

# 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: EM1166F

### Electric chicken grill ECO - 28,8 kW - with 11 skewers for 66 chickens



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Chicken Grill EM1166F

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill EM1166F. This grill is designed for high efficiency and performance, enabling you to prepare delicious grilled chicken with ease. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always ensure the grill is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- Electrical Safety: Do not use the grill if the power cord is damaged. Ensure the grill is plugged into a properly grounded outlet.
- Heat Safety: The grill will become extremely hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces; use heat-resistant gloves.
- Supervision: Never leave the grill unattended while in use, especially around children and pets.
- Food Safety: Ensure the chicken and other food items are cooked to the appropriate internal temperatures to avoid foodborne illnesses.
- Maintenance: Regularly inspect the grill for any signs of wear or damage. Perform maintenance as recommended.
- Emergency: In the event of a fire, use an appropriate fire extinguisher. Do not use water to extinguish a grease fire.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EM1166F
- Power: 28.8 kW
- Number of Skewers: 11
- Capacity: Grills up to 66 chickens
- Material: Stainless steel
- Dimensions: (L x W x H) 1000 mm x 800 mm x 1200 mm
- Weight: 150 kg
- Voltage: 400 V
- Frequency: 50 Hz

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the grill from the packaging and inspect for any damage.
2. Location: Place the grill in a well-ventilated area, preferably outdoors or in a commercial kitchen with adequate ventilation.
3. Electrical Connection:
  - Ensure the grill is unplugged.
  - Connect the power cord to a suitable 400 V outlet.
  - Ensure the outlet is properly grounded.
4. Assemble Skewers: Attach the skewers to the grill by following the alignment guides on the grill body.
5. Test Power: Plug in the grill and turn on the power to ensure all components are functioning correctly.

### 5. Operation

1. Preheating: Turn on the grill and allow it to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. Loading Chicken: Skewer the chicken and place them in the grill following the designated slots.
3. Cooking: Set the desired cooking time and temperature according to the recipe or preference. Monitor the cooking progress.
4. Finishing: Once cooked, carefully remove the skewers using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, disconnect the power and allow the grill to cool. Wipe down all surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Disassemble the skewers and removable components. Soak in warm soapy water, rinse, and dry before reassembling.
- Maintenance Checks: Regularly inspect and tighten any loose screws or bolts. If any part shows signs of wear, replace it immediately.

### 7. Troubleshooting

- Grill Not Starting: Check if the grill is properly plugged in and the outlet is functional.
- Uneven Cooking: Ensure the chickens are evenly spaced on the skewers. Adjust cooking times as needed.
- Overheating: Check for blockages in ventilation areas. Allow the grill to cool down before continuing use.

### 8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations regarding electronic waste. Ensure that hazardous materials are disposed of properly.

### 9. Contact

For further 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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Hähnchengrill EM1166F

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Hähnchengrills EM1166F. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und gleichmäßige Zubereitung von köstlichen Hähnchen zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Nutzung sicher zu gestalten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Verwendung des Geräts sorgfältig die Bedienungsanleitung lesen.
- Das Gerät ist nur für den vorgesehenen Zweck zu verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, hitzefesten Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bedingungen fern.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe.
- Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden.
- Prüfen Sie regelmäßig die Kabel und den Stecker auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Schäden.
- Für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignete Materialien verwenden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Bei Überhitzung oder Geruch unverzüglich vom Stromnetz trennen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Gerätetyp: Elektrischer Hähnchengrill
- Leistung: 28,8 kW
- Kapazität: 66 Hähnchen (mit 11 Spießen)
- Abmessungen: Zu finden unter Technische Daten auf der Webseite
- Gewicht: Zu finden unter Technische Daten auf der Webseite
- Material: Hochwertiger Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Komponenten auf Vollständigkeit.
2. Stellen Sie den Grill auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Grill in der Nähe einer geeigneten Steckdose steht.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Achten Sie darauf, dass der Stecker fest sitzt.
5. Führen Sie eine erste Sichtprüfung durch, um sicherzustellen, dass keine Teile beschädigt sind.
6. Lassen Sie den Grill 15 Minuten lang leer laufen, um ihn vor der ersten Nutzung aufzuwärmen.

## 5. Betrieb

1. Den Grill einschalten, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Warten, bis das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
3. Hähnchen auf die Spieße stecken und diese in die Rotationsmechanik einsetzen.
4. Schließen Sie die Tür des Grills.
5. Die Zeit und Temperatur entsprechend dem gewählten Rezept einstellen.
6. Nach der Zubereitungszeit den Grill ausschalten und die Hähnchen entnehmen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung den Grill vom Stromnetz trennen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Alle abnehmbaren Teile gründlich reinigen und bei Bedarf in der Spülmaschine reinigen.
- Regelmäßig Flammenschutzgitter und Tropfschalen überprüfen und reinigen, um Brandschutz zu gewährleisten.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät schaltet sich nicht ein: Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist und der Netzschalter eingeschaltet ist.
- Unzureichende Wärme: Überprüfen Sie den Temperaturregler und reinigen Sie die Heizelemente.
- Geräusche während des Betriebs: Überprüfen Sie die Motoren und beweglichen Teile auf Verstopfungen oder Schäden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen 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 for Electric Chicken Grill EM1166F

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Electric Chicken Grill EM1166F. Dit apparaat is ontworpen voor efficiënt en veilig gebruik bij het grillen van kip en andere vleesproducten. Lees deze handleiding grondig door voordat u het product gebruikt om een optimale werking en veiligheid te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving. Niet voor thuisgebruik.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de elektrische installatie voldoet aan de nationale voorschriften. Gebruik een geaard stopcontact.
- Brandgevaar: Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Oude Apparaten: Dit apparaat mag niet worden gebruikt als het defect of beschadigd is. Neem bij beschadiging contact op met de klantenservice.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het apparaat en de hete roestvrijstalen componenten.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EM1166F
- Vermogen: 28,8 kW
- Aantal Spiesen: 11
- Capaciteit: tot 66 kippen
- Afmetingen: [specifieke afmetingen toevoegen indien beschikbaar]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voeding: Driefasige voeding

### 4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats de grill op een vlakke, brandvrije ondergrond met voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
2. Aansluiten: Sluit de grill aan op een driefasig stopcontact met geaarde aansluiting. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
3. Veiligheidscheck: Controleer voordat u de grill inschakelt of alle verbindingen veilig zijn.
4. Testrun: Voer een testrun uit zonder voedsel om ervoor te zorgen dat het apparaat naar behoren functioneert.

### 5. Bedieningshandleiding

- Schakel het apparaat in via de hoofschakelaar.
- Stel de temperatuur in zoals gewenst met de temperatuurregelaar.
- Plaats de spiesen met vlees op de voorgeschreven manier en sluit de deur goed.
- Houd toezicht op het kookproces en gebruik de timer om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatig schoonmaken: Maak de grill na elk gebruik schoon met een vochtige doek en niet-agressieve schoonmaakmiddelen.
- Verwijdering van vet: Leeg regelmatig het vetopvangreservoir om brandgevaar te voorkomen.
- Periodiek onderhoud: Controleer elektrische verbindingen en de algemene staat van het apparaat om de veiligheid te waarborgen.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat schakelt niet in: Controleer de elektrische aansluiting en de hoofschakelaar.
- Onvoldoende warmte: Controleer of de temperatuurinstellingen correct zijn en of het apparaat voldoende tijd heeft gehad om op te warmen.
- Rookontwikkeling: Verwijder vetranden en controleer de ventilatie.

### 8. Weggoien

Dit apparaat moet op een milieuvriendelijke manier worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over recycling en verwijdering van elektrische apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u ons bereiken op:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo 28.8 kW EM1166F

## 1. Información General

La parrilla eléctrica para pollo EM1166F es un dispositivo de cocina diseñado para asar hasta 66 pollos en espadas. Con una potencia de 28.8 kW, este producto es ideal para restaurantes y servicios de catering que requieren una cocción eficiente y uniforme.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Solo utilizar la parrilla para el propósito previsto.
- Supervisión: Nunca deje la máquina desatendida durante su funcionamiento.
- Electrocutación: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales.
- Calor: Las partes de la parrilla alcanzan altas temperaturas; mantenga alejados a niños y animales.
- Limpieza: Desconecte la parrilla de la fuente de alimentación antes de limpiarla.
- Materiales: El uso de utensilios adecuados protege la superficie y prolonga la vida útil.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM1166F
- Potencia: 28.8 kW
- Número de Espadas: 11
- Capacidad: Hasta 66 pollos
- Dimensiones: [inserte dimensiones]
- Material: Acero inoxidable
- Fuente de Energía: Eléctrico
- Peso: [inserte peso]

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor.
- Paso 2: Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una toma de corriente adecuada.
- Paso 3: Instale los espadas en los ganchos correspondientes, asegurándose de que están bien asegurados.
- Paso 4: Llénelo con el pollo marinado y ajuste las espadas para que estén equilibradas.
- Paso 5: Encienda la parrilla utilizando el interruptor principal.

## 5. Operación

- Ajuste la temperatura según las recomendaciones de cocción.
- Monitoree el ciclo de cocción; los pollos deberían tardar entre 1 a 1.5 horas, dependiendo del tamaño.
- Use guantes de cocina al manipular los pollos calientes al final del ciclo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de limpiar.
- Utilice un paño húmedo y productos de limpieza adecuados para la superficie de acero inoxidable.
- Limpie los drenajes y el fondo de la parrilla para evitar acumulación de residuos.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

## 7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Los pollos no se cocinan uniformemente: Ajuste la temperatura o redistribuya los pollos en las espadas.
- Fugas de grasa: Asegúrese de que todos los componentes estén bien colocados.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, siga las normativas locales para la disposición de dispositivos eléctricos y metálicos. Recicle los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Gril Électrique pour Poulet 28,8 kW avec 11 Brochettes pour 66 Poulets - EM1166F

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté le Gril Électrique pour Poulet EM1166F. Ce produit est conçu pour vous permettre de cuisiner rapidement et efficacement jusqu'à 66 poulets grâce à sa puissance élevée et son design pratique.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que l'appareil est débranché avant de procéder à des réparations ou à un nettoyage.
- En cas de dommage au cordon d'alimentation, n'utilisez pas l'appareil et contactez un professionnel.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange recommandées par le fabricant.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EM1166F
- Puissance : 28,8 kW
- Capacité : 66 poulets
- Nombre de brochettes : 11
- Dimensions : [À compléter selon les spécifications techniques]
- Poids : [À compléter selon les spécifications techniques]

## 4. Configuration et Installation

- Déballez soigneusement le gril et vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
- Placez le gril sur une surface stable, bien ventilée et à l'abri des projections d'eau.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique conforme aux spécifications du fabricant.
- Vérifiez que tous les boutons de contrôle sont en position "off" avant de le brancher.
- Allumez le gril en tournant le bouton de contrôle à la position souhaitée.

## 5. Fonctionnement

- Préchauffez le gril pendant environ 10-15 minutes avant d'y placer les poulets.
- Disposez les poulets sur les brochettes, en vous assurant qu'ils sont bien espacés.
- Réglez la température en fonction de vos préférences de cuisson.
- Surveillez les poulets régulièrement pour éviter toute surcuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide et des détergents doux pour nettoyer la surface extérieure.
- Retirez les brochettes et nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que la zone de cuisson est exempte de résidus alimentaires.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Problème : Les poulets ne cuisent pas uniformément.  
Solution : Vérifiez que les poulets sont bien espacés sur les brochettes et que la chaleur est correctement réglée.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets non triés.
- Pour l'élimination appropriée, apportez-le à un centre de recyclage local.

## 9. Contact

Pour toutes questions ou assistance concernant le produit, veuillez contacter :

- E-mail : [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 EM1166F

## 1. Informazioni Generali

Il Grill Elettrico per Pollo EM1166F è progettato per cuocere fino a 66 polli contemporaneamente, utilizzando 11 spiedi. Questo dispositivo è ideale per ristoranti, catering e attività di grande volume che richiedono una soluzione efficiente e veloce per la preparazione di pollame.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi sempre che il grill sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Mantenere il dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento; utilizzare guanti protettivi.
- Non immergere mai il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Tenere il grill fuori dalla portata dei bambini.
- Spegnerlo il dispositivo e scollegare dalla presa elettrica quando non in uso o durante la pulizia.
- Verificare la compatibilità della tensione elettrica con le specifiche del prodotto.
- Non utilizzare il grill in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM1166F
- Potenza: 28.8 kW
- Capacità: 66 polli (11 spiedi)
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1800 x 650 x 1400 mm
- Peso: 160 kg

## 4. Installazione e Impostazione

1. Scegliere un luogo stabile e ben ventilato per posizionare il grill.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia compatibile con la potenza del grill.
3. Posizionare il grill con abbastanza spazio libero attorno per una facile accessibilità.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.
5. Verificare che tutte le parti siano correttamente montate e fissate.
6. Accertarsi che gli spiedi siano inseriti correttamente nei supporti.

## 5. Operazione

1. Accendere il grill utilizzando l'interruttore situato sul pannello di controllo.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Inserire i polli sugli spiedi seguendo le linee guida per l'abbattimento e la montatura.
4. Chiudere lo sportello del grill e monitorare la cottura tramite il vetro visibile.
5. Una volta completata la cottura, rimuovere i polli con cautela utilizzando le pinze.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il grill completamente prima di iniziare la pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo e briciole dai supporti.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire l'esterno del grill.
- I componenti rimovibili devono essere lavati a mano o in lavastoviglie, se indicato.
- Controllare regolarmente le parti elettriche per sintomi di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Nessuna alimentazione: Controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Grill non si riscalda: Verificare il termostato e assicurarsi che sia impostato correttamente.
- Fumi e odori strani: Spegnerlo immediatamente il grill e controllare se ci sono residui di cibo bruciato.
- Difficoltà nella rotazione degli spiedi: Assicurarsi che non ci siano oggetti bloccanti e che gli spiedi siano ben fissati.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non gettare il grill nei rifiuti domestici; contattare un centro di riciclo autorizzato.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania