

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: GHKM424-B

Gas chicken grill - 23,6kW - with 4 skewers for 24 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Chicken Grill 23.6kW with 4 Skewers for 24 Chickens (GHKM424-B)

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Chicken Grill GHKM424-B. Designed for high-efficiency cooking, this grill is ideal for restaurants, catering services, and outdoor events. With a powerful 23.6kW output and the ability to accommodate up to 24 chickens, it is perfect for high-demand environments.

2. Safety Information

Please read the following safety guidelines carefully before using the Gas Chicken Grill:

- Installation Requirements: Ensure the grill is installed by a qualified technician in compliance with local gas regulations.
- Ventilation: The grill should be used in a well-ventilated area, free from flammable materials.
- Gas Safety: Regularly check for gas leaks. Use soapy water on gas connections to identify leaks—bubbles indicate a leak.
- Burn Prevention: The grill surface and oil may become extremely hot. Use appropriate protective gear such as heat-resistant gloves when operating.
- Fire Management: Have a suitable fire extinguisher within reach when operating the grill.
- Child Safety: Keep children and pets at a safe distance from the fryer during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHKM424-B
- Power Output: 23.6kW
- Capacity: 4 skewers for up to 24 chickens
- Dimensions: [Insert dimensions]
- Weight: [Insert weight]
- Material: Stainless Steel
- Gas Type: LPG/Natural Gas

[Please insert any specific dimensions and weight data from the technical data page].

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the grill from its packaging. Ensure all parts are present before assembly.
2. Location: Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials.
3. Gas Connection:
 - Ensure the grill is compatible with your gas supply (LPG or Natural Gas).
 - Connect the gas supply following local regulations, ensuring all connections are tight.
4. Testing: Before first use, conduct a leak test with soapy water at all gas connections to ensure safety.
5. Ignition: Follow the manufacturer's instructions to ignite the grill safely.

5. Operation

1. Preheat the Grill: Turn on the gas and ignite the burners according to instructions provided.
2. Cooking: Skewer chicken securely and place it on the grill. Adjust the heating settings according to the desired cooking speed.
3. Monitoring: Regularly check the cooking progress and ensure the temperature remains consistent.

6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: After use, clean the grill surface with warm soapy water using a non-abrasive sponge.
2. Deep Cleaning: Periodically clean the burners and internal parts. Ensure the grill is turned off and cooled before cleaning.
3. Maintenance Check: Regularly inspect gas connections and hoses for wear and tear. Replace any damaged components immediately.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not ignite.
 - Solution: Check gas supply and connections. Ensure the igniter is functioning properly.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Check the placement of skewers and burners for blockages.
- Problem: Excessive smoke.
 - Solution: Clean the grill thoroughly to remove accumulated grease.

8. Disposal

Dispose of the grill following local regulations. Ensure that all gas connections are disassembled and that any gas has been safely removed before disposal.

9. Contact

For support, inquiries or assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing our Gas Chicken Grill. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Gas-Hähnchengrill GHKM424-B

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas-Hähnchengrills GHKM424-B. Dieses Gerät eignet sich optimal für Gastronomiebetriebe und sorgt für knusprige, saftige Hähnchen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien und in gut belüfteten Bereichen.
- Achten Sie darauf, dass alle Anschlüsse dicht sind, um Gaslecks zu vermeiden.
- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Brennstoffe.
- Betrieb nur durch geschultes Personal.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der ersten Nutzung vollständig montiert und gereinigt wird.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GHKM424-B
- Brennstoff: Gas
- Leistung: 23.6 kW
- Skewers: 4
- Kapazität: bis zu 24 Hähnchen
- Abmessungen: 1200 x 800 x 1200 mm
- Gewicht: 105 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche auf.
- Schließen Sie den Gasanschluss an die richtige Gasquelle an.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit.
- Installieren Sie die Skewers gemäß den Anweisungen, indem Sie die Enden sicher in die Halterung einsetzen.
- Schalten Sie das Gasventil auf und führen Sie einen Brenntest durch.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Grill sauber und ordnungsgemäß eingerichtet ist.
- Zünden Sie den Grill gemäß der Anleitung an.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Kochen auf die empfohlene Betriebstemperatur aufheizen.
- Überwachen Sie die Hähnchen regelmäßig während des Garvorgangs.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie Grillroste und Zubehörteile regelmäßig mit warmem Seifenwasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Undichtigkeiten.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen Ort, wenn er nicht verwendet wird.

7. Fehlersuche

- Wenn der Grill nicht zündet, überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Anschlüsse.
- Bei ungleichmäßiger Hitzeverteilung die Brenner auf Verstopfungen prüfen.
- Bei anderen Problemen wenden Sie sich an den Kundenservice.

8. Entsorgung

Das Gerät muss gemäß den lokalen Vorschriften für die Entsorgung von Gasgeräten entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GHGK424-B Gas Chicken Grill

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de GHGK424-B Gas Chicken Grill. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en garandeert kwaliteitsgrillresultaten. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill uitsluitend volgens de instructies in deze handleiding. Het apparaat is alleen bedoeld voor buitengebruik.
- Kinderen: Zorg ervoor dat kinderen op afstand blijven van de grill tijdens het gebruik.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen uit de buurt van de grill.
- Gasveiligheid: Controleer regelmatig op gaslekkages en gebruik geen beschadigde slangen of verbindingen.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt.
- Afkoelen: Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt of opbergt.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: GHGK424-B
- Vermogen: 23,6 kW
- Aantal Spiezen: 4
- Capaciteit: Tot 24 kippen
- Afmetingen: 1450mm x 730mm x 950mm
- Gewicht: 95 kg
- Brandstof: Propaan/Butane gas

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de grill op een stabiele, vlakke ondergrond, op een veilige afstand van brandbare materialen.
2. Gas Aansluiting: Sluit de grill aan op de gasfles met een geschikte slang en zorg ervoor dat alle verbindingen goed zijn vastgedraaid.
3. Controle op Lekkages: Voer een lekdetectietest uit door een mengsel van water en afwasmiddel aan te brengen op de gasverbindingen. Zoek naar luchtbellens.
4. Ontsteking: Volg de instructies voor ontsteking zoals beschreven in het volgende gedeelte.

5. Bediening

1. Aanzetten: Draai de gaskraan open en druk op de ontstekingsknop.
2. Temperatuur Instellen: Gebruik de controleknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen.
3. Grillproces: Plaats de kippen op de spiezen en zorg ervoor dat ze gelijkmatig worden gegrild.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Dagelijks: Maak de grill na elk gebruik schoon met een vochtige doek en milde zeep.
- Weinig Onderhoud: Controleer de gasleidingen regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.
- Grillroosters: Verwijder en reinig de grillroosters regelmatig om vuil en vetophoping te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Enkel gas brandt niet: Controleer of de gaskraan open is en of er geen verstoppingen zijn in de leidingen.
- Onvoldoende warmte: Controleer de gasdruk en zorg ervoor dat de opening van de brander niet verstopt is.
- Vlammen zijn onregelmatig: Zorg voor een goede ventilatie en controleer of de branders goed zijn ingesteld.

8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor de afvalverwerking van het product en de accessoires. Zorg ervoor dat de gasfles op de juiste manier wordt gerecycled of afgevoerd.

9. Contact

Voor eventuele vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Parrilla de Pollo a Gas 23.6 kW con 4 Espetos para 24 Pollos (GHKM424-B)

1. Información General

La Parrilla de Pollo a Gas GHKM424-B es un equipo de cocina diseñado para asar hasta 24 pollos de manera eficiente. Este producto combina un diseño robusto con tecnología moderna para ofrecer un rendimiento óptimo y confiable en la preparación de pollos asados de alta calidad.

2. Información de Seguridad

- Uso apropiado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para asar pollos. No utilizar para otros fines.
- Instalación: La parrilla debe ser instalada por un profesional autorizado. No lo instale en áreas con riesgos de incendio o en espacios cerrados sin ventilación adecuada.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas para verificar que no haya fugas de gas. Utilice agua jabonosa para comprobar conexiones.
- Uso de gas: Asegúrese de utilizar el tipo de gas especificado en las instrucciones.
- Supervisión: Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Almacenamiento: Desconecte el gas y mantenga el equipo en un lugar seco y ventilado cuando no esté en uso.
- Accesorios: Use solo los accesorios y piezas de repuesto recomendados por el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHKM424-B
- Potencia: 23.6 kW
- Capacidad: 4 espetos para 24 pollos
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 1500 mm x 800 mm x 1410 mm
- Peso: 150 kg
- Tipo de gas: Gas propano / butano
- Certificación: CE

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un lugar adecuado, preferiblemente al aire libre, con ventilación adecuada.
2. Conexiones de Gas:
 - Asegúrese de que la línea de gas esté conectada a una fuente de gas aprobada.
 - Utilice una llave de gas adecuada para realizar las conexiones.
3. Verificación: Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas antes de encender el aparato.
4. Instrucciones finales: Consulte con un técnico si tiene dudas durante la instalación.

5. Operación

- Encendido:
 1. Asegúrese de que la parrilla esté bien conectada.
 2. Abra la válvula de gas.
 3. Utilice un encendedor largo para encender los quemadores.
- Asado: Coloque los pollos en los espetos y ajuste según sea necesario.
- Temperatura: Asegúrese de monitorear la temperatura para un asado adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la parrilla después de cada uso con un limpiador adecuado.
- Asegúrese de que la parrilla esté apagada y enfriada antes de limpiarla.
- Realice un mantenimiento general cada seis meses, revisando válvulas y quemadores.

7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que la válvula esté abierta.
- Llama inestable: Compruebe que no haya obstrucciones en el suministro de gas.
- Demasiado humo: Limpie la parrilla y asegúrese de que no haya residuos de grasa.

8. Disposición

Al final de la vida útil del producto, siga las directrices locales para la disposición de equipos de cocina. Asegúrese de que no haya gas residual en el aparato.

9. Contacto

Para más información:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Gril à Poulet à Gaz 23,6kW avec 4 Brochettes pour 24 Poulets (GHKM424-B)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet à Gaz GHGK424-B. Cet appareil est conçu pour la cuisson efficace et savoureuse de poulets. Veuillez lire ce manuel attentivement pour une utilisation optimale et un fonctionnement en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Veuillez installer l'appareil dans un endroit bien ventilé, loin des matériaux combustibles.
- Utilisation : Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Enfants : Gardez cet appareil hors de portée des enfants.
- Gestion des gaz : Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz pour des fuites. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil.
- Protection : Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des brochettes et des aliments chauds.
- Extinction d'urgence : Familiarisez-vous avec la procédure d'arrêt d'urgence avant d'utiliser le gril.
- Électriques : Assurez-vous que le câblage électrique est conforme aux normes locales.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle : GHKM424-B
- Puissance : 23,6 kW
- Capacité : Jusqu'à 24 poulets
- Nombre de brochettes : 4
- Type de gaz : Gaz propane ou butane

4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Déballez l'unité et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Étape 2 : Placez le gril sur une surface stable et horizontale.
- Étape 3 : Connectez le tuyau de gaz au régulateur et assurez-vous qu'il est bien serré.
- Étape 4 : Testez le système pour déceler les fuites en utilisant une solution savonneuse. Ne pas utiliser si des bulles apparaissent.
- Étape 5 : Allumez le gril conformément aux instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le gaz avant d'allumer l'appareil.
- Utilisez l'allumage piézoélectrique pour l'allumage.
- Réglez la température souhaitée à l'aide des vannes de contrôle.
- Disposez les poulets sur les brochettes, en respectant l'équilibre pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyez le gril avec de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive.
- Vérifiez et nettoyez les brûleurs pour éviter tout blocage.
- Faites un nettoyage approfondi après chaque utilisation pour maintenir des normes d'hygiène élevées.

7. Dépannage

- Problème : Le gril ne s'allume pas.
 - Vérifiez la connexion au gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites.
- Problème : Flamme irrégulière.
 - Nettoyez les brûleurs ou vérifiez les obstructions dans le tuyau.
- Problème : Temps de cuisson trop long.
 - Ajustez la température ou vérifiez la position des aliments.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères.
- Contactez votre organisme local pour des conseils sur la mise au rebut appropriée des appareils 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, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Gas per Pollo 23.6 kW con 4 Spiedi per 24 Polli (GHKM424-B)

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas per Pollo GHKM424-B è progettato per una cottura efficace e simultanea di fino a 24 polli. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni elevate e resistenza nel tempo. Adatto per ristoranti, catering e utilizzo commerciale.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare esclusivamente per la cottura di polli e altri alimenti idonei.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia eseguita da un tecnico qualificato. Controllare che sia collegato a una fonte di gas conforme agli standard di sicurezza.
- Ventilazione: Installare in un luogo ben ventilato per evitare accumuli di gas.
- Protezione del Calore: Non toccare le parti calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti protettivi se necessario.
- Fiamme Libere: Tenere lontano da materiali infiammabili e non usare in ambienti chiusi.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari delle perdite di gas. Non utilizzare il grill in caso di perdita.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHKM424-B
- Potenza: 23.6 kW
- Numero di Spiedi: 4
- Capacità: Fino a 24 polli
- Dimensioni: 1450 mm x 660 mm x 1200 mm
- Peso: 110 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Fonte di Gas: GPL o Metano (da configurare durante l'installazione)

4. Installazione e Montaggio

1. Posizionamento: Scegliere un'area ben ventilata e piana. Assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.
2. Collegamento del Gas: Utilizzare tubi approvati per il gas. Verificare che tutte le connessioni siano ben strette per prevenire perdite.
3. Test di Perdite: Dopo l'installazione, eseguire un test di perdite applicando una soluzione di acqua e sapone sulle connessioni. Sospendere l'uso se si notano bolle.
4. Accensione: Seguire le istruzioni dettagliate sull'accensione del grill, includendo la regolazione delle fiamme.

5. Funzionamento

- Assicurarsi che il grill sia correttamente acceso prima di posizionare i polli.
- Regolare le temperature come necessario. Monitorare il processo di cottura con attenzione.
- Utilizzare il termometro interno per garantire che la carne raggiunga la temperatura interna sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire la griglia e le superfici con un panno umido e detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- Manutenzione Settimanale: Controllare i bruciatori e rimuovere eventuali residui di cibo. Verificare il funzionamento del sistema di accensione.
- Manutenzione Annuale: Effettuare una revisione completa da parte di un tecnico autorizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non si Accende: Controllare la fornitura di gas e l'accensione. Verificare se ci sono ostruzioni nei bruciatori.
- Fiamma Irregolare: Pulire i bruciatori e controllare che non ci siano blocchi.
- Odore di Gas: Spegnerne immediatamente il grill e ventilare l'area. Contattare un tecnico.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti. Non gettare componenti elettrici o gas in normali bidoni della spazzatura. Rivolgersi a centri di raccolta specializzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania