

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: HDGJ7

Sausage grill - with 7 rollers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Grill with 7 Rollers (Model: HDGJ7)

1. General Information

Thank you for purchasing the Sausage Grill with 7 Rollers (HDGJ7). This versatile and efficient grill is designed for commercial and home use, allowing you to prepare delicious sausages quickly and efficiently. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the grill is connected to a suitable power source (230V, 50Hz). Do not use an extension cord that is not rated for high-wattage appliances.
- **Hot Surfaces:** The cooking surfaces and rollers will become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves when handling the grill or any of its components.
- **Child Safety:** Keep the grill out of reach of children. Ensure that children are supervised when the grill is in operation.
- **Fire Hazard:** Do not operate the grill near flammable materials. Ensure proper ventilation while cooking to avoid accumulation of smoke or gas.
- **Water Avoidance:** Do not immerse the grill in water or other liquids. Do not use the grill with wet hands or near water.
- **Maintenance:** Regularly inspect the electrical cord and plug for damage. Do not use if damaged and contact customer service for replacement.
- **Emergency Procedures:** In case of overheating or smoke, disconnect the grill from the power source immediately. Do not attempt to extinguish flames with water; use a fire extinguisher if necessary.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HDGJ7
- **Power:** 2000W
- **Voltage:** 230V
- **Frequency:** 50Hz
- **Temperature Range:** 50°C - 300°C
- **Rollers:** 7 non-stick rollers
- **Material:** Stainless steel housing for durability
- **Dimensions:** 88 x 31 x 26 cm
- **Weight:** 12 kg
- **Functionality:** Ideal for grilling sausages, hot dogs, and other similar foods.

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Grill:** Carefully remove the grill from the packaging. Ensure all components are intact and undamaged.
2. **Choose a Location:** Set up the grill on a flat, stable surface, away from flammable materials and preferably in a well-ventilated area.
3. **Install the Rollers:** If not pre-installed, align the rollers with their fittings on the grill and press down gently until they snap into place.
4. **Connect to Power:** Plug the grill into a suitable electrical outlet ensuring the power is compatible as per the specifications.
5. **Initial Setup:** Before using, wipe the grill surfaces with a damp cloth to remove any manufacturing residues.

5. Operation

1. **Power On:** Switch on the grill using the power button.
2. **Adjust Temperature:** Set the desired cooking temperature using the temperature control dial.
3. **Preheat:** Allow the grill to preheat for approximately 5-10 minutes.
4. **Place Sausages:** Once preheated, place sausages evenly across the rollers.
5. **Cooking:** Rotate the sausages periodically using tongs for even cooking.
6. **Completion:** Monitor cooking progress and remove sausages when they reach the desired internal temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- **Before Cleaning:** Disconnect from the power supply and allow the grill to cool down to a safe temperature.
- **Surface Cleaning:** Wipe the grill surfaces with a damp cloth or sponge. Avoid abrasive cleaners that can scratch the surface.
- **Rollers Cleaning:** Remove the rollers (if applicable) and wash them in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry before reassembling.
- **Deep Cleaning:** Perform a deep clean at least once a month. Use a gentle brush to remove any residue from the grill.
- **Storage:** Store the grill in a dry place when not in use, and cover it to protect against dust.

7. Troubleshooting

- **Grill not heating:** Ensure the grill is plugged in and the power source is functional. Check for tripped breakers.
- **Uneven cooking:** Ensure sausages are spaced evenly on the rollers and adjust temperature settings accordingly.
- **Smoke Production:** Excessive smoke may indicate residual food debris. Clean the grill thoroughly to prevent future occurrences.

8. Disposal

When disposing of the grill, do so in accordance with local regulations. Ensure that any electrical components are properly recycled, and the stainless steel parts can be recycled as scrap metal.

9. Contact

For any questions, concerns, or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product! Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Wurstgrillmaschine mit 7 Rollen – HDGJ7

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Wurstgrillmaschine HDGJ7. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Möglichkeit zu bieten, Würste und andere Grillprodukte zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine optimale Nutzung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Nutzung des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach dem Gebrauch von der Stromquelle getrennt wird.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Hitze- und Fettspritzschutz beim Umgang mit heißen Geräten.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen und sollten immer beaufsichtigt werden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkttyp: Wurstgrillmaschine mit 7 Rollen
- Leistung: 1500 W
- Betriebsspannung: 230 V
- Außenmaterial: Edelstahl
- Temperaturbereich: 0 - 300 °C
- Abmessungen: 600 mm (B) x 400 mm (T) x 450 mm (H)
- Gewicht: 18 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose (230 V) an.
- Positionieren Sie das Gerät so, dass eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist und die Wärmeabfuhr nicht behindert wird.
- Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung alle Einzelteile auf Beschädigungen.
- Stellen Sie die Temperatur gemäß Ihren Grillanforderungen ein.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die gewünschte Temperatur.
- Lassen Sie das Gerät vorheizen (ca. 10 Minuten).
- Platzieren Sie die Würste gleichmäßig auf den Rollen und schließen Sie die Klappe.
- Monitoring der Grillvorgänge regelmäßig; wenden Sie die Würste nach Bedarf für eine gleichmäßige Garung.
- Nach dem Grillen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie Rückstände mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie die Rollen und die Innenflächen regelmäßig, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse und das Netzkabel regelmäßig auf Abnutzungen.

7. Fehlersuche

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Temperatur wird nicht erreicht: Überprüfen Sie die Temperaturregelung.
- Uneinheitliches Grillen: Überprüfen Sie, ob die Würste gleichmäßig auf den Rollen verteilt sind.
- Geräusentwicklung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht und alle Teile fest angezogen sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass Batterien und elektrische Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Worstgrill met 7 Rollers - HDGJ7

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Worstgrill met 7 Rollers - HDGJ7. Dit product is ontworpen voor het grillen van verschillende soorten worst, met een capaciteit van 7 worstrollen tegelijk. Het is ideaal voor gebruik in restaurants, cafés en voor particulier gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat de grill is uitgeschakeld en afkoelt voordat u deze schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen op het verwarmingselement.
- Raak geen hete oppervlakken aan; gebruik ovenwanten indien nodig.
- Controleer regelmatig de netsnoer op schade. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HDGJ7
- Vermogen: 2000 W
- Aantal rollers: 7
- Afmetingen (L x B x H): 85 x 31 x 25 cm
- Gewicht: 10 kg
- Spanning: 230 V
- Materiaal: RVS
- Temperatuurregelaar: Ja
- Anti-aanbaklaag: Ja

4. Setup en installatie

1. Unbox het apparaat en controleer op beschadigingen en ontbrekende onderdelen.
2. Plaats de Worstgrill op een stevige, stabiele en hittebestendige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat het apparaat nabij een stopcontact is geplaatst, maar niet in de buurt van water of andere vloeistoffen.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Zorg ervoor dat de grill goed is aangesloten voor optimale prestaties.

5. Bedieningsinstructies

1. Zet de grill aan door de aan/uit-schakelaar in de "aan" positie te zetten.
2. Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de temperatuurregelaar.
3. Plaats de worsten gelijkmatig op de rollers.
4. Sluit het deksel om een gelijkmatige verhitting te garanderen.
5. Laat de worsten grillen tot ze de gewenste gaarheid hebben bereikt. Dit kan normaal gesproken tussen de 10-15 minuten duren, afhankelijk van de dikte van de worst.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel de grill uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Laat de grill volledig afkoelen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant en de rollers schoon te maken.
- Voor de rollers kan een niet-schurend reinigingsmiddel worden gebruikt. Vermijd het gebruik van staalwol of schurende schoonmaakmiddelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de grill opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill verwarmt niet
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Worsten plakken aan de rollers
Oplossing: Zorg ervoor dat de rollers goed zijn schoongemaakt en gebruik anti-aanbak spray of vet voordat u de worsten plaatst.

8. Afvoer

Als het apparaat aan het einde van zijn levensduur is, volg dan de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Dit zorgt voor een veilige en milieuvriendelijke verwerking.

9. Contact

Voor vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw vertrouwen in onze producten. Geniet van uw grillervaring!

ES ESPAÑOL

Manual de usuario de la parrilla de salchichas con 7 rodillos HDGJ7

1. Información general

La parrilla de salchichas con 7 rodillos HDGJ7 es un electrodoméstico diseñado para cocinar salchichas de manera eficiente y rápida. Con su diseño de 7 rodillos, permite una cocción uniforme y presenta un acabado moderno que se adapta a cualquier cocina comercial.

2. Información de seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar salchichas. No usar para otros fines.
- Alimentación eléctrica: Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de su fuente de alimentación coincidan con los requisitos del dispositivo.
- Evitar el contacto con agua: No sumerja la unidad en agua o cualquier otro líquido y mantenga el área de la parrilla seca.
- Superficies calientes: Las superficies pueden calentarse durante el uso. No toque las partes calientes.
- Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie nivelada y resistente al calor, lejos de materiales inflamables.
- Monitoreo: No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Apagar: Apague la parrilla y desconéctela de la toma de corriente después de su uso y antes de realizar cualquier limpieza.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular de acuerdo con las instrucciones para asegurarse de que el aparato funcione de manera segura.

3. Descripción del producto y especificaciones

- Modelo: HDGJ7
- Número de rodillos: 7
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 600 mm x 450 mm x 290 mm
- Potencia: 2000 W
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Temperatura máxima: 250 °C
- Peso: 15 kg
- Certificaciones: CE, RoHS

4. Configuración e instalación

1. Desembalaje: Retire la parrilla y todos los accesorios de la caja.
2. Ubicación: Coloque la parrilla en un lugar firme y seco, lejos de superficies inflamables.
3. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada que soporte los requisitos de voltaje de la parrilla.
4. Nivelación: Asegúrese de que la parrilla esté nivelada. Ajuste las patas si es necesario.
5. Prueba de funcionamiento: Encienda la parrilla, ajuste la temperatura y deje que funcione durante unos minutos para asegurarse de que funcione correctamente.

5. Funcionamiento

- Encendido: Conecte la parrilla y presione el botón de encendido.
- Ajuste de temperatura: Use el dial para seleccionar la temperatura deseada.
- Colocación de salchichas: Coloque las salchichas en los rodillos.
- Cocción: Controle la cocción regularmente, girando las salchichas para asegurar una cocción uniforme.
- Apagar: Cuando termine, apague la parrilla y desconéctela de la fuente de alimentación.

6. Limpieza y mantenimiento

- Preparación: Deje enfriar la parrilla antes de limpiarla.
- Limpieza de la superficie: Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- Rodillos: Limpie los rodillos con una espátula de plástico y un paño húmedo. Evite usar objetos afilados que puedan dañar el recubrimiento.
- Revisión periódica: Realice revisiones regulares del estado de la parrilla y los componentes eléctricos.

7. Solución de problemas

- No enciende: Verifique que esté conectada a la corriente eléctrica y asegurarse de que la toma funcione.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el dial de temperatura esté correctamente ajustado.
- Rodillos atascados: Verifique que no haya objetos extraños bloqueando los rodillos.
- Humo excesivo: Revise si hay residuos de comida que pueden estar quemándose y límpielo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto con los residuos domésticos. Consulte la normativa local sobre la disposición de electrodomésticos y recicle los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:
Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à saucisses avec 7 rouleaux HDGJ7

1. Informations générales

Le gril à saucisses avec 7 rouleaux HDGJ7 est un appareil de cuisson conçu pour préparer des saucisses uniformément cuites et délicieuses. Sa conception élégante et ses rouleaux assurent une cuisson optimale tout en retenant la chaleur.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Électricité : Vérifiez que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil avant de le brancher.
- Chauffage : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Placé stable : Assurez-vous que l'appareil est posé sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Enfants et animaux : Ne laissez pas les enfants et les animaux domestiques à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Câbles : Ne laissez pas le câble d'alimentation pendouiller pour éviter tout risque de chute.
- Surchauffe : Ne couvrez pas les grilles de ventilation pendant l'utilisation. Un mauvais refroidissement peut entraîner une surchauffe.
- Entretien : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Modèle : HDGJ7
- Dimensions : 820 x 300 x 300 mm
- Poids : 10 kg
- Puissance : 1800 W
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de rouleaux : 7
- Température maximale : 300°C
- Certification : CE

4. Configuration et installation

1. Déballez le produit et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez le gril à saucisses sur une surface stable et résistante à la chaleur.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique adaptée.
4. Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que le câble ne présente aucun dommage.
5. Allumez l'appareil en utilisant le bouton d'alimentation.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez le gril à la température souhaitée en réglant le thermostat.
2. Disposez les saucisses sur les rouleaux.
3. Laissez cuire pendant le temps recommandé, en faisant tourner les saucisses si nécessaire pour une cuisson uniforme.
4. Une fois cuites, utilisez des pinces pour retirer les saucisses.

6. Nettoyage et entretien

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Retirez les rouleaux et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse.
3. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
 - Vérifiez que l'appareil est bien branché.
 - Assurez-vous que la prise fonctionne.
- Problème : Les saucisses ne cuisent pas uniformément
 - Vérifiez si les saucisses sont bien disposées sur les rouleaux.
 - Tournez les saucisses pour une cuisson plus uniforme.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets domestiques. Conformez-vous aux réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des appareils électroménagers. Contactez votre municipalité pour connaître les points de collecte des appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Griglia per Salsicce con 7 Rulli (HDGJ7)

1. Informazioni Generali

La Griglia per Salsicce con 7 Rulli (HDGJ7) è progettata per cuocere uniformemente e facilmente salsicce e altri alimenti grazie ai suoi sette rulli. È ideale per uso domestico o commerciale, fornendo un'esperienza culinaria di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e acqua.
- Utilizzare la griglia solo su una superficie piana e stabile.
- Non lasciare mai incustodita la griglia durante l'uso.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano alimenti caldi.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Non utilizzare il prodotto se è danneggiato o non funziona correttamente.
- Scollegare la griglia dalla rete elettrica quando non è in uso o durante la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HDGJ7
- Numero di rulli: 7
- Materiale: Inox di alta qualità
- Alimentazione: 230V ~ 50Hz
- Potenza: 2100W
- Dimensioni: 60 x 30 x 20 cm
- Peso: 10 kg
- Capacità: Fino a 20 salsicce contemporaneamente

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere la griglia dalla scatola e controllare che non ci siano danni.
2. Posizionare la griglia su una superficie piana e resistente al calore.
3. Assicurarsi che la griglia sia a una distanza sicura da materiali infiammabili.
4. Collegare la griglia alla presa di corrente.
5. Accertarsi che il cavo di alimentazione sia posizionato in modo tale da non poter essere danneggiato.

5. Funzionamento

1. Accendere la griglia utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
3. Attendere che i rulli si riscaldino.
4. Disporre le salsicce sui rulli in modo uniforme.
5. Monitorare la cottura e girare le salsicce se necessario per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la griglia dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Pulire i rulli e la superficie della griglia con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- Non immergere la griglia in acqua.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e i collegamenti elettrici per qualsiasi usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la griglia non si accende, controllare il collegamento alla presa elettrica.
- Se i rulli non si riscaldano, verificare se il termostato è impostato correttamente.
- Per problemi di funzionamento, contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire secondo le normative locali. Non scollegare i componenti elettrici in modo inappropriato; seguire le prescrizioni di riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania