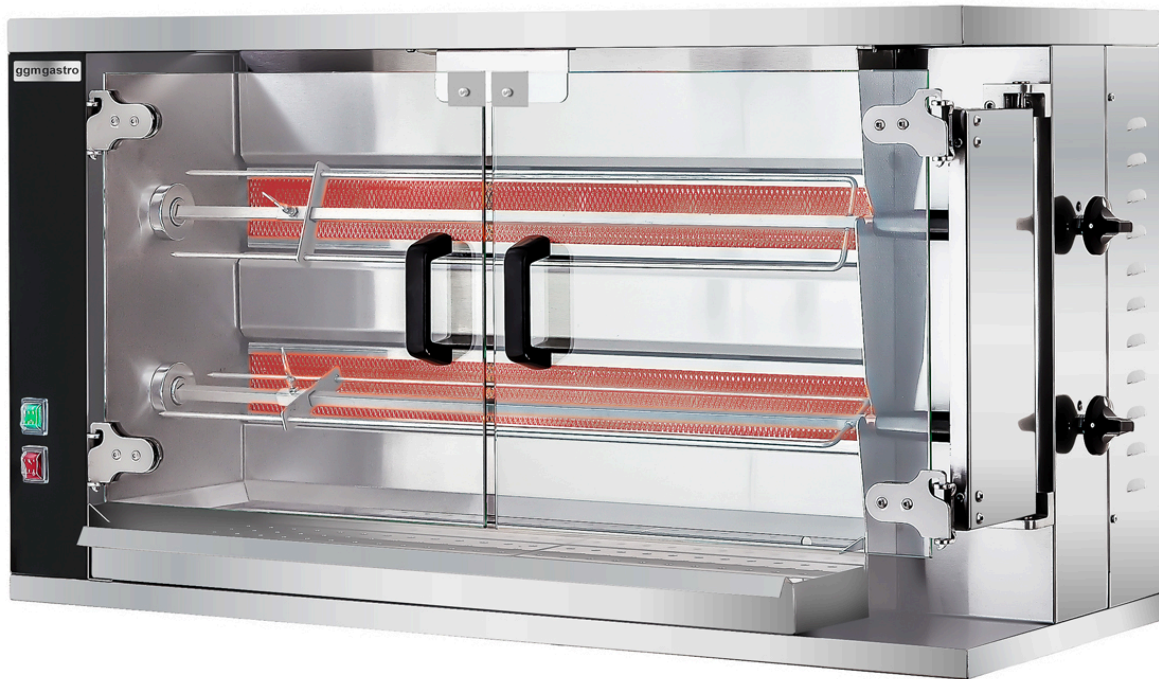


ggmgastro

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: GHGK210

Gas chicken grill - 9.4kW - with 2 skewers for 10 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Chicken Grill 9.4 kW with 2 Skewers for 10 Chickens (Model: GHGK210)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Gas Chicken Grill. This high-quality grill is designed for optimal cooking performance and efficiency. Please read this manual thoroughly to ensure safe usage and longevity of your product.

2. Safety Information

- General Safety Precautions:
 - Always follow the manufacturer's guidelines for installation, operation, and maintenance.
 - Ensure the grill is placed on a stable, flat surface away from flammable materials.
- Gas Safety:
 - Use the grill only with the specified gas type, ensuring proper connections.
 - Check for gas leaks prior to use; use a soap solution to detect any leaks.
- Operational Safety:
 - Never leave the grill unattended while in use.
 - Keep children and pets at a safe distance.
- Fire Hazard:
 - Do not use the grill indoors or in enclosed spaces without proper ventilation.
 - Keep a fire extinguisher nearby when operating the grill.
- Personal Safety:
 - Wear protective gloves when handling hot equipment or food.
 - Be mindful of hot surfaces when operating the grill.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK210
- Power: 9.4 kW
- Capacity: 10 chickens (with 2 skewers)
- Material: Stainless steel
- Dimensions:
 - Width: 130 cm
 - Depth: 60 cm
 - Height: 130 cm
- Weight: 85 kg
- Gas Type: Propane or Butane (depending on installation)
- Features:
 - Adjustable temperature control
 - Easy cleaning design
 - High-quality burners for efficient cooking

4. Setup and Installation

- Location:
 - Place the grill outdoors on a flat, stable surface, away from combustible materials.
- Gas Connection:
 1. Ensure the grill is off and disconnected from any gas supply.
 2. Connect the gas hose to the grill's inlet using a suitable fitting.
 3. Attach the other end of the hose to the gas tank.
 4. Securely tighten all connections to prevent gas leaks.
- Initial Check:
 - After connecting, perform a leak test using a soap solution on all joints and connections.
 - If bubbles form, turn off the gas supply and recheck all connections.

5. Operation

- Starting the Grill:
 1. Open the gas valve on the tank.
 2. Turn the grill's control knobs to the 'Ignite' position.
 3. Use the ignition switch or a long lighter to light the grill.
 4. Adjust flame as necessary using the control knobs.
- Cooking:
 - Place chickens onto the skewers and insert them into the grill.
 - Monitor the cooking progress, adjusting the temperature as required.

6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning:
 - Allow the grill to cool down after use.
 - Remove and clean skewers with warm, soapy water.
 - Wipe the exterior and interior surfaces with a damp cloth.

- Maintenance Checks:
 - Inspect gas connections and hoses regularly for wear and tear.
 - Check burners for blockages and clean as necessary.

7. Troubleshooting

- Gas Not Igniting:
 - Ensure the gas supply is turned on.
 - Check connections for leaks or blockages.
- Uneven Cooking:
 - Ensure chickens are evenly spaced and not touching each other.
 - Adjust burner settings for better heat distribution.
- Bad Odors or Smoke:
 - Check for food debris on the burners or inside the grill.
 - Clean as necessary to maintain optimal operation.

8. Disposal

- Dispose of the grill according to local regulations concerning waste appliances and materials. Consult local authorities for proper disposal methods to protect the environment.

9. Contact

For support or inquiries regarding your product, please contact us at:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas-Hühnchengrill 9,4 kW mit 2 Spieß für 10 Hühnchen (GHG-K210)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gas-Hühnchengrills GHG-K210. Dieses hochwertige Gerät ist entwickelt worden, um perfekte Ergebnisse bei der Zubereitung von Hühnchen zu erzielen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen des Grills richtig verstehen und anwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Grill nur im Freien verwendet wird, in gut belüfteten Bereichen und fern von brennbaren Materialien.
- Gasdruck: Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Gasdruck den Vorschriften entspricht und dass der Grill nicht beschädigt ist.
- Anschluss: Verwenden Sie nur die vorgesehenen Gasschläuche und -anschlüsse. Diese müssen intakt und funktionsfähig sein.
- Zündung: Zünden Sie den Grill wie in diesem Handbuch angegeben. Verwenden Sie kein benzinähnliches Produkt zur Unterstützung der Zündung.
- Aufsicht: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Brandgefahr: Halten Sie einen Feuerlöscher in Reichweite und wissen Sie, wie man ihn benutzt.
- Erste Hilfe: Bei Verbrennungen oder Hautirritationen sofort kühlen und einen Arzt aufsuchen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHG-K210
- Leistung: 9,4 kW
- Kapazität: 2 Spieße für bis zu 10 Hühnchen
- Abmessungen: [Bitte konkrete Maße hinzufügen]
- Gewicht: [Bitte Gewicht hinzufügen]
- Material: Edelstahl
- Gasart: Propan/Butan

4. Einrichtung und Installation

1. Aufstellungsort: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund im Freien.
2. Gasanpassung: Stellen Sie sicher, dass der Grill richtig an die Gasversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse dicht sind.
3. Sicherheitsprüfung: Führen Sie eine Dichtheitsprüfung aller Verbindungen durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen. Verwenden Sie Seifenwasser, um auf Lecks zu prüfen.
4. Zündmechanismus: Befolgen Sie die Anweisungen zur Zündung des Grills, indem Sie die Zündmechanik aktivieren und den Brenner einschalten.

5. Betrieb

- Zündung: Öffnen Sie das Gasventil und betätigen Sie die Zündung.
- Temperaturregulierung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein.
- Kochzeit: Die Kochzeit richtet sich nach Größe und Art des Hühnchens. Überwachen Sie den Garprozess regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Reinigen Sie die Grillroste mit einer Drahtbürste.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Gasanschlüsse und stellen Sie sicher, dass der Grill in einwandfreiem Zustand ist. Reinigen Sie die Abdeckungen und das Innere des Grills mindestens einmal im Monat.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill zündet nicht
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gasventil geöffnet ist und die Zündmechanik ordnungsgemäß funktioniert.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze
 - Lösung: Reinigen Sie die Brenner, um Verstopfungen zu vermeiden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Separieren Sie die Materialien für eine umweltgerechte Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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: Gas Chicken Grill 9.4kW with 2 Skewers for 10 Chickens (Model: GHGK210)

1. General Information

The Gas Chicken Grill GHGK210 is designed for commercial use, allowing you to grill up to 10 chickens simultaneously. Its powerful 9.4kW gas burner ensures efficient and rapid cooking, making it suitable for restaurants, catering businesses, and outdoor events.

2. Safety Information

- Read the entire manual before using the grill.
- This appliance is intended for outdoor use only.
- Ensure proper ventilation when using the grill.
- Do not use gasoline, lighter fluid, or other flammable liquids.
- Always keep the grill away from flammable materials.
- Check for gas leaks before each use.
- Do not leave the grill unattended while in operation.
- Use heat-resistant gloves when handling skewers and food.
- Keep children and pets at a safe distance from the grill during operation.
- Follow all local safety regulations regarding gas appliances.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data:

- Model: GHGK210
- Power: 9.4kW
- Capacity: Grills up to 10 chickens
- Fuel Type: Propane/Butane gas
- Skewers: 2
- Dimensions: [Insert dimensions here]
- Weight: [Insert weight here]

4. Setup and Installation

1. Place the grill on a flat, stable surface away from flammable materials.
2. Ensure that the gas supply is compatible with the grill (propane or butane).
3. Connect the gas supply to the grill using approved gas hoses and fittings.
4. Check all connections for leaks using a soap solution before proceeding.
5. Install the skewers securely onto the rotisserie mechanism.
6. Ensure the grill's grease trays are in place and properly positioned.

5. Operation

1. Open the gas supply valve.
2. Ignite the burner using a long-reach lighter.
3. Set the desired temperature using the regulator knob.
4. Place the marinated chickens onto the skewers and secure them tightly.
5. Monitor cooking progress and adjust temperature as necessary.
6. Once cooking is complete, turn off the gas supply and allow the grill to cool down.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the grill after each use to prevent buildup of grease and residue.
- Remove and wash the grease trays with warm soapy water.
- Clean the outer surfaces with a damp cloth.
- Check gas hoses and fittings regularly for wear or damage.
- Store the grill covered when not in use for extended periods.

7. Troubleshooting

- **Problem**: Grill will not ignite.
 - **Solution**: Ensure gas supply is turned on. Check for leaks and try igniting again.
- **Problem**: Uneven cooking.
 - **Solution**: Ensure chickens are evenly spaced on the skewers and adjust temperature if necessary.
- **Problem**: Parts are damaged.
 - **Solution**: Replace damaged parts with manufacturer-approved replacements.

8. Disposal

When the grill has reached the end of its life cycle, it should be disposed of in accordance with local waste disposal guidelines. Remove all gas connections and ensure the grill is thoroughly cleaned before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Producthandleiding: Gas Kippen Grill 9.4kW met 2 Spiesen voor 10 Kippen (Model: GHGK210)

1. Algemene Informatie

De Gas Kippen Grill GHGK210 is ontworpen voor commercieel gebruik en stelt je in staat om tot 10 kippen gelijktijdig te grillen. De krachtige 9.4kW gasbrander zorgt voor efficiënt en snel koken, waardoor het geschikt is voor restaurants, cateringbedrijven en evenementen in de buitenlucht.

2. Veilige Informatie

- Lees de volledige handleiding voordat je de grill gebruikt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Zorg voor voldoende ventilatie bij gebruik van de grill.
- Gebruik geen benzine, aanmaakvloeistof of andere brandbare vloeistoffen.
- Houd de grill altijd uit de buurt van brandbare materialen.
- Controleer op gaslekkages voor elk gebruik.
- Laat de grill niet onbeheerd achter terwijl deze in gebruik is.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van spiesen en voedsel.
- Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de grill tijdens gebruik.
- Volg alle lokale veiligheidsvoorschriften met betrekking tot gasapparaten.

3. Productoverzicht en Specificaties

Technische Gegevens:

- Model: GHGK210
- Vermogen: 9.4kW
- Capaciteit: Grills tot 10 kippen
- Brandstoftype: Propaan/Butaan gas
- Spiesen: 2
- Afmetingen: [Voeg hier afmetingen in]
- Gewicht: [Voeg hier gewicht in]

4. Setup en Installatie

1. Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Zorg ervoor dat de gasvoorziening compatibel is met de grill (propan of butaan).
3. Sluit de gasvoorziening aan op de grill met goedgekeurde gasslangen en fittingen.
4. Controleer alle verbindingen op lekken met een zeepsopoplossing voordat je verder gaat.
5. Installeer de spiesen stevig op het rotisserie-mechanisme.
6. Zorg ervoor dat de vetopvangbakken op hun plaats zijn en correct zijn gepositioneerd.

5. Bediening

1. Open de gasklep.
2. Steek de brander aan met een aansteker met lange steel.
3. Stel de gewenste temperatuur in met de regelknop.
4. Plaats de gemarineerde kippen op de spiesen en zet ze stevig vast.
5. Houd de kookvoortgang in de gaten en pas de temperatuur indien nodig aan.
6. Zodra het koken is voltooid, keer je de gasklep om en laat je de grill afkoelen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de grill na elk gebruik schoon om ophoping van vet en resten te voorkomen.
- Verwijder en was de vetopvangbakken met warm zeepsop.
- Maak de buitenste oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Controleer regelmatig de gasslangen en fittingen op slijtage of beschadiging.
- Bewaar de grill afgedekt wanneer deze niet in gebruik is voor langere tijd.

7. Probleemoplossing

- ****Probleem****: Grill wil niet ontbranden.
 - ****Oplossing****: Zorg ervoor dat de gasvoorziening is ingeschakeld. Controleer op lekken en probeer opnieuw te ontsteken.
- ****Probleem****: Ongelijke garing.
 - ****Oplossing****: Zorg ervoor dat de kippen gelijkmatig op de spiesen zijn geplaatst en pas de temperatuur indien nodig aan.
- ****Probleem****: Onderdelen zijn beschadigd.
 - ****Oplossing****: Vervang beschadigde onderdelen door goedgekeurde vervangingen van de fabrikant.

8. Afvoer

Wanneer de grill het einde van zijn levenscyclus heeft bereikt, moet deze worden afgevoerd volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. Verwijder alle gasverbindingen en zorg ervoor dat de grill grondig is schoongemaakt voordat je deze afvoert.

9. Contact

Voor verdere assistentie kun je contact opnemen met:

E-mail: info@ggmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a Gas 9.4kW con 2 Brochetas para 10 Pollos GHGK210

1. Información General

La Parrilla de Pollo a Gas GHGK210 es un equipo de cocina diseñado para asar hasta 10 pollos simultáneamente. Con su potente sistema de gas de 9.4kW y dos brochetas, ofrece un rendimiento óptimo para restaurantes y catering.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Solo debe ser instalada por personal cualificado.
- Uso: Mantenga la parrilla alejadas de materiales inflamables y siempre supervise su funcionamiento.
- Mantenimiento: Desconecte el gas antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Ventilación: Asegúrese de que la zona donde se utiliza la parrilla esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Uso adecuado: Este producto es únicamente para uso profesional y no debe ser usado por personas no cualificadas.
- Emergencias: En caso de fuga de gas, cierre la válvula de gas y ventile el área. No encienda ningún dispositivo eléctrico.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: GHGK210
- Potencia: 9.4kW
- Número de brochetas: 2
- Capacidad: Hasta 10 pollos
- Tipo de gas: Gas propano o butano
- Dimensiones: 120x60x100 cm
- Peso: 85 kg

4. Instalación y Configuración

1. Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, alejada de materiales inflamables.
2. Conecte la parrilla a una fuente de gas adecuada, asegurándose de usar un regulador de presión compatible.
3. Inspeccione todas las conexiones de gas antes de encender la parrilla.
4. Abra la válvula de gas y encienda la parrilla según las instrucciones del fabricante.
5. Ajuste la altura de las brochetas según la preferencia de cocción.

5. Operación

- Encienda la parrilla abriendo la válvula de gas y utilizando un encendedor largo.
- Coloque los pollos en las brochetas asegurando que estén equilibrados.
- Ajuste la temperatura según el grosor de la carne y el tipo de cocción deseada.
- Monitoree la cocción y ajuste las llamas según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla y deje enfriar completamente.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Retire y limpie las brochetas y el área de cocción después de cada uso.
- Revise periódicamente las conexiones de gas y componentes para asegurar un funcionamiento seguro.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la fuente de gas y asegúrese de que el regulador esté funcionando.
- Flameo irregular: Limpie los quemadores y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Olor a gas: Cierre inmediatamente la válvula de gas y ventile el área.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación de aparatos de gas. Desconecte y retire todos los componentes de gas antes de deshacerse de la parrilla.

9. Contacto

Para consultas, póngase en contacto con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Product Manual for Gas Chicken Grill 9.4kW with 2 Skewers for 10 Chickens (GHGK210)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Chicken Grill (model GHGK210). This appliance is designed for commercial use, providing outstanding performance for grilling up to 10 chickens simultaneously. Please read this manual carefully to ensure proper installation, operation, and maintenance.

2. Safety Information

- General Safety: This grill should only be used for its intended purpose. Follow all safety instructions to prevent accidents.
- Installation Safety: Ensure proper ventilation in the installation area. Do not operate the grill in an enclosed space.
- Gas Safety: Only use compatible gas for the grill. Perform regular checks for gas leaks using soapy water.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. Have a fire extinguisher nearby in case of emergencies.
- Maintenance Safety: Switch off the gas supply before performing any maintenance tasks.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation and while it is cooling down.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK210
- Power: 9.4 kW
- Capacity: Can hold up to 10 chickens
- Number of Skewers: 2
- Material: Stainless steel
- Weight: [Weight not specified]
- Dimensions: [Dimensions not specified]
- Gas Connection Type: [Connection type not specified]

4. Setup and Installation

1. Remove the grill from the packaging and check for any damage.
2. Place the grill on a stable, level surface in a well-ventilated area.
3. Connect the grill to the gas supply, following all local regulations and safety standards.
4. Ensure all connections are tight and check for leaks.
5. Attach the skewers according to the diagram provided in this manual.
6. Before first use, perform a trial run to check for proper operation.

5. Operation

1. Open the gas valve on the grill and ignite the burners according to the specified ignition procedure.
2. Preheat the grill for approximately 10-15 minutes before placing the chickens on the skewers.
3. Adjust the temperature control knobs to achieve the desired cooking temperature.
4. Turn the skewers regularly for even cooking.
5. Monitor the cooking process closely to ensure optimum results.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool down completely before cleaning.
- Use a soft cloth or sponge with warm, soapy water to clean the exterior and cooking surfaces.
- Remove and clean the grease tray regularly to prevent buildup.
- Inspect the gas connections periodically and ensure they are free from debris.
- Check burner ports for blockage and clean if necessary.

7. Troubleshooting

- If the grill fails to ignite, check the gas supply and connections.
- If the flames are uneven or out of control, adjust the gas flow and clean the burners.
- For persistent issues, contact customer support.

8. Disposal

- Dispose of the grill in accordance with local regulations.
- Remove gas cylinders and dispose of them at a hazardous waste facility if required.
- Ensure all electrical components are disposed of according to local e-waste guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Manuel du produit pour le Gril à Poulet à Gaz 9,4 kW avec 2 Brochettes pour 10 Poules (GHGK210)

1. Informations générales

Merci d'avoir acheté le Gril à Poulet à Gaz (modèle GHGK210). Cet appareil est conçu pour une utilisation

commerciale, offrant des performances exceptionnelles pour griller jusqu'à 10 poules simultanément. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une installation, un fonctionnement et un entretien appropriés.

2. Informations de sécurité

- Sécurité générale : Ce gril doit être utilisé uniquement à ses fins prévues. Suivez toutes les instructions de sécurité pour prévenir les accidents.
- Sécurité de l'installation : Assurez-vous d'une ventilation appropriée dans la zone d'installation. Ne faites pas fonctionner le gril dans un espace fermé.
- Sécurité du gaz : N'utilisez que du gaz compatible avec le gril. Effectuez des vérifications régulières pour détecter des fuites de gaz en utilisant de l'eau savonneuse.
- Sécurité incendie : Gardez les matériaux inflammables éloignés du gril. Ayez un extincteur à proximité en cas d'urgence.
- Sécurité de l'entretien : Éteignez l'alimentation en gaz avant d'effectuer des tâches d'entretien.
- Enfants et animaux de compagnie : Gardez les enfants et les animaux de compagnie loin du gril pendant son fonctionnement et pendant son refroidissement.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GHGK210
- Puissance : 9,4 kW
- Capacité : Peut contenir jusqu'à 10 poules
- Nombre de brochettes : 2
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : [Poids non spécifié]
- Dimensions : [Dimensions non spécifiées]
- Type de connexion au gaz : [Type de connexion non spécifié]

4. Installation et configuration

1. Retirez le gril de l'emballage et vérifiez s'il y a des dommages.
2. Placez le gril sur une surface stable et plane dans un endroit bien ventilé.
3. Connectez le gril au réseau de gaz, en suivant toutes les réglementations locales et les normes de sécurité.
4. Assurez-vous que toutes les connexions sont étanches et vérifiez les fuites.
5. Fixez les brochettes conformément au schéma fourni dans ce manuel.
6. Avant la première utilisation, effectuez un essai de fonctionnement pour vérifier un bon fonctionnement.

5. Fonctionnement

1. Ouvrez la vanne de gaz sur le gril et allumez les brûleurs conformément à la procédure d'allumage spécifiée.
2. Préchauffez le gril pendant environ 10-15 minutes avant de placer les poules sur les brochettes.
3. Ajustez les boutons de contrôle de température pour atteindre la température de cuisson désirée.
4. Tournez régulièrement les brochettes pour une cuisson uniforme.
5. Surveillez le processus de cuisson de près pour garantir des résultats optimaux.

6. Nettoyage et entretien

- Laissez le gril refroidir complètement avant de nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer l'extérieur et les surfaces de cuisson.
- Retirez et nettoyez régulièrement le bac à graisse pour éviter l'accumulation.
- Inspectez les connexions de gaz périodiquement et assurez-vous qu'elles sont propres.
- Vérifiez les ports des brûleurs pour les obstructions et nettoyez si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas, vérifiez l'alimentation en gaz et les connexions.
- Si les flammes sont inégales ou incontrôlées, ajustez le débit de gaz et nettoyez les brûleurs.
- Pour des problèmes persistants, contactez le service clientèle.

8. Élimination

- Éliminez le gril conformément aux réglementations locales.
- Retirez les bouteilles de gaz et disposez-les dans une installation de déchets dangereux si nécessaire.
- Veillez à ce que tous les composants électriques soient éliminés conformément aux directives locales sur les déchets électroniques.

9. Contact

Pour toute assistance ou demande, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill a Gas per Pollo GHGK210

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Gas per Pollo GHGK210. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni elevate e facilità d'uso, permettendo di cucinare fino a 10 polli contemporaneamente. Si prega di seguire attentamente tutte le istruzioni per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo in ambienti esterni, lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai il grill incustodito mentre è in funzione.
- Leggere attentamente tutte le avvertenze prima dell'uso.
- Tenere i bambini e gli animali domestici a distanza durante il funzionamento.
- Utilizzare solo il gas raccomandato (GPL) per evitare esplosioni e malfunzionamenti.
- In caso di rilevamento di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola e allontanarsi dalla zona.
- Controllare regolarmente i tubi del gas per usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Grill a Gas per Pollo
- Potenza: 9,4 kW
- Capacità: Fino a 10 polli
- Numero di spiedini: 2
- Dimensioni: 130 cm x 60 cm x 110 cm
- Peso: 50 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Colore: Acciaio inox

4. Setup e Installazione

1. Scegliere un'area esterna ben ventilata per l'installazione.
2. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la valvola del gas sia chiusa prima di collegare il tubo del gas.
4. Collegare il tubo del gas al grill e verificare che sia ben fissato.
5. Aprire la valvola del gas lentamente e controllare eventuali perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone.
6. Accendere il grill seguendo le istruzioni per l'accensione durante il primo utilizzo.

5. Operazione

- Accendere il grill utilizzando l'accenditore piezoelettrico.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata.
- Posizionare i polli sugli spiedini e inserire all'interno del grill.
- Monitorare la cottura e girare gli spiedini se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il grill e lasciarlo raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo e grasso con una spazzola per griglie.
- Pulire le superfici esterne con un detergente delicato e un panno morbido.
- Controllare regolarmente i tubi del gas e le connessioni per eventuali perdite o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare la connessione del gas e la batteria dell'accenditore.
- Se il fuoco si spegne, controllare la qualità del gas e la pressione.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Assicurarsi di smaltire il grill e i materiali di imballaggio in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Non gettare il grill nei rifiuti domestici. Contattare un centro di smaltimento autorizzato nelle vostre vicinanze.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania