

# 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: EM1484C

**Electric chicken grill - 20kW - with 14 skewers for 84 chickens**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill 20kW with 14 Skewers for 84 Chickens (EM1484C)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill EM1484C. This product is expertly designed for efficient grilling and can hold up to 84 chickens with its 14 skewers. It is ideal for commercial use, providing excellent cooking results while ensuring operational efficiency.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a suitable electrical supply as per the specifications. Do not use if the power cord or plug is damaged.
- **Fire Hazard:** Keep the unit away from flammable materials. Do not leave unattended while in operation.
- **Hot Surface Warning:** The cooking surface and internal components become extremely hot during operation. Use protective gear when handling the grill.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children without supervision. Ensure children are kept at a safe distance from the grill when in use.
- **Maintenance:** Regularly check for wear and tear on electrical components. Only qualified personnel should perform repairs.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM1484C
- **Power Rating:** 20 kW
- **Capacity:** 14 skewers for 84 chickens
- **Dimensions:** 1260 mm (W) x 916 mm (D) x 1480 mm (H)
- **Weight:** 125 kg
- **Material:** Stainless steel
- **Operation Method:** Electric
- **Temperature Control:** Adjustable
- **Power Supply:** 400V, 50Hz

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the chicken grill on a stable, heat-resistant surface, ideally in a well-ventilated area away from walls and flammable materials.
2. **Electrical Connection:** Connect the grill to a suitable power supply. Ensure the circuit can handle a load of 20 kW. A qualified electrician should perform the connection.
3. **Assembly:** Attach the skewers into their respective slots. Ensure they are secured properly.
4. **Check Components:** Verify that all components are properly installed and secured before use.

## 5. Operation

1. **Power On:** Turn the grill on using the main switch.
2. **Preheat:** Set the desired temperature and allow the grill to preheat for approximately 10-15 minutes.
3. **Load Skewers:** Insert seasoned chickens onto the skewers, ensuring even spacing.
4. **Cooking:** Monitor the cooking process. The grilling duration may vary based on chicken size and desired doneness.
5. **Power Off:** Once cooking is complete, turn off the grill and allow it to cool before cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a damp cloth. Remove and wash the skewers in warm, soapy water after each use.
- **Monthly Maintenance:** Inspect electrical components and replace any worn parts. Clean internal components using a soft brush or vacuum.
- **Deep Cleaning:** Every three months, disassemble the grill following the user guide to facilitate thorough cleaning.

## 7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check the power supply and connection. Inspect the thermal fuse.
- **Uneven Cooking:** Ensure the chickens are evenly spaced on skewers. Check for proper temperature settings.
- **Excessive Smoke:** Inspect for excess fat drippings; clean the drip tray as needed.

## 8. Disposal

When disposing of the Grill, do so in accordance with local regulations regarding electrical appliances. Ensure that the appliance is rendered permanently unusable before disposal.

## 9. Contact Information

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

## Produktanleitung für den Elektrischen Hähnchengrill EM1484C

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Elektrischen Hähnchengrills EM1484C. Dieses Gerät ist speziell für die Zubereitung von bis zu 84 Hähnchen gleichzeitig konzipiert und eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Der Grill ist nur für den professionellen Einsatz vorgesehen. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit der Stromversorgung übereinstimmt (380V, 3 Phasen).
- Installation: Lassen Sie den Grill von qualifiziertem Fachpersonal installieren.
- Betrieb: Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht. Verwenden Sie nur geeignete Grillspieße.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät bei Wartungsarbeiten oder Reinigungen immer ab und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern und verwenden Sie bei Bedarf einen Feuerlöscher.

### 3. Produktüberblick und Spezifikationen

- Modell: EM1484C
- Leistung: 20 kW
- Kapazität: Bis zu 84 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 14
- Abmessungen: 1850 x 820 x 1420 mm
- Gewicht: 290 kg

### 4. Aufbau und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien auf.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine 380V Stromversorgung an. Ein qualifizierter Elektriker sollte die Installation durchführen.
3. Belüftung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung im Installationsbereich.
4. Testlauf: Vor dem ersten Gebrauch sollte ein Testlauf durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Bedienung

1. Einschalten: Schalten Sie den Grill mit dem Netzschalter ein.
2. Temperatur einstellen: Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur über das Temperaturregelgerät ein.
3. Spieße einlegen: Legen Sie die Hähnchen auf die Spieße, wobei die gleichmäßige Verteilung wichtig ist.
4. Garzeit: Lassen Sie das Hähnchen entsprechend der gewünschten Garzeit grillen. Überwachen Sie während des Grillvorgangs die Hähnchen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gemäß den Anweisungen.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Wartungscheck: Führen Sie alle 100 Betriebsstunden eine gründliche Wartung durch, um die einwandfreie Funktion sicherzustellen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzschalter.
- Unzureichendes Grillen: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig eingelegt sind.
- Geräusche oder Vibrationen: Überprüfen Sie, ob das Gerät stabil steht und keine losen Teile vorhanden sind.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie vor der Entsorgung alle möglichen gefährlichen Substanzen.

### 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Elektrische Kippengrill 20kW met 14 Spiesjes voor 84 Kippen (EM1484C)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Kippengrill 20kW (EM1484C). Dit toestel is ontworpen voor het efficiënt grillen van kippen en andere vleeswaren. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het toestel in gebruik neemt om een veilige en correcte werking te garanderen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik het toestel nooit buiten als er slecht weer is (regen, storm).
- Controleer regelmatig op slijtage en beschadigingen aan de kabels en onderdelen.
- Steek nooit uw handen of vreemde voorwerpen in het grillcompartiment tijdens gebruik.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het toestel.
- Volg strikt de elektrische aansluitinstructies om kortsluiting of brand te voorkomen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 20 kW
- Capaciteit: Tot 84 kippen (met 14 spiesjes)
- Spiesjes: 14 stuks, volledig roestvrij staal
- Afmetingen: 1880 mm (L) x 940 mm (B) x 1160 mm (H)
- Gewicht: 130 kg
- Voeding: Driefase-voeding (400V)
- Kooktijd: Ongeveer 90 minuten per batch

## 4. Installatie en setup

- Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een driefase stroombron (400V).
- Zorg ervoor dat de elektrische installatie voldoet aan de lokale voorschriften en normen.
- Controleer of de stekker goed is aangesloten voordat u het toestel aansluit.
- Voordat u het toestel inschakelt, controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en veilig zijn bevestigd.

## 5. Bediening

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Zet de hoofdschakelaar aan om het toestel in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats de kippen op de spiesjes en zorg ervoor dat ze gelijkmatig zijn verdeeld.
- Sluit de deur en laat het toestel draaien tot de kippen volledig gaar zijn (ongeveer 90 minuten).
- Na gebruik, zet het toestel uit en wacht tot het volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder de spiesjes en was deze in heet zeepwater.
- Reinig de binnenkant van de grill met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in het toestel plaatst.
- Controleer regelmatig op vetophoping en reinig deze om brandgevaar te voorkomen.

## 7. Troubleshooting

- Toestel schakelt uit: Controleer de stroomvoorziening en de zekeringen.
- Langzame kooktijd: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en dat er voldoende voeding is.
- Ongelijke garing: Zorg ervoor dat de kippen gelijkmatig zijn geplaatst op de spiesjes.

## 8. Afvoer

Wanneer het toestel aan het einde van zijn levensduur is, dient u het volgens de lokale regelgeving voor elektrische apparaten af te voeren. Dit betekent dat u het niet zomaar in de vuilnisbak mag gooien. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor instructies.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik. U kunt altijd rekenen op onze ondersteuning.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollos 20kW con 14 Espetos para 84 Pollos (EM1484C)

## 1. Información General

La parrilla eléctrica para pollos EM1484C es un equipo de cocina profesional diseñado para asar hasta 84 pollos simultáneamente. Con su potente sistema de calefacción de 20kW y 14 espetos, este dispositivo es ideal para restaurantes, parrillas y otros servicios de alimentos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso profesional en establecimientos comerciales. No se debe utilizar en el hogar.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que el sistema eléctrico esté correctamente instalado y que la parrilla esté conectada a una toma de corriente adecuada para evitar sobrecargas.
- Superficie de Trabajo: Coloque la parrilla en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Calor: Las superficies de la parrilla pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas. Evite el contacto directo y use guantes de cocina para manipular los espetos o la parrilla.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione regularmente los cables y conexiones eléctricas para detectar cualquier daño.
- Fuego: Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables y nunca la deje desatendida mientras esté en operación.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: EM1484C
- Potencia: 20kW
- Capacidad: Hasta 84 pollos
- Número de Espetos: 14
- Dimensiones: Información sobre dimensiones no disponible en la página web.

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la parrilla en un área ventilada, alejada de fuentes de humedad y donde haya fácil acceso a una toma de corriente.
2. Conexión Eléctrica:
  - Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean compatibles con los requisitos de la parrilla.
  - Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente adecuada.
3. Verificación:
  - Inspeccione visualmente la parrilla antes de usarla por primera vez.
  - Asegúrese de que todos los partes estén correctamente ensambladas.

## 5. Operación

1. Conecte la parrilla a la corriente.
2. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de encendido.
3. Coloque los pollos en los espetos, asegurándolos adecuadamente.
4. Ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario, siguiendo las directrices de cocción.
5. Supervise el asado para asegurarse de que los pollos estén cocinados uniformemente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Después de Usar:
  - Desconecte la parrilla de la corriente.
  - Permita que la parrilla se enfríe.
  - Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
  - Retire y limpie los espetos.
- Mantenimiento Frecuente:
  - Revise los componentes eléctricos mensualmente.
  - Realice limpieza profunda al menos una vez cada tres meses.

## 7. Resolución de Problemas

- La parrilla no se enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en posición de encendido.
- Calentamiento irregular: Limpie el área de los calentadores y verifique las conexiones eléctricas.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, asegúrese de que la parrilla sea eliminada de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos electrónicos. No deseche el aparato con los residuos domésticos normales.

## 9. Contacto

- Para más información o asistencia técnica, contáctenos:
- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Teléfono: 0800 7000 220
  - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Product Manual for Electric Chicken Grill 20kW with 14 Skewers for 84 Chickens (EM1484C)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill 20kW (Model EM1484C). This high-performance grill is designed for commercial use, capable of cooking up to 84 chickens simultaneously. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safety and optimal performance.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet. Do not use the grill with wet hands or in damp conditions.
- **Handling Hot Surfaces:** The grill components can become hot during operation. Use protective gear when handling or cleaning.
- **Ventilation:** Maintain adequate ventilation during operation to prevent overheating or smoke accumulation.
- **Children and Pets:** Keep the grill out of the reach of children and pets when in use.
- **Emergency Shutdown:** Familiarize yourself with the location of the emergency shutoff switch prior to operation.
- **Maintenance:** Regularly check for signs of wear or damage on electrical cords and components.

## 3. Product Overview and Specifications

### Overview

The Electric Chicken Grill EM1484C is designed for efficiency and high volume roasting. With 14 skewers, it allows you to grill a large number of chickens at once, making it perfect for restaurants and catering businesses.

### Technical Data

- **Power:** 20kW
- **Capacity:** Up to 84 chickens
- **Skewer Count:** 14 skewers
- **Dimensions:** (provide dimensions if available)
- **Weight:** (provide weight if available)
- **Material:** Stainless steel
- **Voltage:** (provide voltage if available)

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a stable, flat surface away from flammable materials. Ensure there is sufficient space for ventilation.
2. **Electrical Connection:**
  - Ensure that the electrical supply matches the grill's voltage requirements.
  - Plug the grill into a properly grounded socket.
3. **Skewer Arrangement:**
  - Insert the skewers into the provided slots, ensuring they are securely in place.
4. **Initial Inspection:** Before using, check all components for any shipping damage.

## 5. Operation

1. **Preheat:** Switch on the grill and preheat for about 10-15 minutes.
2. **Load Chicken:** Skewer the chickens evenly on the skewer; ensure they are spaced to allow for even cooking.
3. **Cooking Time:** Cooking time may vary; generally, it takes approximately 90 minutes to roast fully.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the internal temperature of the chickens using a thermometer.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the grill to cool before cleaning. Wipe down the exterior with a damp cloth. Remove and clean skewers separately using warm soapy water.
- **Deep Cleaning:** Conduct a deep clean weekly. Disassemble components if necessary and ensure all residue is removed.
- **Maintenance Check:** Periodically check electrical cords and components for wear. Contact service if any issues are found.

## 7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check the electrical connection and ensure the grill is properly plugged in. Inspect circuit breakers.
- **Uneven Cooking:** Ensure chickens are evenly spaced on skewers and that the grill is preheated adequately.
- **Smoke Production:** Excess fat may be accumulating. Regularly clean grease trays and surrounding areas.

## 8. Disposal

At the end of the product's life cycle, please dispose of the grill responsibly. Separate metal and electrical components according to local regulations. Consult local waste management for proper disposal methods.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

## Manuel d'utilisation pour le gril à poulet électrique 20 kW avec 14 brochettes pour 84 poulets (EM1484C)

### 1. Informations générales

Merci d'avoir acheté le gril à poulet électrique 20 kW (Modèle EM1484C). Ce gril haute performance est conçu pour un usage commercial, capable de cuire jusqu'à 84 poulets simultanément. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir votre sécurité et un fonctionnement optimal.

### 2. Informations sur la sécurité

- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise correctement mise à la terre. Ne pas utiliser le gril avec les mains mouillées ou dans des conditions humides.
- Manipulation des surfaces chaudes : Les composants du gril peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement. Utilisez des équipements de protection lors de la manipulation ou du nettoyage.
- Ventilation : Maintenez une ventilation adéquate pendant le fonctionnement pour éviter la surchauffe ou l'accumulation de fumée.
- Enfants et animaux : Gardez le gril hors de portée des enfants et des animaux pendant son utilisation.
- Arrêt d'urgence : Familiarisez-vous avec l'emplacement de l'interrupteur d'arrêt d'urgence avant d'utiliser l'appareil.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les signes d'usure ou de dommages sur les cordons électriques et les composants.

### 3. Présentation du produit et spécifications

#### Présentation

Le gril à poulet électrique EM1484C est conçu pour l'efficacité et la rôtisserie en grande quantité. Avec 14 brochettes, il vous permet de griller un grand nombre de poulets à la fois, ce qui le rend parfait pour les restaurants et les entreprises de restauration.

#### Données techniques

- Puissance : 20 kW
- Capacité : Jusqu'à 84 poulets
- Nombre de brochettes : 14 brochettes
- Dimensions : (donner les dimensions si disponibles)
- Poids : (donner le poids si disponible)
- Matériau : Acier inoxydable
- Tension : (donner la tension si disponible)

### 4. Installation et mise en place

1. Emplacement : Choisissez une surface stable et plane à l'écart des matériaux inflammables. Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour la ventilation.
2. Connexion électrique :
  - Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux exigences de tension du gril.
  - Branchez le gril dans une prise correctement mise à la terre.
3. Disposition des brochettes :
  - Insérez les brochettes dans les emplacements prévus, en vous assurant qu'elles sont bien en place.
4. Inspection initiale : Avant utilisation, vérifiez tous les composants pour tout dommage éventuel.

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Allumez le gril et faites-le préchauffer pendant environ 10 à 15 minutes.
2. Charger le poulet : Enfillez les poulets uniformément sur la broche ; assurez-vous qu'ils sont espacés pour permettre une cuisson uniforme.
3. Temps de cuisson : Le temps de cuisson peut varier ; en général, il faut environ 90 minutes pour rôtir complètement.
4. Surveillance : Gardez un œil sur la température interne des poulets à l'aide d'un thermomètre.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, laissez le gril refroidir avant de le nettoyer. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Retirez et nettoyez les brochettes séparément avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyage en profondeur : Effectuez un nettoyage en profondeur chaque semaine. Démontez les composants si nécessaire et assurez-vous que tous les résidus sont éliminés.
- Vérification de l'entretien : Vérifiez périodiquement les cordons électriques et les composants pour détecter toute usure. Contactez le service en cas de problème.

### 7. Dépannage

- Gril ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le gril est correctement branché. Inspectez les disjoncteurs.
- Cuisson inégale : Assurez-vous que les poulets sont espacés uniformément sur les brochettes et que le gril est suffisamment préchauffé.
- Production de fumée : Une accumulation de graisse peut se produire. Nettoyez régulièrement les bacs à graisse et les zones environnantes.

### 8. Élimination

À la fin du cycle de vie du produit, veuillez éliminer le gril de manière responsable. Séparez les composants métalliques et électriques selon la réglementation locale. Consultez la gestion des déchets locale pour les méthodes d'élimination appropriées.

### 9. Contact

Pour toute assistance supplémentaire, veuillez nous 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 Polli 20kW con 14 Spiedi per 84 Polli (EM1484C)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill Elettrico per Polli 20kW. Questo dispositivo è progettato per cucinare polli in modo efficiente e uniforme. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire la sicurezza e il corretto funzionamento.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo apparecchio è progettato esclusivamente per scopi commerciali.
- Installazione: L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato. Assicurarsi che l'unità sia connessa a una linea elettrica adeguata.
- Elettricità: Utilizzare solo il voltaggio specificato nel manuale per evitare danni. Assicurare che l'apparecchio sia scollegato prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.
- Sicurezza antincendio: Tenere lontano materiali infiammabili. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Rischi da ustioni: Le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione.
- Pulizie e manutenzioni: Assicurarsi che l'unità sia spenta e raffreddata prima della pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM1484C
- Potenza: 20 kW
- Numero di spiedi: 14
- Capacità: Fino a 84 polli
- Dimensioni: (fornire qui se disponibili)
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'unità su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio attorno all'apparecchio per la ventilazione.
3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica seguendo le indicazioni di tensione e frequenza.
4. Verificare che tutte le connessioni siano sicure prima dell'accensione.
5. Accendere l'unità e controllare che funzioni correttamente.

## 5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Caricare i polli sugli spiedi.
4. Monitorare il processo di cottura e regolazione della temperatura se necessario.
5. Al termine, spegnere l'apparecchio e attendere che si raffreddi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo per garantire un funzionamento efficiente.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per la pulizia delle superfici.
- Pulire i bruciatori e le griglie regolarmente per evitare accumuli di grasso.
- Controllare periodicamente le condizioni dei cavi di alimentazione e delle parti mobili.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Verificare la connessione alla rete elettrica. Controllare se il fusibile è bruciato.
- Temperatura non costante: Verificare il termostato e i cavi per assicurarsi che funzionino correttamente.
- Fumi e odori strani: Assicurarsi che l'unità sia pulita da residui di cottura.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile dell'apparecchio, smaltire seguendo le normative locali sul riciclo e sui rifiuti elettronici, assicurandosi di non compromettere l'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania