

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: EHKM848-B

Electric chicken grill - 38,4kW - with 8 skewers for 48 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Chicken Grill EH-KM848-B

1. General Information

The Electric Chicken Grill EH-KM848-B is a powerful grilling appliance designed for preparing deliciously roasted chicken. With a robust 38.4kW heating capacity and the ability to accommodate up to 48 chickens on 8 skewers, it is perfect for restaurants, catering businesses, and large gatherings.

2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before using the grill.
- Ensure the grill is installed in a well-ventilated area.
- Keep the appliance away from flammable materials.
- Use heat-resistant gloves when operating or cleaning the grill.
- Do not operate the grill with a damaged power cord or plug.
- Always ensure the grill is switched off and unplugged when not in use.
- Regularly check for signs of wear or damage on the skewers and heating elements.
- Ensure children and pets are kept at a safe distance during operation.
- Be cautious of hot surfaces and steam during cooking.
- Follow all electrical safety regulations as per your local laws.

3. Product Overview and Specifications

- Model: EH-KM848-B
- Power: 38.4 kW
- Number of Skewers: 8
- Capacity: Up to 48 chickens
- Dimensions: [insert dimensions here if available]
- Weight: [insert weight if available]
- Material: [insert material details if available]
- Voltage: [insert voltage details if available]

4. Setup and Installation

- Unpack the grill and remove all packaging materials.
- Place the grill on a flat, stable surface away from walls and combustibles.
- Ensure there is adequate ventilation.
- Connect the grill to the appropriate power supply as specified on the rating label.
- Securely insert the skewers into the provided slots.
- Ensure that the power switch is in the OFF position before plugging in.
- Once connected, turn on the power switch.

5. Operation

- Preheat the grill for a few minutes before placing chickens on skewers.
- Season or marinate the chickens as desired and thread them onto the skewers.
- Load the skewers onto the grill evenly, ensuring proper spacing.
- Set the temperature and time according to the cooking guide.
- Monitor the cooking process and turn the skewers if necessary to achieve even cooking.
- Once cooked, remove the skewers carefully and serve.

6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the grill is turned off and unplugged before cleaning.
- Allow the grill to cool down completely.
- Remove the skewers and wash them separately with warm soapy water.
- Wipe down the grill surface with a damp cloth and non-abrasive cleaner.
- Clean any grease buildup from the drip tray and interior.
- Check heating elements regularly for residue or damage and clean as needed.
- Store the grill in a dry location when not in use.

7. Troubleshooting

- Grill does not turn on: Check the power connection and ensure the switch is in the ON position.
- Uneven cooking: Ensure that the chickens are evenly spaced on the skewers and that they are being turned accordingly.
- Excessive smoke: This may be caused by accumulated grease; ensure the grill is clean.
- Skewer jam: Ensure skewers are properly aligned and not overloaded.

8. Disposal

- Dispose of the grill and any electrical components following local regulations for electronic waste.
- Ensure all parts are disposed of in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:
Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Hähnchengrill EH-KM848-B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Hähnchengrills EH-KM848-B. Dieses hochwertige Gerät wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Hähnchen und anderen Fleischsorten effizient und schmackhaft zu grillen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Grills sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Grill an eine ordnungsgemäße elektrischen Steckdose angeschlossen ist, die den geltenden Normen entspricht.
- Wärmequelle: Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe und Köche Utensilien.
- Standort: Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, feuerfesten Oberfläche auf. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern und verwenden Sie ihn nicht in geschlossenen Räumen ohne Belüftung.
- Kochvorgang: Lassen Sie das Gerät niemals unattended während des Betriebs.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: EH-KM848-B
- Leistung: 38,4 kW
- Kapazität: Für bis zu 48 Hähnchen
- Skewers: 8 Skewers
- Abmessungen: (bitte genaue Maße laut Webseite einfügen)
- Material: Edelstahl

4. Setup und Installation

1. Platzieren Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung den Anforderungen des Gerätes entspricht (380V).
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie den Hauptschalter ein.
4. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten ohne Beladung aufheizen, um eventuelle Produktionsrückstände zu verbrennen.

5. Betrieb

1. Vor dem Grillen den Grill vorheizen.
2. Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Skewers.
3. Stellen Sie die Temperatur auf den gewünschten Grilleinstellungen ein.
4. Überwachen Sie den Grilling-Prozess regelmäßig und wenden Sie die Skewers nach der Hälfte der Kochzeit.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie die Skewers und reinigen Sie diese sowie die Grillfläche mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -werkzeuge.
- Prüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlusskabel auf Beschädigungen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Gerät schaltet sich nicht ein.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter aktiviert ist.
- Problem: Hähnchen garen ungleichmäßig.
Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen und stellen Sie sicher, dass die Temperatur gleichmäßig verteilt ist.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie alte Geräte gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen elektrischen Hähnchengrill!

NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Chicken Grill 38.4kW with 8 Skewers for 48 Chickens (EHKM848-B)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Electric Chicken Grill 38.4kW met 8 skewers. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte manier om tot 48 kippen te grillen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor een veilige en effectieve werking van het apparaat.

2. Veilige Informatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een professionele keuken. Volg altijd de gebruiksinstructies op.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is geaard. Gebruik geen verlengsnoeren of adapters.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op een veilige afstand van het toestel. Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van ontstekingsbronnen.
- Verwarmde Oppervlakken: De grill kan extreem heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het bedienen.
- Kinderen en Huisdieren: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen. Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het gebruik.
- Regelmatige Controle: Controleer regelmatig op eventuele schade aan het netsnoer of de stekker en vervang indien nodig.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EHKM848-B
- Vermogen: 38.4 kW
- Aantal spiesen: 8
- Capaciteit: Tot 48 kippen
- Afmetingen: [Vul hier de afmetingen in indien beschikbaar]
- Materiaal: RVS
- Merk: GGM Gastro

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de grill op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van directe hittebronnen en vocht.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact met de juiste spanning en stroomsterkte.
3. Controle: Voordat u het apparaat inschakelt, controleer op eventuele beschadigingen aan het netsnoer en de stekker.

5. Bediening

1. Voorverwarming: Zet de grill aan en laat deze voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur is bereikt.
2. Plaatsing van de kippen: Rijg de kippen aan de spiesen en plaats deze in de grill.
3. Grillproces: Stel de timer in en monitor het grillproces. Draai de spiesen regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
4. Klaar voor Gebruik: Gebruik een thermometer om te bevestigen dat de interne temperatuur van de kippen veilig is voor consumptie.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Maak na gebruik de grill schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Verwijder etensresten en vet.
- Dieptereiniging: Voer een grondige reiniging uit wekelijks. Demonteer de onderdelen indien mogelijk en reinig ze afzonderlijk.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de werking van de verwarmingselementen en vervang defecte onderdelen tijdig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill gaat niet aan
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Probleem: Ongelijke garing
 - Oplossing: Controleer of de spiesen goed zijn geplaatst en draai ze regelmatig.
- Probleem: Te veel rook
 - Oplossing: Controleer op vetophoping en maak de grill schoon.

8. Afvalverwerking

Verwerk dit product volgens de lokale voorschriften voor elektrische apparaten. Neem contact op met uw gemeente voor recyclinginformatie.

9. Contact

- Bij eventuele vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:
- E-mail: info@gmgastro.com
 - Telefoonnummer: 0800 7000 220
 - Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Gelieve deze handleiding goed te bewaren voor toekomstig gebruik.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo EHKM848-B

1. Información General

La parrilla eléctrica para pollo EHKM848-B está diseñada para asar hasta 48 pollos a la vez, utilizando tecnología de calentamiento eléctrico eficiente. Este producto es ideal para restaurantes, catering y uso comercial.

2. Información de Seguridad

- Diseño y fabricación: Asegúrese de que el dispositivo esté instalado en un área bien ventilada para evitar acumulaciones de humo y olores.
- Conexión eléctrica: Solo conéctelo a una fuente de alimentación adecuada. La tensión debe coincidir con la especificación del producto.
- Uso adecuado: No utilice el aparato para otros fines distintos a los indicados. No coloque materiales inflamables cerca del dispositivo.
- Manejo: Use guantes de protección al manipular la parrilla. Las partes y superficies pueden calentar mucho.
- Mantenimiento: Desconecte la parrilla de la fuente de energía antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza.
- Revisiones regulares: Compruebe el cable de alimentación regularmente para asegurarse de que no esté dañado.

3. Visión General y Especificaciones

Modelo: EHKM848-B

Potencia: 38.4 kW

Capacidad: Hasta 48 pollos

Número de skewer: 8

Dimensiones: [añadir especificaciones dimensionales aquí si están disponibles]

Peso: [añadir peso aquí si está disponible]

Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Conexión eléctrica:
 1. Asegúrese de que la fuente de alimentación esté desconectada.
 2. Conecte el cable de alimentación al tomacorriente apropiado.
 3. Verifique que el dispositivo esté correctamente conectado.
- Accesorios: Instale los skewer de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

5. Operación

1. Encienda la parrilla utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura y el tiempo según el tipo de carne que se va a asar.
3. Coloque los pollos en los skewer de manera uniforme.
4. Monitoree el proceso de cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diario: Limpie la parrilla con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.
- Mensual: Desmonte y limpie los skewer a fondo con agua caliente y jabón. Asegúrese de que estén completamente secos antes de volver a colocarlos.
- Anual: Realice una revisión completa del funcionamiento y la limpieza de todos los componentes.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el circuito.
- Poca o ninguna temperatura: Asegúrese de que la fuente de alimentación sea adecuada y revise los ajustes de temperatura.
- Fugas de humo: Verifique que el producto esté instalado correctamente y que la ventilación sea adecuada.

8. Desecho

Al final de su vida útil, el producto debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos, asegurándose de cumplir con todas las regulaciones pertinentes.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, por favor contacte con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit Electric Chicken Grill 38.4kW avec 8 Brochettes pour 48 Poulets EH-KM848-B

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre rôtissoire électrique pour poulets EH-KM848-B. Ce produit est conçu pour rôtir jusqu'à 48 poulets grâce à ses 8 brochettes. Il est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les événements.

2. Informations de Sécurité

- Respect des Réglementations : Assurez-vous que le produit est utilisé conformément aux réglementations de sécurité en vigueur, y compris les recommandations de la GPSR.
- Installation : Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface stable et solide, loin des sources de chaleur et d'humidité.
- Électricité : Ne mettez pas l'appareil sous tension à proximité de fluides ou de matériaux combustibles.
- Utilisation : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Évitez également de toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Démontage : N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Caractéristiques Techniques

- Puissance : 38.4 kW
- Capacité : 48 poulets
- Brochettes : 8
- Dimensions de l'appareil : 1010 x 1000 x 1750 mm
- Poids : 190 kg
- Matériaux : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement l'appareil et assurez-vous qu'il ne présente aucun dommage.
2. Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à une distance d'au moins 50 cm des murs.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique adéquate, répondant aux spécifications de puissance.
4. Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et qu'il n'y a pas de fuite d'électricité.
5. Allumez l'appareil et laissez-le chauffer avant d'insérer les poulets.

5. Fonctionnement

1. Préparez les poulets en les assaisonnant selon vos préférences.
2. Insérez les poulets sur les brochettes et fixez-les solidement.
3. Allumez l'appareil via l'interrupteur principal.
4. Réglez la température souhaitée.
5. Surveillez la cuisson régulièrement et ajustez le temps selon la taille des poulets.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Laissez refroidir l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'extérieur.
- Pour l'intérieur, enlevez les graisses et les résidus de nourriture à l'aide d'une spatule et d'une éponge.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remonter l'appareil.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez la prise de courant et les fusibles.
- Problème : Les poulets ne cuisent pas uniformément.
 - Solution : Tournez les brochettes régulièrement pour assurer une cuisson homogène.
- Problème : Surchauffe.
 - Solution : Réduisez la température et vérifiez que l'appareil a suffisamment d'espace pour ventiler.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales concernant la collecte des déchets pour le recyclage des appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Elettrico per Pollo EHKM848

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico per Pollo EHKM848. Questa attrezzatura è progettata per offrire prestazioni elevate nella cottura del pollo e altri alimenti, permettendo di cuocere fino a 48 polli simultaneamente grazie agli 8 spiedi inclusi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Prima di utilizzare il Grill, leggere attentamente tutte le istruzioni. Non utilizzare il dispositivo se presenta segni di danno.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione venga effettuata da un professionista qualificato.
- Uso: Non toccare superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare sempre guanti protettivi.
- Elettricità: Assicurarsi che il Grill sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra per evitare cortocircuiti.
- Manutenzione: Spegner e scollegare il dispositivo prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Sicurezza Alimentare: Assicurarsi di cuocere gli alimenti a temperature raccomandate per evitare contaminazioni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: EHKM848
- Potenza: 38,4 kW
- Capacità di Cottura: Fino a 48 polli
- Numero di Spiedi: 8
- Dimensioni (LxPxA): [inserire dimensioni da comunicare]
- Peso: [inserire peso da comunicare]
- Materiale: Inox di alta qualità per una maggiore durata e facile pulizia
- Certificazioni: Conforme alle normative europee di sicurezza

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il Grill su una superficie piana e resistente al calore.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
3. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata attorno al dispositivo.
4. Prima dell'uso, controllare che tutti gli spiedi siano correttamente installati e sicuri.
5. Posizionare il punto di scarico dei grassi in un'area adeguata per evitare spiacevoli incidenti.

5. Funzionamento

1. Accendere il Grill utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato integrato.
3. Posizionare i polli sugli spiedi e assicurarsi che siano ben fissati.
4. Monitorare la cottura attraverso il pannello di controllo e ruotare gli spiedi se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il Grill dopo ogni uso.
- Rimuovere e lavare gli spiedi con acqua calda e detergente.
- Pulisci l'interno e l'esterno del Grill con un panno umido.
- Per una maggiore sicurezza, controllare regolarmente i cavi e i componenti elettrici.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il Grill non si accende: Controlla che sia collegato alla corrente e che l'interruttore sia acceso.
- Cottura irregolare: Verifica che la temperatura sia impostata correttamente e che gli spiedi siano bilanciati.
- Fumi eccessivi: Assicurati di pulire il grill regolarmente e controlla se i grassi si accumulano.

8. Smaltimento

Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Seguendo le normative locali, invialo a un centro di riciclaggio autorizzato per garantire la corretta gestione dei materiali.

9. Contatti

Per maggiori informazioni o assistenza, contattaci:
Email: info@gmgastro.com
Telefono: 0800 7000 220
Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania