

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: GHGK630

Gas chicken grill - 28.2kW - with 6 skewers for 30 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Chicken Grill 28 kW with 6 Skewers for 30 Chickens (Model: GHGK630)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Chicken Grill GHGK630. This high-quality grill is designed for commercial use, ideal for preparing delicious grilled chicken efficiently. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe operation.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the grill is installed by a qualified technician in accordance with local regulations and manufacturer guidelines.
- Gas Supply: Use only butane, propane, or any LPG that complies with local safety standards. Regularly check for gas leaks.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the area of installation to prevent accumulation of harmful gases.
- Operation Safety: Keep a fire extinguisher nearby while operating. Never leave the grill unattended when in use.
- Personal Safety: Wear heat-resistant gloves and avoid loose clothing while operating the grill.
- User Training: Ensure all operators are familiar with the grill's operation and safety features before use.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK630
- Power Consumption: 28 kW
- Skewers Capacity: 6 skewers
- Maximum Chicken Capacity: 30 chickens
- Dimensions: 1300 x 600 x 800 mm
- Weight: Approximately 100 kg
- Material: Stainless steel housing
- Thermostat Control: Accurate temperature regulation for consistent results
- Ignition System: Automatic ignition feature for easy startup
- Fuel Type: LPG (Liquid Petroleum Gas)

4. Setup and Installation

- Location: Install the grill in a well-ventilated outdoor area, away from flammable materials.
- Connection: Connect the gas supply to the grill, ensuring all fittings are properly tightened.
- Testing: Check for gas leaks using a soap solution on joints and connections; bubbles indicate leaks.
- Ignition: Turn the gas supply on, press the ignition button, and monitor the burner flame to confirm proper operation.

5. Operation

- Preheat the grill for 10 minutes before placing the chickens on the skewers.
- Load up to 30 chickens evenly across the skewers.
- Monitor and adjust the thermostat to maintain optimal grilling temperature.
- Ensure uniform cooking by rotating skewers as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the gas supply before cleaning.
- Use warm, soapy water to clean the grill surfaces; avoid abrasive cleaners.
- Regularly check and clean burners and ignition components to prevent blockage.
- Inspect gas hoses regularly for signs of wear or damage and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Flame Failure: Check gas supply and ensure all connections are secure.
- Uneven Cooking: Ensure proper loading of chickens on skewers; rotate skewers regularly.
- Automatic Ignition Failure: Clean the ignition mechanism and check for gas flow.

8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local waste disposal regulations. Remove all gas supplies and check for compliance with recycling facilities for stainless steel and other components.

9. Contact

For support, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Gas Chicken Grill GHGK630. For best results, follow all instructions and safety precautions outlined in this manual. Happy grilling!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Hähnchengrill GHGK630

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Gas-Hähnchengrills GHGK630! Dieser Grill wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und schmackhafte Zubereitung von Hähnchen und anderen Fleischsorten zu ermöglichen. Mit einer Leistung von 28,2 kW und Platz für bis zu 30 Hähnchen auf 6 Spießen ist dieser Grill ideal für Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

- Gebrauchsanweisung: Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Installationsort: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich installiert wird.
- Gasanschluss: Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Gase und stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse sicher sind.
- Überwachung: Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien in einem Sicherheitsabstand von mindestens 1 Meter.
- Erste Hilfe: Im Falle eines Unfalls wenden Sie sich umgehend an einen Arzt oder die nächstgelegene Notfallstelle.
- Ausstattung prüfen: Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Gasleitungen und den Grill auf Beschädigungen oder Verschleiß.
- Betriebsanleitung: Befolgen Sie alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: GHGK630
- Leistung: 28,2 kW
- Kapazität: Bis zu 30 Hähnchen (mit 6 Spießen)
- Gasversorgung: Erdgas oder LPG
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (BxTxH): 1450 mm x 830 mm x 1160 mm
- Gewicht: 130 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Grill an die Gasversorgung an, achten Sie darauf, dass alle Verbindungen fest sind.
3. Prüfung auf Gaslecks: Verwenden Sie eine Seifenlösung, um alle Verbindungen auf Undichtigkeiten zu überprüfen.
4. Temperaturregler: Stellen Sie den Temperaturregler richtig ein, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig montiert und die Gasversorgung geprüft wurde.
- Vor dem Zünden die Brenner öffnen und ein Feuerzeug oder Zündgerät verwenden.
- Nach dem Zünden die Flamme kontrollieren; sie sollte stabil und blau sein.
- Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen und schließen Sie den Grilldeckel während des Garens.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch: Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie die Grillroste mit einer Bürste.
- Wöchentliche Reinigung: Entfernen Sie Fettrückstände aus der Fettauffangschale und wischen Sie die Edelstahloberfläche mit einem geeigneten Reinigungsmittel ab.
- Jährliche Wartung: Überprüfen Sie den Grill auf Abnutzung und ersetzen Sie Teile, falls notwendig.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill zündet nicht
 - Überprüfen Sie die Gasversorgung und das Zündgerät.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze
 - Stellen Sie sicher, dass die Brenner gleichmäßig sauber sind.
- Problem: Rauchentwicklung
 - Reinigt die Fettauffangschale und entfernt angebranntes Essen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Trennen Sie vor der Entsorgung alle elektrischen und gasbetriebenen Teile und bringen Sie die Materialien zu einem Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Grillen mit Ihrem GHGK630 Gas-Hähnchengrill!

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Chicken Grill 28.2kW with 6 Skewers for 30 Chickens

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Chicken Grill 28.2kW. This product is designed for high efficiency and ease of use, ideal for commercial kitchens looking to prepare delicious grilled chicken. Please read this manual carefully to ensure proper operation and maintenance.

2. Safety Information

- Installation and Use: Only install and operate the grill in accordance with local regulations.
- Fuel Safety: Ensure that the grill is connected to a suitable gas supply and that all fittings are secure to avoid leaks. Use only approved gas types.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the installation area to prevent the buildup of gas.
- Clothing: Avoid wearing loose clothing while operating the grill to prevent fires.
- Supervision: Never leave the grill unattended while in operation.
- Heat Exposure: Surfaces may become extremely hot. Use protection (gloves, aprons) and maintain a safe distance to avoid burns.
- Child Safety: Keep children and pets away from the grill during operation and while cooling down.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHGK630
- Power: 28.2kW
- Number of Skewers: 6
- Capacity: Suitable for up to 30 chickens
- Dimensions: [Insert product dimensions]
- Weight: [Insert product weight]
- Material: Stainless steel

4. Setup and Installation

1. Choose a Location: Select a flat, stable surface away from flammable materials and with adequate ventilation.
2. Gas Connection:
 - Connect the grill to the gas supply using suitable hoses and fittings.
 - Check all connections for leaks before operating using soapy water.
3. Height Adjustment: Adjust to the desired height using the adjustable legs.
4. Lighting the Grill:
 - Open the gas supply.
 - Use the ignition system to ignite the burners.
 - Adjust the flame to the desired level.

5. Operation

- Preheating: Allow the grill to preheat for 10-15 minutes before use.
- Cooking: Load the skewers with marinated chickens and place them in the grill.
- Monitoring: Regularly check the temperature and make necessary adjustments to ensure even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the grill to cool down, then clean with warm, soapy water.
- Deep Cleaning: Periodically dismantle the grill for thorough cleaning. Pay special attention to the burners and drippings tray.
- Check Gas Hoses: Regularly inspect gas hoses for damage or wear.

7. Troubleshooting

- Flame Issues: If the flame goes out or is inconsistent, check gas supply and connections.
- Temperature Issues: If the grill does not reach the desired temperature, ensure that the burners are clean and unobstructed.

8. Disposal

When the grill reaches the end of its lifespan, ensure that it is disposed of in accordance with local regulations. Consider recycling metal components where possible.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Gas Chicken Grill 28.2kW. Enjoy grilling!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Parrilla de Pollo de Gas 28.2 kW con 6 Espetos para 30 Pollos GHGK630

1. Información General

La parrilla de pollo de gas GHGK630 está diseñada para ofrecer un rendimiento excepcional al asar hasta 30 pollos simultáneamente. Con una potencia de 28.2 kW, esta parrilla es ideal para restaurantes y establecimientos de comida que buscan eficiencia y calidad en sus preparaciones.

2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación y mantenimiento al pie de la letra.
- Ventilación: Utilice el producto en un área bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Superficie Caliente: Las partes de la parrilla se calientan durante el funcionamiento. Maneje con cuidado para evitar quemaduras.
- Gas: Solo utilice el tipo de gas para el que la parrilla está diseñada. Instale un regulador de presión adecuado.
- Verificaciones: Recomendamos revisar las conexiones de gas y las mangueras antes de cada uso.
- Protección de Incendios: Mantenga extintores accesibles en caso de emergencia y nunca deje la parrilla desatendida durante el uso.
- Mantenimiento: Lleve a cabo un mantenimiento regular según las instrucciones para asegurar un funcionamiento seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHGK630
- Potencia: 28.2 kW
- Capacidad: Hasta 30 pollos (con 6 espetos)
- Material: Construcción en acero inoxidable
- Dimensiones: Consúltese con el proveedor para detalles específicos

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque: Retire el producto de la caja asegurándose de que todas las partes estén presentes.
2. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente, alejada de materiales inflamables.
3. Conexión de Gas: Conecte la parrilla a la fuente de gas seleccionando el regulador de presión adecuado. Asegúrese de que no haya fugas.
4. Verificación: Antes de usar, realice una prueba de fugas con agua jabonosa en las conexiones.
5. Prueba de Funcionamiento: Encienda la parrilla y ajuste a la temperatura deseada. Verifique que todos los quemadores funcionen correctamente.

5. Operación

- Para encender la parrilla, gire el regulador de gas y utilice un encendedor largo.
- Ajuste la temperatura según sus necesidades.
- Coloque los pollos en los espetos asegurando que queden bien balanceados para evitar cualquier derrame.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la parrilla después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione las mangueras y conexiones de gas mensualmente.
- Desmontaje: Para una limpieza más profunda, retire los quemadores y limpie cualquier residuo acumulado.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la conexión de gas y el estado de la válvula.
- Flama inconsistente: Inspeccione y limpie los quemadores.
- Fugas de gas: Detenga el uso inmediatamente y revise todas las conexiones.

8. Disposición

Siga las regulaciones locales para la disposición del producto al final de su ciclo de vida. Asegúrese de deshacerse de los componentes de gas de manera segura.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Grill à Poulet à Gaz 28 kW avec 6 Brochettes pour 30 Poulets (GHGK630)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Grill à Poulet à Gaz GHGK630. Ce grill est conçu pour offrir une cuisson parfaite de poulets et d'autres viandes grâce à ses 6 brochettes, permettant de préparer jusqu'à 30 poulets simultanément.

2. Informations de Sécurité

Avertissements Généraux

- Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
- Ne laissez jamais le grill sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'équipement est utilisé uniquement par des adultes responsables.
- Ne pas utiliser le grill à l'intérieur ou dans des espaces fermés.

Sécurité au Gaz

- Vérifiez toujours les raccords de gaz avant d'allumer le grill.
- Ne jamais utiliser d'appareils de chauffage à gaz en cas de fuite de gaz.
- Utilisez uniquement le type de gaz spécifié dans le manuel.

Sécurité Électrique

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le grill de l'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé.

Autres Risques

- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
- Évitez de porter des vêtements amples qui pourraient entrer en contact avec les flammes.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Modèle: GHGK630
- Source d'énergie: Gaz
- Puissance: 28 kW
- Capacités: 6 brochettes, jusqu'à 30 poulets
- Dimensions: [Informations sur les dimensions non spécifiées dans le site]
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: [Informations sur le poids non spécifiées dans le site]

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Choisissez un emplacement extérieur, bien ventilé, loin de toute source d'inflammation.
2. Raccordement au Gaz:
 - Connectez le tuyau de gaz à la prise de gaz du grill.
 - Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites en appliquant une solution savonneuse aux joints; des bulles indiqueront une fuite.
3. Montage des Brochettes: Fixez les brochettes dans les supports prévus à cet effet.
4. Mise en marche: Ouvrez le robinet de gaz et suivez les instructions pour allumer le grill.

5. Fonctionnement

- Allumez le grill via le bouton d'allumage.
- Réglez la température désirée en utilisant le bouton de contrôle du gaz.
- Placez les poulets sur les brochettes et démarrez la rotation si applicable.
- Surveillez la cuisson régulièrement.

6. Nettoyage et Entretien

- Assurez-vous que le grill est éteint et complètement refroidi avant de nettoyer.
- Nettoyez les grilles et les brochettes avec de l'eau chaude savonneuse.
- Enlevez les résidus de graisse et de nourriture pour éviter les mauvaises odeurs et les incendies.
- Inspectez régulièrement les connexions de gaz et le tuyau pour déceler toute usure ou dommage.

7. Dépannage

Problèmes Courants

- Problème de Flamme: Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de blocages.
- Le Grill ne Chauffe Pas: Assurez-vous que le gaz est allumé et que le robinet est complètement ouvert.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil à la poubelle. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers et des équipements au gaz.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Grill a Gas per Pollo 28,2 kW con 6 Spiedini per 30 Polli (GHGK630). Questo dispositivo è progettato per la preparazione di polli arrosto e per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore della ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il grill in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di fumi nocivi.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi.
- Assicurarsi che l'installazione del gas sia eseguita da un professionista qualificato.
- Non lasciare il grill incustodito durante il funzionamento.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento del grill.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano spiedini e cibi caldi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Grill a Gas per Pollo GHGK630 è progettato per un uso efficiente e pratico. Le specifiche tecniche sono le seguenti:

- Potenza: 28,2 kW
- Capacità: fino a 30 polli
- Numero di spiedini: 6
- Materiale: acciaio inox
- Dimensioni: 1200mm x 600mm x 1000mm
- Alimentazione: gas

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il grill su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che il grill sia collegato alla rete del gas conforme alle normative vigenti, effettuando una verifica da parte di un tecnico qualificato.
- Controllare tutti i collegamenti del gas per perdite. Utilizzare acqua e sapone per trovare eventuali perdite.
- Accertarsi che il grill sia collocato in un'area ben ventilata.

5. Funzionamento

- Accendere il grill aprendo la valvola del gas e utilizzando un accenditore per accendere i bruciatori.
- Regolare la temperatura di cottura secondo le necessità utilizzando il termostato integrato.
- Posizionare i polli sugli spiedini e inserire nel grill.
- Monitorare la cottura e girare gli spiedini di tanto in tanto per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, spegnere il grill e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere eventuali residui di grasso e cibo con una spazzola per barbecue o un panno umido.
- Controllare regolarmente i bruciatori e pulirli per garantire un funzionamento efficace.
- Effettuare una manutenzione annuale da un tecnico qualificato per garantire la sicurezza e l'efficienza del grill.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare se la valvola del gas è aperta e se ci sono perdite nel sistema.
- Se i bruciatori non si accendono, controllare che non ci siano ostruzioni.
- In caso di odori insoliti, spegnere immediatamente il grill e contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il grill come rifiuto domestico.
- Consultare le normative locali sullo smaltimento di apparecchiature a gas.
- Recarsi presso un centro di raccolta autorizzato per garantire un corretto smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania