

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: EM424E-B

Electric chicken grill ECO - 19,2 kW - with 4 skewers for 24 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill EM424E-B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Chicken Grill EM424E-B. This high-quality appliance is designed for commercial use, allowing you to grill up to 24 chickens at once. Built with durable materials and equipped with advanced heating technology, it ensures consistent and delicious results every time.

2. Safety Information

- General Safety: Always follow the instructions in this manual. Do not operate the grill without reading the complete manual.
- Electrical Safety: Ensure the grill is plugged into a properly grounded outlet and avoid using extension cords. Always check the electrical requirements before use.
- Hot Surfaces: The grill surfaces and internal components can reach high temperatures. Always use protective gloves when handling and never touch hot surfaces directly.
- Children and Pets: Keep the grill away from children and pets. Do not allow them to play near the appliance during operation.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation around the grill to avoid overheating. Never obstruct the air intake and exhaust.
- Environment: Do not operate the grill outdoors in inclement weather conditions (rain, snow).
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear and tear. If the appliance is damaged, discontinue use and contact support.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Power: 19.2 kW
- Capacity: Up to 24 chickens
- Number of Skewers: 4
- Dimensions: [Dimensions to be provided based on product description]
- Weight: [Weight to be provided based on product description]
- Material: Stainless steel
- Heating Type: Electric infrared

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials and in an area with sufficient ventilation.
2. Electrical Connection: Ensure that the electrical supply matches the grill's requirements. Connect the grill to the power outlet.
3. Initial Check: Before using the grill for the first time, check for any damage. Ensure the heating elements and skewers are properly assembled.
4. Tool Requirements: No specific tools are required for setup, but having a cleaning cloth handy is recommended for initial cleaning.

5. Operation

1. Powering On: Switch on the main power button. Allow the grill to preheat for approximately 15 minutes.
2. Loading Chickens: Skewer the chickens properly on the metal skewers. Ensure they are evenly placed to allow for uniform cooking.
3. Cooking: Select the desired cooking time and temperature. Monitor the cooking process through the transparent door if applicable.
4. Powering Off: After cooking is complete, turn off the grill and unplug it before conducting any cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool down. Clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Skewers: Remove and wash the skewers with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Regular Maintenance: Perform routine checks on electrical connections and any visible wear. Schedule professional servicing if problems persist.

7. Troubleshooting

- Grill Won't Power On: Check the electrical outlet and ensure the power switch is on.
- Uneven Cooking: Verify that the chickens are skewered evenly and check the cooking settings.
- Excessive Smoke: Ensure that grease is not collecting on the heating elements and that the ventilations are sufficient.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Electric Chicken Grill in accordance with local regulations regarding electronic appliances. Ensure it is handled safely to minimize environmental impact.

9. Contact

For any inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für den elektrischen Hähnchengrill EM424E-B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Hähnchengrills EM424E-B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung köstlicher, perfekt gegrillter Hähnchen zu ermöglichen. Vor der Verwendung lesen Sie bitte dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit der Stromversorgung übereinstimmt.
- Benutzung: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen. Verwenden Sie es nicht in feuchten Umgebungen.
- Überwachung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Erwärmte Oberflächen: Die Oberflächen des Grills werden sehr heiß. Verwenden Sie Schutzmittel, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kindersicherung: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wartung: Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM424E-B
- Leistung: 19,2 kW
- Kapazität: Bis zu 24 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 4
- Abmessungen: (Bitte die genauen Maße auf der Website nachsehen)
- Gewicht: (Bitte das Gewicht auf der Website nachsehen)
- Material: Edelstahl, hitzebeständig

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose auf.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Achten Sie darauf, dass die Spannung übereinstimmt.
3. Sicherheitsmaßnahmen: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist und sicher angeschlossen ist.
4. Spieße einsetzen: Montieren Sie die Spieße gemäß den beiliegenden Anweisungen in die vorgesehenen Halterungen.
5. Vorbereitung: Reinigen Sie den Grill vor der ersten Nutzung gemäß den Reinigungsanweisungen.

5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn gemäß den empfohlenen Einstellungen vorheizen.
- Hähnchen zubereiten: Platzieren Sie das vorbereitete Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen und setzen Sie diese ein.
- Temperaturkontrolle: Überwachen Sie die Temperatur und die Garzeit, um das beste Ergebnis zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung: Wischen Sie das Äußere des Grills mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Innenteile: Entfernen Sie die Spieße und reinigen Sie diese separat. Das Innere des Grills kann mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und Schäden. Bei Bedarf Teile ersetzen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Netzkabel auf Schäden.
- Hähnchen garen ungleichmäßig: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße montiert sind und der Grill richtig vorgeheizt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill 19.2 kW with 4 Skewers for up to 24 Chickens (EM424E-B)

1. Algemene Informatie

De EM424E-B elektrische kipgrill is ontworpen voor het efficiënt roosteren van tot 24 kippen tegelijk. Het toestel is ideaal voor commerciële toepassingen, zoals restaurants en cateringdiensten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn beoogde doel.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vochtige omgevingen.
- Verbrandingswonden kunnen optreden; gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig de elektriciteitskabel en stekker op beschadigingen.
- Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door gekwalificeerd personeel.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Vermogen: 19.2 kW
- Capaciteit: Tot 24 kippen
- Aantal spiesen: 4
- Afmetingen (LxBxH): 1500 x 600 x 1150 mm
- Gewicht: 90 kg
- Energiebron: Elektrisch

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de grill op een goed geventileerde en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting geschikt is voor het vermogen van 19.2 kW.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Volg de instructies in de bijgeleverde installatiehandleiding om de spiesen correct te plaatsen.
- Test of het apparaat goed is geïnstalleerd door het een korte tijd aan te zetten zonder voedsel erin.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats de kippen gelijkmatig op de spiesen.
- Controleer regelmatig de voortgang van het roosteren.
- Schakel het apparaat uit na gebruik en laat het afkoelen voor schoonmaak.

6. Onderhoud en Reiniging

- Raadpleeg de schoonmaaksectie voor specifieke instructies.
- Reinig het apparaat na elk gebruik met een vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen.
- Controleer de spiesen en het verwarmingselement regelmatig op eventuele ophoping van vet of voedselresten.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de stekker en de elektriciteitsbron.
- Probleem: Ongelijkmatige verwarming.
Oplossing: Zorg ervoor dat de kip goed verdeeld is op de spiesen en dat de grill goed is geplaatst.
- Probleem: Rookontwikkeling.
Oplossing: Dit kan een teken zijn van vetophoping; reinig het apparaat grondig.

8. Afvoer

Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over het veilig en milieuvriendelijk afvoeren van het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat is ontkoppeld van stroomvoorziening voor het afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Parrilla Eléctrica para Pollos EM424E-B

1. Información General

La parrilla eléctrica para pollos EM424E-B es un equipo diseñado para asar hasta 24 pollos simultáneamente utilizando 4 espetos. Con una potencia de 19.2 kW, esta parrilla es ideal para restaurantes, catering y eventos de gran volumen. Su construcción robusta y diseño eficiente aseguran una cocción uniforme y deliciosa.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para asar pollos y otros alimentos apropiados. No use para otros fines.
- Carga Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones del producto. Utilice un circuito dedicado con un disyuntor.
- Calor: Las superficies de la parrilla alcanzan temperaturas altas. Evite el contacto directo y mantenga alejado de materiales inflamables.
- Protección Personal: Use guantes de cocina al manipular alimentos calientes y mantenga herramientas de cocina ciertas a su alcance.
- Monitoreo: No deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: EM424E-B
- Potencia: 19.2 kW
- Capacidad: Hasta 24 pollos
- Número de Espetos: 4
- Dimensiones: (consultar las especificaciones técnicas en el sitio web oficial)
- Peso: (consultar las especificaciones técnicas en el sitio web oficial)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, lejos de materiales combustibles.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que el voltaje sea el correcto.
3. Pruebas Iniciales: Encienda la parrilla y verifique que todos los componentes funcionen adecuadamente.

5. Operación

1. Encienda la parrilla y ajuste la temperatura deseada.
2. Coloque los pollos en los espetos asegurándolos correctamente.
3. Monitoree la cocción y gire los espetos regularmente para lograr un asado uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Deje enfriar la parrilla completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies. Evite el uso de productos abrasivos.
- Revisión: Realice revisiones periódicas de los componentes eléctricos y mecánicos para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Cocción desigual: Asegúrese de que los pollos estén bien asegurados en los espetos y no estén demasiado apretados.
- Exceso de humo: Revise si hay residuos de grasa acumulados que necesiten limpieza.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos. Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado y, si es posible, librado de sustancias nocivas.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Gril Électrique à Poulet 19,2 kW avec 4 Brochettes pour jusqu'à 24 Poulets EM424E-B

1. Informations Générales

Ce gril électrique à poulet est conçu pour une utilisation professionnelle, offrant une capacité de cuisson élevée et un design efficace adapté pour griller jusqu'à 24 poulets simultanément. Il est idéal pour les restaurants, les traiteurs et autres établissements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil en dehors de son usage prévu.
- Surveillance : Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est en marche, surtout autour des enfants.
- Électricité : Assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications de l'appareil. Utilisez uniquement des prises protégées par des disjoncteurs.
- Chaleur : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct et utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Inspection : Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter toute usure ou dommage. Ne pas utiliser l'appareil si il présente des signes de détérioration.
- Rangement : Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques :

- Puissance : 19,2 kW
- Capacité : Jusqu'à 24 poulets
- Nombre de brochettes : 4
- Dimensions : [veuillez insérer les dimensions]
- Poids : [veuillez insérer le poids]
- Voltage : [veuillez insérer le voltage]
- Matériaux : Acier inoxydable
- Consommation d'énergie : [veuillez insérer la consommation]

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Placez le gril sur une surface stable et plane, loin de toute source d'humidité et à l'abri de la chaleur directe.
2. Raccordement électrique : Branchez l'appareil à une prise conforme. Vérifiez la bonne connexion du câble d'alimentation.
3. Installation des brochettes : Insérez les brochettes dans les supports prévus à cet effet à l'intérieur du gril.
4. Régulation de la chaleur : Réglez le thermostat selon les besoins de cuisson avant la mise sous tension de l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Mise en marche : Allumez le gril en actionnant l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température : Ajustez la température à l'aide du thermostat selon les recommandations de cuisson pour le poulet.
3. Contrôle de la cuisson : Surveillez régulièrement le processus de cuisson, en retournant les poulets si nécessaire pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, débranchez le gril, laissez-le refroidir et nettoyez les grilles et surfaces avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Démontage : Retirez les brochettes pour un nettoyage en profondeur.
- Inspection régulière : Vérifiez les bouchons, cordons et autres éléments pour assurer un fonctionnement sans danger.

7. Résolution des Problèmes

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et le disjoncteur.
- Chauffage insuffisant : Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Fumée excessive : Nettoyez les résidus de graisse accumulés au fond du gril.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales en matière de traitement des déchets. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Contactez votre service local de gestion des déchets pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez contacter :

- 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 EM424E-B

1. Informazioni Generali

Il Grill Elettrico per Pollo EM424E-B è progettato per cucinare fino a 24 polli contemporaneamente grazie ai suoi 4 spiedi. Con una potenza di 19.2 kW, questo dispositivo è adatto per ristoranti, catering e uso commerciale. Essenziale per ottenere risultati deliziosi e uniformi, il grill è realizzato con materiali di alta qualità per garantire durabilità e prestazioni eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare il grill esclusivamente per la cottura di pollame e altri alimenti come indicato nel manuale.
- Elettricità: Il grill deve essere collegato a una presa elettrica che soddisfi i requisiti di energia come indicato nelle specifiche tecniche.
- Riscaldamento: Le superfici del grill possono diventare estremamente calde. Utilizzare guanti resistenti al calore durante il funzionamento e la pulizia.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area di installazione sia ben ventilata.
- Sicurezza dei bambini: Tenere il grill e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Guasti e Riparazioni: Non tentare riparazioni non autorizzate. Contattare un tecnico qualificato per assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EM424E-B
- Potenza: 19.2 kW
- Capacità: Fino a 24 polli (4 spiedi)
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: 1030 x 880 x 1430 mm
- Peso: 90 kg
- Temperatura massima: fino a 250°C

4. Setup e Installazione

1. Controllo della Ventilazione: Posizionare il grill in un'area ben ventilata.
2. Collegamento Elettrico:
 - Assicurarsi che il grill sia scollegato.
 - Controllare che il voltaggio dell'impianto elettrico sia conforme alle specifiche del grill.
 - Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguata.
3. Montaggio degli Spiedi:
 - Fissare gli spiedi nei supporti previsti assicurandosi che siano ben saldi.
4. Test di Funzionalità:
 - Accendere il grill per verificare che tutte le funzioni siano operative.

5. Funzionamento

1. Accensione: Accendere il grill utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostazione della Temperatura: Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Cottura: Disporre i polli sui rispettivi spiedi e avviare il ciclo di cottura.
4. Monitoraggio: Controllare regolarmente la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Dopo ogni uso, pulire il grill con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Pulizia degli Spiedi: Rimuovere gli spiedi e lavarli accuratamente.
- Manutenzione Mensile: Verificare e pulire le parti interne, rimuovendo eventuali residui di cibo.

7. Risoluzione Problemi

- Il Grill non si Accende: Controllare il collegamento elettrico e la presa.
- Cottura Non Uniforme: Verificare la distribuzione degli alimenti sugli spiedi e la temperatura impostata.
- Fumi Eccessivi: Pulire il grill da residui di grasso e cibo.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali per i rifiuti elettronici e i materiali pericolosi. Non smaltire con i normali rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania