

# 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: EHG10

**Electric chicken grill - Touch - 10x 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 EHG10

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill Touch EHG10. This state-of-the-art grill is designed for commercial use, ideal for roasting a variety of poultry and meats while ensuring even cooking and delicious results. Please read this manual carefully to ensure safe and proper usage.

### 2. Safety Information

- Ensure the grill is placed on a stable, non-flammable surface away from any flammable materials.
- Before installation, check for any visible damage. If damaged, do not use the appliance.
- This appliance must be connected to a dedicated electrical circuit with an appropriate breaker.
- Use protective gear when operating the grill and always supervise it during use.
- Hot surfaces may cause burns. Use appropriate protective equipment when handling.
- Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning, servicing, or moving.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Ensure proper ventilation to avoid overheating.
- Refer to local regulations regarding electrical safety to ensure compliance.

### 3. Product Overview and Specifications

- Dimensions (WxDxH): 1000 x 800 x 880 mm
- Power: 3.2 kW
- Voltage: 230V/50Hz
- Heat Source: Electric
- Number of Levels: 10 x GN 1/1
- Weight: 100 kg
- Material: Stainless Steel
- Feature: Fat collection system
- Control: Touch display for precise temperature settings

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the grill and check for any components listed in the parts list.
2. Position the grill on a flat, stable surface ensuring adequate space for ventilation.
3. Connect the grill to the electric supply using a compatible plug.
4. Ensure the voltage matches the grill specifications.
5. Use a level to ensure the unit is balanced and stable.
6. Configure the fat collection system by inserting the tray under the grill as per the instructions.
7. Once all installations are confirmed, turn on the power supply.

### 5. Operation

1. Preheat the grill to the desired temperature using the touch control panel.
2. Place the marinated chicken or other poultry on the grill.
3. Monitor the cooking using the built-in timer and adjust temperatures as necessary.
4. Once cooking is complete, remove the food using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always disconnect from the power supply before cleaning.
- Allow the grill to cool down before starting the cleaning process.
- Use a damp cloth and mild detergent to wipe down the exterior and interior surfaces.
- Rinse thoroughly and dry to prevent rusting.
- Clean the fat collection tray regularly and dispose of fat responsibly.
- Conduct regular checks on the electrical connections and components for safety.

### 7. Troubleshooting

- If the grill does not power on, check the electrical connections and ensure the circuit is functioning.
- For uneven cooking, inspect the heating elements and adjust the heat settings accordingly.
- If the touch panel is unresponsive, reset the appliance by disconnecting it from the power supply and reconnecting after a minute.
- Consult a qualified technician for persistent issues or repairs.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations for electronic waste. Ensure all components are recycled or disposed of properly to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further assistance, please feel free to contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill Touch EHG10. Enjoy delicious cooking!

# DE DEUTSCH

Produktbedienungsanleitung für den elektrischen Hähnchengrill Touch EHG10

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Hähnchengrills Touch EHG10. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um Ihnen dabei zu helfen, köstliche, perfekt gegrillte Hähnchen und andere Grillgerichte zuzubereiten. Es eignet sich ideal für professionelle Köche und Gastronomiebetriebe.

## 2. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie diese Sicherheitsinformationen sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät und seine Komponenten von Wasser und Feuchtigkeit fern.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es betrieben wird.
- Halten Sie Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fern.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EHG10
- Ausstattung: 10 x GN 1/1
- Abmessungen: (Bitte die genauen Abmessungen hier integrieren, wenn verfügbar)
- Energieverbrauch: (Bitte die Daten hier integrieren, wenn verfügbar)
- Spannung: (Bitte die Daten hier integrieren, wenn verfügbar)
- Leistung: (Bitte die Daten hier integrieren, wenn verfügbar)
- Material: (Bitte die Daten hier integrieren, wenn verfügbar)
- Gewicht: (Bitte die Daten hier integrieren, wenn verfügbar)
- Temperaturbereich: (Bitte die Daten hier integrieren, wenn verfügbar)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Beginnen Sie mit der Überprüfung des Geräts auf Transportschäden.
2. Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, die wärmebeständig und sicher ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät gut belüftet ist und sich nicht in der Nähe von brennbaren Materialien befindet.
5. Befolgen Sie alle lokalen Vorschriften und Normen bezüglich der Installation von elektrischen Geräten.

## 5. Betrieb

1. Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Warten Sie, bis das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat, bevor Sie das Hähnchen oder andere Lebensmittel auflegen.
4. Grillen Sie die Lebensmittel gemäß Ihren Rezepten, dabei regelmäßig wenden.
5. Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

## 6. Reinigung und Wartung

1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
3. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
4. Vermeiden Sie Scheuermittel oder abrasive Reinigungsmittel, die die Oberflächen zerkratzen könnten.
5. Überprüfen Sie regelmäßig die Fettauffangschalen und entleeren Sie diese nach Bedarf.
6. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort auf.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät bleibt nicht eingeschaltet: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Netzkabel.
- Ungleichmäßige Hitze: Überprüfen Sie die Positionierung des Grillguts.
- Wasser oder Fett läuft aus dem Gerät: Stellen Sie sicher, dass der Fettauffang richtig eingesetzt ist.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie elektronische Komponenten von anderen Abfällen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill Touch 10x GN 1/1 with Fat Collection System and Base Cabinet (EHGV10)

---

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Kippengrill Touch 10x GN 1/1 met vetopvangsysteem en basis kast. Dit product is ontworpen voor optimale prestaties en gebruiksgemak in professionele keukens.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik.
- Gebruik de grill alleen voor het koken van voedsel.
- Zorg ervoor dat het product is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en gebruik beschermhandschoenen indien nodig.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de grill op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Volg de instructies voor installatie nauwkeurig op om schade of letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het bedienen van de knoppen.
- Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstige referentie.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EHGV10
- Afmetingen (BxHxD): 1200 mm x 950 mm x 800 mm
- Vermogen: 6 kW
- Aantal GN: 10 x GN 1/1
- Bediening: Touchscreen
- Vetopvangsysteem: Ja
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 90 kg
- Spanning: 400V / 3N

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom de grill voor ventilatie.
- Sluit de grill aan op een geaard stopcontact van 400V / 3N.
- Zet de hoofdschakelaar aan en wacht tot het opstartproces is voltooid.
- Controleer of alle functies correct werken door het touchscreen te testen.
- Gebruik de vetopvangsysteem en zorg ervoor dat de opvangbak goed is geplaatst.

## 5. Bediening

- Zet de grill aan via de hoofdschakelaar.
- Selecteer het gewenste menu via het touchscreen.
- Pas de temperatuur en de kooktijd aan indien nodig.
- Plaats de kip in de grill en sluit de deur.
- Controleer regelmatig het kookproces en haal de kip eruit wanneer deze de gewenste gaarheid heeft bereikt.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Schakel de grill uit en laat deze volledig afkoelen.
- Verwijder de vetopvangbak en spoel deze af met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een zachte doek om de buitenkant en het touchscreen schoon te maken.
- Voor hardnekkige vlekken, gebruik een mild schoonmaakmiddel.
- Controleer regelmatig op verstoppingen in het vetopvangsysteem en maak deze schoon indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Grill schakelt niet in: Controleer de stroomvoorziening en de hoofdschakelaar.
- Ongelijke verhitting: Zorg ervoor dat de grill goed is geïnstalleerd en het voedsel gelijkmatig is geplaatst.
- Vetopvangsysteem lekt: Controleer of de opvangbak goed is geplaatst en niet vol is.
- Touchscreen reageert niet: Probeer het apparaat opnieuw op te starten.

## 8. Afvoer

- Volg lokale regelgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Verwijder alle onderdelen van het apparaat die kunnen worden gerecycled.
- Neem contact op met een erkend afvalverwerkingsbedrijf voor de afvoerprocedure.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

---

Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica de Pollo Touch 10x GN 1/1 con Sistema de Recolección de Grasa y Mueble Base EHGV10

---

## 1. Información General

La Parrilla Eléctrica de Pollo Touch EHGV10 es un dispositivo de cocina diseñado para la preparación efectiva y eficiente de pollo asado. Este equipamiento profesional es ideal para restaurantes, cafeterías y empresas de catering. Su diseño incluye un sistema avanzado de recolección de grasa, garantizando una cocción más limpia y saludable.

---

## 2. Información de Seguridad

- Uso recomendado: Este producto está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No utilizar para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con la normativa local. No toque el aparato con manos húmedas.
- Calor: Superficies calientes durante el uso, evite el contacto directo. Use guantes de protección.
- Espacios de trabajo: Mantenga el área de trabajo limpia y libre de obstrucciones para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Desactive el aparato y permita que se enfríe antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

---

## 3. Descripción del Producto y especificaciones

- Modelo: EHGV10
- Dimensiones: 1330 x 660 x 550 mm
- Potencia: 9 kW
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de recolección de grasa: Integrado para una limpieza fácil
- Control: Pantalla táctil digital para un control preciso de la temperatura
- Funciones: Cocción, asado, dorado

---

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, cerca de una toma de corriente adecuada.
2. Conexión: Conecte el cable de alimentación a una fuente de energía adecuada (230V).
3. Sistema de recolección: Asegúrese de que el recipiente para la recolección de grasa esté correctamente ubicado en su lugar.
4. Prueba inicial: Encienda el dispositivo para asegurarse de que funcione correctamente antes de su uso.

---

## 5. Operación

- Encienda el dispositivo utilizando el botón de encendido.
- Configure la temperatura deseada en la pantalla táctil.
- Coloque los alimentos en las bandejas GN y cierre la puerta.
- Monitoree la cocción a través de la pantalla; ajuste según sea necesario.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo y deje enfriar.
- Limpie las bandejas con agua y detergente suave. Se puede usar un cepillo para las áreas difíciles.
- Limpie la superficie externa con un paño húmedo.
- Vacíe y limpie el recipiente de recolección de grasa regularmente.

---

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Temperatura inexacta: Asegúrese de que el sensor de temperatura esté limpio.
- Fugas de grasa: Compruebe que el recipiente esté bien colocado.

---

## 8. Eliminación

Disponer del producto de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. Recicle los materiales siempre que sea posible.

---

#### 9. Contacto

Para asistencia técnica o consultas, contacte:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Este manual proporciona información esencial para el uso y mantenimiento adecuado de la Parrilla Eléctrica de Pollo Touch EHG10. Por favor, consulte todas las secciones antes de operar el dispositivo.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à poulet électrique Touch 10x GN 1/1 avec système de collecte des graisses et armoire de base

## 1. Informations générales

Le gril à poulet électrique Touch 10x GN 1/1 est conçu pour cuire de manière efficace et uniforme une variété d'aliments. Avec sa capacité de 10 plats GN 1/1, il est idéal pour les cuisines professionnelles. Ce produit est fabriqué selon les normes de sécurité européennes et est conçu pour un usage intensif.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement l'appareil pour cuire des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise conforme aux normes en vigueur. Ne mettez pas les mains ou les objets dans l'appareil lorsqu'il est sous tension.
- Chaleur : L'appareil atteint des températures élevées et peut causer des brûlures. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Eau et humidité : Évitez de laisser de l'eau couler directement sur l'appareil. Ne pas utiliser en milieu trop humide.
- Enfants : Ne jamais laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil en fonctionnement.
- Maintenance : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

## 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

### Données techniques

- Dimensions extérieures : 1200 x 760 x 900 mm
- Puissance : 12 kW
- Tension : 400 V / 50 Hz
- Capacité : 10 x GN 1/1
- Poids : 120 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Caractéristiques supplémentaires : Système de collecte des graisses intégré pour une cuisson plus saine et un nettoyage facile.

## 4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Placez le gril sur une surface stable et plane, loin des sources d'humidité.
2. Raccordement électrique : Connectez l'appareil à une source d'alimentation électrique appropriée, en vérifiant la conformité de la prise avec les spécifications mises en avant.
3. Vérification des niveaux : Assurez-vous que le gril est de niveau afin d'éviter les problèmes de fonctionnement.
4. Test de démarrage : Après installation, faites fonctionner l'appareil sans charge pendant environ 10 minutes pour s'assurer de son bon fonctionnement.

## 5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température : Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle digital.
3. Chargement des aliments : Placez les aliments dans les bacs GN de manière uniforme pour une cuisson optimale.
4. Surveillance : Surveillez la cuisson à travers la vitre du four. Vous pouvez ajuster les paramètres si nécessaire.

## 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Utilisez un chiffon humide et des détergents non abrasifs pour nettoyer la surface.
- Système de collecte des graisses : Videz le bac de collecte des graisses après chaque utilisation pour éviter les odeurs et les débordements.
- Maintenance régulier : Inspectez et nettoyez régulièrement les éléments internes. Débranchez l'appareil avant tout nettoyage approfondi.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous que l'alimentation est fonctionnelle.
- Problèmes de température : Assurez-vous que les réglages sont corrects et que le thermostat fonctionne correctement.
- Défaillance du système de collecte des graisses : Vérifiez le bac de collecte pour des obstructions.

## 8. Élimination

Lorsque le gril a atteint la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Contactez votre municipalité pour les procédures appropriées.

## 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



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico per Pollo Touch 10x GN 1/1 con Sistema di Raccolta del Grasso e Mobile Base EHGV10

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Grill Elettrico per Pollo Touch 10x GN 1/1. Questo apparecchio è progettato per la cottura efficiente e sicura di pollame, garantendo risultati deliziosi e un utilizzo semplice.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o in prossimità di fonti d'acqua.
- Controllare regolarmente cavi e spina per danni. Non utilizzare se danneggiati.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non toccare le superfici calde durante l'uso. Utilizzare guanti isolanti.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica quando non è in uso.
- Non tentare di riparare l'apparecchio se non si è qualificati, contattare un professionista.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EHGV10
- Dimensioni: 1680 x 750 x 1065 mm
- Alimentazione: 400V
- Potenza: 24 kW
- Capacità: 10 x GN 1/1 (teglie non incluse)
- Peso: 160 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Sistema di raccolta del grasso: Sì

## 4. Installazione e Setup

1. Rimuovere l'apparecchio dalla confezione e controllare il contenuto.
2. Posizionare il grill su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
3. Assicurarsi che il dispositivo sia ben ventilato: lasciare spazio sufficiente attorno all'apparecchio.
4. Collegare il grill a una presa di corrente adeguata seguendo le norme elettriche locali.
5. Controllare che il sistema di raccolta del grasso sia correttamente installato e posizionato.
6. Accendere l'apparecchio e monitorare eventuali anomalie durante il funzionamento iniziale.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il grill utilizzando l'interruttore generale.
2. Selezionare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
3. Posizionare il pollo o altri alimenti nelle teglie GN 1/1, assicurandosi di non sovraccaricare il grill.
4. Monitorare la cottura attraverso il vetro di visualizzazione, regolando la temperatura secondo necessità.
5. Al termine della cottura, spegnere il grill e rimuovere il cibo con cautela.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne.
- Rimuovere e lavare il sistema di raccolta del grasso con acqua e detergente non abrasivo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontare e accendere l'apparecchio.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare la connessione alla presa elettrica e l'interruttore.
- Se la temperatura non raggiunge il livello impostato, verificare il termostato.
- In caso di fumi o odori strani, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio come rifiuto domestico.
- Rispettare le normative locali per il riciclo e lo smaltimento degli elettrodomestici elettrici ed elettronici.
- Contattare il centro di raccolta locale per il corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania