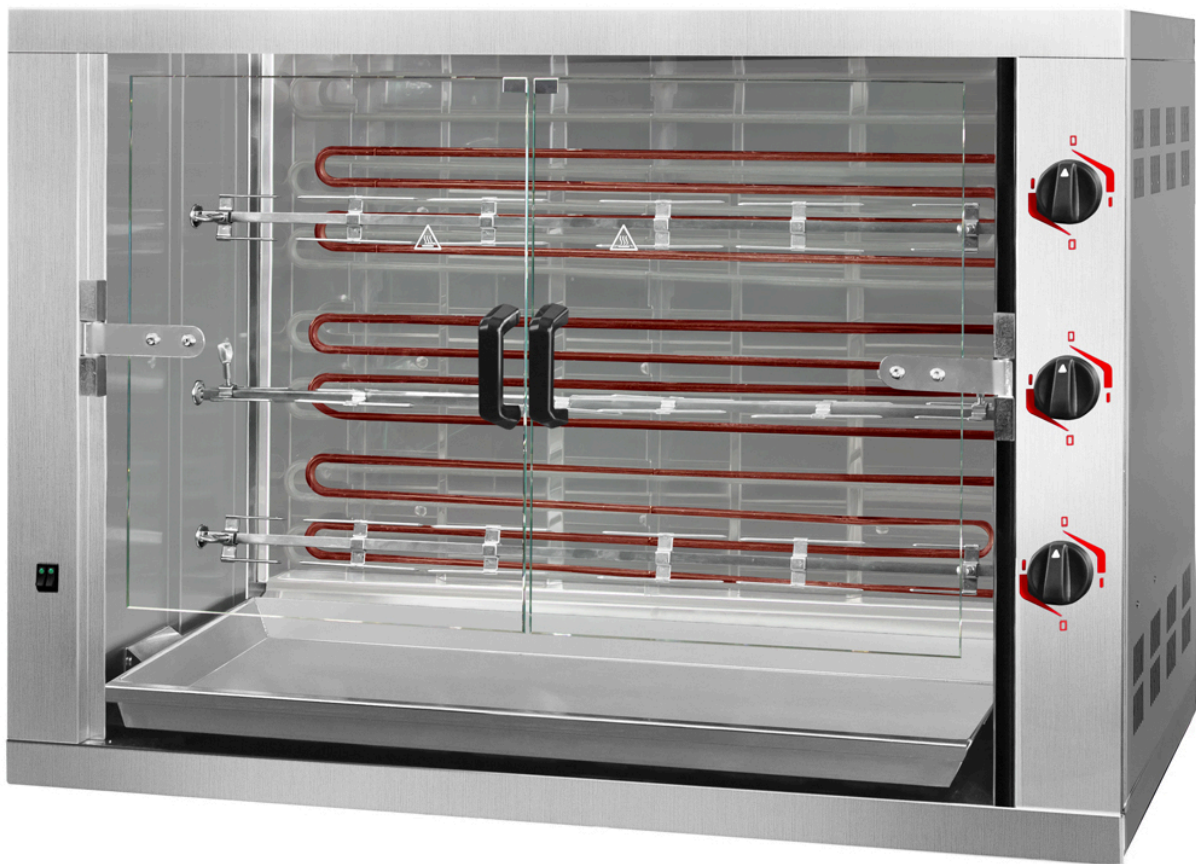


ggmgastro

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: EHKM318-B

Electric chicken grill PREMIUM - 14,4 kW - with 3 skewers for 18 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill 14.4 kW with 3 Skewers (Model: EHKM318-B)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill EHKM318-B. This high-performance grill is designed for cooking large quantities of chicken in a professional kitchen setting. With its robust construction and efficient heating system, the grill guarantees optimal cooking results and is ideal for restaurants, catering services, and food trucks.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a suitable and properly grounded electrical outlet. Avoid using extension cords.
- **Temperature Caution:** The grill operates at high temperatures. Use heat-resistant gloves when handling hot parts and food.
- **Hot Surfaces:** Avoid contact with hot surfaces to prevent burns. Allow the grill to cool before cleaning or servicing.
- **Ventilation:** Use in a well-ventilated area to prevent the accumulation of smoke and fumes.
- **Child Safety:** Keep children and pets away from the grill during operation and until it has cooled down.
- **Fire Safety:** Do not leave the grill unattended while in operation. Have a fire extinguisher nearby in case of emergencies.
- **Maintenance:** Regularly inspect the grill for signs of wear or damage. Do not operate if damaged.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EHKM318-B
- Power Output: 14.4 kW
- Number of Skewers: 3
- Capacity: Can cook up to 18 chickens simultaneously
- Dimensions:
 - Length: 115 cm
 - Width: 80 cm
 - Height: 140 cm
- Weight: 120 kg
- Material: Stainless steel
- Heating Type: Electric
- Control Type: Digital temperature control

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the grill on a stable, flat surface in a well-ventilated area, away from flammable materials.
2. **Electrical Connection:**
 - Ensure that the electrical specifications match the grill's requirements.
 - Connect the grill to a dedicated circuit, ensuring the proper grounding is established.
3. **Calibrate Installation:**
 - If necessary, level the grill using the adjustable feet.
4. **Initial Setup:** Ensure all components are intact and correctly positioned before use as per assembly instructions provided in the package.

5. Operation

1. **Powering On:**
 - Turn on the grill using the main power switch located at the front.
2. **Temperature Setting:**
 - Set desired cooking temperature using the digital control panel.
3. **Loading Chickens:**
 - Insert chickens onto the skewers evenly spaced.
4. **Cooking Time:**
 - Monitor cooking progress and adjust temperature as needed.
5. **Powering Off:**
 - Once cooking is complete, power off the grill and remove food carefully.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down all surfaces with a damp cloth and mild detergent after each use. Avoid abrasive cleaners.
- **Skewers:** Soak and clean the skewers separately to remove residue.
- **Weekly Maintenance:** Check for any build-up in the grease tray and dispose of it accordingly.
- **Yearly Inspection:** Have a certified technician evaluate the grill for any repairs or seasonal maintenance needs.

7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check the power connection and ensure the main switch is turned on. Reset the circuit if needed.
- **Uneven Cooking:** Ensure that the chickens are properly and evenly loaded on the skewers.
- **Error Message on Panel:** Refer to the error code guide in the user manual provided with the grill.

8. Disposal

Dispose of the grill and packaging materials in accordance with local regulations. Contact local waste management services for proper disposal instructions. Recycle components whenever possible.

9. Contact

For further inquiries or customer service, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you successful cooking with your Electric Chicken Grill EHKM318-B!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Elektrischen Hähnchengrill 14,4 kW mit 3 Spießen für 18 Hähnchen (EHKM318-B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des Elektrischen Hähnchengrills EHKM318-B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um köstliche, gleichmäßig gegrillte Hähnchen für private und gewerbliche Anwendungen bereitzustellen. Vor der ersten Nutzung lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill an eine geeignete Stromquelle mit der korrekten Spannung (400 V) angeschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, feuerfesten Unterlage.
- Halten Sie alle empfindlichen Materialien, wie Holz oder Papier, von der Grillstelle fern.
- Beachten Sie beim Betrieb des Grills die empfohlene Mindestabstandszone von 1 Meter zu brennbaren Gegenständen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie beim Berühren des Grills während des Betriebs Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät regelmäßig gewartet und gereinigt wird, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Model: EHKM318-B
- Leistung: 14,4 kW
- Anzahl der Spieße: 3
- Kapazität: bis zu 18 Hähnchen gleichzeitig
- Abmessungen: 1030 mm x 810 mm x 1370 mm
- Gewicht: 114 kg
- Spannung: 400 V
- Frequenz: 50 Hz
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Grill auf einer stabilen und ebenen Oberfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill ausreichend Platz hat, um eine Belüftung zu gewährleisten.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Überprüfen Sie die elektrischen Anforderungen und verwenden Sie nur von autorisierten Fachleuten.
4. Installieren Sie die Spieße gemäß der Anleitung, indem Sie sicherstellen, dass sie in die vorgesehenen Halterungen eingesteckt sind.
5. Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert und sicher sind.

5. Betrieb

1. Schalten Sie den Grill über den Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit entsprechend Ihrer Grillanforderungen ein.
3. Fügen Sie die Hähnchen auf den Spießen hinzu und platzieren Sie die Spieße in den Grill.
4. Schließen Sie die Tür und starten Sie die Grillfunktion.
5. Überwachen Sie den Garvorgang, um sicherzustellen, dass die Hähnchen gleichmäßig gegrillt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Spieße und waschen Sie diese von Hand mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseiten des Grills mit einem feuchten Tuch ab.
- Führen Sie regelmäßig eine gründliche Inspektion des Geräts durch und lassen Sie Wartungsarbeiten von autorisiertem Fachpersonal durchführen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten
 - Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Problem: Unzureichende Hitze
 - Stellen Sie sicher, dass die Temperatureinstellung korrekt ist und lassen Sie das Gerät angemessen aufheizen.
- Problem: Lebensmittel brennen an
 - Überwachen Sie die Garzeit und Temperatur und verwenden Sie möglicherweise Alufolie, um Anbrennen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten ordnungsgemäß getrennt werden.

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

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Produkt und wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen!

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Elektrische Kippen Grill 14,4 kW met 3 Spiezen voor 18 Kippen (EHKM318-B)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Elektrische Kippen Grill EHKM318-B. Dit product is ontworpen om efficiënt en veilig kippen te grillen. Volg de handleiding zorgvuldig op om een optimale werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte en veilige elektriciteitsbron.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en vochtige omgevingen.
- Gebruik geen beschadigde stroomkabels of stekkers.
- Vermijd langdurig contact met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EHKM318-B
- Vermogen: 14,4 kW
- Capaciteit: Tot 18 kippen
- Aantal spiezen: 3
- Afmetingen: [Voeg afmetingen toe]
- Gewicht: [Voeg gewicht toe]
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Setup en Installatie

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een stroombron met een capaciteit van ten minste 16A.
- Gebruik een geaarde stekker om elektrische schokken te voorkomen.
- Volg de instructies voor het in elkaar zetten van de spiezen en zorg ervoor dat ze goed op hun plaats zijn bevestigd.
- Controleer of alle onderdelen stevig zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en baktijd in.
- Plaats de kippen op de spiezen en zorg ervoor dat ze stevig zijn bevestigd.
- Houd toezicht op het grillen om te voorkomen dat het voedsel verbrandt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact na het gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de spiezen en het grilloppervlak schoon met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage van de kabels en andere onderdelen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer of het is aangesloten op een werkend stopcontact.
- De temperatuur is niet juist: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat de thermostaat werkt.
- Rook of brandgeur: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op aangebrande voedselresten.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor elektronische apparatuur.
- Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor de juiste afvoerprocedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo 14.4 kW con 3 Espetos para 18 Pollos EHKM318-B

1. Información General

La Parrilla Eléctrica para Pollo EHKM318-B está diseñada para cocinar hasta 18 pollos simultáneamente utilizando un sistema eficiente de rotación y calor uniforme. Ideal para restaurantes, bares y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos, no debe utilizarse para otros fines.
- Prevención de Lesiones: Evite el contacto con partes calientes durante el uso.
- Electricidad: Asegúrese de que la conexión eléctrica cumpla con las especificaciones requeridas. No opere la parrilla con las manos mojadas.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas y mantenga la unidad limpia.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: EHKM318-B
- Potencia: 14.4 kW
- Capacidad: 3 espetos para 18 pollos
- Dimensiones: 1530 x 800 x 1320 mm
- Peso: 150 kg
- Material: Acero inoxidable
- Alimentación: 400 V / 3 fases

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire la parrilla y todos sus componentes de la caja. Asegúrese de que no falte ninguna parte.
2. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor, cerca de una toma de corriente adecuada.
3. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación en un enchufe de 400 V / 3 fases. No utilice prolongadores.
4. Verificación: Realice una revisión visual para asegurarse de que no haya daños visibles antes de encender la unidad.

5. Funcionamiento

1. Encienda la parrilla usando el interruptor de alimentación.
2. Ajuste la temperatura según sus necesidades utilizando el termostato.
3. Inserte los pollos en los espetos, asegurando que estén bien sujetos.
4. Cierre la tapa de la parrilla y comience el ciclo de cocción.
5. Monitoree regularmente su cocción y ajuste según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después del uso, limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Partes Interiores: Desmonte y limpie los espetos y bandejas después de cada uso. Se recomienda el uso de un cepillo de limpieza.
- Mantenimiento Periódico: Verifique el estado de las conexiones eléctricas y la integridad de los componentes cada 3 meses.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Asegúrese de que la parrilla esté conectada y que el interruptor de alimentación esté en la posición "ON".
- Temperatura insuficiente: Verifique la configuración del termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en la ventilación.
- Ruido inusual: Detenga la parrilla y revise todos los componentes para detectar daños. Contacte el servicio técnico si es necesario.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. No lo tire junto con los desechos domésticos.

9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o información adicional:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Gril à Poulet Électrique 14,4 kW avec 3 Brochettes pour 18 Poulets EH-KM318-B

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre gril à poulet électrique EH-KM318-B. Ce produit est conçu pour fournir une performance optimale dans la cuisson de la volaille, en garantissant des résultats savoureux et uniformes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour maximiser la sécurité et l'efficacité de votre appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation: Ce gril est destiné uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser à la maison.
- Alimentation: Vérifiez que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil. Utiliser une prise adéquate.
- Chauffage: Les surfaces du gril deviennent très chaudes. Ne pas toucher sans protection.
- Environnement: Éloigner l'appareil de toute source d'humidité pour éviter tout risque de choc électrique.
- Enfants: Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Dégagement de Fumée: Assurez-vous d'avoir une bonne ventilation dans la zone de cuisson pour prévenir l'accumulation de fumée.
- Maintenance: Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou entretien.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: EH-KM318-B
- Puissance: 14,4 kW
- Capacité: Prépare jusqu'à 18 poulets simultanément.
- Brochettes: 3 brochettes incluses.
- Dimensions: [Insérer les dimensions fournies sur le site]
- Poids: [Insérer le poids fourni sur le site]
- Matériaux: [Description des matériaux, par exemple, inoxydable].

4. Installation et Mise en place

- Emplacement: Installer l'appareil sur une surface plane et stable, éloigné des murs et des objets combustibles.
- Raccordement Électrique:
 1. Débrancher l'appareil avant de procéder.
 2. Connecter le cordon d'alimentation à une prise conforme aux spécifications techniques.
 3. S'assurer que la connexion électrique est sécurisée.
- Test de Fonctionnement: Une fois installé, vérifiez le bon fonctionnement en allumant le gril sans aliments pendant 10 minutes.

5. Fonctionnement

- Allumage: Appuyez sur le bouton d'alimentation. Attendez que les indicateurs de chauffe s'allument.
- Réglage de Température: Utilisez le thermostat pour régler la température désirée.
- Chargement des Aliments: Placer les poulets sur les brochettes en veillant à bien les fixer.
- Cuisson: Fermez la porte du gril et commencez la cuisson. Surveillez régulièrement les aliments pendant le processus.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Débrancher le gril et laisser refroidir. Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Nettoyage Approfondi: Enlever les brochettes et les grilles, les laver à l'eau chaude savonneuse.
- Vérifications Hebdomadaires: Inspecter les câbles électriques et les connexions. S'assurer qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas: Vérifiez que l'appareil est bien branché et que l'alimentation est active.
- Chauffage Inadéquat: S'assurer que le thermostat est correctement réglé.
- Fumée Excessive: Nettoyer les résidus de graisse accumulés; vérifier la ventilation.

8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, consultez les réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères. Passez par des centres de collecte appropriés pour appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou support, veuillez contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Grill Elettrico per Polli EH-KM318-B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico per Polli EH-KM318-B. Questo prodotto è stato progettato per offrire prestazioni eccellenti nella cottura di pollo e altri alimenti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Prevedibile: Utilizzare solo per la cottura di polli e simili prodotti alimentari.
- Avvertenze di Sicurezza:
 - Non utilizzare il grill in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.
 - Tenere lontano da materiali infiammabili.
 - Non toccare le superfici calde senza protezione.
 - Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie stabile.
 - Non utilizzare senza aver letto il manuale.
- Manutenzione e Ispezione: Controllare regolarmente il cavo di alimentazione, il plug e le parti per eventuali danni.
- Dispositivi di Sicurezza: Il grill è dotato di un interruttore di accensione/spegnimento e una protezione termica.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EH-KM318-B
- Potenza: 14.4 kW
- Capacità: Fino a 18 polli
- Num. Spiedi: 3 spiedi inclusi
- Dimensioni: [inserire dimensioni qui]
- Peso: [inserire peso qui]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Colore: Acciaio/Nero

4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Posizionare il grill su una superficie piatta e resistente al calore.
- Collegamento Elettrico:
 - Assicurarsi che la connessione elettrica soddisfi i requisiti di potenza.
 - Collegare il cavo di alimentazione a una presa adeguata.
- Montaggio degli Spiedi: Fissare gli spiedi nei supporti designati, assicurandosi che siano bloccati in posizione.

5. Operazione

- Accendere il grill utilizzando l'interruttore di accensione.
- Regolare la temperatura secondo le necessità utilizzando il termostato.
- Iniziare a infilare il pollo sugli spiedi e posizionarli nel grill.
- Monitorare il processo di cottura attraverso il vetro frontale.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Quotidiana: Dopo l'uso, scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare. Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Dettagli di Manutenzione: Rimuovere i residui di cibo dagli spiedi e dal grill. Utilizzare detergenti non abrasivi.
- Ispezione Periodica: Controllare eventualmente il cavo di alimentazione e i meccanismi dello spiedo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare il collegamento elettrico.
- Cottura non uniforme: Verificare che il pollo sia posizionato correttamente sugli spiedi.
- Fumi e odori eccessivi: Assicurarsi che l'area sia ventilata.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania