

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: EM742C

Electric rotating chicken grill PREMIUM - 10 kW- with 7 skewers for 42 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Rotating Chicken Grill Premium 10 kW (EM742C)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Rotating Chicken Grill Premium 10 kW (EM742C). This high-performance grill is designed for commercial use, providing efficient cooking for up to 42 chickens simultaneously. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is properly grounded before use. Only connect to a power supply that matches the grill's voltage and current requirements.
- **Heat Safety:** The grill surfaces will become extremely hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling components.
- **Fire Safety:** Keep flammable materials away from the grill. In the event of a fire, do not use water to extinguish; use a suitable fire extinguisher.
- **Child Safety:** This product is not intended for use by children unsupervised. Ensure children are kept at a safe distance during operation.
- **Installation Safety:** Ensure the grill is installed on a stable surface to prevent tipping or accidents.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the grill from the power supply before performing maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EM742C
- Power Rating: 10 kW
- Number of Skewers: 7
- Capacity: Cooks up to 42 chickens
- Dimensions: 1360 mm x 750 mm x 1320 mm (W x D x H)
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel
- Voltage: 400V
- Frequency: 50 Hz
- Temperature Range: Adjustable up to 300°C

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials and high-traffic areas.
2. **Power Connection:** Connect the grill to a 400V power supply using an appropriate circuit breaker. Ensure the connection complies with local electrical codes.
3. **Ventilation:** Ensure the grill is in a well-ventilated area to prevent overheating and to disperse smoke and fumes.
4. **Assembly:** Install the skewers by sliding them into the designated slots in the grill. Ensure they are securely locked into place.
5. **Safety Check:** Before first use, check all connections for leaks and ensure all components are secure.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the grill using the main power switch.
2. **Preheating:** Preheat the grill to the desired temperature (up to 300°C) using the temperature control dial.
3. **Loading the Skewers:** Load the chickens onto the skewers evenly to ensure consistent cooking. Do not overload.
4. **Cooking:** Close the grill door and allow the chickens to cook for the recommended time. Monitor the cooking process through the observation window.
5. **Power Off:** Once cooking is done, turn off the grill and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior with a damp cloth. Remove grease and food residue from the skewers and grill interior.
- **Weekly Maintenance:** Deep clean the grill including the burners and heating elements. Check for any damage or wear on the components.
- **Monthly Inspection:** Inspect electrical connections and ensure all components are functioning properly. Replace damaged or worn parts immediately.

7. Troubleshooting

- **Grill will not turn on:** Check power supply and connections. Ensure circuit breaker is not tripped.
- **Uneven cooking:** Ensure chickens are loaded evenly on the skewers.
- **High smoke output:** Clean the grill to remove excess grease. Ensure proper ventilation is in place.
- **Temperature is not reaching desired level:** Check the heating elements for damage or malfunction.

8. Disposal

Dispose of the grill according to local regulations regarding electrical appliances. Remove any hazardous components and recycle metals where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den elektrischen rotierenden Hähnchengrill Premium 10 kW mit 7 Spießen für 42 Hähnchen (EM742C)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen rotierenden Hähnchengrills Premium 10 kW (Modell EM742C). Dieses hochwertige Gerät ist speziell für die effiziente Zubereitung von Hähnchen und anderen Fleischsorten konzipiert.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Risiken und Unfälle zu vermeiden:

- Berührungsschutz: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Unterlage steht und niemals von der Stromquelle getrennt wird, solange es in Betrieb ist.
- Hitzeentwicklung: Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Vor und nach der Benutzung nicht berühren.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigten Kabeln oder Steckdosen.
- Beaufsichtigung: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder von dem Gerät fern, während es in Betrieb ist oder sich in der Nähe befindet.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für ausreichend Luftzirkulation um das Gerät, um Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: EM742C
- Leistung: 10 kW
- Anzahl der Spieße: 7
- Kapazität: Bis zu 42 Hähnchen gleichzeitig
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1400 mm x 800 mm x 800 mm
- Netzspannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Gewicht: 150 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen gut belüfteten, stabilen Standort in der Nähe einer geeigneten Stromquelle.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle (400 V, 50 Hz) angeschlossen ist. Verwenden Sie ein zugelassenes Verlängerungskabel, wenn erforderlich.
3. Räumen und Reinigen: Reinigen Sie den Montagebereich gründlich von Schmutz und Fett, bevor Sie den Grill aufstellen.
4. Ausrichten: Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass der Grill eben steht.
5. Betriebsanleitung: Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Betriebsanleitung komplett durch, um vorbereitete Fehler zu vermeiden.

5. Bedienung

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill ordnungsgemäß aufgestellt und angeschlossen ist.
2. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
3. Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
4. Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig über das Sichtfenster des Geräts.
5. Wenn die Hähnchen gar sind, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie die Spieße entfernen.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Gerät abkühlen lassen und sämtliche Teile mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Fettauffangschale: Entleeren und reinigen Sie die Fettauffangschale regelmäßig.
- Austausch von Verschleißteilen: Überprüfen Sie regelmäßig die Spieße auf Abnutzung und ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Sichtkontrolle: Kontrollieren Sie die elektrischen Anschlüsse und Kabel auf Defekte.

7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie den Stromanschluss und die Sicherung.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass das Bedienelement korrekt eingestellt ist.
- Unregelmäßiges Rotieren der Spieße: Prüfen Sie die Antriebsvorrichtung auf Blockierungen oder Defekte.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Wenden Sie sich an lokale Entsorgungsstellen für die richtige Entsorgung.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an uns:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Rotating Chicken Grill Premium 10 kW with 7 Skewers for 42 Chickens (EM742C)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Rotating Chicken Grill Premium EM742C. This high-quality grill is designed for commercial use, offering efficient cooking of up to 42 chickens at once. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Read all instruction manuals before using the product.
- Ensure the grill is installed on a stable, level surface.
- Do not use the grill in enclosed spaces without proper ventilation.
- Use only recommended electrical supply to prevent overheating or fire.
- Keep the grill away from flammable materials.
- Regularly inspect the power cord for any damage.
- Allow the grill to cool before cleaning or servicing.
- Do not immerse the grill in water or any liquid.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EM742C
- Power: 10 kW
- Capacity: Up to 42 chickens
- Number of Skewers: 7
- Dimensions: [Specify dimensions if available]
- Weight: [Specify weight if available]
- Voltage: [Specify voltage if available]
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

1. Unbox the grill and ensure all parts are present.
2. Place the grill on a stable, flat surface away from combustible materials.
3. Connect the grill to a dedicated electrical supply that matches the voltage specifications.
4. Ensure that the power switch is in the OFF position.
5. Plug in the grill into the power outlet.
6. Conduct a brief inspection of all connections and components for any visible issues before operation.

5. Operation

1. Preheat the grill by turning the power switch ON. Set the desired temperature.
2. Load the chickens on the skewers, ensuring they are securely fastened.
3. Close the grill door and monitor the cooking process through the viewing window.
4. Use the timer to keep track of cooking time according to the chicken weight and size.
5. Once cooked, turn off the grill and allow it to cool down before removing the chickens.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the grill from the power supply before cleaning.
- Use a damp cloth to wipe down the exterior.
- Detach and wash skewers and trays in warm soapy water, rinse, and dry.
- Check and clean the grease trays regularly to prevent the build-up of flammable residues.
- Inspect the grill for any signs of wear or damage before each use.

7. Troubleshooting

- If the grill does not heat up, check the power supply and connections.
- For uneven cooking, ensure that chickens are balanced and evenly placed on skewers.
- If there are unusual sounds, ensure that all components are secure.
- Contact customer service for persistent issues or if parts need replacement.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the grill responsibly. Do not dispose of it in regular household waste. Contact local waste disposal facilities for appropriate procedures for electrical equipment.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico Rotativo Premium EM742C

1. Información General

Este asador eléctrico rotativo Premium EM742C está diseñado para asar hasta 42 pollos simultáneamente. Ideal para restaurantes, catering y eventos, ofrece una experiencia culinaria de alta calidad con un uso eficiente de energía.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que el asador esté instalado en un área ventilada y en una superficie nivelada.
- Electricidad: Verifique que la instalación eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas. No utilice una extensión debajo de alfombras o muebles.
- Calor: Durante la operación, el asador alcanza altas temperaturas. Evite el contacto con superficies calientes.
- Menores: Mantenga a los niños y mascotas alejados de la unidad durante su operación.
- Mantenimiento: Desconecte siempre el asador de la red eléctrica antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Uso adecuado: Solo use el asador para asar alimentos. No intente usar la unidad para otros fines no previstos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM742C
- Potencia: 10 kW
- Capacidad: 7 espetos (hasta 42 pollos)
- Dimensiones: [Especificar dimensiones]
- Peso: [Especificar peso]
- Material: Acero inoxidable
- Fuente de energía: Eléctrico

4. Configuración e Instalación

1. Retire el asador de su embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque el asador en una superficie plana y resistente.
3. Conecte el asador a una fuente de energía que coincida con las especificaciones eléctricas.
4. Asegúrese de que el enchufe esté accesible para desconectar fácilmente en caso de emergencia.
5. Realice una prueba de funcionamiento antes de comenzar a asar.

5. Operación

1. Antes de usar, limpie los espetos y bandejas con agua y jabón.
2. Coloque los pollos en los espetos de manera uniforme.
3. Conecte el asador a la corriente y ajuste el termostato según la temperatura deseada.
4. Seleccione el modo de rotación y encienda la máquina.
5. Monitoree la cocción y ajuste el tiempo según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la unidad de la energía antes de limpiarla.
- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Los espetos y bandejas deben lavarse a mano o en el lavavajillas.
- Revisión periódica de conexiones eléctricas y estado de los componentes.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el estado del enchufe.
- Calor insuficiente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Desgaste de componentes: Si observa alguna anomalía, contacte al servicio técnico.

8. Eliminación

Disecte el asador de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos. No arroje a la basura común. Debe ser reciclado en un punto de recogida autorizado.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o informes de problemas, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Gril à Poulet Électrique Rotatif Premium 10 kW avec 7 Brochettes (EM742C)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet Électrique Rotatif Premium (EM742C). Ce gril est conçu pour un usage commercial, idéal pour la cuisson de poulets rôtis en grande quantité. Il offre une cuisson uniforme grâce à son design innovant et sa puissance élevée.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise conforme aux normes électriques.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Risque de brûlure : Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Manipuler avec précaution.
- Dégagement de vapeur : Faites attention à la vapeur qui peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte.
- Risque d'incendie : Ne placez pas de matières inflammables à proximité de l'appareil durant son fonctionnement.
- Entretien : Effectuez un entretien régulier pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle: EM742C
- Puissance: 10 kW
- Capacité: 42 poulets
- Nombre de brochettes: 7
- Dimensions: [à remplir avec des spécifications détaillées de dimensions]
- Poids: [à remplir avec le poids du produit]
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et configuration

1. Site d'installation: Choisissez un endroit plat et stable avec une bonne ventilation.
2. Branchement électrique: Connectez l'appareil à une prise conforme et vérifiez la tension appropriée.
3. Positionnement: Laissez un espace suffisant autour du gril pour la circulation de l'air.
4. Nivelier le gril: Assurez-vous que le gril est de niveau pour une bonne utilisation.
5. Inspection: Vérifiez toutes les connexions et pièces avant de mettre l'appareil sous tension.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage: Allumez le gril et laissez-le préchauffer pendant 15 minutes.
2. Chargement du produit: Insérez les poulets sur les brochettes en veillant à ne pas surcharger.
3. Réglage de la température: Ajustez la température au besoin, selon vos préférences.
4. Temps de cuisson: En moyenne, les poulets cuisent en 1 à 1,5 heures selon la taille.

6. Nettoyage et maintenance

- Nettoyage quotidien: À la fin de chaque utilisation, laissez refroidir, puis nettoyez les grilles et les surfaces avec un chiffon humide.
- Détartrage: Si nécessaire, utilisez un détartrant doux pour éliminer les résidus.
- Vérification des pièces: Inspectez régulièrement les brochettes et les moteurs pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

7. Dépannage

- Appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Température insuffisante: Assurez-vous que l'appareil est correctement réglé et laissé suffisamment de temps pour préchauffer.
- Éléments de cuisson collent: Assurez-vous de bien graisser les brochettes avant d'insérer les aliments.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les règlements locaux pour le recyclage des appareils électroménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Grill elettrico rotante Premium 10 kW con 7 spiedi per 42 polli - EM742C

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico Rotante Premium EM742C. Questo dispositivo è progettato per la cottura efficiente e uniforme di polli e altre carni. La nostra attrezzatura è costruita per offrire prestazioni ottimali e lunga durata.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non usare il grill in ambienti umidi o piovosi.
- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa elettrica adeguata e conforme agli standard di sicurezza.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante il funzionamento.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili e combustibili.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano cibi caldi o si effettua la pulizia.
- Non tentare di riparare il grill da soli; contattare un tecnico autorizzato in caso di malfunzionamento.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Potenza: 10 kW
- Capacità: 42 polli
- Numero di spiedi: 7
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Peso: [inserire peso]
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e montaggio

- Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
- Collegare il grill a una presa di corrente elettrica adeguata.
- Fissare gli spiedi nei supporti appositi e assicurarsi che siano ben saldi.
- Seguire le istruzioni nel manuale per il montaggio dei componenti, se necessario.

5. Funzionamento

- Accendere il grill utilizzando l'interruttore di accensione.
- Selezionare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Disporre i polli sugli spiedi in modo uniforme.
- Monitorare il tempo di cottura e girare gli spiedi se necessario per una cottura uniforme.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegnerne il grill e lasciarlo raffreddare completamente.
- Rimuovere gli spiedi e pulirli con acqua calda e sapone.
- Pulire l'interno e l'esterno del grill con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Verificare regolarmente i componenti elettrici per segni di usura.

7. Risoluzione dei problemi

- Se il grill non si accende, controllare la presa di corrente.
- In caso di cottura irregolare, verificare il corretto posizionamento dei polli sugli spiedi.
- Se ci sono odori anomali o fumi, spegnere immediatamente il grill e controllare per eventuali malfunzionamenti.

8. Smaltimento

- Per lo smaltimento del prodotto, seguire le normative locali sul riciclaggio degli elettrodomestici.
- Non gettare il grill nei rifiuti domestici.
- Mettere i materiali riciclabili nei contenitori appropriati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.