

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: HDGJ5

Sausage grill - with 5 rollers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Grill with 5 Rollers (Model HDGJ5)

1. General Information

Thank you for choosing the Sausage Grill with 5 Rollers (Model HDGJ5). This product is designed for commercial use, ensuring optimal performance for grilling sausages and similar products. Please read this manual thoroughly before using the grill to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: Ensure that the grill is used in accordance with the provided guidelines to prevent accidents or injuries.
- Electrical Safety: Connect the grill to an appropriate power outlet with sufficient voltage. Do not use extension cords or adapters.
- Heat Safety: The grill surfaces can become extremely hot during use. Use heat-resistant gloves when handling food or adjusting the grill.
- Fire Safety: Keep the grill away from flammable materials. In case of a fire, do not pour water over it; use a suitable fire extinguisher.
- Child Safety: This product should be kept out of reach of children. Ensure that children are supervised during its operation.
- Cleaning Safety: Always unplug the grill before cleaning or maintenance to prevent electric shock.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HDGJ5
- Grill Type: 5 Rollers
- Dimensions: 750 x 350 x 250 mm
- Weight: 30 kg
- Power: 2200 W
- Voltage: 230 V
- Material: Stainless steel
- Temperature Range: Adjustable from 50°C to 300°C
- Certification: CE approved

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable and flat surface near an electrical outlet.
2. Unboxing: Carefully remove the grill from the packaging, ensuring all components are intact.
3. Assembly: Attach any removable parts as indicated in the product diagram. Ensure all parts are securely fastened.
4. Electrical Connection: Plug the grill into a properly rated electrical socket. Ensure the socket is easily accessible for future use.
5. Initial Setup: Turn the power switch to the ON position. Set the desired temperature using the control knobs.

5. Operation

1. Preheating: Allow the grill to preheat for 10 minutes to reach the desired temperature.
2. Loading Sausages: Place sausages on the rollers. Ensure they are evenly spaced for optimal cooking.
3. Cooking: Monitor the sausages as they rotate. Adjust the temperature as needed based on cooking preferences.
4. Serving: Once cooked, remove the sausages using tongs. Ensure to turn off the grill after use.

6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: After the grill has cooled down, wipe the exterior with a damp cloth. Clean the rollers and drip tray with warm soapy water.
2. Monthly Maintenance: Inspect electrical connections and replace any worn or damaged parts immediately. Ensure all components are free of grease buildup.
3. Deep Cleaning: For thorough cleaning, disassemble removable parts as per manufacturer instructions and clean separately.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not turn on.
 - Solution: Check the electrical connection and ensure the power switch is ON.
- Problem: Sausages are not cooking evenly.
 - Solution: Ensure sausages are arranged correctly on rollers and check temperature settings.
- Problem: Excessive smoke production.
 - Solution: Clean the grill thoroughly, as accumulated grease can cause smoke.

8. Disposal

At the end of the product's lifespan, dispose of the grill in accordance with local regulations. Many parts can be recycled; please take them to your nearest recycling center.

9. Contact

For further inquiries, please reach out to us at:

Email: info@gmgastro.com
Phone Number: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your Sausage Grill with 5 Rollers!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstgrill mit 5 Rollen HDGJ5

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Wurstgrills mit 5 Rollen HDGJ5. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von Würstchen und anderen Grillgerichten. Stellen Sie sicher, dass Sie diese Anleitung sorgfältig lesen, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Steckdose den Anforderungen des Geräts entspricht. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen.
- Benutzung durch Kinder: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts.
- Brandgefahr: Achten Sie darauf, dass keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts sind.
- Reinigung: Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Leistung: 2,5 kW
- Spannung: 230 V
- Abmessungen: 700 mm x 300 mm x 220 mm
- Gewicht: 15 kg
- Material: Edelstahl
- Anzahl der Rollen: 5
- Temperaturregelung: 0-300 °C

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie den Wurstgrill auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf.
2. Stromanschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (230 V, 50 Hz).
3. Vorbereitung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie die Grillrollen mit einem feuchten Tuch.
4. Betriebsbereitschaft: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert und das Netzkabel nicht beschädigt ist.

5. Bedienung

1. Vorheizen: Schalten Sie den Wurstgrill ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie das Gerät mehrere Minuten vorheizen.
2. Grillen: Legen Sie die Würstchen gleichmäßig auf die Rollen. Drehen Sie die Wurst gelegentlich für gleichmäßiges Garen.
3. Beobachtung: Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig, um Überhitzung und Anbrennen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

1. Nach dem Gebrauch: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
2. Reinigung der Rollen: Lassen Sie die Rollen abkühlen und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm.
3. Gerät pflegen: Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen. Abwischbare Oberflächen können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Sicherungskasten.
- Problem: Die Würstchen werden nicht gleichmäßig gegart.
 - Lösung: Stellen Sie die Temperatur wieder ein und verantworten Sie das gleichmäßige Drehen der Würstchen.
- Problem: Geräusentwicklung.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Rollen richtig positioniert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Sausage Grill with 5 Rollers HDGJ5

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Sausage Grill met 5 Rollers HDGJ5. Dit apparaat is ontworpen voor het grillen van worstjes en andere vleeswaren, en biedt een efficiënte en gebruiksvriendelijke manier om heerlijke maaltijden te bereiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding grondig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak en houd het uit de buurt van water en vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht, vooral niet in de buurt van kinderen.
- Gebruik alleen accessoires en onderdelen van de fabrikant om te voorkomen dat het apparaat beschadigd raakt of onveilige situaties ontstaan.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete oppervlakken om brandwonden te vermijden.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HDGJ5
- Afmetingen: 55 cm x 26 cm x 15 cm
- Vermogen: 2000 W
- Aantal rolletjes: 5
- Geschikt voor: Worstjes, vleeswaren en meer
- Materiaal: Roestvrij staal en aluminium
- Voltage: 220-240V, 50Hz

4. Installatie en Setup

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond, minimaal 30 cm afstand van muren en andere voorwerpen.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte stopcontact met de juiste spanning.
- Vul de grill met de gewenste worstjes en stel de temperatuur in op de gewenste instelling.

5. Bediening

- Zet de grill aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de meegeleverde thermostaat.
- Laat de worstjes ongeveer 10-15 minuten grillen, afhankelijk van de grootte en het type worst.
- Controleer regelmatig en draai de worstjes indien nodig voor een gelijkmatige garing.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.
- Verwijder alle voedselresten met een schone, vochtige doek.
- Gebruik geen schurende middelen of oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats wanneer het niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat doet niets wanneer het is ingeschakeld: Controleer de stekker en het stopcontact.
- Ongelijke garing van de worstjes: Zorg ervoor dat de temperatuur goed is ingesteld en draai de worstjes regelmatig.
- Rookontwikkeling: Dit kan optreden bij oververhitting of voedselresten. Controleer en reinig het apparaat.

8. Afvalverwerking

- Dit apparaat bevat materialen die niet in de gewone afvalcontainer mogen worden gedeponeerd.
- Neem het apparaat mee naar een gemeentelijk afvalverzamelpunt voor elektronisch afval.
- Zorg ervoor dat de materialen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd en gerecycled.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Salchichas con 5 Rodillos HDGJ5

1. Información General

La Parrilla de Salchichas con 5 Rodillos HDGJ5 es un dispositivo de cocina diseñado para asar salchichas de manera eficiente y homogénea. Este producto es ideal para uso comercial en restaurantes, ferias, y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este aparato debe utilizarse solo para asar salchichas y alimentos similares. No exceda la capacidad máxima de carga.
- **Electricidad:** Asegúrese de que la tensión sea la correcta y que el dispositivo esté desconectado antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- **Calor:** Las superficies pueden calentarse. Evite el contacto con la piel cuando el aparato esté en funcionamiento.
- **Cuidado con los Niños:** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- **Fugas de Junta:** Siempre verifique las juntas antes de usar el dispositivo y no utilice el aparato si hay alguna fuga.
- **Mantenimiento:** Realice la limpieza de acuerdo a las instrucciones para evitar riesgos de incendio.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Características Técnicas:

- Dimensiones: 650 x 400 x 400 mm
- Potencia: 2000 W
- Tensión: 230 V
- Número de Rodillos: 5
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Control de temperatura: Ajustable de 0 a 300 °C
- Tiempo de calentamiento: Rápido (5 minutos)

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque el aparato en una superficie estable y resistente al calor.
2. **Conexión Eléctrica:** Conecte el aparato a un enchufe adecuado. Asegúrese de que el cable no esté dañado.
3. **Verificación:** Antes de encender el dispositivo, revise que estén correctamente instalados los rodillos y que no haya objetos cercanos que puedan causar un cortocircuito.
4. **Prueba:** Encienda el aparato y asegúrese de que todos los rodillos giren correctamente.

5. Operación

1. Encienda la parrilla utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura deseada utilizando el control de temperatura.
3. Coloque las salchichas en los rodillos una vez que haya alcanzado la temperatura adecuada.
4. Gire las salchichas ocasionalmente para un dorado uniforme.
5. Cuando las salchichas estén listas, retírelas con cuidado utilizando pinzas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier limpieza.
- Limpie los rodillos y la superficie con un paño húmedo.
- Para manchas difíciles, utilice un detergente suave.
- No sumergir en agua.
- Realice una limpieza regular para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el interruptor.
- **Rodillos No Giran:** Examine si hay obstrucciones y asegúrese de que el aparato esté correctamente configurado.
- **Temperatura Irregular:** Chequee el termostato y los fusibles.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos. No elimine el producto con basura común. Lleve el aparato a un centro de reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Gril à saucisses avec 5 rouleaux HDGJ5

1. Informations générales

Le Gril à saucisses HDGJ5 est conçu pour cuire des saucisses de manière efficace et rapide. Il est parfait pour une utilisation dans les restaurants, les food trucks ou à des événements en plein air. Ce gril est équipé de 5 rouleaux rotatifs pour une cuisson uniforme et un service rapide.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser votre gril à saucisses, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes avec des mains nues. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Évitez d'utiliser des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Assurez-vous que le gril est débranché avant tout nettoyage ou entretien.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance pendant l'utilisation.
- Ne jamais immerger le gril dans l'eau ou tout autre liquide.

3. Aperçu productif et spécifications

Spécifications techniques :

- Dimensions : 600 x 390 x 220 mm
- Puissance : 1800 W
- Tension : 230 V
- Matériau : Acier inoxydable
- Capacité : 5 rouleaux
- Température de cuisson : jusqu'à 250°C
- Poids : 15 kg

4. Installation et configuration

1. Déballez le gril et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placer le gril sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée.
4. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé et qu'il n'y a pas d'obstacles autour.
5. Vérifiez que les rouleaux sont correctement installés avant d'allumer l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en tournant le bouton de réglage de température.
2. Réglez la température souhaitée en fonction du type de saucisses à cuire.
3. Lorsque les rouleaux atteignent la température désirée, placez les saucisses sur les rouleaux.
4. Laissez cuire pendant le temps nécessaire, en tournant les saucisses pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide avec du savon doux pour nettoyer les surfaces.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les rouleaux pour éviter l'accumulation de graisse et de résidus alimentaires.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de remonter le gril.

7. Résolution des problèmes

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Vérifiez la prise de courant et le cordon d'alimentation.
- Problème : Les saucisses ne cuisent pas uniformément.
 - Assurez-vous que les saucisses sont bien placées sur les rouleaux et tournez-les régulièrement.
- Problème : Dégagement de fumée excessive.
 - Vérifiez le niveau de graisse accumulé et nettoyez le gril si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit et ses composants dans les déchets ménagers. Déposez-les dans un centre de recyclage approprié selon la législation locale sur le recyclage des appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill per Salsicce con 5 Rulli HDGJ5

1. Informazioni Generali

Il Grill per Salsicce HDGJ5 è un dispositivo di alta qualità progettato per grigliare salsicce e altri prodotti alimentari in modo efficace e uniforme. Prodotto con materiali resistenti e sicuri, offre prestazioni ottimali per ristoranti, chioschi e per uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare il grill esclusivamente per il funzionamento e la cottura di salsicce e alimenti simili.
- Elettricità: Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella specificata nel manuale. Non utilizzare prolunghe danneggiate.
- Posizionamento: Non posizionare il grill vicino a fonti di calore o in luoghi umidi.
- Manutenzione: Spegner e scollegare il dispositivo prima di effettuare qualsiasi manutenzione.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il grill con prodotti alimentari al di sopra della capacità raccomandata.
- Contatto con l'acqua: Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi per evitare cortocircuiti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 850 x 400 x 390 mm
- Peso: 25 kg
- Potenza: 2000 W
- Voltaggio: 230 V
- Rulli: 5 rulli in acciaio inox
- Temperatura: Regolabile fino a 300°C
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

4. Installazione e Setup

1. Rimuovere il grill dall'imballaggio e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore.
3. Assicurarsi che ci sia una presa elettrica disponibile.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa appropriata.
5. Accendere il grill utilizzando l'interruttore principale.

5. Funzionamento

1. Accendere il grill e impostare la temperatura desiderata.
2. Attendere che il grill raggiunga la temperatura impostata.
3. Posizionare le salsicce sui rulli rotanti per una cottura uniforme.
4. Ruotare manualmente le salsicce se necessario per garantire una cottura completa.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del grill.
- Rimuovere i rulli e pulirli con acqua calda e sapone, poi asciugarli accuratamente.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Verificare il cavo di alimentazione e la presa.
- Le salsicce non si cuociono uniformemente: Controllare che il grill sia impostato alla temperatura corretta.
- Fumi e odori eccessivi: Pulire il grill da eventuali residui di cibo.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici. Non gettare il prodotto con i normali rifiuti domestici. Riciclare le parti in acciaio inox quando possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania