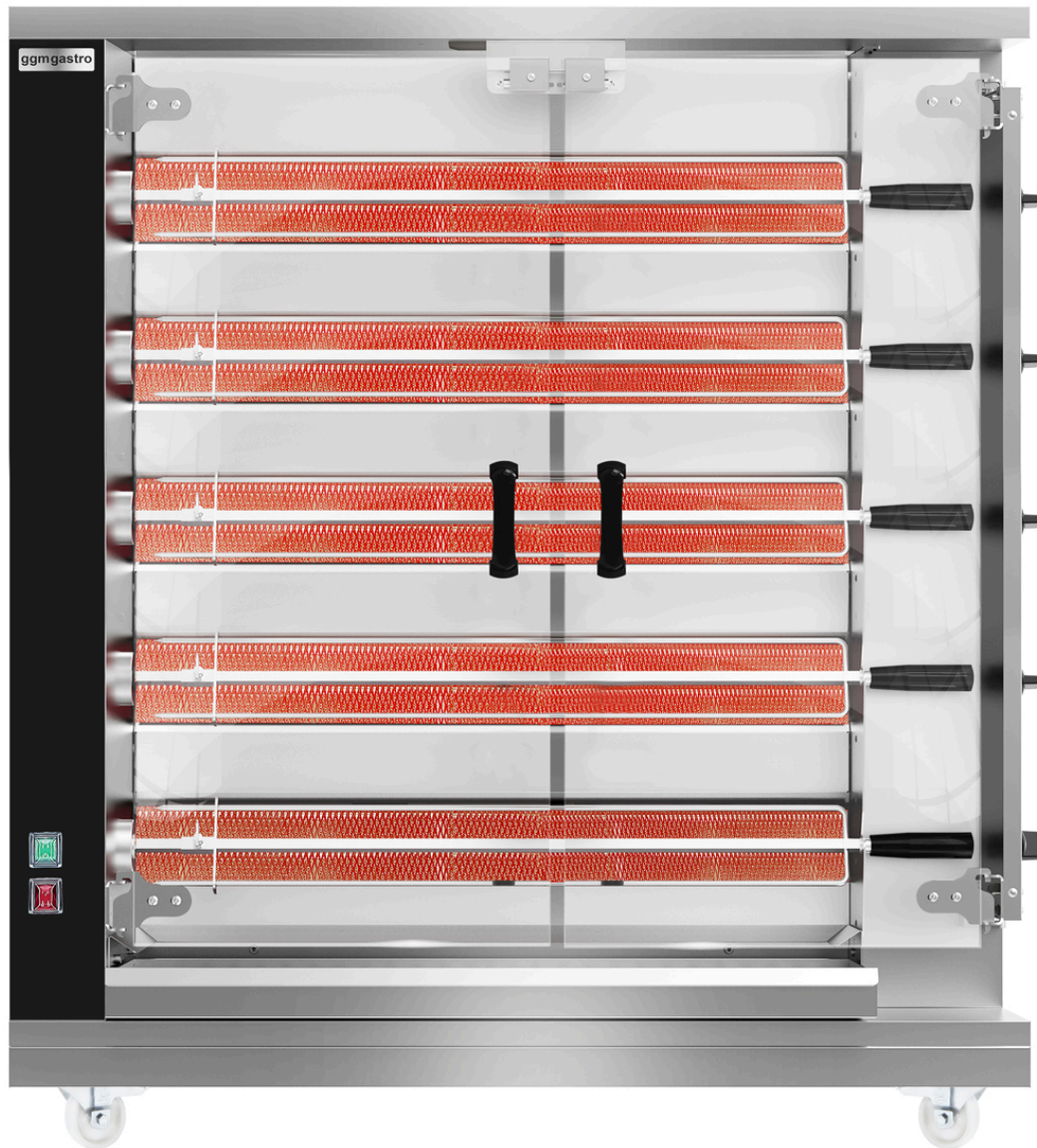


ggmgastro

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

SKU: GHGK525

Gas chicken grill - 23,5kW - with 5x skewers for 25x chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for GHGK525 Gas Chicken Grill

1. General Information

Thank you for purchasing the GHGK525 Gas Chicken Grill. Designed for commercial use, this high-performance grill allows for efficient cooking of multiple chickens simultaneously, making it ideal for restaurants and catering services. Please read this manual carefully to ensure safe operation and optimal performance.

2. Safety Information

- General Safety Precautions

- Always operate the grill on a stable, flat surface.
- Ensure proper ventilation when using the grill indoors to prevent the accumulation of harmful gases.
- Use the grill only for its intended purpose as outlined in this manual.
- Keep flammable materials away from the grill during operation.

- Gas Safety

- Check for gas leaks before each use using soapy water. Never use a flame to check for leaks.
- Ensure gas supply valves are turned off when the grill is not in use.
- Ensure the gas cylinder is secured and upright. Do not expose it to direct sunlight or heat sources.

- Operational Safety

- Always wear heat-resistant gloves when handling hot components.
- Do not move the grill while in operation or while hot.
- Keep children and pets away from the grill during use.

- Emergency Procedures

- In case of a gas leak, turn off the gas supply and evacuate the area immediately.
- Call emergency services if you suspect a gas leak or fire.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK525
- Power: 23.5 kW
- Capacity: 5 skewers for 25 chickens
- Dimensions (L x W x H): 1610 mm x 740 mm x 1340 mm
- Weight: 120 kg
- Material: Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- Features: Adjustable temperature control, removable drip trays for easy cleaning, automatic ignition.

4. Setup and Installation

1. Location

- Place the grill in a well-ventilated area away from flammable materials.
- Ensure access to a gas supply and power source.

2. Assembly

- Attach the legs to the grill body using the provided screws and tools.
- Ensure all components are tightened securely.

3. Gas Connection

- Connect the grill to the gas supply following local codes and regulations. Ensure all connections are secure.
- Use a gas hose compliant with relevant safety standards.

4. Testing for Leaks

- Before initial operation, turn on the gas supply and check all connections for leaks using soapy water.

5. Operation

- To start the grill, turn the gas supply on, use the ignition switch to light the burners, and set the temperature as desired.
- Load chicken skewers evenly to ensure uniform cooking.
- Monitor cooking times, adjusting temperature as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the grill after each use by removing debris and grease using a non-abrasive brush.
- Empty and clean the drip trays regularly to prevent build-up.
- Inspect the gas hoses and connections periodically for wear.
- Perform a thorough cleaning monthly, including burner components.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill fails to ignite.
 - Solution: Ensure the gas supply is turned on and check ignition system for faults.
- Problem: Uneven cooking or hot spots.

- Solution: Check grill alignment and ensure proper temperature distribution.

- Problem: Gas smell.

- Solution: Turn off the gas immediately and check for leaks.

8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations. Ensure all gas connections are disconnected and safely capped before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@ggmgastro.com

- Phone Number: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

By following the guidelines outlined in this manual, you will ensure safe and efficient operation of your GHGK525 Gas Chicken Grill. Thank you for choosing our product.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Hähnchengrill 23,5 kW mit 5 Skewers für 25 Hähnchen (Model: GHGK525)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres GHGK525 Gas-Hähnchengrills. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von Hähnchen und anderen Fleischgerichten und bietet eine hohe Effizienz und einfache Handhabung. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, flachen und feuerfesten Oberfläche platziert ist.
- Vermeiden Sie den Einsatz des Grills in geschlossenen Räumen oder in der Nähe brennbarer Materialien.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Schlauch und die Verbindungen auf Lecks. Verwenden Sie keine beschädigten Teile.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Gasarten (Propangas oder Erdgas) und beachten Sie die entsprechenden Sicherheitsrichtlinien.
- Bei einer Gasgeruchsentwicklung: schließen Sie das Ventil, lüften Sie den Bereich und rufen Sie einen Fachmann.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er defekt ist. Bei Problemen kontaktieren Sie den Kundenservice.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GHGK525
- Leistung: 23,5 kW
- Anzahl der Spieße: 5
- Kapazität: bis zu 25 Hähnchen
- Brennstofftyp: Propan/Erdgas
- Abmessungen: B x T x H in mm: 1200 x 700 x 1100
- Gewicht: 150 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt ist.
2. Stellen Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort auf.
3. Verbinden Sie den Gasanschluss gemäß den örtlichen Vorschriften. Verwenden Sie eine Gasleitung, die für die jeweilige Gasart geeignet ist.
4. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit mit einer seifenhaltigen Lösung.
5. Schließen Sie das Gerät an das Gasnetz an und installieren Sie den Schalter in der Nähe des Grills für den Notfall.
6. Lassen Sie den Grill durch einen Fachmann überprüfen, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

5. Bedienung

1. Stellen Sie sicher, dass der Gasfluss eingeschaltet ist.
2. Zünden Sie die Brenner gemäß den Anweisungen.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und platzieren Sie das Hähnchen auf den Spießen.
4. Achten Sie auf die Garzeit, je nach Größe des Hähnchens und Hitzeeinwirkung.
5. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und Werkzeuge beim Umgang mit dem Grill.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und eine weiche Bürste, um Rückstände zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und Leitungen auf Verstopfungen oder Schäden.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht verwendet wird.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Gerät zündet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündelektrode.
- Problem: Unregelmäßige Flamme.
Lösung: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie die Gasleitungen.
- Problem: Grills machen keine Hitze.
Lösung: Überprüfen Sie die gasbetriebenen Teile auf Blockaden oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt und die Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Umweltschonende Entsorgung trägt zum Schutz des Planeten bei.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Chicken Grill GHGK525

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Gas Chicken Grill GHGK525. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte wijze om kippen te grillen met een capaciteit van 25 stuks in één keer.

2. Veiligheid Informatie

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het toestel alleen voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken tijdens gebruik.
- Gebruik alleen geschikte gasflessen en zorg voor een goede ventilatie in de ruimte.
- Controleer regelmatig de gasaansluitingen op lekken.
- Kinderen en huisdieren dienen op afstand te worden gehouden tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Productnaam: Gas Chicken Grill GHGK525
- Vermogen: 23.5 kW
- Capaciteit: Tot 25 kippen tegelijkertijd
- Aantal spit: 5
- Brandstoftype: Gas
- Afmetingen: N.v.t.
- Gewicht: N.v.t.

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond met voldoende ventilatie.
2. Zorg ervoor dat de grill op een veilige afstand van brandbare materialen staat.
3. Sluit de gasleiding aan volgens de lokale voorschriften en controleer op lekken met zeepwater.
4. Stel de temperatuur in op basis van uw grillvoorkeuren en zorg ervoor dat de branderfunctioneert.

5. Gebruik

1. Zet de gasfles open en controleer of er geen gaslekkage is.
2. Steek de brander aan met een lange aansteker.
3. Plaats de spit met kippen in de grill.
4. Stel de timer en controleer regelmatig de voortgang van het grillproces.
5. Als de kippen gaar zijn, haalt u ze voorzichtig van het spit.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder etensresten met een zachte borstel of doek.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer de gasaansluitingen en branders regelmatig op eventuele verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het gas ontsnapt.
 - Oplossing: Controleer de aansluitingen op lekken en zorg ervoor dat de gasfles goed is aangesloten.
- Probleem: De brander vangt niet aan.
 - Oplossing: Controleer of de gasfles open is en of er voldoende gas is.

8. Afvoer

Neem contact op met uw lokale inzamelingsdienst voor het verantwoord afvoeren van het apparaat en de onderdelen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Grill de Pollo a Gas GHGK525

1. Información General

El Grill de Pollo a Gas GHGK525 es un dispositivo diseñado para la cocción eficaz de hasta 25 pollos simultáneamente. Con una potencia de 23,5 kW, este grill es ideal para restaurantes y establecimientos de comida que buscan optimizar su producción.

2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de que el grill esté instalado por un profesional calificado.
- Uso Adecuado: Utilizar el grill solo para el propósito previsto. No lo use para ninguna otra función.
- Ventilación: Asegúrese de que el área en la que se utiliza el grill esté bien ventilada para evitar la acumulación de gas.
- Mantenimiento Regular: Realice inspecciones regulares y mantenimientos a todos los componentes.
- Protección Personal: Use guantes resistentes al calor y ropa adecuada durante la operación.
- Emergencias: Mantenga a mano un extintor de incendios adecuado. En caso de fuga de gas, cierre la válvula y aereé el área inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHGK525
- Potencia: 23,5 kW
- Capacidad: Hasta 25 pollos
- Número de Brochetas: 5 brochetas
- Dimensiones: 1800 mm x 1120 mm x 1200 mm
- Peso: 200 kg
- Material: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

- Coloque el grill en una superficie plana y estable.
- Conecte el suministro de gas asegurándose de que las conexiones estén firmes y sin fugas.
- Conecte el grill a una toma de corriente eléctrica adecuada si cuenta con encendido eléctrico.
- Realice pruebas de fugas utilizando una solución jabonosa en las conexiones de gas.
- Consulte a un instalador experto para la verificación final.

5. Operación

- Abra la válvula de gas y encienda el encendedor.
- Ajuste la temperatura según sea necesario utilizando los controles de regulación de gas.
- Coloque los pollos en las brochetas y asegúrese de que estén fijados de manera segura.
- Monitoree la cocción y ajuste los controles según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el grill y deje que se enfríe por completo.
- Limpie las brochetas y el interior del grill con agua caliente y jabón.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie de acero inoxidable.
- Inspeccione regularmente los quemadores y el sistema de gas.

7. Solución de Problemas

- El grill no enciende: Verifique el suministro de gas y el encendido.
- Llama irregular: Asegúrese de que los quemadores estén limpios y en buen estado.
- Olores de gas: Cierre el suministro de gas inmediatamente y ventile el área.

8. Eliminación

- Siga las normativas locales para la eliminación de residuos y equipos en desuso.
- El grill debe ser desmantelado por un profesional antes de la eliminación.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, comuníquese con nosotros a:

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

Por favor, guarde este manual para futuras consultas.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU GRIL À POULET À GAZ 23,5 kW AVEC 5 BROCHETTES POUR 25 POULETS (Modèle: GHGK525)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet à Gaz GHGK525. Conçu pour une cuisson efficace et savoureuse, cet appareil professionnel vous permettra de préparer de délicieuses volaille pour vos clients ou vos événements.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sûre: Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur d'un bâtiment ou dans des espaces restreints.
- Flamme Active: Évitez tout contact direct avec la flamme.
- Enfants et Animaux: Gardez le gril hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ventilation: Assurez-vous d'une bonne aération pour éviter l'accumulation de gaz.
- Récipients Inflammables: Ne jamais stocker de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Détecteurs de Gaz: Installer des détecteurs de gaz si nécessaire dans votre espace de cuisson.
- Fuites de Gaz: En cas de détection de fuite, éteignez le gaz immédiatement et aérez la zone.
- Entretien Régulier: Vérifiez régulièrement les connexions de gaz et l'état des tuyaux pour assurer le bon fonctionnement.
- Tenue de Compte des Températures: Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: GHGK525
- Type de gaz: Gaz naturel ou propane
- Capacité: Peut cuire simultanément jusqu'à 25 poulets
- Puissance: 23,5 kW
- Nombre de brochettes: 5
- Dimensions: À vérifier sur le site web pour des dimensions précises
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité

4. Configuration et Installation

1. Emplacement: Choisir un emplacement extérieur bien ventilé, éloigné des matières inflammables.

2. Assemblage:

- Fixez les pieds au corps du gril.
- Installez le brûleur en suivant les instructions fournies avec les pièces.

3. Connexion au Gaz:

- Fermez le robinet de gaz avant l'installation.
- Utilisez un tuyau de gaz approprié pour effectuer la connexion.
- Vérifiez l'étanchéité en appliquant de l'eau savonneuse sur les joints.

4. Test de sécurité: Avant utilisation, s'assurer que toutes les connexions sont bien étanchées.

5. Fonctionnement

1. Allumage:

- Ouvrir le robinet de gaz.
- Utiliser un allume-gaz pour allumer le brûleur.

2. Réglage de la chaleur: Utiliser les boutons de contrôle pour ajuster la température selon vos besoins.

3. Cuisson: Enfiler les poulets sur les brochettes et positionner les brochettes sur le support du gril.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Après chaque utilisation, laissez refroidir et nettoyez avec une brosse métallique.
- Détartrage: Utiliser un détergent doux pour nettoyer les surfaces.
- Vérification des tuyaux: Inspecter les tuyaux de gaz au moins une fois par mois.

7. Dépannage

- Problème: La flamme s'éteint.
 - Solution: Vérifiez le débit de gaz et l'approvisionnement, ainsi que la ventilation.
- Problème: Pas de chaleur.
 - Solution: Assurez-vous que le gaz est ouvert et que le brûleur est propre.

8. Élimination

Conformément à la réglementation sur les déchets, veuillez vous assurer que l'appareil est correctement éliminé dans un centre de recyclage agréé. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter:

Email: info@gmgastro.com

Téléphone: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Gas per Polli 23.5kW con 5 Spiedini (GHGK525)

1. Informazioni Generali

Ringraziamo per aver scelto il nostro Grill a Gas per Polli GHGK525. Questo apparecchio è progettato per cucinare fino a 25 polli utilizzando tecnologie avanzate per garantire efficienza e qualità nella cottura. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali e la sicurezza dell'utente.

2. Informazioni di Sicurezza

- Sicurezza Generale: Utilizzare solo per lo scopo previsto. Non lasciare incustodito durante l'uso.
- Installazione: Rispettare le indicazioni per l'installazione e la ventilazione.
- Gas: Controllare perdite di gas prima dell'uso. Utilizzare in un'area ben ventilata.
- Elevate Temperature: Le superfici possono diventare molto calde. Utilizzare guanti resistenti al calore.
- Manutenzione: Seguire le istruzioni di pulizia per evitare incendi o guasti.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHGK525
- Potenza: 23.5kW
- Numero di Spiedini: 5
- Capacità di Cottura: Fino a 25 polli
- Dimensioni: [inserire dimensioni specifiche qui]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Alimentazione: Gas GPL o Metano

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo stabile e ben ventilato.
2. Assicurarsi che la superficie sia piana e resistente al calore.
3. Montare il grill secondo le istruzioni incluse nella confezione.
4. Collegare il tubo del gas assicurandosi che non ci siano perdite. Utilizzare il detergente per rilevare eventuali perdite.
5. Regolare il grill per la corretta pressione del gas.

5. Funzionamento

1. Accendere il gas e accendere l'accenditore.
2. Selezionare la temperatura desiderata per il grill.
3. Posizionare i polli sugli spiedini e chiudere il coperchio.
4. Monitorare la cottura e girare gli spiedini se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima della pulizia.
- Pulire le parti esterne con un panno umido e detergente delicato.
- Rimuovere i residui di cibo all'interno dopo ogni utilizzo.
- Controllare periodicamente le connessioni del gas.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende
 - Soluzione: Controllare la connessione del gas e l'accenditore.
- Problema: Cottura non uniforme
 - Soluzione: Assicurarsi che i polli siano disposti uniformemente e controllare la temperatura.

8. Smaltimento

Non smaltire il grill con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici e dei materiali pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania