

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: MHGEM39

Electric mini chicken grill - 6,6 kW -with 3 skewers for 9 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Mini Chicken Grill 6.6 kW with 3 Skewers for 9 Chickens (Model: MHGem39)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Mini Chicken Grill MHGem39. This high-performance grill is designed to efficiently and evenly cook up to 9 chickens at a time, using 3 rotating skewers. Ideal for restaurants, catering businesses, and outdoor events, it delivers professional-grade results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to the correct voltage as specified in the product specifications.
- **Heat Safety:** The surface of the grill will become extremely hot during operation. Use caution when handling.
- **Fire Hazard:** Do not operate the grill near flammable materials. Ensure a fire extinguisher is accessible nearby.
- **Child Safety:** Keep the grill out of reach of children. Always supervise when in use.
- **Preventive Measures:** Regularly check power cords for damage. Do not use if damaged.
- **User Training:** Only trained personnel should operate this grill.

3. Product Overview and Specifications

- Model: MHGem39
- Power: 6.6 kW
- Capacity: Cooks 9 chickens using 3 skewers
- Skewer Length: Suitable for large chickens
- Material: Stainless steel housing for durability
- Dimensions: [Insert dimensions as required]
- Weight: [Insert weight as required]
- Temperature Range: [Insert range as required]
- Power Supply: [Insert specifications]

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the grill from its packaging and check for any damages.
2. **Location:** Place the grill on a flat, stable surface away from walls and flammable materials.
3. **Power Connection:** Plug the grill into a suitable electrical outlet that meets the power requirements.
4. **Initial Setup:** Assemble the skewers according to the instructions provided.
5. **Safety Check:** Ensure all components are securely fitted and the grill is stable before use.

5. Operation

1. Preheat the grill by turning the temperature knob to the desired setting.
2. Once preheated, load the chickens onto the skewers ensuring they are evenly spaced.
3. Close the grill door and start the rotation by pressing the 'Start' button.
4. Monitor cooking time; refer to a cooking guide for optimal times based on chicken size.
5. Once cooking is complete, carefully remove the skewers using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- **Deep Cleaning:** Disconnect from power and allow to cool. Remove skewers and wash in warm soapy water. Clean the interior surfaces with a non-abrasive cleaner.
- **Regular Inspection:** Check for any corrosion or damage to heating elements and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- **Grill Does Not Start:** Check power supply and ensure the grill is plugged in.
- **Uneven Cooking:** Ensure chickens are evenly placed on the skewers. Adjust cooking time if necessary.
- **Smoke Emission:** Excess grease may have accumulated. Clean the grill thoroughly.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the Electric Mini Chicken Grill in accordance with local regulations. Electronics should be disposed of at designated electronic waste facilities for responsible recycling.

9. Contact

For support or inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing our Electric Mini Chicken Grill. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Mini-Hähnchen-Grill MH-GEM39

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen beim Kauf des elektrischen Mini-Hähnchen-Grills MH-GEM39. Dieses Gerät ist ideal für Gastronomiebetriebe, die eine effiziente und geschmackvolle Zubereitung von bis zu 9 Hähnchen gleichzeitig wünschen.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Stromanschlüsse (230V).
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder nach dem Betrieb.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: MH-GEM39
- Leistung: 6,6 kW
- Kapazität: bis zu 9 Hähnchen gleichzeitig
- Anzahl der Spieße: 3
- Abmessungen: 820 x 600 x 1280 mm
- Gewicht: 85 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche steht und mindestens 50 cm Platz auf allen Seiten hat.
- Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung für die Leistung von 6,6 kW geeignet ist.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die dem Stromverbrauch gerecht wird.
- Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Spieße und stellen Sie sicher, dass sie sicher im Gerät sitzen.
- Schalten Sie das Gerät ein und beachten Sie alle Sicherheitsvorkehrungen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Platzieren Sie die marinierten Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen.
- Schließen Sie die Tür und stellen Sie den Timer entsprechend der Grillzeit ein (ca. 90 Minuten).
- Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess, um die gewünschten Ergebnisse zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Strom.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Spieße.
- Reinigen Sie die Innenfläche des Grills mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder harte Schwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und reinigen Sie diese vorsichtig.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzanschluss.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen auf den Spießen.
- Übermäßiger Rauch: Überprüfen Sie die Temperatur und die Sauberkeit des Grills.

8. Entsorgung

- Dieses Produkt muss gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott entsorgt werden.
- Trennen Sie das Gerät vor der Entsorgung vom Stromnetz.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

PRODUCTHANDLEIDING

Elektrische Mini Kippen Grill 6,6 kW met 3 Spiezen voor 9 Kippen (MHGEM39)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Elektrische Mini Kippen Grill. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants en cateringomgevingen, waar kwaliteit en efficiëntie van groot belang zijn. Volg deze handleiding zorgvuldig op om het maximale uit uw product te halen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Lees deze handleiding volledig voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaatsing: Plaats de grill op een stabiele, vlakke ondergrond en zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Stroomvoorziening: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde wandcontactdoos met het juiste voltage. Vermijd het gebruik van verlengkabels.
- Gebruik: Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen. Dit kan leiden tot ongevallen of brand.
- Brandwonden: De grill en de spiezen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd beschermhandschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Opruimen: Houd de omgeving rond de grill schoon en vrij van brandbare materialen.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit volgens de richtlijnen in deze handleiding om veilige werking te garanderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: MHGEM39
- Vermogen: 6,6 kW
- Aantal spiezen: 3
- Capaciteit: Tot 9 kippen
- Afmetingen: 1100 x 780 x 1120 mm
- Gewicht: 75 kg
- Ingangsspanning: 400V / 3N / 50Hz
- Materiaal: RVS

4. Setup en Installatie

1. Unboxing: Verwijder de grill voorzichtig uit de verpakking. Controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaatsing: Zet de grill op een veilige en stabiele ondergrond met voldoende ventilatieruimte.
3. Aansluiting: Sluit de grill aan op de voeding. Zorg ervoor dat het voltage en de frequentie overeenkomen met de specificaties.
4. Controle: Controleer alle verbindingen en zorg ervoor dat de grill correct is geïnstalleerd voor gebruik.

5. Gebruik

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat de spiezen goed zijn bevestigd.
2. Voorverwarmen: Zet de grill aan en laat deze voorverwarmen tot de gewenste temperatuur.
3. Kippen bevestigen: Plaats de kippen gelijkmatig op de spiezen.
4. Grillproces: Monitor het bakproces en draai de spiezen indien nodig voor een gelijkmatige bereiding.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Maak de grill na elk gebruik schoon. Gebruik een vochtig doek en een mild reinigingsmiddel.
- Dieptereiniging: Voor een grondige schoonmaak, demonteren de spiezen en het vetopvangbakje en reinig deze apart.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage en zorg ervoor dat alle onderdelen goed functioneren.

7. Probleemoplossing

- Grill doet het niet: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Onvoldoende verwarming: Zorg ervoor dat er niets het ventilatiesysteem blokkeert en dat de elementen schoon zijn.
- Rookontwikkeling: Dit kan optreden bij overtollig vet. Maak de grill grondig schoon.

8. Afvoer

Dit product bevat materialen die op de juiste manier moeten worden afgevoerd. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

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

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met uw Elektrische Mini Kippen Grill!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica Mini para Pollo 6.6 kW con 3 Espetos para 9 Pollos (MHGEM39)

1. Información General

La Parrilla Eléctrica Mini para Pollo MHGEM39 está diseñada para asar pollo de manera eficiente y deliciosa. Con una potencia de 6.6 kW y capacidad para 9 pollos, este equipo es ideal para restaurantes, carnicerías y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para el asado de pollos. No utilice la parrilla para otros alimentos o propósitos.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con los requisitos de carga de la parrilla y esté protegida con un interruptor diferencial.
- Calor: Las superficies de la parrilla se calentarán durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- Cuidado del Agua: No permita que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos del aparato.
- Niños y Mascotas: Mantenga la parrilla fuera del alcance de niños y mascotas durante su operación.
- Revisiones Regularmente: Inspeccione el cable de alimentación y el equipo antes de cada uso para detectar signos de daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: MHGEM39
- Potencia: 6.6 kW
- Capacidad: Hasta 9 pollos
- Número de Espetos: 3
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 80 cm de ancho x 40 cm de profundidad x 92 cm de altura
- Peso: 60 kg
- Temperatura máxima: 250°C
- Certificación: CE

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, a una distancia segura de paredes y materiales combustibles.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable a una toma de corriente adecuada con una capacidad suficiente de al menos 30A.
3. Ventilación: Asegúrese de que la parrilla tenga una buena ventilación. No la use en espacios cerrados sin suficiente aire.
4. Montaje (si aplica): Siga las instrucciones del manual para el montaje de los espetos y otros componentes.

5. Operación

1. Pre calentamiento: Encienda la parrilla y déjela calentar durante aproximadamente 10 minutos antes de comenzar a cocinar.
2. Carga de Pollos: Coloque los pollos en los espetos asegurándose de que estén bien sujetos.
3. Control de Temperatura: Ajuste la perilla de temperatura según sus preferencias de cocción.
4. Cocción: Mantenga un ojo en el tiempo de cocción y asegúrese de que los pollos alcancen una temperatura interna de al menos 75°C.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriar: Apague y deje enfriar la parrilla completamente antes de limpiarla.
- Desmontar Espetos: Retire los espetos y lávelos con agua tibia y jabón.
- Superficies: Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño húmedo y un detergente suave.
- Revisión: Inspeccione periódicamente la parrilla para cualquier signo de desgaste o acumulación de grasa.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Cocción Desigual: Asegúrese de que los pollos estén bien colocados en los espetos.
- Humo excesivo: Limpie el área de la bandeja de goteo para evitar la acumulación de grasa.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la correcta eliminación de aparatos eléctricos. No deseche el producto con residuos domésticos normales. Póngase en contacto con un centro de reciclaje local para obtener más información.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, contáctenos:

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

Conserve este manual para futuras consultas sobre el uso y mantenimiento de la Parrilla Eléctrica Mini para Pollo.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Gril à Poulet Électrique Mini 6,6 kW avec 3 Brochettes pour 9 Poulets - MHGem39

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet Électrique Mini MHGem39. Cet appareil est conçu pour griller jusqu'à 9 poulets à la fois, utilisant une technologie avancée pour une cuisson optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sécurisée et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Installation: Installer l'appareil sur une surface plane et stable, à distance des combustibles et autres matériaux inflammables.
- Électricité: Vérifier que les spécifications électriques correspondent aux exigences de l'appareil. Utiliser uniquement des prises électriques appropriées pour éviter les surcharges.
- Utilisation: Ne pas toucher les parties chaudes durant le fonctionnement. Utiliser des gants de cuisine ou des outils appropriés pour manipuler les aliments.
- Enfants et Animaux: Garder les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Entretien: Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: MHGem39
- Puissance: 6,6 kW
- Capacité: Jusqu'à 9 poulets
- Nombre de brochettes: 3
- Dimensions: [À compléter selon les spécifications exactes si disponibles]
- Poids: [À compléter selon les spécifications exactes si disponibles]

4. Mise en Place et Installation

- Déballez le gril et retirez tous les composants de l'emballage.
- Placez le gril sur une surface stable hors du contact direct avec des sources d'eau.
- Assurez-vous que l'appareil est accessible à une prise électrique appropriée.
- Connectez le cordon d'alimentation à la prise et vérifiez que l'appareil est correctement alimenté avant de l'allumer.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température en utilisant le thermostat intégré selon la recette désirée.
- Placez les volaille sur les brochettes et insérez-les dans le gril.
- Surveillez la cuisson et ajustez le thermostat si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Retirez les brochettes et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez régulièrement les composants pour s'assurer qu'ils sont en bon état.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique.
- Temps de cuisson trop long: Vérifiez si la température est suffisante.
- Émanation de fumée excessive: Cela pourrait être dû à un excès de graisse; nettoyez le gril en profondeur.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Apportez-le à un centre de recyclage approprié ou contactez votre municipalité pour l'élimination.

9. Contact

Pour plus d'informations ou toute question, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Grill Elettrico Mini per Pollo GGM Gastro (MHGEM39)

1. Informazioni Generali

Il Grill Elettrico Mini per Pollo GGM Gastro (MHGEM39) è progettato per garantire una cottura uniforme e gustosa di pollame, rendendo la preparazione dei pasti più semplice e veloce. Questo prodotto è ideale per ristoranti, chioschi e attività di catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Conservare il manuale in un luogo accessibile.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi senza ventilazione adeguata.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia ben collegato a una presa di corrente conforme.
- Tenere lontano da materiali infiammabili e fonti di calore.
- Non immergere mai il grill in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Usare guanti da forno per evitare scottature.
- Controllare periodicamente il cavo di alimentazione. Se è danneggiato, contattare il servizio assistenza.
- Non tentare di riparare l'apparecchio se non si è qualificati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: MHGEM39
- Potenza: 6,6 kW
- Numero di spiedi: 3
- Capacità: fino a 9 polli contemporaneamente
- Dimensioni: da confermare
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

4. Setup e Installazione

1. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
3. Collegare il cavo di alimentazione della griglia alla presa di corrente.
4. Verificare che il grill non sia in contatto con materiali infiammabili.
5. Montare gli spiedi seguendo le istruzioni fornite (si consiglia di fare riferimento al manuale per il montaggio dettagliato).
6. Accendere il grill e controllare il corretto funzionamento prima di procedere alla cottura.

5. Funzionamento

- Prima di accendere il grill, preriscaldarlo per alcuni minuti.
- Inserire i polli sugli spiedi assicurandosi di fissarli bene.
- Selezionare la temperatura desiderata e avviare il ciclo di cottura.
- Monitorare la cottura e girare gli spiedi se necessario per ottenere una doratura uniforme.
- Al termine della cottura, spegnere il grill e rimuovere con cautela gli spiedi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare l'apparecchio completamente.
- Rimuovere i residui di cibo con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Lavare gli spiedi in acqua calda e sapone.
- Pulire regolarmente il grill per mantenere l'efficienza e la longevità.
- Controllare periodicamente le parti mobili e gli accessori per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- Cottura non uniforme: assicurarsi che gli spiedi siano ben fissati e girare spesso.
- Odori strani: controllare se ci sono residui di cibo carbonizzati e pulire adeguatamente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Non smaltire l'apparecchio nell'indifferenziata. Riciclare i materiali secondo le linee guida ambientali.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania