

# 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: EHG04

**Electric chicken grill - Touch - 4x GN 1/1 - with fat collection system & Base cabinet**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill Touch 4x GN 1/1 with Fat Collection System and Base Cabinet (Model: EHG04)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill Touch 4x GN 1/1. This high-quality grill is designed for efficiency and ease of use in commercial kitchen environments. It incorporates advanced grilling technology, ensuring superior cooking results and an appealing presentation for your dishes.

## 2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the grill is connected to a suitable electrical supply. Use a dedicated circuit to avoid overload.
- Heat Hazards: The grill surfaces can become very hot. Use protective gear (oven mitts) when operating the grill or removing cooked items.
- Flammable Materials: Keep combustible materials away from the grill during operation to prevent fire hazards.
- Ventilation: Operate in well-ventilated areas to prevent the buildup of smoke and fumes.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation to prevent accidents.
- Maintenance: Regularly check the grill for damage. Do not operate if the power cord or plug is damaged.
- Cleaning: Ensure the grill is turned off and cooled before cleaning. Disconnect from the power supply.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: EHG04
- Cooking Capacity: 4 x GN 1/1
- Power Supply: 400V 3N~
- Total Power: 9.6 kW
- Temperature Range: 50 - 300 °C
- Dimensions: 1340 mm (W) x 740 mm (D) x 1210 mm (H)
- Weight: 110 kg
- Construction Material: Stainless Steel
- Fat Collection System: Integrated for easy cleaning and maintenance.

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a stable, level surface, away from flammable materials.
2. Electrical Connection: Ensure the grill is plugged into a compatible electrical outlet, following local electrical codes.
3. Ventilation: Verify that the area is properly ventilated to allow for effective smoke and heat dispersion.
4. Setup: Securely attach any removable parts and check all connections before use.
5. Initial Inspection: Inspect the grill for any signs of damage or missing parts.

## 5. Operation

1. Power On: Switch the grill on using the main power switch and set the desired temperature using the control panel.
2. Preheating: Allow the grill to preheat for 10-15 minutes before placing food on the grates.
3. Cooking: Arrange food items evenly on the grill surface. Monitor cooking times and adjust as necessary.
4. Temperature Control: Use the touch controls to adjust the temperature according to the cooking requirements.
5. Cooling Down: After cooking, allow the grill to cool down before performing any maintenance or cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After every use, clean the grill grates and surfaces with a damp cloth. Use mild detergents if necessary.
- Weekly Maintenance: Inspect the fat collection system and dispose of collected grease appropriately. Check for any residue build-up.
- Periodic Checks: Schedule regular maintenance checks to ensure all components are functioning correctly.

## 7. Troubleshooting

- Grill Not Heating: Check the power connection and ensure the circuit is not overloaded.
- Temperature Inaccurate: Test the grill with a thermometer; if discrepancies persist, contact support.
- Smoke Emission: Ensure the grill is clean and that grease is being collected properly.

## 8. Disposal

When disposing of the grill, comply with local regulations concerning electronic waste. Remove all hazardous materials and components according to your local guidelines for safe disposal.

## 9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy great cooking experiences with your Electric Chicken Grill Touch.

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Hähnchengrill Touch 4x GN 1/1 mit Fettauffangsystem und Basisschrank EHG04

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des elektrischen Hähnchengrills Touch 4x GN 1/1 mit Fettauffangsystem und Basisschrank EHG04. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihre Grillbedürfnisse effizient zu erfüllen und eine erstklassige Leistung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist, die den empfohlenen elektrischen Anforderungen entspricht.
- Erhitzungswarnung: Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit heißen Teilen.
- Kohlenmonoxid: Verwenden Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen, um eine Kohlenmonoxidansammlung zu vermeiden.
- Kindersicherung: Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern betrieben werden.
- Notabschaltung: Im Falle eines Überhitzungs- oder Ausfallproblems schaltet sich das Gerät automatisch ab.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EHG04
- Dimensionen: 800 x 850 x 750 mm
- Leistung: 4,8 kW
- Anzahl der Grillflächen: 4 x GN 1/1
- Gewicht: 75 kg
- Material: Edelstahl
- Fettauffangsystem: Ja

## 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Hähnchengrill auf einer stabilen, ebenen Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät für die Belüftung vorhanden ist.
3. Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle gemäß den elektrischen Normen.
4. Füllen Sie das Fettauffangsystem gemäß den Anweisungen, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des digitalen Bedienfelds ein.
- Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, bevor Sie das Grillgut einlegen.
- Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig, um gleichmäßiges Garen sicherzustellen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor jeder Reinigung das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie das Fettauffangsystem regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf Abnutzung und Beschädigungen und führen Sie bei Bedarf sofortige Wartungsarbeiten durch.

## 7. Fehlerbehebung

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Das Grillgut wird ungleichmäßig gegart: Stellen Sie sicher, dass das Grillgut gleichmäßig auf den Grillflächen verteilt ist.
- Geräusentwicklung: Überprüfen Sie die Installation des Geräts und reinigen Sie das Fettauffangsystem.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät nach dem Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer autorisierten Sammelstelle.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder 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: Electric Chicken Grill Touch 4x GN 1/1 with Fat Collection System and Base Cabinet

## 1. Algemene Informatie

Dit product is een elektrische kipgrill ontworpen voor commercieel gebruik, geschikt voor het roosteren van verschillende soorten kip, vlees en groenten. Met een gebruiksvriendelijk touchscreen en een innovatief vetopvangsysteem, biedt deze grill een efficiënte en smakelijke kookervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Installatie: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en goed is geaard.
- Gebruik: Gebruik alleen in een goed geventileerde ruimte. Zorg ervoor dat de grill niet in contact komt met water of andere vloeistoffen.
- Kinderen: Houd het apparaat en de verlengkabel buiten het bereik van kinderen.
- Brandveiligheid: Gebruik geen brandbare materialen nabij het apparaat en zorg ervoor dat het apparaat vrij is van rook- of vetophoping.
- Onderhoud: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EHGVO4
- Afmetingen: 1000mm x 700mm x 850mm
- Vermogen: 3.5 kW
- Spanning: 400V / 3N
- Capaciteit: Geschikt voor 4 x GN 1/1
- Gewicht: 120 kg
- Materiaal: RVS
- Functies: Elektronisch touchscreen, vetopvangsysteem, temperatuurregeling

## 4. Installatie en Setup

1. Zorg voor een geschikte locatie met een stopcontact van 400V.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op schade.
3. Plaats de grill op een vlakke ondergrond met voldoende ruimte rondom.
4. Sluit het apparaat aan op de voeding en zorg ervoor dat het geaard is.
5. Controleer via het touchscreen of het apparaat aan gaat. Als er een foutmelding verschijnt, raadpleeg dan de troubleshooting sectie.

## 5. Bediening

1. Zet het apparaat aan via het touchscreen.
2. Stel de gewenste temperatuur en kooktijd in.
3. Plaats de kip of vlees in de GN-bakken en plaats deze in de grill.
4. Druk op 'Start' om het kookproces te beginnen.
5. Houd de voortgang in de gaten en pas de instellingen indien nodig aan.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Verwijder de GN-bakken en maak ze schoon met warm water en milde zeep.
- Veeg de binnenkant van de grill af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Controleer regelmatig het vetopvangsysteem en reinig dit om verstopping te voorkomen.

## 7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Foutmelding op het scherm: Raadpleeg de foutcode in de handleiding en volg de aanbevolen stappen.
- Onregelmatige verwarming: Zorg ervoor dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

## 8. Afvoer

Zorg ervoor dat het apparaat niet in de afvalcontainer terechtkomt. Neem contact op met uw gemeente voor advies over het afvoeren van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning, neem contact met ons op via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo Eléctrica Touch 4x GN 1/1 con Sistema de Recolección de Grasa y Armario Base (EHGV04)

## 1. Información General

La Parrilla de Pollo Eléctrica Touch 4x GN 1/1 es un equipo diseñado para la preparación de pollo y otros productos alimenticios a la parrilla. Equipado con un sistema de recolección de grasa, este dispositivo ofrece un método más limpio y eficiente para cocinar. Es ideal para restaurantes, comedores y cualquier establecimiento que desee ofrecer pollo a la parrilla de alta calidad.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso en la preparación de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una toma de corriente adecuada y verifique que el voltaje corresponda al especificado en el manual.
- Superficie caliente: Los componentes de la parrilla pueden calentarse; evite el contacto directo con ellos durante y después de su uso.
- Almacenamiento seguro: Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento regular: Revise regularmente el estado del dispositivo y repare o reemplace cualquier pieza dañada.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: EHG04
- Dimensiones: i. 800 mm x 800 mm x 1000 mm
- Peso: 90 kg
- Potencia: 5.3 kW
- Voltaje: 230 V
- Número de niveles: 4x GN 1/1
- Sistema de recolección de grasa: Sí
- Termostato: Ajustable de 50 a 300 grados Celsius
- Material: Acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, alejada de materiales inflamables.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente esté protegida por un interruptor automático.
3. Verificación inicial: Antes de encender, revise que no haya obstrucciones en los conductos de aire ni en el sistema de recolección de grasa.
4. Calentamiento: Encienda el dispositivo y ajuste el termostato a la temperatura deseada para precalentar durante al menos 15 minutos antes de usarlo.

## 5. Operación

- Para encender la parrilla, seleccione la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Coloque los alimentos en las bandejas GN y añada las bandejas al interior de la parrilla.
- Monitoree la comida regularmente y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Deje enfriar el dispositivo, luego limpie las superficies internas y externas con un paño húmedo y un detergente suave.
- Sistema de recolección de grasa: Desmontar y limpiar el sistema de recolección de grasa regularmente para evitar obstrucciones.
- Revisiones periódicas: Realice revisiones periódicas para asegurarse de que todos los componentes funcionen correctamente.

## 7. Solución de Problemas

- La parrilla no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.
- No alcanza la temperatura deseada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y revise el sistema de calefacción.
- Fugas de grasa: Asegúrese de que el sistema de recolección de grasa esté instalado correctamente y limpie cualquier obstrucción.

## 8. Desecho

Al finalizar la vida útil de la parrilla, deseche el equipo de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No arrojar en la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Gril à Poulet Électrique Touch 4x GN 1/1 avec Système de Collecte de Graisse et Cabinet de Base (EHGV04)

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet Électrique Touch EHG04. Conçu pour un usage commercial, cet appareil permet la cuisson de poulets et autres viandes de manière efficace. Il est important de lire ce manuel avant l'utilisation afin de garantir un fonctionnement optimal et sécurisé.

## 2. Informations de Sécurité

Avant d'utiliser le gril, veuillez prendre en compte les informations de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement dans un environnement commercial.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et plane.
- Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant nettoyage ou maintenance.
- Ne pas immerger le gril dans l'eau ou tout autre liquide.
- En cas de défaillance, n'utilisez pas l'appareil et contactez un professionnel.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EHG04
- Type : Gril à poulet électrique
- Capacité : 4 x GN 1/1
- Matériau : Acier inoxydable
- Système de collecte de graisse
- Alimentation : 400 V
- Puissance : 6 kW
- Dimensions (L x P x H) : 1290 x 800 x 1500 mm
- Poids : 120 kg

## 4. Installation et Mise en Service

1. Retirez le gril de son emballage et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage.
2. Placez le gril sur une surface stable et plane.
3. Assurez-vous que l'alimentation électrique est accessible.
4. Branchez le câble d'alimentation dans une prise conforme aux normes locales.
5. Vérifiez que le système de collecte de graisse est correctement installé.
6. Exécutez un test de fonctionnement pour vous assurer que l'appareil démarre correctement.

## 5. Fonctionnement

1. Allumez le gril en utilisant le panneau de commande.
2. Sélectionnez la température et la durée de cuisson souhaitées.
3. Chargez les poulets ou les viandes sur les grilles.
4. Surveillez la cuisson via le système intégré pour garantir une cuisson uniforme.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez la viande avec précaution.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon humide et un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.
- Retirez et nettoyez le système de collecte de graisse régulièrement pour éviter l'accumulation.
- Inspectez les grilles pour tout résidu et nettoyez-les avec une brosse douce.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons de nettoyage rugueux.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas : Vérifiez l'alimentation électrique et le branchement.
- Si la température ne s'élève pas : Assurez-vous que le réglage est correct et vérifiez le thermostat.
- Si des fuites de graisse sont remarquées : Inspectez le système de collecte et assurez-vous qu'il est installé correctement.

## 8. Élimination

Lorsque l'appareil arrive à la fin de sa vie utile, veuillez le disposer conformément aux règlements sur les déchets électriques et électroniques (DEEE). Contactez votre centre local de recyclage pour obtenir des conseils sur l'élimination adéquate.

## 9. Contact

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

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr pour une consultation future.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico per Pollo Touch 4x GN 1/1 con Sistema di Raccolta Grasso e Mobile di Base - EHG04

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill Elettrico per Pollo Touch EHG04. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti nella cottura di pollo e altri alimenti, garantendo sapori autentici e una cucina sana.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per la cottura di pollame e alimenti simili.
- Ambiente di utilizzo: Installare il grill in un luogo ben ventilato e lontano da materiali infiammabili.
- Elettricità: Assicurarsi che la presa elettrica sia conforme alle normative locali. Non utilizzare prolunghe non autorizzate.
- Protezione dalle ustioni: Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione di superfici calde.
- Sicurezza per i bambini: Tenere il grill inaccessibile ai bambini durante e dopo l'uso.
- Manutenzione: Spegnerne sempre il dispositivo e scollegarlo dalla corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EHG04
- Dimensioni: 1000 x 600 x 550 mm
- Alimentazione: 400V, 50Hz
- Potenza: 6000 W
- Capacità: 4 x GN 1/1
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Sistema di Raccolta Grasso: Sì

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Installare il grill su una superficie piana e stabile.
2. Collegamento Elettrico: Collegare il dispositivo a una presa appropriata senza sovraccariche.
3. Scarico del Grasso: Assicurarsi che il sistema di raccolta del grasso sia posizionato correttamente prima dell'uso.
4. Controllo Finale: Verificare che tutti i collegamenti siano saldi e che il grill sia sicuro prima di accenderlo.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il grill usando il pannello di controllo.
2. Selezionare la temperatura desiderata e attendere che raggiunga il calore ottimale.
3. Inserire gli alimenti nel grill e monitorare la cottura tramite il timer integrato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il grill dopo ogni uso.
- Utilizzare uno panno umido e detersivi non abrasivi per le superfici esterne.
- Svuotare il sistema di raccolta del grasso regolarmente per evitare incendi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- Eccesso di fumi: Verificare se il grasso è accumulato e svuotare il serbatoio.
- Cottura irregolare: Controllare che gli alimenti non siano sovrapposti e che siano posizionati correttamente.

## 8. Smaltimento

Quando il grill è giunto a fine vita, smaltirlo seguendo le normative locali per i rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il grill nell'umido o nei rifiuti misti.

## 9. Contatti

Per supporto e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la vostra fiducia nei nostri prodotti. Buona cottura!