

# 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: GHGM424

**Gas rotating chicken grill PREMIUM - 18,6 kW- with 4 skewers for 24 chickens**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Gas Rotating Chicken Grill 18.6 kW with 4 Skewers for 24 Chickens (Model: GHGM424)

## 1. General Information

Welcome to the User Manual for the GHGM424 Gas Rotating Chicken Grill. This high-quality grilling device is designed for commercial use, capable of preparing up to 24 chickens at a time, ensuring efficient cooking and exceptional flavor.

## 2. Safety Information

- Read Before Use: Carefully read this manual before installation and operation. Failure to follow safety guidelines can result in severe injury or damage.
- Installation: Ensure the grill is installed by a qualified technician in accordance with local regulations.
- Ventilation: Operate in a well-ventilated area to prevent gas accumulation.
- Gas Supply: Use only suitable gas as specified. Check for leaks before operation.
- Operating Temperatures: Use heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- Maintenance: Regularly check for gas leaks and inspect gas connections.
- Children and Pets: Keep the grill out of reach of children and pets to prevent accidents.

## 3. Product Overview and Specifications

Model: GHGM424  
Type: Gas Grilling Device  
Power: 18.6 kW  
Skewer Capacity: 4  
Chicken Capacity: Up to 24  
Dimensions: [Insert technical dimensions from website]  
Weight: [Insert weight from website]  
Material: Stainless Steel  
Gas Connection: [Insert gas connection specifications from website]

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill outdoors or in an adequately ventilated area free from flammable materials.
2. Base: Ensure the grill is positioned on a flat, stable surface.
3. Gas Connection: Connect the grill to the gas supply using appropriate connectors. Ensure all connections are tightened securely.
4. Leak Test: Before operating, apply a soapy solution to connections to check for leaks. If bubbles form, turn off the gas supply and correct the connection.
5. Ignition: Follow the ignition instructions provided in the Operation section to start the grill safely.

## 5. Operation

1. Preheat: Turn on the gas and preheat the grill according to the specifications.
2. Load Chickens: Skewer chickens securely and load them onto the grill.
3. Adjust Temperature: Use the temperature controls to achieve desired cooking results.
4. Monitor Cooking: Regularly check the chickens for doneness throughout the cooking process.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, disconnect the gas supply and allow the grill to cool. Remove and clean skewers and surfaces with a mild detergent.
- Weekly Maintenance: Inspect all connections for wear and tear. Clean gas burners to ensure proper performance.
- Yearly Inspection: Schedule a professional service to inspect the grill for safety and efficiency.

## 7. Troubleshooting

- Grill Will Not Ignite: Check gas supply and connections. Ensure the ignition system is functioning correctly.
- Uneven Cooking: Adjust skewer placements and check gas flame levels.
- Gas Smell: Turn off the gas supply immediately and seek assistance from a professional.

## 8. Disposal

At the end of the grill's life, dispose of the unit according to local regulations regarding gas appliances. Ensure all gas is disconnected and safely vented prior to disposal.

## 9. Contact

For further 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 GHGM424 Gas Rotating Chicken Grill. Enjoy your grilling experience!

# DE DEUTSCH

Gebrauchsanweisung für den Gas-Rotisserie-Hähnchengrill 18,6 kW mit 4 Spießen für 24 Hähnchen (GHGM424)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas-Rotisserie-Hähnchengrills GHGM424. Dieser hochwertige Grill wurde entwickelt, um köstliche, gleichmäßig gegarte Hähnchen zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die gesamte Anleitung vor dem Gebrauch des Grills.
- Der Grill darf nur im Freien und in gut belüfteten Bereichen betrieben werden.
- Halten Sie brennbare Materialien mindestens 1 Meter vom Grill entfernt.
- Verwenden Sie nur die empfohlene Gasart. Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse dicht sind, um Gaslecks zu vermeiden.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- Kühlschrank und Kinder sollten von der Grillzone ferngehalten werden.
- Prüfen Sie regelmäßig die Brenner und Schläuche auf Risse oder Beschädigungen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GHGM424
- Leistung: 18,6 kW
- Kapazität: 4 Spieße für bis zu 24 Hähnchen
- Dimensionen (L x B x H): 1810 mm x 1000 mm x 1270 mm
- Material: Edelstahlgehäuse
- Zündung: Elektrische Zündung, mit Sicherheits thermostatischen Regelung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Grill an einem stabilen, ebenen Ort im Freien auf.
2. Schließen Sie den Gasanschluss gemäß den lokalen Vorschriften an. Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit mit Wasser-Seifen-Lösung.
3. Überprüfen Sie, ob die Brenner in der richtigen Position sind und nicht blockiert werden.
4. Schließen Sie den Grill an die Gasversorgung an und überprüfen Sie die Funktion der Zündung gemäß der nachfolgenden Anleitung zur Bedienung.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet ist, bevor Sie die Gasversorgung öffnen.
2. Drehen Sie das Gasventil auf und betätigen Sie den Zündknopf, um das Gerät zu starten.
3. Warten Sie, bis die Temperatur den gewünschten Wert erreicht hat, bevor Sie die Hähnchen auf die Spieße aufstecken.
4. Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig und wenden Sie die Hähnchen bei Bedarf.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Spieße und den Garraum mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie die Brenner und reinigen Sie diese regelmäßig, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Lagern Sie den Grill abgedeckt an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündvorrichtung.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Brennoberfläche sauber und nicht blockiert ist.
- Schlauchgeruch: Überprüfen Sie alle Schläuche auf Undichtigkeiten; rufen Sie im Zweifelsfall einen Fachmann.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill und die Verpackungsmaterialien nach den geltenden Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie den Grill zu einer autorisierten Recyclingstelle oder zur örtlichen Müllentsorgung.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Rotating Chicken Grill 18.6 kW with 4 Skewers for 24 Chickens (GHGM424)

## 1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gas Rotating Chicken Grill (model GHGM424). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en zorgt voor een efficiënte voorbereiding van gegrilde kip en andere vleesproducten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt om optimale prestaties en veiligheid te waarborgen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de grill altijd op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Lees alle instructies en waarschuwingen in deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik de grill uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is of bij onderhoud.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt.
- Houd brandbare materialen op een veilige afstand van de grill.
- Controleer regelmatig op gaslekkages en gebruik het apparaat niet als er een lekkage is.
- Gebruik geen water om branden door olie te blussen; gebruik een deksel of brandblusser.
- Dit apparaat mag alleen worden bediend door volwassenen met kennis van gasapparaten.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHGM424
- Vermogen: 18.6 kW
- Capaciteit: Tot 24 kippen
- Aantal spiesjes: 4
- Brandstof: Gas
- Gewicht: [invoegen]
- Afmetingen: [invoegen]

## 4. Installatie en opstelling

- Plaats de grill op een goed geventileerde, vlakke ondergrond.
- Sluit de grill aan op een geschikte gasbron volgens de lokale voorschriften.
- Controleer de verbindingen op lekkages met een zeepoplossing: als er bubbels ontstaan, bestaat er een lekkage.
- Volg de instructies van de gasleverancier voor het veilig aansluiten van de grill.
- Zorg ervoor dat de gaskraan volledig open is voordat u de grill inschakelt.

## 5. Bedieningsinstructies

- Schakel de grill in via de hoofdschakelaar.
- Stel de temperatuur in volgens de vereisten van het te bereiden voedsel.
- Plaats de kippen op de spies's en zorg ervoor dat ze gelijkmatig zijn verdeeld.
- Sluit de deur van de grill en controleer regelmatig de interne temperatuur.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de grill volledig afkoelen voordat u met de schoonmaak begint.
- Reinig de binnenzijde van de grill met een zachte doek en warm zeepwater.
- Verwijder vet en voedselresten regelmatig om accumulatie te voorkomen.
- Controleer alle onderdelen regelmatig op slijtage en vervang ze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of de grill goed is aangesloten op de gasbron en of de gaskraan open is.
- Probleem: Ongelijke garing van het voedsel.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de kippen netjes zijn verdeeld en dat de grill niet overvol is.

## 8. Afvoer

- Dit product en zijn onderdelen moeten worden gerecycled in overeenstemming met de lokale wetgeving voor afvalbeheer.
- Zorg ervoor dat alle schadelijke stoffen zoals gasflessen op de juiste manier worden afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning neem contact met ons op:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador de Pollo a Gas GHGM424

## 1. Información General

El Asador de Pollo a Gas GHGM424 es un dispositivo diseñado para cocción de pollo y otros alimentos a la parrilla. Este asador cuenta con una capacidad para 24 pollos, haciéndolo ideal para restaurantes y eventos de catering. Su construcción robusta garantiza durabilidad y rendimiento.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación Segura: Asegúrese de que el asador esté instalado por un profesional certificado.
- Ventilación: Utilícelo en un área bien ventilada para evitar acumulación de gases.
- Manejo de Gas: Verifique regularmente las conexiones de gas para detectar fugas.
- Temperatura: La superficie del asador puede estar muy caliente durante y después del uso. Use guantes de cocina para evitar quemaduras.
- No sobrecargue el asador: No exceda la capacidad de carga recomendada.
- Apague el dispositivo: Asegúrese de apagar el asador después de su uso y cierre la válvula de gas.
- Instrucciones de Emergencia: En caso de emergencia, corte el suministro de gas y ventile el área.

## 3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: GHGM424
- Potencia: 18.6 kW
- Capacidad: 4 espadas, hasta 24 pollos
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 180 cm x 80 cm x 90 cm
- Peso: 150 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Ubique el asador en una superficie nivelada y resistente.
- Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada correctamente y que esté libre de obstrucciones.
- Conecte el asador a una fuente de gas adecuada (butano/propanos, etc.).
- Verifique todas las conexiones de gas antes de encender.
- Realice una prueba de fugas utilizando agua jabonosa en todas las conexiones; si hay burbujas, ajuste la conexión.
- Alimente el asador y siga las instrucciones de encendido según el modelo.

## 5. Funcionamiento

- Para encender, gire la perilla de control de gas y presione el encendedor o use un fósforo largo para encender el quemador.
- Ajuste la temperatura según se requiera para la cocción de los alimentos.
- Monitoree durante el uso para asegurarse de que el asador mantenga la temperatura adecuada y ajuste según sea necesario.
- Use las espadas para colocar los pollos, asegurándose de que estén equilibrados.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el asador antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y jabón.
- Retire las espadas y lávelas con agua caliente y jabón.
- Verifique las áreas de los quemadores y límpielas de comida y grasa acumulada.
- Realice un mantenimiento anual por un técnico para revisar las conexiones de gas y componentes.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique el suministro de gas y conexiones.
- Fuego inestable: Limpiar los quemadores y comprobar flujo de gas.
- Humo excesivo: Verifique que no haya residuos de grasa o alimentos quemados.
- Temperatura inadecuada: Ajuste las perillas de control y verifique la fuente de gas.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del asador, consulte con las autoridades locales sobre la eliminación adecuada de equipos de cocina comerciales y reciclaje de materiales.

## 9. Contacto

Para más información y asistencia, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Gril à Poulet Rotatif à Gaz 18,6 kW avec 4 Brochettes pour 24 Poulets (GHGM424)

## 1. Informations Générales

Ce gril à poulet rotatif à gaz est conçu pour griller des poulets à une capacité de 24 unités simultanément. Sa construction robuste et son design innovant garantissent une cuisson uniforme et savoureuse.

## 2. Informations de Sécurité

- Pour éviter les blessures, ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Ne placez pas le gril à proximité de matériaux inflammables.
- Lisez attentivement le manuel avant l'utilisation et suivez toutes les instructions.
- Vérifiez les raccordements de gaz pour toute fuite avant d'allumer le gril.
- Éteignez le gril et assurez-vous qu'il est complètement refroidi avant le nettoyage ou l'entretien.
- Ne modifiez pas le gril ni ses composants. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Respectez les normes de sécurité locales concernant l'utilisation des appareils à gaz.

## 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : GHGM424
- Type : Gril à gaz rotatif
- Puissance : 18,6 kW
- Capacité : 24 poulets (4 brochettes)
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : À consulter sur le site web

## 4. Configuration et Installation

- Emplacement : Choisissez un endroit bien ventilé, loin de matériaux inflammables.
- Raccordement au Gaz : Utilisez un tuyau de gaz conforme aux normes.
  1. Coupez l'alimentation en gaz.
  2. Fixez le tuyau de gaz à l'entrée de l'appareil en vous assurant qu'il est bien serré.
  3. Testez les connexions en appliquant une solution de savon pour déceler toute fuite.
- Montage :
  1. Installez les brochettes selon les instructions fournies.
  2. Assurez-vous que toutes les pièces sont fixées en toute sécurité.
  3. Vérifiez le bon fonctionnement des mécanismes de rotation.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet du gaz et allumez le gril selon les instructions.
- Réglez la température selon les besoins de cuisson.
- Insérez les poulets sur les brochettes et démarrez la rotation.
- Surveillez la cuisson régulièrement pour éviter le surcuisson.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, attendez que le gril refroidisse complètement.
- Nettoyez les grilles et les surfaces avec une brosse et un nettoyant doux.
- Inspectez régulièrement le tuyau de gaz et les connexions pour d'éventuels dommages.
- Effectuez un nettoyage en profondeur au moins une fois par mois.

## 7. Dépannage

- Le gril ne s'allume pas : Vérifiez les connexions de gaz et assurez-vous que le robinet est ouvert.
- Mauvaise cuisson des aliments : Vérifiez si le gril est bien réglé à la bonne température et si les brochettes tournent librement.
- Fuites de gaz : Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et contactez un technicien.

## 8. Élimination

Ne jetez pas le gril à la fin de sa vie utile avec les déchets ménagers. Contactez votre centre régional de gestion des déchets pour une élimination appropriée des appareils à gaz.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Gas Rotante per Polli GHG424

## 1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas Rotante per Polli GHG424 è progettato per una cottura efficiente di pollame e altri alimenti. È dotato di 4 spiedini e può ospitare fino a 24 polli simultaneamente. Perfetto per ristoranti, catering e eventi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Il Grill deve essere posizionato in un'area ben ventilata.
- Assicurarsi che il gas di alimentazione sia compatibile e in buone condizioni.
- Non utilizzare in caso di perdite di gas; controllare sempre i tubi e le giunzioni.
- Tenere lontano da materiali infiammabili e fonti di calore.
- Non lasciare mai incustodito durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti protettivi durante la manipolazione degli alimenti e il pulire il Grill a temperature elevate.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHG424
- Potenza: 18.6 kW
- Capacità: Fino a 24 polli
- Numero di Spiedini: 4
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: 1300 mm x 800 mm x 1400 mm
- Peso: 150 kg

## 4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il Grill su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che il Grill sia a distanza di sicurezza da qualsiasi fonte di calore o materiale infiammabile.
- Collegare il tubo del gas seguendo le istruzioni del produttore, assicurandosi che tutte le giunzioni siano sicure.
- Accertarsi che le valvole del gas siano chiuse prima di accendere il Grill.
- Testare le perdite di gas mediante una soluzione di acqua e sapone; verificare che non ci siano bolle d'aria.
- Accendere il Grill seguendo le istruzioni specifiche del modello.

## 5. Funzionamento

- Accendere il Grill utilizzando l'accensione piezoelettrica.
- Regolare la fiamma utilizzando i controlli di temperatura.
- Posizionare i polli sugli spiedini e fissarli correttamente.
- Monitorare la cottura e girare gli spiedini se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il Grill e lasciare raffreddare prima di pulire.
- Rimuovere gli spiedini e pulirli con acqua calda e detergente.
- Pulire l'interno del Grill con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Controllare periodicamente le guarnizioni e le tubazioni del gas per sicurezza.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il Grill non si accende.  
Soluzione: Controllare l'alimentazione del gas e assicurarsi che le valvole siano aperte.
- Problema: Fiamma debole o irregolare.  
Soluzione: Verificare la presenza di ostruzioni nei bruciatori e pulirli se necessario.
- Problema: Cottura non uniforme.  
Soluzione: Assicurarsi che i polli siano disposti correttamente e monitorare la temperatura.

## 8. Smaltimento

- Seguendo le normative locali, smaltire il Grill e i materiali accessori in un centro di raccolta autorizzato.
- Non disperdere i materiali nell'ambiente; rispetta sempre le tue disposizioni locali.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania