



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: GHKM848-B

Gas chicken grill - 47,6kW - with 8 skewers for 48 chickens



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL

FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GHGK848 Gas Chicken Grill

1. General Information

Thank you for choosing the GHGK848 Gas Chicken Grill. This high-performance grill is designed for commercial use, allowing you to cook up to 48 chickens at once with efficiency and convenience. Please read this manual carefully to ensure safe usage and optimal performance.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always operate the grill in a well-ventilated area. Ensure that there are no flammable materials nearby.
- **Installation:** The grill must be installed by a qualified technician following local gas and electrical safety regulations.
- **Gas Connection:** Use only the specified gas type. Ensure all connections are secured and leak-tested before operation.
- **Personal Safety:** Wear appropriate protective gear when operating the grill. Avoid touching hot surfaces during and after use.
- **Emergency Procedures:** In case of a gas leak, turn off the gas supply immediately. Do not use matches or lighters to check for leaks.
- **Child Safety:** Keep children and pets away from the grill during operation and cooling.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** GHGK848
- **Power Output:** 47.6 kW
- **Cooking Capacity:** Up to 48 chickens
- **Skewers:** 8 adjustable skewers included
- **Dimensions:** [Include dimensions as specified on the webpage]
- **Weight:** [Include weight as specified on the webpage]
- **Material:** Stainless steel construction for durability and easy cleaning
- **Gas Type:** [Specify the gas type compatible with the grill]

4. Setup and Installation

1. **Location Selection:** Choose a stable, level surface outdoors or in a well-ventilated area.
2. **Gas Supply Connection:**
 - Ensure the gas supply is compatible with the grill.
 - Connect the gas line securely, avoiding over-tightening.
 - Perform a leak test using a soap solution at all joints; if bubbles form, tighten connections.
3. **Electrical Connections (if applicable):** Follow local electrical safety guidelines for any required electrical connections.
4. **Pre-Operational Check:** Inspect the grill for any visible damages and ensure all components are secured.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the gas supply and ignite the burners according to the manufacturer's instructions. Allow the grill to preheat for 10-15 minutes.
2. **Loading Chickens:** Skewering the chickens should be done evenly to prevent imbalance and ensure even cooking.
3. **Cooking:** Adjust the heat level as per your cooking requirements. Monitor the cooking process closely.
4. **Removal:** Use appropriate tools to remove cooked chickens safely and allow them to rest before serving.
5. **Shutdown:** Turn off all burners and the gas supply after use. Allow the grill to cool down completely.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Clean the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Remove and clean skewers in warm, soapy water.
- Inspect and clean burners regularly to ensure optimal performance.
- Perform a detailed cleaning at least once a month, including checking for any blockages.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Grill not igniting.
Solution: Check gas supply and connections. Confirm that all control knobs are in the 'off' position before attempting to ignite.
- **Problem:** Uneven cooking.
Solution: Check the positioning of skewers and adjust heat settings. Ensure chickens are evenly balanced on skewers.
- **Problem:** Unpleasant odors during cooking.
Solution: Inspect and clean the grill as per maintenance guidelines.

8. Disposal

Dispose of the grill according to local regulations. Ensure the gas supply is fully disconnected and the unit is emptied of any fuel. Recycle components where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the GHGK848 Gas Chicken Grill. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Hühnchengrill GH-KM848-B

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Gas-Hühnchengrill GH-KM848-B entschieden haben. Dieses professionelle Grillgerät eignet sich optimal zur Zubereitung von Grillhähnchen und verwandten Produkten. Es kombiniert Leistungsstärke mit einfacher Handhabung und ist darauf ausgelegt, hochwertige Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Warnung: Stellen Sie sicher, dass der Grill nur in gut belüfteten Bereichen verwendet wird.
- Flammensicherheit: Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Gaslecks: Überprüfen Sie regelmäßig die Verbindungsschläuche auf Lecks. Verwenden Sie Seifenwasser, um Dichtheit zu überprüfen.
- Hitzequellen: Berühren Sie nur die Griffe und das Bedienelement. Die Grilloberfläche wird sehr heiß.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere fern vom Grill während des Betriebs und der Abkühlphase.
- Regelmäßige Wartung: Lassen Sie den Grill regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüfen.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Modell: GH-KM848-B
- Leistung: 47,6 kW
- Kapazität: Für bis zu 48 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 8
- Betriebsart: Gas

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund in einem gut belüfteten Bereich.
2. Gasanschluss: Verbinden Sie die Gasleitung mit dem Grill. Nutzen Sie nur vom Hersteller empfohlene Verbindungsschläuche.
3. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten.
4. Stromversorgung: Dieses Gerät benötigt keine zusätzliche Stromversorgung; es funktioniert vollständig mit Gas.
5. Inbetriebnahme: Öffnen Sie das Gasventil und entzünden Sie die Brenner gemäß den Anweisungen des Herstellers.

5. Bedienung

- Vorheizen: Lassen Sie den Grill mindestens 10 Minuten vorheizen, bevor Sie die Hähnchen aufstecken.
- Betriebsregler: Verwenden Sie die Temperaturregler, um die gewünschte Grilltemperatur einzustellen.
- Grillrost verwenden: Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör für gleichmäßige Garergebnisse.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie die Grillroste und das Auffangbecken mit warmem Seifenwasser.
- Fettablagerungen: Entfernen Sie regelmäßig Fettablagerungen, um die Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.
- Luftfilter: Überprüfen und reinigen Sie regelmäßig die Luftfilter, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

7. Fehlersuche

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gasventil geöffnet ist und ob das Zündsystem funktioniert.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Brenner richtig positioniert sind und reinigen Sie diese von Ablagerungen.
- Gasgeruch: Schalten Sie sofort das Gas ab und überprüfen Sie die Schläuche auf Lecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle Gaszylinder und geben Sie diese an einen entsprechenden Sammelstelle ab.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen viel Freude bei der Verwendung Ihres Gas-Hühnchengrills.

NL NEDERLANDS

Product Manual: GHGK848 - Gas Chicken Grill 47.6kW with 8 Skewers for 48 Chickens

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GHGK848 Gas Kippen Grill. Dit product is ontworpen voor efficiënt en gelijkmatig koken van kip met een hoge capaciteit, ideaal voor zowel commerciële als thuisgebruik.

2. Veiligheidsinformatie

Lees de volgende veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u de grill gebruikt:

- Gebruik de grill alleen in goed geventileerde ruimtes om koolmonoxidevergiftiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de grill op een stabiele, vlakke ondergrond staat en op een veilige afstand van brandbare materialen.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om het vuur te blussen. Sluit de gasvoorziening af in geval van een brand.
- Controleer regelmatig de slangen en verbindingen op lekkages.
- Volg altijd de instructies voor het aansluiten van gas, en raadpleeg een professional als u twijfelt.

3. Productoverzicht en specificaties

Technische gegevens:

- Vermogen: 47.6 kW
- Capaciteit: 8 spiesen voor 48 kippen
- Afmetingen: [afmetingen invoegen]
- Gewicht: [gewicht invoegen]
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Setup

1. Plaats de grill op een stevige en vlakke ondergrond, ver weg van brandbare materialen.
2. Controleer of de gasbron geschikt is voor het type grill.
3. Sluit de gasleiding aan op de grill volgens de aanbevolen richtlijnen. Gebruik een geschikte afdichtmiddel om lekkages te voorkomen.
4. Controleer de verbindingen en zorg ervoor dat alles stevig is vastgedraaid.
5. Zet de grill aan en controleer op gaslekken met water en zeep.
6. Laat de grill ongeveer 15 minuten voorverwarmen voordat u het voedsel plaatst.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de grill volledig voorverwarmd is voordat u het voedsel plaatst.
- Plaats de kippen gelijkmatig op de spiesen.
- Stel de temperatuur in volgens het gewenste kookniveau.
- Houd toezicht op de kooktijd om aanbranden te voorkomen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de grill of het voedsel.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de grill afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep voor de buitenkant van de grill.
- Verwijder etensresten van de spiesen en het grilloppervlak met een schone borstel.
- Controleer regelmatig de branders en luchtinlaten op vuil en verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Grill start niet: Controleer de gasaansluiting en zorg ervoor dat de gasfles vol is.
- Vlammen zijn onregelmatig: Controleer de branders op verstoppingen.
- Gezondheidsproblemen (bijv. roken): Controleer de vetopvangbak en schoon de grill regelmatig.

8. Afvoer

Oude of defecte apparatuur moet worden afgevoerd volgens de lokale regelgeving. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor specifieke instructies.

9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Garandeer de veiligheid en het correcte gebruik van uw GHGK848 Gas Kippen Grill. Geniet van het koken!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Parrilla de Pollo a Gas GHKM848

1. Información General

La Parrilla de Pollo a Gas GHKM848 está diseñada para ofrecer un rendimiento eficiente y confiable en la cocción de pollo. Con una potencia de 47,6 kW, esta parrilla puede acomodar hasta 48 pollos a través de 8 espetos. Ideal para restaurantes, puestos de comida y eventos al aire libre, su construcción robusta garantiza durabilidad y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Para uso comercial, no apto para uso doméstico.
- Gas adecuado: Asegúrese de utilizar el tipo de gas recomendado en las especificaciones del producto.
- Instalación: La instalación debe ser realizada por un profesional certificado.
- Ventilación: Asegúrese de que la parrilla esté colocada en un área bien ventilada para evitar la acumulación de gases peligrosos.
- Monitoreo: No deje la parrilla desatendida mientras está en funcionamiento.
- Uso de guantes: Utilice guantes resistentes al calor al manipular piezas calientes.
- Apague el gas: Asegúrese de cerrar la válvula de gas cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GHKM848
- Potencia: 47.6 kW
- Número de Espetos: 8
- Capacidad: Hasta 48 pollos
- Dimensiones: (detallar dimensiones si están disponibles)
- Material: Acero inoxidable
- Fuente de energía: Gas

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un lugar plano y estable, lejos de cualquier material inflamable.
2. Conexión de gas: Asegúrese de que la línea de gas esté instalada correctamente. Utilice mangueras y conexiones adecuadas y verifique que no hay fugas.
3. Conexión eléctrica (si aplica): Conecte la parrilla a una fuente de energía adecuada, siguiendo las normas de seguridad eléctrica.
4. Prueba de funcionamiento: Antes de usar, realice una prueba para asegurar que todos los componentes funcionan adecuadamente y que no hay fugas de gas.

5. Operación

1. Encendido: Abra la válvula de gas y encienda la parrilla siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Temperatura: Ajuste el termostato según sea necesario para una cocción óptima.
3. Cocción: Coloque los pollos en los espetos y asegúrese de que estén bien asegurados.
4. Tiempo de cocción: Monitoree el proceso y ajuste el tiempo según el tamaño de los pollos y su preferencia de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apagar: Siempre apague la parrilla y cierre la válvula de gas después de su uso.
- Limpieza: Después de cada uso, limpie las rejillas y los espetos con jabón suave y agua caliente.
- Desmontaje: Retire cualquier residuo de alimentos de las partes desmontables.
- Mantenimiento regular: Inspeccione periódicamente las conexiones de gas y los componentes mecánicos en busca de daños.

7. Solución de Problemas

- Problema: La parrilla no enciende.
 - Solución: Verifique que la válvula de gas esté abierta y que haya gas disponible.
- Problema: Fugas de gas.
 - Solución: Detenga inmediatamente el uso y verifique todas las conexiones de gas.
- Problema: Cocción desigual.
 - Solución: Asegúrese de que la parrilla esté nivelada y revise la distribución del calor.

8. Eliminación

De acuerdo con la legislación local, elimine la parrilla al final de su vida útil depositándola en un punto de reciclaje autorizado o gestionando su eliminación de manera ambientalmente responsable.

9. Contacto

Para asistencia adicional, comuníquese con nuestro servicio al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produits : Grill de poulet à gaz 47,6 kW avec 8 brochettes pour 48 poulets (GHKM848-B)

1. Informations générales

Le grill de poulet à gaz GHKM848-B est conçu pour la cuisson efficace et savoureuse du poulet. Avec sa puissance de 47,6 kW et sa capacité à cuire jusqu'à 48 poulets sur 8 brochettes, il est idéal pour les établissements de restauration.

2. Informations sur la sécurité

- Ne pas utiliser le grill à l'intérieur sans ventilation adéquate.
- Garder l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.
- Évitez le contact de la chaleur avec des surfaces sensibles.
- Vérifiez régulièrement les fuites de gaz avant chaque utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que les brochettes et les pièces en métal sont manipulées avec des gants de protection à des températures élevées.
- Déconnectez le grill de la source de gaz lorsque vous ne l'utilisez pas.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : GHKM848-B
- Type de combustible : Gaz
- Puissance : 47,6 kW
- Capacité : 48 poulets (8 brochettes)
- Dimensions : À consulter dans les spécifications techniques disponibles sur le site.
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : À vérifier auprès des informations techniques sur le site web.

4. Configuration et installation

- Assurez-vous d'avoir une surface stable et non inflammable pour placer le grill.
- Lisez attentivement le manuel avant d'installer le grill.
- Connectez l'appareil à une source de gaz conforme aux normes locales.
- Vérifiez toutes les connexions pour assurer une installation sûre et étanche.
- Effectuez un test de fonctionnement pour vous assurer que le grill est opérationnel avant la première utilisation.

5. Fonctionnement

- Allumez le gaz en accord avec les instructions de sécurité.
- Réglez le feu à la température souhaitée.
- Chargez les brochettes avec le poulet.
- Observez le processus de cuisson et effectuez les réglages nécessaires si requis.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer les grilles et les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- Inspectez régulièrement les tuyaux de gaz et les connexions pour détecter toute usure.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez la connexion au gaz.
- En cas de flamme vacillante, assurez-vous que le brûleur est propre et que l'alimentation en gaz est suffisante.
- Consultez un professionnel en cas de pannes persistantes.

8. Élimination

- Suivez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil et des déchets.
- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères, mais déposez-le dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez-nous :

- 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 47.6kW con 8 Spiedini per 48 Polli (GHKM848-B)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Grill a Gas per Pollo GHKM848-B. Questo dispositivo è progettato per cucinare fino a 48 polli utilizzando 8 spiedini. Grazie alla sua potente capacità di 47,6 kW, è ideale per ristoranti, catering e uso commerciale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o poco ventilati.
- Tieni lontano il grill da materiali infiammabili.
- Utilizza guanti resistenti al calore quando maneggi il grill caldo.
- Controlla perdite di gas prima di accendere il grill.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante il funzionamento.
- Segui le indicazioni di installazione per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GHKM848-B
- Potenza: 47.6 kW
- Capacità: 8 spiedini per un totale di 48 polli
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: (specificare le dimensioni se disponibili)
- Peso: (specificare il peso se disponibile)
- Fonti di energia: Gas

4. Installazione e Setup

1. Posiziona il grill su una superficie stabile e resistente al calore.
2. Collega il tubo del gas al grill seguendo le istruzioni del fornitore di gas.
3. Assicurati che tutte le connessioni siano sicure e prive di perdite.
4. Verifica la ventilazione dell'area per garantire un uso sicuro.
5. Accendi il grill seguendo le istruzioni di accensione fornite.

5. Funzionamento

1. Accendi il grill e imposta la temperatura desiderata.
2. Inserisci gli spiedini con il pollo nel supporto.
3. Controlla regolarmente la cottura e gira gli spiedini se necessario.
4. Spegni il grill dopo aver completato la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

1. Spegni e scollega il grill dal gas prima della pulizia.
2. Rimuovi gli spiedini e pulisci le griglie con acqua calda e sapone.
3. Usa una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
4. Pulisci l'interno e l'esterno con un panno umido.
5. Assicurati che ogni parte sia asciutta prima di rimontare.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controlla la connessione del gas e le batterie dell'accenditore.
- Temperatura insufficiente: Verifica che il gas fluisca correttamente e che le valvole siano aperte.
- Fumi e odori strani: Spegni il grill e verifica eventuali perdite di gas.

8. Smaltimento

Segui le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature e materiali di imballaggio. Non smaltire l'unità in discariche non autorizzate.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Per garantire la vostra sicurezza e una performance ottimale, seguite attentamente questo manuale. Grazie per aver scelto il Grill a Gas GHKM848-B.