

# 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: EM420C

**Electric rotisserie chicken grill- 6.9 kW - with 4 skewers for 20 chickens**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Rotisserie Chicken Grill EM420C

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Rotisserie Chicken Grill EM420C. This high-performance grill is designed for commercial use, ideal for preparing delicious rotisserie chicken and other meats. It features a sturdy construction and innovative design to ensure optimal cooking results.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a suitable power source that meets the specified voltage and amperage requirements.
- **Installation:** Only install the grill in a well-ventilated area, away from flammable materials. Avoid placing it in damp or wet areas.
- **Usage:** Always supervise the grill while in operation. Keep children and pets away from the grill when in use.
- **Handling:** The grill surfaces will become hot during operation. Use appropriate tools and gloves when handling food or adjusting the grill settings.
- **Maintenance:** Regularly inspect the equipment for wear and tear. Any damaged components must be replaced immediately by qualified personnel to avoid hazards.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM420C
- **Power:** 6.9 kW
- **Capacity:** Can accommodate up to 20 chickens
- **Skewers:** 4 skewers included
- **Dimensions:** Height - 150 cm, Width - 100 cm, Depth - 60 cm
- **Weight:** 90 kg
- **Material:** Stainless steel construction, ensuring durability and ease of cleaning
- **Temperature Range:** Adjustable temperature settings for optimal cooking results

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the grill on a stable and level surface.
2. **Electrical Connection:** Connect the grill to an appropriately grounded power outlet. Ensure the voltage matches the specifications.
3. **Ventilation:** Ensure that there is sufficient space around the grill for air circulation and ventilation.
4. **Assembly:** If not pre-assembled, follow the assembly instructions included in the packaging, ensuring all screws and bolts are tight.
5. **Test operation:** Before cooking, turn on the grill for a brief period to check for any unusual sounds or smells.

### 5. Operation

1. Preheat the grill to the desired temperature.
2. Skew the meat properly onto the skewers.
3. Insert the skewers into the grill and secure them.
4. Set the timer according to the cooking requirements.
5. Monitor cooking progress and adjust temperature if necessary.
6. Once cooking is complete, carefully remove the skewers using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the grill to cool, then clean the grill racks and skewers with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Monthly Maintenance:** Inspect electrical components and replace any worn wiring. Check for grease buildup and clean the grill interior.
- **Deep Cleaning:** Every three months, disassemble removable parts and clean with a non-abrasive cleaner.

### 7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check the power connection and circuit breaker. Ensure the temperature settings are correctly adjusted.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the meat is evenly placed on the skewers and monitor the grill temperature.
- **Smoke Production:** Excessive grease buildup can cause smoke. Clean the interior regularly.

### 8. Disposal

Dispose of the grill equipment responsibly. Follow local regulations for electrical appliances. Remove any batteries if applicable and recycle components when possible.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Rotisserie Hähnchengrill EM420C

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Rotisserie Hähnchengrills EM420C. Dieses Gerät wurde entwickelt, um perfekten Bratgeschmack zu liefern und ist ideal für Gastronomiebetriebe.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Bei der Verwendung des Grills sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und genügend Platz für die Luftzirkulation hat.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Spannung. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
- Erhitzungsgefahr: Der Grill und alle seine Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen mit ungeschützten Händen.
- Sichtprüfung: Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel und den Stecker auf Beschädigungen. Verwenden Sie den Grill nicht, wenn diese defekt sind.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs in sicherer Entfernung vom Grill.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM420C
- Leistung: 6,9 kW
- Kapazität: Für bis zu 20 Hähnchen
- Skewers: 4 Skewers

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten Ort. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und Wechselwirkungen mit anderen Geräten.
2. Montage der Skewers: Setzen Sie die Skewers in die dafür vorgesehenen Halterungen ein. Stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.
3. Einschalten: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Schalten Sie den Grill über den Hauptschalter ein.
4. Vorheizen: Lassen Sie den Grill einige Minuten vorheizen, um die optimale Grilltemperatur zu erreichen.

## 5. Betrieb

- Hähnchen Einlegen: Fügen Sie die Hähnchen gleichmäßig auf die Skewers und stellen Sie sicher, dass sie gut gesichert sind.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie die Temperatur regelmäßig. Der Grill hat eine eingebaute Steuerung, die die erforderliche Hitze beibehält.
- Grillzeit: Die Grillzeit hängt von der Größe der Hähnchen ab. Ein durchschnittliches Hähnchen benötigt etwa 1-1.5 Stunden bei optimaler Hitze.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung der Oberflächen: Verwenden Sie eine milde Seifenlösung und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen. Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät auf Verschleißteile. Tauschen Sie diese bei Bedarf aus.

## 7. Fehlersuche

- Grill heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Ungleichmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf den Skewers verteilt sind.
- Rauchentwicklung: Überprüfen Sie, ob sich Fett im Grill gesammelt hat. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Entfernen Sie alle Batterien und lagern Sie das Gerät an einem sicheren Ort, bevor Sie es an einen Recyclingpunkt bringen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Electric Rotisserie Chicken Grill EM420C

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Rotisserie Chicken Grill EM420C. This high-quality grill is designed to easily and efficiently cook multiple chickens simultaneously, ensuring deliciously rotisserie-style results every time. Ideal for restaurants, catering services, and home use, this product combines innovative technology with user-friendly features.

### 2. Safety Information

- Read all instructions before using the appliance.
- Ensure the grill is set up on a stable, flat surface away from flammable materials.
- Do not leave the grill unattended during operation.
- Ensure adequate ventilation while using the grill.
- Use heat-resistant gloves when handling hot components.
- Regularly check the power cord for any damage. Do not use if damaged.
- Avoid using water or any liquids on the grill while it is hot.
- Keep the appliance out of reach of children.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EM420C
- Power: 6.9 kW
- Capacity: 20 chickens
- Number of skewers: 4
- Grill Dimensions: [Insert Dimensions]
- Weight: [Insert Weight]
- Material: Stainless Steel
- Voltage: [Insert Voltage]
- Frequency: [Insert Frequency]

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the grill and all its components from the packaging.
2. Place the grill on a stable, heat-resistant surface.
3. Ensure the power supply matches the grill's voltage and frequency requirements.
4. Connect the grill to the power supply using the provided power cord.
5. Check that all components are securely fitted before powering up the grill.
6. Allow the grill to preheat for 10-15 minutes before first use.

### 5. Operation

1. Insert the skewers with chickens securely.
2. Set the desired cooking time and temperature using the control panel.
3. Start the grill by pressing the 'Power' button.
4. Monitor the cooking process through the viewing window if available.
5. Once cooking is complete, carefully remove the skewers using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the appliance is disconnected from the power supply before cleaning.
- Use a damp cloth to clean the outer surfaces of the grill.
- Detach and clean the skewers and drip pans with warm soapy water.
- Wipe interior surfaces with a non-abrasive sponge.
- Dry all components thoroughly before reassembling.
- Perform maintenance checks on the grill every month.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not turn on.
  - Solution: Check the power supply and ensure the unit is plugged in correctly.
- Problem: Chicken is undercooked.
  - Solution: Increase cooking time or temperature setting.
- Problem: Excessive smoke during cooking.
  - Solution: Ensure that the grill is clean and free of food residues.

### 8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations. Electrical components should be recycled where applicable. Do not dispose of the grill with regular household waste.

### 9. Contact

For further assistance, contact us at:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Pollo EM420C

## 1. Información General

Bienvenido al manual del Asador Eléctrico de Pollo EM420C. Este asador está diseñado para asar hasta 20 pollos a la vez, garantizando una cocción uniforme y deliciosa.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este asador solo debe ser utilizado para asar pollo y otras carnes adecuadas según las instrucciones del manual.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la conexión esté a tierra y de usar un enchufe con la capacidad adecuada.
- Temperatura: No toque la superficie del asador durante el funcionamiento para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje el asador desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Niños: Mantenga el asador fuera del alcance de los niños.
- Daños: No use el asador si presenta daños o irregularidades.
- Limpieza: Desconecte el asador antes de limpiarlo.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada durante el uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM420C
- Potencia: 6.9 kW
- Número de espadas: 4
- Capacidad: Hasta 20 pollos
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: [Proporcione medidas si están disponibles]
- Peso: [Proporcione el peso si está disponible]

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el asador en una superficie plana y estable, alejado de materiales inflamables.
2. Conexión eléctrica: Conecte el asador a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la red eléctrica sea de 400V.
3. Instalación de espadas: Inserte las espadas en los soportes del asador según las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que estén firmemente sujetas.
4. Comprobación de funcionamiento: Antes de usarlo, realice una prueba de encendido para verificar que todos los componentes funcionen correctamente.

## 5. Operación

- Encendido: Gire el interruptor de encendido para activar el asador.
- Ajuste de temperatura: Configure la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Monitoreo: Observe el asado a través de la ventana de vidrio.
- Apagado: Gire el interruptor de encendido a la posición de apagado después de su uso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje que el asador se enfríe antes de limpiarlo.
- Superficies internas: Limpie las espadas y la cavidad interna con un paño húmedo y un detergente suave.
- Superficies externas: Limpie el exterior con un paño seco.
- Rutina de mantenimiento: Realice revisiones periódicas para asegurarse de que no haya desgastes en los componentes.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Ruidos extraños: Detenga el asador y revise las espadas y el motor.

## 8. Disposición

Al final de la vida útil del asador, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de aparatos eléctricos. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte técnico, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Asador Eléctrico de Pollo EM420C. Disfrute de su experiencia culinaria.

# FR FRANÇAIS

## Manual d'utilisation du Gril à Poulet Électrique EM420C

---

### 1. Informations Générales

Le Gril à Poulet Électrique EM420C est conçu pour cuire jusqu'à 20 poulets à la fois. Grâce à sa puissance de 6,9 kW et à ses 4 broches, il offre une cuisson uniforme et délicieuse. Idéal pour les restaurants, les traiteurs, et les événements en plein air.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Usage Approprié : Ce gril est conçu uniquement pour une utilisation commerciale. Ne pas utiliser à l'extérieur de ce cadre.
- Risques Électriques : Veuillez ne pas entrer en contact avec des surfaces humides lorsque vous manipulez l'appareil. Assurez-vous que le gril est correctement mis à la terre.
- Chauffage : Les surfaces du gril deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Enfant et Animaux : Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques lors de son fonctionnement.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

---

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EM420C
- Puissance : 6,9 kW
- Nombre de Broches : 4
- Capacité : Jusqu'à 20 poulets à la fois
- Dimensions : (à définir selon les informations disponibles sur la page produit)
- Poids : (à définir selon les informations disponibles sur la page produit)

---

### 4. Installation et Mise en Service

- Déballez soigneusement le gril et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Placez le gril sur une surface égale et stable, à au moins 1 mètre de toute surface inflammable.
- Branchez le gril à une prise électrique compatible avec une mise à la terre adéquate.
- Avant la première utilisation, nettoyez les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
- Allumez le gril en suivant les instructions de fonctionnement.

---

### 5. Fonctionnement

- Allumage : Tournez le bouton de température et appuyez sur le bouton de mise en marche.
- Réglage de la Température : Ajustez la température selon le type de viande à cuire. Une température de 180°C est recommandée pour le poulet.
- Cuisson : Insérez les broches avec les poulets et fermez la porte du gril. Surveillez la cuisson régulièrement.

---

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le gril et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les grilles et les broches avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs.

---

### 7. Dépannage

- Le gril ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique. Assurez-vous que l'alimentation fonctionne.
- Chauffage insuffisant : Vérifiez les réglages de température. Assurez-vous que les éléments chauffants sont propres et non obstrués.
- Fuites de graisse : Vérifiez que le plateau de récupération est en place et correctement aligné.

---

### 8. Élimination

Lors de l'élimination de l'appareil, ne le jetez pas avec les ordures ménagères courantes. Veuillez consulter les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électriques.

---

#### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire :

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 Pollo con Spiedo EM420C

## 1. Informazioni Generali

Il Grill Elettrico per Pollo EM420C è progettato per la cucina commerciale e domestica, offrendo prestazioni elevate e risultati eccellenti nella cottura di pollame. Questo dispositivo consente di arrostitire fino a 20 polli contemporaneamente, garantendo una preparazione rapida e uniforme.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurarsi di leggere il manuale completo prima dell'installazione e dell'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili e in un'area ben ventilata.
- Non toccare le superfici metalliche durante il funzionamento; possono diventare molto calde.
- Scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica quando non in uso o durante la manutenzione.
- Non lasciare l'unità incustodita durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti resistenti al calore per la manipolazione dei polli cotti.
- I bambini non devono usare il grill senza supervisione di un adulto.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM420C
- Potenza: 6.9 kW
- Capacità: fino a 20 polli
- Numero di spiedi: 4
- Dimensioni (L x P x A): 1500 x 680 x 1250 mm
- Peso: 120 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di alimentazione: Elettrico

## 4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia vicino a una presa di corrente adeguata.
3. Installare i piedi del grill se non sono già montati.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
5. Verificare che il dispositivo funzioni correttamente prima dell'uso.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il grill utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura secondo le indicazioni della ricetta e alla quantità di polli.
3. Inserire i polli sugli spiedi e posizionarli all'interno del grill.
4. Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra di visualizzazione.
5. Utilizzare il timer per controllare i tempi di cottura.
6. Una volta che i polli sono cotti, utilizzare guanti per rimuoverli dagli spiedi.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente il grill.
- Rimuovere eventuali residui di cibo con una spazzola o una spatola.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Controllare regolarmente i cavi e le connessioni per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
  - Soluzione: Controllare se il cavo di alimentazione è collegato correttamente e se c'è corrente elettrica.
- Problema: La cottura è irregolare.
  - Soluzione: Assicurarsi che i polli siano distribuiti uniformemente sugli spiedi.
- Problema: Odore di bruciato.
  - Soluzione: Pulire il grill da eventuali residui di cibo e grasso.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire il dispositivo con i rifiuti domestici. Contattare il centro di raccolta locale per il corretto smaltimento.

## 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