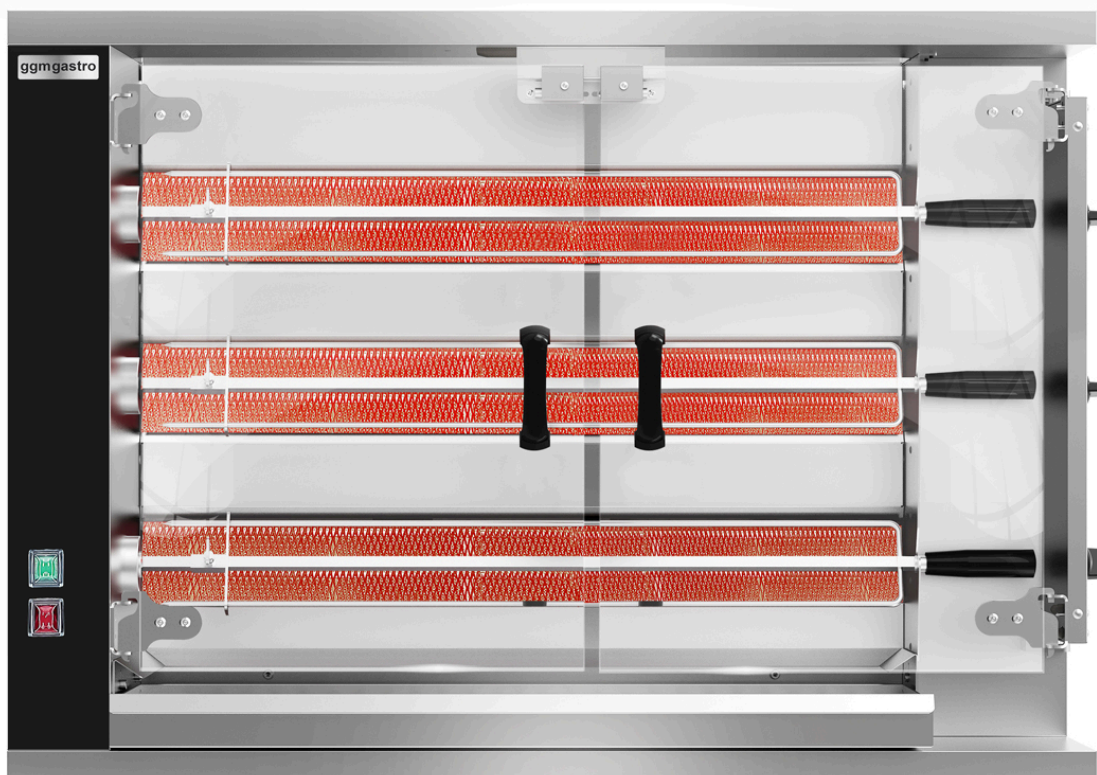


# ggmgastro

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: GHGK315

### Gas chicken grill - 14.1kW - with 3 skewers for 15 chickens



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

# EN ENGLISH

Product Manual for GHGK315 Gas Chicken Grill 14.1 kW with 3 Skewers for 15 Chickens

## 1. General Information

Thank you for purchasing the GHGK315 Gas Chicken Grill. This professional-grade grill is designed for cooking up to 15 chickens at once, making it ideal for restaurants, catering, and events. Prior to use, please read this manual thoroughly to ensure optimal performance and safety.

## 2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always operate the grill in a well-ventilated area to prevent gas accumulation.
- Gas Connection: Ensure all gas connections are tight and leak-free. Check for leaks using soapy water; any bubbling indicates a leak that must be addressed before use.
- Burner Operation: Never attempt to light the burners with the grill lid closed. Always open the lid before igniting.
- Handling Hot Surfaces: Be cautious of hot surfaces when the grill is in operation. Use protective gloves when handling food or cleaning the grill.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation and while it is cooling down.
- Emergency Shutdown: In case of a gas leak or emergency, turn off the gas supply immediately and evacuate the area.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK315
- Power: 14.1 kW
- Capacity: Up to 15 chickens
- Skewers: 3 adjustable skewers
- Dimensions: [Please refer to the product specifications on the website]
- Weight: [Please refer to the product specifications on the website]
- Materials: Stainless steel housing with high-quality burners

## 4. Setup and Installation

- Location: Place the grill on a stable, flat surface and ensure it is at least 1 meter away from any flammable objects.
- Gas Connection: Connect the grill to a suitable propane or natural gas supply using the correct fittings. Ensure the connection complies with local regulations.
- Pressure Testing: After installation, perform a gas pressure test to guarantee all is functioning correctly.
- First Time Use: Check all connections and fittings, then ignite the grill according to the operational instructions below.

## 5. Operation

- Igniting the Grill: Open the grill lid. Turn on the gas supply and set the burner controls to the desired heat level. Use a long-reach lighter to ignite the burner.
- Cooking: Place the chickens on the skewers and secure them. Monitor cooking regularly, turning the skewers for even roasting.
- Temperature Management: Adjust the gas control knobs to modify the temperature as needed.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Routine Cleaning: After each use, allow the grill to cool, then clean with a soft brush and warm soapy water. Avoid abrasive cleaners.
- Burner Maintenance: Check burners regularly for blockages caused by grease or food debris. Clean gently using a soft brush.
- Storage: If the grill will not be used for an extended period, ensure it is cleaned, gas is turned off, and it is stored in a dry place.

## 7. Troubleshooting

- Low Flame/No Flame: Check gas supply, ensure connections are tight, and confirm that there are no blockages in the burner.
- Uneven Cooking: Make sure skewers are adjusted properly and monitor temperature across the grill.
- Ignition Issues: Ensure that the burner is clean and dry. Check gas supply and try a different ignition source if necessary.

## 8. Disposal

When the grill reaches the end of its service life, dispose of it in accordance with local regulations concerning gas appliances. Recycle any non-hazardous materials whenever possible.

## 9. Contact

For further assistance, 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 GHGK315 for your cooking needs. Enjoy grilling!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Hähnchengrill 14,1 kW mit 3 Spießern für 15 Hähnchen (GHGK315)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas-Hähnchengrills 14,1 kW. Dieses hochwertige Gerät ist entwickelt worden, um köstliche und perfekt gegrillte Hähnchen zu liefern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den Grill effizient und sicher verwenden können.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsort: Verwenden Sie den Grill nur im Freien oder in gut belüfteten Bereichen, um eine Ansammlung von Kohlenmonoxid zu vermeiden.
- Brennstoff: Nutzen Sie nur dem Grill entsprechendes Propan- oder Butangas.
- Dichtheit prüfen: Vor jeder Benutzung den Gasanschluss auf Undichtigkeiten überprüfen.
- Flammenkontrolle: Stellen Sie sicher, dass die Flamme korrekt eingestellt und sichtbar ist. Bei Flammenausfall sofort den Grill ausschalten.
- Hitzeschutz: Halten Sie brennbare Materialien mindestens einen Meter vom Grill entfernt.
- Notabschaltung: Im Falle eines Notfalls sofort den Gasfluss abstellen und den Grill aus der Nähe entfernen.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern, während er in Betrieb ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Gas-Hähnchengrill (GHGK315)
- Leistung: 14,1 kW
- Anzahl der Spieße: 3
- Kapazität: Für bis zu 15 Hähnchen
- Gassystem: Propan/Butan
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen: 1300mm x 700mm x 1800mm
- Gewicht: 85 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Schließen Sie den Gasanschluss gemäß den örtlichen Vorschriften an.
- Prüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit und stellen Sie sicher, dass der Grill vom Gasflaschenanschluss abgedichtet ist.
- Installieren Sie die Spieße und stellen Sie sicher, dass sie ordnungsgemäß fixiert sind.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es kurz auf Betriebstemperatur kommen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

## 5. Bedienung

- Zündung: Drehen Sie den Knopf auf „Zündmodus“ und verwenden Sie ein geeignetes Zündgerät.
- Temperaturkontrolle: Passen Sie die Gaszufuhr über die entsprechenden Regler an.
- Um Hähnchen gleichmäßig zu grillen, drehen Sie die Spieße regelmäßig.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Grill ab und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Grillroste mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Risse oder Beschädigungen.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen Ort, um korrosiven Beschädigungen vorzubeugen.

## 7. Fehlersuche

- Keine Flamme: Stellen Sie sicher, dass der Gasfluss aktiviert ist und die Zündung funktioniert.
- Unregelmäßige Temperatur: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Brenner auf Verstopfungen.
- Flame aber kein Grillen: Reinigen Sie die Brenner und Luftschlitz, diese könnten durch Fett verstopft sein.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle notwendigen Schritte zur sicheren Entsorgung von Gasflaschen beachtet werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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 Chicken Grill GHGK315

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Chicken Grill GHGK315. This professional-grade grill is designed to cook up to 15 chickens at once, perfect for restaurants and catering services. The grill features 3 skewers and operates at a power output of 14.1 kW.

### 2. Safety Information

- Operating Environment: Ensure that the grill is placed in a well-ventilated area. Avoid using in enclosed spaces.
- Gas Connection: Only connect to propane or butane gas supply conforming to local regulations. Ensure all connections are secure to prevent gas leaks.
- Flame Safety: Always ensure that the grill is turned off when not in use. Be cautious of flames and hot surfaces during operation.
- Protective Gear: Always wear heat-resistant gloves when handling hot parts or food.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance while the grill is in operation.
- Maintenance: Regularly inspect hoses and connections for damage before use.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK315
- Power Output: 14.1 kW
- Capacity: Cooks up to 15 chickens simultaneously
- Number of Skewers: 3
- Dimensions (L x W x H): 1300 x 700 x 950 mm
- Weight: 85 kg
- Material: Stainless steel
- Gas Type: Propane Butane

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a suitable outdoor location away from flammable materials.
2. Assemble the Grill: Attach the legs to the grill body and ensure stability. Use the screws provided.
3. Gas Connection:
  - Ensure the gas supply is turned off.
  - Connect the gas hose to the grill's inlet and secure it tightly.
  - Check for leaks by applying soapy water to the connection. If bubbles form, re-tighten the connection.
4. Pre-Operational Check: Before lighting, check that all components are in good condition and no gas leaks are present.

### 5. Operation

1. Lighting the Grill:
  - Turn on the gas supply.
  - Use a long lighter to ignite the burners from the side.
  - Adjust the flame to the desired level.
2. Cooking Instructions:
  - Skewer the chickens and place them onto the grill.
  - Turn the skewers regularly for even cooking.
  - Monitor the temperature and adjust gas flow as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool. Remove grease and food residues with a damp cloth.
- Weekly Maintenance: Check gas hoses for wear and replace if necessary. Inspect burners for blockages.
- Deep Cleaning: Every 3 months, disassemble the grill and clean parts with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't ignite.
  - Check that the gas supply is turned on.
  - Ensure igniter is functioning properly.
- Problem: Uneven cooking.
  - Adjust the skewer rotation speed or check gas flow.
- Problem: Gas leak detected.
  - Turn off the gas supply immediately and check all connections.

### 8. Disposal

When disposing of the Gas Chicken Grill, follow local regulations for hazardous waste. Separate metal parts for recycling and safely dispose of combustible materials.

### 9. Contact

- For further assistance or inquiries, please contact us:
- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# ES ESPAÑOL

Manual del producto: Parrilla de Pollo a Gas 14.1kW con 3 Espetos para 15 Pollos (GHGK315)

## 1. Información General

La parrilla de pollo a gas GHGK315 está diseñada para asar hasta 15 pollos simultáneamente, perfecta para restaurantes, catering y eventos. Su construcción robusta y diseño eficiente garantizan resultados óptimos en cada uso.

## 2. Información de Seguridad

- Siempre lea este manual antes de usar el producto.
- Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén selladas y sin fugas antes de la operación.
- Mantenga el área de trabajo bien ventilada.
- Use equipo de protección personal adecuado (guantes, mandil).
- No opere la parrilla cerca de materiales inflamables.
- Desconecte la parrilla de la fuente de gas cuando no esté en uso.
- Evite tocar partes calientes durante y inmediatamente después del uso.
- Revise regularmente el estado de los manguitos de gas y otros componentes de seguridad.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 14.1 kW
- Capacidad: Hasta 15 pollos
- Tipo de combustible: Gas
- Número de espetos: 3
- Dimensiones: [Consultar la página web para dimensiones]
- Peso: [Consultar la página web para peso]
- Material: Acero inoxidable

## 4. Instalación y Configuración

1. Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, alejada de materiales inflamables.
2. Conecte la manguera de gas a la válvula reguladora y asegúrese de que esté firmemente ajustada.
3. Realice una prueba de fugas utilizando agua jabonosa en las conexiones de gas.
4. Si no hay burbujas, la instalación está correcta.
5. Conecte el regulador a la botella de gas y abra lentamente la válvula de gas.
6. Asegúrese de que la parrilla esté conectada a una fuente de electricidad si es necesario.

## 5. Operación

1. Verifique que la parrilla esté correctamente instalada y conectada.
2. Abra la válvula de gas.
3. Enciende la parrilla utilizando el encendedor integrado o un encendedor manual.
4. Ajusta la temperatura según la necesidad de cocción.
5. Coloca los pollos en los espetos y asegúrese de que estén bien sujetos.
6. Monitorea la cocción y ajusta la temperatura según sea necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, apague la parrilla y desconecte la fuente de gas.
- Deje enfriar la parrilla y limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite usar limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes y revise las conexiones de gas.

## 7. Solución de Problemas

- Si la parrilla no se enciende, verifique la conexión de gas y la válvula.
- Si hay una fuga de gas, cierre la válvula instantáneamente y contacte a un profesional.
- Para problemas de temperatura, revise los reguladores de gas y asegúrese de que estén ajustados correctamente.

## 8. Eliminación

- Al desechar el aparato, asegúrese de que esté completamente vacío de gas.
- Siga las regulaciones locales sobre la eliminación de productos de acero inoxidable y componentes de gas.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o preguntas, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU GRIL À POULET À GAZ 14,1 KW AVEC 3 BROCHES POUR 15 POULES (GHGK315)

---

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le gril à poulet à gaz GHGK315. Ce produit est conçu pour cuire jusqu'à 15 poules de manière efficace et savoureuse. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Installation: Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié. Ne pas modifier le produit.
- Utilisation: Utilisez uniquement dans des espaces bien ventilés.
- Flamme: Évitez tout contact avec des matières inflammables.
- Maintenance: Déconnectez toujours l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Gaz: Vérifiez régulièrement les fuites de gaz à l'aide d'un agent détecteur de fuites.

### 3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: GHGK315
- Puissance: 14,1 kW
- Capacité: Jusqu'à 15 poules
- Nombre de broches: 3
- Dimensions: (à insérer ici si disponible)
- Poids: (à insérer ici si disponible)

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez soigneusement le gril et vérifiez la présence de toutes les pièces.
2. Placez le gril sur une surface stable et résistante à la chaleur, dans un endroit bien ventilé.
3. Connectez la bouteille de gaz à l'appareil en suivant les instructions du fabricant de la bouteille.
4. Vérifiez les connexions pour fuites en utilisant un mélange d'eau et de savon.
5. Suivez les instructions spécifiques du fabricant pour le câblage électrique, si applicable.
6. Effectuez un test de fonctionnement pour vous assurer que l'appareil est prêt à être utilisé.

### 5. Fonctionnement

1. Ouvrez le robinet du gaz pour alimenter le gril.
2. Allumez l'appareil en utilisant le dispositif d'allumage.
3. Réglez la température en fonction de la recette.
4. Disposez les poules sur les broches et lancez la cuisson.
5. Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et laissez refroidir le gril avant de le nettoyer.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer les broches et la chambre de cuisson.
- Enlevez les résidus de graisse accumulés.
- Vérifiez régulièrement les raccords de gaz pour tout signe d'usure ou de dommage.

### 7. Dépannage

- Problème d'allumage: Assurez-vous que le gaz est ouvert et que la bouteille n'est pas vide.
- Inconsistent heat: Vérifiez les brûleurs pour les obstructions.
- Fuite de gaz: Déconnectez immédiatement et vérifiez les connexions.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour la mise au rebut des appareils électroménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

---

Assurez-vous de respecter toutes les réglementations locales et les pratiques de sécurité lors de l'utilisation de votre gril à poulet à gaz.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Gas per Pollo da 14,1 kW con 3 Spiedini per 15 Polli (GHGK315)

## 1. Informazioni generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Grill Gas per Pollo GHGK315. Questo dispositivo è progettato per cucinare pollo in modo efficace e gustoso. Si prega di leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire una corretta installazione, utilizzo e manutenzione del prodotto.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Questo grill è destinato esclusivamente all'uso esterno per la cottura di pollame.
- Attenzione al fuoco: Maneggiare con cura; il grill raggiunge temperature elevate.
- Posizionamento: Posizionare il grill su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili.
- Gas: Usare solo il tipo di gas appropriato (GPL o metano) e assicurarsi che le connessioni siano ben sigillate per evitare perdite.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area sia ben ventilata durante l'uso per evitare l'accumulo di gas.
- Ispezione: Controllare regolarmente il grill per segni di usura o danno.
- Sicurezza degli alimenti: Mantenere gli alimenti a temperature sicure e usare utensili puliti per evitare contaminazioni.
- Staccare il gas: Chiudere sempre la valvola del gas quando il grill non è in uso.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: GHGK315
- Potenza: 14,1 kW
- Capacità: Fino a 15 polli
- Dimensioni: Non specificate nel sito web
- Numero di spiedini: 3
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Gas

## 4. Installazione e montaggio

- Controllare il pacchetto: Assicurarsi che tutte le parti siano incluse nel pacchetto.
- Assemblaggio: Seguire le istruzioni fornite per montare i componenti.
- Posizionamento: Installare il grill su una superficie piana e stabile.
- Collegamento al gas: Utilizzare un tubo per gas approvato per collegare il grill alla fonte di gas. Assicurarsi che tutti i raccordi siano ben serrati.
- Verifica perdite: Prima di accendere, eseguire un test di verifica perdite con acqua saponosa sui raccordi.

## 5. Funzionamento

- Accensione: Aprire la valvola del gas e utilizzare l'accenditore piezoelettrico per accendere il grill.
- Regolazione della temperatura: Utilizzare le manopole di controllo per regolare l'intensità della fiamma.
- Cottura: Disporre i polli sugli spiedini e inserire nel grill. Monitorare la cottura per garantire che i polli raggiungano la temperatura interna sicura.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia post-uso: Lasciare raffreddare il grill prima di pulirlo.
- Rimozione dei residui: Utilizzare una spazzola rigida per rimuovere i residui di cibo.
- Controllo dei componenti: Ispezionare regolarmente le parti per eventuali danni o usura.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Il grill non si accende: Controllare che il gas sia aperto e che ci siano perdite nel collegamento.
- Fiamma irregolare: Pulire i bruciatori e controllare che non siano ostruiti.
- Cottura irregolare: Verificare il posizionamento dei polli e la regolazione della temperatura.

## 8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento del grill e dei materiali di imballaggio. Non smaltire con i rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania