

# 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: ERHM848

**Gas rotisserie chicken grill - 37.2kW - 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 Gas Rotisserie Chicken Grill 37.2kW with 8 Skewers for Up to 48 Chickens (ERHM848)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Rotisserie Chicken Grill ERHM848. This professional-grade equipment is designed for cooking large quantities of chickens efficiently. With its robust construction and high-performance specifications, it is suitable for restaurants, catering services, and other commercial applications.

## 2. Safety Information

- Installation: Ensure the grill is installed in a well-ventilated area. Follow local regulations regarding gas installations.
- Gas Connection: Use only the appropriate type of gas for your grill (propane or natural gas). Ensure all gas connections are secure and leak-free.
- Fire Hazard: Always keep flammable materials away from the grill. Never leave the grill unattended while in operation.
- Protective Gear: Use heat-resistant gloves when operating the grill. Avoid direct contact with hot surfaces.
- Child Safety: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Service and Repair: Only qualified personnel should perform maintenance or repairs. Do not attempt to modify the grill.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: ERHM848
- Power: 37.2 kW
- Capacity: Up to 48 chickens
- Skewers: 8
- Fuel Type: Propane or Natural Gas
- Dimensions:
  - Length: 1200 mm
  - Width: 900 mm
  - Height: 1500 mm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless Steel
- Temperature Range: 0-300°C
- Ignition System: Electronic ignition

## 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface away from any obstructions.
2. Ventilation: Ensure the area is well-ventilated to prevent gas accumulation.
3. Gas Connection:
  - Connect the gas hose to the grill.
  - Use a wrench to tighten securely.
  - Do not use the grill until all connections are leak-tested.
4. Leveling: Adjust the legs of the grill to ensure it is level.
5. Testing: Before first use, check for gas leaks using soapy water at all connections.

## 5. Operation

1. Preheating: Turn on the gas supply and ignite the grill using the electronic ignition system.
2. Temperature Setting: Set the desired temperature using the control knobs.
3. Loading: Carefully load chickens onto the skewers, ensuring even weight distribution.
4. Cooking: Monitor the cooking process. Adjust the temperature as necessary.
5. Serving: Use heat-resistant gloves to remove the skewer from the grill once cooking is complete.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the grill to cool before cleaning. Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Remove grease buildup regularly using appropriate grill cleaners.
- Inspection: Check gas lines, burners, and ignition system regularly for wear and tear.
- Maintenance: Schedule professional servicing annually to ensure safety and performance.

## 7. Troubleshooting

- Grill Fails to Ignite: Check gas supply and connections. Ensure the ignition system is operational.
- Uneven Cooking: Verify that chickens are evenly spaced and that all burners are functioning.
- Excessive Smoke: Clean grease buildup to prevent flare-ups.
- Flames Extinguish: This may indicate a gas supply issue. Check connections and gas levels.

## 8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations regarding metal appliances. Remove gas components and handle with care to prevent hazards.

## 9. Contact

For assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Gas Rotisserie Chicken Grill ERHM848. We hope you enjoy cooking delicious meals with it.

# DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den Gas-Rotisserie-Hühn grill 37,2 kW mit 8 Spießen

## 1. Allgemeine Informationen

Der Gas-Rotisserie-Hühn grill ist ein professionelles Küchengerät, das entwickelt wurde, um bis zu 48 Hühner gleichzeitig zu grillen. Mit seiner robusten Bauweise und der hohen Leistung bietet dieses Gerät eine effiziente und gleichmäßige Garung, wodurch hervorragende Ergebnisse erzielt werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät sollte nur von geschultem Fachpersonal betrieben werden. Unbefugte Personen dürfen keinen Zugang haben.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass alle Gasanschlüsse ordnungsgemäß und dicht sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Betriebsbereich, um Ansammlungen von Gasen zu vermeiden.
- Brandgefahr: Halten Sie Löschmittel in der Nähe bereit und seien Sie stets auf brandgefährliche Situationen vorbereitet.
- Elektrische Sicherheit: Berühren Sie keine elektrischen Teile mit nassen Händen und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, z. B. hitzebeständige Handschuhe, beim Handhaben des Geräts.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten nach den Anweisungen im Handbuch durch.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 37,2 kW
- Kapazität: Bis zu 48 Hühner
- Anzahl der Spieße: 8
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 2000 mm x 800 mm x 1500 mm
- Gasverbrauch: 1,45 kg/h
- Zündung: Elektronisch

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, flachen Untergrund mit ausreichender Belüftung.
2. Gasanschluss: Schließen Sie das Gerät an die Gasversorgung an. Verwenden Sie geeignete Verbindungsschläuche und Dichtungen.
3. Zuleitung: Vergewissern Sie sich, dass alle elektrischen Anschlüsse korrekt und sicher sind.
4. Einstellen: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Einstellungen und stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente korrekt funktionieren.
5. Sicherheitsüberprüfung: Führen Sie einen getestet Gaslecktest durch, indem Sie eine Seifenlauge auf alle Verbindungen auftragen.

## 5. Betrieb

- Vor dem Einschalten des Geräts die Betätigung des Hauptschalters aktivieren.
- Zündung gemäß Benutzeranleitung betätigen.
- Warten Sie, bis das Gerät die richtige Betriebstemperatur erreicht hat, bevor Sie das Grillgut einlegen.
- Überwachen Sie die Temperatur während des Grillens und passen Sie die Gaszufuhr an.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberfläche mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Speisereste von den Spießen und dem Garraum.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und -anschlüsse auf Verschleiß oder Beschädigung.

## 7. Fehlersuche

- Das Gerät zündet nicht: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündvorrichtung.
- Ungleichmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass das Grillgut gleichmäßig platziert ist.
- Seltsame Geräusche: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Recycling und umweltgerechte Entsorgung sind wichtig, um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Gas Rotisserie Chicken Grill ERHM848

### 1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Gas Rotisserie Chicken Grill ERHM848! Dit apparaat is ontworpen voor langdurig gebruik en om heerlijk gegrilde kip te bereiden. Volg de instructies in deze handleiding voor een veilige en effectieve werking van het apparaat.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Het is belangrijk om de handleiding zorgvuldig te lezen voordat u het apparaat gebruikt.
- Gasveiligheid: Controleer regelmatig op gaslekkages. Gebruik geen zeepoplossingen die het gas kunnen verstoren.
- Brandveiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat zich op een veilige afstand van brandbare materialen bevindt. Gebruik het apparaat nooit in een gesloten ruimte zonder voldoende ventilatie.
- Persoonlijke bescherming: Draag geschikte kleding en handschoenen bij het gebruik van dit apparaat en houd uw haar en sieraden uit de buurt van bewegende delen.
- Kinderveiligheid: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: ERHM848
- Vermogen: 37,2 kW
- Capaciteit: Tot 48 kippen
- Aantal spiezen: 8
- Afmetingen: 1100 x 830 x 1400 mm
- Gewicht: 150 kg
- Materiaal: RVS
- Brandstof: Gas

### 4. Setup en installatie

- Plaatsing: Zorg ervoor dat de grill op een vlakke, stabiele ondergrond staat en voldoende afstand heeft tot muren en brandbare materialen.
- Gasverbinding: Sluit de grill aan op een goedgekeurde gasbron en controleer op lekkages met een zeepoplossing.
- Aarding: Zorg ervoor dat het apparaat goed geaard is en aan de lokale elektrische voorschriften voldoet.
- Testfunctie: Voer een functionele test uit om te zorgen dat het apparaat correct is geïnstalleerd voordat u verder gaat met gebruik.

### 5. Bedieningsinstructies

- Zet de gasvoorziening aan.
- Druk op de ontstekingsknop om het apparaat in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur in op de thermostaat.
- Plaats de kippen op de spiezen en begin met het roteren van de kippen. Controleer regelmatig de temperatuur en draai als nodig.

### 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat het apparaat afkoelen na gebruik.
- Reinig de grill met een vochtige doek en milde schoonmaakmiddelen.
- Controleer regelmatig de gasleiding en branders op ophopingen van vet en vuil.
- Voer maandelijks een grondige inspectie uit om de veiligheid te waarborgen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill gaat niet aan.
  - Oplossing: Controleer of de gasbron open is en of er geen lekkages zijn.
- Probleem: Ongelijke verhitting.
  - Oplossing: Controleer of de spiezen goed zijn geplaatst en niet overlappen.
- Probleem: Vreethitte niet constant.
  - Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en het gasniveau.

### 8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit product moet u voldoen aan lokale wetgeving en milieuregels. Levensmiddelenresten en de metalen onderdelen kunnen gerecycled worden.

### 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a Gas ERHM848

## 1. Información General

La Parrilla de Pollo a Gas ERHM848 es un equipo de cocina diseñado para asar pollo con eficiencia y sabor. Con una capacidad de hasta 48 pollos, es perfecta para restaurantes, catering y eventos al aire libre.

## 2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: El uso inapropiado de este aparato puede causar incendios o lesiones.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional calificado.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Materiales Inflamables: Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.
- Ventilación: Asegúrese de que el área tenga una ventilación adecuada.
- Uso de Gas: Utilice solo los tipos de gas especificados por el fabricante.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: ERHM848
- Potencia: 37.2 kW
- Capacidad: Hasta 48 pollos
- Número de Espetos: 8
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: Consultar página web para más detalles.

## 4. Instalación y Configuración

- Pasos para la Instalación:
  1. Coloque la parrilla en una superficie plana y estable.
  2. Conecte la parrilla a una fuente de gas siguiendo las normas locales.
  3. Verifique las conexiones de gas para detectar fugas usando una solución jabonosa.
  4. Encienda el quemador según las instrucciones y ajuste la presión del gas.

## 5. Operación

- Encendido:
  1. Abra las válvulas de gas.
  2. Use un encendedor de chispa para encender los quemadores.
- Ajuste de Temperatura: Utilice los controles de temperatura para alcanzar el nivel de calor deseado, ajustando según sea necesario durante el cocinado.
- Inserción de Pollos: Coloque los pollos en los espetos de manera uniforme y asegúrelos para evitar deslizamientos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, permita que la parrilla se enfríe.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y productos de limpieza seguros para acero inoxidable.
- Revise regularmente las conexiones del gas y los quemadores para asegurar su correcto funcionamiento.

## 7. Solución de Problemas

- Problema: La parrilla no enciende.  
Solución: Verifique el suministro de gas y que las válvulas de gas estén abiertas.
- Problema: Cocción desigual.  
Solución: Ajuste la posición de las fuentes de calor y redistribuya los pollos si es necesario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desecharlo de acuerdo con las regulaciones locales aplicables para la eliminación de aparatos eléctricos y componentes de gas.

## 9. Contacto

Para preguntas o soporte adicional, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation du Gril à Poulet à Gaz de GGM Gastro

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet à Gaz de GGM Gastro. Ce produit a été conçu pour griller efficacement jusqu'à 48 poulets à la fois. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil pour assurer une utilisation correcte et en toute sécurité.

### 2. Informations de sécurité

- a. Utilisation appropriée : Cet appareil est destiné à une utilisation commerciale uniquement. N'utilisez pas le gril à l'extérieur de son usage prévu.
- b. Sécurité électrique : Assurez-vous que les connexions électriques sont conformes aux normes locales.
- c. Échauffement : Le gril peut atteindre des températures élevées. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection appropriée.
- d. Ventilation : Installez le gril dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- e. Extincteurs : Gardez un extincteur adapté à proximité en cas d'urgence.
- f. Inspection : Effectuez des vérifications régulières du gril pour déceler toute anomalie ou usure.

### 3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : ERHM848
- Puissance : 37.2 kW
- Capacité : Jusqu'à 48 poulets
- Nombre de brochettes : 8
- Type de gaz : Gaz propane ou butane
- Dimensions : À vérifier sur le site web pour des informations complètes
- Poids : À vérifier sur le site web pour des informations complètes

### 4. Installation et configuration

- a. Emplacement : Choisissez un lieu adapté, à l'extérieur et bien ventilé.
- b. Montage : Suivez les instructions de montage fournies dans l'emballage.
- c. Connexion au gaz : Raccordez le tuyau de gaz conformément aux normes de sécurité locales et aux instructions du fournisseur de gaz.
- d. Test d'étanchéité : Vérifiez les connexions au gaz avec une solution savonneuse. Si des bulles se forment, il y a une fuite. Ne pas utiliser le gril tant que la fuite n'est pas corrigée.

### 5. Fonctionnement

- a. Allumage : Ouvrez les robinets de gaz et utilisez un allume-gaz adéquat pour allumer le gril.
- b. Réglage de la température : Ajustez les flammes pour atteindre la température désirée.
- c. Contrôle : Surveillez continuellement la cuisson pour éviter les brûlures.

### 6. Nettoyage et entretien

- a. Nettoyage quotidien : Nettoyez les grilles et la chambre de cuisson après chaque utilisation avec un produit adapté.
- b. Inspection : Vérifiez les composants pour tout signe d'usure ou de dommage. Effectuez l'entretien nécessaire.

### 7. Dépannage

- a. Problème allumage : Vérifiez que le gaz est connecté et que le robinet est ouvert.
- b. Flamme trop basse : Augmentez le réglage du gaz pour obtenir une flamme adéquate.
- c. Incohérence de cuisson : Vérifiez la position des brochettes et assurez-vous qu'elles ne sont pas obstruées.

### 8. Élimination

Disposez le produit conformément aux directives locales sur l'élimination des déchets d'équipement électrique et électronique. Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :  
Email : [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)  
Téléphone : 0800 7000 220  
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci et profitez de votre Gril à Poulet à Gaz GGM Gastro.

# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Grill a Gas per Polli a Rotazione da 37,2 kW con 8 Spiedini (Fino a 48 Polli) - ERHM848

## 1. Informazioni Generali

Questo grill a gas è progettato per cuocere deliziosi polli in modo uniforme e rapido. Con una potenza totale di 37,2 kW, è dotato di 8 spiedini e può ospitare fino a 48 polli contemporaneamente. È ideale per ristoranti, eventi e attività commerciali di catering.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Mantenere l'area circostante libera da materiali infiammabili.
- Non utilizzare in ambienti chiusi senza adeguata ventilazione.
- Utilizzare solo il tipo di gas specificato nel manuale.
- Indossare sempre guanti di protezione quando maneggi i cibi e gli spiedini caldi.
- Scollegare il gas quando l'apparecchio non è in uso.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: ERHM848
- Potenza: 37,2 kW
- Numero di spiedini: 8
- Capacità: Fino a 48 polli
- Tipo di gas: GPL o metano (a seconda del modello)
- Dimensioni (L x P x A): da confermare
- Peso: da confermare

## 4. Installazione e Setup

- Posizionare il grill all'esterno su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia un accesso sicuro a una fonte di gas.
- Collega il tubo del gas, assicurandoti che sia ben fissato.
- Verifica che tutte le connessioni siano prive di perdite mediante una soluzione di sapone.
- Accendere il gas e seguire le istruzioni per l'accensione del grill.

## 5. Operazione

- Accendere il grill seguendo le istruzioni specifiche nel manuale.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando i controlli sul pannello.
- Posizionare i polli sugli spiedini e inserire questi ultimi nel grill.
- Monitorare la cottura e ruotare gli spiedini se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il grill dal gas e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i residui di cibo e grasso con una spazzola o una spatola.
- Pulire le griglie e gli spiedini con acqua calda e detergente delicato.
- Controllare periodicamente i componenti e i tubi del gas per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare che il gas sia aperto e le connessioni siano sicure.
- Se non raggiunge la temperatura desiderata, verificare la pressione del gas.
- In caso di fumi o odori strani, spegnere immediatamente il grill e controllare le perdite.

## 8. Smaltimento

- Smaltire l'apparecchio secondo le leggi locali per il trattamento dei rifiuti elettrici ed elettronici.
- Rimuovere i componenti di gas in modo sicuro prima dello smaltimento.

## 9. Contatti

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