

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: GHKM318-B

Gas chicken grill - 17,7kW - with 3 skewers for 18 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual: Gas Chicken Grill 17.7 kW with 3 Skewers for 18 Chickens (GHKM318-B)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Chicken Grill GHKM318-B. This high-quality grill is designed to cook up to 18 chickens simultaneously, providing outstanding results and efficiency for your cooking needs. Please read this manual carefully to ensure safe and effective operation of your product.

2. Safety Information

Please adhere to the following safety guidelines to prevent injuries and damages:

- Installation: Ensure that the grill is installed in a well-ventilated area, away from flammable materials. Follow all local regulations and codes.
- Operation: Do not operate the grill in enclosed spaces. Ensure proper airflow during operation to prevent gas accumulation.
- Gas Connection: Only use the grill with compatible gas types as specified. Check all connections for leaks before lighting.
- Burner Safety: Keep body and clothing away from hot surfaces and open flames. Use protective gear when handling food.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Maintenance: Regularly inspect and clean the grill as per the maintenance guidelines to avoid malfunctions.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHKM318-B
- Heat Output: 17.7 kW
- Skewers: 3 skewers included
- Capacity: Cooks up to 18 chickens
- Material: High-quality stainless steel
- Dimensions: [Insert dimensions from the website]
- Weight: [Insert weight from the website]
- Gas Type: [Insert gas type specification from the website]
- Usage: Suitable for commercial use and outdoor grilling

4. Setup and Installation

1. Location: Select a flat, stable surface outdoors, away from structures, combustibles, and wind.
2. Assemble the Grill:
 - Attach the legs and support frame as per the included assembly instructions.
3. Gas Connection:
 - Ensure that the gas source is compatible with the grill specifications.
 - Use suitable high-pressure gas hoses and connectors.
 - Check for leaks using soapy water on connections and fix any leaks immediately.
4. Test Operation: Prior to use, perform a test run by following the lighting instructions in the operation section.

5. Operation

1. Lighting the Grill:
 - Open the gas supply.
 - Locate the ignition switch/knob and turn it to ignite while holding a long lighter near the burner.
 - Once lit, adjust the flame to the desired level.
2. Cooking Instructions:
 - Skewer the chickens evenly and place them onto the grill in the designated holders.
 - Monitor the cooking process periodically, adjusting gas input as required for optimal cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Maintenance:
 - After each use, allow the grill to cool before cleaning.
 - Remove grease and food particles with a suitable grill brush.
 - Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Monthly Maintenance:
 - Check gas connections and all components for wear and tear.
 - Perform a thorough cleaning of the burners and interior surfaces.

7. Troubleshooting

- Grill Won't Ignite:
 - Check the gas supply and connections.
 - Ensure that the ignition switch is functioning properly.
- Uneven Cooking:
 - Redistribute chickens on skewers.
 - Adjust gas input for even heat distribution.
- Excessive Smoke:
 - Check for food debris buildup; clean the grill as per the maintenance guidelines.

8. Disposal

When disposing of this product, follow local regulations regarding gas appliances. Remove all gas containers and recycle materials where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the GHKM318-B Gas Chicken Grill. Enjoy your cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Hühnchengrill 17,7 kW mit 3 Spießen für 18 Hühnchen (GHKM318-B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unseren Gas-Hühnchengrill GHKM318-B entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von Hühnchen und anderen Fleischsorten und bietet eine einfache Handhabung sowie hervorragende Grillresultate.

2. Sicherheitsinformationen

- Gesetzliche Vorschriften: Stellen Sie sicher, dass der Grill gemäß den geltenden Normen und Vorschriften installiert und betrieben wird.
- Überwachung: Verwenden Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, besonders bei laufender Flamme.
- Zugang: Halten Sie den Bereich um den Grill frei von Hindernissen und brennbaren Materialien.
- Luftzirkulation: Der Grill muss in einem gut belüfteten Bereich betrieben werden.
- Betrieb: Betreiben Sie den Grill nur mit dem empfohlenen Gas (Propangas).
- Anleitung: Lesen und befolgen Sie alle im Handbuch angegebenen Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise.
- Konditionen: Nutzen Sie den Grill nicht bei extremen Wetterbedingungen, wie starkem Wind oder Regen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 17,7 kW
- Anzahl der Spieße: 3
- Kapazität: Bis zu 18 Hühnchen
- Gasart: Propangas
- Grillfläche: 126 cm x 53 cm
- Material: Edelstahl
- Zündung: Elektronisch
- Abmessungen: 150 cm x 70 cm x 130 cm
- Gewicht: 75 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der gut belüftet ist.
2. Gasanlage: Schließen Sie den Grill an eine geeignet dimensionierte Gasflasche an. Vergewissern Sie sich, dass die Verbindung dicht ist.
3. Zündung: Setzen Sie die Batterien in das Zündsystem ein und betätigen Sie den Zündknopf.
4. Überprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Betrieb alle Anschlüsse und Dichtungen auf Undichtigkeiten.
5. Temperaturregler: Stellen Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Hitze ein.

5. Betrieb

1. Befolgen Sie die Installationsanweisungen.
2. Stellen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur ein.
3. Legen Sie die Hühnchen gleichmäßig auf die Spieße.
4. Überwachen Sie den Grillprozess, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
5. Nach dem Grillen die Hühnchen vorsichtig entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch abkühlen.
2. Reinigen Sie die Grillflächen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Entfernen Sie Fett und Rückstände aus den Auffangschalen.
4. Überprüfen Sie regelmäßig alle Schläuche und Verbindungen auf Beschädigungen.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Grill lässt sich nicht zünden.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Batterien im Zündsystem und die Gaszufuhr.
- Problem: Unregelmäßige Flamme.
 - Lösung: Reinigen Sie die Düsen und überprüfen Sie die Gaszufuhr.
- Problem: Grillzeug wird nicht heiß genug.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Grill korrekt eingerichtet ist und die Temperaturregler richtig eingestellt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie vorher alle Batterien und Gasbehälter.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Chicken Grill 17.7kW with 3 Skewers for 18 Chickens (GHKM318-B)

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gas Chicken Grill 17.7kW met 3 Spiezen voor 18 Kippen. Dit product is ontworpen om een uitstekende kookervaring te bieden en is veilig in gebruik wanneer u de richtlijnen in deze handleiding volgt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill alleen in goed geventileerde ruimtes. Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Gas Veiligheid: Controleer regelmatig de gasleidingen op lekkages. Gebruik een sopje om lekkages te detecteren; geen steekvlammen gebruiken.
- Brandveiligheid: Houd een brandblusser dichtbij en weet hoe u deze moet gebruiken.
- Elektrocutie: Zorg ervoor dat de grill niet in contact komt met water om elektroshokken te voorkomen.
- Kookveiligheid: Laat de grill nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik. Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GHKM318-B
- Vermogen: 17.7 kW
- Aantal spiezen: 3
- Capaciteit: Tot 18 kippen
- Afmetingen: (vermeld indien beschikbaar)
- Gewicht: (vermeld indien beschikbaar)
- Gas soort: Propaan of Butaan
- Kleur: RVS

4. Installatie en inbedrijfstelling

1. Locatie: Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen.
2. Aansluiting: Sluit de gasfles aan op de grill volgens de gebruiksaanwijzing van de gasfles. Zorg ervoor dat de verbinding stevig en lekvrij is.
3. Controle op lekkages: Gebruik een sopje om alle verbindingen op lekkages te controleren.
4. Onderdeelconfiguratie: Plaats de spiezen in de houder volgens de instructies in de bijgeleverde handleiding.
5. Initialisatie: Open de gasregelkleppen en steek het gas aan met een lange aansteker. Zorg ervoor dat de brander volledig ontsteekt.

5. Bediening

- Stel de temperatuur in met de regelknoppen voor een optimale kookervaring.
- Plaats de kippen gelijkmatig aan de spiezen om een uniforme garing te verzekeren.
- Draai de spiezen handmatig om te zorgen voor een gelijkmatige bereiding aan alle zijden.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reiniging na gebruik: Laat de grill afkoelen en verwijder voedselresten met een zachte borstel of schraper.
- Regelmatige inspectie: Controleer gasleidingen en branders op verstoppingen.
- Preventieve onderhoud: Geef de grill een schone beurt minimaal maandelijks om optimale prestaties te garanderen.

7. Probleemoplossing

- Grill ontsteekt niet: Controleer de gasleiding op lekken en zorg ervoor dat er gas in de fles zit.
- Onregelmatige vlam: Maak de branders schoon en controleer op verstoppingen.
- Oververhitting: Verminder de temperatuurinstelling en controleer op ventilatie.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de verwerking van apparatuur en materialen. Zorg ervoor dat de grill veilig en verantwoord wordt afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

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

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a Gas 17.7kW con 3 Espadas para 18 Pollos (Modelo GH-KM318-B)

1. Información General

¡Bienvenido a la experiencia de cocinar a la parrilla con la Parrilla de Pollo a Gas 17.7kW con 3 Espadas para 18 Pollos! Diseñada para ofrecer una cocción uniforme y rápida, esta parrilla es ideal para restaurantes, caterings y uso intensivo. Este manual le guiará a través de todas las funciones y características necesarias para un uso adecuado y seguro.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta parrilla está diseñada exclusivamente para uso comercial. No utilizar en espacios cerrados sin una adecuada ventilación.
- Gas: Solo utilizar con el tipo de gas especificado en la etiqueta del producto. Utilizar el adaptador correcto.
- Superficies Calientes: Las superficies pueden calentarse durante el uso, evite el contacto directo y utilice guantes resistentes al calor.
- Ubicación: Instalar la parrilla en una superficie plana y estable, alejada de materiales inflamables.
- Bomberos: Mantener un extintor de incendios accesible en todo momento.
- Revisiones: Realizar revisiones regulares de las mangueras de gas y conexiones para detectar fugas.
- Apagado de Emergencia: En caso de una fuga de gas, apague inmediatamente la válvula de gas y ventile el área.
- Manual: Conserve este manual para referencia futura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GH-KM318-B
- Potencia: 17.7 kW
- Número de Espadas: 3
- Capacidad: Hasta 18 pollos simultáneamente
- Dimensiones: [Insertar dimensiones]
- Peso: [Insertar peso]
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de Gas: Gas propano / Gas natural

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un área bien ventilada y alejada de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas:
 - Asegúrese de que la válvula de gas esté cerrada.
 - Conecte la manguera de gas al regulador y ajuste firmemente.
 - Conecte el regulador a la fuente de gas.
3. Montaje:
 - Coloque las espadas en su posición correspondiente.
 - Asegúrese de que las piezas estén firmemente ensambladas.
4. Prueba de Fugas: Antes de encender, aplique una solución de agua jabonosa a las conexiones de gas. Si hay burbujas, ajuste o reemplace la conexión.

5. Operación

1. Conecte la parrilla a la fuente de gas y abra la válvula.
2. Encienda el quemador usando el encendedor incorporado.
3. Ajuste la temperatura de los quemadores según sea necesario.
4. Coloque los pollos en las espadas y ajuste para una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Limpie las superficies con un paño húmedo. Retire los residuos de comida y grasa.
- Mensualmente: Inspeccione los quemadores y la manguera de gas. Limpie con un cepillo suave.
- Anualmente: Realice una limpieza profunda y revisiones profesionales del sistema de gas.

7. Solución de Problemas

- La Parrilla No Enciende:
 - Verifique si el gas está encendido.
 - Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta.
- Fuga de Gas:
 - Agite la válvula inmediatamente y realice una prueba de fugas.
- Eficiencia de Cocción Insuficiente:
 - Limpie los quemadores y ajuste la llama.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la correcta eliminación de electrodomésticos. No deseche el producto de manera inadecuada. Consulte a su proveedor de gestión de residuos local.

9. Contacto

Para asistencia técnica o preguntas sobre el producto, comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra Parrilla de Pollo a Gas. ¡Disfrute de su experiencia de cocción!

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Gril à Poulet à Gaz 17.7 kW avec 3 Brochettes pour 18 Poules - GHKM318-B

1. Informations Générales

Vous avez fait l'acquisition d'un gril à poulet à gaz GHKM318-B, conçu pour la cuisson efficace de poulets. Ce gril est parfait pour les restaurants, les traiteurs et les fêtes en plein air.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser le gril dans des zones fermées ou mal ventilées.
- Vérifier les connexions de gaz avant chaque utilisation pour détecter toute fuite.
- Garder le gril éloigné des matériaux inflammables.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection.
- Gardez les enfants et animaux loin du gril pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour allumer le gril.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: GHKM318-B
- Puissance: 17.7 kW
- Capacité: 18 poules
- Nombre de brochettes: 3
- Dimensions: 100 cm x 60 cm x 140 cm
- Matériau: Acier inoxydable
- Alimentation: Gaz propane ou butane

4. Configuration et Installation

- Choisir un emplacement stable et bien ventilé pour le gril.
- Brancher le gril à une source de gaz appropriée et vérifier les connexions.
- Vérifier que toutes les brochettes et les accessoires sont correctement installés.
- Allumer le gaz uniquement après avoir vérifié l'absence de fuites.

5. Fonctionnement

- Ouvrir le gaz progressivement.
- Utiliser un allumeur approprié pour enflammer les brûleurs.
- Régler la température à votre convenance.
- Placer les poules sur les brochettes en assurant une répartition uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Toujours éteindre le gaz et laisser refroidir le gril avant nettoyage.
- Retirer les résidus alimentaires avec une brosse douce.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Vérifier régulièrement les tuyaux de gaz pour toute usure ou fissure.

7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas, vérifier les connexions de gaz.
- Une flamme faible peut indiquer des obstructions dans les brûleurs – nettoyer ces zones.
- En cas de fuite de gaz, fermer immédiatement le gaz et contacter un professionnel.

8. Élimination

- Suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils à gaz.
- Éliminer tous les composants de manière responsable afin de protéger l'environnement.

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 Pollo 17,7 kW con 3 Spiedini per 18 Pollo (GHKM318-B)

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas per Pollo GHKM318-B è progettato per la cottura di pollo e altre carni su spiedini. Grazie alla sua potenza di 17,7 kW, questo grill offre prestazioni elevate per la preparazione di deliziosi piatti in ambito professionale e domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Assicurarsi che l'area di utilizzo sia ben ventilata.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o in presenza di materiali infiammabili.
- Controllare sempre i raccordi del gas per perdite prima dell'uso.
- Tenere il grill lontano da fonti di calore e acqua.
- Indossare guanti protettivi durante il montaggio e la pulizia.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Seguire le istruzioni di installazione per minimizzare il rischio di incendio.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 17,7 kW
- Numero di spiedini: 3
- Capacità: 18 polli contemporaneamente
- Tipo di carburante: Gas
- Dimensioni: 1200 mm x 600 mm x 1300 mm
- Peso: 100 kg

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionare l'unità su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
2. Assicurarsi che la area sia ventilata.
3. Installare il tubo del gas seguendo le linee guida fornite dal produttore.
4. Controllare tutte le connessioni per garantire che siano serrate e prive di perdite.
5. Accertarsi che il grill sia livellato utilizzando i piedini regolabili, se disponibili.

5. Funzionamento

1. Aprire la valvola del gas.
2. Utilizzare un accenditore per accendere il bruciatore, seguendo le istruzioni di sicurezza.
3. Impostare la temperatura desiderata tramite il regolatore di calore.
4. Inserire gli spiedini con il pollo nel grill e cuocere per il tempo consigliato in base alla dimensione e al tipo di carne.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill dal gas prima di pulirlo.
- Rimuovere e pulire gli spiedini con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Assicurarsi di pulire i bruciatori e le griglie regolarmente per evitare l'accumulo di grasso.
- Controllare periodicamente le condizioni del tubo del gas e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
Soluzione: Controllare la valvola del gas e l'accenditore. Assicurarsi che il gas sia aperto.
- Problema: Cottura irregolare.
Soluzione: Verificare che gli spiedini siano posizionati correttamente e che il gas sia distribuito uniformemente.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali del grill. Non gettare componenti elettronici o sostanze pericolose nei normali rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania