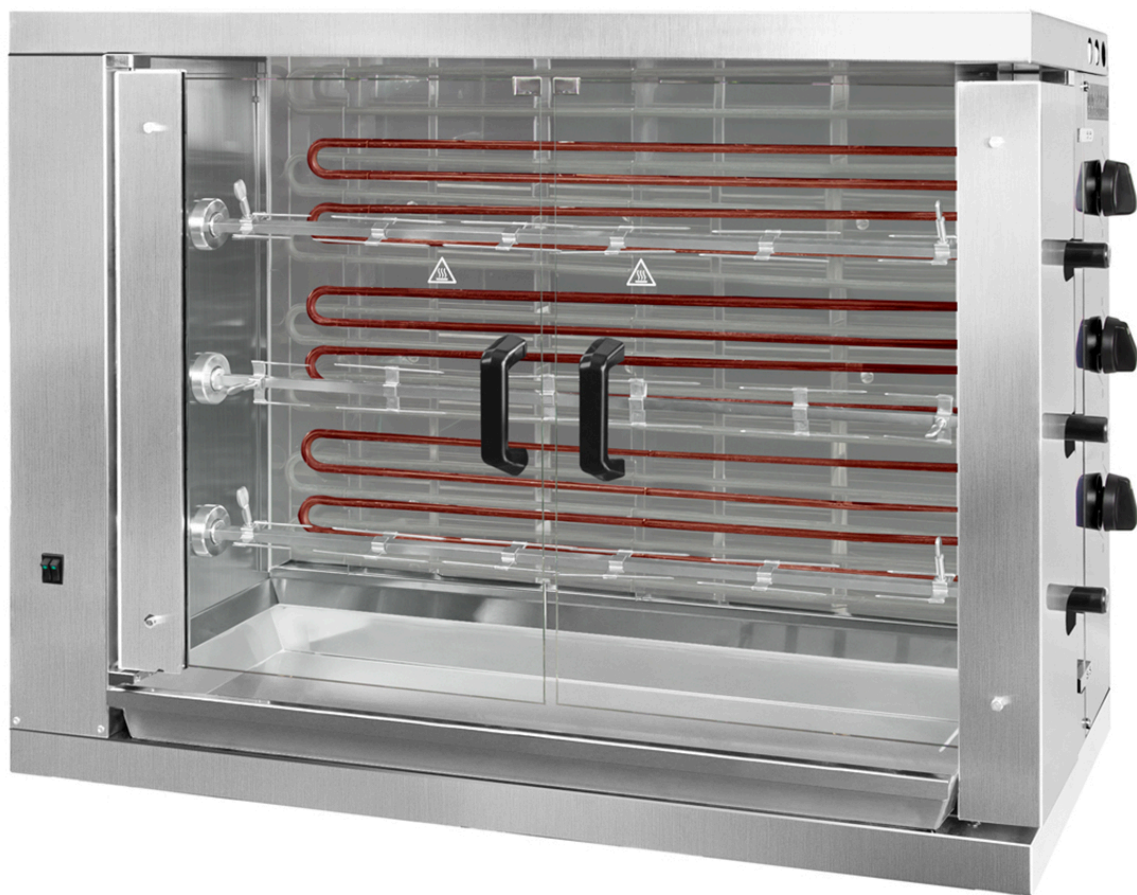


ggmgastro

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: EM318E-B

Electric chicken grill ECO - 14.4 kW - with 3 skewers for 18 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Chicken Grill EM318E-B

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill EM318E-B. This professional-grade grill is designed for high-volume cooking, capable of grilling up to 18 chickens at once. Engineered for efficiency, reliability, and exceptional performance, it is suitable for commercial kitchens and outdoor catering. Please read this manual thoroughly before operating the grill to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet, with the correct voltage as specified. Use a dedicated circuit to prevent overloading.
- **Fire Hazard:** Do not operate the grill near flammable materials or in an unventilated area. Always keep a fire extinguisher nearby.
- **Hot Surfaces:** The grill and its components can reach high temperatures. Use protective gloves when handling and avoid direct contact with heating elements.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the grill during operation.
- **Maintenance:** Regularly check the grill for wear or damage. Do not use if the grill or its power supply shows signs of damage.
- **Use Only as Intended:** This grill is designed for cooking chicken and similar poultry items. Do not attempt to use it for any other purpose.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM318E-B
- **Power:** 14.4 kW
- **Capacity:** Up to 18 chickens (3 skewers)
- **Dimensions:** [provide specific dimensions from the webpage]
- **Weight:** [provide specific weight from the webpage]
- **Material:** Stainless steel construction for durability
- **Heating Type:** Electric
- **Control Type:** Manual control knobs

4. Setup and Installation

- **Location:** Choose a flat, stable surface near a power outlet. Ensure there is sufficient ventilation.
- **Assembling the Components:** Unpack the grill and check for all parts. Install the skewers by inserting them into the designated slots, ensuring they are secured properly.
- **Electrical Connection:** Connect the grill to a designated power outlet, ensuring it matches the required specifications. Do not use extension cords or multiple adapters.
- **Initial Checks:** Before powering on, ensure that the grill is clean, and all components are in place.

5. Operation

- **Preheating:** Turn on the grill and set the desired temperature using the control knobs. Allow it to preheat for 10-15 minutes.
- **Loading Chickens:** Skewer the chickens securely onto the rotisserie skewers. Ensure that they are evenly spaced for proper cooking.
- **Cooking:** Monitor the cooking process. Adjust the temperature as needed. The internal temperature of the chicken should reach at least 75°C (165°F) for safe consumption.
- **Finishing:** Once cooked, carefully remove the skewers using gloves. Let the chickens rest before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the grill and allow it to cool. Wipe down exterior surfaces with a damp cloth. For the internal parts, remove the skewers and clean them separately.
- **Deep Cleaning:** Periodically, disassemble components for thorough cleaning. Ensure to use non-abrasive cleaners to avoid damaging surfaces.
- **Regular Inspections:** Check electrical cords, knobs, and heating elements regularly for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Appliance Won't Turn On:** Check the power connection. Ensure the outlet is functional.
- **Uneven Cooking:** Ensure that all chickens are evenly spaced on the skewers. Check if the grill is set to the appropriate temperature.
- **Excessive Smoke:** Check for grease buildup. Clean the grill to minimize smoke production.

8. Disposal

When the appliance has reached the end of its life, follow your local guidelines for the disposal of electrical appliances. Remember to remove any food residue before disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill EM318E-B. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den elektrischen Hähnchengrill EM318E-B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Hähnchengrills EM318E-B. Dieses Produkt ist speziell für die Zubereitung von köstlichem, gleichmäßig gegartem Hähnchen ausgelegt. Dieses Gerät eignet sich ideal für den Einsatz in Restaurants, Catering-Services oder für die private Nutzung zu Hause.

2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Das Gerät darf nur an eine für die Leistung geeignete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit geringer Leistung.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie brennbare Materialien in sicherem Abstand.
- Körperliche Sicherheit: Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Grills mit den Händen, verwenden Sie immer geeignete Küchenhandschuhe.
- Hygienische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt wird. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Modell: EM318E-B
- Leistung: 14,4 kW
- Platz für bis zu: 18 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 3
- Abmessungen: 1100 x 700 x 900 mm
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Ort in der Nähe einer geeigneten Steckdose.
- Schritt 2: Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
- Schritt 3: Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist und nicht geknickt wird.
- Schritt 4: Montieren Sie die Spieße gemäß der beiliegenden Montageanleitung.
- Schritt 5: Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alle Teile ordnungsgemäß installiert sind und das Gerät einwandfrei funktioniert.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit mithilfe der Steuerungstasten.
- Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen und starten Sie den Grillvorgang.
- Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig und wenden Sie die Hähnchen nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Spieße und das Innere des Grills gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Lappen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Kabel.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen auf den Spießen.
- Problem: Rauchentwicklung.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob sich Fettablagerungen im Grillbereich befinden und reinigen Sie diese.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht im normalen Haushaltsabfall landet.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill EM318E-B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Chicken Grill EM318E-B. This high-quality grill is designed for efficient cooking of rotisserie chicken, with a capacity to roast up to 18 chickens at a time. Please read this manual carefully to ensure proper setup, operation, and maintenance of the product.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the grill is connected to a power supply that meets the specified voltage and amperage.
- **Heat Safety:** The grill surfaces and internal components become extremely hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces. Use heat-resistant gloves when handling.
- **Fire Prevention:** Do not operate the grill in enclosed spaces or near flammable materials. Keep the grill clean and free of grease build-up.
- **Child Safety:** Keep the grill out of reach of children. Supervise its use closely if children are present.
- **Proper Ventilation:** Ensure adequate ventilation when using the grill to avoid the accumulation of smoke or fumes.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM318E-B
- **Power:** 14.4 kW
- **Capacity:** Up to 18 chickens
- **Skewers:** 3 adjustable skewers
- **Dimensions:** [Insert dimensions from the webpage]
- **Weight:** [Insert weight from the webpage]

4. Setup and Installation

- **Location:** Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials and sources of water.
- **Electrical Connection:** Connect the grill to a dedicated electrical circuit that meets the power requirements specified in the technical data.
- **Assembly:** Fix the skewers into their designated slots. Ensure they are secured tightly.
- **Testing:** Before first use, check for any loose connections or damage and ensure all parts are properly in place.

5. Operation

- **Preheating:** Turn the grill on and allow it to preheat for 10-15 minutes before placing chickens inside.
- **Loading the Grill:** Insert the chickens onto the skewers evenly to ensure proper cooking.
- **Cooking Time:** Adjust cooking times as necessary. Typically, each chicken will take about [Insert approximate cooking time].
- **Monitoring:** Regularly check the cooking process and adjust temperature settings as required.

6. Cleaning and Maintenance

- **After Use:** Disconnect from the power supply and allow the grill to cool completely.
- **Cleaning:** Wipe down surfaces with a damp cloth. Use non-abrasive cleaners for stubborn residue.
- **Skewers:** Remove and wash the skewers in warm, soapy water or place in a dishwasher.
- **Maintenance:** Regularly check electrical connections and replace any worn-out components.

7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check power supply and connections. Ensure circuit is not overloaded.
- **Uneven Cooking:** Ensure that chickens are evenly spaced on the skewers and that the grill is preheated properly.
- **Smoke Emission:** Clean any grease build-up that may be affecting airflow.

8. Disposal

When disposing of the Electric Chicken Grill EM318E-B, follow local regulations for electronic waste. Disconnect all electrical components and ensure the grill is completely cleaned before disposal.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Pollo 14,4 kW con 3 Espetos para Hasta 18 Pollos EM318E-B

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones importantes sobre el uso, instalación y mantenimiento del Asador Eléctrico de Pollo EM318E-B. Este producto está diseñado para ofrecer un asado uniforme y delicioso de hasta 18 pollos a la vez.

2. Información de Seguridad

- Este dispositivo es únicamente para uso profesional.
- No permita que personas no autorizadas manipulen el aparato.
- Mantenga el asador en un lugar seco y ventilado.
- No sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Verifique que el voltaje sea compatible con el especificado en la etiqueta del producto antes de conectarlo.
- Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente ensamblados antes de encender el aparato.
- Utilice equipo de protección personal al manipular alimentos calientes.
- Mantenga las áreas alrededor del asador limpias y libres de obstrucciones.
- Apague y desconecte el aparato cuando no esté en uso.
- En caso de mal funcionamiento, no intente reparar el dispositivo por sí mismo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM318E-B
- Potencia: 14,4 kW
- Capacidad: Hasta 18 pollos
- Número de espetos: 3
- Dimensiones: 1400 x 950 x 850 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Alimentación: 400V / 50Hz
- Peso: 130 kg

4. Configuración e Instalación

1. Retire el asador de la caja y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
2. Coloque el asador en una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el aparato a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el voltaje sea el correcto.
4. Asegúrese de que la ventilación sea adecuada, con un mínimo de 30 cm de espacio libre alrededor del aparato.
5. Instale los espetos en las ubicaciones designadas asegurándose de que estén firmemente sujetos.
6. Realice una verificación visual de todas las conexiones antes de encender el asador.

5. Operación

1. Conecte el asador a la red eléctrica.
2. Seleccione la temperatura adecuada utilizando el termostato.
3. Coloque los pollos en los espetos asegurándolos correctamente.
4. Encienda el asador.
5. Monitoree el tiempo de cocción y la temperatura.
6. Una vez cocidos, apague el asador y retírelo de la fuente de calor.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el asador y deje enfriar completamente antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies externas con un paño húmedo y detergente suave.
- Desmonte y limpie los espetos y las bandejas con agua caliente y jabón.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Realice una inspección regular del aparato para asegurarse de que todas las piezas están en buen estado.

7. Solución de Problemas

- El asador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del fusible.
- Los pollos no se cocinan uniformemente: Asegúrese de que estén bien sujetos en los espetos y ajuste la temperatura si es necesario.
- Humo excesivo: Asegúrese de que el aparato esté limpio y que no haya residuos quemados.
- Ruidos extraños: Desconecte el aparato e inspeccione internamente por componentes sueltos.

8. Eliminación

Deseche el asador de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos. No los arroje a la basura general.

9. Contacto

Para consultas o soporte técnico, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Grill à Poulet Électrique 14,4 kW avec 3 Brochettes pour jusqu'à 18 Poulets - EM318E-B

1. Informations Générales

Le grill à poulet électrique EM318E-B est conçu pour la cuisson de poulets et d'autres viandes. Avec une puissance de 14,4 kW et une capacité de cuisson pouvant aller jusqu'à 18 poulets simultanément, ce grill est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les occasions spéciales. Sa construction robuste et ses fonctionnalités avancées garantissent un service durable et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce grill est destiné uniquement à un usage professionnel. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Électricité : Assurez-vous que la prise électrique utilisée est conforme aux spécifications proposées et qu'elle est protégée par un disjoncteur.
- Chaleur : La surface de cuisson et les brochettes deviennent très chaudes pendant et après l'utilisation. Évitez tout contact direct.
- Environnement : Ne pas utiliser le grill dans un endroit humide ou à l'extérieur s'il n'est pas spécifiquement conçu pour un usage extérieur.
- Maintenance : Effectuer régulièrement la maintenance et l'entretien pour éviter les risques d'accident.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : EM318E-B
- Puissance : 14,4 kW
- Capacité : Jusqu'à 18 poulets
- Nombre de brochettes : 3
- Dimensions (L x P x H) : 1100 x 780 x 1330 mm
- Poids : 120 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation : Tension de 400V

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez le grill sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique adéquate.
2. Connexion Électrique : Connectez le grill à une source d'alimentation conforme aux spécifications. Utilisez un câble électrique approprié.
3. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez que tous les branchements sont sécurisés et que l'appareil est en bon état de fonctionnement.
4. Remplissage d'Huile : Si requise, ajouter l'huile dans le bac conformément aux instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

1. Mise Sous Tension : Branchez l'appareil et allumez le panneau de commande.
2. Préchauffage : Réglez la température souhaitée et laissez préchauffer pendant environ 10-15 minutes.
3. Cuisson : Placez les poulets sur les brochettes et insérez-les dans le grill. Assurez-vous qu'ils sont bien fixés.
4. Surveillance : Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces avec un chiffon humide. Utilisez un détergent doux si nécessaire.
- Démontez : Retirez les brochettes et nettoyez-les séparément.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état des composants internes et remplacez les pièces usées.

7. Dépannage

- Problème d'Alimentation : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Pas de Chaleur : Vérifiez les réglages de température et assurez-vous que le grill est bien branché.
- Incohérence dans la Cuisson : Assurez-vous que les poulets sont uniformément placés et que la chaleur est répartie correctement.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques, ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Rappelez-le à un centre de recyclage qualifié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico per Pollo EM318E-B

1. Informazioni Generali

Il Grill Elettrico per Pollo EM318E-B è progettato per la cottura di fino a 18 polli contemporaneamente grazie ai suoi 3 spiedi rotanti. Realizzato con materiali di alta qualità, garantisce un'ottima efficienza e performance. Ideale per ristoranti, gastronomie e barbecue.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Elettricità: Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a una presa elettrica conforme.
- Scottature: Le superfici possono diventare molto calde. Utilizzare guanti isolanti durante l'uso.
- Ventilazione: Installare in un luogo ben ventilato per prevenire l'accumulo di fumi.
- Sicurezza dei bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Manutenzione: Spegner e scollegare l'apparecchio prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Sostituzione delle parti: Usare solo pezzi di ricambio originali.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM318E-B
- Potenza: 14,4 kW
- Capacità: Fino a 18 polli
- Numero di spiedi: 3
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: Elettrica

4. Installazione e Setup

1. Scegliere un luogo stabile e piano per l'installazione.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e lontana da materiali infiammabili.
3. Controllare che la tensione della presa elettrica corrisponda alla potenza dell'apparecchio.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra.
5. Montare gli spiedi secondo le indicazioni presenti nel manuale.
6. Verificare che tutte le connessioni siano sicure prima di accendere l'apparecchio.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura desiderata.
3. Inserire i polli negli spiedi e posizionarli nell'apparecchio.
4. Monitorare la cottura per garantire risultati ottimali.
5. Al termine della cottura, rimuovere i polli con attenzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima della pulizia.
- Rimuovere gli spiedi e pulirli con acqua calda e detergente neutro.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontarle.
- Ispezionare regolarmente cavi e connessioni per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare la presa elettrica e il cavo di alimentazione.
- I polli non cuociono uniformemente: Verificare il posizionamento e la temperatura.
- Fumi eccessivi: Assicurarsi che l'apparecchio sia in un'area ben ventilata.
- Danni visibili: Contattare il servizio assistenza per la sostituzione delle parti.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici. Consultare un centro di raccolta autorizzato.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania