

# 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: HGEM212-B

**Electric chicken grill - glass ceramic - 9.6 kW - with 2 skewers for 12 chickens**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill Glass Ceramic 9.6 kW with 2 Skewers for 12 Chickens (Model: HGEM212-B)

---

## 1. General Information

The Electric Chicken Grill HGEM212-B is designed for high-performance cooking, featuring a powerful 9.6 kW heating element and two skewers capable of grilling up to 12 chickens simultaneously. This product is perfect for restaurants, catering services, and home cooks wanting to achieve flavorful, evenly cooked chickens.

---

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a suitable power supply that matches the specifications. Avoid using extension cords.
- **Heating Surface:** The grill's surface will become extremely hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling the grill.
- **Children Safety:** Keep children and pets away from the grill during operation and while it is cooling down.
- **Ventilation:** Use the grill in a well-ventilated area to prevent the accumulation of smoke and fumes.
- **Food Safety:** Always follow food safety guidelines when cooking poultry, ensuring it reaches the recommended internal temperature.
- **Maintenance Checks:** Regularly inspect the power cord and plug for any signs of damage. Do not use the grill if damaged.
- **Fire Hazard:** Do not leave the grill unattended while in use. Keep flammable materials away from the grill.

---

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HGEM212-B
- **Power:** 9.6 kW
- **Capacity:** 2 skewers for 12 chickens
- **Dimensions:** L x W x H (to be provided)
- **Weight:** (to be provided)
- **Materials:** Stainless steel body, glass ceramic heating surface
- **Heating Type:** Electric
- **Control Type:** Manual adjustment for temperature control

---

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the grill on a stable, flat surface away from any flammable materials.
2. **Power Connection:** Ensure the power outlet is appropriately rated for the grill and plug in the power cord securely.
3. **Ambient Conditions:** Verify that the area is well-ventilated.
4. **Initial Setup:** Turn the grill on and set the temperature as per your cooking requirements.
5. **Skewers Installation:** Insert the skewers into the grill, ensuring they are securely placed in their holders.

---

## 5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the grill and allow it to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. **Cooking:**
  - Prepare the chickens by seasoning them as desired and skewer them securely.
  - Place the skewers with chickens into the grill.
  - Set the timer for the estimated cooking duration and adjust the temperature according to recipe needs.
3. **Monitoring:** Keep an eye on the chickens as they cook, turning skewers periodically if necessary.

---

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Allow the grill to cool completely before cleaning. Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Grill Surface:** Remove excessive grease and food residues from the glass ceramic surface with a non-abrasive sponge.
- **Skewers:** Detach skewers and clean them thoroughly with warm soapy water; rinse and dry properly.
- **Monthly Maintenance:** Check for any buildup inside the grill and clean regularly to ensure optimal performance.

---

## 7. Troubleshooting

- Grill Won't Turn On: Check power source and ensure the grill is properly plugged in. Inspect the cord for damage.
- Uneven Cooking: Ensure skewers are balanced and chickens are evenly placed. Verify temperature settings.
- Smoke Emission: Excessive grease buildup may cause smoke. Regularly clean the grill components.
- Strong Odour: Ensure proper ventilation and clean the grill thoroughly after each use.

---

## 8. Disposal

Dispose of the Electric Chicken Grill according to local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Remove any fluids or residues before disposal.

---

## 9. Contact

For customer support, please reach out through:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please keep this manual for future reference.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den elektrischen Hähnchengrill HGEM212-B

## 1. Allgemeine Informationen

Der elektrische Hähnchengrill HGEM212-B ist ein hochwertiges Kochgerät, das speziell für die Zubereitung von köstlichen Hähnchen entwickelt wurde. Mit einer Leistung von 9,6 kW bietet er eine effiziente und gleichmäßige Hitzeverteilung, um perfekte Grill Ergebnisse zu garantieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte verwenden Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung.
- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Berühren Sie heiße Oberflächen mit Vorsicht. Verwenden Sie geeignete Handschuhe.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem stabilen, ebenen Untergrund installiert ist.
- Vermeiden Sie das Grillen in geschlossenen Räumen ohne ausreichende Belüftung.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Kabel beschädigt sind.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HGEM212-B
- Leistung: 9,6 kW
- Abmessungen: 1150 x 785 x 880 mm
- Gewicht: 85 kg
- Kapazität: 12 Hähnchen
- Art der Elemente: 2 Spieße

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Grill auf eine stabile, hitzebeständige Fläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
3. Überprüfen Sie, ob der Netzschalter in der Aus-Position ist, bevor Sie das Gerät mit Strom versorgen.
4. Installieren Sie die Spieße gemäß der mitgelieferten Montageanleitung.
5. Sichern Sie sich, dass genügend Platz für eine ordnungsgemäße Belüftung um das Gerät vorhanden ist.
6. Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Betrieb mindestens 10 Minuten vorheizen.

## 5. Betrieb

- Einschalten: Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter ein.
- Temperatur einstellen: Wählen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des eingebauten Thermostats.
- Grillzeit: Legen Sie die Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße und setzen Sie diese in die Halterungen ein.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Gargrad und wenden Sie die Hähnchen bei Bedarf.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm, um die Oberflächen zu reinigen.
- Entfernen Sie Fett und Rückstände regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie die Spieße auf Abnutzung und reinigen Sie diese gründlich nach jeder Verwendung.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzschalter.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Placement der Hähnchen und stellen Sie sicher, dass die Hitze gleichmäßig verteilt ist.
- Überhitzung: Stellen Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie die Belüftung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Der Benutzer ist verantwortlich, um sicherzustellen, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Electric Chicken Grill (Model HGEM212-B)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de elektrische kippengrill HGEM212-B. Dit apparaat is ontworpen om u te helpen bij het bereiden van perfect gegrilde kippen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikt stopcontact met een aarding.
- Warmte: Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de metalen delen niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Water en elektriciteit: Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en totdat het volledig is afgekoeld.
- Inspectie: Controleer het apparaat regelmatig op schade. Gebruik het niet als er zichtbare schade is.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HGEM212-B
- Vermogen: 9,6 kW
- Aantal spitjes: 2
- Capaciteit: Tot 12 kippen
- Afmetingen: 123 cm (L) x 70 cm (B) x 82 cm (H)
- Gewicht: 60 kg
- Materiaal: Glas en keramiek

### 4. Setup en installatie

1. Verpakking uitpakken: Controleer de verpakking op schade en zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn aan de hand van de bijgeleverde lijst.
2. Locatie kiezen: Plaats de grill op een vlakke, stijve ondergrond, weg van brandbare materialen.
3. Aansluiten: Steek de stekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat de spanningswaarde overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
4. Controleer de installatie: Controleer of alle verbindingen veilig zijn en dat er geen losse draden zichtbaar zijn.

### 5. Bediening

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat de grill schoon is en dat de spitjes correct zijn geplaatst.
2. Instellen: Zet het apparaat aan met de voedselschakelaar. Stel de temperatuur in volgens uw voorkeur.
3. Koken: Plaats de kippen op de spitjes en start het grillen. Houd toezicht op het proces.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Na gebruik: Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reiniging: Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van de grill schoon te maken. Alle verwijderbare onderdelen moeten met de hand gewassen worden.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de bedieningselementen en verwarmingssystemen op slijtage.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stroomvoorziening werkt.
- Verwarming werkt niet: Controleer de instellingen en zorg ervoor dat er geen obstructies zijn.
- Vreemde geluiden: Controleer of er losse onderdelen zijn en dat de kookprocessen correct verlopen.

### 8. Afvoer

Neem alle verantwoordelijkheden in acht bij het afvoeren van het apparaat. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum. Gooi het niet bij het huisvuil.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact op met:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo con Cristal Cerámico 9.6 kW, con 2 Espetos para 12 Pollos

## 1. Información General

La parrilla eléctrica para pollo HP-E 9.6 kW es un dispositivo de alta eficiencia diseñado para la cocción uniforme de pollos. Con su diseño robusto y fácil manejo, es ideal para restaurantes y hogares que buscan preparar pollos asados de manera rápida y efectiva.

## 2. Información de Seguridad

- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una toma de corriente adecuada y que la tensión sea la correcta.
- Calor: Las superficies de la parrilla pueden alcanzar temperaturas muy altas. Evite el contacto directo con la piel.
- Espacios Restrictivos: Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables y de fuentes de agua.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida durante su funcionamiento.
- Uso Adecuado: Use la parrilla solo para su propósito previsto: cocinar pollos.
- Mantenimiento: Realice el mantenimiento regularmente y revise cables y enchufes para evitar riesgos eléctricos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HP-E 9.6 kW
- Capacidad: 12 pollos
- Potencia: 9.6 kW
- Número de Espetos: 2
- Dimensiones: 1400 mm (L) x 750 mm (A) x 950 mm (H)
- Material: Cristal cerámico y acero inoxidable
- Peso: 100 kg
- Voltaje: 400V

## 4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor, alejada de materiales inflamables.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con el voltaje adecuado.
3. Revisión Inicial: Verifique que todos los componentes estén en su lugar y no haya daños visibles.
4. Nivelación: Asegúrese de que la parrilla esté nivelada para un funcionamiento adecuado.

## 5. Operación

1. Encender la Parrilla: Gire el interruptor de encendido.
2. Temperatura: Ajuste la temperatura a la deseada utilizando el termostato.
3. Cocción: Inserte los pollos en los espetos y cierre la puerta del horno para evitar la pérdida de calor.
4. Control: Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar y Enfriar: Siempre apague la parrilla y deje enfriar antes de limpiarla.
- Limpieza Básica: Utilice un paño húmedo y jabón suave para limpiar las superficies externas.
- Desmontaje de Espetos: Retire los espetos y límpielos con agua caliente y detergente.
- Inspecciones: Realice una inspección periódica de los componentes eléctricos.

## 7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Temperatura inconsistente: Asegúrese de que el termostato esté ajustado correctamente.
- Fugas de calor: Compruebe si la puerta está cerrando correctamente.

## 8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de aparatos eléctricos. No deseche la parrilla en la basura doméstica. Póngase en contacto con su centro de reciclaje local.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte y servicio técnico, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Poulet Électrique en Verre Céramique 9,6 kW avec 2 Brochettes pour 12 Poulets HGEM212-B

## 1. Informations Générales

Le Gril à Poulet Électrique en Verre Céramique HGEM212-B est conçu pour la cuisson efficace de poulets et autres viandes. Il est équipé de deux brochettes permettant de griller jusqu'à 12 poulets simultanément, offrant ainsi une solution idéale pour les professionnels de la restauration.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée: Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- Éléments Chauds: Les surfaces du gril peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct et utilisez des gants de protection.
- Éclairage et Ventilation: Utilisez le gril dans une zone bien ventilée pour éviter l'accumulation de fumées.
- Électricité: Assurez-vous que le produit est correctement connecté à une prise électrique conforme aux normes. Ne touchez pas le cordon électrique avec des mains humides.
- Entretien Régulier: Assurez-vous d'effectuer un entretien régulier pour éviter les risques de défaillance.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Puissance: 9,6 kW
- Capacité: Peut griller jusqu'à 12 poulets simultanément.
- Nombre de Brochettes: 2
- Matériau: Verre céramique
- Dimensions: (Dimensions à fournir)

## 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez le gril de son emballage avec précaution.
2. Emplacement: Placez le gril sur une surface plate et stable, à une distance sécuritaire des murs et des matériaux inflammables.
3. Branchement: Connectez le cordon d'alimentation à une prise électrique conforme. Vérifiez que la prise peut supporter la puissance du gril.
4. Vérification: Avant utilisation, vérifiez que tous les composants sont correctement installés et en bon état.

## 5. Fonctionnement

1. Allumage: Allumez le gril en utilisant l'interrupteur principal.
2. Réglage de Température: Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.
3. Chargement: Insérez les brochettes avec les poulets préparés sur les supports prévus.
4. Cuisson: Surveillez la cuisson et retournez les brochettes si nécessaire pour une cuisson uniforme.
5. Extinction: Une fois la cuisson terminée, éteignez le gril et laissez-le refroidir avant de procéder à l'entretien.

## 6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation :

1. Débrancher: Débranchez le gril de la prise électrique.
2. Refroidissement: Laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.
3. Nettoyage: Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures. Évitez tout produit chimique abrasif.
4. Rangement: Rangez le gril dans un endroit sec et frais lorsqu'il n'est pas utilisé.

## 7. Dépannage

- Le gril ne s'allume pas: Vérifiez que le cordon est correctement branché et que la prise électrique fonctionne.
- Problème de température: Assurez-vous que le thermostat est correctement réglé.
- Pas de chauffage: Inspectez les éléments chauffants pour tout dommage.

## 8. Élimination

À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Veuillez suivre les réglementations de votre localité pour l'élimination des appareils électriques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill Elettrico per Pollo in Vetro Ceramico 9.6 kW con 2 Spiedini per 12 Pollo - HGEM212-B

---

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill Elettrico per Pollo in Vetro Ceramico. Questo dispositivo è progettato per offrire una cottura uniforme e saporita del pollo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e funzionamento del prodotto.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- **Uso Destinato:** Questo dispositivo è destinato esclusivamente per la cottura di pollame e altri alimenti.
- **Attenzione all'elettricità:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente appropriata.
- **Riscaldamento:** Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso. Non toccare le superfici calde senza protezione.
- **Sicurezza antincendio:** Non utilizzare il grill in prossimità di materiali infiammabili e tenere un estintore a portata di mano.
- **Cavi e prese:** Controllare sempre i cavi per eventuali danni prima dell'uso. Non utilizzare il dispositivo se i cavi sono danneggiati.
- **Bambini:** Tenere questo dispositivo lontano dalla portata dei bambini.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Nome del Prodotto:** Grill Elettrico per Pollo in Vetro Ceramico
- **Modello:** HGEM212-B
- **Potenza:** 9.6 kW
- **Capacità:** Cottura di fino a 12 polli
- **Materiale:** Vetro ceramico
- **Numero di spiedini:** 2
- **Dimensioni:** [inserire dimensioni]
- **Peso:** [inserire peso]
- **Certificazioni:** CE, SGS

## 4. Installazione e Setup

1. Posizionare il grill su una superficie stabile e piana.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente con la corretta tensione.
3. Inserire gli spiedini nelle apposite scanalature.
4. Accertarsi che ci sia sufficiente spazio attorno all'apparecchio per una corretta circolazione dell'aria.

## 5. Operazione

1. Accendere il grill utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Regolare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
3. Inserire il pollo sugli spiedini e posizionarli nel grill.
4. Cuocere fino a quando il pollo raggiunge la temperatura interna raccomandata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Rimuovere i residui di cibo dagli spiedini e dalla cavità del grill con una spazzola morbida.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o materiali ruvidi.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Il grill non si accende:** Verificare il collegamento alla presa e l'interruttore di alimentazione.
- **Cottura non uniforme:** Assicurarsi che il pollo sia posizionato correttamente sugli spiedini.
- **Fumi e odori eccessivi:** Pulire il grill se ci sono residui di cibo bruciati.

## 8. Smaltimento

Per lo smaltimento del dispositivo, seguire le normative locali sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---