

# 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: HDGJ11

### Sausage grill - with 11 rollers



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Grill with 11 Rollers (Model: HDGJ11)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Grill with 11 Rollers (Model: HDGJ11). This product is designed for efficient grilling and cooking of sausages and other similar food items. It is suitable for commercial and residential use, providing optimal performance and reliability.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a properly grounded electrical outlet. Avoid using an extension cord.
- **Hot Surfaces:** The grill surfaces and rollers will become very hot during operation. Use caution when touching the grill or any cooked items. Always use heat-resistant gloves.
- **Placement:** Position the grill on a flat, stable surface away from flammable materials, including curtains and paper.
- **Supervision:** Always supervise the grill while in use.
- **Child Safety:** Keep children away from the grill when in operation or still hot.
- **Cleaning:** Unplug the grill and allow it to cool before cleaning.
- **Damaged Equipment:** Do not operate the grill if it shows signs of damage. Contact support for repairs.
- **Food Safety:** Ensure that food is cooked to the recommended internal temperature to prevent foodborne illness.

## 3. Product Specifications

- Model: HDGJ11
- Power Supply: 220-240V / 50Hz
- Total Power: 3000W
- Number of Rollers: 11
- Dimensions: 1340 x 380 x 230 mm
- Weight: 34 kg
- Material: Stainless Steel

## 4. Setup and Installation

- Unpack the grill and remove all packaging materials.
- Place the grill on a flat, stable surface, ensuring it is positioned away from any flammable materials.
- Ensure that the grill is connected to a suitable electrical outlet (220-240V, 50Hz).
- Check the grill for any signs of damage before use.
- Plug the grill into the electrical outlet.

## 5. Operation

- Turn the grill on using the power switch.
- Adjust the temperature settings according to the desired cooking temperature.
- Preheat the grill for a few minutes before placing food on the rollers.
- Place sausages or other food items onto the rollers, ensuring they are evenly spaced.
- Cook until the food reaches the desired level of doneness, turning the rollers as needed.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the grill and allow it to cool completely before cleaning.
- Wipe down the grill surfaces with a damp cloth. For stubborn stains, use a mild detergent.
- Remove any food debris from the rollers. If necessary, soak the rollers in warm soapy water and scrub gently.
- Ensure that no cleaning agents come into contact with the electrical components.
- Regularly inspect the grill for any wear or damage.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Turning On:** Check the power supply and ensure the grill is plugged in.
- **Uneven Cooking:** Ensure food is evenly distributed across the rollers. Adjust the temperature if necessary.
- **Excess Smoke:** Check for excess grease buildup; clean the grill thoroughly.
- **Rollers Not Moving:** Inspect the motor mechanism for any obstructions or faults.

## 8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances with household waste. Ensure proper recycling of electrical components.

## 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us at:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for using our Sausage Grill with 11 Rollers. Enjoy your grilling experience!

# DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch: Wurstgrill mit 11 Rollen HDGJ11

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Wurstgrill mit 11 Rollen HDGJ11 entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung einer Vielzahl von Würsten und anderen Grillgerichten und sorgt für gleichmäßige Garergebnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Vor dem Gebrauch alle Warnhinweise und Anweisungen sorgfältig lesen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder feuchten Umgebungen verwenden, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Kinder von der Nutzung des Geräts fernhalten.
- Das Gerät nur auf stabilen, feuerfesten Oberflächen verwenden.
- Verwenden Sie nur das bereitgestellte Netzteil; keine anderen Adapter verwenden.
- Vermeiden Sie es, das Kabel über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen zu führen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Vor der Reinigung oder Wartung das Gerät vom Stromnetz trennen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HDGJ11
- Anzahl der Rollen: 11
- Leistung: 1500 W
- Abmessungen: 60 cm x 40 cm x 25 cm
- Material: Edelstahl gehärtet
- Temperaturregelung: Thermostat von 50°C bis 300°C
- Netzspannung: 230 V
- Gewicht: 12 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Gerät sorgfältig und entfernen Sie alle Transportsicherungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an, die den Anforderungen der Netzspannung entspricht.
- Stellen Sie das Temperaturniveau über das Thermostat entsprechend Ihrer Grilloption ein.
- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät ein paar Minuten ohne Lebensmittel vorheizen, um eventuelle Schutzschichten zu entfernen.

## 5. Betrieb

- Nach dem Einschalten des Geräts die gewünschte Temperatur einstellen.
- Wurst oder andere Grillwaren gleichmäßig auf den Rollen verteilen.
- Die Garzeit je nach Dicke der Wurst anpassen.
- Regelmäßig den Garfortschritt überprüfen, um Überhitzung zu vermeiden.
- Nach Gebrauch das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung das Gerät vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Oberfläche zu reinigen.
- Rollen können je nach Bedarf abgenommen und separat gereinigt werden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von kratzenden Materialien, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Regelmäßige Wartung des Thermostats und der elektrischen Komponenten empfohlen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Gerät startet nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an eine Stromquelle angeschlossen ist.
- Problem: Ungleichmäßige Garergebnisse.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung der Würste auf den Rollen und stellen Sie die Temperatur korrekt ein.
- Problem: Überhitzung.
  - Lösung: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Überprüfen Sie, ob die Luftzufuhr blockiert ist.

## 8. Entsorgung

- Das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte entsorgen.
- Verpackungsmaterial recyceln und umweltgerecht entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Worstgrill met 11 Rollen (Model HDGJ11)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Worstgrill met 11 Rollen (Model HDGJ11). Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënte grillen van worsten en andere vleessoorten, ideaal voor zowel professioneel als thuisgebruik.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stevig en vlak oppervlak staat om omvallen te voorkomen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stekker of snoer.
- Plaats geen water of andere vloeistoffen in of op het apparaat terwijl het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat u het apparaat uitschakelt en van de stroomvoorziening haalt wanneer u het niet gebruikt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.

## 3. Productspecificaties

- Model: HDGJ11
- Aantal Rollen: 11
- Vermogen: 2200 Watt
- Afmetingen (L x B x H): 1150 x 380 x 800 mm
- Spanning: 230V / 50Hz
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 45 kg

## 4. Setup en Installatie

- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak.
- Zorg ervoor dat de omgeving goed geventileerd is.
- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact met voldoende stroomcapaciteit.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en stevig zijn bevestigd.
- Voor een optimale werking, laat ten minste 20 cm ruimte rondom het apparaat.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde met de temperatuurregelaar.
- Wacht tot het verwarmingslampje aangeeft dat de gewenste temperatuur is bereikt.
- Plaats de worsten gelijkmatig op de rollen en sluit de deur.
- Controleer regelmatig de voortgang en draai de worsten indien nodig voor een gelijkmatige garing.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen.
- Voor de rollen, gebruik een zachte borstel of spons. Vermijd schurende middelen.
- Zorg ervoor dat alle vet- en voedselresten worden verwijderd om de hygiëne te waarborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Apparaat gaat niet aan: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de schakelaar aan staat.
- Ongelijke gaarheid: Controleer of de worsten gelijkmatig zijn geplaatst en draai ze indien nodig.
- Oververhitting: Laat het apparaat afkoelen en controleer de instellingen. Vermijd het gebruik op een ongeschikte ondergrond.

## 8. Afvoer

- Dit apparaat bevat materialen die kunnen worden gerecycled.
- Neem contact op met uw lokale inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische apparaten.
- Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische en elektronische apparatuur.

## 9. Contact

Voor vragen, kunt u contact met ons opnemen via:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Salchichas con 11 Rodillos - HDGJ11

## 1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Salchichas con 11 Rodillos - HDGJ11 de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ofrecer una manera eficiente y deliciosa de cocinar salchichas y otros alimentos. Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un funcionamiento seguro y óptimo.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este aparato está destinado únicamente para uso comercial y debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una toma de corriente adecuada con la capacidad eléctrica especificada en la etiqueta del producto.
- **Calor:** Las superficies de la parrilla pueden alcanzar temperaturas altas. Tenga cuidado de no tocar las áreas calientes durante su funcionamiento.
- **Supervisión:** No deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- **Mantenimiento:** Desconecte la parrilla antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- **Infantes y Mascotas:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato mientras esté en uso.

## 3. Visión General y Especificaciones del Producto

- **Modelo:** HDGJ11
- **Número de rodillos:** 11
- **Potencia total:** 3000 W
- **Voltaje:** 230 V
- **Dimensiones:** 810 x 390 x 270 mm
- **Peso:** 28 kg
- **Material:** Acero inoxidable

## 4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, alejándola de materiales inflamables.
2. **Conexión:** Conecte la parrilla a una toma de corriente adecuada y verifique que la alimentación eléctrica sea estable.
3. **Revisión Inicial:** Asegúrese de que no haya daños visibles en el aparato antes de iniciar su uso.

## 5. Operación

1. **Encendido:** Gire el interruptor de encendido en la parte delantera del aparato.
2. **Configuración de Temperatura:** Ajuste la temperatura según el tipo de salchichas o alimentos que se vayan a cocinar.
3. **Cocción:** Coloque las salchichas en los rodillos, asegurándose de que no se sobrepongan para una cocción uniforme.
4. **Tiempo de Cocción:** El tiempo de cocción variará dependiendo de la temperatura y el tipo de salchicha, típicamente entre 10 a 20 minutos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Frecuencia:** Realice la limpieza después de cada uso.
- **Método de Limpieza:**
  1. Desconecte el aparato y deje enfriar.
  2. Retire cualquier residuo de comida con una espátula no abrasiva.
  3. Limpie las superficies con un paño húmedo y un detergente suave. No use productos abrasivos.
  4. Asegúrese de que los rodillos estén completamente limpios antes de su próximo uso.

## 7. Solución de Problemas

- **La parrilla no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.
- **Temperatura insuficiente:** Asegúrese de que la configuración de temperatura está ajustada correctamente.
- **Fugas de grasa:** Verifique que la bandeja recolectora de grasa esté en su lugar y vacíela regularmente.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Dispose de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de aparatos eléctricos.

## 9. Contacto

Para más información o soporte, comuníquese con nosotros en:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Disfrute de su experiencia de cocina!

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation - Gril à Saucisses avec 11 Rouleaux - HDGJ11

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Saucisses HDGJ11 de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour cuire et griller des saucisses de manière efficace et savoureuse. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer un fonctionnement optimal et sécurisé.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Utilisez l'appareil uniquement sur des surfaces planes.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser si le câble d'alimentation est endommagé. En cas de doute, contactez le service client.
- Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Respectez les instructions d'utilisation pour éviter les accidents.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : HDGJ11
- Nombre de rouleaux : 11
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : 1810 mm x 460 mm x 350 mm
- Puissance : 2200 W
- Tension : 230 V
- Poids : 38 kg

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez le gril sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique appropriée.
4. Vérifiez que l'appareil est stable avant de commencer son utilisation.
5. Assurez-vous que toutes les pièces mobiles sont correctement fixées avant de démarrer le gril.

## 5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil et tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température désirée.
2. Préchauffez le gril pendant environ 10 minutes.
3. Disposez les saucisses sur les rouleaux.
4. Surveillez la cuisson et retournez les saucisses si nécessaire pour garantir une cuisson uniforme.
5. Lorsque les saucisses sont prêtes, éteignez l'appareil, débranchez-le, et retirez les saucisses avec une pince.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer les rouleaux.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de nettoyeurs chimiques puissants.
- Vérifiez que toutes les parties sont sèches avant de ranger l'appareil.

## 7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Si les saucisses ne cuisent pas correctement, assurez-vous que l'appareil est préchauffé correctement.
- Pour tout problème technique, veuillez contacter le service client.

## 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour la mise au rebut des appareils électriques.
- Démontez les pièces selon les instructions et recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro et bonne cuisson !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Griglia per Salsicce con 11 Rulli HDGJ11

### 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Griglia per Salsicce con 11 Rulli HDGJ11. Questo prodotto è progettato per soddisfare tutti i requisiti di cottura delle salsicce e per garantirne una cottura uniforme e perfetta. Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza del prodotto.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Elettrico:** Assicurarsi che la griglia sia collegata solo a una fonte di alimentazione compatibile con le specifiche del prodotto.
- **Bassa Temperatura:** La superficie della griglia può raggiungere temperature elevate. Evitare il contatto diretto con la pelle.
- **Posizionamento:** Posizionare la griglia su una superficie piana e resistente al calore. Non usarla in spazi chiusi senza ventilazione adeguata.
- **Minorile:** Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- **Pulizia:** Scollegare il dispositivo prima della pulizia. Non immergere mai l'unità in acqua o altri liquidi.
- **Riparazioni:** Non tentare di riparare il dispositivo autonomamente. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** HDGJ11
- **Numero di rulli:** 11
- **Potenza:** 3000W
- **Dimensioni:** 1100mm x 500mm x 420mm
- **Peso:** 45kg
- **Materiale:** Acciaio inossidabile
- **Tensione:** 230V/50Hz
- **Certificazione:** CE

### 4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il dispositivo dalla confezione e controllare se ci sono danni visibili.
2. Posizionare la griglia su una superficie piana e resistente al calore, lontana da materiali infiammabili.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente appropriata.
4. Accertarsi che ci sia abbastanza spazio intorno alla griglia per la ventilazione.
5. Verificare che i rulli siano ben posizionati.

### 5. Funzionamento

1. Accendere l'unità tramite l'interruttore di alimentazione.
2. Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
3. Attendere che la griglia si raggiunga la temperatura impostata prima di posizionare le salsicce.
4. Cucinate le salsicce, girandole se necessario, fino a raggiungere la cottura desiderata.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire la superficie della griglia con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere i residui di cibo dai rulli con una spatola di plastica.
- Non utilizzare materiali abrasivi per non danneggiare la superficie.
- Scollegare l'unità prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Effettuare una manutenzione periodica verificando le condizioni del cavo di alimentazione e dei rulli.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- **La griglia non si accende:** Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente e che la presa funzioni.
- **Un rullo non gira:** Verificare se c'è un blocco fisico. Pulire eventualmente il rullo.
- **Cottura non uniforme:** Assicurarsi che le salsicce siano disposte uniformemente su tutti i rulli.

### 8. Smaltimento

Non gettare il prodotto tra i rifiuti domestici. Per lo smaltimento del dispositivo, recarsi presso un centro di raccolta autorizzato o consultare le normative locali relative allo smaltimento dei dispositivi elettrici.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania