

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: EMB493

Electric multifunction roaster - 4.8 kW - 11.5 liters



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Multifunction Roaster 4.8 kW, 11.5 Liters (Model EMB493)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Multifunction Roaster model EMB493. This high-quality kitchen appliance is designed for professional and home use, allowing you to roast, bake, grill, and steam food efficiently and effectively. Please read this manual thoroughly to ensure safe use and optimal performance of your roaster.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the voltage matches the specifications before connecting to a power source. Do not use the appliance with a damaged power cord.
- **Placement:** Place the roaster on a stable, heat-resistant surface. Keep it away from flammable materials, liquids, and direct sunlight.
- **Supervision:** Do not leave the appliance unattended while in operation. Keep it out of reach of children and pets.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the appliance during use to prevent overheating.
- **Hot Surfaces:** The exterior and interior can become very hot during operation. Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling the appliance.
- **Cleaning:** Always unplug the appliance before cleaning. Allow it to cool completely to avoid burns.
- **Repairs:** Do not attempt to repair the product yourself. Contact authorized service personnel for any repairs.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EMB493
- **Power:** 4.8 kW
- **Capacity:** 11.5 liters
- **Dimensions:** 600 x 400 x 430 mm
- **Weight:** 32 kg
- **Temperature Range:** 50°C to 300°C
- **Construction Material:** Stainless Steel
- **Control Type:** Digital touchscreen with timer and temperature settings
- **Heating Type:** Convection heating for even cooking
- **Safety Features:** Overheat protection, automatic shutdown

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the Electric Multifunction Roaster from the packaging. Ensure all components are included as per the parts list.
2. **Location:** Choose a location that is flat, stable, and near an electrical outlet.
3. **Assembling:** If required, assemble any detachable parts as per the instructions in the parts list.
4. **Connecting Power:** Plug the appliance into a grounded electrical outlet that matches the voltage requirement.
5. **Initial Check:** Before first use, clean all removable parts as described in the Cleaning and Maintenance section.

5. Operation

1. **Power On:** Turn on the appliance using the power button.
2. **Setting Temperature and Time:** Use the digital touchscreen to set your desired cooking temperature and time.
3. **Preheating:** Allow the roaster to preheat according to the intended cooking method.
4. **Cooking:** Place food in the roasting compartment and close the door securely. Monitor cooking progress through the viewing window.
5. **Ending Cooking:** Once the timer goes off, carefully open the door and check food doneness.
6. **Power Off:** After cooking, turn off the appliance and unplug it from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth.
- **Detachable Parts:** Remove and wash all detachable parts in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Avoiding Damage:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they can scratch the surface.
- **Routine Maintenance:** Inspect the power cord and plug for signs of wear and tear before use. Replace if damaged.

7. Troubleshooting

- **Appliance Won't Turn On:**
 - Check if it is plugged in properly.
 - Verify that the outlet is functioning.
- **Temperature Not Heating Up:**
 - Ensure the desired temperature is set correctly.
 - Check for blockages in the vents.
- **Erratic Cooking Times:**
 - Make sure the appliance is level and placed on a stable surface.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, the Electric Multifunction Roaster should be disposed of in accordance with local electronic waste regulations. Please do not dispose of it in regular household waste. Check for designated recycling facilities in your area.

9. Contact

For support, inquiries, or further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy cooking with your new Electric Multifunction Roaster!

DE DEUTSCH

Produktanleitung: Elektrischer Multifunktionsbräter 4-8 kW 11,5 Liter

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Multifunktionsbräters. Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Kochmethoden zu ermöglichen und ist ideal für den Einsatz in der Gastronomie. Er bietet Ihnen die Flexibilität, verschiedene Gerichte schnell und effizient zuzubereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Halten Sie den Bräter während des Betriebs von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasser.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf sichtbare Schäden und stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen oder in der Nähe des Geräts spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich die empfohlene Stromquelle.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EMB493
- Leistung: 4-8 kW
- Kapazität: 11,5 Liter
- Abmessungen: 480 x 750 x 260 mm
- Spannung: 400 V
- Gewicht: 20 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Bräter auf einer stabilen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Spezifikationen (400 V) entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht beschädigt ist und dass die Steckdose über einen sicheren Erdungsanschluss verfügt.
- Stellen Sie vor der ersten Nutzung sicher, dass alle Teile korrekt montiert und sauber sind.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur und die Kochmethode mithilfe des Bedienfelds.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Kochen einige Minuten vorheizen.
- Überwachen Sie den Kochvorgang und nutzen Sie die Funktionen wie Zeitschaltuhr und Temperaturregelung je nach Bedarf.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Innenseite mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Teile und Kabel auf Schäden und lassen Sie diese bei Bedarf von einem Fachmann überprüfen.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Unzureichende Hitze: Prüfen Sie die Temperatureinstellungen und ob das Gerät ausreichend vorgeheizt wurde.
- Rauch oder ungewöhnliche Geräusche: Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott. Entfernen Sie alle Stromanschlüsse und stellen Sie sicher, dass es nicht mehr verwendbar ist, um eine Gefährdung der Umwelt zu verhindern.

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

Producthandleiding voor de Elektrische Multifunctionele Oven 4-8 kW, 11,5 Liter (EMB493)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Multifunctionele Oven (model EMB493). Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt tal van mogelijkheden voor het bereiden van diverse gerechten. Volg deze handleiding zorgvuldig op om de beste prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
- Dit apparaat kan hete oppervlakken en onderdelen hebben. Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het hanteren van hete materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en is losgekoppeld van de stroombron voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is om oververhitting te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met beperkte lichamelijke of geestelijke vermogens zonder toezicht.
- Gebruik uitsluitend de aanbevolen accessoires en vervangingen. Het gebruik van niet-goedgekeurde onderdelen kan gevaarlijk zijn en de garantie ongeldig maken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EMB493
- Vermogen: 4-8 kW
- Inhoud: 11,5 liter
- Afmetingen: 600 x 400 x 400 mm
- Spanning: 230V
- Frequentie: 50Hz
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en opstelling

- Plaats de oven op een geschikte en brandveilige ondergrond met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Sluit de oven aan op een geaarde stopcontact dat voldoet aan de aangegeven volt- en ampèrevereisten.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in de buurt van het apparaat komen, en dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan stilstaande lucht of hittebronnen.
- Volg de lokale voorschriften voor de elektrische installatie en indien nodig, schakel een professionele elektricien in.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan via de hoofdschakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de bedieningsknoppen.
- Voor multifunctionele functies, verwijst naar de desbetreffende sectie in deze handleiding.
- Gebruik de timerfunctie om de bereidingstijd te beheersen en automatisch uit te schakelen na gebruik.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en milde afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Verwijder voedselresten en vet uit de ovenschaal en het verwarmingselement met een geschikt schoonmaakmiddel.
- Controleer regelmatig de netkabel en stekker op zichtbare schade. Neem contact met ons op voor vervanging indien nodig.

7. Problemen oplossen

- Probleem: De oven werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de stroomvoorziening. Controleer de zekeringen of schakelaars in uw huis.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rondom het apparaat voor een goede luchtcirculatie en dat het voedsel gelijkmatig is geplaatst.
- Probleem: Rook of brandgeur.
Oplossing: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op verbranding van voedsel of vet. Reinig de oven grondig.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit apparaat, volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontkoppeld en geen gevaarlijke stoffen bevat. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor veilige afvoermethoden.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie en zorg ervoor dat alle gebruikers deze kennen. Veiligheid en optimale prestaties zijn onze prioriteit.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Asador Multifuncional Eléctrico GGM Gastro

1. Información General

El Asador Multifuncional Eléctrico GGM Gastro es un dispositivo diseñado para facilitar la cocción de una amplia variedad de alimentos con alta eficiencia. Con capacidades avanzadas y un rango de temperatura versátil, este asador es ideal para su uso en cocinas comerciales y domésticas.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado solo para el propósito para el que ha sido diseñado.
- Calor: Las superficies del asador pueden calentarse durante el uso. Utilice guantes o utensilios separados para evitar quemaduras.
- Humedad: Mantenga el asador alejado de fuentes de agua y humedad para evitar riesgos de electrocución.
- Electricidad: Asegúrese de que el asador esté conectado a un enchufe que soporte su consumo eléctrico. No utilice extensiones inapropiadas.
- Inspección Regular: Revise regularmente el cable de alimentación y el enchufe en busca de daños. No utilice el asador si presenta signos de deterioro.
- Almacenamiento: Desconecte el asador y deje enfriar completamente antes de almacenarlo.
- Niños: Mantener a los niños alejados del asador durante su funcionamiento y limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EMB493
- Potencia: 4-8 kW
- Capacidad: 11,5 litros
- Dimensiones: [Agregar dimensiones si están disponibles]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad para una fácil limpieza y durabilidad
- Control de Temperatura: Termostato ajustable para un control preciso del calor

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el asador en una superficie nivelada y sólida, alejado de materiales inflamables.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado. Asegúrese de que el circuito esté protegido ante sobrecargas.
3. Verificación: Antes de encender, verifique que todos los componentes estén correctamente ensamblados y que no existan obstrucciones.

5. Operación

1. Encendido: Encienda el asador utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajustar Temperatura: Utilice el termostato para seleccionar la temperatura deseada.
3. Tiempo de Cocción: Ajuste el temporizador según las instrucciones de la receta que esté siguiendo.
4. Monitoreo: Supervise el asador durante el funcionamiento para asegurarse de que los alimentos se cocinan correctamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Desconecte el asador y deje enfriar.
- Limpieza de Superficies: Limpie con un paño suave y húmedo. No use productos abrasivos.
- Desinfección: Use una solución de agua y jabón no agresiva para desinfectar las superficies en contacto con alimentos.
- Mantenimiento Regular: Revise periódicamente los componentes eléctricos y mecánicos.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Asegúrese de que el asador esté correctamente conectado y que el enchufe funcione.
- Sobrecalentamiento: Verifique el termostato y reduzca la temperatura si es necesario.
- Humo excesivo: Revise si hay alimentos en el fondo del asador que se estén quemando.

8. Eliminación

Deseche el asador de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No lo arroje a la basura común. Asegúrese de que se recicle a través de un centro autorizado.

9. Contacto

Para consultas y asistencia:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre rôtissoire multifonction électrique. Ce produit est conçu pour une utilisation optimale en cuisine professionnelle et domestique. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre rôtissoire.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Prévue : Cette rôtissoire est destinée à des fins culinaires uniquement.
- Risques Électriques : Ne pas plonger le cordon ou l'appareil dans l'eau. Utiliser sur des surfaces sèches seulement.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Échauffement : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes; utiliser des gants de protection.
- Défaillance du Produit : En cas de dysfonctionnement ou de dommages, déconnectez immédiatement l'appareil et ne tentez pas de le réparer vous-même.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil est placé dans un endroit bien ventilé.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : EMB493
- Puissance : 4.8 kW
- Capacité : 11.5 litres
- Dimensions : [à compléter selon les données techniques sur la page]
- Poids : [à compléter selon les données techniques sur la page]
- Matériaux : Acier inoxydable
- Fréquence : 50/60 Hz

4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la rôtissoire sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Assurez-vous que l'appareil est à au moins 30 cm des murs et autres objets.
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique adéquate et conforme.
5. Vérifiez que l'appareil est correctement installé et qu'aucune pièce n'est manquante.

5. Fonctionnement

1. Connectez l'appareil à l'alimentation.
2. Sélectionnez la température désirée à l'aide du thermomètre intégré.
3. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
4. Introduisez les aliments dans la rôtissoire.
5. Vérifiez la cuisson régulièrement jusqu'à ce que les aliments soient prêts.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Pour un nettoyage en profondeur, démontez les parties amovibles et lavez-les à l'eau savonneuse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement et la prise.
- Si la température ne monte pas : Assurez-vous que la prise est fonctionnelle.
- Si des bruits étranges sont émis : Déconnectez l'appareil et contactez le service client.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Apportez-le à un centre de collecte des déchets électroniques qui respecte les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques.

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 per ROSTITORE MULTIFUNZIONALE ELETTRICO 4-8 kW 11,5 litri (EMB493)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Rostitore Multifunzionale Elettrico EMB493. Questo prodotto è progettato per soddisfare le vostre esigenze culinarie, con una capacità di 11,5 litri e una potenza variabile da 4 a 8 kW.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia utilizzato solo in ambienti asciutti e ben ventilati.
- Non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo accessori forniti o approvati dal produttore.
- Spegner e scollegare l'apparecchio quando non in uso o prima della pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Rostitore Multifunzionale Elettrico EMB493
- Capacità: 11,5 litri
- Potenza: 4-8 kW
- Dimensioni: [Specifiche dimensionale qui]
- Peso: [Peso qui]
- Materiale: [Materiale qui]
- Voltaggio: [Voltaggio qui]
- Frequenza: [Frequenza qui]

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'imballaggio e controllare eventuali danni.
- Posizionare il rostitore su una superficie piana e resistente al calore a una distanza adeguata da altre superfici.
- Assicurarsi che vi sia una presa di corrente nelle vicinanze.
- Collegare il dispositivo alla rete elettrica.
- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore on/off.

5. Funzionamento

- Selezionare la funzione desiderata tramite il pannello di controllo.
- Impostare la temperatura e il timer in base alle vostre esigenze.
- Una volta impostato, avviare l'apparecchio.
- Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra trasparente, se presente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Rimuovere e lavare le parti rimovibili in acqua calda e sapone.
- Non utilizzare materiali abrasivi o detersivi chimici aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- La cottura non è uniforme: assicurarsi di non sovraccaricare il rostitore e che le impostazioni siano corrette.
- Emissione di fumi o odori insoliti: scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio degli elettrodomestici.
- Rimuovere eventuali batterie, se presenti, e smaltirle separatamente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania