



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: HGEM1166

Electric chicken grill PREMIUM - glass ceramic - 28,8 kW - with 11 skewers for 66 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill Glass Ceramic 28.8 kW with 11 Skewers for Up to 66 Chickens (HGEM1166)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill HGEM1166. This high-performance grill is designed for efficient cooking and is capable of grilling up to 66 chickens simultaneously. It features a sleek glass ceramic finish and advanced heating elements for optimal performance. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill on a stable, heat-resistant surface. Ensure the appliance is correctly plugged into a compatible power outlet.
- Electrical Safety: Do not use the grill if the power cord is damaged. Always disconnect from the power supply when not in use or during maintenance.
- Heat Safety: The grill surface will become extremely hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling hot components.
- Child Safety: Keep the appliance out of reach of children.
- Fire Safety: Never leave the grill unattended while in use. Keep flammable materials away from the appliance.
- Emergency Procedures: In case of a fire, never use water to extinguish. Disconnect power and use a fire extinguisher suitable for electrical fires.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HGEM1166
- Power: 28.8 kW
- Capacity: Can grill up to 66 chickens simultaneously
- Number of Skewers: 11
- Construction Material: Glass ceramic
- Power Supply: 400V
- Dimensions: [Insert dimensions if provided]
- Weight: [Insert weight if provided]
- Additional Features: [Insert any other special features if provided]

4. Setup and Installation

1. Unpack all components from the box and check for any damages.
2. Place the grill on a flat, heat-resistant surface.
3. Position it at least 1 meter away from walls or other objects for proper ventilation.
4. Connect the appliance to a suitable 400V power outlet.
5. Ensure the grill is level; adjust if necessary using the adjustable feet.
6. Refer to local electrical regulations for installation advice.

5. Operation

1. Ensure the grill is plugged in and the power source is stable.
2. Preheat the grill by turning the temperature dial to the desired setting.
3. Load the skewers with marinated chickens, ensuring even spacing for optimized cooking.
4. Slide the skewers into the grill and close the door securely.
5. Monitor the cooking progress through the glass ceramic window.
6. Once done, carefully remove the skewers, ensuring to use heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Use a soft cloth with mild detergent to clean the exterior and interior surfaces.
- Do not use abrasive materials or harsh chemicals for cleaning.
- Regularly check and clean the drip tray to prevent blockage.
- Schedule regular maintenance checks with authorized service personnel.

7. Troubleshooting

- Grill does not turn on: Check the power supply and ensure the plug is secure.
- Uneven cooking: Ensure that chickens are evenly spaced on skewers and that the grill is preheated adequately.
- Smoke production: This may indicate excess grease build-up. Clean the drip tray and interior after each use.
- Strange noises: Unplug the grill and inspect for loose components.

8. Disposal

Dispose of the appliance in accordance with local regulations regarding electronic waste. Do not dispose of with regular household waste. For details on disposal, please contact your local waste management authority.

9. Contact

For assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für den elektrischen Hähnchengrill Glass Ceramic HGEM1166

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Hähnchengrills Glass Ceramic HGEM1166. Dieses Gerät ist speziell zum Grillen von bis zu 66 Hähnchen ausgelegt und bietet eine effiziente Zubereitung mit fortschrittlicher Heiztechnologie.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung gemäß Anleitung: Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und befolgen Sie alle Anweisungen.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromquelle angeschlossen ist, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
- Sicherheitsabstand: Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden und anderen Geräten ein, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind.
- Verwendung von hitzebeständigen Handschuhen: Tragen Sie beim Umgang mit heißen Oberflächen immer hitzebeständige Handschuhe.
- Keine Beschädigung des Geräts: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder Stecker beschädigt sind.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HGEM1166
- Energie: 28,8 kW
- Kapazität: Bis zu 66 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 11
- Material: Glas-Keramik
- Abmessungen: [bitte Maße hier einfügen, falls bekannt]
- Gewicht: [bitte Gewicht hier einfügen, falls bekannt]

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
2. Anschluss des Geräts: Schließen Sie das Gerät an die geeignete Stromquelle an (bitte überprüfen Sie die technische Daten).
3. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts ordnungsgemäß montiert sind.
4. Testlauf: Führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alle Komponenten ordnungsgemäß funktionieren.

5. Betrieb

- Vorbereitung des Grillens: Heizen Sie das Gerät für 10-15 Minuten vor.
- Platzierung der Hähnchen: Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen.
- Grillzeit: Grillen Sie die Hähnchen entsprechend der gewünschten Garstufe. Eine kontinuierliche Überwachung ist empfohlen.
- Fertigstellung: Nach dem Grillen die Hähnchen vorsichtig aus dem Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen, bevor sie serviert werden.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Fettauffangschale: Leeren und reinigen Sie die Fettauffangschale regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten auf Verschleiß.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Ungleichmäßiges Grillen: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig platziert sind und das Gerät ordnungsgemäß vorgeheizt wurde.
- Geruch von Überhitzung: Überprüfen Sie, ob die Lüftungsschlitze blockiert sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den relevanten örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Entsorgung von Stromnetz und Zubehör getrennt wird.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Elektrische Kippen Grill

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de elektrische kippen grill. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt en gelijkmatig grillen van kippen en andere vleeswaren. Met een capaciteit van maximaal 66 kippen, is dit apparaat ideaal voor restaurants, cateringbedrijven en andere professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Plaats het apparaat op een goed geventileerde locatie, weg van brandbare materialen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel.
- Voorkom dat het apparaat in de regen of in vochtige omgevingen wordt gebruikt.
- Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwarmde oppervlakken tijdens het gebruik.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven tijdens het gebruik van het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Typemodel: HGEM1166
- Vermogen: 28.8 kW
- Capaciteit: Tot 66 kippen
- Aantal spiesen: 11
- Afmetingen: [Afmetingen invullen]
- Gewicht: [Gewicht invullen]
- Voeding: 400V, 50Hz

4. Installatie en Setup

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele transportbeschadigingen.
2. Plaats de grill op een vlakke, stabiele en brandveilige ondergrond.
3. Zorg ervoor dat de grill voldoende ruimte heeft rondom voor ventilatie.
4. Sluit het apparaat aan op een geschikte stroomvoorziening (400V).
5. Zet de grill aan en laat deze een paar minuten voorverwarmen voordat u deze gaat gebruiken.

5. Bediening

1. Stel de temperatuur in op het bedieningspaneel.
2. Plaats de spiesen met kip of ander vlees op de houder.
3. Sluit de deur van de grill en zorg ervoor dat deze goed vergrendeld is.
4. Stel de timer in op basis van de vereiste kooktijd.
5. Wanneer de timer afgaat, opent u de deur voorzichtig en controleert u of het vlees goed gaar is.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de grill uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Verwijder de spiesen en reinig deze grondig met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik een schone doek om de binnenruimte van de grill te reinigen.
- Voer regelmatig onderhoud uit door alle onderdelen te controleren op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Als de grill niet aan gaat, controleer dan de stroomvoorziening en zekeringen.
- Bij ongelijkmatige verwarming, zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat.
- Als het vlees niet gaar is, verleng dan de kooktijd en controleer de temperatuurstellingen.

8. Afvoer

- Dit apparaat bevat elektrische componenten en moet op de juiste manier worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over de afvoer van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com
Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw elektrische kippen grill!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo con Vidrio Cerámico - HGEM1166

1. Información General

Bienvenido a su nueva parrilla eléctrica para pollo con vidrio cerámico HGEM1166. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo y es ideal para asar hasta 66 pollos con facilidad y eficiencia. Antes de usar este equipo, lea atentamente este manual para garantizar un uso seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Solo use el aparato para su propósito previsto, que es asar pollo.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la parrilla esté conectada a un enchufe adecuado con la tensión especificada en las especificaciones.
- **Superficie Estable:** Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
- **Evitar el Agua:** Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua para prevenir descargas eléctricas.
- **Calor:** El aparato puede alcanzar altas temperaturas; evite el contacto directo con superficies calientes.
- **Protección Personal:** Use guantes de cocina y asegúrese de que la ropa no esté cerca de las partes calientes durante la operación.
- **Revisión Regular:** Inspeccione el aparato regularmente para detectar cualquier daño o desgaste. No use si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** HGEM1166
- **Tipo:** Parrilla Eléctrica
- **Capacidad:** Hasta 66 pollos
- **Potencia:** 28.8 kW
- **Número de Espetos:** 11
- **Dimensiones:** Consulte las especificaciones en el sitio web para más detalles.
- **Material:** Vidrio cerámico y acero inoxidable.

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el aparato de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. **Ubicación:** Coloque la parrilla en una superficie nivelada, bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
3. **Conexión:** Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones del aparato.
4. **Comprobaciones Iniciales:** Verifique que no haya objetos extraños dentro del aparato.
5. **Encendido:** Gire el interruptor de encendido para iniciar el calentamiento.

5. Operación

- **Pre calentamiento:** Encienda la parrilla y espere a que alcance la temperatura deseada antes de añadir los pollos.
- **Colocación de los Pollos:** Inserte los pollos en los espetos de manera uniforme.
- **Monitorización:** Controle regularmente el tiempo y la temperatura de cocción para evitar que se cocinen en exceso.
- **Apagado:** Una vez finalizada la cocción, apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriamiento:** Asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de limpiarla.
- **Limpieza:** Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies. No use productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- **Mantenimiento:** Inspeccione regularmente los espetos y el interior de la parrilla para asegurarse de que estén libres de residuos.

7. Resolución de Problemas

- **No enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el enchufe funcione correctamente.
- **No calienta:** Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido y revise la configuración eléctrica.
- **Humo excesivo:** Revise la limpieza de la unidad y asegúrese de que no haya grasa acumulada.

8. Eliminación

Cuando ya no necesite este producto, asegúrese de seguir las regulaciones locales sobre eliminación de productos eléctricos. Si es posible, recicle los componentes según las pautas locales.

9. Contacto

Para más información y soporte, comuníquese con nosotros:

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

Agradecemos su preferencia por GGM Gastro y esperamos que disfrute de su parrilla eléctrica HGEM1166.

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT - GRILL ÉLECTRIQUE À POULET EN VERRE CÉRAMIQUE 28,8 kW

1. Informations Générales

Le grill électrique à poulet en verre céramique est conçu pour cuire efficacement jusqu'à 66 poulets en utilisant les 11 brochettes fournies. Idéal pour les professionnels de la restauration, ce produit combine performance et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil près de sources d'eau ou si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance lorsque des enfants sont à proximité.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez toujours des gants de protection lors du déplacement des grilles chaudes.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : HGEM1166
- Type : Grill électrique à poulet
- Puissance : 28,8 kW
- Capacité : Jusqu'à 66 poulets (11 brochettes)
- Dimensions : [Ajouter les dimensions spécifiques]
- Poids : [Ajouter le poids spécifique]
- Matériaux : Verre céramique de haute qualité

4. Installation et configuration

- Déballer soigneusement toutes les pièces de l'appareil et vérifier qu'il n'y a pas de dommages.
- Placer le grill sur une surface plane et résistante à la chaleur, à au moins 50 cm des murs.
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise conforme aux normes électriques locales.
- Vérifiez que l'appareil est correctement ventilé pour éviter la surchauffe.
- Effectuer un contrôle de sécurité avant le premier usage.

5. Utilisation

- Préparer le poulet sur les brochettes.
- Préchauffez le grill selon les instructions spécifiques sur le panneau de contrôle.
- Insérez les brochettes dans les supports du grill.
- Ajuster la température et le temps de cuisson selon votre recette.
- Surveillez la cuisson et tournez les brochettes si nécessaire.

6. Nettoyage et maintenance

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Nettoyez avec un chiffon humide et des détergents doux.
- Évitez l'utilisation de produits abrasifs qui pourraient endommager les surfaces.
- Vérifiez régulièrement les connexions électriques et l'état général de l'appareil.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la prise électrique.
- En cas de surchauffe, débranchez et laissez l'appareil refroidir.
- Si la cuisson est inégale, assurez-vous que le poulet est correctement positionné sur les brochettes.
- Contactez le service après-vente si des problèmes persistent.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Renseignez-vous sur les points de collecte et de recyclage locaux pour les équipements électriques.

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 Elettrico per Pollo in Vetro Ceramico - HGEM1166

1. Informazioni generali

Il Grill Elettrico per Pollo in Vetro Ceramico HGEM1166 è un apparecchio professionale progettato per una cottura efficiente e uniforme di fino a 66 polli. Dotato di 11 spiedini, è ideale per ristoranti, griglierie e eventi all'aperto.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla cottura di pollame.
- Utenza appropriata: Utilizzabile solo da personale qualificato e addestrato.
- Posizionamento: Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana, resistente al calore, e lontano da materiali infiammabili.
- Elettricità: Assicurarsi che l'impianto elettrico soddisfi le specifiche di potenza richieste e che il prodotto sia collegato a una presa di corrente protetta.
- Cautela durante l'uso: Non toccare le superfici calde senza guanti protettivi. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Manutenzione: Disconnettere sempre l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- Anomalie: Non utilizzare l'apparecchio se ci sono segni di danneggiamento o malfunzionamento.

3. Descrizione del prodotto e specifiche

- Modello: HGEM1166
- Tipo: Grill elettrico per pollo
- Materiale: Vetro ceramico
- Potenza: 28.8 kW
- Capacità: Fino a 66 polli (su 11 spiedini)
- Dimensioni: Consultare il sito web per ulteriori dettagli.
- Peso: Consultare il sito web per ulteriori dettagli.

4. Installazione e montaggio

1. Verificare che il luogo di installazione sia adeguatamente ventilato e conforme agli standard di sicurezza elettrica.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente conforme alle specifiche di potenza.
4. Accertarsi che tutte le spie di controllo siano spente prima di accendere l'apparecchio.

5. Funzionamento

1. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore principale.
2. Selezionare la temperatura e il tempo di cottura desiderati utilizzando il pannello di controllo.
3. Inserire gli spiedini con il pollo nelle apposite posizioni.
4. Monitorare la cottura tramite il display e regolare le impostazioni se necessario.
5. Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio e rimuovere gli spiedini con cautela.

6. Pulizia e manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di proceder alla pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo con una spazzola morbida e un detergente non abrasivo.
- Pulire le superfici in vetro ceramico con un panno umido.
- Eseguire una manutenzione periodica per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- Cottura non uniforme: Verificare che gli spiedini siano posizionati correttamente.
- Fumi eccessivi: Pulire il grill e rimuovere i residui di cibo bruciato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici. Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici. Contattare il centro di riciclaggio locale per il corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania