

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: EM420KC

Electric chicken grill - 6.9kW - with 4 rotating baskets for 20 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill EM420KC

1. General Information

Welcome to your new Electric Chicken Grill model EM420KC. Designed for high-efficiency cooking, this grill features rotating baskets for evenly cooked birds and accommodates up to 20 chickens at a time.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure proper voltage and electrical capacity prior to use.
- Heat Safety: Surfaces can become extremely hot during operation. Use protective gloves when handling.
- Installation Safety: Ensure that installation is performed by qualified personnel to avoid risks of fire or electrical shock.
- Maintenance Safety: Always unplug the unit before cleaning.
- Operational Safety: Do not operate the grill when unattended.
- Child Safety: Keep the unit out of reach of children.
- Proper Use: Use only as intended for cooking chicken. Do not modify or attempt to repair the grill without professional assistance.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EM420KC
- Power Consumption: 6.9 kW
- Cooking Capacity: Up to 20 chickens
- Number of Baskets: 4
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 1200 mm x 800 mm x 1200 mm (approx.)

4. Setup and Installation

- Location: Place the grill on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- Power Supply: Connect the grill to a dedicated electrical circuit with adequate voltage and amperage.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation and avoid covering any openings during operation.
- Assembly: If required, follow the provided assembly instructions detailed in the packaging. Ensure all screws and components are securely fastened before use.

5. Operation

- Preheating: Turn on the grill and allow it to preheat for approximately 10-15 minutes.
- Loading: Carefully load the chicken into the rotating baskets, ensuring that they are evenly spaced.
- Controls: Adjust the temperature settings as needed using the on-board control panel.
- Cooking Time: Cook for approximately 1-1.5 hours, depending on the size of the chickens. Monitor closely to prevent overcooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, unplug the grill and let it cool. Remove and clean baskets with warm soapy water.
- Deep Cleaning: Periodically (once a month), remove grease build-up in the drip tray and wipe down all stainless steel surfaces with a non-abrasive cleaner.
- Check for damage: Regularly inspect electrical cords and connections for wear or damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't turn on
 - Solution: Check if the unit is plugged in and if the power supply is active.
- Problem: Uneven cooking
 - Solution: Ensure chickens are loaded evenly in the baskets.
- Problem: Smoke emission
 - Solution: Check for grease buildup and clean if necessary.

8. Disposal

When the grill reaches the end of its lifespan, dispose of it in accordance with local regulations. Ensure that it is decommissioned properly to avoid any environmental hazards.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thanks for choosing the EM420KC Electric Chicken Grill. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den elektrischen Hühnergrill EM420KC mit 4 rotierenden Körben

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Hühnergrills EM420KC. Dieses leistungsstarke Gerät ermöglicht das gleichmäßige Grillen von bis zu 20 Hühnern. Es ist ideal für Gastronomiebetriebe und sorgt für ausgezeichnete Ergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Sicherheitsvorkehrungen.
- Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch geeignet und sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen, um die Ansammlung von Rauch und Dämpfen zu vermeiden.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts liegen.
- Inspektieren Sie das Kabel vor der Verwendung auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel defekt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EM420KC
- Leistung: 6,9 kW
- Anzahl der Körbe: 4
- Kapazität: für bis zu 20 Hühner
- Abmessungen: 1725 mm x 1040 mm x 1650 mm
- Gewicht: 180 kg
- Temperaturregelung: durch Thermostat

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
- Stellen Sie den Grill auf eine feste, stabile und hitzebeständige Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (230 V).
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind und korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die empfohlene Temperatur beträgt zwischen 180°C und 220°C.
- Legen Sie die Hühner in die Körbe und schließen Sie die Tür des Grills.
- Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig und passen Sie die Temperatur bei Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse zu reinigen.
- Entnehmen Sie die Körbe und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Achten Sie darauf, dass keine Rückstände von Lebensmitteln im Gerät verbleiben.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Anschluss.
- Ungleichmäßiges Grillen: Stellen Sie sicher, dass die Hühner gleichmäßig platziert sind und das Gerät richtig vorgeheizt wurde.
- Zu hohe/häufige Rauchentwicklung: Überprüfen Sie die Temperatur und die Art der verwendeten Marinade oder Gewürze.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät entsprechend den lokalen gesetzlichen Bestimmungen für Elektrogeräte. Sorgen Sie dafür, dass alle elektrischen Komponenten umweltgerecht verarbeitet werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@ggmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Hühnergrill EM420KC entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Chicken Grill EM420KC

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de elektrische kipgrill EM420KC. Dit product is ontworpen voor commerciële keukenomgevingen en biedt een efficiënte en smakelijke manier om kip en andere gevogelte te grillen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Safety: Gebruik het apparaat alleen in overeenstemming met de instructies in deze handleiding.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde outlet.
- Hitte: Het apparaat kan zeer heet worden tijdens gebruik. Raak geen hete oppervlakken aan zonder beschermende handschoenen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand van het apparaat en gebruik het nooit in een ruimte zonder adequate ventilatie.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand van het apparaat tijdens gebruik en onderhoud.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit zoals beschreven in het onderhoudsgedeelte om veilig gebruik te garanderen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: EM420KC
- Vermogen: 6,9 kW
- Aantal manden: 4 roterende manden
- Capaciteit: Tot 20 kippen
- Afmetingen: [specifieke afmetingen zoals weergegeven op de website]
- Gewicht: [specifiek gewicht zoals weergegeven op de website]
- Voeding: 400V, 3-fase

4. Setup en Installatie

1. Plaatsing: Zet de grill op een stabiele en vlakke ondergrond, uit de buurt van andere apparaten en bronnen van hitte.
2. Aansluiting: Sluit de grill aan op een geaarde elektriciteitsbron met een geschikt vermogen (400V, 3-fase).
3. Proeflek: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de grill is voor ventilatie.
4. Controle: Controleer de aansluitingen op lekkages of schade voordat u het apparaat voor de eerste keer inschakelt.

5. Bediening

1. Aan-uit schakelaar: Zet de grill aan met de aan-uit schakelaar aan de voorkant.
2. Instellen: Stel de gewenste temperatuur in op de thermostaat.
3. Grill proces: Plaats de kippen in de rotatieschalen en start het grillen.
4. Tijd: Houd de grill tijdens het gebruik in de gaten en pas de tijd en temperatuur aan indien nodig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Na elk gebruik het apparaat uitschakelen, laten afkoelen en vervolgens alle delen schoonmaken met warm water en zeep.
- Verwijderbare onderdelen: Haal alle verwijderbare onderdelen uit elkaar en reinig grondig.
- Onderhoud: Voer regelmatig een inspectie uit van de elektrische bedrading, ventilators en elementen voor schade.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat start niet: Controleer of de grill is aangesloten op een elektriciteitsbron en of de schakelaar in de 'aan'-positie staat.
- Oververhitting: Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Onvoldoende warmte: Zorg ervoor dat de temperatuur correct is ingesteld en dat er geen geblokkeerde luchtwegen zijn.

8. Afvoer

Hanteer het apparaat volgens de lokale richtlijnen voor elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat niet langer kan worden gebruikt door het uit de elektriciteitsbron te verwijderen en de stekker te verwijderen. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerdienst voor de juiste manier van afvoeren.

9. Contact

Heeft u vragen of ondersteuning nodig? Neem contact met ons op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para el Asador Eléctrico EM420KC

1. Información General

El Asador Eléctrico EM420KC es una herramienta de cocina profesional diseñada para asar hasta 20 pollos de manera eficiente y uniforme. Con una potencia de 6.9 kW y cuatro cestas giratorias, este asador facilita un cocinado delicioso y perfectamente dorado.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este dispositivo debe ser utilizado únicamente por adultos y bajo ninguna circunstancia debe ser manipulado por niños.
- Uso Apropriado: Utilice el asador únicamente para el propósito para el cual fue diseñado, es decir, la cocción de aves.
- Precauciones de Electricidad: Antes de conectarlo a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje de la red coincida con las especificaciones del aparato. Tenga cuidado de no mojar el dispositivo y evite utilizarlo con las manos húmedas.
- Calor y Superficies: Todas las superficies del asador pueden calentarse durante su funcionamiento. Utilice guantes de cocina al manipular el aparato.
- Mantenimiento: Desconecte el asador de la toma de corriente antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM420KC
- Potencia: 6.9 kW
- Capacidad: Hasta 20 pollos
- Número de Cestas: 4
- Dimensiones (An x Al x Pr): 1450 mm x 1150 mm x 870 mm
- Peso: 120 kg
- Voltaje: 400V
- Frecuencia: 50 Hz

4. Instalación y Configuración

1. Localización: Coloque el asador en un área bien ventilada, sobre una superficie nivelada y resistente.
2. Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las regulaciones locales. El asador requiere conexión a una fuente de 400V.
3. Montaje de las Cestas: Coloque las cestas giratorias en su lugar asignado. Asegúrese de que estén bien aseguradas antes de operar el asador.
4. Verificación de Seguridad: Antes de encender el dispositivo, confirme que no haya objetos extraños alrededor del aparato.

5. Operación

1. Enchufe el asador a la corriente eléctrica.
2. Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
3. Coloque el pollo en las cestas y asegúrese de que estén equilibradas.
4. Encienda el asador y ajuste el temporizador según sea necesario.
5. Supervisar la cocción y voltear los pollos según lo indicado en las instrucciones del fabricante.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, desconecte el asador.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Limpie las cestas y el interior con un paño húmedo y jabón suave. No utilice productos abrasivos.
- Realice una limpieza profunda mensual, asegurándose de inspeccionar los componentes eléctricos.

7. Solución de Problemas

- El asador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- Temperatura inestable: Asegúrese de que el termostato esté funcionando correctamente.
- Ruidos extraños: Inspeccione las cestas y el motor por objetos atascados o desgaste.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del asador, dispóngalo de acuerdo con las regulaciones de desecho locales. No arroje el dispositivo a la basura corriente; consulte a su proveedor de servicios de residuos para la correcta eliminación de aparatos electrónicos.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas sobre el producto, contáctenos a:

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

Fin del Manual

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à poulet électrique 6-9KW avec 4 paniers tournants pour 20 poulets EM420KC

1. Informations générales

Ce gril à poulet électrique EM420KC est conçu pour la préparation de poulets rôtis. Grâce à ses 4 paniers tournants, il permet de rôtir jusqu'à 20 poulets simultanément, assurant une cuisson uniforme et délicieuse. Ce produit est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé conformément aux spécifications et instructions fournies.

2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel avant utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser de pièces non homologuées pour éviter tout accident.
- Évitez le contact direct avec les surfaces chaudes de l'appareil pendant son utilisation.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de l'appareil et des aliments chauds.
- L'appareil doit être débranché avant tout nettoyage ou entretien.
- Vérifiez régulièrement les câbles d'alimentation et le bon état de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle : EM420KC
- Puissance : 6-9KW
- Capacité : 20 poulets (4 paniers)
- Dimensions : [à compléter avec les dimensions spécifiques fournies]
- Poids : [à compléter avec le poids du produit]
- Tension : [à compléter avec la tension requise]
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Classe d'efficacité énergétique : [à spécifier]

4. Installation et mise en place

1. Déballez l'appareil avec soin et vérifiez qu'aucune pièce ne manque ni n'est endommagée.
2. Placez le gril sur une surface plane et ignifuge, éloignée de toute source d'humidité.
3. Branchez l'appareil à une prise électrique adéquate (vérifiez la tension).
4. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil pour assurer une ventilation appropriée.
5. Assemblez les paniers selon le schéma fourni dans l'emballage avant de commencer l'utilisation.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil et sélectionnez la température désirée à l'aide du thermostat intégré.
2. Chargez les poulets à l'intérieur des paniers de manière uniforme.
3. Fermez la porte de l'appareil et démarrez le cycle de cuisson.
4. Surveillez la cuisson à l'aide de l'indicateur de cuisson jusqu'à obtention de la température interne idéale pour le poulet.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide ou une éponge douce avec un détergent non abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Les paniers peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- Vérifiez régulièrement l'intérieur de l'appareil pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si la cuisson est inégale, assurez-vous que les poulets sont placés correctement.
- En cas de codes d'erreur sur l'afficheur, consultez le manuel pour chaque code spécifique.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil à la poubelle classique. Suivez les règlements de recyclage locaux pour éliminer les appareils électriques. Recyclez les matériaux d'emballage de manière appropriée.

9. Contact

Pour des questions ou des problèmes concernant votre produit, contactez-nous :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Grill Elettrico per Pollo EM420KC

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico per Pollo EM420KC. Questo dispositivo è progettato per una cottura efficiente e uniforme di pollame, permettendo di cuocere fino a 20 polli contemporaneamente. Si prega di seguire attentamente le istruzioni per garantire un utilizzo corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire la sicurezza durante l'uso del Grill Elettrico EM420KC, osservare quanto segue:

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente conforme alle specifiche tecniche.
- Evitare di toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non utilizzare vicino a materiali infiammabili.
- In caso di surriscaldamento o malfunzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio.
- Utilizzare guanti da forno per maneggiare i cestelli caldi.
- Non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Grill Elettrico EM420KC

Potenza: 6,9 kW

Capacità: Fino a 20 polli

Numero di cestelli: 4, rotanti

Dimensioni (L x P x A): [specifica dimensione da aggiungere]

Peso: [specifica peso da aggiungere]

4. Installazione e Set Up

1. Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'apparecchio per la ventilazione.
3. Collegarlo a una presa di corrente idonea e controllare che la tensione corrisponda alle specifiche del prodotto.
4. Fissare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere danneggiato o causare inciampi.
5. Prima dell'uso, pulire i cestelli rotanti e il vano cottura con un panno umido.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura in base al tipo di pollo da cuocere.
3. Inserire i polli nei cestelli rotanti, assicurandosi che siano distribuiti uniformemente.
4. Chiudere lo sportello del grill.
5. Monitorare la cottura attraverso la finestra di visualizzazione, se presente.
6. Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio e rimuovere i polli con guanti da forno.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Rimuovere i cestelli e lavarli con acqua calda e sapone.
- Pulire l'interno del grill con un panno umido per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e sostituirlo se danneggiato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: L'apparecchio non si accende.

Soluzione: Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente e che la presa funzioni.

- Problema: I polli non cuociono uniformemente.

Soluzione: Assicurarsi che siano posizionati correttamente nei cestelli e che la temperatura sia impostata correttamente.

- Problema: Odore di bruciato.

Soluzione: Spegnere immediatamente l'apparecchio e controllare i residui nella camera di cottura.

8. Smaltimento

- Smaltire l'apparecchio secondo le normative locali. Non gettare nell'immondizia domestica. Contattare il servizio di raccolta dei rifiuti per l'eliminazione dei rifiuti elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania