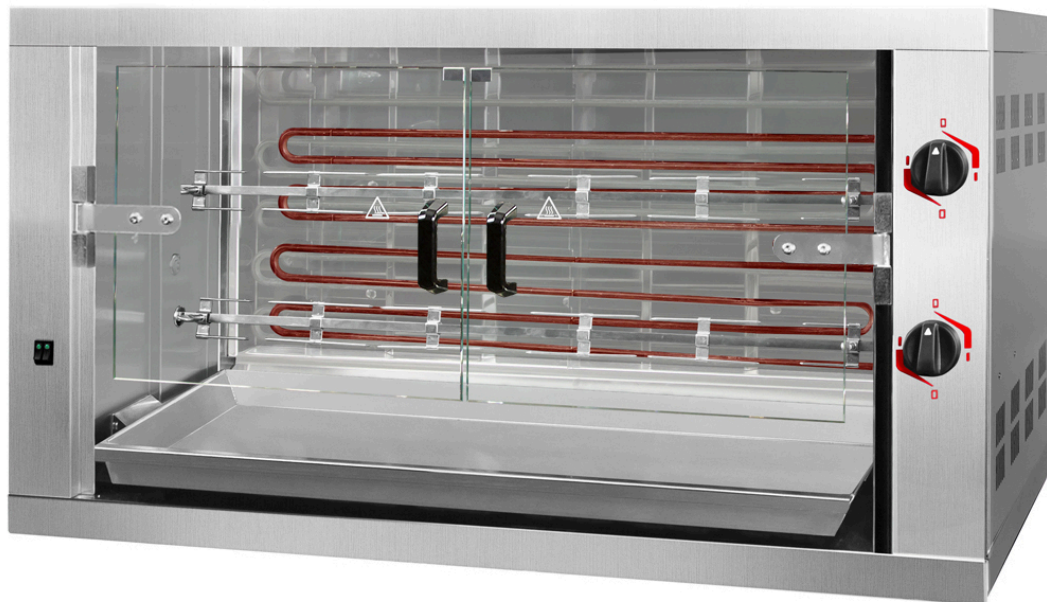


ggmgastro

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: EHKM212-B

Electric chicken grill - 9,6 kW - with 2 skewers for 12 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill EHKM212-B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Chicken Grill EHKM212-B. This appliance is designed for efficient and convenient grilling of chicken. With a powerful 9.6 kW output and dual skewers, it allows for simultaneous cooking of up to 12 chickens, making it ideal for restaurants and catering services.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a properly grounded power outlet that matches the specified voltage to prevent electrical shock.
- **Heat Safety:** The grill surfaces can become extremely hot. Always use heat-resistant gloves and avoid touching hot surfaces during and immediately after use.
- **Children and Pets:** Keep the grill out of reach of children and pets to prevent accidents.
- **Ventilation:** Operate the grill in a well-ventilated area to reduce the risk of smoke buildup and ensure safe operation.
- **Regular Inspection:** Check power cords and connections for any signs of wear or damage before use. Do not operate if damaged.
- **Fire Risk:** Do not leave the grill unattended while in use. Keep flammable materials away from the grill.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** EHKM212-B
- **Power:** 9.6 kW
- **Capacity:** Up to 12 chickens
- **Skewers:** 2
- **Material:** Stainless steel
- **Dimensions:** (length x width x height) [insert dimensions]
- **Weight:** [insert weight]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Position the grill on a stable, flat surface away from flammable materials and in a well-ventilated area.
2. **Power Supply:** Connect the grill to an appropriate power source that matches the required voltage (check the specification label).
3. **Assemble Skewers:** Insert the skewers into the designated slots, ensuring they are securely fixed.
4. **Pre-Use Check:** Inspect all connections and the integrity of the grill before switching it on.

5. Operation

1. **Preheat:** Turn on the grill and allow it to preheat for 10-15 minutes.
2. **Loading:** Insert marinated chickens onto skewers securely. Make sure they are evenly distributed for uniform cooking.
3. **Grilling:** Close the grill door and monitor cooking progress. Cooking time may vary based on the size of the chickens.
4. **Verification:** Ensure that chickens are cooked to a minimum internal temperature of 75°C before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Allow the grill to cool before cleaning. Wipe down with a damp cloth and mild detergent.
- **Skewers:** Remove and clean the skewers with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry.
- **Regular Maintenance:** Inspect all components regularly for wear and tear. Clean grease traps and check for blockages.

7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check power connection and ensure the outlet is functional. Inspect internal fuses.
- **Uneven Cooking:** Adjust the placement of chickens on skewers for better heat distribution.
- **Smoke Production:** Ensure there is no excess grease buildup and clean the grill accordingly.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in compliance with local regulations. Many components can be recycled. Contact your local recycling center for guidance.

9. Contact

For questions or support, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Electric Chicken Grill EHKM212-B. We hope it brings you delicious results!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Hähnchengrill 9,6 kW mit 2 Spieß für 12 Hähnchen (EHKM212-B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Elektrischen Hähnchengrills EHKM212-B. Dieses Produkt wurde entwickelt, um hocheffiziente und schmackhafte Grillresultate zu liefern. Es ist ideal für Restaurants, Imbisse und andere gastronomische Betriebe, die saftige Grillgerichte anbieten möchten.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsrichtlinien zur sicheren Nutzung des Produkts:

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen ohne ausreichende Belüftung.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Grills nicht.
- Benutzen Sie eng anliegende oder aufliegende Kleidung, um das Risiko von Hängen zu minimieren.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Stecker.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Reparaturen oder Reinigungsarbeiten durchführen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Leistung: 9,6 kW
- Kapazität: 2 Spieße für 12 Hähnchen
- Abmessungen: 1360 x 880 x 1100 mm
- Gewicht: 198 kg
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Material: Edelstahl

4. Aufbau und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort mit ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Grill an eine geeignete Stromquelle mit 400 V, 50 Hz angeschlossen wird.
3. Kabelverlegung: Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und der Zugang zum Schild für den Notaus geschützt bleibt.
4. Sicherheitsprüfungen: Führen Sie vor der Inbetriebnahme alle notwendigen Sicherheitsprüfungen durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.
5. Erstbetrieb: Lassen Sie den Grill vor der Benutzung kurz vorheizen, um sicherzustellen, dass alle Komponenten ordnungsgemäß funktionieren.

5. Betrieb

1. Vorheizen: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es auf Betriebstemperatur vorheizen.
2. Hähnchen vorbereiten: Spießen Sie die Hähnchen auf die Grillspieße und platzieren Sie sie im Grill.
3. Grillvorgang: Überwachen Sie den Grillvorgang und wenden Sie die Hähnchen regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
4. Temperaturkontrolle: Überprüfen Sie regelmäßig die Innentemperatur der Hähnchen, um sicherzustellen, dass sie vollständig gegart sind.

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, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie Rückstände und Fett mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Grillspieße und alle abnehmbaren Teile gründlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und Kabel auf Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Uneinheitliche Grillresultate: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen positioniert sind.
- Überhitzung: Überwachen Sie die Betriebszeit und lassen Sie den Grill vor Gebrauch abkühlen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für elektrische Geräte und Edelstahl. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß recycelt oder in zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für den Elektrischen Hähnchengrill EHKM212-B entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Grillen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill 9.6 kW with 2 Skewers for 12 Chickens (EHKM212-B)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Chicken Grill EHKM212-B. This high-performance grill allows you to prepare delicious, evenly cooked chickens with ease. Designed for both commercial and home use, this grill combines quality and efficiency.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the grill is connected to a power supply that meets the specifications outlined in this manual. The power supply should be grounded to prevent electrical shock.
- **Flammable Materials:** Keep the area around the grill free from flammable materials and liquids.
- **Supervision:** This grill is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are supervised or given instructions.
- **Hot Surfaces:** The grill surfaces can become very hot during operation. Use appropriate protective gear, including heat-resistant gloves when handling.
- **Maintenance:** Regularly inspect the grill for any wear and tear. Do not operate the grill if it has a damaged cord or plug.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Power: 9.6 kW
- Capacity: Up to 12 chickens
- Skewers: 2
- Dimensions: 1050 x 950 x 650 mm
- Weight: 90 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Control: Adjustable

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the grill from packaging. Ensure all components are present.
2. **Location:** Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials. Ensure it is well-ventilated.
3. **Electrical Connection:** Connect the grill to a suitable electrical outlet. The grill must be grounded; follow local electrical codes.
4. **Pre-Operational Check:** Check all connections for firmness and ensure that the grill is intact before powering on.

5. Operation

1. **Powering On:** Switch on the grill using the main power button.
2. **Temperature Setting:** Use the adjustable temperature control to set the desired cooking temperature. Allow the grill to preheat.
3. **Loading the Skewers:** Place chickens on the skewers, ensuring they are evenly spaced for optimal cooking.
4. **Cooking Time:** Monitor cooking progress periodically. Cook until the internal temperature of the chicken reaches safe limits (minimum 75°C).
5. **Powering Off:** After use, switch off the main power and unplug the grill.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Allow the grill to cool completely. Use a mild detergent and non-abrasive sponge to clean the grill surfaces. Rinse and dry thoroughly.
- **Regular Maintenance:** Every month, check and clean the grease trays and burners. Ensure that no oil buildup occurs, which can cause fires.

7. Troubleshooting

- **Grill Does Not Power On:** Check power connection and ensure the outlet is functioning correctly.
- **Uneven Cooking:** Ensure proper spacing and weight distribution of the chickens on the skewers.
- **Flames or Smoke:** If excessive smoke or flames occur, immediately turn off the grill and inspect for grease buildup.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, dispose of the grill in accordance with local regulations regarding electronic waste management. Remove any batteries if applicable and follow instructions for safe disposal.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Parrilla Eléctrica de Pollo 9,6 kW con 2 Espetos (EHKM212-B)

1. Información General

Este manual proporciona información importante sobre el uso y mantenimiento de la Parrilla Eléctrica de Pollo EHKM212-B, que tiene una capacidad para 12 pollos. Asegúrese de leer este manual completamente antes de usar el producto.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Instale la parrilla sobre una superficie nivelada y resistente, lejos de materiales inflamables.
- Conexión eléctrica: Conecte únicamente a una toma de corriente adecuada, con un voltaje de 400 V y una corriente de 16 A.
- Manejo: No toque las partes calientes de la parrilla durante su funcionamiento. Utilice guantes y herramientas adecuadas para evitar quemaduras.
- Uso en exteriores: Esta parrilla está diseñada para uso en interiores. No se recomienda su uso al aire libre.
- Cuidado con el agua: Evite que el agua entre en el aparato. Mantenga la parrilla alejada de la humedad y lluvias.
- Mantenimiento: Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EHKM212-B
- Potencia: 9,6 kW
- Capacidad: Hasta 12 pollos
- Número de espetos: 2
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1250 x 750 x 1300 mm
- Peso: 140 kg
- Voltaje: 400 V
- Corriente: 16 A

4. Configuración e Instalación

1. Retire el embalaje y verifique que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la parrilla en un área bien ventilada, alejada de otros electrodomésticos.
3. Conecte la parrilla a una toma de corriente adecuada, asegurándose de que la conexión sea segura.
4. Instale los espetos en la parrilla siguiendo las instrucciones del fabricante que se encuentran en la caja de la parrilla.
5. Pruebe la funcionalidad de la parrilla enchufándola y encendiéndola brevemente.

5. Operación

- Asegúrese de que la parrilla esté correctamente instalada y conectada.
- Encienda la parrilla mediante el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura a la deseada según el tipo de pollo y tamaño.
- Coloque los pollos en los espetos y cierre la puerta de la parrilla.
- Controle los tiempos de cocción y la temperatura regularmente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la parrilla antes de limpiarla.
- Espere a que la parrilla se enfríe completamente.
- Use un paño húmedo con jabón suave para limpiar el exterior y la parte interior (sin productos abrasivos).
- Limpie los espetos y el interior con un cepillo suave para eliminar la grasa y residuos de comida.
- Realice una inspección anual del cableado y conexiones eléctricas.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no se enciende: Verifique el enchufe y asegúrese de que la toma de corriente esté operativa.
- No calienta adecuadamente: Revise el ajuste de temperatura y asegúrese de que los elementos calefactores estén limpios.
- Humo excesivo: Esto puede ser causado por residuos de grasa. Limpie la parrilla y los espetos correctamente.
- Ruido inusual: Apague la unidad y contacte al servicio de soporte técnico.

8. Eliminación

Los componentes de la parrilla deben ser desechados de acuerdo con las normativas locales de residuos electrodomésticos. No arroje este producto a la basura doméstica. Desmontar las partes eléctricas y llevarlas a un punto de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información o soporte, por favor contacte:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit pour Gril Électrique à Poulet 9,6 kW avec 2 Brochettes pour 12 Poulets (EHKM212-B)

1. Informations Générales

Le Gril Électrique à Poulet EHKM212-B est conçu pour rôtir jusqu'à 12 poulets à la fois. Adapté aux restaurants et aux cuisines commerciales, ce gril professionnel assure une cuisson uniforme et délicieuse, optimisant ainsi l'efficacité et la qualité de vos aliments.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Électricité : Vérifiez que la source d'alimentation correspond aux spécifications du produit. Ne pas utiliser si le cordon est endommagé.
- Température : La surface extérieure peut devenir très chaude. Manipuler avec précaution. Utiliser des gants résistants à la chaleur.
- Environnement : Installer le gril dans un endroit bien ventilé. Éviter l'humidité excessive.
- Sécurité Incendie : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Avoir à disposition un extincteur approprié.
- Enfants : Ne pas laisser les enfants à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EHKM212-B
- Puissance : 9,6 kW
- Capacité : Rôtit jusqu'à 12 poulets
- Type de Brochettes : 2 brochettes
- Dimensions : (à remplir selon les spécifications exactes disponibles sur le site)
- Poids : (à remplir selon les spécifications exactes disponibles sur le site)
- Matériau : Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisir un endroit stable et près d'une prise de courant adéquate.
- Surfaces : Assurez-vous que la surface soit non inflammable et résistante à la chaleur.
- Raccordement Électrique : Connecter le cordon d'alimentation à une prise conforme aux directives électriques locales.
- Assemblage : Fixez les brochettes selon le diagramme fourni dans la boîte. Assurez-vous qu'elles sont bien sécurisées.
- Test d'Initialisation : Allumer l'appareil sans aliments pour vérifier qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Préchauffage : Allumer le gril et régler la température souhaitée selon le type d'alimentation à cuire.
- Insertion des Aliments : Placer les poulets sur les brochettes et insérer dans le gril.
- Surveillance : Vérifiez régulièrement la cuisson. Utilisez un thermomètre à viande pour garantir la cuisson appropriée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Éteindre et débrancher le gril. Laisser refroidir avant de nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Ne pas immerger dans l'eau.
- Entretien Régulier : Vérifiez les câbles d'alimentation et les connexions. Nettoyez les résidus de graisse sur les surfaces intérieures après chaque utilisation.

7. Dépannage

- Problème : Le gril ne s'allume pas. Vérifiez la connexion à la prise électrique et assurez-vous que l'interrupteur est en position "On".
- Problème : La cuisson est inégale. Vérifiez que les poulets sont bien positionnés et que le gril est préchauffé correctement.
- Problème : Odeur de brûlé. Nettoyez le gril d'urgence et vérifiez si des résidus de nourriture sont en contact avec les éléments de chauffage.

8. Élimination

Conforme aux réglementations en vigueur pour le recyclage des appareils électriques. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Consulter les directives locales pour l'élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Grill Elettrico per Polli da 9,6 kW con 2 Spiedo per 12 Polli (Modello: EHKM212-B). Questo dispositivo è progettato per la preparazione sicura e efficace di polli e altri alimenti, perfetto per ristoranti, chioschi e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questo grill è progettato esclusivamente per l'uso commerciale. Non utilizzare per scopi domestici.
- Condizioni di utilizzo: Assicurarsi che il grill sia utilizzato in un ambiente asciutto e ben ventilato. Tenere lontano da oggetti infiammabili.
- Controllo elettrico: Controllare che la tensione e la potenza siano compatibili con il dispositivo. Utilizzare solo le forniture elettriche specificate.
- Protezione personale: Indossare guanti resistenti al calore durante l'uso. Non toccare la superficie del grill durante il funzionamento.
- Dispositivi di sicurezza: Assicurarsi che il dispositivo sia dotato di interruttore di emergenza, protezioni termiche e buone pratiche di sicurezza elettrica.
- Formazione del personale: Assicurarsi che solo il personale formato utilizzi questo dispositivo. Conservare il manuale in un luogo accessibile.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EHKM212-B
- Potenza: 9,6 kW
- Capacità: Fino a 12 polli
- Numero di spiedi: 2
- Dimensioni: 1270 mm x 550 mm x 1095 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 78 kg
- Alimentazione: 400V 3N~ 50 Hz

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare il grill in un'area asciutta, stabile e ben ventilata.
2. Assicurarsi che il piano di lavoro sia a livello e supporti il peso del grill.
3. Collega il grill alla fonte di alimentazione, rispettando le normative locali.
4. Controlla che tutta la dotazione e gli accessori siano inclusi prima di iniziare l'installazione.
5. Accertarsi che il grill sia lontano da materiali infiammabili.
6. Controlla tutti i collegamenti prima di azionare il grill.

5. Funzionamento

1. Accendi il grill utilizzando l'interruttore principale.
2. Seleziona la temperatura desiderata tramite il termostato.
3. Inserire i polli sugli spiedi e assicurarsi che siano ben fissati.
4. Monitora il processo di cottura e regola la temperatura se necessario.
5. Una volta terminata la cottura, spegnere il grill e rimuovere i polli con cautela.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, pulire il grill con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Rimuovere le briciole e i residui di cibo dalla zona di cottura.
- Controllare regolarmente i componenti elettrici per eventuali segni di usura.
- Effettuare una pulizia approfondita almeno una volta al mese.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare il collegamento elettrico e la fonte di alimentazione.
- Temperatura instabile: Verificare il termostato e i sensori interni.
- Odori e fumi eccessivi: Assicurarsi di non sovraccaricare il grill e pulire il fondo regolarmente.

8. Smaltimento

Smaltire il dispositivo in conformità con le normative locali sui rifiuti. Assicurarsi di separare i materiali elettrici e i componenti metallici appropriati per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste, contattaci al seguente:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania