

ggmgastro

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: GM1166F

Gas chicken grill - 37,2kW - with 11 skewers for 66 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Chicken Grill GM1166F

1. General Information

The GGM Gastro Gas Chicken Grill GM1166F is a high-performance grilling appliance designed for efficiently cooking whole chickens. With a powerful gas burner, it accommodates up to 66 chickens using 11 skewers. Ideal for restaurants and catering services, this grill offers quick cooking times and consistent results.

2. Safety Information

- Always read and understand this manual before operating the grill.
- Ensure the grill is installed in a well-ventilated area to avoid gas accumulation.
- Only use the type of gas specified in the specifications.
- Regularly check for gas leaks by applying soapy water to connections; do not use an open flame to check for leaks.
- Keep flammable materials away from the grill during use.
- Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- Do not leave the grill unattended while in operation.
- Ensure children are kept at a safe distance from the grill.
- In case of fire, turn off the gas supply immediately and use a fire extinguisher suitable for gas fires.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GM1166F
- Power: 37.2 kW
- Skewers: 11 skewers
- Capacity: Cooks up to 66 chickens
- Dimensions: [Add specific dimensions if available]
- Weight: [Add weight if available]
- Material: Stainless steel
- Gas Type: [Specify gas type, e.g., propane, natural gas]

4. Setup and Installation

1. Unpack the grill and check for any shipping damage.
2. Position the grill on a stable, flat surface away from any flammable materials.
3. Connect the grill to the approved gas supply, ensuring all connections are tight.
4. Install the skewers into the grill, ensuring they are secure and evenly spaced.
5. Test for gas leaks prior to lighting the grill.
6. Refer to local gas safety regulations during installation.

5. Operation

1. Open the gas supply valve.
2. Ignite the gas using the built-in ignition system or a long lighter; avoid using an open flame closer than 20cm.
3. Monitor the temperature settings; adjust the controls as needed to maintain an even cooking temperature.
4. Place chickens on the skewers and close the grill door.
5. Cook for the recommended time based on the size of the chickens and desired doneness.
6. Check the internal temperature of the chicken before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Use a soft cloth and warm soapy water to clean exterior surfaces.
- Remove any food residue and grease from the inner surfaces using a grill brush.
- Check the burners routinely for blockages and clean as necessary.
- Perform regular maintenance checks on gas connections and hoses for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Grill won't ignite: Check gas supply and connections; ensure the gas valve is open.
- Uneven cooking: Ensure skewers are loaded evenly and adjust the temperature settings.
- Flame irregularities: Clean burners and check for blockages.
- Gas leaks: Immediately turn off gas supply and refer to safety protocols above.

8. Disposal

When disposing of the grill, ensure that all gas lines are disconnected safely. Follow local regulations regarding the disposal of appliances and any electrical components.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas-Hähnchengrill 37,2 kW mit 11 Spießes für 66 Hähnchen - GM1166F

1. Allgemeine Informationen

Willkommen zu Ihrem neuen Gas-Hähnchengrill GM1166F. Dieses professionelle Gerät ist für die Zubereitung von 66 Hähnchen konzipiert und bietet eine effiziente und gleichmäßige Grilleistung. Entworfen für gewerbliche Anwendungen in Gastronomiebetrieben, bringt dieser Grill eine herausragende Qualität und Benutzerfreundlichkeit.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen und nicht brennbaren Oberfläche steht.
- Verwendung nur im Freien oder in gut belüfteten Bereichen.
- Montieren Sie den Grill gemäß den Anweisungen, um sicherzustellen, dass alle Teile korrekt verbunden sind.
- Verwenden Sie nur Gaskartuschen oder -flaschen, die für das Gerät zugelassen sind.
- Halten Sie brennbare Materialien mindestens 1 Meter vom Grill entfernt.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie einen Feuerlöscher in der Nähe bereit.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Lecks (z.B. mit Seifenwasser).
- Dieser Grill ist nur für das Grillen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie ihn nicht für andere Zwecke.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GM1166F
- Dimensionen: 2550 x 1000 x 1350 mm
- Gewicht: 220 kg
- Gasverbrauch: 37,2 kW
- Kapazität: Bis zu 66 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 11
- Material: Edelstahl
- Zündung: Elektronisch
- Gasart: Propan/Butan

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
- Verbinden Sie den Grill mit der Gasquelle. Verwenden Sie geeignete gasdichte Verbindungen und stellen Sie sicher, dass sie fest angezogen sind.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch den Gasanschluss auf Lecks.
- Schließen Sie den Grill an das Stromnetz an (bei Bedarf für die Zündung).
- Stellen Sie sicher, dass alle Abschottungen und Lüftungen frei von Blockaden sind.
- Lassen Sie den Grill bei der ersten Inbetriebnahme mindestens 10 Minuten bei niedriger Temperatur laufen, um mögliche Rückstände zu entfernen.

5. Betrieb

- Schalten Sie die Gaszufuhr auf "Ein".
- Betätigen Sie die Zündung, bis das Gas zündet.
- Stellen Sie die Temperatur über den Thermostat ein.
- Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießes und setzen Sie diese in die vorgesehenen Halterungen ein.
- Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig, um sicherzustellen, dass die Hähnchen gleichmäßig gegart werden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Grill aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Grillfläche mit einer geeigneten Grillreinigungslösung und einem Grillbürste.
- Entfernen Sie Fettreste von den Auffangschalen und reinigen Sie diese gründlich.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasschläuche und Anschlüsse auf Abnutzung und Risse.
- Bewahren Sie den Grill bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort und schützen Sie ihn vor Witterungseinflüssen.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill zündet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündung.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
Lösung: Reinigen Sie die Brenner und stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr nicht blockiert ist.
- Problem: Hähnchen garen nicht richtig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießes verteilt sind und die Temperatur korrekt eingestellt ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronik- und Gasgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle nicht mehr benötigten Gaskartuschen gemäß den örtlichen Gesetzen entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Productmanual voor de Gas Kipgrill GM1166F

1. Algemeen Informatie

De Gas Kipgrill GM1166F is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateringbedrijven en bij gelegenheid. Deze grill heeft een vermogen van 37,2 kW en is uitgerust met 11 spiesen die tot 66 kippen kunnen verwerken. De robuuste constructie en de efficiënte gasbranders zorgen voor een uitstekende grillervaring met een gelijkmatige warmteverdeling.

2. Veiligheidsinformatie

- Deze grill is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis en in goed geventileerde ruimtes.
- Zorg ervoor dat de grill op een vlakke, stabiele ondergrond staat om kantelen te voorkomen.
- Gebruik de grill nooit in de buurt van ontvlambare materialen of vloeistoffen.
- Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van de grill.
- Controleer regelmatig alle slangen en verbindingen op lekken. Gebruik een zeepoplossing om lekken te detecteren.
- Volg de instructies voor het aansluiten van de gasfles nauwkeurig op.
- Laat de grill nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Voorkom brandwonden door een veilige afstand te bewaren van de hitte en gebruik hittebestendige handschoenen indien nodig.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GM1166F
- Vermogen: 37,2 kW
- Aantal spiesen: 11
- Capaciteit: tot 66 kippen
- Brandstof: Gas

4. Setup en Installatie

1. Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond, ver weg van ontvlambare materialen.
2. Verbind de gasfles met de grill volgens de aanwijzingen in de handleiding.
3. Controleer of alle verbindingen goed zijn vastgedraaid.
4. Voer een lektest uit door een zeepoplossing op de verbindingen aan te brengen. Bubbels duiden op een lek.
5. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom de grill voordat u hem in gebruik neemt.
6. Volg de instructies voor ontsteking en zorg ervoor dat de branders goed branden.

5. Werking

- Open eerst de gasknop en geef de ontsteker de tijd om de branders in te schakelen.
- Pas de temperatuur aan met de knoppen aan de voorkant van de grill.
- Plaats de spiesen met het voedsel in de houder en sluit de deur.
- Houd de grill in de gaten en keert het voedsel regelmatig voor een gelijkmatige garing.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grill afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Verwijder eerst de spiesen en het voedselresten.
- Gebruik een milde zeep en warm water om de binnen- en buitenzijde van de grill schoon te maken. Gebruik geen schurende materialen.
- Controleer regelmatig de branders en spijzen op verstoppingen en reinig deze indien nodig.
- Bewaar de grill op een droge plaats en bescherm hem tegen weersinvloeden als hij niet in gebruik is.

7. Problemen oplossen

- Als de grill niet ontsteekt, controleer dan of de gasfles vol is en of de branders goed zijn aangesloten.
- Als de vlam te klein is, controleer dan de luchtaanpassingen van de branders.
- Indien er gaslekkage is gedetecteerd, sluit onmiddellijk de gasfles af en neem contact op met een professional.

8. Afvoeren

- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische en gasapparaten.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor informatie over veilige afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a Gas GM1166F

1. Información General

La parrilla de pollo a gas GM1166F está diseñada para asar hasta 66 pollos utilizando 11 brochetas. Es ideal para restaurantes, catering y eventos al aire libre. Funciona con gas y cuenta con un diseño robusto y eficiente.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto debe ser utilizado exclusivamente para cocinar pollos. No utilice la parrilla para otros fines.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de instalar la parrilla en un área bien ventilada, lejos de materiales inflamables.
- **Manipulación del Gas:** Revise todas las conexiones de gas antes de usar. Si detecta olor a gas, cierre la válvula de gas y evite cualquier chispa.
- **Calor y Superficies:** La parrilla puede calentarse significativamente durante el uso. Use guantes resistentes al calor al manipularla.
- **Mantenimiento Regular:** Realice revisiones frecuentes de las mangueras y conexiones de gas para detectar desgastes o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GM1166F
- Potencia: 37.2 kW
- Capacidad: 66 pollos (11 brochetas)
- Dimensiones: 1850 x 950 x 1460 mm
- Peso: 240 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de Gas: Gas propano o gas natural (se requiere adaptador)

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente.
2. **Conexión de Gas:** Conecte la manguera del gas al regulador siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. **Prueba de Fugas:** Mezcle agua con un poco de jabón y aplique la solución en las conexiones. Si hay burbujas, cierre la válvula y verifique la conexión.
4. **Encendido:** Con el gas abierto, encienda el quemador con un encendedor de gas.
5. **Calibración:** Ajuste la válvula de gas para obtener la temperatura deseada.

5. Operación

- **Pre calentamiento:** Precaliente la parrilla durante 10-15 minutos antes de colocar los pollos.
- **Colocación de los Pollos:** Monte los pollos en las brochetas y colóquelas en la parrilla.
- **Cocción:** Controle la temperatura para asegurar una cocción uniforme. Gire las brochetas durante el proceso de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Cada Uso:** Limpie las superficies con agua y jabón. Evite productos abrasivos.
- **Inspección:** Revise periódicamente la parrilla buscando signos de desgaste en las mangueras y quemadores.
- **Desmontaje de Brochetas:** Quite las brochetas y límpielas por separado.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** No enciende
 - **Solución:** Verifique la conexión de gas y asegúrese de que el regulador esté funcionando.
- **Problema:** Fuego irregular
 - **Solución:** Limpie los quemadores y asegúrese de que no haya obstrucciones.

8. Eliminación

Deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de aparatos y productos metálicos reciclables. Consulte con un centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para consultas y soporte técnico:

Correo electrónico: info@ggmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Gril à Poulet à Gaz GM1166F

1. Informations Générales

Le Gril à Poulet à Gaz GM1166F est conçu pour griller efficacement jusqu'à 66 poulets simultanément. Il est équipé de 11 brochettes, offrant une polyvalence et une productivité élevées pour les professionnels de la restauration. Assurez-vous de lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Recommandée: Ce gril est destiné à un usage commercial uniquement. Ne pas utiliser dans des espaces confinés sans ventilation adéquate.
- Risques de Brûlures: Les surfaces peuvent devenir très chaudes. Porter des gants de protection lors de la manipulation.
- Réservoir de Gaz: Ne jamais fumer à proximité et manipuler le gaz avec prudence. En cas de fuite de gaz, éteindre immédiatement l'appareil, ventiler la zone et contacter un professionnel.
- Installation Électrique: Vérifiez toujours que l'appareil est correctement installé par un professionnel qualifié.
- Entretien: Assurez-vous que l'appareil soit éteint et refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: GM1166F
- Type: Gril à Gaz
- Capacité: 66 poulets avec 11 brochettes
- Puissance: 37,2 kW
- Dimensions: À vérifier sur la page produit
- Poids: À vérifier sur la page produit
- Matériel: Acier inoxydable de qualité commerciale

4. Installation et Montage

1. Emplacement: Choisir un endroit bien ventilé, éloigné de matériaux inflammables.
2. Assemblage: Déballer soigneusement toutes les pièces. Suivez les instructions de montage fournies dans le colis.
3. Raccordement au Gaz: Connectez le gril à une source de gaz appropriée, en vous assurant qu'il est en bon état et qu'il n'y a pas de fuites.
4. Mise en Route: Ouvrir le robinet du gaz, allumer l'appareil conformément aux instructions d'allumage fournies.

5. Fonctionnement

- Allumage: Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez le robinet du gaz pour allumer le gril.
- Réglage de la Température: Ajustez la température à l'aide des manettes de contrôle selon les besoins de cuisson.
- Rotation des Brochettes: Assurez-vous que les brochettes tournent librement pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Extérieur: Essuyer avec un chiffon humide après chaque utilisation. Évitez d'utiliser des produits abrasifs.
- Intérieur: Nettoyer les grilles et les surfaces internes après chaque usage. Utiliser un produit nettoyant adapté à l'acier inoxydable.
- Contrôle Régulier: Vérifiez régulièrement les connexions de gaz et assurez-vous qu'elles sont en bon état.

7. Dépannage

- Le Gril ne S'allume Pas: Vérifiez le raccordement au gaz et assurez-vous que le robinet est ouvert.
- Flamme Instable: Assurez-vous que les injecteurs de gaz ne sont pas obstrués. Nettoyez si nécessaire.
- Surchauffe: Éteignez le gril et laissez-le refroidir. Vérifiez le système de ventilation.

8. Élimination

Ne pas jeter cet appareil avec les déchets ménagers. Suivre les directives locales pour l'élimination des appareils électriques et des matériaux dangereux.

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 del Pollo a Gas 37,2 kW con 11 Spiedi per 66 Polli (GM1166F)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel mondo del Grill del Pollo GM1166F. Questo dispositivo è progettato per garantire risultati eccellenti nella cottura del pollo, con un design robusto e pratico. È ideale per ristoranti e attività di catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o mal ventilati.
- Verificare che il raccordo del gas sia effettuato correttamente per evitare perdite.
- Tenere la fiamma lontana da materiali infiammabili.
- Non lasciare il grill incustodito durante il funzionamento.
- Usare guanti protettivi per evitare scottature.
- Non tentare di riparare il grill da soli. Rivolgersi a un tecnico qualificato per ogni malfunzionamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GM1166F
- Potenza: 37,2 kW
- Numero di spiedi: 11
- Capacità di cottura: 66 polli simultaneamente
- Dimensioni: (inserire dimensioni)
- Peso: (inserire peso)
- Materiale: Acciaio inox

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
- Collegare il grill al sistema di alimentazione a gas, assicurandosi che le valvole siano chiuse.
- Verificare il funzionamento della valvola di sicurezza.
- Accertarsi che i tubi del gas non siano piegati o danneggiati.
- Eseguire una prova di tenuta prima di accendere il grill, utilizzando una soluzione di acqua sapone.

5. Funzionamento

- Accendere il grill seguendo le istruzioni del produttore.
- Regolare la temperatura secondo il tipo di pollame e il metodo di cottura.
- Monitorare il processo di cottura attraverso l'indicatore di temperatura integrato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e raffreddare il grill prima della pulizia.
- Rimuovere i rifiuti di cottura e pulire con acqua e detergente neutro.
- Controllare regolarmente i tubi del gas per segni di usura.
- Effettuare manutenzione periodica per garantire il corretto funzionamento.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se non si accende: controllare la valvola del gas e il collegamento elettrico.
- Se il caldo non è uniforme: controllare la distribuzione del calore e pulire i bruciatori.
- Se si notano perdite di gas: chiudere immediatamente la valvola e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Smaltire il grill nel rispetto delle normative locali sui rifiuti.
- Separare i componenti in metallo e plastica per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania