

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: MHGEM26

Electric mini chicken grill - 4,4 kW - with 2 skewers for 6 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Mini Chicken Grill (Model: MHGem26)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Mini Chicken Grill. This state-of-the-art appliance is designed for efficient and reliable grilling of chicken, making it perfect for both commercial and home use. Please ensure that you read this manual thoroughly before using the product.

2. Safety Information

- Ensure the grill is placed on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- Only use the grill in a well-ventilated area to prevent the buildup of smoke and gas.
- Do not leave the unit unattended during operation.
- Ensure the grill is plugged into an appropriate power supply with the correct voltage.
- Always disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Keep children and pets away from the grill during operation and for at least 30 minutes after use.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot components.
- Do not immerse any electrical part of the grill in water or other liquids.

3. Product Overview and Specifications

Model: MHGem26

Power: 4.4 kW

Capacity: Cooks up to 6 chickens

Includes: 2 skewers

Technical Data

- Dimensions: 800mm x 600mm x 400mm
- Weight: 50 kg
- Voltage: 400V
- Frequency: 50Hz
- Material: Stainless Steel

4. Setup and Installation

1. Unpack the grill and all accompanying accessories carefully.
2. Place the grill in a suitable location, ensuring it is level and stable.
3. Connect the power cord to a suitable electrical outlet with the correct voltage.
4. Check all knobs and controls to ensure they are functioning properly.
5. Before first use, clean the grill surfaces with warm, soapy water, then rinse and dry.

5. Operation

1. Turn on the grill using the power switch.
2. Set the desired temperature using the temperature control knob.
3. Allow the grill to preheat for about 10-15 minutes.
4. Skewer the chickens securely and place them on the grill.
5. Monitor the cooking process, turning the skewers as needed for even cooking.
6. Once cooked, remove the chickens with heat-resistant gloves and serve.

6. Cleaning and Maintenance

- After the grill has completely cooled down, disassemble the skewers and removable parts.
- Wipe down the grill's exterior with a damp cloth.
- Clean the grill surfaces with warm, soapy water; avoid abrasive materials that can scratch.
- Regularly check and clean the grease collection tray to prevent overflow.
- Inspect the power cord and plug for any damage before each use.

7. Troubleshooting

- Grill does not heat up: Ensure it is plugged in and check the power supply.
- Uneven cooking: Turn the skewers more frequently and adjust the temperature.
- Smoke production: Check for excess grease accumulation; clean the grill as needed.

8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations for electrical appliances. Do not dispose of the grill in regular household waste. Consider recycling options where available.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Mini-Hähnchengrill 4,4 kW mit 2 Spießen für 6 Hähnchen (MHGEM26)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren elektrischen Mini-Hähnchengrill entschieden haben. Dieses Produkt wurde mit dem Ziel entwickelt, ein hervorragendes Grillerlebnis zu bieten und gleichzeitig höchste Sicherheitsstandards einzuhalten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien, um Risiken zu vermeiden:

- Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Verwendung des Gerätes sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen oder wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Anleitungen zur Installation und Verwendung.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Tragen Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie das Gerät bedienen oder reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bei einem elektrischen Unfall sofort die Stromversorgung unterbrechen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: MHGEM26
- Leistung: 4,4 kW
- Anzahl der Spieße: 2
- Kapazität: Für bis zu 6 Hähnchen
- Abmessungen: (Bitte spezifizieren Sie Maße hier)
- Material: Edelstahl, hitzebeständig
- Gewicht: (Bitte spezifizieren Sie Gewicht hier)

4. Aufbau und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Raum aufgestellt wird.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche, die dem Gewicht und der Hitze standhält.
- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an (230V / 50Hz).
- Stellen Sie sicher, dass Stromkabel und Stecker in gutem Zustand sind.
- Schalten Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ein, um eine Überprüfung auf ordnungsgemäße Funktion durchzuführen.

5. Betrieb

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter.
- Vorheizen: Lassen Sie das Gerät 10 Minuten vorheizen.
- Grilleinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Hähnchen aufs Spießen: Setzen Sie die Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße und stellen Sie sie in die Vorrichtung.
- Grillzeit: Grillen Sie die Hähnchen, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die richtige Innentemperatur zu prüfen (mindestens 75 °C).

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät und die Stromversorgung aus, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie Fett- und Speisereste mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Materialien, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Prüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie defekte Teile umgehend.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzstecker.
- Hähnchen wird nicht gleichmäßig gar: Überprüfen Sie die Temperatursensoren und die Ausrichtung der Hähnchen auf den Spießen.
- Übermäßiger Rauch: Überprüfen Sie, ob das Gerät überhitzt oder ob sich zu viel Fett angesammelt hat.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer Rückgabestelle für Altgeräte.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de Elektrische Mini Kippen Grill 4,4 kW met 2 Spiesen voor 6 Kippen - MHGem26

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Elektrische Mini Kippen Grill MHGem26. Deze grill is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte en snelle manier om heerlijke kipgerechten te bereiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard. Gebruik het apparaat niet als de stekker, het snoer of het apparaat zelf beschadigd zijn.
- Brandveiligheid: Plaats de grill op een stevige, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Gebruik van het apparaat: Volg het instructieschema voor bediening. Gebruik geen metalen voorwerpen in de grill om schade te voorkomen.
- Reiniging en onderhoud: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u het gaat reinigen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: MHGem26
- Vermogen: 4,4 kW
- Aantal spiesen: 2
- Capaciteit: Tot 6 kippen
- Afmetingen: 800 x 600 x 400 mm
- Gewicht: 40 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Spanning: 400 V / 50 Hz

4. Setup en installatie

1. Pak de grill uit en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, bij voorkeur een hittebestendige tafel of werkbank.
3. Sluit de grill aan op een geschikte stroombron met een aardlekschakelaar.
4. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het apparaat.
5. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur voordat u de grill in gebruik neemt.

5. Bediening

1. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de grill aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
3. Plaats de gemarineerde kippen op de spiesen en bevestig deze in het apparaat.
4. Sluit de deur van de grill en laat de kippen garen volgens de aanbevolen tijd.

6. Reiniging en onderhoud

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik. Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant te reinigen.
- Voor de binnenkant: verwijder aangekoekte resten met een zachte borstel of een grillborstel.
- Controleer regelmatig de bedrading en verbindingen op slijtage of beschadiging.

7. Problemen oplossen

- Probleem: Grill verwarmt niet.
 - Oplossing: Controleer of de grill correct is aangesloten op de stroombron.
- Probleem: Kip is niet gelijkmatig gaar.
 - Oplossing: Draai de spiesen halverwege de kooktijd om.

8. Afvoer

Volg de lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat het apparaat niet meer kan worden gebruikt voor u het weggooit.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica Mini para Pollos - 4,4 kW con 2 Espetos para 6 Pollos (MHGEM26)

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla Eléctrica Mini para Pollos MHGEM26. Este dispositivo está diseñado para ofrecer una cocción eficiente de hasta 6 pollos al mismo tiempo, utilizando la tecnología de carbón eléctrico para un sabor ahumado auténtico en cada pieza. Esta parrilla es ideal para restaurantes, caterings y uso doméstico.

2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de que la parrilla esté colocada en una superficie plana y estable, alejada de materiales inflamables.
- Electricidad: Utilice solo un voltaje adecuado para evitar sobrecalentamiento y riesgos eléctricos. No use el dispositivo con un cable o enchufe dañado.
- Uso de Protección: Siempre use guantes resistentes al calor al manipular la parrilla, especialmente al retirar los alimentos.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Uso Exterior: Esta parrilla está diseñada para uso en interiores y exteriores, siempre que se mantenga protegida de la lluvia.
- Enfriamiento: Asegúrese de dejar enfriar la parrilla antes de limpiarla o desarmarla.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: MHGEM26
- Potencia: 4,4 kW
- Capacidad: Hasta 6 pollos
- Número de Espetos: 2
- Dimensiones: 75 cm x 60 cm x 60 cm
- Peso: 30 kg
- Voltaje: 400V/50Hz
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de Control: Termostato ajustable

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire la parrilla de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
- Paso 2: Coloque la parrilla en una superficie resistente y asegúrese de que esté cerca de una toma de corriente.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Ajuste los espeto según la cantidad de pollos que se cocinan y asegúrese de que estén sujetos con firmeza.
- Paso 5: Encienda la parrilla usando el interruptor de encendido y ajuste el termostato a la temperatura deseada.

5. Operación

- Precaliente la parrilla durante 10 minutos antes de colocar los pollos.
- Coloque los pollos en los espeto y asegúrese de que giren libremente.
- Ajuste la temperatura según el tipo de pollo y su grosor.
- La parrilla gira automáticamente, asegurando una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla antes de limpiarla.
- Deje enfriar el dispositivo.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y jabón suave.
- Retire y limpie los espeto con agua caliente y detergente.
- Inspeccione los componentes eléctricos regularmente para evitar problemas.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente y que no haya acumulación de grasa.
- Los espeto no giran: Revise que no estén obstruidos por alimentos.

8. Eliminación

- Elimine la parrilla y sus componentes de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y desecho de electrodomésticos.
- No arroje la parrilla a la basura doméstica normal.

9. Contacto

- Para más información, por favor contáctenos en:
- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
 - Teléfono: 0800 7000 220
 - Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Poulet Électrique Mini avec 2 Brochettes pour 6 Poulets - MHGem26

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet Électrique Mini MHGem26. Cet appareil est conçu pour offrir une cuisson efficace et savoureuse de poulets rôtis. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Installation: Assurez-vous que l'appareil est installé sur une surface stable et à l'abri de l'humidité.
- Utilisation: Ne pas toucher les surfaces chaudes avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de protection.
- Enfant: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Électrique: Vérifiez que le voltage et le type de prise correspondent à l'exigence de l'appareil.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Défaillance: En cas de défaillance ou de dommage, ne l'utilisez pas et contactez un professionnel.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: MHGem26
- Puissance: 4,4 kW
- Capacité: Peut cuire jusqu'à 6 poulets simultanément.
- Type: Alimenté par l'électricité avec 2 brochettes incluses.

4. Installation et Mise en Place

1. Déballer l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont incluses.
2. Placer sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme aux exigences électriques.
4. Avant d'utiliser l'appareil, laissez-le à température ambiante pendant au moins 30 minutes.

5. Fonctionnement

1. Prise en main des brochettes pour y enfiler les poulets.
2. Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur.
3. Réglez la température à l'aide du thermostat.
4. Attendez que l'appareil atteigne la température souhaitée avant de commencer la cuisson.
5. Surveillez la cuisson et utilisez les outils appropriés pour manipuler les poulets pendant le processus.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien: Débranchez l'appareil avant de nettoyer. Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur et n'utilisez pas de produits abrasifs.
- Entretien des brochettes: Retirez et lavez les brochettes à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez régulièrement si des résidus alimentaires se sont accumulés et nettoyez-les.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Inconfort dans la cuisson: Assurez-vous que les poulets sont correctement positionnés et que la température est adéquate.
- Pour d'autres problèmes, référez-vous à un professionnel.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Remettez-le à un centre de recyclage approprié pour une élimination adéquate.

9. Contact

Pour toute question ou envoi de réclamations, veuillez nous contacter :

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit. Profitez de votre expérience de cuisson avec le Gril à Poulet Électrique Mini MHGem26.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico Mini per Pollo

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill Elettrico Mini per Pollo MH-GEM26. Questo dispositivo è stato progettato per offrire prestazioni elevate e risultati eccellenti nella cottura di pollame. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi senza adeguata ventilazione.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili e fonti di calore.
- Non toccare la superficie del grill durante il funzionamento, poiché può raggiungere temperature elevate.
- Non immergere il cavo, la spina o il grill in acqua o in altri liquidi.
- Utilizzare solo ricambi originali e accessori raccomandati dal produttore.
- Disconnettere l'alimentazione quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi pulizia o manutenzione.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e specifiche

Il nostro Grill Elettrico Mini per Pollo MH-GEM26 è progettato per cuocere fino a 6 polli contemporaneamente grazie ai 2 spiedi inclusi. Le specifiche tecniche sono le seguenti:

- Potenza: 4,4 kW
- Dimensioni: [inserire dimensioni qui]
- Peso: [inserire peso qui]
- Voltaggio: [inserire voltaggio qui]
- Materiale: Acciaio inox

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il grill dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore, a una distanza di almeno 30 cm da altre superfici.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Assicurarsi che il grill sia ben stabile prima di accendere.
- Installare gli spiedi seguendo le istruzioni incluse, assicurandosi che siano correttamente fissati.

5. Funzionamento

- Accendere il grill utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la temperatura in base alla ricetta desiderata.
- Posizionare i polli sugli spiedi e avviare il ciclo di cottura.
- Monitorare la cottura per garantire che raggiunga la temperatura interna raccomandata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima di procedere alla pulizia.
- Lasciare raffreddare completamente il grill.
- Rimuovere gli spiedi e lavarli con acqua calda e sapone.
- Pulire l'interno e l'esterno del grill con un panno umido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Effettuare una manutenzione regolare per garantire il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare se è collegato correttamente alla corrente.
- In caso di surriscaldamento, scollegare immediatamente il grill e controllare la ventilazione.
- Se gli spiedi non girano, verificare che siano stati installati correttamente.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania