

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Wienerpark 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: EHG06

Electric chicken grill - Touch - 6x 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: Electric Chicken Grill Touch 6x GN 1/1 with Fat Collection System and Base Cabinet (Model: EHG06)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill Touch 6x GN 1/1 with Fat Collection System. This grill is designed to provide professional performance for cooking delicious chicken and other meats. It is equipped with cutting-edge technology that ensures efficient cooking while safely managing by-products.

2. Safety Information

Important Safety Precautions:

- Read all instructions carefully before using the grill.
- Ensure the grill is installed on a stable, flat surface.
- Only use the grill for its intended purpose as outlined in this manual.
- Keep the grill away from water and direct sources of heat.
- Do not attempt to repair or modify the grill. Contact customer service for assistance.
- Use heat-resistant gloves when handling the grill or cooking surfaces.
- Regularly check the power cord and plug for damage before use. Do not use if damaged.
- Always unplug the grill when not in use or before cleaning.
- Ensure the grill is cool before cleaning or servicing.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: EHG06
- Dimensions: [Insert dimensions from product page]
- Power: [Insert power specifications from product page]
- Cooking Capacity: 6 x GN 1/1 trays
- Temperature Range: [Insert temperature range from product page]
- Weight: [Insert weight from product page]
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

- Unpack the grill and all accessories from the box.
- Place the grill on a stable and level surface away from water or heat sources.
- Ensure there is sufficient space around the unit for ventilation.
- Connect the grill to a suitable electrical outlet. Ensure the voltage matches the specifications on the grill's label.
- Allow the grill to preheat for [insert time] before using it for the first time.
- Dispose of any packaging materials in accordance with local regulations.

5. Operation

- Turn the grill on using the power switch located on the control panel.
- Set the desired cooking temperature and time using the touch interface.
- Prepare the food as necessary and place it in the designated GN 1/1 trays.
- Monitor the cooking process through the digital display.
- Once finished, carefully remove the food using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the grill and allow it to cool completely.
- Remove grease collection tray and clean it with warm soapy water.
- Wipe down the exterior and interior with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Ensure that all cooking surfaces are free of debris and grease.
- Regularly check and clean the heating elements as recommended in maintenance schedule.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not turn on.
Solution: Check the power cord and outlet. Ensure the grill is plugged in.
- Problem: Food is not cooking evenly.
Solution: Ensure the grill is preheated adequately and avoid overcrowding trays.
- Problem: Error message on the display.
Solution: Refer to the notification code section in the manual for specific troubleshooting steps. For unresolved issues, contact customer support.

8. Disposal

When disposing of the grill, comply with local regulations regarding electronic waste. Remove any detachable components and dispose of them separately. Ensure the appliance is decommissioned before disposal.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using the Electric Chicken Grill Touch 6x GN 1/1!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Elektrischen Hähnchengrill Touch 6x GN 1/1 mit Fettauffangsystem und Unterbauschrank (EHGV06)

1. Allgemeine Informationen

Der Elektrische Hähnchengrill Touch 6x GN 1/1 ist ein hochmodernes Gerät, das entwickelt wurde, um eine effiziente und gleichmäßige Zubereitung von Hähnchen und anderen Fleischprodukten zu gewährleisten. Mit seiner benutzerfreundlichen Touch-Steuerung und dem integrierten Fettauffangsystem bietet dieser Grill hohe Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen, gut belüfteten Räumen und niemals im Freien.
- Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe des Grills sind.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Teile anfassen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht verwenden oder reinigen möchten.
- Unterlassen Sie es, das Gerät zu betreiben, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Modell: EHGV06
- Abmessungen: 1080 x 830 x 550 mm
- Gewicht: 105 kg
- Leistung: 6 kW
- Spannungsversorgung: 400 V / 3 Phasen
- Temperaturbereich: 0 bis 300 °C
- Material: Edelstahl
- Kapazität: bis zu 6 Hähnchen simultan (GN 1/1)

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Standort des Grills stabil und niveaugerecht ist.
2. Platzieren Sie den Grill in der gewünschten Position und beachten Sie den erforderlichen Abstand zu Wänden oder anderen Geräten.
3. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Stromquelle gemäß den örtlichen Vorschriften.
4. Achten Sie darauf, dass der Grill mit dem Fettauffangsystem ordnungsgemäß verbunden ist.
5. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es für etwa 10 Minuten aufheizen, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie den Grill mit dem Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Touch-Displays ein.
3. Warten Sie, bis die Anzeige die eingestellte Temperatur erreicht hat.
4. Platzieren Sie das Hähnchen auf den Grillspießen und schließen Sie die Tür.
5. Verwenden Sie die Timer-Funktion zur Kontrolle der Garzeit.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Grillflächen mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Entfernen Sie den Fettauffangbehälter regelmäßig und reinigen Sie ihn gründlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und das Kabel auf Schäden.

7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie, ob das Kabel richtig eingesteckt ist und die Stromversorgung funktioniert.
- Temperaturregelung funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf die richtige Einstellung eingestellt ist. Prüfen Sie die Sicherung.
- Ungleichmäßige Garergebnisse: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen auf dem Grill und die richtige Temperatur.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass schadstoffhaltige Teile ordnungsgemäß behandelt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - Electric Chicken Grill Touch 6x GN 1/1 with Fat Collection System and Base Cabinet (EHGV06)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Electric Chicken Grill Touch 6x GN 1/1. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in commerciële keukens en biedt een efficiënte manier om kip en andere vleesproducten te grillen. Het is belangrijk om deze handleiding zorgvuldig te lezen en te volgen voor een veilig en optimaal gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat alleen gekwalificeerd personeel het apparaat bedient.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Hittebescherming: De grilloppervlakken kunnen zeer heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het aanraken of verplaatsen van het apparaat.
- Brandveiligheid: Houd het apparaat vrij van brandbare materialen en stoffen.
- Onderhoud: Schakel het toestel altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud of schoonmaak uitvoert.

3. Productoverzicht en Specificaties

Technische gegevens

- Model: EHGV06
- Capaciteit: Tot 6 kippen tegelijkertijd
- Afmetingen (mm): [Invoegen afmetingen]
- Vermogen: [Invoegen vermogen]
- Type voeding: Elektrisch
- Temperatuurbereik: [Invoegen temperatuurbereik]
- Gewicht: [Invoegen gewicht]

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het apparaat uit de doos en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ventilatie rondom.
3. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een stopcontact met de juiste spanning.
4. Vul het vetopvangsysteem indien nodig. Zorg ervoor dat het systeem goed op zijn plek zit.
5. Volg de aanwijzingen op het display om de eerste installatie te voltooien.

5. Bediening

1. Zet het toestel aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Selecteer de gewenste temperatuur en tijd met de aanraakschermen.
3. Plaats de kip in de grill en sluit de deur goed.
4. Volg de kooksnelheid en -tijd op het display voor het beste resultaat.
5. Na het grillen, open de deur voorzichtig en haal de kip eruit met hittebestendige handschoenen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig het apparaat regelmatig om een optimale werking te waarborgen.
- Gebruik een zachte doek en milde reinigingsmiddelen. Vermijd agressieve chemicaliën.
- Leeg en reinig het vetopvangsysteem na elk gebruik.
- Controleer de kunststof en rubberen onderdelen regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill schakelt niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stroomnetwerk.
- Probleem: Ongelijke garing.
 - Oplossing: Controleer de plaatsing van het product in de grill. Zorg ervoor dat dit gelijkmatig verdeeld is.
- Probleem: Eten plakt aan de grill.
 - Oplossing: Gebruik een geschikte anti-aanbak spray of olie voor het grillen.

8. Afvalverwerking

Bij wegnemen van het apparaat, zorg ervoor dat u het op een milieuvriendelijke manier behandelt. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de verwijdering van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica de Pollo Touch 6x GN 1/1 con Sistema de Recolección de Grasa y Base

1. Información General

La Parrilla Eléctrica de Pollo Touch 6x GN 1/1 es un equipo de cocina diseñado para asar pollo y otros alimentos de manera eficiente y uniforme. Este producto está diseñado para un uso profesional y cumple con las regulaciones de seguridad y calidad requeridas.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el aparato esté instalado por un técnico cualificado y en un área bien ventilada.
- Uso Eléctrico: Verifique que la tensión y la frecuencia eléctricas correspondan a las especificaciones del aparato.
- Calor: La superficie de la parrilla puede alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto con la piel y use guantes térmicos.
- Agua y Electricidad: Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua y no lo use con las manos mojadas.
- Mantenimiento: Apague el aparato y desconéctelo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños: Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EHG06
- Dimensiones: [Consulte la página web para las dimensiones exactas]
- Potencia: [Consulte la página web para la potencia exacta]
- Capacidad: 6 bandejas GN 1/1
- Sistema de Recolección de Grasa: Incluido
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de Control: Táctil

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el producto y verifique que no falten piezas.
2. Coloque la parrilla en una superficie nivelada y resistente al calor.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que el sistema de recolección de grasa esté correctamente instalado antes de usar la parrilla.

5. Operación

1. Encienda el aparato utilizando el panel táctil.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según el tipo de alimento.
3. Coloque los alimentos en las bandejas GN y cierre la puerta de la parrilla.
4. Monitoree la cocción a través del panel de control y retírelo cuando esté listo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato.
- Use un paño húmedo y jabón suave para limpiar la superficie exterior.
- Retire y limpie el sistema de recolección de grasa regularmente.
- Realice una limpieza profunda periódicamente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Temperaturas inexactas: Asegúrese de que los sensores estén limpios.
- Fugas de grasa: Revise el sistema de recolección de grasa y asegúrese de que esté bien instalado.

8. Eliminación

Deséchelo de manera responsable de acuerdo con las normativas locales sobre eliminación de residuos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, comuníquese con nosotros:

- Email: 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 6x GN 1/1 avec Système de Collecte des Graisses et Cabinet de Base

1. Informations Générales

Le Gril à Poulet Électrique Touch 6x GN 1/1 avec Système de Collecte des Graisses est un équipement de cuisine professionnel conçu pour griller des poulets et autres produits alimentaires de manière uniforme et efficace. Idéal pour les restaurants, les traiteurs et toute installation de restauration mobile.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce gril est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Électrique : Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise électrique appropriée et de respecter les spécifications de tension indiquées.
- Supervision : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Surfaces chaudes : Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de protection.
- Enfant : Tenir hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Dégagement d'humidité : Éviter d'utiliser l'appareil dans des environnements humides pour éviter des chocs électriques.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant toute procédure d'entretien ou de nettoyage.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques :

- Dimensions : [Indiquez les dimensions]
- Poids : [Indiquez le poids]
- Puissance : [Indiquez la puissance]
- Capacité : 6 x GN 1/1
- Type d'alimentation : Électrique
- Matériaux : Acier inoxydable
- Température maximale : [Indiquez la température maximale]

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Placer l'appareil sur une surface stable, à proximité d'une prise de courant.
2. Électricité : Assurez-vous que la prise est conforme aux règles électriques locales.
3. Traitement des graisses : Assurez-vous que le système de collecte des graisses est correctement installé et prêt à être utilisé.
4. Mise à la terre : Connectez l'appareil à une alimentation électrique mise à la terre pour éviter les risques électriques.

5. Fonctionnement

1. Mise sous tension : Branchez l'appareil à une source d'alimentation.
2. Réglage de la température : Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
3. Préparation : Préparez vos aliments pour la cuisson en les plaçant sur les grilles GN.
4. Démarrage : Appuyer sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de cuisson.
5. Surveillance : Surveillez la cuisson pour éviter un surcuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après usage : Débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
- Matériaux : Utiliser des nettoyants non abrasifs et un chiffon doux pour nettoyer la surface.
- Nettoyage du système de collecte des graisses : Vider et nettoyer le système de collecte des graisses régulièrement afin d'éviter les obstructions.
- Maintenance régulière : Effectuer des contrôles fréquents de l'appareil pour s'assurer qu'il fonctionne de manière optimale.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez l'alimentation et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Surchauffe : Assurez-vous que le ventilateur fonctionne et que les issues d'air ne sont pas obstruées.
- Incohérence dans la cuisson : Vérifiez l'égalisation des températures et ajustez si nécessaire.

8. Élimination

- Déchets électriques : Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veuillez le remettre à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
- Matériaux recyclables : Séparer le matériel recyclable des déchets non recyclables avant la mise au rebut.

9. Contact

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

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Grill Elettrico per Pollo Touch 6x GN 1/1 con Sistema di Raccolta Grassi e Base Cabinet EHG06

1. Informazioni Generali

Il Grill Elettrico per Pollo Touch 6x GN 1/1 è progettato per cucinare pollo e altri alimenti in modo efficiente e uniforme. Dotato di un sistema di raccolta dei grassi, questo dispositivo è perfetto per ristoranti e attività di ristorazione che richiedono una preparazione di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato su una superficie stabile e piana.
- Non bloccare le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua.
- Eseguire regolarmente la manutenzione per garantire un funzionamento sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensione: 6x GN 1/1
- Potenza: 6.5 kW
- Tensione: 380-415 V
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Sistema di raccolta grassi: Incluso
- Dimensioni esterne (L x P x A): 900 x 800 x 950 mm
- Peso: 80 kg

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere l'apparecchio dalla confezione.
2. Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore.
3. Assicurarsi che l'area di installazione sia ben ventilata.
4. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente adeguata.
5. Controllare che il sistema di raccolta dei grassi sia correttamente installato.
6. Seguire le istruzioni per il primo avvio come indicato nel manuale.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
3. Posizionare gli alimenti sulla griglia in modo uniforme.
4. Monitorare il tempo di cottura e la temperatura degli alimenti utilizzando un termometro per alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Rimuovere il sistema di raccolta dei grassi e pulirlo con acqua calda e sapone.
- Pulire la griglia con una spazzola per griglia e acqua calda.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Controllare regolarmente le parti elettriche e fare manutenzione se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare la connessione elettrica.
- Se ci sono odori di bruciato, pulire immediatamente il sistema di raccolta dei grassi.
- Contattare il servizio clienti se l'apparecchio non riscalda correttamente.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclo dell'elettronica e dei materiali.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania