

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: HGEM318-B

Electric chicken grill - glass ceramic - 14.4kW - with 3 skewers for 18 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill HGEM318-B

1. General Information

The Electric Chicken Grill HGEM318-B is a high-performance cooking appliance designed for commercial use. It operates with a powerful 14.4 kW output and comes equipped with 3 skewers, making it capable of grilling up to 18 chickens simultaneously. This product is ideal for restaurants and catering services, providing efficiency and exceptional cooking results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a grounded electrical outlet compatible with the voltage specifications outlined in this manual. Avoid using extension cords.
- **Installation Location:** Place the grill on a stable, level surface that can withstand heat and weight. Ensure there is adequate ventilation around the unit.
- **Hot Surfaces:** The exterior of the grill can become hot during operation. Use protective gloves when handling the grill or its components.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Never leave the appliance unattended while in use.
- **Fire Hazard:** Do not operate the appliance near flammable materials. In case of fire, use a fire extinguisher; do not use water.
- **Maintenance:** Regularly check power cords for damage. Disconnect power before cleaning or performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HGEM318-B
- **Power:** 14.4 kW
- **Cooking Capacity:** Up to 18 chickens
- **Number of Skewers:** 3
- **Material:** Glass and ceramic
- **Dimensions:** 1200 x 600 x 1400 mm
- **Weight:** 100 kg
- **Voltage:** 400V
- **Frequency:** 50Hz

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the grill from its packaging and ensure all parts are accounted for.
2. **Location:** Select a well-ventilated area away from any flammable materials.
3. **Power Connection:** Connect the grill to a suitable power supply. Ensure that the socket is properly grounded.
4. **Adjustments:** Adjust the height of the grill to ensure it is level. Check that all skewers are securely attached.
5. **Initial Setup:** Before the first use, run the grill without food for 15 minutes to eliminate any manufacturing residues.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the grill and set the desired temperature. Allow it to preheat for approximately 10 minutes.
2. **Loading Skewers:** Load chickens onto the skewers, ensuring they are evenly balanced.
3. **Grilling:** Insert the skewers into the grill and close the door securely. Monitor the cooking process, turning the chickens as necessary for even cooking.
4. **Completion:** Once the chickens are cooked, carefully remove the skewers using protective gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the grill surfaces with a damp cloth. Avoid using abrasive materials that could damage the surface.
- **Deep Cleaning:** Perform a thorough cleaning weekly, removing all components and using warm soapy water.
- **Maintenance Check:** Regularly check heating elements, wiring, and connections for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Check power supply and connections. Ensure the grill is properly plugged in.
- **Uneven Cooking:** Ensure that chickens are evenly balanced and check the temperature settings.
- **Smoke Emission:** Excessive grease build-up may cause smoke. Clean the grill to resolve this issue.

8. Disposal

When the appliance has reached the end of its life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of electrical appliances with normal household waste to ensure environmental protection.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- **Email:** info@gmgastro.com
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den elektrischen Hähnchengrill HGEM318-B

1. Allgemeine Informationen

Der elektrische Hähnchengrill HGEM318-B ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell für das Grillen von bis zu 18 Hähnchen entwickelt wurde. Ausgestattet mit 3 Spießen und einer langlebigen Glaskeramik-Oberfläche, bietet dieser Grill eine effiziente und gleichmäßige Zubereitung für gastronomische Anwendungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwenden und niemals unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- Stromversorgung: Vor der Inbetriebnahme stets überprüfen, ob die angegebenen Volt- und Amperewerte mit der Stromquelle übereinstimmen.
- Betriebsumgebung: Gerät in gut belüfteten Räumen verwenden, um eine Überhitzung zu verhindern. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Hitzebeständige Oberflächen: Die Oberflächen des Grills können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie diese nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Erste Hilfe: Bei Verbrennungen sofort entsprechende Erste-Hilfe-Maßnahmen einleiten und im Zweifelsfall einen Arzt aufsuchen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HGEM318-B
- Netzspannung: 400 V
- Leistung: 14,4 kW
- Kapazität: 18 Hähnchen
- Material: Glaskeramik
- Abmessungen: (bitte spezifische Maße auf der Website überprüfen)
- Gewicht: (bitte spezifisches Gewicht auf der Website überprüfen)
- Zubehör: 3 Spieße

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie den Grill auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie darauf, dass er genügend Platz hat, um Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Anschluss des Geräts: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, wie in der technischen Datenübersicht angegeben.
- Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle elektrische Verbindungen und stellen Sie sicher, dass keine Beschädigungen vorliegen.
- Erster Betrieb: Führen Sie einen kurzen Probelauf durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Hähnchen bereit sind - gut gewürzt und auf die Spieße gesteckt.
- Betriebsanweisung:
 1. Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn aufheizen.
 2. Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen.
 3. Setzen Sie die Spieße in die vorgesehenen Halterungen ein.
 4. Überwachen Sie den Grillvorgang und wenden Sie die Hähnchen nach Bedarf für ein gleichmäßiges Garen.
- Temperaturkontrolle: Nutzen Sie die Temperaturregelung, um die gewünschte Grilltemperatur einzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigungsanweisungen:
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
 - Entfernen Sie die Spieße und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
 - Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
 - Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Steckverbindungen auf Beschädigungen. Instandhaltungsarbeiten sollten nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill heizt nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Grill eingeschaltet ist.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen auf den Spießen.
- Problem: Geräusentwicklung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

8. Entsorgung

Das Produkt muss gemäß den lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) entsorgt werden. Bitte bringen Sie es zu einer örtlichen Sammelstelle oder einem Fachbetrieb.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill HGEM318-B

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Chicken Grill HGEM318-B. This high-quality grill is designed to cook delicious, evenly roasted chickens efficiently. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective usage.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the voltage of the power supply matches the grill's requirements.
- **Usage Environment:** Do not operate in wet or humid conditions. Position on a stable, flat surface away from flammable materials.
- **Supervision:** Never leave the grill unattended while in operation. Close supervision is necessary, especially if children are present.
- **Hot Surfaces:** Parts of the grill may become hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling cooked products or adjusting the grill.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord and plug for damage. Do not use if either is frayed or damaged.
- **Emergency Procedures:** In case of fire, do not use water to extinguish. Use a fire extinguisher suitable for electrical fires.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HGEM318-B
- **Power:** 14.4 kW
- **Capacity:** Can roast up to 18 chickens
- **Skewers:** Comes with 3 skewers
- **Material:** Glass and ceramic construction
- **Dimensions:** [Insert Dimensions]
- **Weight:** [Insert Weight]
- **Power Supply:** [Insert Power Supply Details]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose a well-ventilated area for the grill installation.
2. **Power Connection:** Plug the grill into a suitable electrical outlet with the correct voltage.
3. **Skewer Assembly:** Insert the skewers into the designated slots securely. Ensure they are tightly fixed.
4. **Pre-operational Check:** Inspect the grill for any visible damages. Ensure all components are in place before proceeding with operation.

5. Operation

1. **Preheat:** Turn on the grill and set the desired temperature to preheat as recommended in the cooking guide.
2. **Loading:** Skewer the chickens and place them in the grill carefully.
3. **Cooking Timer:** Set the timer based on the number of chickens and desired doneness.
4. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking progress through the glass viewing door. Adjust settings if necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the grill and allow to cool.
- Use a damp cloth to wipe down the surfaces. For tough stains, use a mild detergent.
- Do not immerse in water; clean with a soft cloth only.
- Check the skewers and rotating mechanism regularly for any residue buildup.

7. Troubleshooting

- **Grill Does Not Turn On:** Check if plugged in correctly. Inspect the electrical outlet.
- **Uneven Cooking:** Confirm all chicken pieces are balanced on the skewers.
- **Smoke Emission:** Check for any food residue that may be burning. Clean the grill thoroughly.

8. Disposal

When disposing of the grill, ensure to follow local regulations regarding electrical appliances. Do not dispose of

electrical waste with household rubbish. Recycle where possible.

9. Contact

For assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica de Pollo HGEM318-B

1. Información General

La Parrilla Eléctrica de Pollo HGEM318-B es un dispositivo eficiente diseñado para asar hasta 18 pollos simultáneamente. Su construcción en vidrio y cerámica proporciona una resistencia superior y un atractivo estético.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto debe ser utilizado exclusivamente para asar pollos y otros alimentos diseñados para su uso.
- Instalación: Deberá ser instalado en un área bien ventilada y en una superficie estable.
- Electricidad: Asegúrese de que la conexión eléctrica responde a las especificaciones del producto antes de usarlo. No opere el dispositivo con las manos mojadas.
- Calor: Las partes de la parrilla pueden calentarse a temperaturas altas. Use guantes de cocina al manipular el dispositivo durante o después del uso.
- Mantenimiento: Realice la limpieza y el mantenimiento regularmente para evitar riesgos de incendio.
- Niños: Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños y nunca permita que jueguen con él.
- Incidentes: En caso de cualquier fallo o daño, desconecte el aparato inmediatamente y contacta al servicio de atención al cliente.

3. Visión General y Especificaciones del Producto

- Modelo: HGEM318-B
- Potencia: 14.4 kW
- Capacidad: Hasta 18 pollos
- Material: Vidrio y cerámica
- Número de Espetos: 3
- Dimensiones: 100 x 70 x 130 cm
- Peso: 90 kg

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la parrilla en un área bien ventilada y nivelada.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada con el voltaje correcto.
3. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "off" antes de conectar la alimentación.
4. Deje espacio suficiente alrededor de la parrilla para la circulación de aire.
5. Fije los espetos en su lugar asegurándose de que estén bien sujetos.

5. Operación

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.
2. Gire el interruptor de encendido a la posición "on".
3. Ajuste la temperatura según sus preferencias mediante el termostato.
4. Coloque los pollos en los espetos y cierre la puerta de la parrilla.
5. Monitoree el proceso de cocción y ajuste el tiempo según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato y deje enfriar completamente antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo con jabón suave para limpiar las superficies externas.
- Retire los espetos y límpielos con agua caliente y detergente. Asegúrese de secarlos completamente antes de volver a colocar.
- Inspeccione regularmente el estado de los cables eléctricos y componentes del aparato.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Asegúrese de que está conectado a la electricidad y el interruptor está en "on".
- Calor insuficiente: Verifique la configuración del termostato y asegúrese de que no haya obstrucciones en la ventilación.
- Fugas de olor: Asegúrese de que el aparato está limpio y libre de restos de alimentos.
- Ruidos extraños: Contacte al servicio técnico si nota ruidos inusuales al operar el dispositivo.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, debe ser desechado de acuerdo a las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No lo arroje en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más consultas, por favor contáctenos en:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel Produit: Gril à Poulet Électrique en Verre Céramique 14,4 kW avec 3 Brochettes pour 18 Poules - HGEM318-B

1. Informations Générales

Merci pour votre achat du Gril à Poulet Électrique HGEM318-B. Cet appareil est conçu pour griller efficacement et uniformément jusqu'à 18 poules. Assurez-vous de lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin de garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Électricité : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Débranchez-le avant d'effectuer toute maintenance.
- Chaleur : La surface de l'appareil devient très chaude pendant l'utilisation. Évitez tout contact direct.
- Usage : Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles prévues.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne les laissez pas jouer avec.
- Surveillance : Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle : HGEM318-B
- Puissance : 14,4 kW
- Nombre de Brochettes : 3
- Capacité : Peut griller jusqu'à 18 poules
- Dimensions : À consulter pour des détails spécifiques sur le site
- Poids : À consulter pour des détails spécifiques sur le site

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un endroit Plat et stable, à distance des sources d'eau.
2. Brancher : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise appropriée.
3. Montage : Installez les brochettes en suivant les repères indiqués. Assurez-vous qu'elles sont bien sécurisées.
4. Vérification : Avant la première utilisation, vérifiez tous les câbles et connexions pour des signes d'endommagement.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Branchez et allumez l'appareil avec l'interrupteur.
2. Réglage de Température : Ajustez la température souhaitée avec le panneau de contrôle.
3. Plateau de Cuisson : Placez les poules sur les brochettes puis commencez la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après Utilisation : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Produits : Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ; évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Entretien Régulier : Inspectez régulièrement les brochettes et les éléments chauffants pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Problème avec l'alimentation : Vérifiez la prise électrique et le câble.
- Appareil ne chauffe pas : Assurez-vous que l'appareil est bien allumé et que les réglages sont corrects.
- Difficulté à tourner les brochettes : Vérifiez que les brochettes sont correctement installées.

8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales en matière d'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas dans les ordures ménagères.

9. Contact

Pour toute question, veuillez-nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Griglia Elettrica per Pollo in Vetro Ceramica 14,4 kW con 3 Spiedi per 18 Polli – HGEM318-B

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Griglia Elettrica per Pollo in Vetro Ceramica. Questo prodotto è progettato per cuocere perfettamente fino a 18 polli, offrendo un'ottima esperienza culinaria per ristoranti e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Corretto: Solo per uso professionale. Non utilizzare per altri scopi.
- Elettricità: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa adatta e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Calore: Le superfici della griglia possono diventare estremamente calde. Evitare il contatto diretto.
- Manutenzione: Non tentare di smontare l'apparecchio senza consultare un tecnico autorizzato.
- Bambini: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Allerta Visiva: Prestare attenzione ai segni di surriscaldamento o danni visibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HGEM318-B
- Potenza: 14,4 kW
- Capacità: Fino a 18 polli
- Numero di Spiedi: 3
- Dimensioni: [Dimensioni specifiche non indicate nel testo fornito, integrazione necessaria]
- Materiale: Vetro ceramico
- Peso: [Peso specifico non indicato nel testo fornito, integrazione necessaria]

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione con il giusto voltaggio.
3. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e non impedisca il movimento.
4. Fissare gli spiedi secondo le istruzioni per garantire una rotazione corretta durante la cottura.

5. Funzionamento

- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Caricare i polli sugli spiedi e inserire il tutto nell'unità.
- Attendere che i polli siano cotti, monitorando temp e tempi tramite il termometro integrato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.
- Pulisci accuratamente gli spiedi e il vano di cottura dopo ogni utilizzo.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare la fonte di alimentazione e il cavo.
- Cottura irregolare: Verificare se gli spiedi sono montati correttamente e la temperatura è impostata.
- Fumi e odori strani: Spegner immediatamente e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non gettare l'apparecchio nei rifiuti domestici. Contattare un centro di raccolta locale per la corretta eliminazione.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la nostra Griglia Elettrica per Pollo. Buon appetito!