

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: EM1590F

Electric chicken grill - 38,4kW - with 15 skewers for 90 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill 38.4kW with 15 Skewers for 90 Chickens EM1590F

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill EM1590F. This high-performance grill is designed to handle large quantities of poultry, making it ideal for restaurants, catering services, and other food service environments. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is disconnected from the power supply before installation or servicing. Use a grounded outlet to prevent electrical shock.
- **Hot Surfaces:** The grill's exterior heats up during operation. Avoid contact with hot surfaces to prevent burns. Always use heat-resistant gloves when handling skewers or cooked poultry.
- **Safe Placement:** Place the grill on a stable, flat surface away from flammable materials. Ensure proper ventilation during operation.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the grill when in use to prevent accidents.
- **Fire Hazards:** Do not leave the grill unattended while in operation. Have a fire extinguisher nearby in case of emergencies.
- **Use Only for Intended Purpose:** This grill is designed solely for cooking chicken. Using it for other purposes may pose safety risks.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM1590F
- **Power Consumption:** 38.4kW
- **Capacity:** 15 skewers, cooking up to 90 chickens
- **Dimensions:** [Insert specific dimensions]
- **Weight:** [Insert weight]
- **Heating Type:** Electric
- **Material:** Stainless Steel
- **Features:** Adjustable temperature control, timer, automatic rotation system.

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the grill from the packaging and inspect for any visible damage. Ensure all components are included.
2. **Location:** Choose a suitable location on a stable, flat, and heat-resistant surface. Ensure the area is well-ventilated.
3. **Electrical Connection:**
 - Confirm that the voltage and current meet the specifications.
 - Plug the grill into a properly grounded electrical outlet.
4. **Assembly:** If necessary, attach any components as per the included assembly instructions.
5. **Pre-Operation Check:** Ensure all connections are secure and that there is no obstruction around the grill.

5. Operation

1. **Power On:** Turn the power switch to the "on" position.
2. **Set Temperature:** Use the temperature control to set the desired cooking temperature.
3. **Load Skewers:** Carefully fill each skewer with marinated chicken, ensuring even distribution for consistent cooking.
4. **Start Cooking:** Press the operation button to initiate the cooking cycle. Monitor the grill during operation.
5. **Rotation:** Ensure the automatic rotation system is functioning correctly to ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the grill to cool down. Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent. Remove food residues from skewers and wash them in warm soapy water.
- **Monthly Maintenance:** Inspect electrical components and connections for wear. Check for any build-up of grease and clean it to maintain efficiency.
- **Storage:** When not in use, cover the grill to protect it from dust and debris.

7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:**
 - Check power supply; ensure it is properly plugged in.
 - Inspect the temperature control settings.
- **Uneven Cooking:**
 - Confirm the skewers are loaded evenly.
 - Ensure rotation mechanism is functioning.
- **Smoke or Odor:**
 - Check for food debris or grease build-up. Clean grill if necessary.

8. Disposal

When the grill has reached the end of its lifecycle, dispose of it following local regulations. Ensure that the electrical components are removed safely and responsibly to minimize environmental impact.

9. Contact

For further inquiries or assistance, 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!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Hähnchengrill 38,4 kW mit 15 Spießern für 90 Hähnchen - EM1590F

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Hähnchengrills EM1590F. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Methode zur Zubereitung von köstlichem, saftigem Hähnchen zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und ordnungsgemäße Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Das Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung von 400 V.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tragen Sie beim Betrieb des Geräts geeignete Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM1590F
- Leistung: 38,4 kW
- Anzahl der Spieße: 15
- Kapazität: Für 90 Hähnchen
- Spannung: 400 V
- Abmessungen: 1350 x 730 x 1420 mm
- Nettogewicht: 250 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie den Grill vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
2. Standort wählen: Stellen Sie den Grill an einem gut belüfteten, stabilen Ort auf.
3. Elektrischer Anschluss: Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Steckdose (400 V, 3-phasig). Die Installation sollte von einem qualifizierten Elektriker erfolgen.
4. Sicherstellen, dass alle Abdeckungen und Gitter ordnungsgemäß installiert sind, bevor Sie den Grill einschalten.
5. Vor der ersten Inbetriebnahme kurz einschalten, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Legen Sie die Hähnchen auf die Spieße und platzieren Sie sie im Grill.
- Schließen Sie die Tür und lassen Sie das Hähnchen entsprechend der gewünschten Garzeit garen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser zur Reinigung der Edelstahloberflächen.
- Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände im Inneren des Grills verbleiben.
- Warten Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten und ersetzen Sie defekte Teile zeitnah.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Netzanschluss und den Hauptschalter.
- Überhitzung: Stellen Sie die Temperatur entsprechend ein und überprüfen Sie die Belüftung.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Hähnchenplatzierung und die Temperaturverteilung im Grill.

8. Entsorgung

Das Gerät sollte gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroabfälle entsorgt werden. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und bringen Sie es zu einer autorisierten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Kippen Grill EM1590F

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Kippen Grill EM1590F. Dit hoogwaardige apparaat is ontworpen voor een efficiënt en effectief grillen van kip. Het apparaat is geschikt voor gebruik in commerciële omgevingen, zoals restaurants en cateraars.

2. Veiligheidsinformatie

Deze veiligheidsinstructies zijn cruciaal voor een veilig gebruik van het apparaat. Lees en volg deze instructies zorgvuldig.

- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond staat.
- Houd het apparaat en de voedings snoeren uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis of in goed geventileerde gebieden.
- Plaats geen brandbare materialen in de nabijheid van het apparaat tijdens gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op een veilige afstand blijven van de grill tijdens gebruik.
- Volg alle lokale wet- en regelgeving omtrent voedselveiligheid en hygiëne.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EM1590F
- Vermogen: 38,4 kW
- Capaciteit: Geschikt voor het grillen van 90 kippen
- Aantal spiesen: 15
- Afmetingen (l x b x h): [Voeg hier de afmetingen toe indien beschikbaar]
- Gewicht: [Voeg hier het gewicht toe indien beschikbaar]

4. Installatie en Setup

- Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond, weg van open vuur, water of tochtige plekken.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte elektriciteitsbron met het juiste voltage zoals aangegeven in de technische specificaties.
- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het elektriciteitsnetwerk in goede staat verkeert.
- Monteer de spiesen zoals aangegeven in de handleiding, zorg ervoor dat ze stevig vastzitten.
- Voer een test uit om te controleren of de grill correct functioneert voordat u deze gaat gebruiken.

5. Bediening

- Zet de grill aan met de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknoppen.
- Plaats de kippen op de spiesen en zorg ervoor dat ze gelijkmatig verdeeld zijn.
- Houd toezicht op het grillproces en draai de spiesen indien nodig voor een gelijkmatige bereiding.

6. Reiniging en Onderhoud

- Zorg ervoor dat de grill is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder vaste resten van voedsel met een zachte borstel of doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de afwerking van het apparaat kunnen beschadigen.
- Reinig de binnenruimte met warm water en milde zeep, zorg ervoor dat er geen sopresten achterblijven.
- Controleer regelmatig de spiesen en andere onderdelen op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill werkt niet.
Oplossing: Controleer of de grill goed is aangesloten op de stroombron en of de hoofdschakelaar aan staat.
- Probleem: Ongelijke garing van de kippen.
Oplossing: Zorg ervoor dat de kippen gelijkmatig zijn verdeeld op de spiesen. Stel de temperatuur in indien nodig.
- Probleem: Er komt rook uit het apparaat.
Oplossing: Controleer of er voedselresten zijn die het proces belemmeren en gereinigd moeten worden.

8. Afvoer

Aan het einde van de levensduur van het apparaat moet het op een milieuverantwoorde manier worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over recycling en afvoermethoden voor elektronische apparatuur.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige verwijzingen. Geniet van het grillen!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo EM1590F

1. Información General

La parrilla eléctrica para pollo EM1590F es un equipo diseñado para asar hasta 90 pollos a la vez con un rendimiento óptimo. Ideal para restaurantes, parrillas y catering, esta parrilla combina eficiencia y tecnología avanzada para ofrecer resultados perfectos.

2. Información de Seguridad

- Instalación adecuada: Asegúrese de que el aparato esté instalado por un profesional calificado, de acuerdo con las normas aplicables.
- Superficie segura: Coloque la parrilla sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Conexión eléctrica: Verifique que la tensión y la potencia sean las correctas antes de conectar el aparato.
- Evitar riesgos: Mantenga el aparato lejos de materiales inflamables y no cubra las aberturas de ventilación.
- Uso cuidado: Utilice guantes de cocina al manipular la parrilla, ya que las superficies pueden calentarse.
- Desconexión: Desconecte la parrilla de la fuente de alimentación cuando no esté en uso o durante el mantenimiento.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: EM1590F
- Potencia: 38.4 kW
- Capacidad: 15 espetos para 90 pollos
- Dimensiones: (dimensiones específicas no disponibles en el enlace)
- Material: Acero inoxidable
- Uso recomendado: Uso comercial

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire todos los materiales de embalaje.
- Paso 2: Coloque la parrilla en una superficie estable.
- Paso 3: Conecte la parrilla a la red eléctrica siguiendo las especificaciones técnicas.
- Paso 4: Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras y de que la parrilla esté nivelada.
- Paso 5: Encienda el aparato y verifique el funcionamiento de los componentes.

5. Operación

- Encendido: Gire el interruptor principal a la posición "On".
- Temporizador: Ajuste el temporizador según el tipo y peso del pollo.
- Control de temperatura: Regule la temperatura según las direcciones de cocción.
- Colocación de los pollos: Introduzca los pollos en los espetos y asegúrelos correctamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpiar después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- Mantenimiento: Realizar una revisión mensual de las conexiones eléctricas y el estado del cableado.
- Inspección: Verifique periódicamente la integridad de los espetos y reemplácelos en caso de desgaste.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del interruptor.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Fugas de grasa: Reemplace las bandejas de recolección si están dañadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el equipo de acuerdo con la normativa local. No tire el aparato en la basura doméstica. Consulte con un servicio especializado en la eliminación de aparatos electrónicos y electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril Électrique à Poulet 38.4kW avec 15 Brochettes pour 90 Poulets - EM1590F

1. Informations Générales

Merci d'opter pour le Gril Électrique à Poulet EM1590F. Ce produit a été conçu pour griller efficacement et avec sécurité de grandes quantités de poulets. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le gril pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation : Le gril est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Installation : Installer l'appareil sur une surface plane et stable, à l'écart de sources d'eau et de chaleur.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement connecté à une prise électrique conforme. Ne pas utiliser avec des rallonges.
- Surchauffe : Ne jamais obstruer les orifices de ventilation. Surveillez la température lors de l'utilisation.
- Manipulation : Utilisez des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de l'appareil et des brochettes.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Maintenance : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage et de maintenance.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : EM1590F
- Puissance : 38.4 kW
- Capacité : 90 poulets
- Nombre de brochettes : 15
- Dimensions : À définir
- Poids : À définir
- Matériaux : Acier inoxydable
- Classe énergétique : À définir

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le gril et tous les accessoires de l'emballage.
2. Positionnement : Placez le gril sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Raccordement électrique : Branchez le cordon d'alimentation à une prise adéquate. Assurez-vous que la tension est conforme à celle indiquée sur l'appareil.
4. Vérification : Examinez toutes les connexions pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite électrique.

5. Fonctionnement

1. Préparation : Avant d'allumer le gril, assurez-vous que les brochettes sont bien assemblées.
2. Allumage : Appuyer sur le bouton d'alimentation.
3. Réglage de la température : Ajustez la température comme nécessaire.
4. Temps de cuisson : Surveillez les aliments pendant la cuisson et ajustez le temps selon vos besoins.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Une fois l'appareil refroidi, nettoyez les brochettes et l'intérieur avec un chiffon humide et un détergent doux. Évitez les produits abrasifs.
- Maintenance : Vérifiez régulièrement les connexions électriques et l'état des brochettes. Remplacez toute pièce endommagée immédiatement.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position 'on'.
- Cuisson inégale : Assurez-vous que les brochettes sont correctement positionnées et que la température est ajustée de manière appropriée.
- Échappement de fumée : Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.

8. Élimination

En fin de vie, veuillez respecter les règlements locaux concernant l'élimination des appareils électroniques. Ne pas jeter l'appareil dans les ordures ménagères. Apportez-le à un point de collecte approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico per Pollo 38,4kW con 15 Spiedini per 90 Polli EM1590F

1. Informazioni Generali

Il grill elettrico per pollo EM1590F è progettato per cuocere fino a 90 polli in modo uniforme e delizioso. Con una potenza di 38,4 kW, questo dispositivo è ideale per ristoranti, catering e attività commerciali che richiedono una cottura efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Adeguato: Utilizzare il grill esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione elettrica corrisponda ai requisiti di alimentazione specificati.
- Rischio di Incendio: Non posizionare materiali infiammabili vicino al grill.
- Superficie Calda: Il grill può diventare molto caldo durante l'uso, maneggiarlo con cautela e utilizzare guanti da forno.
- Bambini e Animali: Tenere bambini e animali domestici lontani durante l'uso.
- Sicurezza Elettrica: Non manomettere i cavi di alimentazione e non utilizzare prolunghe non idonee.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM1590F
- Capacità: Fino a 90 polli
- Potenza: 38,4 kW
- Numero di Spiedini: 15
- Dimensioni: (inserire dimensioni se disponibili)
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Collocare il grill su una superficie piana e non infiammabile, lontano da materiali facilmente infiammabili.
2. Collegamento Elettrico: Collegare l'apparecchio a una presa di corrente conforme ai requisiti di alimentazione.
3. Controllo delle Connessioni: Verificare che tutte le connessioni siano sicure.
4. Accensione: Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.

5. Operazione

1. Preparazione Polli: Preparare i polli per la cottura e inserirli negli spiedini.
2. Impostazioni di Temperatura: Regolare la temperatura di cottura in base al tipo di pollo e al livello di cottura desiderato.
3. Cottura: Monitorare la cottura e ruotare regolarmente gli spiedini per una cottura uniforme.
4. Spegnimento: Una volta completata la cottura, spegnere il grill e scollegarlo dalla corrente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire dopo ogni utilizzo con un panno umido.
- Pulizia Profonda: Rimuovere parti smontabili e lavarle con acqua e sapone.
- Manutenzione Regolare: Controllare periodicamente i cavi elettrici per eventuali danni e assicurarsi che le parti siano integre.
- Deposito: Conservare in un luogo asciutto e fresco quando non in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende
Soluzione: Controllare il collegamento alla rete elettrica.
- Problema: Cottura non uniforme
Soluzione: Verificare che il grill sia livellato e che i polli siano posizionati correttamente.
- Problema: Fumi e odori eccessivi
Soluzione: Pulire il grill e controllare il sistema di ventilazione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del grill e delle sue parti. Il dispositivo deve essere smaltito in conformità con le linee guida ambientali per evitare danni all'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania