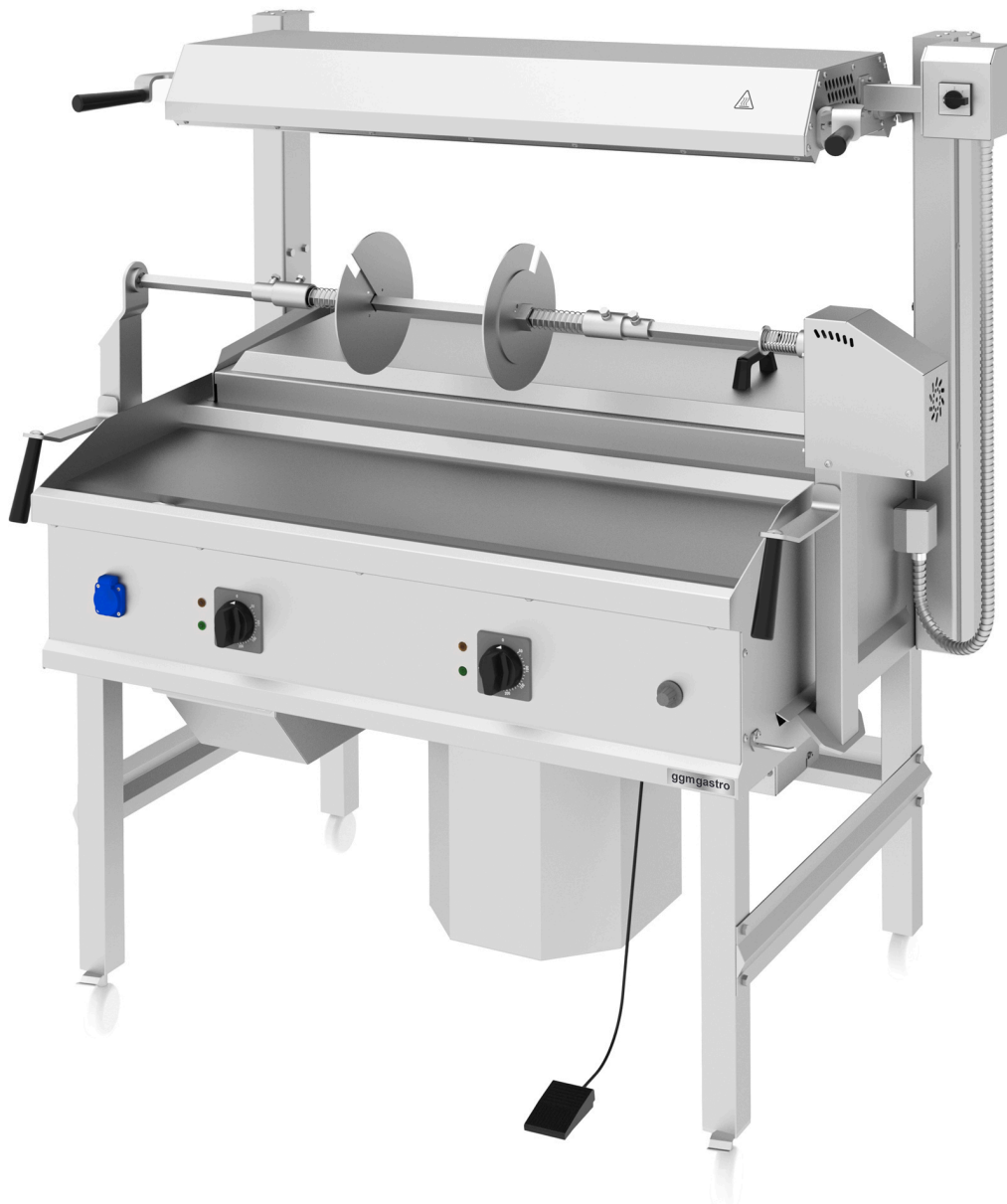


ggmgastro

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: KBHAT1

Cag Kebab machine - 14kW - horizontal - floor standing



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

EN ENGLISH

CAG Kebab Machine Manual

1. General Information

Thank you for purchasing the CAG Kebab Machine (Model KBHAT1), a robust and efficient solution for preparing delicious kebabs. This machine is designed for commercial use with durability and performance in mind.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to a suitably rated electrical supply. Use a socket that complies with local electrical regulations.
- **User Safety:** Always handle the machine with care. Avoid contact with hot surfaces during operation. Use protective gloves when necessary.
- **Installation:** The machine must be installed on a stable, flat surface to prevent tipping and ensure optimal operation.
- **Operating Conditions:** Keep the machine away from wet and humid environments. Ensure adequate ventilation to prevent overheating.
- **Children and Pets:** The machine should not be operated by children or left unattended in their presence.
- **Maintenance:** Regularly inspect the electrical cord and plug for any signs of wear or damage. Do not operate the machine if any damage is evident.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** KBHAT1
- **Power:** 14 kW
- **Dimensions:** (provide dimensions if available)
- **Weight:** (provide weight if available)
- **Material:** Stainless steel
- **Heating Method:** Electric
- **Capacity:** (provide capacity if available)
- **Usage:** Suitable for restaurants, fast food outlets, and catering services.

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the machine from its packaging. Ensure no parts are damaged during the process.
2. **Location:** Select a location that is flat, stable, and provides adequate clearance for operation. Ensure access to an electrical outlet.
3. **Power Connection:** Connect the machine to a suitable electrical outlet that meets the specifications in the power requirements.
4. **Initial Checks:** Before operating, check that all components are securely fastened and that there are no loose parts.
5. **Testing:** Turn on the machine to verify that it operates correctly without any unusual noises or issues.

5. Operation

1. **Preheat the Machine:** Turn on the machine and allow it to preheat based on the manufacturer's specified temperature settings.
2. **Loading Ingredients:** Place the meat or other ingredients onto the skewer safely, ensuring even distribution.
3. **Cooking:** Adjust the temperature controls as needed and monitor the cooking process.
4. **Serving:** Once cooked, carefully remove the skewers using proper tools to avoid burns.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and allow it to cool down. Wipe down all surfaces with a damp cloth. Use a mild detergent if necessary.
- **Deep Cleaning:** Periodically disassemble components for a thorough clean using warm, soapy water. Rinse and dry completely before reassembling.
- **Maintenance:** Check the electrical components regularly for wear. Schedule professional maintenance as recommended.

7. Troubleshooting

- **Machine Won't Start:** Ensure it is plugged in and the outlet is functional. Check the fuse or circuit breaker.
- **Uneven Cooking:** Verify that the ingredients are evenly loaded and adjust the heat settings accordingly.
- **Excess Smoke:** This may indicate debris inside the machine. Turn off and clean any residue.

8. Disposal

When disposing of the CAG Kebab Machine, follow your local regulations concerning electrical appliances. Ensure that any removed components are disposed of in an environmentally friendly manner.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für GGM Gastro CAG Kebab Maschine 14kW

1. Allgemeine Informationen

Die GGM Gastro CAG Kebab Maschine ist ein hochentwickeltes Gerät, das für die Zubereitung von Kebabs in professionellen Gastronomiebetrieben konzipiert ist. Mit einer Leistung von 14 kW bietet diese Maschine eine effiziente und gleichmäßige Garung.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß dieser Anleitung.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung dem angegebenen Wert entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ausreichend belüftet wird.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie die Maschine reinigen oder warten.
- Wenden Sie sich bei Problemen oder Fragen an den Kundenservice.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 14 kW
- Abmessungen: 1000 mm x 800 mm x 1200 mm
- Gewicht: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Bedienfeld: Digital

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Schutzmaterialien.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, ebene Fläche.
- Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Stromanschluss in der Nähe ist.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, wobei die angegebenen elektrischen Anforderungen zu beachten sind.
- Führen Sie einen Leckagetest durch, um sicherzustellen, dass keine Gaslecks auftreten (falls zutreffend).
- Lassen Sie das Gerät durch qualifiziertes Personal überprüfen.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Maschine ein und wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung.
- Platzieren Sie das Fleisch auf dem Drehspieß gemäß den Anweisungen.
- Überwachen Sie während des Garens die Temperatur und stellen Sie sicher, dass das Fleisch gleichmäßig gart.
- Nach Abschluss des Garvorgangs, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen weichen Lappen, um das Gehäuse und die Teile zu reinigen.
- Entfernen Sie Rückstände und Fett aus der Auffangschale nach jedem Gebrauch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Verbindungen und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist und die Temperatur korrekt eingestellt ist.
- Geräusche bei Betrieb: Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig montiert sind.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de CAG Kebab Machine 14kW

1. Algemeen Informatie

De CAG Kebab Machine 14kW is ontworpen voor professionele keukens en biedt een efficiënte manier om kebab- en vleesgerechten te bereiden. Deze machine is geschikt voor commercieel gebruik en voldoet aan de hoogste kwaliteitsnormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de machine gebruikt. Zorg ervoor dat iedereen die de machine bedient, bekend is met deze instructies.
- Netspanning: Controleer of het voltage van de voedingsbron overeenkomt met de specificaties van de machine.
- Gebruik van de machine: Gebruik de kebabmachine alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen. Vermijd contact met bewegende onderdelen tijdens het gebruik.
- Persoonlijke beschermingsmiddelen: Draag geschikte kleding en handschoenen bij het gebruik van de machine.
- Brandveiligheid: Houd de machine altijd in de buurt van een brandblusser en zorg voor voldoende ventilatie.
- Opslag: Bewaar de machine op een droge, veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KBHAT1
- Vermogen: 14kW
- Afmetingen: 800 x 730 x 1750 mm
- Gewicht: 150 kg
- Materiaal: RVS
- Temperatuurinstellingen: Instelbaar tot 300°C
- Capaciteit: Geschikt voor 20-25 kg vlees
- Brandstof: Elektrisch

4. Installatie en opstelling

1. Locatie: Plaats de machine op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg voor voldoende ruimte aan alle zijden voor ventilatie en onderhoud.
2. Voeding: Sluit de machine aan op een netspanning met een geschikt voltage en zorg voor een geaard stopcontact.
3. Afvoer: Zorg ervoor dat er een afvoermogelijkheid is voor vet en andere afvalstoffen.
4. Beveiliging: Controleer of alle onderdelen goed vastzitten en dat er geen beschadigingen zijn aan het apparaat.

5. Bediening

1. Zet de machine aan via de aan/uit-schakelaar.
2. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
3. Plaats het te bereiden vlees op de spit en zorg ervoor dat het goed vastzit.
4. Laat het vlees koken totdat de gewenste gaarheid is bereikt.
5. Schakel de machine uit na gebruik en laat deze afkoelen.

6. Schoonmaak en onderhoud

1. Schakel de machine uit en laat deze volledig afkoelen.
2. Verwijder het vlees en maak alle oppervlakken schoon met warm water en milde zeep.
3. Gebruik een zachte doek om het apparaat droog te maken.
4. Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine goed is aangesloten op de stroomvoorziening.
- Onvoldoende hitte: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de machine voldoende tijd heeft gehad om op te warmen.
- Vlees bakt niet gelijkmatig: Zorg ervoor dat het vlees gelijkmatig is geplaatst op de spit.
- Ongewone geluiden: Zet de machine onmiddellijk uit en controleer op eventuele loszittende onderdelen.

8. Verwijdering

Volg lokale regelgeving voor het verwijderen van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat de machine op een milieuvriendelijke manier wordt afgevoerd, hetzij via een recyclingbedrijf, hetzij via een erkende afvalverzameldienst.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina de Kebab Horizontal de 14 kW (Modelo KBHAT1)

1. Información General

La Máquina de Kebab Horizontal de 14 kW es un dispositivo profesional diseñado para la cocción eficiente y uniforme de kebabs. Su diseño robusto y características avanzadas lo hacen ideal para su uso en restaurantes, bares y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este aparato está destinado únicamente para la cocción de alimentos y debe ser utilizado solo por personal capacitado.
- Instalación: Debe ser instalado por un profesional autorizado siguiendo las instrucciones de este manual.
- Ubicación: Colocar el equipo en una superficie plana y resistente al calor. Mantener alejado de materiales inflamables.
- Ventilación: Asegurar una ventilación adecuada para evitar la acumulación de gases.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumple con las normativas locales.
- Manejo de Calor: Las superficies del aparato pueden calentarse. Usar guantes de protección al manipular.
- Apagado de Emergencia: Familiarícese con el interruptor de emergencia en caso de que se necesite apagar el equipo rápidamente.
- Mantenimiento: Realizar mantenimiento regular y seguir las pautas de limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KBHAT1
- Potencia: 14 kW
- Dimensiones: 1080 x 550 x 1400 mm
- Peso: 60 kg
- Capacidad: hasta 20 kg de carne
- Material: acero inoxidable
- Tipo de Combustible: eléctrico

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el equipo de su embalaje, asegurándose de que todas las piezas estén presentes.
2. Posicionamiento: Coloque la máquina en un área bien ventilada, sobre una superficie plana.
3. Conexión Eléctrica:
 - Conecte el enchufe a una toma de corriente con una capacidad adecuada (ver especificaciones eléctricas).
 - Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada antes de realizar la conexión.
4. Verificación:
 - Revise que todas las piezas y componentes estén en su lugar y en buen estado.
 - Chequee que no haya obstrucciones alrededor del aparato.
5. Encendido: Encienda la máquina utilizando el panel de control y asegúrese de que funcione correctamente.

5. Funcionamiento

- Pre calentamiento: Encienda la máquina y ajuste la temperatura deseada. Deje que alcance la temperatura antes de colocar los alimentos.
- Cocción: Coloque la carne en el asador. Monitoree el proceso de cocción y gire la carne según sea necesario para asegurar una cocción uniforme.
- Apagado: Cuando termine, apague la máquina usando el panel de control.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconectar: Siempre desconecte la máquina antes de limpiar.
- Limpieza Regular: Después de cada uso, limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Desmontaje: Retire las partes desmontables para una limpieza más profunda.
- Revisiones: Realice inspecciones periódicas de los componentes eléctricos y mecánicos.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la fuente de alimentación y el fusible.
- Temperatura incorrecta: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Ruidos inusuales: Detenga la máquina inmediatamente y revise los componentes móviles.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el equipo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos y equipos de cocina. Asegúrese de desconectar la fuente de alimentación y retirar todos los componentes utilizables.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, contáctenos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Machine à kebab 14 kW

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la machine à kebab horizontale sur pied de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour la cuisson des kebabs de manière efficace et professionnelle.

2. Informations de sécurité

- Lisez et comprenez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifiez que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation des pièces chaudes.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage ou de l'entretien.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Type : Machine à kebab horizontale, sur pied
- Puissance : 14 kW
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : [ajoutez les dimensions spécifiques ici]
- Poids : [ajoutez le poids spécifique ici]
- Capacité : [ajoutez la capacité spécifique ici]
- Alimentation : [ajoutez le type d'alimentation ici]

4. Installation et configuration

- Positionnez la machine sur une surface stable et plane.
- Assurez-vous que l'appareil est à proximité d'une prise électrique adéquate.
- Fixez le dispositif de sécurité pour éviter tout basculement.
- Branchez l'appareil à une source d'alimentation appropriée.
- Effectuez un contrôle visuel pour vous assurer que toutes les pièces sont correctement installées.

5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
- Réglez la température désirée.
- Placez les brochettes de viande ou autres produits alimentaires sur la machine.
- Surveillez la cuisson, en ajustant le temps et la température si nécessaire.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les produits avec des outils appropriés.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer les surfaces extérieures.
- Pour les pièces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant doux et évitez les abrasifs.
- Vérifiez régulièrement les éléments chauffants et nettoyez-les pour assurer un bon fonctionnement.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise électrique.
- Si la température ne s'élève pas, assurez-vous que les éléments chauffants sont propres et fonctionnels.
- En cas de fumée excessive, éteignez l'appareil et vérifiez si des résidus alimentaires sont brûlés.
- Consultez un technicien qualifié si vous ne parvenez pas à résoudre le problème.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.
- Contactez votre autorité locale pour des recommandations sur l'élimination des appareils électriques.
- Démontez les pièces si nécessaire pour un recyclage approprié.

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 CAG Kebab Machine 14kW

1. Informazioni generali

La CAG Kebab Machine è progettata per cucinare kebab in modo efficace e sicuro. Questa macchina è ideale per ristoranti, kebabberie e locali gastronomici.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Utilizzare la macchina solo per il suo scopo previsto.
- Posizionare la macchina su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento.
- Mantenere bambini e animali domestici lontani durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi o vicino a fonti di acqua.
- Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione.
- Controllare periodicamente i cavi elettrici e le connessioni per evitare rischi di scosse.
- Non tentare di riparare la macchina da soli, in caso di guasti contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: KBHAT1
- Potenza: 14 kW
- Dimensioni: 600 x 550 x 1380 mm
- Peso: 80 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Voltaggio: 400 V
- Frequenza: 50 Hz
- Capacità di cottura: Adatta per kebab di varie dimensioni

4. Montaggio e installazione

- Rimuovere la macchina dalla scatola e verificare che non ci siano danni.
- Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
- Collegare la macchina alla rete elettrica, accertandosi che la tensione sia corretta.
- Assicurarsi che ci sia un adeguato sistema di scarico per i fumi collegato all'apparecchio se necessario.
- Seguire eventuali norme locali riguardanti l'installazione di apparecchiature di cucina.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Inserire la carne sulla macchina seguendo le istruzioni di cottura.
- Controllare frequentemente la cottura e regolare la temperatura se necessario.

6. Pulizia e manutenzione

- Spegner e scollegare la macchina prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergenti non abrasivi per pulire le superfici.
- Rimuovere il grasso e i residui di cibo da tutte le parti facilmente accessibili.
- Controllare le parti mobili periodicamente e lubrificarle se necessario.
- Eseguire un'ispezione generale dopo un utilizzo prolungato.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La macchina non si accende.
Soluzione: Controllare la connessione elettrica e l'interruttore principale.
- Problema: La temperatura non sale.
Soluzione: Verificare il termostato e il collegamento all'alimentazione elettrica.
- Problema: Cottura non uniforme.
Soluzione: Assicurarsi che la carne sia posizionata correttamente e che la macchina sia pulita.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico.
- Seguire le normative locali riguardo allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Contattare le autorità locali per informazioni su centri di raccolta o riciclaggio.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania