



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: GHKM636-B

Gas chicken grill - 35,3kW - with 6 skewers for 36 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Chicken Grill 35 3kW with 6 Skewers for 36 Chickens (GHKM636-B)

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Chicken Grill 35 3kW with 6 Skewers for 36 Chickens (GHKM636-B). This product is designed for commercial use, providing a reliable and efficient way to cook and serve delicious roasted chicken.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the grill is installed by qualified personnel according to local gas regulations. Check for gas leaks prior to first use.
- Use in Ventilated Areas: Always operate the grill in a well-ventilated space to prevent the accumulation of harmful gases.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. Always have a fire extinguisher nearby.
- Natural Gas or LPG: Use only the type of gas specified for this product. Ensure that all connections are secure and leak-free.
- Hot Surfaces: Parts of the grill can become very hot while in operation. Use protective gear when handling the grill during and shortly after use.
- Safe Handling: Use appropriate tools and equipment to operate the grill safely. Avoid direct contact with flames.
- Child Safety: Keep children and pets away from the grill during operation and until it has cooled completely.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GHKM636-B
- Power: 3 kW
- Capacity: Up to 36 chickens
- Number of Skewers: 6
- Dimensions: [Insert dimensions from the product link]
- Weight: [Insert weight from the product link]
- Fuel Type: Gas (Natural gas or LPG options available)
- Material: Stainless steel construction for durability and ease of cleaning
- Cooking Temperature Range: [Insert temperature range from the product link]
- Accessories Included: Skewers, gas regulator, and other necessary fittings

4. Setup and Installation

1. Choose an Installation Location: Select a flat, stable surface away from flammable materials and ensure ample ventilation.
2. Assemble the Grill: Refer to the included assembly diagram to connect gas lines and secure components. Ensure that all joints are tight.
3. Install Gas Supply: Connect the gas supply line to the grill using the provided fittings, ensuring compatibility with the type of gas being used.
4. Test for Leaks: Mix soap and water, apply to joints, and look for bubbles that indicate leaks. If leaks are found, tighten connections and retest.
5. Final Checks: Ensure all parts are securely fastened and that there are no gas leaks before proceeding to operate.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the gas supply and ignite using an appropriate flame source. Allow the grill to preheat according to the desired cooking temperature.
2. Skewer Preparation: Load chickens onto skewers, ensuring they are balanced for even cooking.
3. Cooking: Place skewers on the grill and monitor the cooking process. Adjust the flame as necessary to maintain the desired temperature.
4. Finishing: Once cooked, remove skewers carefully using appropriate tools.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the grill to cool and clean surfaces with a damp cloth. Use non-abrasive cleaner safe for stainless steel.
- Deep Cleaning: Periodically do a deep clean by removing components and cleaning grease buildup.
- Inspection: Regularly check gas lines and connections for wear or damage.
- Maintenance Checks: Schedule routine checks by a qualified technician to ensure safe and efficient operation.

7. Troubleshooting

- Gas Leak: If you smell gas, immediately turn off the gas supply and check all connections. Do not use the grill until leaks are fixed.
- Low Flame/No Ignition: Ensure that the gas supply is turned on. Check that the igniter and burner are clear of debris.
- Uneven Cooking: Adjust the skewers to ensure balanced cooking and monitor gas supply.

8. Disposal

When disposing of the grill, ensure that all gas connections are safely disconnected. Dispose of the unit in accordance with local regulations regarding metal recycling and hazardous materials.

9. Contact

For inquiries, support, or replacement parts, contact us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro products. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas-Hähnchengrill 35,3 kW mit 6 Spießen für 36 Hähnchen (GHKM636-B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zu Ihrem neuen Gas-Hähnchengrill. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen das Grillen von Hähnchen einfach, schnell und effizient zu machen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den Grill sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzerhinweise: Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gastronomiebetrieb bestimmt. Nie ohne Aufsicht betrieben lassen.
- Installation: Der Grill sollte von qualifiziertem Fachpersonal installiert werden. Eine falsche Installation kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Ventilation: Sorgen Sie stets für ausreichende Belüftung im Grillbereich.
- Gasversorgung: Nur in Verbindung mit geeignetem Gas verwenden. Der Druck und die Art des Gases müssen gemäß den Spezifikationen des Herstellers eingestellt werden.
- Gerätesicherheit: Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und Ventile auf Lecks.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien vom Grill fern und löschen Sie keine Flammen mit Wasser. Verwenden Sie stattdessen ein Feuerlöschmittel oder einen Löscher.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GHKM636-B
- Leistung: 35,3 kW
- Anzahl der Spieße: 6
- Kapazität: Für 36 Hähnchen
- Gas Typ: LPG oder Erdgas (bitte bei der Installation spezifizieren)
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1400mm x 830mm x 1350mm
- Gewicht: 180 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie sicher, dass der Grill an einem trockenen, gut belüfteten Ort platziert wird.
2. Verkabelung: Verlegen Sie die Gasversorgung gemäß den örtlichen Vorschriften.
3. Gerätebereinigung: Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und reinigen Sie den Grill vor der ersten Nutzung.
4. Gasanschluss: Schließen Sie den Grill an die Gasquelle an. Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit.
5. Zündung: Schalten Sie das Gerät ein und verwenden Sie das Zündsystem gemäß den Anweisungen des Herstellers.

5. Betrieb

- Vor dem Grillen immer den Grill vorheizen.
- Führen Sie die Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße ein und platzieren Sie sie im Grill.
- Stellen Sie die Temperatur und die Betriebszeit gemäß dem jeweiligen Rezept ein.
- Während des Grillens den Grill nie unbeaufsichtigt lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Fettauffangschalen regelmäßig, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Brenner und entlüften Sie diese nach Bedarf.
- Es wird empfohlen, den Grill mindestens einmal jährlich von einem Fachmann überprüfen zu lassen.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die elektronischen Verbindungen.
- Problem: Ungleichmäßiges Grillen.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Brenner und stellen Sie sicher, dass der Grill gleichmäßig vorgeheizt ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Gasflaschen nur bei autorisierten Stellen.

9. Kontakt

Bei weiteren Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Chicken Grill 35.3kW with 6 Skewers for 36 Chickens (GHKM636-B)

1. Algemene Informatie

Het Gas Kippen Grill 35.3kW met 6 Spiezen voor 36 Kippen (model GHKM636-B) is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants en cateringdiensten. Dit apparaat biedt een efficiënte en betrouwbare manier om heerlijke, perfect geroosterde kippen te bereiden. Zorg ervoor dat u deze handleiding volledig leest voordat u het apparaat gebruikt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in goed geventileerde ruimtes. Vermijd gebruik in gesloten ruimtes zonder adequate ventilatie.
- Gasveiligheid: Zorg ervoor dat de gasleidingen en verbindingen regelmatig gecontroleerd worden op lekkages. Gebruik zeepwater om lekkages op te sporen.
- Elektrocutie: Dit apparaat moet niet in de buurt van water worden gebruikt. Houd elektrische verbindingen droog.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand van het apparaat. Gebruik geen vuurlijke stoffen in de nabijheid van de grill.
- Persoonlijke beschermingsmiddelen: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij gebruik en onderhoud van de grill.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens

- Model: GHKM636-B
- Vermogen: 35.3 kW
- Aantal spiezen: 6
- Capaciteit: Tot 36 kippen
- Afmetingen: 1500mm (L) x 800mm (B) x 1400mm (H)
- Gewicht: 150 kg
- Brandstoftype: Gas (propaangas of aardgas)
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Aansluiting: Sluit de gasleiding aan op de gasbron. Zorg ervoor dat alle verbindingen goed vastzitten.
3. Testen op lekkage: Gebruik zeepwater om lekkages op de aansluitingen te controleren.
4. Installatie van spiezen: Plaats de spiezen in de daarvoor bestemde houders en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
5. Stekker aansluiten: Indien elektrisch, sluit de grill aan op een goed geaard stopcontact.

5. Bediening

1. Gas aanzetten: Draai de gaskraan open en zorg ervoor dat de gasstroom veilig is.
2. Vlam ontsteken: Gebruik een lange aansteker om de brander aan te steken. Druk de knop in om de gasstroom te activeren.
3. Temperatuur instellen: Pas de temperatuur aan volgens uw kookbehoeften met de regelknop.
4. Rooster: Plaats voedsel op de spiezen en sluit de grill. Volg de aanbevolen kooktijden voor de beste resultaten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Na gebruik moet de grill worden afgekoeld en gereinigd met een mild schoonmaakmiddel en een spons.
- Verwijder vet: Maak regelmatig de vetopvangbak schoon om ophoping te voorkomen.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage van rubberen afdichtingen en verwissel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Geen vlam: Controleer of de gaskraan open is en of de gasleiding niet geblokkeerd is.
- Vlam fluctueert: Controleer op vuil in de brander en maak deze schoon indien nodig.
- Overmatige rook: Controleer of er geen voedselresten op de brander zijn achtergebleven.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van dit apparaat moet u zich houden aan lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische en gasapparatuur. Demonteer het apparaat waar nodig en zorg ervoor dat er geen schadelijke stoffen vrijkomen.

9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning, neem contact met ons op.

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

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Parrilla de Pollo a Gas GHKM636-B

1. Información General

La parrilla de pollo a gas GHKM636-B está diseñada para ofrecer una cocción eficiente y sabrosa de pollos. Con una potencia de 35,3 kW y la capacidad de asar hasta 36 pollos simultáneamente, se convierte en una solución ideal para restaurantes y cocinas comerciales.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional capacitado de acuerdo con las normativas locales y nacionales.
- Uso Adecuado: Esta parrilla está destinada únicamente para uso comercial. No utilizar para fines no previstos.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular. Desconecte la parrilla de la fuente de gas antes de cualquier tipo de mantenimiento.
- Superficie Caliente: Las partes de la parrilla pueden estar calientes durante y después del funcionamiento. Evite el contacto directo.
- Ventilación: Use la parrilla en un área bien ventilada para evitar acumulación de gases.
- Fugas de Gas: Verifique regularmente la bomba de gas y las conexiones para detectar fugas. En caso de olor a gas, cierre el suministro inmediatamente y ventile el área.
- Equipamiento de Protección: Use guantes y gafas de seguridad al operar y limpiar la parrilla.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHKM636-B
- Potencia: 35,3 kW
- Capacidad: Hasta 36 pollos
- Regulación de Temperatura: Ajustable
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 1180 mm x 705 mm x 790 mm
- Peso: 110 kg

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente, a una distancia segura de materiales inflamables.
- Paso 2: Conecte la manguera de gas a la entrada de gas de la parrilla, asegurándose de que las conexiones estén firmes y sin fugas.
- Paso 3: Conecte la parrilla a la red eléctrica (si es necesario) de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Paso 4: Realice una prueba de fuga justo después de hacer las conexiones utilizando agua jabonosa en los puntos de unión.
- Paso 5: Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones del encendido y ajuste la temperatura deseada.

5. Funcionamiento

- Encendido: Abra la válvula de gas y presione el botón de encendido. Siga las instrucciones específicas del encendido.
- Cocción: Coloque los pollos en los espetos y ajuste la temperatura según sea necesario. Permita que el pollo se cocine uniformemente.
- Monitoreo: Controle la cocción regularmente y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpiar la superficie y los espetos después de cada uso con un paño húmedo y detergente suave.
- Mantenimiento Mensual: Limpie los quemadores y el sistema de ventilación. Verifique el estado de la manguera de gas.
- Inspección Anual: Contrate un servicio profesional para una revisión completa de la parrilla y sus componentes.

7. Solución de Problemas

- Problema: La parrilla no enciende.
 - Solución: Verifique el suministro de gas y el estado de las conexiones.
- Problema: Temperatura irregular.
 - Solución: Limpie los quemadores y ajuste el regulador de temperatura.
- Problema: Olor a gas.
 - Solución: Apague la parrilla de inmediato y revise todas las conexiones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, siga las normativas locales para la eliminación de electrodomésticos y componentes de gas. No deseche el producto en la basura doméstica.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos:

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

Gracias por elegir la parrilla de pollo a gas GHKM636-B. Disfrute de sus deliciosas creaciones culinarias.

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU GRIL À POULET À GAZ 35,3 kW AVEC 6 BROCHETTES POUR 36 POULETS (GHKM636-B)

1. Informations Générales

Le gril à poulet à gaz GHKM636-B est conçu pour la cuisson de poulets dans des environnements professionnels. Il permet de cuire jusqu'à 36 poulets simultanément sur 6 brochettes. Ce produit est destiné à un usage commercial et doit être utilisé conformément aux instructions fournies.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser le gril dans des espaces clos sans ventilation adéquate.
- Équipement de protection : Porter des gants et des vêtements appropriés lors de l'utilisation pour éviter les brûlures.
- Sécurité du gaz : Vérifiez les connexions de gaz avant chaque utilisation. Utilisez uniquement le type de gaz indiqué dans ce manuel.
- Enfants et animaux : Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Surveillance : Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Extinction d'incendie : Tenez un extincteur à portée de main et familiarisez-vous avec son utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : GHKM636-B
- Type : Gril à gaz
- Puissance : 35,3 kW
- Capacité : 36 poulets sur 6 brochettes
- Dimensions : [Dimensions spécifiques manquantes sur le site, à insérer ici]
- Poids : [Poids spécifique manquant sur le site, à insérer ici]
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : Gaz
- Homologations : Conforme aux réglementations de sécurité européennes.

4. Installation et Montage

1. Placer le gril sur une surface plane et stable à l'extérieur ou dans une zone bien ventilée.
2. Vérifier que tous les composants du gril sont fournis (voir la liste d'emballage).
3. Connecter le tuyau de gaz à la source d'alimentation en s'assurant qu'il est sans fuite.
4. Tester le système de gaz après l'installation en appliquant une solution savonneuse sur les connexions. Rechercher des bulles pour détecter les fuites.
5. Installer le dispositif de sécurité si celui-ci est présent dans le modèle.

5. Fonctionnement

1. Ouvrir l'arrivée de gaz et allumer le gril selon les instructions spécifiques de votre modèle.
2. Régler la température à l'aide du thermostat.
3. Placer les poulets sur les brochettes et insérer les brochettes dans le gril.
4. Surveiller le temps de cuisson et retourner les poulets si nécessaire pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, couper le gaz et laisser refroidir.
- Nettoyer les grilles et les brochettes avec des produits non abrasifs.
- Vérifier régulièrement les connexions de gaz et le fonctionnement général de l'appareil.
- Il est conseillé de faire un entretien approfondi par un professionnel tous les 6 mois.

7. Dépannage

- Problème : Le gaz ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifier la connexion au gaz et le système d'allumage.
- Problème : Une cuisson inégale.
 - Solution : Assurez-vous que les poulets sont bien répartis sur les brochettes.

8. Élimination

Ne jetez pas les composants de l'appareil dans les ordures ménagères. Déposez-les dans un centre de recyclage approprié pour éviter la pollution. Consultez les lois et règlements locaux pour vous débarrasser des appareils à gaz.

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 per Grill a Gas per Pollo 35.3KW con 6 Spiedini per 36 Pollo – GHKM636-B

1. Informazioni Generali

Questo Grill a Gas per Pollo è progettato per la cottura efficiente di pollame, consentendo di preparare fino a 36 polli contemporaneamente grazie ai 6 spiedini. È ideale per ristoranti, catering e eventi.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il grill solo in ambienti ben ventilati.
- Controllare regolarmente perdite di gas utilizzando una soluzione di acqua e sapone.
- Non posizionare materiali infiammabili vicino al grill.
- Assicurarsi che il grill sia spento e raffreddato prima della manutenzione.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Seguire le istruzioni di collegamento al gas in conformità con le normative locali.
- Indossare guanti protettivi durante l'uso per evitare scottature.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHKM636-B
- Potenza: 35.3 KW
- Numero di spiedini: 6
- Capacità: Fino a 36 polli
- Tipo di gas: Gas naturale o GPL
- Dimensioni: [Inserire dimensioni specifiche qui]
- Peso: [Inserire peso qui]
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Montaggio

1. Trovare una superficie stabile e piana per il grill.
2. Collegare il grill alla fonte di gas, assicurandosi di utilizzare tubi e raccordi conformi alle normative di sicurezza.
3. Controllare le connessioni per eventuali perdite prima di accendere il grill.
4. Posizionare il grill in un'area ventilata lontano da fonti di calore.
5. Montare i supporti per gli spiedini seguendo le istruzioni allegate.

5. Operazione

1. Accendere il gas e utilizzare un accenditore per accendere il grill.
2. Regolare il termostato per raggiungere la temperatura desiderata.
3. Inserire i polli sugli spiedini e posizionarli nel grill.
4. Monitorare la cottura e girare gli spiedini secondo necessità per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill dal gas prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire la superficie del grill.
- Rimuovere e lavare gli spiedini regolarmente per evitare accumuli di grasso.
- Controllare e pulire i bruciatori per garantire un funzionamento efficiente.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
Soluzione: Controllare le connessioni del gas e assicurarsi che ci sia gas disponibile.
- Problema: Cottura non uniforme.
Soluzione: Ruotare gli spiedini durante la cottura.
- Problema: Fumi eccessivi.
Soluzione: Pulire il grill e rimuovere il grasso in eccesso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi a gas. Le parti in acciaio inossidabile possono essere riciclate.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania