

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: HGEM848

Electric chicken grill - glass ceramic - 38.4kW - with 8 skewers for up to 48 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Chicken Grill Glass Ceramic HGEM848

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill Glass Ceramic HGEM848. This high-performance grill is designed for the efficient cooking of up to 48 chickens with a power output of 3.8 kW. Built with durable materials and advanced technology, the HGEM848 ensures even heat distribution and exceptional cooking results.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a properly grounded outlet that meets the power requirements specified in the technical data.
- **Fire Safety:** Keep flammable materials away from the grill. Never leave the grill unattended while in use.
- **Hot Surfaces:** The grill surface can become extremely hot during operation. Use gloves or proper utensils to handle hot parts.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation in the area where the grill is being used to prevent the accumulation of smoke or gases.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the grill during operation to prevent accidents or injuries.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord for any signs of damage. Do not operate if damaged.
- **Emergency Procedures:** In the event of a malfunction, immediately disconnect the grill from the power supply and contact customer service.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HGEM848
- **Power:** 3.8 kW
- **Capacity:** Up to 48 chickens
- **Skewer Capacity:** 8 skewers
- **Material:** High-quality glass ceramic
- **Dimensions:** [to be filled based on product data]
- **Weight:** [to be filled based on product data]

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the grill from the packaging. Ensure no parts are damaged.
2. **Location:** Place the grill on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
3. **Electrical Connection:** Connect the grill to a dedicated electrical outlet that matches the specified power requirements.
4. **Assembly:** Insert the skewers into the designated slots, ensuring they are secured.
5. **Initial Cleaning:** Wipe the grill surfaces with a damp cloth before the first use.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the grill and set the desired temperature. Allow it to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. **Loading the Chicken:** Load the chickens onto the skewers, ensuring they are balanced.
3. **Cooking:** Close the grill lid and monitor the cooking process periodically. Cooking times may vary based on the weight and size of the chickens.
4. **Completion:** Once cooking is complete, turn off the grill and remove the skewers using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Wipe down the exterior surfaces with a damp cloth.
- For the interior, use a mild detergent and soft sponge to remove any residue. Avoid abrasive cleaners that may scratch surfaces.
- Clean the skewers after each use to prevent food buildup.
- Regularly inspect the grill for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not turn on.
 - Solution: Check the power connection and ensure the outlet is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure the grill is level and that the chicken is evenly distributed on the skewers.
- Problem: Smoke or burning smell.
 - Solution: Immediately turn off the grill and check for food debris or grease buildup.

8. Disposal

At the end of its life, dispose of the grill in accordance with local regulations for electrical appliances. Do not dispose of with regular household waste. Refer to your local authority for more information on recycling and disposal options.

9. Contact Information

For questions or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill Glass Ceramic HGEM848. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Hähnchengrill HGEM848

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren elektrischen Hähnchengrill HGEM848 entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal zum Grillen von Hähnchen und anderen Fleischsorten. Es ist so konzipiert, dass es effizient und benutzerfreundlich ist.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten Benutzung gründlich durch.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf stabilen, hitzebeständigen Oberflächen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes während des Betriebs.
- Transportieren Sie den Grill niemals während des Betriebs oder solange er heiß ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Prüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Stecker auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.
- Bei Defekten oder Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Hähnchengrill Modell: HGEM848

Technische Daten:

- Leistung: 38,4 kW
- Kapazität: Bis zu 48 Hähnchen mit 8 Spießen
- Material: Glas und Keramik

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
2. Stellen Sie den Grill auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass der Grill in der Nähe einer Steckdose platziert ist.
4. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind: Grill, Spieße, Wasserauffangschale.
5. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an.
6. Füllen Sie die Wasserauffangschale mit Wasser, um Spritzer zu minimieren.
7. Vor der ersten Benutzung sollte das Gerät leer und ohne Lebensmittel für 10 Minuten bei 200°C vorgeheizt werden.

5. Bedienung

- Schalten Sie den Grill ein.
- Stellen Sie die Temperatur und die Grillzeit nach Ihren Wünschen ein.
- Befestigen Sie die Hähnchen sicher auf den Spießen und setzen Sie die Spieße in die Halterungen.
- Lassen Sie die Hähnchen entsprechend der gewünschten Garzeit grillen.
- Nach Beendigung des Grillens schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen.
- Entfernen Sie die Spieße und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und Seife.
- Reinigen Sie die Innenfläche des Grills mit einem feuchten Tuch.
- Leeren Sie die Wasserauffangschale.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittelmrückstände im Gerät verbleiben.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel.
- Ungleichmäßiges Grillen: Überprüfen Sie die Temperatur und stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß vorgeheizt wurde.
- Übermäßiger Rauch: Möglicherweise sind Lebensmittelreste im Grill. Reinigen Sie das Gerät gründlich.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einer entsprechenden Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Chicken Grill Glass Ceramic 38.4kW (Model: HGEM848)

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Chicken Grill HGEM848 from GGM Gastro. This high-quality grill is designed for professional use and is ideal for roasting delicious chickens with efficiency and precision. Please read this manual thoroughly before operating the appliance to ensure safe and optimal usage.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the electrical outlet matches the voltage and current specifications of the grill. Use a dedicated circuit to prevent overload.
- **Ventilation:** Place the grill in an area with adequate ventilation to avoid the buildup of smoke and heat.
- **Hot Surfaces:** The grill surfaces will become very hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling skewers or chicken.
- **Avoid Water:** Do not expose the grill to water or liquids while in operation. Ensure hands are dry when operating controls.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the grill while in use to prevent accidents.
- **Maintenance:** Regularly inspect the grill for any damage or wear. Do not use the grill if damaged.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HGEM848
- **Power:** 38.4kW
- **Capacity:** Up to 48 chickens
- **Number of Skewers:** 8
- **Material:** Glass ceramic
- **Dimensions:** [Insert dimensions if available]
- **Weight:** [Insert weight if available]
- **Color:** [Insert color if available]

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the grill from the packaging and ensure all components are present.
2. **Location:** Place the grill on a flat, stable surface away from flammable materials.
3. **Electrical Connection:** Connect the grill to a suitable electrical outlet according to the specifications. Ensure the power is off during installation.
4. **Assembly:** Attach the skewers according to the provided schematic, ensuring they are secured properly.
5. **Testing:** Before first use, run the grill for 10-15 minutes without food to eliminate any manufacturing residues.

5. Operation

1. **Power On:** Turn the grill on using the main power switch.
2. **Temperature Setting:** Set the desired temperature using the control panel.
3. **Loading:** Skewer the chickens and place them in the grill. Ensure they are evenly spaced for optimal cooking.
4. **Cooking Time:** Monitor the cooking process and adjust the temperature as needed. The recommended cooking time is approximately 60-90 minutes depending on size.
5. **Power Off:** Once cooking is complete, turn off the grill and allow it to cool before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Skewers:** Remove skewers and soak them in warm soapy water to remove grease.
- **Regular Maintenance:** Check electrical connections and replace any worn components. Schedule professional servicing annually.

7. Troubleshooting

- **Grill Does Not Turn On:** Check power supply and ensure the main switch is on. Inspect the power cord for damage.
- **Uneven Cooking:** Ensure chickens are properly spaced on skewers and avoid overcrowding.
- **Excessive Smoke:** Clean the grill thoroughly and check for grease buildup.

8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the grill according to local regulations. The grill may contain electronic components that require special disposal. Contact your local waste management for guidance.

9. Contact

For support, please reach out to us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy delicious grilled chickens with your new appliance.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Pollo de Cristal y Cerámica 38,4 kW con 8 Espetos para Hasta 48 Pollos (HGEM848)

1. Información General

Bienvenido a la parrilla eléctrica de pollo HGEM848. Este dispositivo está diseñado para asar hasta 48 pollos al mismo tiempo, ideal para establecimientos de comida y catering. Su construcción de vidrio y cerámica garantiza un rendimiento óptimo y durabilidad.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este aparato está destinado únicamente para asar pollo. No lo utilice para otros fines.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con las normativas locales. Solo use un enchufe adecuado que soporte la potencia del aparato.
- Evite el Agua: Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua. No lo use con las manos mojadas.
- Superficie Estable: Coloque la parrilla sobre una superficie estable y nivelada para evitar vuelcos.
- Calor: Las partes del dispositivo se calientan durante el uso. Evite el contacto directo con estas partes para prevenir quemaduras.
- Mantenimiento: Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HGEM848
- Potencia: 38,4 kW
- Capacidad: Hasta 48 pollos
- Número de Espetos: 8
- Dimensiones: [Incluir dimensiones si están disponibles]
- Peso: [Incluir peso si está disponible]
- Material: Vidrio y cerámica
- Fuente de Alimentación: [Incluir detalles de conexión si están disponibles]

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Retire el aparato de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
- Paso 2: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Paso 3: Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación adecuada, asegurando que el enchufe cumpla con las especificaciones requeridas.
- Paso 4: Asegúrese de que todos los componentes estén fijados correctamente antes de encender el aparato.

5. Operación

- Encendido: Gire el interruptor de encendido para activar el dispositivo.
- Configuración de Temperatura: Ajuste la temperatura según sea necesario para el asado de pollo.
- Carga de Pollos: Inserte los pollos en los espetos, distribuyéndolos uniformemente.
- Monitoreo: Verifique periódicamente el estado de cocción de los pollos a través del cristal.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, deje que el aparato se enfríe y limpie con un paño húmedo. No use productos abrasivos.
- Revisión Mensual: Verifique el estado de los cables eléctricos y los componentes internos.
- Desinfección: Use un desinfectante adecuado en las superficies en contacto con los alimentos.

7. Solución de Problemas

- No Enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Desigualdad en la Cocción: Asegúrese de que los pollos estén distribuidos uniformemente y revise la configuración de temperatura.
- Humo Excesivo: Limpie el dispositivo de residuos de grasa o alimentos.

8. Eliminación

Deseche el aparato de acuerdo a las regulaciones de residuos electrónicos de su localidad. No arroje el dispositivo a la basura común.

9. Contacto

Para consultas adicionales, comuníquese con nosotros:

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

Este manual proporciona información esencial para el uso seguro y efectivo de su parrilla eléctrica HGEM848. Siga estas instrucciones para garantizar una larga vida útil y un rendimiento óptimo del producto.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Gril à Poulet Électrique en Verre Céramique 38,4 kW avec 8 brochettes

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Gril à Poulet Électrique en Verre Céramique. Ce produit est conçu pour fournir une cuisson de haute qualité pour les poulets et d'autres viandes. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation et conservez-le pour référence future.

2. Informations de Sécurité

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Usage Approprié : Ce gril est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Installation : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié conformément aux réglementations locales.
- Alimentation Électrique : Vérifiez que la tension et la fréquence de l'alimentation correspondent aux spécifications du produit. Utilisez une prise terrestre.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Protection contre l'Eau : Évitez tout contact avec l'eau ou les liquides. Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source d'humidité.
- Sécurité des Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants et des animaux.
- Dégagement de Fumée : Utilisez le gril dans une zone bien ventilée pour éviter l'accumulation de fumée.
- Surchauffe : En cas de surchauffe, l'appareil peut s'arrêter. Laissez-le refroidir complètement avant de le manipuler.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

Spécifications Techniques

- Modèle : HGEM848
- Puissance : 38,4 kW
- Capacité : Jusqu'à 48 poulets
- Nombre de brochettes : 8
- Matériau : Verre céramique
- Dimensions : [informations non fournies]

4. Configuration et Installation

1. Déménagement de l'Appareil : Assurez-vous que l'appareil est transporté et installé par des professionnels.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, bien aéré, et éloigné des matériaux inflammables.
3. Connexion Électrique :
 - Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adaptée.
 - Assurez-vous que l'alimentation est correctement mise à la terre.
4. Mise en route :
 - Vérifiez que toutes les brochettes et accessoires sont en place.
 - Allumez l'appareil et réglez la température selon vos besoins de cuisson.

5. Fonctionnement

- Avant la première utilisation, nettoyez le gril conformément à la section "Nettoyage et Entretien".
- Préparez et assaisonnez les poulets selon vos préférences.
- Insérez les brochettes avec les poulets et positionnez-les dans le gril.
- Réglez la température et le temps de cuisson sur le panneau de contrôle.
- Surveillez la cuisson pour ajuster si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

1. Nettoyage Quotidien :
 - Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
 - Utilisez un chiffon humide pour essuyer les surfaces extérieures.
 - Nettoyez les brochettes et les plaques à l'eau chaude savonneuse.
2. Entretien Mensuel :
 - Vérifiez tous les composants et remplacez les pièces usées si nécessaire.
 - Assurez-vous que les raccordements électriques sont en bon état.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas
 - Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Problème : Temps de cuisson trop long
 - Ajustez la température et vérifiez si les brochettes sont positionnées correctement.
- Problème : Fuites de graisse
 - Assurez-vous que le bac de récupération est en place et vérifiez si des débris obstruent les canaux.

8. Élimination

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour éliminer cet équipement, contactez-vous aux réglementations locales sur le recyclage des appareils électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous 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 38.4kW con 8 Spiedini per Fino a 48 Polli - HGEM848

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill Elettrico per Pollo HGEM848. Questo prodotto è progettato per offrire un'eccellente preparazione del pollo alla griglia, ideale per ristoranti e servizi di catering. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione e operazione sicura.

2. Informazioni di Sicurezza

- Avvertenze: Utilizzare il grill solo in ambienti interni e su superfici piane e stabili.
- Elettricità: Assicurarsi che il grill sia connesso a una presa elettrica con la giusta tensione. Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
- Sicurezza Incendi: Non lasciare il grill incustodito durante l'uso. Tenere lontano il grill da materiali infiammabili.
- Burn Prevention: Non toccare le parti calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti resistenti al calore.
- Manutenzione: Scollegare il grill dalla rete elettrica prima della pulizia e manutenzione.
- Ispezioni: Controllare periodicamente il grill per eventuali segni di usura. Non utilizzare il prodotto se presenta difetti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HGEM848
- Potenza: 38.4 kW
- Capacità: Fino a 48 polli
- Numero di spiedini: 8
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Materiale di costruzione: Vetro ceramico

4. Setup e Installazione

1. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che ci sia una fonte di alimentazione appropriata vicino al grill.
3. Collegare il cavo di alimentazione della griglia a una presa elettrica.
4. Accertarsi che ci sia spazio sufficiente intorno al grill per la ventilazione.
5. Verificare che tutte le componenti siano assemblate correttamente secondo le istruzioni di assemblaggio incluse.

5. Operazione

1. Accendere il grill utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare la temperatura secondo le necessità utilizzando il termostato.
3. Posizionare i polli sugli spiedini e inserirli nel grill.
4. Monitorare il processo di cottura e girare gli spiedini per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il grill dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere e lavare gli spiedini e le griglie in acqua calda e sapone.
- Controllare eventuali accumuli di grasso e pulire regolarmente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Verificare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Cottura non uniforme: Controllare che i polli siano ben distribuiti sugli spiedini e che la temperatura sia corretta.
- Odore strano: Verificare la pulizia del grill e la presenza di materiali combustibili nelle vicinanze.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici. Non gettare l'apparecchio nell'indifferenziata.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania