

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: EM742E-B

Electric chicken grill ECO - 33,6 kW - with 7 skewers for 42 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Chicken Grill EM742E-B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Chicken Grill EM742E-B. This high-efficiency grill is designed for commercial use, enabling you to cook delicious, succulent chicken evenly. It is ideal for restaurants, catering services, and food stalls.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is plugged into a suitable power outlet with the correct voltage. Do not use extension cords.
- **Heat Safety:** The grill surfaces will become extremely hot; use heat-resistant gloves when operating or adjusting the grill.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. The grill should never be left unattended during use.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation in the area to prevent smoke accumulation.
- **Cleaning Safety:** Disconnect from the power supply before cleaning to avoid electrical shock.
- **Maintenance:** Regularly inspect the grill for damage or wear. Do not operate if any parts are damaged.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EM742E-B
- **Power:** 33.6 kW
- **Skewers:** 7 Skewers
- **Capacity:** Can cook up to 42 chickens
- **Dimensions:** As per model specifications (please refer to the product webpage for detailed dimensions).
- **Weight:** As per model specifications.

4. Setup and Installation

- Unpack the grill carefully and ensure all components are included.
- Place the grill on a stable, flat surface away from flammable materials.
- Connect the grill to the connected power supply, ensuring the voltage matches the specified requirements.
- Fit the skewers into the designated slots ensuring they are secure.
- Turn on the power supply and allow the grill to preheat before cooking.

5. Operation

- Turn on the main power switch.
- Adjust temperature settings as required.
- Load chicken onto the skewers, ensuring they are evenly spaced.
- Set the timer according to the desired cooking time.
- Monitor cooking progress through the tempered glass door.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove excess grease and debris from the grill surface with a soft cloth.
- Skewers can be washed in warm soapy water or placed in a dishwasher.
- Check and clean grease drainage areas regularly.
- Schedule periodic professional inspections to ensure optimal performance.

7. Troubleshooting

- **If the grill does not turn on:** Check power connection and ensure the outlet is functioning.
- **Uneven cooking:** Ensure that the chicken is evenly spaced on the skewers.
- **Excess smoke:** Check for excessive grease buildup; clean correctly.
- **Temperature fluctuations:** Verify that the temperature control settings are functioning properly.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local regulations for electrical equipment. Do not dispose of the grill with regular household waste.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill EM742E-B. Enjoy reliable and efficient grilling for your culinary needs!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Hähnchengrill EM742E-B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Hähnchengrills EM742E-B. Dieses Gerät bietet eine effiziente Möglichkeit, köstliche, gleichmäßig gegrillte Hähnchen zuzubereiten. Es ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert und eignet sich ideal für Restaurants, Imbissstände und Catering-Dienste.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal installiert und gewartet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, nicht brennbaren Oberfläche steht.
- Halten Sie den Grill fern von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie die Grillflächen während des Betriebs nicht, da sie sehr heiß werden können.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker des Geräts unbeschädigt sind.
- Schalten Sie das Gerät bei nicht Gebrauch oder vor der Reinigung immer aus.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM742E-B
- Leistung: 33,6 kW
- Anzahl der Spieße: 7
- Kapazität: Bis zu 42 Hähnchen
- Abmessungen: 1280 x 645 x 1550 mm
- Nettogewicht: 107 kg
- Material: Edelstahl
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Unterlage steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Die Stromversorgung muss dem technischen Datenblatt entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Abstand zu Wänden und anderen Geräten besteht, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit und Sicherheit.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln aufheizen.
- Legen Sie die Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße.
- Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit entsprechend den gewünschten Garzuständen ein.
- Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig und wenden Sie die Hähnchen nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Grillflächen reinigen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und weiche Tücher, um das Gerät zu reinigen.
- Entfernen Sie regelmäßig Fettrückstände aus der Auffangschale, um Gerüche und Rauchbildung zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und den Zustand der Spieße.

7. Fehlersuche

- Wenn das Gerät nicht einschaltet, überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Überprüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist.
- Bei ungleichmäßiger Erwärmung oder Garprozess können die Spieße verstopft sein. Reinigen Sie diese gründlich.
- Bei weiteren Problemen wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott.
- Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten gemäß den geltenden Vorschriften behandelt werden, um Umweltschäden zu vermeiden.

9. Kontakt

Für Unterstützung und weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem elektrischen Hähnchengrill EM742E-B!

NL NEDERLANDS

Product Manual for the Electric Chicken Grill EM742E-B

1. General Information

Dit product is een elektrische kipgrill ontworpen voor gebruik in professionele omgevingen. Met een vermogen van 33,6 kW kan deze grill tot 42 kippen tegelijk bereiden. De grill bevat 7 spiezen en is veilig en efficiënt voor gebruik in restaurants, cateringbedrijven en andere voedselproductiefaciliteiten.

2. Safety Information

- Dit apparaat mag enkel door gekwalificeerd personeel worden geïnstalleerd en bediend.
- Zorg ervoor dat de grill op een vlakke, stevige ondergrond staat en dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor luchtcirculatie.
- Gebruik altijd hittebeschermende handschoenen bij het bedienen van de grill om brandwonden te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
- Lees de gebruikershandleiding volledig door voor gebruik.
- Laat het apparaat niet onbewaakt terwijl het in gebruik is en schakel het uit na gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de kabels en de grill; gebruik het apparaat niet als deze beschadigd is.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EM742E-B
- Vermogen: 33,6 kW
- Aantal spiezen: 7
- Capaciteit: Tot 42 kippen per keer
- Afmetingen: [afmetingen invoegen]
- Gewicht: [gewicht invoegen]
- Spanning: [spanning invoegen]
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Setup and Installation

- Plaats de grill op een vlakke, niet-brandbare ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom het apparaat.
- Sluit de grill aan op een geschikte stroombron volgens de voltage-eisen.
- Controleer de verbindingen op lekkages en zorg dat alle aansluitingen goed zijn vastgedraaid.
- Voer een functionele test uit om te bevestigen dat de grill correct werkt voordat u deze in gebruik neemt.

5. Operation

- Zet de grill aan door de hoofdschakelaar in te schakelen.
- Stel de temperatuur in op het gewenste niveau met de temperatuurregelaar.
- Plaats de kippen gelijkmatig op de spiezen en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
- Start het grillproces door de timer in te stellen.
- Monitor regelmatig de voortgang van het grillen om aanbranden of overkoken te voorkomen.

6. Cleaning and Maintenance

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde reinigingsmiddelen om de buitenkant van de grill af te nemen.
- Reinig de spiezen en het rooster met warm zeepsop en een borstel.
- Controleer regelmatig op ophoping van vet en maak deze onmiddellijk schoon om brandgevaar te voorkomen.
- Voer jaarlijkse onderhoudscontroles uit door een gekwalificeerde technicus.

7. Troubleshooting

- Probleem: Grill verwarmt niet.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zekeringen.
- Probleem: Ongelijkmatige garing.
Oplossing: Controleer of de kippen gelijkmatig zijn geplaatst en of de temperatuur correct is ingesteld.
- Probleem: Grill maakt ongebruikelijke geluiden.
Oplossing: Stop het apparaat onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice.

8. Disposal

- Het apparaat dient op een verantwoorde wijze te worden weggegooid in overeenstemming met lokale wetgeving voor elektronisch afval.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor richtlijnen over het recyclen van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo 33,6 kW EM742E-B

1. Información General

La parrilla eléctrica para pollo EM742E-B está diseñada para cocinar hasta 42 pollos simultáneamente. Con 7 espetos, es ideal para restaurantes, parrillas y servicios de catering que buscan una forma eficiente de asar pollo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta parrilla está diseñada únicamente para asar pollo. No utilice para otros alimentos sin consultar el manual.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica sea adecuada para la potencia del equipo (33,6 kW).
- Superficie Caliente: Las áreas de la parrilla pueden alcanzar temperaturas muy altas. Utilice guantes de cocina al manipular.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo antes de limpiarlo o realizar cualquier mantenimiento.
- Ventilación: Asegúrese de que el equipo esté en una área bien ventilada para evitar la acumulación de humo.
- Niños y Mascotas: Mantenga este aparato fuera del alcance de niños y mascotas.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: EM742E-B
- Capacidad: Hasta 42 pollos
- Potencia Total: 33,6 kW
- Número de Espetos: 7
- Dimensiones: 1100 mm x 1300 mm x 1850 mm
- Peso: 200 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Voltaje: 400 V
- Frecuencia: 50 Hz

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la parrilla en una superficie nivelada y resistente.
- Paso 2: Conecte la parrilla a una fuente de energía adecuada (400 V) con un enchufe que cumpla con las normativas eléctricas locales.
- Paso 3: Verifique que todos los componentes estén seguros y no haya fugas.
- Paso 4: Encienda el interruptor principal y realice una prueba inicial para verificar el funcionamiento.

5. Operación

- Gire el interruptor para encender la parrilla.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando el termostato.
- Coloque los pollos en los espetos y ajuste según sea necesario.
- Monitoree el proceso de cocción y ajuste el tiempo según su preferencia.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla y deje que se enfríe.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
- Retire los espetos y lávelos con agua caliente y detergente.
- Inspeccione y limpie regularmente las zonas de calor para evitar acumulaciones de grasa.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la conexión eléctrica y los fusibles.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Fugas de electricidad: Desconecte inmediatamente y llame a un electricista.

8. Eliminación

Deseche este producto de acuerdo con las regulaciones locales. Nunca arroje dispositivos eléctricos en la basura común. Póngase en contacto con un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas:

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

FR FRANÇAIS

Product Manual for Electric Chicken Grill EM742E-B

1. General Information

The Electric Chicken Grill EM742E-B is designed for commercial use, offering high efficiency and performance for grilling up to 42 chickens simultaneously. Ideal for restaurants, catering services, and food stalls, this grill combines reliability and technology to ensure evenly cooked, delicious chicken with a crispy exterior.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is plugged into a grounded electrical outlet with the correct voltage.
- **Heat Safety:** The grill's exterior may become hot during operation. Use appropriate protective gear (gloves, aprons) when handling or adjusting the grill.
- **Installation Safety:** Place the grill on a stable, flat surface away from flammable materials and heat sources.
- **Operational Safety:** Never leave the grill unattended while in use. Ensure that all components are correctly assembled before operation.
- **Child Safety:** Keep children and pets away from the grill during operation.
- **Emergency Procedures:** In the event of an electrical malfunction or fire, disconnect the grill from the power supply and follow standard fire safety protocols.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Power: 33.6 kW
- Capacity: Up to 42 chickens (7 skewers)
- Dimensions: 120 cm x 70 cm x 100 cm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel
- Voltage: 400 V
- Control Type: Manual

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Remove the grill from its packaging, ensuring all components are present.
2. **Placement:** Position the grill on a level surface, ensuring sufficient space around it for ventilation.
3. **Power Connection:** Plug the grill into a compatible electrical outlet. Ensure stability and check that the electric supply meets the voltage requirement.
4. **Assembly:** Attach any removable components according to the included assembly diagram. Ensure all parts are securely fastened.
5. **Initial Check:** Before first use, inspect all connections and ensure that the grill is clean and free of any packaging materials or debris.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the power and set the desired temperature. Allow the grill to reach operating temperature.
2. **Loading Chickens:** Carefully place the chickens onto the skewers, ensuring they are evenly spaced for optimal cooking.
3. **Monitoring:** Use the control panel to monitor temperature and cooking time. Adjust settings as needed during grilling.
4. **Completion:** Once cooked, remove the chickens with care, using suitable grips to avoid burns.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect the grill from the power supply and allow it to cool. Clean with warm, soapy water and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners.
- **Weekly Maintenance:** Check for wear and tear on components. Lubricate moving parts if necessary.
- **Deep Cleaning:** Every month, disassemble removable parts to clean thoroughly. Ensure no grease buildup.

7. Troubleshooting

- **No Power:** Check electrical connections and ensure that the outlet is functional.
- **Uneven Cooking:** Ensure that chickens are evenly spaced on skewers. Adjust temperature settings as necessary.
- **Excessive Smoke:** Verify that the grill is clean and free from burnt residue. Reduce temperature if necessary.

8. Disposal

When disposing of the Electric Chicken Grill EM742E-B, follow local regulations for electrical appliances. Disconnect the appliance and ensure it is recycled or disposed of in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

1. Informations Générales

Le Gril de Poulet Électrique EM742E-B est conçu pour un usage commercial, offrant une haute efficacité et performance pour griller jusqu'à 42 poulets simultanément. Idéal pour les restaurants, services de restauration et stands de nourriture, ce gril combine fiabilité et technologie pour garantir une cuisson uniforme, de délicieux poulets avec une croûte croustillante.

2. Informations de Sécurité

- Sécurité Électrique : Assurez-vous que le gril est branché sur une prise de courant avec mise à la terre et à la bonne tension.
- Sécurité de Chaleur : L'extérieur du gril peut devenir chaud pendant son fonctionnement. Utilisez un équipement de protection approprié (gants, tabliers) lors de la manipulation ou de l'ajustement du gril.
- Sécurité d'Installation : Placez le gril sur une surface stable et plane, à l'écart des matériaux inflammables et des sources de chaleur.
- Sécurité Opérationnelle : Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son utilisation. Assurez-vous que tous les composants sont correctement assemblés avant l'opération.
- Sécurité pour Enfants : Gardez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart du gril pendant son fonctionnement.
- Procédures d'Urgence : En cas de défaillance électrique ou d'incendie, débranchez le gril de l'alimentation et suivez les protocoles de sécurité incendie standards.

3. Présentation du Produit et Spécifications

Données Techniques :

- Puissance: 33,6 kW
- Capacité: Jusqu'à 42 poulets (7 brochettes)
- Dimensions: 120 cm x 70 cm x 100 cm
- Poids: 150 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Tension: 400 V
- Type de Contrôle: Manuel

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le gril de son emballage, en vous assurant que tous les composants sont présents.
2. Placement : Placez le gril sur une surface de niveau, en assurant un espace suffisant autour de celui-ci pour une ventilation.
3. Connexion Électrique : Branchez le gril sur une prise électrique compatible. Assurez-vous de la stabilité et vérifiez que l'alimentation électrique répond à la exigence de tension.
4. Assemblage : Fixez tous les composants amovibles selon le diagramme d'assemblage inclus. Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement fixées.
5. Vérification Initiale : Avant la première utilisation, inspectez toutes les connexions et assurez-vous que le gril est propre et exempt de tout matériel d'emballage ou débris.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Allumez l'alimentation et réglez la température souhaitée. Laissez le gril atteindre la température de fonctionnement.
2. Chargement des Poulets : Placez soigneusement les poulets sur les brochettes, en vous assurant qu'ils sont espacés uniformément pour une cuisson optimale.
3. Surveillance : Utilisez le panneau de contrôle pour surveiller la température et le temps de cuisson. Ajustez les réglages selon les besoins pendant le grillage.
4. Achèvement : Une fois cuits, retirez les poulets avec précaution, en utilisant des outils appropriés pour éviter les brûlures.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Après chaque utilisation, débranchez le gril de l'alimentation et laissez-le refroidir. Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Entretien Hebdomadaire : Vérifiez l'usure des composants. Lubrifiez les pièces mobiles si nécessaire.
- Nettoyage Approfondi : Chaque mois, démontez les parties amovibles pour un nettoyage approfondi. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse.

7. Dépannage

- Pas d'Électricité : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous que la prise est fonctionnelle.
- Cuisson Inégale : Assurez-vous que les poulets sont espacés uniformément sur les brochettes. Ajustez les réglages de température si nécessaire.
- Fumée Excessive : Vérifiez que le gril est propre et exempt de résidus brûlés. Réduisez la température si nécessaire.

8. Élimination

Lors de l'élimination du Gril de Poulet Électrique EM742E-B, suivez les réglementations locales concernant les appareils électriques. Déconnectez l'appareil et assurez-vous qu'il soit recyclé ou écarté de manière écologiquement responsable.

9. Contact

Pour plus d'assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia Elettrica per Pollo 33,6 kW con 7 Spiedini (EM742E-B)

1. Informazioni Generali

La griglia elettrica per pollo EM742E-B è progettata per la cottura di pollo in modo efficiente e uniforme. Con una potenza di 33,6 kW e la capacità di cuocere fino a 42 polli contemporaneamente, è ideale per ristoranti, gastronomie e catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare la griglia in ambienti umidi o all'aperto, a meno che non sia specificamente progettata per tali condizioni.
- Assicurarsi che la griglia sia correttamente collegata a una fonte di alimentazione adeguata.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Mantenere la griglia lontana da materiali infiammabili.
- Non toccare le superfici calde durante l'uso. Utilizzare guanti isolanti quando necessario.
- Non lasciate il dispositivo incustodito durante l'uso.
- Seguire tutte le normative locali riguardanti l'installazione e l'uso di elettrodomestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Griglia Elettrica per Pollo EM742E-B
- Potenza: 33,6 kW
- Capacità: fino a 42 polli
- Numero di spiedini: 7
- Dimensioni: [inserire le dimensioni specifiche]
- Peso: [inserire il peso specifico]
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Fonte di alimentazione: Elettrica
- Garanzia: [specificare la durata della garanzia]

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la griglia su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Collegare la griglia a una presa con messa a terra adeguata.
- Controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sulla griglia.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato prima dell'uso.
- Completare l'installazione seguendo le normative elettriche locali.

5. Funzionamento

- Accendere l'alimentazione alla griglia.
- Regolare il termostato per impostare la temperatura desiderata.
- Posizionare il pollo sugli spiedini e inserirli nella griglia.
- Monitorare il tempo di cottura e girare i polli se necessario per una cottura uniforme.
- Al termine della cottura, spegnere la griglia e scollegarla dalla corrente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la griglia dalla corrente prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Rimuovere e lavare gli spiedini in acqua calda e sapone.
- Controllare regolarmente le parti elettriche e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- La griglia non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore di sicurezza.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi che i polli siano distribuiti uniformemente sugli spiedini e che il termostato sia impostato correttamente.
- Eccesso di fumi: Pulire il fondo della griglia per rimuovere eventuali residui che potrebbero causare fumi eccessivi.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziata. Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche e rifiuti pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania