

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: HDGJ9

Sausage grill - with 9 rollers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Sausage Grill with 9 Rollers (HDGJ9)

1. General Information

Thank you for purchasing the HDGJ9 Sausage Grill with 9 Rollers. This product is designed for efficient cooking and is ideal for commercial and home use. Please read this manual thoroughly to ensure the safe and effective use of your sausage grill.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure that the appliance is connected to an appropriate power supply. Use only a grounded outlet and avoid using extension cords.
- Burn Prevention: Surfaces may become very hot during operation. Do not touch hot surfaces and use heat-resistant gloves when handling the grill.
- Food Safety: Always ensure that food is cooked to the appropriate internal temperature. Use a food thermometer where appropriate.
- Supervision: Never leave the appliance unattended while in use.
- Maintenance: Regularly inspect power cords and connectors for any damage. Do not operate the grill if it is damaged.
- Children and Pets: Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.
- Cleaning: Ensure the grill is unplugged and cool before cleaning.

3. Product Specifications

- Model: HDGJ9
- Number of Rollers: 9
- Power: 2400W
- Voltage: 230V/50Hz
- Dimensions: 890mm x 480mm x 260mm
- Weight: 33kg
- Temperature Range: 0°C to 300°C

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a sturdy, flat surface near an electrical outlet.
2. Unboxing: Carefully remove the grill from the packaging. Ensure that all components are included and undamaged.
3. Plugging In: Connect the power cord to a grounded outlet.
4. Initial Inspection: Check for any signs of damage before turning on the grill.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the grill by switching the power button. Preheat the grill for 10 minutes to reach the desired cooking temperature.
2. Loading: Align sausages evenly on the rollers, ensuring that they are not overcrowded for optimal cooking.
3. Monitoring: Use the temperature control to adjust cooking temperatures as necessary.
4. Completion: Sausages should be cooked evenly on all sides until they reach the recommended internal temperature.

6. Cleaning and Maintenance

1. Cleaning After Use: Unplug the grill and allow it to cool. Wipe down the surfaces with a damp cloth.
2. Removable Parts: If applicable, remove and wash any detachable parts in warm, soapy water. Ensure they are completely dry before reattaching.
3. Regular Maintenance: Periodically check the rollers for any food residue build-up and clean as necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Grill does not turn on.
 - Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Issue: Uneven cooking.
 - Solution: Inspect sausage placement on rollers and adjust as necessary.
- Issue: Overheating.
 - Solution: Reduce cooking temperature and allow the grill to cool down.

8. Disposal

Dispose of the product according to local regulations for electronic waste. Ensure the appliance is disconnected from power before disposal.

9. Contact

For any inquiries or further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Wurstgrill mit 9 Rollen (HDGJ9)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Wurstgrills mit 9 Rollen (HDGJ9). Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen das Grillen von Würstchen und anderen Lebensmitteln zu erleichtern und ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung gründlich durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betrieben Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Berühren Sie die Heizflächen während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es betrieben wird.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Materialien zur Reinigung des Geräts.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Nutzung auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HDGJ9
- Anzahl der Rollen: 9
- Material: Edelstahl
- Heizleistung: 2000 Watt
- Temperaturbereich: 50-300 Grad Celsius
- Abmessungen: 100 cm x 30 cm x 20 cm
- Gewicht: 10 kg
- Spannung: 230 V

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Wurstgrill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche in der Nähe einer Steckdose steht.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Verunreinigungen und Beschädigungen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die gewünschte Betriebstemperatur erreicht hat.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Legen Sie die Würstchen gleichmäßig auf die Rollen.
- Drehen Sie die Rollen während des Garens regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
- Die Garzeit variiert je nach Art der Wurst und Dicke. Überprüfen Sie regelmäßig den Garzustand.

6. Reinigung und Wartung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Rollen und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen oder aggressiven Chemikalien.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät lässt sich nicht einschalten.
- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung zur Steckdose.
- Problem: Temperatur steigt nicht.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Temperaturregler korrekt eingestellt ist.
- Problem: Ungleichmäßiges Grillen.
- Lösung: Überprüfen Sie, ob die Würstchen gleichmäßig auf den Rollen verteilt sind und drehen Sie sie häufig.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen 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 9 Rollen (HDGJ9)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Worstgrill met 9 Rollen (model HDGJ9). Dit apparaat is ontworpen voor het grillen van verschillende soorten worstjes en biedt een efficiënte oplossing voor heerlijk gegrilde gerechten. Lees deze handleiding aandachtig door om een veilig en optimaal gebruik van uw grill te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Elektriciteit: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn bij het aansluiten of loskoppelen van het apparaat.
- Hete oppervlakken: De grill kan heet worden tijdens gebruik; gebruik ovenwanten of hittebestendige handschoenen wanneer u het apparaat aanraakt.
- Kinderen: Houd het apparaat en de stekker buiten het bereik van kinderen.
- Schade: Gebruik het apparaat niet als de stekker, kabel of het apparaat zelf beschadigd is. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Voeding: Gebruik alleen de aanbevolen voedingsmiddelen en volg de instructies met betrekking tot kooktijden en temperaturen.
- Ventilatie: Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.

3. Productspecificaties

- Vermogen: 1500W
- Aantal rollen: 9
- Afmetingen: 1100 x 450 x 300 mm
- Gewicht: 40 kg
- Materiaal: RVS
- Spanning: 230V
- Frequentie: 50Hz

4. Setup en Installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen staat.
- Sluit de Worstgrill aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de aansluitingen veilig zijn en of er geen beschadigingen aan de kabel zijn.
- Laat voldoende ruimte rondom de grill voor ventilatie.

5. Bediening

- Zet de Worstgrill aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats de worstjes gelijkmatig op de rollen en sluit de deksel (indien van toepassing).
- Houd de kooktijden in de gaten en draai de worstjes regelmatig voor een gelijkmatige garing.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Verwijder overtollig vet en voedselresten met een zachte spons en afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de staat van de kabel en stekker. Bij slijtage, neem contact op met de klantenservice.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Onvoldoende verhitting: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg voor een goede aansluiting.
- Rollen draaien niet: Inspecteer of er voedselresten of andere obstructies zijn die de draaiing kunnen belemmeren.

8. Afvoer

- Het apparaat dient te worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving voor elektrische en elektronische apparatuur.
- Neem contact op met uw gemeentediensten voor richtlijnen over recycling en verwijdering.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Salchichas con 9 Rodillos (HDGJ9)

1. Información General

La parrilla de salchichas HDGJ9 es un dispositivo diseñado para cocinar salchichas de manera rápida y eficiente. Con su innovador sistema de rodillos rotativos, proporciona una cocción uniforme y un acabado dorado perfecto. Este producto es ideal para restaurantes, bares, y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Riesgos de Quemaduras: Las superficies de la parrilla alcanzan temperaturas elevadas durante su funcionamiento. Evite el contacto directo con la superficie caliente.
- Instalación: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación adecuadas. No cubra las salidas de ventilación y mantenga el producto en un área bien ventilada.
- Uso Eléctrico: Verifique que el voltaje de su toma eléctrica coincida con el especificado en el producto. No use extensiones que no estén adecuadas para el voltaje requerido.
- Supervisión: No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento y mantenga alejado a los niños.
- Mantenimiento: Apague y desconecte el dispositivo antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HDGJ9
- Número de Rodillos: 9
- Dimensiones: 930 x 430 x 400 mm
- Potencia: 2000 W
- Voltaje: 230 V
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 30 kg
- Capacidad de cocción: hasta 36 salchichas simultáneamente

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Paso 2: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 3: Asegúrese de que la parrilla tenga suficiente espacio a su alrededor para la circulación del aire.
- Paso 4: Encienda el dispositivo y ajuste la temperatura según sus necesidades.

5. Operación

- Encienda la parrilla utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la temperatura a la deseada utilizando el termostato.
- Coloque las salchichas en los rodillos.
- Gire el dial de temporizador si desea programar un tiempo de cocción específico.
- Las salchichas comenzarán a cocinarse automáticamente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Diario: Limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Después de Cada Uso: Retire los residuos de alimentos con una espátula. Permita que la parrilla se enfríe antes de proceder con la limpieza.
- Desmontaje: Retire los rodillos (siga las instrucciones del manual) para una limpieza más profunda.
- No utilice productos abrasivos ni limpiadores duros que puedan dañar la superficie.

7. Resolución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y la toma de corriente.
- Temperatura No Aumenta: Asegúrese de que el termostato esté configurado correctamente.
- Rodillos No Giran: Verifique si hay obstrucciones y asegúrese de que el dispositivo está instalado correctamente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. No lo arroje a la basura doméstica.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, puede comunicarse con nosotros a través de:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Grill à Saucisses avec 9 rouleaux (HDGJ9)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Grill à Saucisses HDGJ9. Ce produit est conçu pour cuire des saucisses de manière efficace et uniforme, offrant une cuisine savoureuse et un processus de nettoyage facile.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser le produit. Respectez toutes les instructions.
- Environnement d'utilisation : Utilisez le grill dans un endroit sec et bien ventilé. Ne l'utilisez pas à l'extérieur sous la pluie.
- Électricité : Assurez-vous que la prise utilisée respecte les spécifications du produit. Ne pas laisser le câble d'alimentation traîner.
- Surveillance : Ne laissez jamais le grill sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Enfants : Éloignez les enfants de l'appareil pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant de nettoyer. Ne plongez jamais le grill dans l'eau.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit : Grill à Saucisses HDGJ9
- Dimensions : 620 x 430 x 220 mm
- Poids : 12.5 kg
- Matériaux : Acier inoxydable, éléments chauffants en cuivre
- Capacité : 9 rouleaux pour cuire simultanément
- Tension : 220-240 V, 50 Hz
- Puissance : 1500 W
- Température max : 220°C

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez le grill de l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Emplacement : Placez le grill sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Connexion électrique : Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adéquate. Assurez-vous que la prise est en bon état.
4. Initialisation : Allumez le grill en appuyant sur le bouton d'alimentation.

5. Fonctionnement

1. Préchauffage : Allumez le grill et laissez-le préchauffer pendant environ 5 minutes.
2. Chargement : Placez les saucisses sur les rouleaux.
3. Cuisson : Réglez la température désirée. Les saucisses cuire constamment pendant la durée nécessaire.
4. Finition : Lorsque les saucisses sont dorées, retirez-les délicatement avec des pinces.

6. Nettoyage et Maintenance

- Après utilisation : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyage : Essuyez les rouleaux et la surface avec un chiffon humide. Utilisez un détergent doux si nécessaire.
- Entretien : Vérifiez régulièrement l'état des rouleaux. Remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Le grill ne chauffe pas : Vérifiez la connexion électrique et si le grill est bien allumé.
- Difficulté à cuire uniformément : Vérifiez la répartition des saucisses sur les rouleaux.
- Sensation de brûlure : Assurez-vous que l'appareil n'est pas surchargé d'aliments.

8. Élimination

Conformément aux règlements sur les déchets, ne jetez pas le grill avec les déchets ménagers. Renseignez-vous sur les centres de recyclage disponibles dans votre région pour les appareils électriques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi le Grill à Saucisses HDGJ9. Profitez de vos délicieuses saucisses !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia per Salsicce con 9 Rulli HDGJ9

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Griglia per Salsicce con 9 Rulli HDGJ9. Questo apparecchio è progettato per preparare salsicce in modo semplice e veloce, garantendo risultati gustosi e uniformi. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Prima della pulizia o della manutenzione, disattivare l'apparecchio e staccarlo dalla presa di corrente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HDGJ9
- Numero di rulli: 9
- Dimensioni: 80 x 35 x 23 cm
- Potenza: 2000 W
- Volt: 230 V
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 15 kg

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere l'apparecchio dalla confezione e controllare che tutte le parti siano incluse.
- Collocare la griglia su una superficie resistente al calore.
- Installare i rulli avvitandoli saldamente, seguendo le istruzioni fornite con l'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente appropriata.
- Accertarsi che l'apparecchio sia a una distanza adeguata da muri e oggetti infiammabili.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Posizionare le salsicce sui rulli e iniziare la cottura.
- Monitorare la cottura e ruotare le salsicce se necessario per una doratura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido con sapone neutro per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere i rulli e lavarli a mano o in lavastoviglie.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riporlo.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare che sia collegato alla rete elettrica.
- Se i rulli non girano, verificare che non vi siano alimenti bloccanti o intralci.
- In caso di surriscaldamento, staccare immediatamente l'alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'apparecchio come rifiuto domestico. Seguire le normative locali riguardanti il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@ggmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania