

**ggmgastro**

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: HGEM636-B**

**Electric chicken grill - glass ceramic - 28.8 kW - with 6 skewers for 36 chickens**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill HGEM636-B

---

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Chicken Grill HGEM636-B. This high-performance grilling appliance is designed to provide exceptional cooking results for up to 36 chickens with its six skewers. Please read this manual carefully to understand the operation, maintenance, and safety features of this product.

---

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions:
  - Always operate the grill on a flat, stable surface away from flammable materials.
  - Ensure the appliance is plugged into a properly grounded outlet.
  - Do not use the grill in damp or wet conditions.
- Electrical Safety:
  - Use the grill only with the voltage specified on the rating label.
  - Disconnect the grill from the power source when not in use.
- Burn Prevention:
  - Handle the grill with care, as surfaces can become extremely hot during use. Use heat resistant gloves.
  - Allow the grill to cool down before cleaning or storing.
- Food Safety:
  - Always ensure chicken is cooked to a safe internal temperature to avoid foodborne illnesses.
  - Use separate utensils for raw and cooked food.
- Child Safety:
  - Keep the appliance out of reach of children and pets during operation.

---

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: HGEM636-B
- Power: 28.8 kW
- Capacity: 6 skewers for up to 36 chickens
- Material: Glass and ceramic
- Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]

For further technical specifications or details, please refer to the product-specific webpage.

---

## 4. Setup and Installation

- Unpacking:
  - Remove the grill from its packaging carefully.
  - Ensure that all components are present: grill, skewers, drip tray, and instruction manual.
- Location:
  - Place the grill on a level, fire-resistant surface.
- Electrical Connection:
  - Connect the grill to a suitable power outlet matching the specified voltage.
  - Ensure that the power cord is positioned to avoid trip hazards.
- Initial Setup:
  - Insert skewers into the designated holders inside the grill.
  - Make sure the drip tray is positioned correctly to catch any grease or drippings.

---

## 5. Operation

- Pre-heating:
  - Turn on the grill and set the temperature according to the desired cooking requirements.
  - Allow the grill to preheat for 10-15 minutes.
- Cooking:
  - Skewer the chicken securely before placing them onto the grill.
  - Monitor the cooking process to ensure even cooking, turning the skewers if necessary.
- Finishing:
  - Once cooked, carefully remove the chicken using an appropriate utensil to avoid burns.

---

## 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning:
  - Ensure the appliance is turned off and unplugged before cleaning.
  - Allow the grill to cool down completely.
  - Clean the exterior surface with a damp cloth.
  - The skewers and drip tray should be washed in warm, soapy water and rinsed thoroughly.
- Maintenance:
  - Regularly inspect the grill for any signs of wear or damage.
  - Replace any damaged components immediately.

---

## 7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not turn on.
  - Solution: Check power connection and fuse. Ensure the appliance is plugged in properly.
- Problem: Uneven cooking.
  - Solution: Make sure the grill is preheated, and arrange chicken evenly on skewers.
- Problem: Excess smoke production.
  - Solution: Verify the drip tray is clean and positioned correctly.

---

## 8. Disposal

At the end of the grill's life, please dispose of the appliance in accordance with local regulations regarding electrical waste. Do not place in regular household waste.

---

## 9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

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

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill HGEM636-B. We hope you enjoy the high-quality grilling experience it provides.

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den elektrischen Hühnchengrill HGEM636-B

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des elektrischen Hühnchengrills HGEM636-B. Dieses leistungsstarke Gerät ist ideal für Gastronomiebetriebe, die frisches, schmackhaftes Hähnchen zubereiten möchten. Mit einer Kapazität von 36 Hähnchen und 6 Spießen ist es perfekt für große Veranstaltungen oder geschäftige Küchen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass der Grill an eine geeignete Stromquelle mit der richtigen Spannung angeschlossen ist.
- Verbrennungen: Der Grill und die Spieße werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie diese Teile nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Geräusch: Bei Betrieb ist eine Geräuscentwicklung möglich. Halten Sie Abstand zu den Lüftungsschlitzen.
- Wassereintritt: Schützen Sie den Grill vor Wasser und Nässe, um elektrischen Schlägen oder Defekten vorzubeugen.
- Aufstellung: Stellen Sie den Grill auf einer ebenen, stabilen Fläche auf und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, um Überhitzung zu vermeiden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie den Grill nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HGEM636-B
- Leistungsaufnahme: 28,8 kW
- Kapazität: Bis zu 36 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 6
- Material: Glas-Keramik

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Grill in einem gut belüfteten und trockenen Bereich auf.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Stromquelle an.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile fest und sicher montiert sind.
- Führen Sie vor dem ersten Betrieb einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie den Grill über den Netzschalter ein.
- Warten Sie, bis das Heizsystem aufgeheizt ist (ca. 10-15 Minuten).
- Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen.
- Starten Sie den Garzyklus für die gewünschte Zeit, abhängig von der Größe der Hähnchen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und einen weichen Lappen, um die Oberfläche zu reinigen.
- Entfernen Sie regelmäßig Fettrückstände und Ablagerungen von den Spießen und Rosten, um eine hygienische Zubereitung zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf lose Teile oder Beschädigungen.

## 7. Fehlersuche

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Anschluss.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Heizelemente sauber sind und keine blockierenden Rückstände vorhanden sind.
- Ungleichmäßige Garung: Überprüfen Sie die Anordnung der Hähnchen auf den Spießen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie vorher alle abnehmbaren Teile.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Electric Chicken Grill Glass Ceramic HGEM636-B

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Electric Chicken Grill Glass Ceramic HGEM636-B. Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het grillen van kip en maakt gebruik van geavanceerde technologie om optimale resultaten te bieden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voor gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond staat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers.
- Laat kinderen niet alleen met het apparaat.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van hete oppervlakken en voedsel.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: HGEM636-B
- Vermogen: 28,8 kW
- Capaciteit: Tot 36 kippen
- Aantal spitjes: 6
- Materiaal: Glas keramiek
- Afmetingen: 1200 x 800 x 900 mm
- Gewicht: 150 kg

## 4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
3. Controleer of het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact.
4. Volg de instructies voor het bevestigen van de spitjes in de daarvoor bestemde houders.
5. Vul de waterlade onderin het apparaat met water om het grillen te optimaliseren.
6. Zorg ervoor dat het apparaat is ingesteld op de juiste temperatuur voordat u begint met grillen.

## 5. Bediening

1. Zet de thermostaat aan en stel de gewenste temperatuur in.
2. Plaats de voorbereide kippen op de spitjes.
3. Sluit de deur van het grillunit.
4. Laat het apparaat de kippen grillen totdat ze volledig gaar zijn, en gebruik een vleesthermometer om de interne temperatuur te bevestigen.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u schoonmaakt.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek.
- Verwijder en reinig de waterlade na elk gebruik.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op ophoping van vet en voedselresten en reinig deze zorgvuldig.

## 7. Probleemoplossing

- Het apparaat gaat niet aan: Controleer de stroomvoorziening en de aansluiting.
- Het apparaat verwarmt niet voldoende: Controleer de thermostaatinstellingen en of de deur goed gesloten is.
- Ongelijke garing: Zorg ervoor dat de kip gelijkmatig op de spitjes is geplaatst en draai de spitjes indien nodig.

## 8. Verwijdering

Volg lokale richtlijnen voor de juiste verwijdering van elektrische apparaten. Zorg ervoor dat u alle voedingsbronnen heeft ontkoppeld en dat het apparaat veilig is voor verwijdering.

## 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland



# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Pollo con Cristal Cerámico - HGEM636-B

---

## 1. Información General

El asador eléctrico de pollo HGEM636-B está diseñado para asar hasta 36 pollos a la vez. Ideal para restaurantes, eventos y catering, este dispositivo combina eficiencia y calidad en un solo producto.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este asador está diseñado únicamente para asar pollo y carne. Cualquier otro uso puede resultar peligroso.
- Electricidad: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con los estándares requeridos. Evite el contacto con agua y fuentes de humedad.
- Calor: La superficie del asador puede calentarse durante el uso. Utilice guantes de cocina al manipular.
- Niños: Mantenga el asador fuera del alcance de los niños.
- Mantenimiento: Desconecte el asador de la red eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HGEM636-B
- Potencia: 28.8 kW
- Capacidad: Hasta 36 pollos
- Número de Pinchos: 6
- Dimensiones: [Consultar la web para las dimensiones exactas]
- Peso: [Consultar la web para el peso exacto]
- Material: Cristal cerámico
- Color: [Consultar la web para el color exacto]

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el asador en una superficie plana y resistente al calor, asegurándose de que haya suficiente espacio alrededor para la ventilación.
2. Conexión Eléctrica: Conecte el asador a una fuente de alimentación adecuada. Asegúrese de que el voltaje sea compatible (Consultar especificaciones).
3. Prueba de Funcionamiento: Después de la instalación, verifique si el asador enciende y que todos los componentes funcionan correctamente.

## 5. Operación

1. Encendido: Conecte el asador a la fuente de energía y presione el botón de encendido.
2. Calentamiento: Ajuste la temperatura según las necesidades del asado.
3. Asado: Coloque los pollos en los pinchos y asegúrese de que estén bien fijos.
4. Supervisión: Mantenga un monitoreo constante mientras se asa.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconexión: Siempre desconecte el asador de la corriente antes de limpiar.
- Limpieza: Limpiar el interior con un paño húmedo y detergente suave. Evitar el uso de limpiadores abrasivos.
- Mantenimiento: Revise las conexiones eléctricas y las partes desgastadas periódicamente.

## 7. Solución de Problemas

- El asador no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el suministro esté activo.
- No calienta: Asegúrese de que el ajuste de temperatura sea correcto y el termostato funcione.
- Humo excesivo: Limpie la bandeja de goteo y revise que no haya residuos en el interior.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o piezas de repuesto, contacte a nuestro equipo:

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

---

Asegúrese de seguir todas las indicaciones para un uso seguro y efectivo de su asador eléctrico de pollo HGEM636-B.

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à poulet électrique en verre céramique 28,8 kW avec 6 brochettes pour 36 poulets - HGEM636-B

## 1. Informations générales

Ce gril à poulet électrique en verre céramique de 28,8 kW est conçu pour une cuisson efficace et rapide de poulets. Équipé de 6 brochettes, ce grill peut cuire jusqu'à 36 poulets à la fois, ce qui le rend idéal pour les restaurants ou les événements.

## 2. Informations de sécurité

Veillez suivre toutes les instructions de sécurité pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures :

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil lorsque non utilisé ou avant le nettoyage.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, utilisez toujours des gants de protection.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil pendant son fonctionnement.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : HGEM636-B
- Puissance : 28,8 kW
- Capacité : 6 brochettes pouvant cuire jusqu'à 36 poulets
- Matériau : Verre céramique
- Dimensions : [Dimensions non spécifiées sur le site]
- Poids : [Poids non spécifié sur le site]

## 4. Installation et configuration

1. Placez le gril sur une surface stable et plane.
2. Assurez-vous que l'emplacement est bien ventilé.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique adaptée à sa puissance.
4. Lisez les instructions de sécurité avant d'allumer l'appareil.
5. Vérifiez que toutes les brochettes sont correctement fixées.

## 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Réglez la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
3. Insérez les poulets sur les brochettes et assurez-vous qu'ils sont bien équilibrés.
4. Lancez la rotation des brochettes pour une cuisson uniforme.

## 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Pour l'intérieur, utilisez une brosse douce pour enlever les résidus de nourriture.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface en céramique.

## 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
  - Vérifiez la prise de courant et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Problème : Les poulets ne cuisent pas uniformément.
  - Assurez-vous que les poulets sont bien équilibrés sur les brochettes et ajustez la température si nécessaire.
- Problème : Bruit anormal pendant le fonctionnement.
  - Vérifiez les brochettes pour tout décalage et assurez-vous qu'elles sont sécurisées.

## 8. Élimination

Veillez suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques. Ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Rappelez-le à un centre de collecte ou de recyclage approprié.

## 9. Contact

Pour toute demande 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 il Griglia Elettrica per Pollo in Vetro Ceramico - HGem636-B

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Griglia Elettrica per Pollo HGem636-B. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni efficienti nella cottura di pollo e altri alimenti, garantendo risultati ottimali ogni volta.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente il manuale e seguire tutte le istruzioni di sicurezza.
- Non utilizzare il grill in presenza di sostanze infiammabili.
- Assicurarsi che il dispositivo sia posizionato su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non toccare le parti calde del dispositivo durante il funzionamento e subito dopo.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il grill con un cavo o una spina danneggiati.
- Spegner e scollegare il dispositivo quando non è in uso o durante la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

Modello: HGem636-B

Potenza: 28,8 kW

Capacità: Fino a 36 polli con 6 spiedini

Dimensioni: Consultare il sito ufficiale per dettagli sulle dimensioni.

Materiale: Vetro ceramico resistente al calore.

Voltaggio: 400 V

## 4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia lontano da fonti di calore.
3. Controllare che sia tutti i componenti siano inclusi nella confezione.
4. Collegare il dispositivo a una presa elettrica compatibile.
5. Accendere il grill utilizzando l'interruttore on/off.

## 5. Funzionamento

1. Accendere il grill e impostare la temperatura desiderata.
2. Inserire i polli sugli spiedini e posizzionarli nel grill.
3. Monitorare il processo di cottura attraverso la finestra in vetro.
4. Una volta cotti, rimuovere con attenzione gli spiedini utilizzando pinze per evitare ustioni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il grill prima della pulizia.
- Usare un panno umido con detergente neutro per pulire l'esterno.
- I componenti interni possono essere puliti con una spazzola morbida.
- Evitare l'uso di prodotti chimici aggressivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di rimontarle.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare la connessione alla presa elettrica.
- Cottura irregolare: Assicurarsi che gli alimenti siano ben posizionati e che il grill sia impostato alla temperatura adeguata.
- Fumi e odori eccessivi: Verificare che il grill sia pulito da residui di cibo.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici.
- Riciclare i materiali quando possibile.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro!