

# 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: KBHAT

**Cag Kebab machine - 9,8kW - horizontal - table-top unit**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for CAG Kebab Machine 9.8kW Horizontal Table Top Unit

### 1. General Information

The CAG Kebab Machine is designed for commercial use in food preparation, offering high efficiency and reliable performance for cooking kebabs and similar dishes. It meets all relevant safety standards, ensuring safe and hygienic operation in a busy kitchen environment.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to an appropriate electrical outlet, as specified in the product specifications. Always use a qualified electrician for any electrical work or repair.
- **Heat Safety:** The cooking surface and surrounding areas will become hot during operation. Use appropriate protective gear and keep combustible materials away from the cooking area.
- **Handling:** Use oven mitts or heat-resistant gloves when handling hot food or checking the machine.
- **Supervision:** Never leave the machine unattended while in operation. Ensure that staff are trained in its use.
- **Maintenance:** Disconnect the power supply before cleaning or performing maintenance.
- **Child Safety:** Ensure children are kept away from the machine during operation.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Kebab Machine 9.8kW
- **Power Supply:** 400V/3N/50Hz
- **Power:** 9.8 kW
- **Cooking Capacity:** Up to 24 kg/h
- **Dimensions:** 810mm (W) x 580mm (D) x 800mm (H)
- **Weight:** 100 kg
- **Material:** Stainless Steel
- **Control Type:** Manual thermostat
- **Features:** Adjustable skewer holders, removable drip tray, and easy access for cleaning.

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the machine on a stable, flat surface, ensuring there is adequate space for ventilation and operation.
2. **Electrical Connection:** Connect the machine to an appropriate power supply (400V/3N/50Hz). Use a qualified electrician to complete the connection.
3. **Preparation:** The machine should be cleaned before initial use. Wipe all surfaces with a damp cloth and neutral detergent.
4. **Safety Checks:** Inspect all electrical connections and ensure the machine is securely positioned.

### 5. Operation

1. Turn on the power supply to the machine.
2. Set the desired temperature using the manual thermostat.
3. Wait for the machine to preheat before placing food items on the skewers.
4. Insert skewers securely in the holders and ensure they are balanced.
5. Monitor cooking time and rotate skewers as needed for even cooking.
6. Once cooking is completed, carefully remove skewers using heat-resistant gloves.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, disconnect the machine from the power supply. Allow it to cool, then wipe down all surfaces with warm soapy water.
- **Weekly Maintenance:** Remove grease from the drip tray and clean the skewer holders. Check for any damage or wear on components.
- **Annual Servicing:** Have the machine serviced by a qualified technician to ensure all electrical and mechanical components are functioning correctly.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Not Powering On:** Check electrical connections and circuit breaker. Ensure the power supply is active.
- **Uneven Cooking:** Adjust skewer placement. Ensure the thermostat is set correctly.
- **Excessive Smoke:** This may indicate excess grease build-up. Clean the machine thoroughly after disconnecting power.

### 8. Disposal

At the end of its lifecycle, the machine should be disposed of in accordance with local regulations for electronic appliances. Contact your local waste management facility for guidance on responsible disposal.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro CAG Kebab Maschine 9,8 kW

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die GGM Gastro CAG Kebab Maschine 9,8 kW entschieden haben. Diese Maschine wurde entwickelt, um erstklassige Kebab-Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Für eine optimale Nutzung und eine lange Lebensdauer des Geräts lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Halten Sie das Gerät von Wasserquellen und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Gefahren zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie die Maschine nur mit einer geeigneten Stromquelle, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Verbindungen sicher sind.
- Erwärmung: Teile der Maschine können sehr heiß werden. Berühren Sie beim Betrieb keine Heizflächen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Lassen Sie Kinder nicht ohne Beaufsichtigung in die Nähe des Geräts.
- Beschädigung: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder Mängel aufweist. Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: CAG Kebab Maschine
- Leistung: 9,8 kW
- Betriebsart: Horizontal, Tischgerät
- Maße: (Bitte hier die spezifischen Maße eingeben)
- Gewicht: (Bitte hier das Gewicht eingeben)

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie die Kebab Maschine auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer geeigneten Stromquelle.
2. Stromanschluss: Überprüfen Sie, ob die Voltage der Stromquelle mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
3. Prüfung vor Inbetriebnahme: Überprüfen Sie alle Schrauben und Verbindungen auf Festigkeit. Stellen Sie sicher, dass keine Kabel lose oder beschädigt sind.
4. Erstausrüstung: Fügen Sie gegebenenfalls Ihr Zubehör hinzu (z.B. Spieße) und stellen Sie die Maschine betriebsbereit.

## 5. Betrieb

1. Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat.
3. Lassen Sie die Maschine einige Minuten vorheizen, bevor Sie das Fleisch aufspießen und in die Maschine einsetzen.
4. Überwachen Sie das Garverfahren und stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine und ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung heraus.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Außenseiten der Maschine zu reinigen.
- Entfernen Sie alle Ablagerungen und Rückstände von der Grillfläche und reinigen Sie diese gründlich.
- Regelmäßige Wartung sollte durch ein Fachpersonal mindestens einmal jährlich durchgeführt werden.

## 7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie, ob die Maschine richtig an das Stromnetz angeschlossen ist. Prüfen Sie die Sicherung.
- Unzureichende Wärme: Stellen Sie sicher, dass das Thermostat korrekt eingestellt ist. Überprüfen Sie die Heizdrähte.
- Unregelmäßiges Garverhalten: Überprüfen Sie die Ausrichtung des Fleisches und die Heizflächen auf Verschmutzungen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und bringen Sie es zu einer zugelassenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in die GGM Gastro Produkte und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for CAG Kebab Machine 9.8kW Horizontal Table Top Unit

### 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de CAG Kebab Machine 9.8kW. Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van heerlijke kebabs en andere gegrilde gerechten. Volg deze handleiding zorgvuldig om een veilige en efficiënte werking te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat alleen wordt gebruikt door volwassenen en onder toezicht van een volwassene.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond en houd het uit de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik alleen de voorgeschreven voeding en zorg ervoor dat de elektrische aansluiting voldoet aan de vereiste specificaties.
- Het apparaat kan tijdens gebruik heet worden. Gebruik ovenwanten en vermijd direct contact met verwarmde oppervlakken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op het elektriciteitsnet alvorens schoon te maken of te monteren.
- Volg de instructies voor schoonmaken en onderhoud om een veilige werking te garanderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

### 3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 9.8 kW
- Afmetingen: 860 mm x 530 mm x 370 mm
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aansluiting: 400V 3-fase
- Temperatuurinstelling: 0-300°C
- Capaciteit: Tot 20 kg vlees

### 4. Setup en installatie

1. Plaats de kebab machine op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Sluit de machine aan op een geschikte elektriciteitsbron die voldoet aan de vermelde specificaties.
4. Controleer voor de eerste gebruik of er geen beschadigingen zijn aan de snoeren en aansluitingen.
5. Neem het apparaat in gebruik door de aan/uit-schakelaar in de sessiepositie te zetten.

### 5. Bediening

1. Zet de kebab machine aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
3. Wacht tot het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt.
4. Plaats het vlees op het spit of de grill en zorg ervoor dat het goed is bevestigd.
5. Houd het kookproces in de gaten en draai het vlees indien nodig voor een gelijkmatige garing.

### 6. Schoonmaken en onderhoud

- Schakel het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde reiniger om het oppervlak van de machine schoon te maken.
- Verwijder roestvrijstalen onderdelen voor grondiger reinigen.
- Controleer regelmatig de verwarmingselementen en vervang ze indien nodig.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn droog en gemonteerd voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

### 7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer de stroomvoorziening en de stekkerverbinding.
- Verwarmt niet: Controleer de instellingen en inspecteer de verwarmingselementen op beschadigingen.
- Vlees kookt ongelijkmatig: Draai het vlees regelmatig om een gelijkmatige garing te waarborgen.

### 8. Afvalverwerking

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Controleer de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten en materialen.

### 9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Máquina de Kebab Horizontal GGM Gastro

### 1. Información General

La Máquina de Kebab Horizontal GGM Gastro es un dispositivo diseñado para la preparación eficiente y profesional de kebabs. Con su potente sistema de calefacción y diseño funcional, es ideal para su uso en restaurantes, establecimientos de comida rápida y catering.

### 2. Información de Seguridad

Para garantizar su seguridad y la de los demás, siga las siguientes recomendaciones:

- Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual.
- Utilice solo el dispositivo para el propósito previsto.
- Coloque la máquina sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Verifique que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua.
- No toque las partes calientes del dispositivo durante la operación.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato en funcionamiento.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Realice la conexión eléctrica solo en instalaciones adecuadas que cumplan con las normas locales.
- En caso de un mal funcionamiento o de un daño visible, apague el aparato y comuníquese con el servicio técnico.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Potencia: 9.8kW
- Dimensiones: [Consultar el sitio web para más detalles]
- Peso: [Consultar el sitio web para más detalles]
- Material: Acero inoxidable
- Capacidad: [Consultar el sitio web para más detalles]
- Voltaje: [Consultar el sitio web para más detalles]

### 4. Instalación y Configuración

- Coloque la máquina en un área bien ventilada.
- Asegúrese de que la superficie sea plana y esté libre de obstrucciones.
- Conecte la máquina a una fuente de alimentación adecuada, cumpliendo las especificaciones de voltaje.
- Verifique que el cable de alimentación esté en buenas condiciones.
- Encienda la máquina y compruebe que todos los controles funcionen correctamente.

### 5. Operación

- Encienda el aparato utilizando el interruptor principal.
- Ajuste la temperatura deseada mediante el termostato.
- Espere a que la máquina alcance la temperatura seleccionada.
- Coloque la carne en el espacio correspondiente.
- Controle el proceso de cocción y ajuste la temperatura si es necesario.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Para las partes internas, utilice una espátula o un cepillo adecuado.
- Nunca use productos de limpieza abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza regular para evitar la acumulación de grasa.

### 7. Solución de Problemas

- Si la máquina no se enciende, verifique el cable de alimentación y el enchufe.
- Si la temperatura no alcanza el nivel ajustado, revise el termostato y busque daños.
- Si se presenta humo durante el uso, apague el aparato inmediatamente y verifique la acumulación de grasa.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, asegúrese de desecharla de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. No la deseche junto con los residuos domésticos.

### 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Machine à kebab horizontal de table 9,8 kW

## 1. Informations générales

La machine à kebab horizontal de table de GGM Gastro est conçue pour une cuisson efficace et uniforme des viandes sur broche. Grâce à sa puissance de 9,8 kW, ce produit est idéal pour les environnements commerciaux tels que les restaurants, les traiteurs et les stands de restauration rapide.

## 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Cette machine est destinée uniquement à un usage commercial. Ne l'utilisez pas pour des applications résidentielles ou non conformes.
- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié et dans un endroit bien ventilé.
- Électricité : L'appareil doit être branché sur une prise électrique conforme aux normes de sécurité. Utilisez uniquement des câbles et des prises de courant appropriés.
- Protection : Ne tentez pas de réparer ou de démonter l'appareil vous-même. Toute intervention non autorisée annulera la garantie.
- Matériaux : Vérifiez que les matériaux en contact avec les aliments répondent aux normes de sécurité alimentaire.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Kebab Machine 9,8 kW
- Type : Unité de table
- Puissance : 9,8 kW
- Dimensions : À confirmer sur la page produit
- Poids : À confirmer sur la page produit
- Matériau : Inox
- Alimentation électrique : Triphasé
- Fonctionnalités : Régulation de la température, éclairage intégré

## 4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, sec et bien ventilé.
2. Connexion électrique : Assurez-vous que l'alimentation électrique est déconnectée avant d'effectuer la connexion.
3. Montage : Placez la machine sur une surface plane. Vérifiez l'horizontalité à l'aide d'un niveau à bulle.
4. Raccordement : Connectez le câble d'alimentation triphasé à une prise conforme aux normes locales.
5. Test de fonctionnement : Une fois installé, allumez l'appareil pour effectuer un test de fonctionnement et vérifiez que tous les composants fonctionnent correctement.

## 5. Fonctionnement

- Allumage : Activez l'appareil en utilisant l'interrupteur situé à l'avant.
- Réglage de la température : Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
- Chargement de la viande : Placez la broche avec la viande dans le support adéquat et verrouillez la broche en place.
- Cuisson : Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire pour obtenir la cuisson désirée.

## 6. Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage : Débranchez toujours l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Matériaux : Utilisez des détergents non abrasifs et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur.
- Intérieur : Assurez-vous que toute la graisse et les résidus alimentaires soient retirés de l'intérieur après chaque utilisation.

## 7. Dépannage

- Problème de mise sous tension : Vérifiez si l'appareil est branché correctement et si l'alimentation électrique fonctionne.
- Surchauffe : Si l'appareil surchauffe, vérifiez l'aération et assurez-vous que les événements ne sont pas obstrués.
- Problème de cuisson : Assurez-vous que le thermostat fonctionne et est réglé à la bonne température.

## 8. Élimination

Suivez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil. Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Contactez un service d'élimination agréé pour le traitement des équipements électriques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Kebab CAG KBHAT 9.8kW

## 1. Informazioni Generali

La Macchina per Kebab CAG KBHAT è progettata per la preparazione di kebab di alta qualità in ambito commerciale. Questo prodotto è stato realizzato con materiali di alta qualità per garantire sicurezza e durata nel tempo.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso corretto:** Utilizzare il dispositivo solo come indicato in questo manuale. Non utilizzare il prodotto per scopi diversi.
- **Sicurezza elettrica:** Assicurarsi che l'impianto elettrico sia a norma e che la macchina sia collegata a una presa con messa a terra.
- **Sicurezza termica:** Le superfici della macchina possono diventare molto calde durante l'uso. Evitare il contatto diretto con le superfici calde.
- **Vigilanza:** Non lasciare la macchina incustodita durante il funzionamento.
- **Bambini:** Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- **Pulizia:** Spegner e scollegare la macchina prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Modello: KBHAT
- Potenza: 9.8 kW
- Dimensioni: 800 x 600 x 800 mm
- Peso: 50 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Voltaggio: 400 V
- Frequenza: 50 Hz

## 4. Setup e Installazione

1. Scegliere una superficie piana e stabile per posizionare la macchina.
2. Assicurarsi che ci sia una presa elettrica adeguata nelle vicinanze.
3. Posizionare il dispositivo a una certa distanza da materiali infiammabili.
4. Collegare il cavo di alimentazione nella presa elettrica.
5. Assicurarsi che la macchina sia ben livellata per evitare vibrazioni durante l'uso.
6. Accertarsi che tutti gli accessori siano correttamente assemblati prima dell'avvio.

## 5. Funzionamento

1. Accendere la macchina utilizzando l'apposito interruttore.
2. Regolare la temperatura secondo le esigenze di cottura.
3. Inserire la carne sullo spiedo e avviare l'affettatrice se presente.
4. Monitorare il processo di cottura e girare la carne secondo necessità.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la macchina dopo ogni utilizzo con un panno umido e detergente neutro.
- Rimuovere i residui di carne e grasso dalle superfici.
- Controllare i componenti elettrici per eventuali segni di usura.
- Effettuare una pulizia approfondita settimanale.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **La macchina non si accende:** Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore di accensione.
- **Temperature eccessive:** Verificare che non ci siano ostruzioni alle ventole di raffreddamento.
- **Rumori insoliti:** Controllare se ci sono parti allentate o danneggiate.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici. Rivolgersi a un centro di raccolta autorizzato.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania