

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: GM1590F

Gas chicken grill - 47.2kW - with 15 skewers for 90 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Chicken Grill GM1590F

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Gas Chicken Grill GM1590F. This high-performance grill is designed for maximum efficiency and ease of use, capable of cooking up to 90 chickens at once. Please read this manual thoroughly before operating the grill to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- General Safety Guidelines

- Always operate the grill in a well-ventilated area to prevent the buildup of harmful gases.
- Ensure that the grill is on a stable, level surface to avoid tipping.
- Never leave the grill unattended while in use.

- Gas Safety

- Check for gas leaks before use. Apply soapy water to gas connections; bubbles indicate a leak.
- Turn off the gas supply when the grill is not in use.
- Use only the type of gas specified in this manual.

- Fire Safety

- Keep flammable materials away from the grill.
- Have a suitable fire extinguisher nearby in case of emergencies.

- Personal Safety

- Wear heat-resistant gloves when handling the grill or food.
- Avoid using water to extinguish a grease fire; use a fire extinguisher instead.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GM1590F
- Power: 47.2 kW
- Capacity: Up to 90 chickens
- Skewers: 15 skewers included
- Dimensions: [Insert dimensions from the technical data]
- Weight: [Insert weight from the technical data]
- Material: Stainless steel for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

1. Unpacking

- Carefully unpack the grill from its box and remove all packaging materials.
- Inspect for any damage during shipping and contact the supplier if necessary.

2. Location

- Place the grill in a well-ventilated outdoor area away from any combustible materials.

3. Gas Connection

- Connect the gas supply according to local regulations. Use a qualified technician if necessary.
- Ensure all connections are tight and secure.

4. Initial Check

- Before use, ensure that the grill is properly connected to the gas supply and all safety checks are performed.

5. Operation

1. Ignition

- Turn on the gas supply and open the grill lid.
- Use the ignition button to light the burner. Follow specific ignition instructions based on your gas type.

2. Cooking

- Load chickens onto skewers and place them in the grill.
- Adjust the temperature using the gas control knobs.

3. Monitoring

- Monitor the cooking process and ensure even cooking by rotating the skewers as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning

- Turn off the grill and allow it to cool before cleaning.
- Clean the cooking surfaces with warm, soapy water and a non-abrasive scrubber.

2. Periodic Maintenance

- Inspect gas connections for leaks regularly.
- Check and clean burner ports to ensure proper functioning.

3. Storage

- Store the grill in a dry place when not in use, and cover it to protect from the elements.

7. Troubleshooting

- Grill Won't Ignite
 - Check the gas supply and ensure it is turned on.
 - Inspect the ignition system for proper functioning.
- Uneven Cooking
 - Ensure that the skewers are loaded correctly and not overcrowded.
 - Adjust the gas flame for more even heat distribution.

8. Disposal

- Dispose of the grill responsibly in accordance with local regulations.
- Recycle any metal components when 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 GGM Gastro! Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Hähnchengrill GM1590F

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas-Hähnchengrills GM1590F. Dieses Gerät ist für die Zubereitung köstlicher Hähnchen entwickelt worden und eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe und Events. Bitte lesen Sie sorgfältig dieses Handbuch, um eine sichere Benutzung und optimale Leistung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß der Anleitung.
- Gasversorgung: Vergewissern Sie sich, dass die Gasversorgung ordnungsgemäß installiert ist und keine Lecks vorhanden sind.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird, um Gasansammlungen zu vermeiden.
- Hitzequellen: Berühren Sie keine heißen Oberflächen während des Betriebs, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vorsichtsmaßnahmen: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern, während er in Betrieb ist.
- Notfallmaßnahmen: Im Falle eines Gaslecks oder Brandes sofort die Gaszufuhr abstellen und die Feuerwehr alarmieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: GM1590F
- Leistung: 47,2 kW
- Kapazität: 15 Spieße für 90 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 15
- Größe: (Dimensionen nicht spezifiziert)
- Material: Edelstahl

4. Setup und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, windgeschützten Platz im Freien mit ausreichender Belüftung.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Grill an eine geeignete Gasquelle an. Verwenden Sie nur die spezifisch angegebenen Gasschläuche und -anschlüsse.
3. Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch auf Gaslecks, indem Sie Seifenwasser auf die Verbindungen auftragen und nach Blasen suchen.
4. Elektroanschluss: Falls erforderlich, schließen Sie den Grill an eine Stromquelle an.

5. Betrieb

- Zündung: Drehen Sie das Gaskugelventil auf und betätigen Sie den Zündknopf, während Sie die Zündung bestätigen.
- Temperaturregelung: Stellen Sie die Hitze über die eingebauten Regler ein. Kontrollieren Sie die Temperatur regelmäßig während des Grillens.
- Überwachung: Bleiben Sie in der Nähe des Grills und überwachen Sie den Kochprozess.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie die Grillroste und das Blech mit warmem Seifenwasser.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie monatlich alle Verbindungen und den Zustand der Gasschläuche. Bei Beschädigungen sofort ersetzen.

7. Fehlerbehebung

- Der Grill zündet nicht: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündmechanik.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass alle Brenner funktionieren und reinigen Sie diese bei Bedarf.
- Gasgeruch: Schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab, lüften Sie den Bereich und suchen Sie nach Lecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikaltgeräte. Entfernen Sie die Gasanlage ordnungsgemäß und lassen Sie dies idealerweise von einem Fachmann durchführen.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GMG Gastro Gas Chicken Grill 47.2kW (Model GM1590F)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GMG Gastro Gas Chicken Grill. This high-performance grill is designed for commercial use, allowing you to cook up to 90 chickens simultaneously with ease. Ensure that you read this manual thoroughly to achieve optimal performance and safety.

2. Safety Information

- General Safety: This appliance must be installed and maintained according to local regulations.
- Gas Safety: Verify that the gas connections are secure and leak-free. Use a gas leak detector for inspections.
- Installation: Ensure that installation is conducted by a qualified professional.
- Ventilation: This grill requires adequate ventilation. Ensure proper airflow to prevent gas accumulation.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. Have a fire extinguisher nearby.
- Personal Protection: Wear appropriate protective gear (heat-resistant gloves, aprons) while operating the grill.
- Child Safety: This appliance should not be used by children or untrained individuals.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GM1590F
- Power: 47.2kW
- Capacity: Up to 90 chickens
- Number of Skewers: 15
- Fuel Type: Propane/Butane
- Construction Material: Stainless steel
- Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a stable, heat-resistant surface in a well-ventilated area.
2. Gas Connection:
 - a. Ensure that the gas supply is turned off before connecting.
 - b. Attach the gas hose to the grill's connection point securely.
 - c. Use thread sealant designed for gas applications, if necessary.
3. Check for Leaks: After connecting the gas supply, use a soap solution to check for leaks by applying it to the connection points.
4. Ignition Check: Follow the ignition instructions as per your specific gas supply.
5. Finalize Setup: Ensure all components are secure before operating the grill.

5. Operation

1. Lighting the Grill:
 - a. Open the gas valve slowly.
 - b. Use the ignition system as indicated in the manual to ignite the burners.
2. Temperature Control: Adjust the burners to achieve desired cooking temperatures.
3. Loading Food: Place the chickens onto the skewers evenly for optimal cooking.
4. Cooking Time: Monitor cooking times according to your specific recipes.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the grill after each use to prevent grease buildup.
- Use a grill brush to clean the grates while the grill is still warm.
- Wipe surfaces with a damp cloth and non-abrasive cleaner.
- Regularly check gas connections and hoses for wear and tear.
- Conduct thorough inspections at least once a month for overall maintenance.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill doesn't ignite.
Solution: Check gas supply, connections, and ensure the ignition system is functional.
- Problem: Uneven cooking.
Solution: Ensure chickens are loaded evenly and all burners are lit.
- Problem: Gas odor detected.
Solution: Turn off the gas supply immediately and check for leaks.

8. Disposal

When disposing of the grill or its components, follow local regulations regarding hazardous waste. Ensure that gas connections are effectively detached, and the appliance is emptied of all fuel before disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a Gas GM1590F

1. Información General

Bienvenido a la experiencia de cocinar con la Parrilla de Pollo a Gas GM1590F. Este producto está diseñado para facilitar la cocción eficiente de pollo, ofreciendo una capacidad excepcional y un rendimiento confiable.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar la parrilla.
- Asegúrese de que la parrilla esté instalada en un área bien ventilada.
- Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables y superficies sensibles al calor.
- No deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Verifique regularmente las mangueras de gas y conexiones para detectar fugas.
- Utilice guantes resistentes al calor al manejar los componentes calientes.
- Siga las instrucciones de mantenimiento para garantizar un funcionamiento seguro.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Potencia: 47.2 kW
- Capacidad: Hasta 90 pollos (con 15 espadas)
- Tipo de combustible: Gas
- Dimensiones: Consultar en el sitio web oficial
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: Consultar en el sitio web oficial

4. Instalación y Montaje

1. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y resistente.
2. Conecte la manguera de gas a la válvula de gas de la parrilla. Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras.
3. Verifique que no haya fugas de gas usando una solución de agua y jabón en las conexiones.
4. Encienda el gas y use un encendedor largo para encender los quemadores siguiendo las etiquetas de encendido.
5. Ajuste la temperatura según las necesidades de cocción.

5. Operación

- Asegúrese de que la parrilla esté correctamente instalada y encendida.
- Coloque los pollos en las espadas, asegurándose de que estén bien equilibrados.
- Ajuste el temporizador según el tamaño del pollo y la temperatura deseada.
- Monitoree la cocción y ajuste el calor según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la parrilla y déjala enfriar completamente antes de limpiarla.
- Limpie la parrilla con una esponja suave y agua jabonosa.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos.
- Inspeccione la parrilla periódicamente para detectar desgaste o daño y realice el mantenimiento necesario.

7. Solución de Problemas

- Si la parrilla no enciende, verifique la conexión de gas.
- Si los quemadores no se calientan uniformemente, limpie los orificios de los quemadores.
- Para otros problemas, consulte la sección de preguntas frecuentes en nuestro sitio web.

8. Eliminación

- Cuando ya no necesite la parrilla, consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada.
- Asegúrese de desconectar y limpiar los componentes de gas antes de la eliminación.

9. Contacto

Para más información, consultas y soporte técnico, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU GRILLE À POULET À GAZ GM1590F

1. Informations Générales

Le Grille à Poulet à Gaz GM1590F est conçu pour la cuisson efficace de poulets sur des brochettes. Il est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les événements en plein air. Avec une puissance de 47,2 kW, cet appareil peut cuire jusqu'à 90 poulets simultanément, offrant une productivité optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial. Ne l'utilisez pas pour un usage domestique.
- Installation sécurisée : Assurez-vous que l'appareil est installé par un professionnel qualifié et sur une surface stable.
- Gaz sûr : Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz pour détecter les fuites. Utilisez un détecteur de fuite approprié si nécessaire.
- Environnement de cuisson : Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Protection personnelle : Portez toujours des gants anti-chaueur lorsque vous manipulez des aliments chauds ou l'appareil.
- Éteindre après usage : Veillez à éteindre le gaz après chaque utilisation.

3. Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Nom du produit : Grille à Poulet à Gaz GM1590F
- Puissance : 47,2 kW
- Capacité : 15 brochettes pour 90 poulets
- Dimensions : (à inclure selon les spécifications sur le site)
- Poids : (à inclure selon les spécifications sur le site)
- Matériau: Inox de haute qualité
- Accessoires inclus : (liste des accessoires)

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Choisissez un emplacement ventilé et à l'abri du vent.
- Branchement du gaz : Connectez le tuyau de gaz à l'appareil et vérifiez l'étanchéité des connexions.
- Mise à niveau : Utilisez un niveau à bulle pour s'assurer que l'appareil est bien de niveau.
- Test de fuite : Effectuez un test de fuite en appliquant une solution savonneuse sur les connexions. Aucune bulle ne doit apparaître.
- Allumage : Suivez les instructions d'allumage fournies avec l'appareil pour le mettre en marche en toute sécurité.

5. Fonctionnement

- Allumer le gaz : Ouvrez le gaz selon les instructions.
- Allumer le brûleur : Utilisez l'allumeur électrique pour commencer la cuisson.
- Régler la température : Ajustez la température selon les besoins de cuisson.
- Surveillance : Surveillez constamment le processus de cuisson pour éviter les surcuissons.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Nettoyez les grilles et la surface de cuisson après chaque utilisation avec une brosse douce.
- Entretien régulier : Vérifiez les flexibles de gaz et les brûleurs régulièrement.
- Produits de nettoyage : Utilisez des produits de nettoyage non corrosifs adaptés pour les équipements de cuisine.

7. Dépannage

- Pas d'allumage : Vérifiez l'alimentation en gaz et les connexions.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les brûleurs de toute obstruction.
- Fuites de gaz : Coupez immédiatement l'alimentation en gaz et faites appel à un professionnel.

8. Mise au rebut

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de déchets. Ne jetez pas d'éléments métalliques dans les poubelles domestiques. Consultez les dispositifs de recyclage appropriés dans votre région.

9. Contact

Pour toute demande d'information, 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 GM1590F

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas per Pollo GM1590F è progettato per tostare fino a 90 polli contemporaneamente. Con una potenza di 47.2 kW, offre una cottura uniforme e rapida, ideale per ristoranti, catering e eventi all'aperto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia effettuata da un professionista qualificato.
- Ventilazione: Utilizzare il grill in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas tossici.
- Uso di gas: Controllare sempre le perdite di gas prima dell'uso.
- Uso corretto: Non utilizzare il grill in condizioni meteorologiche avverse (pioggia o neve).
- Sicurezza elettrica: Non utilizzare prolunghe o adattatori inadeguati.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente controlli e manutenzioni per garantire la sicurezza e il corretto funzionamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: GM1590F
- Potenza: 47.2 kW
- Capacità: Fino a 90 polli
- Numero di spiedini: 15
- Altezza: 1750 mm
- Larghezza: 1630 mm
- Profondità: 860 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Tipo di combustibile: Gas

4. Installazione e Configurazione

- Passo 1: Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
- Passo 2: Assicurarsi che ci sia un accesso facile alla fonte di gas.
- Passo 3: Collegare il tubo del gas seguendo le istruzioni del produttore e controllare eventuali perdite di gas.
- Passo 4: Collegare il grill all'alimentazione elettrica, se necessario, garantendo che gli standard di sicurezza siano rispettati.
- Passo 5: Controllare che tutte le parti siano ben fissate prima di accendere il grill.

5. Funzionamento

- Accendere il grill secondo il manuale del produttore.
- Regolare la temperatura secondo le esigenze di cottura.
- Monitorare la cottura e girare gli spiedini se necessario per una doratura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare prima di iniziare la pulizia.
- Utilizzare un detergente non abrasivo e un panno per pulire le superfici.
- Controllare regolarmente i bruciatori e le tubazioni per eventuali segni di usura e sostituirli se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare l'alimentazione e le connessioni del gas.
- Cottura non uniforme: Verificare che gli spiedini siano posizionati correttamente.
- Odore di gas: Spegner immediatamente il grill e controllare le perdite.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature contenenti gas. Assicurarsi di rimuovere il gas residuo prima dello smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania