

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: EM636E-B

### Electric chicken grill ECO - 28,8 kW - with 6 skewers for 36 chickens



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Chicken Grill EM636E-B

### 1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill EM636E-B. This high-efficiency grill is designed for the perfect preparation of up to 36 chickens simultaneously, making it an ideal choice for restaurants, caterers, and BBQ enthusiasts.

### 2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the grill is connected to a properly grounded outlet that matches the voltage specified in the technical data.
- Heat Safety: The grill surface can reach high temperatures. Avoid contact with the heating elements and ensure that children are kept away during operation.
- Installation: Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials and direct sunlight. Use in a well-ventilated area.
- Maintenance: Regularly check the power cord and plug for damage. Do not use the grill if any part is damaged.
- Use of Accessories: Only use manufacturer-approved accessories with this grill to avoid hazards.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: EM636E-B
- Power: 28.8 kW
- Capacity: Can grill up to 36 chickens simultaneously
- Skewers: 6
- Dimensions: [Insert dimensions from technical data]
- Weight: [Insert weight from technical data]
- Material: [Insert material from technical data]
- Voltage: [Insert voltage from technical data]

### 4. Setup and Installation

1. Unbox the grill and check for all included components against the packing list.
2. Choose a suitable location: stable, level, and well-ventilated.
3. Place the grill on the prepared surface and ensure it is stable.
4. Connect the grill to the power supply using the supplied power cord.
5. Ensure all connections are secure and the cord is not pinched or damaged.
6. Turn on the power supply to energize the grill for operation.

### 5. Operation

1. Preheat the grill to the desired temperature based on the cooking specification.
2. Insert the skewers with the chickens securely placed.
3. Monitor the cooking process and adjust the temperature as necessary.
4. Once cooking is completed, carefully remove the skewers using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool down completely before cleaning.
- Wipe down the exterior surfaces with a damp cloth.
- Remove and clean the skewers and grill interior with hot, soapy water and a soft scrubber.
- Ensure that the grill is free from food residues and grease after each use.
- Regularly check and clean the heating elements to maintain performance.

### 7. Troubleshooting

- Grill Does Not Heat Up: Check power connection and ensure the grill is powered on.
- Uneven Cooking: Verify that the chickens are evenly spaced on skewers and avoid overcrowding.
- Smoke or Odors: Ensure that the grill is clean and free from grease buildup.

### 8. Disposal

Dispose of the grill and its components responsibly at a designated electronic waste disposal facility. Follow local regulations regarding appliance disposal.

### 9. Contact

For any inquiries or assistance:

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

# DE DEUTSCH

Produkten Manual für den Elektrischen Hühnchengrill EM636E-B

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Elektrischen Hühnchengrills EM636E-B. Dieser Grill ist ideal für die professionelle Zubereitung von bis zu 36 Hühnern gleichzeitig und bietet eine effiziente Methode zur Zubereitung von köstlichem gegrilltem Geflügel.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Gerät ist für den Gebrauch in gewerblichen Küchen konzipiert und sollte nicht von unbefugtem Personal bedient werden.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine zugängliche Steckdose angeschlossen wird, die den örtlichen elektrischen Vorschriften entspricht.
- Verbrennungsgefahr: Die Grillstäbe können sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht während des Betriebs. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe.
- Kohlenmonoxid: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird, um das Risiko von Kohlenmonoxidansammlungen zu vermeiden.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen, um Schäden zu vermeiden.
- Tierische Produkte: Halten Sie das Gerät nach der Nutzung sauber, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EM636E-B
- Leistung: 28,8 kW
- Kapazität: Bis zu 36 Hühner
- Anzahl der Spieße: 6
- Abmessungen: [Bitte Abmessungen hier einfügen, falls verfügbar]
- Gewicht: [Bitte Gewicht hier einfügen, falls verfügbar]
- Material: Hochwertiger Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort in einer gut belüfteten Umgebung.
2. Stromquelle: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Anforderungen entspricht.
3. Kühlbereich: Halten Sie einen Abstand von mindestens 1 Meter zu anderen Geräten.
4. Stabilität: Stellen Sie sicher, dass der Grill stabil steht, um ein Umkippen während des Betriebes zu vermeiden.
5. Erste Überprüfung: Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und betriebsbereit ist.
2. Schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Platzieren Sie die Hühner gleichmäßig auf den Spießen, um eine optimale Hitzeverteilung zu gewährleisten.
4. Überwachen Sie das Grillen regelmäßig, um ein Überkochen zu vermeiden.
5. Nach dem Grillen die Stromversorgung ausschalten und das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Teilereinigung: Entfernen Sie die Spieße und reinigen Sie diese separat.
- Fettauffangschale: Überprüfen und leeren Sie die Fettauffangschale regelmäßig.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle elektrischen Komponenten und Kabel auf Abnutzung oder Beschädigung.

## 7. Fehlersuche

- Grill heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Platzierung der Hühner auf den Spießen.
- Übermäßiges Rauchaufkommen: Überprüfen Sie, ob sich übermäßige Fettansammlungen in der Auffangschale befinden.

## 8. Entsorgung

Das Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in GGM Gastro!

# NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Electric Chicken Grill EM636E-B

## 1. Algemene informatie

Dank u voor uw keuze voor de GGM Gastro Electric Chicken Grill EM636E-B. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het bereiden van een grote hoeveelheid kip, met ruimte voor tot 36 kippen tegelijk. Het is ideaal voor commerciële keukens, restaurants en cateringdiensten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik enkel zoals bedoeld: Dit toestel is ontworpen voor het grillen van kip en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het toestel is aangesloten op een geaarde stopcontact met de juiste spanning. Controleer regelmatig de stroomkabel op beschadigingen.
- Warmte: Het toestel wordt zeer heet tijdens gebruik. Vermijd direct contact met hete oppervlakken.
- Vlammen: Houd brandbare materialen uit de buurt van het toestel. Bij storingen, schakel onmiddellijk de stroom in het apparaat uit.
- Reiniging: Reinig het toestel alleen als het volledig is afgekoeld.
- Gebruik door kinderen: Laat kinderen niet alleen met het apparaat. Zorg ervoor dat zij op veilige afstand blijven.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EM636E-B
- Vermogen: 28.8 kW
- Aantal spiesen: 6
- Capaciteit: Tot 36 kippen
- Afmetingen: [Afmetingen indien beschikbaar]
- Gewicht: [Gewicht indien beschikbaar]
- Materiaal: [Materiaal indien beschikbaar]
- Afwerking: [Afwerking indien beschikbaar]

## 4. Setup en installatie

- Locatie: Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, afstand houden van brandbare materialen.
- Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de spanningsspecificaties overeenkomen met het toestel.
- Veiligheidsmaatregelen: Controleer of het apparaat goed is geïnstalleerd en dat alle verbindingen veilig zijn voordat u het in gebruik neemt.

## 5. Bediening

- Inschakelen: Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
- Temperatuur instellen: Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Grillprocedure: Plaats de kippen op de spiesen en zorg ervoor dat ze gelijkmatig worden verdeeld. Start de grill en houd toezicht op het kookproces.
- Tijdinstelling: Stel indien nodig een timer in om te voorkomen dat het voedsel aanbrandt.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Reinig de grill na elk gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende materialen.
- Grondige reiniging: Voer een grondige reiniging uit minstens wekelijks. Verwijder de spissen en reinig ze apart. Controleer regelmatig de binnenkant op vetophoping.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de elektrische connecties en de werking van de thermostaat.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat is niet aan: Controleer of het apparaat is aangesloten op het stroomnet. Controleer de zekering.
- Oververhitting: Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ruimte heeft voor ventilatie. Verminder de temperatuurinstelling.
- Oneven grillresultaat: Controleer of de kippen gelijkmatig zijn verdeeld op de spiesen.

## 8. Afvoer

- Afvalverwerking: Dit product en zijn onderdelen moeten volgens de lokale milieuvoorschriften worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over veilige afvalverwerking.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Pollo EM636E-B

## 1. Información General

El Asador Eléctrico de Pollo EM636E-B es un dispositivo de cocción de alta calidad diseñado para asar hasta 36 pollos simultáneamente. Su estructura robusta y eficiente hace que sea ideal para restaurantes, catering y eventos.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para asar pollos. No lo use para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que el asador esté instalado por un profesional. Coloque el dispositivo en una superficie estable y resistente al calor.
- Conexión eléctrica: Verifique que la fuente eléctrica cumpla con los requisitos especificados antes de conectar el asador.
- Manipulación: Use guantes resistentes al calor al manejar el asador y los elementos calientes.
- Mantenimiento: Desconecte el asador antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños: Manténgase alejado de la unidad en funcionamiento. Este dispositivo no es un juguete.

## 3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: EM636E-B
- Potencia: 28.8 kW
- Número de espadas: 6
- Capacidad: Hasta 36 pollos simultáneamente
- Dimensiones: (especifique dimensiones)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

## 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el asador de su caja y asegúrese de que todas las partes estén presentes.
2. Ubicación: Coloque el asador en un área bien ventilada, lejos de materiales inflamables.
3. Conexión eléctrica: Conecte el asador a una toma de corriente de acuerdo a las especificaciones técnicas.
4. Verificación: Asegúrese de que todas las conexiones sean seguras y revisa algunos ajustes antes de encenderlo.

## 5. Operación

1. Precalentamiento: Encienda el asador y ajuste la temperatura según la receta.
2. Cargue el pollo: Inserte los pollos en las espadas asegurando que se distribuyan de manera uniforme.
3. Cocción: Monitoree la cocción y ajuste la temperatura si es necesario.
4. Finalización: Cuando los pollos estén bien cocidos, utilice guantes para retirarlos cuidadosamente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, permita que el asador se enfríe y limpie las superficies con un paño húmedo.
- Desmontaje: Retire las espadas y límpielas con agua y detergente.
- Revisión periódica: Inspeccione las conexiones eléctricas y los componentes del asador cada seis meses.

## 7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- Cocción desigual: Asegúrese de que los pollos estén bien distribuidos en las espadas.
- Fugas de grasa: Limpie el área de desagüe y asegúrese de que no esté obstruida.

## 8. Eliminación

Para desechar el asador, siga las pautas locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos. Nunca descarte el dispositivo en la basura común.

## 9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU GRIL ÉLECTRIQUE À POULET 28,8 KW AVEC 6 BROCHETTES (EM636E-B)

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril Électrique à Poulet EM636E-B. Ce produit est conçu pour la cuisson efficace de poulets en utilisant une méthode à rotation qui assure une cuisson uniforme. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil pour garantir une utilisation sûre et efficace.

---

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce gril est conçu exclusivement pour une utilisation en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Électricité : Assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur l'appareil correspondent à ceux de votre alimentation électrique. Ne pas utiliser un adaptateur non approuvé.
- Zone de Sécurité : Maintenez un espace sécuritaire autour de l'appareil pour éviter les accidents. Ne pas obstruer les aérations.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Enfants : Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Brûlures : L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes.
- Produits Inflammables : Ne pas utiliser près de matières inflammables ou explosibles.

---

### 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : EM636E-B
- Puissance : 28,8 kW
- Capacité : Jusqu'à 36 poulets
- Nombre de brochettes : 6
- Matériel : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions (L x P x H) : À consulter via le site web
- Poids : À consulter via le site web

---

### 4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il est éloigné des murs et autres objets inflammables.
2. Connexion Électrique : Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adéquate. Assurez-vous que le circuit peut supporter la puissance de 28,8 kW.
3. Test de Fonctionnement : Avant la première utilisation, vérifiez le bon fonctionnement des brochettes en effectuant un test simple (sans aliments).

---

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Allumez l'appareil et laissez-le préchauffer pendant environ 10 à 15 minutes.
2. Chargement des Brochettes : Enfilez les poulets sur les brochettes. Assurez-vous que chaque poulet est bien sécurisé.
3. Cuisson : Démarrez le moteur et ajustez la température si nécessaire. Laissez cuire selon les niveaux de cuisson souhaités.
4. Arrêt : Éteignez l'appareil après l'utilisation et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.

---

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Nettoyage Quotidien : Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide et des détergents doux.
- Maintenance Régulière : Vérifiez régulièrement l'état des brochettes et remplacez-les si elles sont endommagées. Inspectez les connexions électriques.
- Stockage : Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

---

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise est alimentée.
- Surchauffe : Si l'appareil surchauffe, éteignez-le immédiatement et laissez-le refroidir avant de reprendre son utilisation.
- Mauvais fonctionnement des brochettes : Assurez-vous que les brochettes sont correctement insérées et fixées.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Veuillez le recycler conformément à la directive sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Consultez les règlements locaux pour savoir comment procéder à l'élimination appropriée.

---

## 9. Contact

Pour toute question 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 per Grill Elettrico per Polli GGMG EM636E-B

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico per Polli GGMG EM636E-B. Questo prodotto è progettato per cuocere fino a 36 polli contemporaneamente utilizzando uno speciale sistema di girarrosto con 6 spiedi. È ideale per ristoranti, catering e per chi ama le grigliate in grande stile.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non operare l'unità con cavi di alimentazione danneggiati o collegamenti difettosi.
- Mantenere il dispositivo lontano da sostanze infiammabili.
- Non lasciare il grill incustodito mentre è in uso.
- Assicurarsi che l'unità sia correttamente messa a terra.
- Utilizzare guanti protettivi per maneggiare il grill e i suoi componenti.
- Non immergere mai il grill nell'acqua o in altri liquidi.
- In caso di fumi o odori anomali, scollegare immediatamente l'unità e contattare il servizio di assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 28.8 kW
- Capacità: fino a 36 polli
- Numero di spiedi: 6
- Materiale: acciaio inossidabile
- Dimensioni: 175 x 90 x 100 cm
- Peso: 150 kg
- Alimentazione: elettrica
- Comparto di raccolta grasso per una facile pulizia

## 4. Setup e Installazione

1. Posizionare il grill su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
2. Controllare che l'area di installazione sia ben ventilata.
3. Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata nel manuale.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
5. Assicurarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente e che non ci siano parti allentate.
6. Accendere l'unità seguendo la procedura indicata nel paragrafo Operazione.

## 5. Operazione

1. Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
2. Impostare la temperatura secondo la ricetta desiderata.
3. Inserire i polli sugli spiedi, assicurandosi che siano ben fissati.
4. Controllare regolarmente l'operazione e girare gli spiedi come necessario.
5. Utilizzare un termometro da cucina per assicurarsi che il pollo raggiunga la temperatura interna sicura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità prima di procedere alla pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere e pulire i componenti interni, come spiedi e comparto di raccolta grasso.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontarle.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- L'unità non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa. Assicurarsi che l'interruttore principale sia attivato.
- Cottura non uniforme: Verificare che i polli siano posizionati correttamente e che gli spiedi siano bilanciati.
- Odori strani: Spegnerne immediatamente l'unità e contattare il supporto tecnico.

## 8. Smaltimento

Smaltire il grill in conformità con le normative locali sul riciclaggio e lo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)



Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania