

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: EM1484KC

Electric rotating chicken grill - 20kW - with 14 rotating baskets for 84 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Rotating Chicken Grill 20kW with 14 Rotating Baskets for 84 Chickens (Model: EM1484KC)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Rotating Chicken Grill EM1484KC. This professional cooking appliance is designed for commercial kitchens, restaurants, and catering services. With a powerful 20kW heating system and the ability to roast up to 84 chickens simultaneously using 14 rotating baskets, it ensures uniform cooking and high-quality results.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the grill is connected to a properly grounded socket with the correct voltage.
- Heat Precautions: The outer surface of the grill may become hot during operation. Use insulated gloves when handling.
- Fire Safety: Keep the grill away from flammable materials. Have a fire extinguisher on hand in case of emergencies.
- Hygiene: Regularly clean the grill as per guidelines to prevent foodborne illnesses.
- Supervision: Never leave the grill unattended while operating.
- Training: Ensure all personnel are trained on the correct use and operation of the grill.

3. Product Overview and Specifications

- Model Number: EM1484KC
- Power: 20kW
- Capacity: 84 chickens (14 rotating baskets)
- Material: Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- Dimensions: [Insert specific dimensions provided on product page]
- Weight: [Insert weight provided on product page]
- Voltage: [Insert voltage specifications provided on product page]
- Frequency: [Insert frequency specifications provided on product page]

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a stable, level surface in a well-ventilated area.
2. Electrical Connection: Connect the grill to a dedicated power supply. Ensure the voltage matches the specifications and use a qualified electrician if needed.
3. Clearance: Maintain at least [insert minimum clearance measurements] around the unit for proper airflow and access.
4. Initial Check: Inspect the grill for any visible damage or defects prior to use.
5. Power On: Once installation is complete, switch on the power and verify that the grill is functioning correctly.

5. Operation

1. Preheat the grill to the desired temperature.
2. Load the chicken into the rotating baskets.
3. Set the timer and temperature settings according to cooking requirements.
4. Monitor the cooking process, ensuring all chickens are evenly roasted.
5. Once cooking is complete, remove the chickens carefully using insulated gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, turn off the grill and allow it to cool down. Clean the exterior and interior surfaces with a mild detergent and warm water. Avoid abrasive materials.
- Weekly Maintenance: Check the rotating mechanism and clean any debris from the baskets. Inspect electrical connections for wear.
- Periodic Servicing: It is recommended to have the grill serviced by a qualified technician at least once a year.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not heat up.
 - Solution: Check power supply and connections.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure baskets are loaded correctly and not overcrowded.
- Problem: Excessive smoke.
 - Solution: Clean grease buildup from the drip tray and interior.

8. Disposal

When disposing of the grill, adhere to local waste disposal regulations. Ensure that all electrical components are disconnected and consult a professional waste disposal service for proper handling of appliances.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen rotierenden Hähnchengrill 20 kW mit 14 rotierenden Körben für 84 Hähnchen (EM1484KC)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen rotierenden Hähnchengrills EM1484KC. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um eine optimale Hähnchenzubereitung zu gewährleisten und bietet Platz für bis zu 84 Hähnchen gleichzeitig. Es eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe sowie für Events und Veranstaltungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Anwendungen.
- Halten Sie das Gerät stets außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, feuerfesten Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob das Netzkabel beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Umgebungen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, um die Ansammlung von Dämpfen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird oder während Wartungsarbeiten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM1484KC
- Leistung: 20 kW
- Kapazität: 14 rotierende Körbe für 84 Hähnchen
- Abmessungen (B x T x H): 1900 x 1000 x 1700 mm
- Gewicht: 300 kg
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: bis zu 250 °C
- Spannung: 400 V

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Grill an einem stabilen, ebenen Ort auf, der gut belüftet ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Anforderungen entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen sicher sind, und verwenden Sie bei Bedarf Verlängerungskabel mit ausreichender Kapazität.
- Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie die Körbe gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Stellen Sie die Temperatur auf die gewünschte Stufe ein und lassen Sie das Gerät eine Leerlaufzeit von 30 Minuten durchlaufen, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Vor dem Grillen die Hähnchen gründlich marinieren und vorbereiten.
- Legen Sie die Hähnchen gleichmäßig in die Körbe und stellen Sie sicher, dass sie gut verteilt sind.
- Schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie die gewünschte Temperatur und aktivieren Sie die rotierenden Körbe.
- Überwachen Sie den Garprozess regelmäßig und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Die Körbe und der Innenraum sollten mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gewaschen werden. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Ablagerungen oder Fettansammlungen und reinigen Sie diese sofort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät startet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Problem: Temperatur erreicht nicht die gewünschte Stufe.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und die Stromversorgung.
- Problem: Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs.
Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie die rotierenden Teile auf Fremdkörper.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Trennen Sie elektronische Komponenten und Materialien, die wiederverwertbar sind, und bringen Sie sie zu den entsprechenden Sammelstellen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Rotating Chicken Grill 20kW with 14 Rotating Baskets for 84 Chickens - EM1484KC

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Rotating Chicken Grill EM1484KC. This high-performance grill is designed to cook delicious rotisserie chicken. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the grill is connected to an appropriately rated circuit. The appliance must be installed by a qualified electrician.
- Heat Safety: Surfaces may become extremely hot. Use heat-resistant gloves when operating or cleaning the grill.
- Fire Hazard: Keep the grill away from flammable materials and never leave it unattended while in use.
- Child Safety: This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear or damage to the electrical cord and other parts. Do not operate if damaged.

3. Product Overview and Specifications

- Power: 20kW
- Capacity: 14 rotating baskets for cooking up to 84 chickens
- Dimensions: [Specifications should be provided here, based on detailed information available on the website]
- Weight: [Specifications should be provided here based on detailed information available on the website]
- Material: Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- Temperature Range: [Specifications should be provided here based on detailed information available on the website]

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials.
2. Electrical Connection: Connect the grill to a dedicated power outlet, ensuring compliance with local electrical codes.
3. Ventilation: Ensure sufficient ventilation for smoke and heat dissipation during operation.
4. Assembly: Follow the included assembly instructions if applicable, ensuring all parts are securely fastened before use.

5. Operation

1. Preheat the grill according to the desired cooking temperature.
2. Load the rotating baskets with chickens, ensuring even spacing for proper cooking.
3. Set the timer and temperature controls based on chicken size and desired doneness.
4. Monitor the cooking process through the viewing window, if available.
5. Once cooked, carefully remove baskets using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After every use, unplug the grill and allow it to cool. Clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Every month, remove any accumulated grease and debris from inside the grill and rotating baskets.
- Maintenance Checks: Regularly inspect electrical cords and connections for wear. Contact a qualified technician for repairs if needed.

7. Troubleshooting

- Issue: Grill does not turn on.
 - Solution: Check power supply and circuit; ensure the grill is properly plugged in.
- Issue: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure baskets are loaded properly and not overcrowded.
- Issue: Excessive smoke.
 - Solution: Clean the grease tray and ensure proper airflow around the grill.

8. Disposal

When disposing of the grill, comply with local regulations regarding electronic waste. Remove any hazardous materials if applicable.

9. Contact

For support, please contact us at:

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

Handle this product with care and enjoy delicious cooked chicken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Rotativa Eléctrica de Pollo 20kW con 14 Cestas Giratorias para 84 Pollos EM1484KC

1. Información General

La Parrilla Rotativa Eléctrica de Pollo EM1484KC es una eficiente máquina diseñada para asar pollo en grandes cantidades, ideal para restaurantes y catering. Este dispositivo permite una cocción uniforme gracias a sus 14 cestas giratorias, optimizando el tiempo de preparación y mejorando la calidad del producto final.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está destinado únicamente para uso comercial. No se debe utilizar para fines domésticos.
- Electricidad: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia del suministro eléctrico coincidan con las especificaciones del producto.
- Calor: Las superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Cuidado Personal: Utilice guantes y herramientas adecuadas para manipular las cestas calientes.
- Mantenimiento: Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza.
- Ventilación: Monte el dispositivo en un área bien ventilada para evitar la acumulación de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM1484KC
- Potencia: 20 kW
- Capacidad: 14 cestas giratorias
- Capacidad de cocción: 84 pollos
- Dimensiones: [Especificar dimensiones del producto aquí]
- Peso: [Especificar peso aquí]
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: [Especificar voltaje aquí]

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente el producto y retire todos los materiales de embalaje.
2. Coloque el dispositivo en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y humedad.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales.
4. Asegúrese de que todas las conexiones estén firmes y seguras antes de encender la parrilla.
5. Verifique que las cestas rotativas estén colocadas correctamente en su lugar.

5. Funcionamiento

1. Encienda el dispositivo usando el interruptor principal.
2. Ajuste la temperatura deseada mediante el termostato.
3. Coloque los pollos en las cestas giratorias asegurándose de que estén distribuidos uniformemente.
4. Cierre la puerta y permita que el dispositivo funcione el tiempo necesario para una cocción adecuada, normalmente entre 50 minutos a 1 hora, dependiendo del tamaño del pollo.
5. Al finalizar, apague el dispositivo y desconéctelo de la fuente de alimentación.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpiar la parrilla después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de productos químicos agresivos que podrían dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione regularmente las conexiones eléctricas y los componentes mecánicos para asegurar su correcto funcionamiento.
- Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del fusible.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente. Inspeccione el elemento calefactor para detectar posibles daños.
- Cestas que no giran: Revise el motor y las conexiones para asegurarse de que estén funcionando correctamente.

8. Eliminación

Cuando el producto alcance el final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de gestión de residuos. No deseche el producto en vertederos comunes sin seguir los procedimientos de reciclaje adecuados.

9. Contacto

Para soporte técnico y consultas, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit

1. Informations Générales

Modèle : EM1484KC

Type : Gril à poulet rotatif électrique

Puissance : 20 kW

Capacité : 14 paniers rotatifs pour 84 poulets

Dimensions : [à remplir selon les spécifications du fabricant]

Poids : [à remplir selon les spécifications du fabricant]

2. Informations de Sécurité

- Lire ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Utiliser uniquement sur des surfaces planes et stables.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de protection.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vérifier régulièrement le cordon d'alimentation pour des dommages.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- En cas de surchauffe, débrancher l'appareil et laisser refroidir.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Puissance : 20 kW
 - Type de cuisson : Rotatif
 - Capacité : 84 poulets avec 14 paniers
 - Alimentation : [à renseigner]
 - Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
 - Température maximum : [à remplir selon les spécifications du fabricant]
- (ajoutez d'autres spécifications techniques ici si disponible)

4. Installation et Mise en Place

- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise appropriée.
- Avant la première utilisation, vérifiez tous les composants pour vous assurer qu'ils sont correctement installés et sécurisés.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation.
- Réglez la température selon vos besoins en utilisant le thermostat.
- Chargez les paniers avec les aliments à cuire.
- Activez le mode de rotation pour garantir une cuisson uniforme.
- Surveillez le temps de cuisson et la température à l'aide des indicateurs fournis.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne pas utiliser d'abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les paniers et le système de rotation.
- Stockez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez si l'appareil est correctement branché.
- Problème : Mauvaise cuisson.
Solution : Vérifiez si la température est réglée correctement.
- Problème : Bruits inhabituels.
Solution : Vérifiez que toutes les pièces sont bien fixées et en bon état.

8. Élimination

- Cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Consultez un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico Rotante per Pollo 20KW con 14 Cestelli Rotanti per 84 Pollo - EM1484KC

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico Rotante per Pollo EM1484KC. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze di cottura, garantendo risultati deliziosi e uniformi. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso appropriato: Questo grill è destinato esclusivamente alla cottura di pollame. Non utilizzare per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che il grill sia collegato a una presa elettrica adeguata e che il voltaggio corrisponda a quello indicato nel manuale.
- Superfici calde: Il grill può scaldarsi notevolmente durante l'uso. Evitare il contatto diretto con le superfici calde.
- Sicurezza di installazione: Posizionare il grill su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
- Cavo di alimentazione: Non piegare o danneggiare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il prodotto se il cavo è danneggiato.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il grill per eventuali segni di usura. Non tentare di riparare il prodotto se non si è formati e autorizzati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM1484KC
- Potenza: 20KW
- Capacità: 14 cestelli rotanti per 84 polli
- Dimensioni (L x P x A): 1400 x 1250 x 1600 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Peso: 180 kg
- Tensione: 400V
- Frequenza: 50Hz

4. Installazione e Configurazione

- Trovare un luogo ben ventilato e stabile per posizionare il grill.
- Assicurarsi che ci sia accesso a una presa elettrica conforme.
- Montare il grill su una superficie piana utilizzando le apposite viti di fissaggio fornite.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa e verificarne la stabilità.

5. Funzionamento

- Accendere il grill utilizzando l'interruttore situato nella parte frontale.
- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo digitale.
- Attendere che il grill raggiunga la temperatura impostata.
- Posizionare i polli nei cestelli e avviare il processo di rotazione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il grill e scollegarlo dalla presa prima di pulire.
- Utilizzare un panno umido e detersivi non abrasivi per pulire l'esterno.
- Rimuovere i cestelli e lavarli con acqua e sapone.
- Controllare e rimuovere i residui di grasso dalla vasca di raccolta.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare che il cavo sia collegato correttamente e che ci sia corrente.
- Cottura non uniforme: Verificare che le temperature siano impostate correttamente e riorganizzare il pollame nei cestelli.
- Fumi o odori eccessivi: Pulire la vasca di raccolta e controllare che non ci siano residui bruciati.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del grill, smaltirlo in conformità alle normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare il prodotto nell'immondizia ordinaria.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro!