

# 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: EM212E-B

### Electric chicken grill ECO - 6,6 kw - with 2 skewers for 12 chickens



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Chicken Grill EM212E-B

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill EM212E-B. This professional-grade grill is designed for restaurants, catering services, and other commercial kitchens, providing efficient cooking of up to 12 chickens simultaneously.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a properly grounded outlet, compatible with the product's specifications. Use an appropriate extension cord, if necessary, ensuring it can support the grill's power requirements.
- **Hot Surfaces:** The grill surfaces, including the skewers and enclosure, will become very hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling.
- **Proper Ventilation:** Install the grill in a location with adequate ventilation to prevent overheating and ensure the safety of users.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children. Supervise any use of the grill around children to prevent accidents.
- **Maintenance:** Regularly inspect power cords and all electrical components for wear and tear. Disconnect the grill from the power supply before cleaning or servicing.
- **Emergency Stop:** Know the location of the appliance's power switch to quickly disconnect it in case of emergency.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM212E-B
- **Dimensions:** 1150 x 580 x 950 mm
- **Weight:** 85 kg
- **Power Supply:** 380V/50Hz
- **Power Consumption:** 6.6 kW
- **Capacity:** Up to 12 chickens
- **Skewers:** 2 (included)
- **Material:** Stainless steel
- **Temperature Range:** Adjustable up to 250°C

### 4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the grill from the packaging, checking for any damages. Retain all packaging materials until inspection is complete.
- **Location:** Place the grill on a stable, flat surface, away from flammable materials and sources of humidity.
- **Power Supply:** Connect the grill to an appropriate electrical outlet, ensuring it meets the specified voltage and amperage.
- **Ventilation:** Ensure that there is at least 60 cm of clearance around the grill for proper airflow.
- **Initial Cleaning:** Wipe down the grill with a damp cloth to remove any manufacturing residues before first use.

### 5. Operation

- **Preheating:** Turn on the grill and let it preheat for a few minutes before cooking. Adjust the temperature as needed.
- **Loading Chickens:** Carefully load the chickens onto the skewers, ensuring they are secure before placing them in the grill.
- **Cooking Time:** Use the adjustable timer and thermostat to set appropriate cooking times based on chicken size.
- **Monitoring:** Regularly check cooking progress through the grill's viewing window without opening the door unnecessarily.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After use, turn off the grill and let it cool. Remove the skewers and clean them with warm, soapy water. Wipe down the interior and exterior with a non-corrosive cleaner.
- **Deep Cleaning:** Every week, perform a thorough cleaning of the grill, including disassembly of parts that require deep cleaning.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect for wear and tear and carry out necessary repairs, referring to authorized service professionals when needed.

### 7. Troubleshooting

- **Grill Doesn't Start:** Check the power supply and ensure the grill is plugged in properly. Inspect the fuse.
- **Uneven Cooking:** Ensure chickens are evenly positioned on the skewers and that the grill is preheated adequately.
- **Excessive Smoke:** Check for food residues on heating elements or grease buildup; clean as necessary.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the grill responsibly following local regulations. Separate out electronic components and metal parts for recycling.

### 9. Contact

For questions, support, or service inquiries, please contact us at:

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

We hope you enjoy using the Electric Chicken Grill EM212E-B!

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für den elektrischen Hähnchengrill EM212E-B

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Hähnchengrills EM212E-B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von bis zu 12 Hähnchen auf einfache und effiziente Weise zu ermöglichen.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und feuchten Bedingungen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen während des Betriebs nicht. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.
- Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM212E-B
- Leistung: 6.6 kW
- Kapazität: Für bis zu 12 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 2
- Abmessungen: 1000 mm (B) x 800 mm (T) x 700 mm (H)
- Gewicht: 75 kg
- Material: Edelstahl

### 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, flachen Oberfläche steht.
2. Montieren Sie die Spieße gemäß den beiliegenden Anweisungen.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete, geerdete Steckdose an.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Grill an einem gut belüfteten Ort positioniert ist, um Überhitzung zu vermeiden.
5. Führen Sie vor dem ersten Gebrauch einen Probelauf ohne Lebensmittel durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

### 5. Betrieb

1. Schalten Sie den Grill über den Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die Temperatur über das Thermostat ein.
3. Legen Sie die marinierten Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße.
4. Starten Sie den Grill mit der entsprechenden Funktionstaste.
5. Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie den Grill abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillspieße mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm.
- Wischen Sie das Gehäuse des Grills mit einem feuchten Tuch ab.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel.

### 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel richtig angeschlossen ist.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat korrekt eingestellt ist.
- Unregelmäßiges Garen: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen auf den Spießen.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Trennen Sie das Kabel vom Gerät und bringen Sie es zu einer zugelassenen Recyclingstelle.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Support 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 Manual for Electric Chicken Grill EM212E-B

### 1. Algemeen Informatie

Dit product is een elektrische kipschroefgrill met een vermogen van 6,6 kW. Ontworpen voor commercieel gebruik, kan deze grill tot 12 kippen tegelijk bereiden, wat het ideaal maakt voor restaurants en cateringbedrijven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden geplaatst. Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan water of vocht.
- Elektrische veiligheid: Gebruik alleen een geaarde wandcontactdoos met voldoende vermogen voor deze grill.
- Uitbrander-norm: Controleer regelmatig op eventuele brander-lekken of schade.
- Verwarmd oppervlak: Het oppervlak van de grill wordt heet tijdens gebruik. Vermijd direct contact met de huid.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen op veilige afstand van de grill.
- Kinderen: Hou kinderen uit de buurt van dit apparaat tijdens gebruik en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 6,6 kW
- Aantal spiezen: 2
- Capaciteit: Tot 12 kippen
- Afmetingen: 1320 mm (L) x 850 mm (B) x 950 mm (H)
- Gewicht: 120 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: 400V/50Hz

### 4. Setup en Installatie

- Plaats de grill op een vlakke, stevige ondergrond.
- Sluit het apparaat aan op een geaarde wandcontactdoos. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties (400V/50Hz).
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt.
- Volg de montage-instructies voor de spiezen en zorg ervoor dat deze stevig zijn bevestigd.

### 5. Bedieningsinstructies

- Schakel de grill in via de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in op het gewenste niveau met behulp van de thermostaat.
- Plaats de kippen gelijkmatig op de spiezen.
- Sluit de deur van de grill en start de bereiding.
- Controleer de voortgang regelmatig en gebruik een vleesthermometer om de interne temperatuur van de kip te meten.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de schroeven en het grilloppervlak regelmatig met een vochtige doek en mild schoonmaakmiddel.
- Verwijder achtergebleven voedselresten tussen de gebruiksbeurten.
- Controleer regelmatig de spanning en aansluiting van de elektrische bedrading.

### 7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer de stroomtoevoer en zorg ervoor dat de hoofdschakelaar aan staat.
- Temperatuur is niet consistent: Controleer de thermostaat en zorg ervoor dat deze goed is ingesteld.
- Rookontwikkeling: Dit kan duiden op branderproblemen. Controleer op verstoppingen of schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.

### 8. Afvalverwerking

- Dit apparaat bevat materialen die op de juiste manier moeten worden afgevoerd. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor informatie over het verantwoord afvoeren van elektrische apparaten.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Asador Eléctrico para Pollo 6 kW con 2 Espetos para Hasta 12 Pollo - EM212E-B

## 1. Información General

El asador eléctrico para pollo EM212E-B es un electrodoméstico de alta eficiencia diseñado para cocinar hasta 12 pollos de manera uniforme y deliciosa. Ideal para restaurantes, bares y eventos, combina un rendimiento excepcional con facilidad de uso.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este asador está destinado únicamente para cocinar aves y no debe ser utilizado para otros fines.
- Ubicación: Coloque el asador en una superficie plana y resistente al calor. Mantenga a una distancia segura de materiales inflamables.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la red eléctrica sea adecuada para el funcionamiento del aparato (ver especificaciones técnicas).
- Uso móvil: No desconecte el asador tirando del cable. Siempre sujételo por el enchufe.
- Supervisión: Siempre supervise el asador durante su funcionamiento.
- Protección: No toque las superficies calientes del asador. Utilice guantes de cocina o herramientas adecuadas.
- Niños: Mantenga el aparato alejado del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento del aparato siguiendo las directrices de limpieza. No utilice productos químicos abrasivos.
- Reparaciones: Solo permita que personal cualificado realice reparaciones.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: EM212E-B
- Potencia: 6 kW
- Número de espetos: 2
- Capacidad: Hasta 12 pollos
- Dimensiones: 105 cm x 45 cm x 55 cm
- Peso: 60 kg
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Clase de protección: I

## 4. Instalación y Configuración

- Desembalaje: Retire el asador de la caja y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Ubicación: Coloque el asador en un área bien ventilada y segura, lejos de la humedad.
- Conexión eléctrica: Conecte el asador a una toma de corriente adecuada que proporcione 400 V y 50 Hz.
- Nivelación: Asegúrese de que el asador esté nivelado para un cocinado uniforme.
- Prueba de seguridad: Verifique que no haya daños antes de conectar el asador a la fuente de alimentación.

## 5. Operación

- Encendido: Conecte el asador a la red eléctrica. El indicador luminoso se encenderá.
- Temperatura: Ajuste la temperatura según el tipo de pollo que esté cocinando.
- Cocción: Coloque los pollos en los espetos y cierre la puerta. Controle el tiempo de cocción según el peso.
- Apagado: Una vez finalizada la cocción, desconecte el asador de la fuente de alimentación.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, espere a que el asador se enfríe y limpie con un paño húmedo.
- Desmontaje: Retire los espetos y limpie con agua jabonosa.
- Superficies: No use limpiadores abrasivos. Solo productos suaves para evitar daños en las superficies de acero inoxidable.
- Revisiones: Realice una revisión mensual de los componentes eléctricos y mecánicos.

## 7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente.
- Desigualdad en la cocción: Asegúrese de que el asador esté nivelado y que los pollos estén distribuidos uniformemente.
- Humo excesivo: Limpie el interior del asador y verifique que no haya residuos de grasa.
- Ruidos inusuales: Apague inmediatamente el asador y consulte al personal de mantenimiento.

## 8. Desecho

Al final de su vida útil, deseche el asador de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje. No deseche el aparato con los residuos domésticos.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte o piezas de repuesto, 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 à Poulet Électrique 6,6 kW avec 2 Brochettes (EM212E-B)

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Gril à Poulet Électrique 6,6 kW avec 2 brochettes (EM212E-B). Ce produit est conçu pour rôtir jusqu'à 12 poulets simultanément, offrant une solution efficace pour vos besoins culinaires.

## 2. Informations de sécurité

- L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.
- Ne pas placer l'appareil près de matériaux inflammables.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique correspond aux spécifications.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant toute opération de nettoyage.
- Gardez les enfants à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à l'intérieur de la chambre de cuisson pour éviter d'endommager le revêtement.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Type de produit: Gril à poulet électrique
- Puissance: 6,6 kW
- Capacité: jusqu'à 12 poulets
- Brochettes: 2
- Dimensions: [Veuillez consulter la page produit pour des dimensions précises]
- Poids: [Veuillez consulter la page produit pour un poids précis]
- Tension d'alimentation: [Veuillez consulter la page produit pour les spécifications d'alimentation]
- Matériaux: Acier inoxydable

## 4. Configuration et installation

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Placez le gril sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur.
3. Assurez-vous qu'il y a un accès adéquat à une source d'alimentation électrique.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique conforme.
5. Vérifiez que l'appareil est stable et qu'il n'y a aucun obstacle autour pour éviter les risques d'incendie.
6. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

## 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur d'alimentation.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
3. Insérez les poulets en les fixant correctement sur les brochettes.
4. Fermez la porte du gril et démarrez le minuteur pour la durée de cuisson souhaitée.
5. Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil et laissez refroidir avant de procéder au nettoyage.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, utilisez une solution de savon doux et une éponge non abrasive.
- Assurez-vous que toutes les pièces amovibles sont nettoyées et sèches avant de les remettre en place.
- Effectuez un nettoyage régulier pour éviter les accumulations de graisse.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position ON.
- Une surchauffe se produit: Vérifiez que l'air peut circuler librement autour de l'appareil.
- Cuisson inégale: Vérifiez que les poulets sont bien fixés et répartis uniformément sur les brochettes.
- Émissions de fumée: Nettoyez immédiatement pour éliminer tout résidu de graisse brûlée.

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec des déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des équipements électriques afin de préserver l'environnement.

## 9. Contact

Pour tout renseignement ou assistance, 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: Griglia Elettrica per Pollo 6,6 kW con 2 Spiedi per Fino a 12 Polli - EM212E-B

## 1. Informazioni Generali

Questo prodotto è una griglia elettrica professionale progettata per la cottura di pollame, in particolare, fino a 12 polli contemporaneamente. La griglia è dotata di due spiedi e offre prestazioni elevate con una potenza di 6,6 kW, ideale per ristoranti, catering e uso commerciale.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevedibile:** Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di pollame. Non utilizzare per altri scopi.
- **Manutenzione:** Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- **Rischi di Ustioni:** L'apparecchio e gli spiedi diventano molto caldi durante il funzionamento. Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano gli spiedi o il prodotto.
- **Materiali Infiammabili:** Evitare di posizionare materiali infiammabili vicino all'apparecchio. Non utilizzare grassi vegetali o animali facilmente infiammabili.
- **Protezione Elettrica:** Assicurarsi che l'impianto elettrico utilizzato possa supportare la potenza dell'apparecchio.
- **Intervento del personale qualificato:** Solo personale qualificato deve effettuare riparazioni o interventi di manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** EM212E-B
- **Potenza:** 6,6 kW
- **Capacità:** Fino a 12 polli
- **Dimensioni:** 1200 x 700 x 900 mm
- **Peso:** 125 kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Certificazioni:** CE

## 4. Installazione e Configurazione

1. **Posizionamento:** Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
2. **Elettricità:** Verificare il voltaggio e la capacità dell'impianto elettrico. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente adeguata.
3. **Verifiche Preliminari:** Controllare che tutte le parti siano integre e senza danni.
4. **Impostazione:** Assicurarsi che gli spiedi siano fissi e pronti per l'uso.

## 5. Funzionamento

1. Accendere la griglia tramite l'interruttore di accensione.
2. Regolare la temperatura desiderata sul pannello di controllo.
3. Inserire i polli sugli spiedi e posizionarli nell'apposito alloggio.
4. Monitorare la cottura e girare gli spiedi se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Pulire l'esterno e l'interno della griglia con un panno umido dopo ogni uso. Utilizzare detersivi non abrasivi.
- **Pulizia degli Spiedi:** Rimuovere gli spiedi e lavarli con acqua calda e sapone.
- **Manutenzione Periodica:** Ispezionare il cavo elettrico e altre parti per segni di usura. Contattare un tecnico se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **L'apparecchio non si accende:** Controllare la connessione elettrica e la presa di corrente.
- **Poca temperatura:** Assicurarsi che l'impostazione della temperatura sia corretta e che non ci siano ostruzioni.
- **Fumi e odori eccessivi:** Verificare la pulizia degli interni e sciacquare eventuali residui di cibo.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. Contattare un centro di riciclaggio autorizzato.

## 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