

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: EHKM424-B

Electric chicken grill PREMIUM - 19,2 kW - with 4 skewers for 24 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill EHKM424-B

General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill EHKM424-B. This high-performance grill is designed to cook up to 24 chickens simultaneously, making it ideal for restaurants, catering services, and events. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

Safety Information

1. Electrical Safety:

- Ensure the grill is connected to a proper electrical outlet with adequate voltage and amperage.
- Avoid using extension cords. If unavoidable, ensure they are rated for the appliance's power requirements.
- Do not operate the grill with wet hands or near water.

2. Fire Safety:

- Keep the grill in a well-ventilated area, away from flammable materials.
- Do not leave the grill unattended during operation to prevent fires.

3. Personal Safety:

- Always use heat-resistant gloves when handling the grill or food items.
- Do not touch hot surfaces to avoid burns.

4. Food Safety:

- Ensure that all food is cooked to the recommended temperatures to prevent foodborne illnesses.
- Always use separate utensils for raw and cooked products.

5. Maintenance Safety:

- Disconnect from the power supply before cleaning or maintaining the grill.
- Do not attempt repairs if you are not qualified; contact customer support instead.

Product Overview and Specifications

- Model: EHKM424-B
- Power: 19.2 kW
- Capacity: 4 skewers for 24 chickens
- Dimensions:
 - Width: 1300 mm
 - Depth: 900 mm
 - Height: 1300 mm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: Adjustable up to 300°C

Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a flat, stable surface away from walls and flammable materials. Ensure proper air circulation around the unit.
2. Electrical Connection:
 - Ensure the outlet is compatible with the grill's power requirements.
 - Attach the power cord securely to the grill and plug it into the outlet.
3. Assembly of Skewers:
 - Insert the skewers into the designated slots on the grill.
 - Ensure they are locked into place for secure cooking.
4. Testing the Connection:
 - Turn on the grill using the main power switch located at the front.
 - Check for proper functioning before adding food.

Operation

1. Preheat the grill by setting the desired temperature and allowing it to heat for approximately 15 minutes.
2. Place marinated or seasoned chickens onto the skewers, ensuring they are evenly spaced.
3. Close the grilling chamber securely.
4. Monitor cooking time and temperature regularly. Cook for the recommended time until poultry reaches internal temperatures of 75°C.
5. Once cooked, carefully remove the skewers and allow the food to rest for a few minutes before serving.

Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning:

- Disconnect from power and allow the grill to cool down.
- Remove and wash the skewers and drip trays in warm soapy water.
- Wipe the interior and exterior with a damp cloth and mild detergent. Do not use abrasive materials.

2. Monthly Maintenance:

- Inspect electrical connections for wear or damage.
- Ensure that all components are securely attached.

- Check for buildup of grease; clean any residue that could pose a fire hazard.

Troubleshooting

- Issue: Grill does not turn on.
 - Check power supply and connections.
- Issue: Uneven cooking.
 - Ensure even spacing of chickens on skewers. Verify that grill is level.
- Issue: Smoke emissions.
 - Check for grease buildup in the drip tray and clean if necessary.

Disposal

At the end of its lifespan, dispose of the Electric Chicken Grill EHKM424-B in accordance with local regulations. Recycle any metal components as appropriate.

Contact

For inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den elektrischen Hähnchengrill EHKM424-B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Hähnchengrills EHKM424-B. Dieses Gerät wurde entwickelt, um optimale Ergebnisse beim Grillen von bis zu 24 Hähnchen zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, um einen sicheren und effizienten Betrieb zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass die Stromquelle den Anforderungen des Geräts entspricht. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
- Brandgefahr: Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Halten Sie brennbare Materialien von der Grillfläche fern.
- Hitze: Die Grillflächen werden sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe und Werkzeuge.
- Reinigung: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EHKM424-B
- Leistung: 19,2 kW
- Kapazität: Bis zu 24 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 4
- Abmessungen: 1200 x 690 x 830 mm
- Material: Edelstahl
- Netzanschluss: 400V, 3-Phasen

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, gut belüfteten Standort, fern von brennbaren Materialien.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Vorschriften entspricht. Überprüfen Sie die Spannung.
3. Aufstellung: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht. Sichern Sie das Gerät, um Wackeln oder Umkippen zu vermeiden.
4. Zubehör: Überprüfen Sie, ob alle benötigten Zubehörteile (Spieße, Auffangschale) vorhanden sind.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Heizen Sie das Gerät vor. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und lassen Sie das Gerät einige Minuten vorheizen.
2. Grillen: Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen. Setzen Sie die Spieße in die Halterungen ein.
3. Überwachung: Halten Sie während des Grillens ein Auge auf die Hähnchen, um ein Übergrillen zu vermeiden.
4. Fertigstellung: Nach dem Grillen die Hähnchen vorsichtig entnehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um die Außenseite des Geräts abzuwischen.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Rückstände und reinigen Sie die Spieße gründlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stromkabel und Anschlüsse auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät heizt nicht auf.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig angeschlossen ist.
- Problem: Ungleichmäßiges Grillen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen und stellen Sie sicher, dass die Temperatur gleichmäßig eingestellt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es abgeben.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill EH-KM424-B

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Electric Chicken Grill EH-KM424-B. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het grillen van kippen en andere vleessoorten. Het is een professioneel product dat ideaal is voor gebruik in restaurants, cateringdiensten en andere commerciële keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat en de voedingskabel uit de buurt van water om het risico op elektrische schokken te minimaliseren.
- Gebruik de grill niet in de nabijheid van brandbare materialen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich op veilige afstand van het apparaat bevinden.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde doeleinde.
- Zorg ervoor dat de grill volledig zijn afgekoeld voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik nooit metalen voorwerpen in de grill, om schade aan het verwarmingssysteem te vermijden.

3. Productoverzicht en specificaties

- Voltage: 400 V
- Vermogen: 19,2 kW
- Aantal spiezen: 4
- Capaciteit: Tot 24 kippen tegelijk
- Afmetingen: 116 x 65 x 91 cm
- Gewicht: 98 kg
- Materiaal: RVS
- Kleur: Roestvrij staal

4. Installatie en Inrichting

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op eventuele schade.
2. Plaats de grill op een vlakke ondergrond, minimaal 50 cm afstand van alle muren of andere oppervlakken.
3. Zorg voor een geschikte elektrische aansluiting zoals aangegeven in de specificaties.
4. Sluit de grill aan op het elektriciteitsnet. Controleer de stroomvoorziening om er zeker van te zijn dat deze voldoet aan de vereisten van het apparaat.
5. Laat de grill minstens 15 minuten op temperatuur komen voordat u deze gebruikt.

5. Bediening

1. Zet de grill aan met de voor u beschikbare schakelaar.
2. Stel de temperatuur in volgens het recept dat u gaat bereiden.
3. Plaats de kippen of vlees op de spiezen en zorg ervoor dat ze goed zijn vastgezet.
4. Houd toezicht op het kookproces en draai de spiezen indien nodig voor een gelijkmatige garing.
5. Wanneer de kippen klaar zijn, schakelt u de grill uit en laat u deze afkoelen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

1. Zorg ervoor dat de grill is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
2. Veeg de buitenkant van de grill af met een vochtige doek en milde zeep.
3. Verwijder de spiezen en reinig deze grondig met warm water en afwasmiddel.
4. Controleer regelmatig de binnenkant van de grill op vetresten en reinig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill verwarmt niet op.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Voedsel is ongelijkmatig gaar.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat de spiezen gelijkmatig zijn belast en draai ze regelmatig.

8. Afvoer

Wanneer het apparaat niet meer functioneert of aan het einde van zijn levensduur is, dien je het in overeenstemming met lokale voorschriften te verwijderen. Dit kan inhouden dat je het apparaat naar een recyclingcentrum brengt dat gespecialiseerd is in elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen, opmerkingen of problemen kun je contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Pollo EH-KM424-B

1. Información General

Este asador eléctrico de pollo de 19,2 kW está diseñado para asar hasta 24 pollos simultáneamente. Ideal para restaurantes, caterings y eventos, este equipo combina eficiencia, versatilidad y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es solo para uso comercial. No utilizar para fines no previstos.
- Superficie Caliente: Las partes del asador pueden estar muy calientes. Use guantes de protección al manipular.
- Instalación: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación al pie de la letra para evitar riesgos eléctricos.
- Conexión Eléctrica: Solo utilice una toma de corriente adecuada. Evite el uso de extensiones o adaptadores no recomendados.
- Mantenimiento: Desconecte de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Niños y Mascotas: Mantener el asador fuera del alcance de niños y mascotas durante su funcionamiento.
- Revisiones Regulares: Realice inspección periódica del equipo para detectar fallas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: EH-KM424-B
- Potencia: 19,2 kW
- Capacidad: Hasta 24 pollos
- Número de Espetos: 4
- Dimensiones: 800 mm x 800 mm x 1700 mm
- Peso: 75 kg

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Instale el asador en una superficie nivelada y estable, con suficiente espacio para ventilación.
2. Conexión: Conecte el asador a una toma de corriente adecuada, cumpliendo con las especificaciones eléctricas.
3. Montaje de Espetos: Inserte los espetos en sus respectivos soportes. Asegúrese de que estén asegurados correctamente.
4. Verificación: Antes de encender, verifique que todos los componentes estén correctamente montados y que no haya obstrucciones.

5. Operación

1. Encendido: Conecte el asador a la corriente y encienda el interruptor principal.
2. Ajuste de Temperatura: Use el panel de control para seleccionar la temperatura adecuada.
3. Colocación de Pollos: Asegúrese de colocar los pollos en los espetos de manera uniforme.
4. Cocción: Cierre la puerta del asador y supervise el proceso de cocción. Ajuste la temperatura si es necesario según las instrucciones.
5. Finalización: Una vez cocidos, retire los pollos con guantes de protección.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el asador de la corriente antes de limpiar.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
- Para la limpieza interna, use una espátula para remover restos de grasa.
- Desarme los espetos y lávelos con agua caliente y detergente.
- Realice mantenimiento regular para asegurarse de que todos los componentes funcionen correctamente.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor principal.
- Cocción despereja: Asegúrese de que los pollos estén colocados uniformemente en los espetos.
- Fugas de calor: Verifique el sellado de la puerta y ajuste si es necesario.

8. Disposición

Al final de su vida útil, disponga del asador eléctrico de acuerdo con las normativas ambientales locales. No arroje el equipo a la basura común. Consulte con su centro de reciclaje sobre las opciones disponibles.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - GRILLE À POULET ÉLECTRIQUE 19,2 kW AVEC 4 PIQUETS POUR 24 POULETS

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi notre Grille à Poulet Électrique EH-KM424-B. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle pour la cuisson uniforme et efficace du poulet, offrant une capacité de 24 poulets à la fois.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous de respecter toutes les instructions concernant l'alimentation électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Gardez les surfaces autour de l'appareil dégagées pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé.
- Ne pas utiliser le produit à l'extérieur ou dans des environnements humides.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des pièces chaudes.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Éloignez les enfants et les animaux domestiques de l'appareil pendant son utilisation.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : EH-KM424-B
- Puissance : 19,2 kW
- Capacité : Pour 24 poulets
- Nombre de piquets : 4
- Dimension : À préciser
- Poids : À préciser
- Matériau : Inox, résistant à la chaleur
- Alimentation : 400 V

4. Installation et Mise en Place

1. Choisissez un emplacement stable et bien ventilé.
2. Assurez-vous que l'appareil est éloigné des matériaux inflammables.
3. Branchez l'appareil à une prise appropriée avec une alimentation électrique de 400 V.
4. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il est correctement connecté.
5. Placez les piquets en suivant les instructions pour garantir un maintien sécurisé des poulets.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil via l'interrupteur principal.
2. Réglez la température sur le panneau de contrôle selon la recette souhaitée.
3. Insérez les poulets sur les piquets et fermez la porte de cuisson.
4. Surveillez la cuisson via le témoin lumineux et les indicateurs.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez les poulets à l'aide de gants de protection.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et le panneau de contrôle.
- Les piquets et l'intérieur doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement les pièces avant de remonter l'appareil.
- Effectuez un contrôle régulier des connexions électriques et des appareils de sécurité.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez la connexion à la prise.
- Si l'appareil surchauffe, vérifiez le réglage de la température.
- En cas de fuite électrique, débranchez immédiatement et contactez un professionnel.

8. Élimination

L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur le recyclage d'appareils électriques. Ne pas jeter avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou demande d'assistance :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Griglia Elettrica per Pollo 19,2 kW con 4 Spiedini per 24 Polli (EHkm424-B)

1. Informazioni Generali

La Griglia Elettrica per Pollo EHkm424-B è progettata per la cottura efficiente e uniforme di fino a 24 polli. Questa griglia è ideale per ristoranti, catering e uso commerciale. Assicurarsi di seguire tutte le istruzioni e le precauzioni di sicurezza fornite in questo manuale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la griglia in ambienti umidi o all'aperto senza adeguata protezione.
- Evitare di toccare le superfici calde durante e subito dopo l'uso. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore.
- Mantenere la griglia lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che i cavi elettrici siano intatti e non danneggiati.
- Nessuna parte della griglia deve essere smontata da personale non autorizzato.
- In caso di malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 19,2 kW
- Capacità: fino a 24 polli
- Numero di spiedini: 4
- Dimensioni: 1170 x 520 x 1050 mm
- Peso: 155 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la griglia su una superficie piana e stabile, lontano da oggetti infiammabili.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
3. Collegare la griglia a una presa elettrica adeguata conforme alle specifiche di potenza.
4. Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che ci sia accesso a un interruttore di emergenza.
5. Prima di accendere la griglia, assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente.

5. Funzionamento

1. Accendere la griglia utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Dopo che la griglia ha raggiunto la temperatura, inserire i polli sugli spiedini.
4. Monitorare la cottura, girando gli spiedini secondo necessità.
5. Una volta cotto, rimuovere il pollo con l'ausilio di guanti protettivi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici della griglia con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare pagliette abrasive o detersivi aggressivi.
- Controllare regolarmente i componenti elettrici e le connessioni.
- Effettuare una manutenzione periodica da un professionista autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La griglia non si accende.
Soluzione: Verificare il collegamento elettrico e l'interruttore di alimentazione.
- Problema: Temperatura non raggiunta.
Soluzione: Controllare il termostato e assicurarsi che sia impostato correttamente.
- Problema: Cibo cotto in modo non uniforme.
Soluzione: Assicurarsi di girare gli spiedini correttamente durante la cottura.

8. Smaltimento

Siccome la griglia elettrica contiene componenti elettronici, deve essere smaltita secondo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettare nel normale pattume.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania