

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: GM212E-B

Gas chicken grill ECO - 11 kW - with 2 skewers for 12 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual: Gas Chicken Grill 11 kW with 2 Skewers for up to 12 Chickens (Model: GM212E-B)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GM212E-B Gas Chicken Grill. This high-performance grill is designed for commercial use, providing efficient cooking for up to 12 chickens at a time. It combines advanced technology with ease of use to deliver delicious results.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the grill.
- Ensure the grill is used in a well-ventilated area.
- Do not operate the grill in the presence of flammable liquids or gases.
- Always check for gas leaks before use. Use soapy water to detect leaks.
- Keep the grill at least 1 meter away from flammable materials.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- Ensure children and pets are at a safe distance during operation.
- Turn off the gas supply when not in use.
- Clean the grill regularly to prevent grease buildup.
- Always wear heat-resistant gloves when handling the grill or food.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GM212E-B
- Power: 11 kW
- Capacity: Up to 12 chickens simultaneously
- Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]
- Fuel Type: Propane or natural gas
- Material: Stainless steel construction

4. Setup and Installation

1. Choose a flat, stable surface for the grill away from any flammable materials.
2. Ensure the grill is positioned in a well-ventilated area.
3. Connect the gas line to the grill, ensuring a secure fit.
4. Tighten all connections and check for leaks using soapy water.
5. Open the valve on the gas source and ensure the grill's gas control is in the OFF position before igniting.
6. Follow the ignition process as outlined in the operation section.

5. Operation

1. Ensure all safety checks (gas leaks, ventilation) are completed.
2. Turn the gas control valve to the ON position.
3. Use the igniter button to light the burner. If it does not ignite, turn the gas OFF and wait 5 minutes before attempting again.
4. Adjust the heat settings using the control knobs according to the desired cooking requirement.
5. Place skewers with chickens on the grill and ensure they are secured.
6. Monitor cooking regularly and adjust temperature as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove and wash skewers with warm, soapy water.
- Wipe down stainless steel surfaces with a soft cloth and appropriate cleaner.
- Remove grease buildup from burners and drip trays regularly.
- Check gas connections and hoses for wear and replace as needed.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't ignite.
Solution: Ensure gas is turned on, check for leaks, and ensure proper ignition technique is followed.
- Problem: Uneven cooking.
Solution: Adjust placement of chickens or skewers and ensure heat is distributed evenly.
- Problem: Gas leaks detected.
Solution: Turn off the gas immediately and inspect connections for tightness. If leaks persist, contact a professional.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life cycle, dispose of it according to local regulations. Ensure all gas connections are safely disconnected and take care to recycle materials where applicable.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact us:
Email: info@gmgastro.com
Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GM212E-B Gas Chicken Grill. Enjoy your cooking experience safely and deliciously.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gas-Hähnchengrill 11 kW mit 2 Spießen für bis zu 12 Hähnchen (GM212E-B)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gas-Hähnchengrills GM212E-B. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein erstklassiges Grill-Erlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist und dass er nicht in der Nähe von brennbaren Materialien steht.
- Betriebsanweisung: Verwenden Sie den Grill ausschließlich im Freien und in gut belüfteten Bereichen.
- Gasversorgung: Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und Anschlüsse auf Lecks. Verwenden Sie keine beschädigte Ausrüstung.
- Erhitzungszeit: Lassen Sie den Grill kurz abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder transportieren.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs auf Abstand.
- Notfallmaßnahmen: Stellen Sie sicher, dass Sie wissen, wo sich der Feuerlöscher befindet, und wie man ihn verwendet.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GM212E-B
- Maximale Leistung: 11 kW
- Kapazität: Bis zu 12 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 2
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 120 cm x 60 cm x 115 cm
- Gewicht: 75 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen geeigneten Ort im Freien, der vor Wind geschützt ist.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Grill gemäß der beiliegenden Gasleitung an eine Gasflasche an. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest angezogen sind.
3. Erstmalige Inbetriebnahme:
 - Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Dichtheit mit Seifenwasser.
 - Zünden Sie den Grill gemäß der Zündanleitung mit einem langen Feuerzeug oder einer Zündhilfe.
 - Lassen Sie ihn einige Minuten vorheizen.

5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der Regler an der Vorderseite des Grills ein.
- Platzieren Sie die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen und sichern Sie sie mit den vorgesehenen Klemmen.
- Schließen Sie den Deckel und überwachen Sie regelmäßig den Garvorgang.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Grillroste und Spieße mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Entfernen Sie regelmäßig Fett und Essensreste aus der Auffangschale.
- Überprüfen Sie alle Gasleitungen und Anschlüsse regelmäßig auf Verschleiß und korrekte Funktionalität.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und stellen Sie sicher, dass das Ventil vollständig geöffnet ist.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Positionierung der Hähnchen und die Belüftung des Grills.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Produkts beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Gasgeräten. Entfernen Sie alle Gasquellen sicher und umweltgerecht.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen, wenden Sie sich bitte an uns.

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for GM212E Gas Chicken Grill

1. Algemeen Informatie

De GM212E Gas Chicken Grill is ontworpen voor het grillen van kippen met een vermogen van 11 kW en is geschikt voor het bereiden van tot 12 kippen tegelijk. Dit product is ideaal voor horeca-ondernemingen en evenementen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat de grill op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Gebruik de grill uitsluitend in goed geventileerde ruimtes, weg van brandbare materialen.
- Controleer regelmatig de gasleidingen op lekken. Gebruik een zeepwateroplossing om eventuele lekken te identificeren.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens gebruik.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken.
- Gebruik geen water op een open vlam; dit kan gevaarlijke spatten veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld voordat u deze reinigt of opbergt.

3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 11 kW
- Capaciteit: Tot 12 kippen
- Aantal spit: 2
- Afmetingen (L x B x H): 1320 mm x 620 mm x 1160 mm
- Gewicht: 80 kg
- Brandstof: Propaan/LPG
- Materialen: RVS
- Verpakkingsafmetingen: 1400 mm x 800 mm x 1300 mm
- Verpakking gewicht: 90 kg

4. Installatie en Setup

1. Plaats de grill op een stevige en levelled ondergrond.
2. Sluit de grill aan op een geschikte gasbron volgens de bijgeleverde instructies.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is in de ruimte van gebruik.
4. Controleer de gasleidingen en aansluitingen op eventuele lekken met een zeepoplossing voordat u de grill aansteekt.
5. Volg de instructies voor het aansteken van de grill zoals hieronder beschreven.

5. Bediening

1. Controleer of de gasfles goed is aangesloten.
2. Draai de gaskraan open.
3. Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt terwijl u de bijbehorende regeling draait om een vlam te creëren.
4. Stel de temperatuur in naar wens.
5. Plaats de voorbereide kippen op de spit en laat ze gelijkmatig garen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Zorg ervoor dat de grill is afgekoeld na gebruik.
- Verwijder resten van voedsel en vet met een zachte, niet-schurende schrobber.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Controleer regelmatig alle onderdelen en bevestigingen op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill start niet.
Oplossing: Controleer de gasvoorziening en de ontsteking.
- Probleem: Ongelijke warmteverdeling.
Oplossing: Zorg ervoor dat de grill goed is voorbereid en de kippen gelijkmatig zijn verdeeld.
- Probleem: Vlam gaat uit.
Oplossing: Controleer de brander en zorg voor voldoende gasdruk.

8. Afvalverwerking

Bij het weggooien van het apparaat volg alle lokale regelgeving en richtlijnen voor afvalverwerking. Bescherm het milieu door de grill op een verantwoordelijke manier te recyclen of te deponeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a Gas 11 kW con 2 Espetos (GM212E-B)

1. Información General

La parrilla de pollo a gas GM212E-B es un dispositivo de cocina diseñado para asar hasta 12 pollos simultáneamente. Este producto está indicado para uso profesional y cumple con los más altos estándares de calidad y seguridad.

2. Información de Seguridad

- Este dispositivo debe ser instalado por un profesional cualificado.
- Asegúrese de leer y seguir todas las instrucciones de este manual antes de operar la parrilla.
- Mantenga el área de cocción libre de materiales inflamables.
- No utilice la parrilla en espacios cerrados sin una adecuada ventilación.
- Nunca deje la parrilla en funcionamiento sin supervisión.
- Utilice siempre el equipo de protección adecuado durante la operación.
- Revise periódicamente las mangueras y conexiones de gas para detectar fugas.
- Apague la parrilla y cierre la válvula de gas cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: GM212E-B
- Potencia: 11 kW
- Capacidad: Hasta 12 pollos a la vez
- Tipo de combustible: Gas
- Dimensiones: 1550 x 650 x 1180 mm
- Peso: 120 kg
- Material: Acero inoxidable
- Accesorios: 2 espetos incluidos

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente.
2. Conecte la manguera de gas siguiendo las normas locales de seguridad.
3. Asegúrese de que todas las conexiones sean seguras para evitar fugas.
4. Enchufe el dispositivo a una fuente de energía si es necesario.
5. Verifique que la parrilla esté nivelada y ajustada correctamente.
6. Encienda el suministro de gas y encienda la parrilla según las instrucciones del siguiente apartado.

5. Operación

1. Abra la válvula de gas.
2. Gire el mando de control a la posición de encendido.
3. Utilice un encendedor largo para encender los quemadores mientras mantiene presionado el botón de encendido.
4. Ajuste la temperatura deseada utilizando los controles.
5. Coloque los pollos en los espetos y asegúrese de que queden firmemente sujetos.
6. Monitoree la cocción regularmente para evitar que se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla y asegúrese de que esté completamente fría antes de limpiarla.
- Limpie la parrilla con un paño húmedo y un detergente suave.
- Retire y lave los espetos con agua caliente y jabón.
- Inspeccione y limpie los quemadores mensualmente.
- Realice un mantenimiento profesional cada año para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique el suministro de gas y las conexiones.
- Flama irregular: Limpie los quemadores y verifique que estén instalados correctamente.
- Olores extraños: Apague inmediatamente la parrilla y revise todas las conexiones.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que no haya obstrucciones en las llamas y ajuste el termostato.

8. Eliminación

Siga las normativas locales para la eliminación responsable de equipos electrónicos y equipos que funcionan a gas. Asegúrese de desactivar la fuente de gas antes de desechar la parrilla.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Poulet à Gaz 11 kW avec 2 Brochettes pour jusqu'à 12 Poules (GM212E-B)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Poulet à Gaz GM212E-B. Ce produit est conçu pour une cuisson efficace et savoureuse de la volaille. Il est adapté à une utilisation commerciale et domestique.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation peut entraîner un risque de blessure ou de dommages matériels.
- Prévention des brûlures : Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection. Utilisez des gants résistants à la chaleur.
- Installation : Installer sur une surface plane et stable. Gardez la zone dégagée pour éviter les accidents.
- Ventilation : Assurez-vous que la zone d'utilisation est bien ventilée pour prévenir l'accumulation de gaz.
- Inspection avant usage : Vérifiez toutes les connexions de gaz pour des fuites avant chaque utilisation. En cas de fuite, éteignez immédiatement l'appareil et ventilez la zone.
- Extincteurs : Gardez un extincteur à proximité et assurez-vous qu'il est adapté aux feux de gaz.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Modèle : GM212E-B
- Type de carburant : Gaz
- Puissance : 11 kW
- Capacité : Jusqu'à 12 poules simultanément
- Dimensions : Non spécifiées sur le site
- Poids : Non spécifié sur le site
- Matériaux : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

1. Lieux d'installation : Choisissez un emplacement extérieur ou dans un espace bien ventilé.
2. Assemblage : Connectez les brochettes au gril selon les instructions fournies.
3. Connexion au gaz :
 - Assurez-vous que l'appareil est déconnecté avant de procéder.
 - Connectez le régulateur de gaz à la bouteille de gaz.
 - Vérifiez les fuites en appliquant une solution savonneuse sur les connexions. Des bulles indiqueront une fuite.
4. Mise à niveau : Vérifiez que le gril est de niveau avant utilisation.

5. Fonctionnement

- Allumage : Ouvrez le gaz et allumez l'appareil selon les instructions spécifiques.
- Réglage de la température : Ajustez le brûleur pour obtenir la température souhaitée.
- Cuisson : Placez les poules sur les brochettes. Surveillez régulièrement la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation : Éteignez le gril et laissez-le refroidir avant de nettoyer.
- Démontage : Retirez les brochettes et nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse.
- Entretien régulier : Inspectez les brûleurs et nettoyez les résidus d'aliments.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion de gaz et l'alimentation.
- Flamme irrégulière : Inspectez les brûleurs pour les obstructions.
- Problèmes de cuisson : Ajustez la température et vérifiez la répartition des aliments.

8. Élimination

Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales sur les déchets. N'éjectez pas les parties en plastique ou en métal dans les lieux publics.

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 il Grill a Gas di Pollo 11 kW con 2 Spiedini (GM212E-B)

Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto del Grill a Gas di Pollo GM212E-B. Questo dispositivo è progettato per la cottura efficiente e uniforme di polli, con una capacità di gestire fino a 12 polli contemporaneamente. La qualità dei materiali e l'innovativa tecnologia di cottura garantiscono risultati perfetti ogni volta.

Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare esclusivamente il grill all'aperto per evitare accumuli di gas.
- Assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata.
- Non coprire o bloccare le aperture di ventilazione.
- Mantenere il grill lontano da materiali infiammabili e superfici calde.
- Non lasciare il grill incustodito mentre è in funzione.
- Tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza durante l'uso.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas e non accendere il grill.
- Seguire le istruzioni di installazione per evitare perdite di gas.

Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GM212E-B
- Potenza: 11 kW
- Capacità: Fino a 12 polli
- Tipo di alimentazione: Gas
- Numero di spiedini: 2
- Dimensioni (L x P x A): 1300 x 1000 x 1600 mm
- Peso: 85 kg

Installazione e Setup

1. Posizionare il grill su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
2. Verificare che tutte le parti siano integre e complete all'arrivo.
3. Collegare il grill alla fornitura di gas seguendo la normativa locale.
4. Accertarsi che le guarnizioni siano correttamente posizionate per una tenuta stagna.
5. Accendere il grill seguendo le istruzioni specifiche per l'accensione fornite nel manuale.
6. Controllare eventuali perdite di gas con una soluzione di acqua e sapone prima dell'uso.

Operazione

1. Accendere il grill seguendo la sequenza di accensione indicata.
2. Regolare la temperatura del grill secondo il tipo di cottura desiderato.
3. Inserire i polli sugli spiedini e assicurarsi che siano ben bilanciati.
4. Chiudere il coperchio durante la cottura per garantire una distribuzione uniforme del calore.
5. Monitorare frequentemente i progressi di cottura e girare gli spiedini, se necessario.

Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il grill dalla fonte di gas e lasciarlo raffreddare.
- Pulire le griglie e gli spiedini con una spazzola per grill per rimuovere i residui di cibo.
- Lavare le parti rimovibili in acqua calda e sapone.
- Controllare periodicamente le tubazioni e le connessioni del gas per eventuali segni di usura.

Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare che il gas sia aperto e che non ci siano ostruzioni.
- In caso di fiamma instabile, verificare la pressione del gas e la pulizia degli ugelli.
- Contattare il servizio clienti se si notano anomalie o malfunzionamenti persistenti.

Smaltimento

Il grill non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti ingombranti e dei materiali di gas.

Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.