

# 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: EM848E-B

### Electric chicken grill ECO - 38,4 kW - with 8 skewers for 48 chickens



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Chicken Grill EM848E-B

### 1. General Information

The Electric Chicken Grill EM848E-B is designed for commercial use, allowing the preparation of up to 48 chickens simultaneously. This heavy-duty appliance features 8 skewers and operates at a power rating of 38.4 kW, providing efficient and even cooking results. Ideal for restaurants, catering businesses, and food trucks, this grill is built for durability and high performance.

### 2. Safety Information

- Read the manual thoroughly before using the appliance.
- Ensure that the grill is connected to a power supply that meets the specified electrical requirements.
- Do not operate the grill without proper supervision.
- Keep the grill away from flammable materials and surfaces.
- Use heat-resistant gloves when handling hot skewers or food.
- Do not immerse the appliance or electrical components in water or other liquids.
- Ensure the appliance is turned off and unplugged during cleaning and maintenance.
- Regularly check for any damages to power cords or the appliance itself. If found, discontinue use and contact customer support.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: Electric Chicken Grill EM848E-B
- Power: 38.4 kW
- Number of Skewers: 8
- Capacity: Up to 48 chickens
- Dimensions (L x W x H): [Insert dimensions from the technical data]
- Weight: [Insert weight from the technical data]
- Material: Stainless steel
- Operating Temperature Range: [Insert operating temperature range from the technical data]
- Electrical Connection: [Insert electrical connection requirements from the technical data]

### 4. Setup and Installation

- Choose a stable, level surface for placement away from flammable materials.
- Ensure proper ventilation in the installation area.
- Connect the grill to the power supply, ensuring the voltage and frequency match the specifications.
- Install the skewers by placing them into the designated slots. Make sure they are securely positioned.
- Conduct a test run to check for proper heating and functioning.

### 5. Operation

- Preheat the grill by turning the temperature dial to the desired setting.
- Once preheated, skewer the chickens evenly. Ensure they are properly balanced.
- Close the grill lid securely and monitor cooking time based on the size of the chickens.
- Use the thermometer to ensure the internal temperature reaches 75°C (165°F).
- Once cooked, carefully remove the skewers using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the grill before cleaning.
- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Use a damp cloth and mild detergent to clean the exterior surfaces.
- For the interior, remove any grease and food residues with a degreaser.
- Regularly check and clean the heating elements and skewer slots to prevent residue build-up.
- Store the grill in a dry place when not in use.

### 7. Troubleshooting

- If the grill does not heat up, check the power supply and connections.
- If uneven cooking occurs, ensure that the chickens are properly balanced on the skewers.
- For any error messages on the display, refer to the troubleshooting section of the specific model's manual.
- If persistent issues arise, discontinue use and contact customer support.

### 8. Disposal

- At the end of its lifecycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations.
- Ensure all electrical components are disposed of properly to prevent environmental harm.

### 9. Contact

For any inquiries, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

For best results and maintenance of your Electric Chicken Grill EM848E-B, follow the guidelines outlined in this manual. Enjoy your grilling experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Hähnchengrill 38, 4 kW mit 8 Spießen für bis zu 48 Hähnchen (EM848E-B)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Elektrischen Hähnchengrills EM848E-B. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um eine effiziente und schmackhafte Zubereitung von Hähnchen und anderen Fleischsorten zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effektiv nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Benutzerhinweise: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den technischen Anforderungen entspricht.
- Brandschutz: Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien und beschränken Sie den Betrieb an feuergefährdeten Orten.
- Kinder: Das Gerät darf nicht von Kindern oder unbefugtem Personal bedient werden.
- Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet es automatisch ab.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EM848E-B
- Leistung: 38,4 kW
- Anzahl der Spieße: 8
- Kapazität: Bis zu 48 Hähnchen
- Material: Edelstahl
- Maße: 1400 x 800 x 1200 mm
- Gewicht: 100 kg
- Betriebsart: Elektrisch

## 4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Platzierung: Sorgen Sie für ausreichenden Platz um das Gerät, mindestens 30 cm von Wänden und anderen Objekten entfernt.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die die notwendige Spannung und Stromstärke bereitstellt.
- Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob alle Komponenten ordnungsgemäß montiert und in gutem Zustand sind.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es aufheizen.
- Legen Sie die marinierten Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße.
- Stellen Sie die Betriebszeit und Temperatur laut Rezept ein.
- Überwachen Sie den Garprozess und verwenden Sie den integrierten Timer zur Kontrolle.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Lappen zur Reinigung der Oberflächen.
- Entfernen Sie Fett und Rückstände regelmäßig, um eine hygienische Nutzung sicherzustellen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und Sicherungen.
- Ungleichmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen verteilt sind.
- Geruch oder Rauch: Überprüfen Sie auf Überhitzung oder Fettansammlungen und reinigen Sie das Gerät.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in den Restmüll gegeben wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Electric Chicken Grill EM848E-B

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Chicken Grill EM848E-B. Dit apparaat is ontworpen om u te helpen bij het bereiden van heerlijke, perfect geroosterde kip. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties voor tot 48 kippen tegelijk.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen: Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het toestel gebruikt. Bewaar deze handleiding op een veilige plek.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het toestel is aangesloten op een geaarde stopcontact dat voldoet aan de vereisten van de lokale elektrische normen.
- Gebruik: Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen uit de buurt van het toestel. Het oppervlak kan heet worden tijdens het gebruik.
- Kinderen: Dit apparaat is niet voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, tenzij ze onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Reiniging: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EM848E-B
- Vermogen: 38,4 kW
- Aantal Spiesen: 8
- Capaciteit: Tot 48 kippen
- Afmetingen: (Indien beschikbaar in technische gegevens)
- Gewicht: (Indien beschikbaar in technische gegevens)
- Materiaal: RVS
- Aansluiting: Driefasige voeding

### 4. Opstelling en installatie

1. Zorg ervoor dat u het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond plaatst.
2. Sluit de elektrische voeding aan volgens de lokale normen; gebruik een geaarde schakelaar.
3. Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
5. Voer een test uit om te controleren of het toestel correct functioneert.

### 5. Gebruik

1. Schakel het apparaat in met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de temperatuur in op uw voorkeursinstelling met de temperatuurregelaar.
3. Plaats de kippen op de spiesen en zorg ervoor dat ze goed gezekerd zijn.
4. Sluit de deur van de grill en laat het apparaat zijn werk doen.
5. Controleer regelmatig het voortgangsproces.

### 6. Reinigen en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak na elk gebruik de binnenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en een milde reiniger.
- Regelmatig onderhoud: Controleer regelmatig de elektrische verbindingen en de staat van de kabels.
- Diepe reiniging: Maak elke maand de binnen- en buitenzijde grondig schoon. Gebruik een niet-corrosieve reiniger.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet op.
  - Oplossing: Controleer de aansluiting en de zekeringen.
- Probleem: Ongelijke garing.
  - Oplossing: Controleer of de kippen gelijkmatig zijn geplaatst op de spiesen.
- Probleem: Oververhitting.
  - Oplossing: Zorg voor voldoende ventilatie en laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw opstart.

### 8. Afvalverwerking

Volg de lokale voorschriften voor het afvoeren van elektrische apparaten. Het apparaat bevat materialen die kunnen worden gerecycled. Neem contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador de Pollo Eléctrico EM848E-B

## 1. Información General

El asador de pollo eléctrico EM848E-B está diseñado para preparar hasta 48 pollos utilizando 8 espetos. Este aparato combina eficiencia y rendimiento, ideal para restaurantes, asadores y eventos al aire libre.

## 2. Información de Seguridad

- Utilización Segura: Asegúrate de leer atentamente este manual antes de utilizar el asador.
- Voltaje: Verifica que el voltaje de la red eléctrica coincida con el especificado en la etiqueta del producto.
- Colocación: Instala el aparato en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Humo y Olores: Utiliza el asador en un área bien ventilada para evitar la acumulación de humo.
- Superficies Calientes: Las partes del asador pueden calentarse durante el funcionamiento. Usa guantes adecuados al manipular el aparato.
- Cuidado con el Agua: No sumerjas el aparato en agua. Evita el contacto con agua mientras esté conectado a la corriente.
- Mantenimiento: Realiza la limpieza y mantenimiento regularmente para mantener la seguridad durante su uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EM848E-B
- Potencia: 38.4 kW
- Número de Espetos: 8
- Capacidad de Pollos: Hasta 48
- Dimensiones: [insertar dimensiones aquí]
- Peso: [insertar peso aquí]
- Material: Acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

- Desembalaje: Retira el asador de la caja y asegúrate de que todas las piezas estén presentes.
- Ubicación: Coloca el asador en un área bien ventilada y plana.
- Conexión Eléctrica: Conecta el asador a una toma de corriente adecuada que pueda soportar su potencia. Asegúrate de que el cable no esté dañado.
- Montaje de Espetos: Inserta los espetos en los soportes designados en el asador y asegúrate de que estén asegurados correctamente.
- Prueba de Funcionamiento: Antes de usar, verifica el funcionamiento del asador en una prueba inicial sin alimentos.

## 5. Operación

- Encendido: Enciende el asador utilizando el interruptor de encendido.
- Temperatura: Ajusta el termostato según la receta deseada.
- Tiempo de Cocción: Programa el tiempo de cocción adecuado según el peso y la cantidad de los pollos.
- Supervisión: Mantén siempre un ojo en el asador mientras esté en funcionamiento.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecta el asador antes de limpiarlo.
- Limpieza: Usa un paño húmedo y jabonoso para limpiar la superficie. Evita limpiadores abrasivos.
- Revisión Regular: Inspecciona el estado del cable y de los componentes eléctricos regularmente.
- Almacenamiento: Guarda el asador en un lugar seco y seguro después de su uso.

## 7. Solución de Problemas

- El asador no enciende: Verifica la conexión eléctrica y asegúrate de que cumple con las especificaciones.
- Temperatura inadecuada: Asegúrate de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Ruidos extraños: Revisa si hay partes sueltas o dañadas.

## 8. Eliminación

Deshazte del asador de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Asegúrate de que los componentes eléctricos sean reciclados adecuadamente.

## 9. Contacto

Para más información, inquietudes o servicios, contáctanos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour le Gril à Poulet Électrique EM848E-B

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet Électrique EM848E-B de GGM Gastro. Ce gril est conçu pour offrir une cuisson efficace et délicieuse de jusqu'à 48 poulets simultanément. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation correcte et sécurisée.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Correcte: Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Sécurité Électrique: Vérifiez que le voltage et la fréquence correspondent aux spécifications de l'appareil.
- Risque de Brûlure: Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Environnement Sain: Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Éteindre: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché lorsque vous ne l'utilisez pas.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Puissance: 38,4 kW
- Capacité: Jusqu'à 48 poulets
- Nombre de brochettes: 8
- Dimensions: À vérifier dans les spécifications détaillées en ligne
- Poids: À vérifier dans les spécifications détaillées en ligne
- Matériau: Acier inoxydable

## 4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable, sec et bien ventilé, éloigné des matériaux inflammables.
2. Alimentation: Assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications de l'appareil.
3. Assemblage: Suivez les instructions fournies sur l'emballage pour assembler les parties des brochettes et du gril.
4. Test: Avant usage, vérifiez toutes les connexions électriques et faites un test de fonctionnement sans charge.

## 5. Fonctionnement

1. Allumer l'appareil: Branchez le gril et tournez-le sur la position « ON ».
2. Chauffage: Préchauffez le gril pendant au moins 15 minutes avant d'ajouter les poulets.
3. Chargement: Placez les poulets sur les brochettes uniformément pour une cuisson optimale.
4. Surveillance: Gardez un œil sur le processus de cuisson et ajustez la température si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Éteignez et débranchez l'appareil. Utilisez un chiffon humide et non abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Brochettes: Retirez et lavez les brochettes à l'eau chaude savonneuse.
- Maintenance: Vérifiez régulièrement l'état des composants électriques et des éléments chauffants.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et le disjoncteur.
- Cuisson inégale: Assurez-vous que les poulets sont uniformément répartis sur les brochettes.
- Émanations de fumée excessive: Vérifiez que l'appareil est propre et qu'il n'y a pas d'aliments brûlés.

## 8. Élimination

À la fin de sa vie utile, cet appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales concernant les déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance en GGM Gastro et bon appétit.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia Elettrica per Polli EM848E-B

## 1. Informazioni Generali

La Griglia Elettrica per Polli EM848E-B è progettata per la cottura di polli in modo efficiente e uniforme. Con una potenza di 38,4 kW e la capacità di ospitare fino a 48 polli, questo apparecchio è ideale per ristoranti, catering e altre attività di ristorazione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica adeguata e che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare manopole e prese.
- Tenere lontano dalla portata di bambini e animali domestici.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o in prossimità di sostanze infiammabili.
- Assicurarsi che l'area di lavoro sia ben ventilata.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica quando non in uso o per la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Potenza: 38,4 kW
- Numero di Spiedini: 8
- Capacità: Fino a 48 polli
- Dimensioni: [Specifiche non fornite nella fonte]
- Materiale: Inossidabile di alta qualità
- Temperatura di cottura: Regolabile fino a [Specifiche non fornite nella fonte]
- Certificazioni: CE

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente attorno all'unità per una corretta ventilazione.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente appropriata.
4. Verificare che tutte le parti siano correttamente assemblate secondo le istruzioni fornite.
5. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.

## 5. Funzionamento

- Regolare la temperatura desiderata utilizzando il controllo di temperatura.
- Caricare i polli sugli spiedini, assicurandosi che siano ben fissati.
- Attivare il timer, se disponibile, per monitorare il tempo di cottura.
- Monitorare il processo di cottura e girare gli spiedini se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dagli spiedini e dalle superfici di cottura.
- Utilizzare acqua calda e sapone neutro per pulire l'esterno e l'interno dell'unità.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne metalliche.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione e le parti per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se la temperatura non è sufficientemente alta, verificare la regolazione della temperatura.
- In caso di odori sgradevoli durante l'uso, controllare che non ci siano residui di cibo bruciato.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchio e delle sue parti. Non smaltire l'apparecchio nell'immondizia domestica. Rivolgersi a un centro di smaltimento autorizzato.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania