

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: GHKM212-B

Gas chicken grill PREMIUM - 11,8 kW - with 2 skewers for 12 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Chicken Grill 11.8 kW with 2 Skewers for 12 Chickens (GHKM212-B)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Chicken Grill 11.8 kW with 2 Skewers for 12 Chickens (GHKM212-B). This high-performance grill is designed specifically for cooking multiple chickens to perfection. Ideal for restaurants, catering services, and barbecue enthusiasts.

2. Safety Information

- General Safety: For best results, read this manual before use. Ensure to follow all safety instructions.
- Installation Safety: Ensure the grill is installed by a qualified technician. It should be placed in a well-ventilated area away from flammable materials.
- Gas Safety: Use only propane or natural gas as specified. Check for gas leaks before operation by using a soapy water solution; never use a naked flame.
- Child Safety: Keep children and pets away from the grill during operation and allow it to cool completely before handling.
- Burn Hazard: The grill surfaces become very hot. Use appropriate protective gear when handling and operating the grill.
- Emergency Procedures: In case of a gas leak or fire, shut off the gas supply and evacuate the area immediately.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHKM212-B
- Power: 11.8 kW
- Gas Type: Propane or Natural Gas
- Skewers: 2 adjustable skewers
- Capacity: Can accommodate up to 12 chickens
- Material: Stainless steel construction for durability
- Dimensions: [Dimensions to be added]
- Weight: [Weight to be added]

4. Setup and Installation

1. Area Preparation: Select a flat, level surface, ensuring that the area is well-ventilated and away from flammable materials.
2. Connections: Connect the gas line following local regulations. Ensure all connections are tight and secure.
3. Testing for Leaks: Once connected, check for leaks using a soapy water solution on all joints. If bubbles form, tighten connections.
4. Installing Skewers: Place the skewers into the designated brackets and ensure they are securely locked in place.
5. Initial Checkout: Before operating for the first time, familiarize yourself with the control knobs and functions.

5. Operation

1. Open the gas supply valve.
2. Turn the control knob to ignite the grill. Follow the ignition instructions provided on the grill's start-up label.
3. Preheat the grill for 10-15 minutes before placing the chickens on the skewers.
4. Place the chickens on the skewers and ensure they are evenly secured.
5. Monitor the cooking process, adjusting heat as necessary using the control knobs.
6. Use a meat thermometer to ensure the internal temperature of the chickens reaches a safe level, typically 75°C (165°F).

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, once the grill has cooled, clean the grates with warm soapy water.
- Regularly check and clean the gas burners to prevent grease buildup.
- Inspect hoses and connections periodically for signs of wear or damage.
- Store in a dry, sheltered area when not in use to prolong the life of the grill.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't ignite.
Solution: Check gas supply and ensure connections are secure. Review ignition instructions.
- Problem: Uneven cooking.
Solution: Ensure chickens are properly balanced on skewers and adjust the grill's position if necessary.
- Problem: Low flame.
Solution: Check gas levels and verify that the control knobs are properly adjusted.

8. Disposal

When disposing of the grill, ensure all gas connections are securely capped and the grill is empty of all contents. Recycle metal components where possible and follow local regulations for disposal of appliances.

9. Contact

For further questions or support, please reach out:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas-Hühnchengrill 11,8 kW mit 2 Spießen für 12 Hühnchen (GHKM212-B)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Gas-Hühnchengrill GHKM212-B entschieden haben. Dieses Gerät ist für gewerbliche Anwendungen konzipiert und bietet eine effiziente und schnelle Zubereitung von Hühnchen und anderen Fleischsorten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass alle Gasanschlüsse dicht sind. Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- Aufstellort: Nutzen Sie den Grill in gut belüfteten Bereichen, fern von brennbaren Materialien.
- Hitzeschutz: Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Brandschutz: Halten Sie ein geeignetes Löschmittel bereit und kennen Sie die Notabschaltung des Gastanks.
- Wartungsarbeiten: Führen Sie Wartungsarbeiten nur durch, wenn das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- Entsorgung von Abfällen: Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und Abfälle umweltgerecht.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Modell: GHKM212-B
- Leistung: 11,8 kW
- Kapazität: 12 Hühnchen oder 2 Spieße
- Gasversorgung: Propan oder Butan
- Abmessungen: 1200 x 720 x 1150 mm
- Gewicht: 85 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien aufgestellt wird.
3. Verbinden Sie das Gerät mit einem Gasanschluss. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit.
4. Schließen Sie den Gashahn und öffnen Sie den Druckregler gemäß den Anweisungen.
5. Verwenden Sie einen Zündstahl oder ein langes Feuerzeug, um den Grill zu entzünden, während Sie den Gasfluss aktivieren.
6. Lassen Sie das Gerät einige Minuten auf Betriebstemperatur kommen, bevor Sie es verwenden.

5. Betrieb

- Stellen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur ein.
- Platzieren Sie die Hühnchen gleichmäßig auf den Spießen.
- Achten Sie während des Grillens auf die Temperatur und drehen Sie die Hühnchen regelmäßig für eine gleichmäßige Garung.
- Nach der Verwendung den Grill ausschalten und auskühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Lappen und mildem Reinigungsmittel.
- entfernen Sie Fettrückstände und Verunreinigungen regelmäßig.
- Überprüfen Sie die Gasleitungen und -anschlüsse auf Lecks oder Abnutzungserscheinungen.
- Führen Sie eine jährliche Wartung durch, um die Lebensdauer des Grills zu verlängern.

7. Fehlerbehebung

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündvorrichtung.
- Unregelmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber ist und alle Brenner funktionieren.
- Geruch von Gas: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und seine Komponenten gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie alle gefährlichen Materialien zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Chicken Grill 11.8 kW with 2 Skewers (GHKM212-B)

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Chicken Grill 11.8 kW met 2 Skewers (GHKM212-B). Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en is ideaal voor het grillen van kip en ander vlees. Volg de aanwijzingen in deze handleiding voor optimale prestaties en veiligheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruiksomgeving: Gebruik de grill alleen in goed geventileerde ruimtes om ophoping van gevaarlijke gassen te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen weg van de grill. Zorg ervoor dat er altijd een brandblusser in de buurt is.
- Hogertemperatuur: Het oppervlak van de grill kan extreem heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en gereedschap.
- Gasveiligheid: Inspecteer de gasleidingen regelmatig op lekken. Gebruik een zeepoplossing om het gaslek te testen en schakel bij een lek onmiddellijk het apparaat uit.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van de grill.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHKM212-B
- Vermogen: 11.8 kW
- Aantal spiezen: 2
- Capaciteit: Tot 12 kippen tegelijk
- Afmetingen: [Vul hier de afmetingen in]
- Gewicht: [Vul hier het gewicht in]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Brandstof: Gas

4. Installatie en opstelling

1. Plaatsing: Zet de grill op een stabiele, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen.
2. Aansluiting: Verbind de grill met een goedgekeurde gasbron. Controleer of de verbinding stevig en lekvrij is.
3. Luchtafvoer: Zorg voor voldoende ventilatie rond de grill.
4. Testen: Na installatie, controleer de gasverbindingen met een zeepoplossing voor eventuele lekken.

5. Bediening

1. Voorbereiding: Zorg ervoor dat de grill schoon is en alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd.
2. Aanzetten: Open de gasklep en gebruik een ontsteker om de grill aan te steken. Volg de instructies voor het aansteken.
3. Temperatuurinstelling: Gebruik de temperatuurregelaar om de juiste grilltemperatuur in te stellen.
4. Kookproces: Plaats het voedsel op de spiezen en sluit het deksel om gelijkmatig te garen.

6. Onderhoud en reiniging

- Reiniging: Maak de grill na elk gebruik schoon met een schone doek en milde zeep. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Inspectie: Controleer regelmatig de spieën en branders op slijtage en schade.
- Opslag: Bewaar de grill op een droge plaats als deze niet in gebruik is.

7. Problemen oplossen

- Grill ontvlamt niet: Controleer of de gasbron aan staat en dat de ontsteker goed werkt.
- Onregelmatige vlam: Controleer op vuil of verstoppingen in de branders.
- Leef tijd van de spieën: Inspecteer de spieën en vervang ze indien nodig.

8. Verwijdering

Zorg ervoor dat de grill volledig is ontgast voordat u deze weggooit. Volg lokale richtlijnen voor de verwijdering van elektrische en gasgestookte apparaten.

9. Contact

Voor assistentie of informatie kunt u contact met ons opnemen via:

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

Bedankt voor uw keuze voor de Gas Chicken Grill 11.8 kW met 2 Skewers (GHKM212-B). We wensen u veel grillplezier!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir la parrilla de gas para pollos GHKM212 de 11,8 kW. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo y una experiencia de cocción excepcional. Antes de utilizar la parrilla, le recomendamos que lea este manual por completo para asegurarse de su uso seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto debe usarse únicamente para la cocción de alimentos. No use la parrilla para ningún otro propósito.
- Instalación: Asegúrese de que la parrilla esté instalada en un área bien ventilada, lejos de materiales inflamables.
- Conexión de gas: Asegúrese de que la conexión de gas esté realizada por un profesional certificado. Verifique la fuga de gas usando agua jabonosa.
- Manejo del fuego: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso. Mantenga el fuego bajo control.
- Superficie caliente: Las superficies de la parrilla se calentarán. Use guantes y herramientas adecuadas al manejar.
- Apagado de emergencia: Si se produce una fuga de gas o un incendio, apague la válvula de gas y use un extintor adecuado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHKM212
- Potencia: 11.8 kW
- Capacidad: Dos espadas para cocinar 12 pollos simultáneamente
- Dimensiones (LxAxH): 1200 mm x 748 mm x 1080 mm
- Peso: 90 kg
- Material: Acero inoxidable
- Tipo de gas: Gas propano/Butano

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Elija un lugar para la parrilla que esté a la distancia segura de materiales inflamables y que sea bien ventilado.
2. Conexiones: Conecte la manguera de gas a la entrada de gas de la parrilla y asegúrese de que esté apretada.
3. Verificación de fugas: Antes de encender la parrilla, use agua jabonosa para comprobar si hay fugas en las conexiones.
4. Nivelación: Asegúrese de que la parrilla esté nivelada para un funcionamiento seguro y eficiente.
5. Fuente de encendido: Conecte una fuente de ignición adecuada (puede ser un encendedor de cocina).

5. Operación

1. Abra la válvula de gas lentamente.
2. Encienda la fuente de ignición y asegúrese de que la llama esté estable.
3. Ajuste los controles de temperatura según sea necesario para la cocción.
4. Coloque los pollos en las espadas y asegúrese de que estén bien sujetos.
5. Controle el tiempo de cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza regular: Limpie las superficies de cocción y la parte exterior después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- Revisión periódica: Inspeccione las mangueras y conexiones de gas periódicamente para detectar signos de desgaste.
- Desmontaje: Retire las partes desmontables para una limpieza más profunda de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que haya suficiente presión de gas.
- Llama inestable: Inspeccione las boquillas y limpie si es necesario.
- Sobrecalentamiento: Ajuste los controles de temperatura y asegúrese de que haya suficiente circulación de aire.

8. Eliminación

Al final de la vida útil de la parrilla, elimínela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No la deseche con la basura doméstica.

9. Contacto

Para obtener más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à poulet à gaz 11,8 kW avec 2 brochettes pour 12 poulets (GHKM212-B)

1. Informations générales

Ce gril à poulet à gaz est conçu pour une cuisson optimale de poulet, offrant une puissance de 11,8 kW. Avec sa capacité de 12 poulets grâce à ses deux brochettes, il convient parfaitement pour les professionnels de la restauration.

2. Informations de sécurité

- Utilisez cet appareil uniquement à l'extérieur ou dans des zones bien ventilées pour éviter l'accumulation de gaz.
- Ne jamais utiliser de combustible liquide pour allumer le gril.
- Gardez à distance d'objets inflammables et du matériel sous tension.
- Vérifiez régulièrement les raccords et les tuyaux pour détecter les fuites de gaz.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Éteignez toujours le gril lorsque vous avez fini de l'utiliser.
- Respectez les instructions d'installation et consultez un technicien qualifié si nécessaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : GHKM212-B
- Puissance : 11,8 kW
- Capacité : 12 poulets (2 brochettes)
- Type de gaz : Gaz propane ou butane
- Dimensions : [à remplir selon les spécifications techniques sur la page produit]
- Poids : [à remplir selon les spécifications techniques sur la page produit]
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et configuration

1. Placez le gril sur une surface stable et plane, à au moins 1 mètre des murs.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes : corps du gril, brochettes, tuyauterie, etc.
3. Raccordez le tuyau de gaz à la source d'alimentation, en vérifiant qu'il n'y a aucune fuite au niveau des joints.
4. Allumez le gril en suivant les instructions fournies dans la section d'opération.
5. Assurez-vous que le gril est entièrement assemblé avant de le mettre sous tension.

5. Opération

- Tournez le régulateur de gaz pour ouvrir le flux.
- Utilisez un allumeur long pour enflammer le gaz.
- Une fois le feu allumé, placez les poulets sur les brochettes.
- Réglez la température selon vos préférences de cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Attendez que le gril refroidisse complètement avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les grilles, brochettes et surfaces avec de l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez régulièrement l'état des tuyaux de gaz et remplacez-les si nécessaire.
- Gardez l'appareil dans un endroit sec et propre quand il n'est pas utilisé.

7. Dépannage

- Si le gaz ne s'allume pas, vérifiez la connexion de la source de gaz.
- Si une fuite de gaz est détectée, fermez la vanne immédiatement et contactez un professionnel.
- En cas de problèmes de chaleur, assurez-vous que le régulateur est réglé correctement.

8. Élimination

Pour éliminer l'appareil, suivez les réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des appareils de cuisson. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220

- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions de votre confiance dans notre produit et vous souhaitons d'agréables moments de cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill per Pollo a Gas GHKM212-B

1. Informazioni Generali

Il Grill per Pollo a Gas GHKM212-B è progettato per la cottura di fino a 12 polli alla volta, utilizzando una potenza di 11,8 kW. Questo apparecchio è ideale per ristoranti, catering e utilizzi commerciali. La sua costruzione robusta e le caratteristiche avanzate garantiscono risultati di cottura eccellenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il grill solo in spazi ben ventilati.
- Assicurarsi che le connessioni del gas siano sicure e prive di perdite.
- Non coprire il grill durante il funzionamento.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- In caso di malfunzionamenti, spegnere immediatamente il grill e contattare l'assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHKM212-B
- Potenza: 11,8 kW
- Capacità: Fino a 12 polli
- Tipo di alimentazione: Gas
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Peso: [inserire peso]

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il grill su una superficie stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che il grill sia lontano da fonti di calore.
3. Collegare il tubo del gas, controllando che non ci siano perdite.
4. Controllare che il regolatore di pressione sia installato correttamente.
5. Accendere il grill seguendo le istruzioni del manuale, assicurandosi che le valvole siano in posizione corretta.

5. Funzionamento

- Accendere il grill come descritto nella sezione di installazione.
- Regolare la temperatura secondo le esigenze di cottura.
- Monitorare i polli durante la cottura e girarli regolarmente per una cottura uniforme.
- Utilizzare termometri per verificare la cottura interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima di pulirlo.
- Utilizzare acqua calda e detersivi non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere i residui di cibo e grasso dopo ogni utilizzo.
- Controllare e pulire i bruciatori regolarmente per garantire un funzionamento ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il gas non si accende, controllare le connessioni.
- Se la fiamma è debole, verificare il regolatore e il tubo del gas.
- In caso di odori di gas forti, chiudere immediatamente il rubinetto del gas e ventilare l'area.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettronici e delle attrezzature a gas. Assicurarsi che il grill sia disattivato e completamente svuotato di gas prima dello smaltimento.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania