter le support client.

8. Élimination

- Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers.
- Renvoyez l'appareil aux centres de recyclage appropriés ou à un service de collecte des déchets électroniques.
- Respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers.

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

Benvenuto nel manuale del prodotto per Inserti per ERP205 e ERP205-1. Questo prodotto è progettato per essere utilizzato nei sistemi di catering professionale, fornendo una soluzione di alta qualità e funzionale per le esigenze di gastronomia.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo secondo le indicazioni fornite in questo manuale.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato correttamente per evitare malfunzionamenti.
- Tenere lontano dall'acqua e da fonti di calore.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili o difetti.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali.
- I materiali e la struttura del prodotto sono progettati per resistere a condizioni di esercizio normali, ma evitare urti e abrasioni.
- In caso di malfunzionamenti o anomalie, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: ERP205 e ERP205-1

Dimensioni: 600 x 400 mm

Materiale: Acciaio inossidabile

Capacità di carico: Fino a 200 kg

Temperatura massima di esercizio: 90 °C

Compatibile con: Forni a convezione e sistemi di cottura professionali

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare l'inserto su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che l'area di installazione sia priva di polvere e sporcizia.
4. Collegare il prodotto secondo le istruzioni del dispositivo a cui è destinato (se applicabile).
5. Verificare che l'inserto si adatti correttamente al forno o all'apparecchiatura per cui è progettato.

5. Operazione

- Prima dell'uso, assicurarsi che l'inserto sia pulito.
- Inserire l'inserto nel forno o nell'attrezzatura, seguendo le linee guida per un corretto posizionamento.
- Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo le esigenze della preparazione che si sta svolgendo.
- Monitorare il processo di cottura per garantire risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare completamente l'inserto.
- Pulire con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detergenti aggressivi.
- Conservare in un luogo asciutto e ventilato quando non utilizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'inserto non si adatta al forno.
 - Controllare le dimensioni dell'inserto e del forno.
- Problema: Cottura non uniforme.
 - Assicurarsi che l'inserto sia posizionato correttamente e che il forno funzioni correttamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. L'acciaio inossidabile è riciclabile; si consiglia di smaltire il prodotto in modo ecologico.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania