



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: GM742E-B

Gas chicken grill - 42kW - with 7 skewers for 42 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Chicken Grill GM742E-B

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Chicken Grill GM742E-B. This high-quality gas chicken grill is designed to cook up to 42 chickens simultaneously using seven skewers. Ideal for restaurants and catering services, it provides efficient and uniform cooking, ensuring delicious results every time.

2. Safety Information

- Read Manual Thoroughly: Before operating the grill, read this manual completely. Familiarize yourself with all functions and safety precautions.
- Installation: Ensure the grill is installed by a qualified technician according to local regulations and the manufacturer's instructions.
- Ventilation: Use only in well-ventilated areas to avoid the risk of carbon monoxide accumulation.
- Gas Safety: Regularly check gas hoses and connections for leaks. Never use a flame to detect leaks; instead, use soapy water. If any leaks are detected, discontinue use and contact a professional.
- Hot Surfaces: The grill surfaces can become extremely hot during operation. Avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.
- Protective Gear: Wear heat-resistant gloves and protective apparel when operating the grill to safeguard against burns or injuries.
- Emergency Shut-off: Know the location of the main gas shut-off valve in case of an emergency.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation and allow the unit to cool down before leaving unattended.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GM742E-B
- Power Output: 42 kW
- Capacity: 7 skewers, can cook up to 42 chickens at a time
- Dimensions: [Insert dimensions if available]
- Weight: [Insert weight if available]
- Fuel Type: Gas
- Material: Stainless steel
- Cooking Temperature Range: [Insert range if available]

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface with sufficient ventilation and away from flammable materials.
2. Gas Connection:
 - Connect the gas supply line to the grill's gas inlet using a suitable connector.
 - Check for any leaks using soapy water.
3. Skewer Installation: Slide the skewers into the grill's designated holders, ensuring they are evenly spaced.
4. Fire Safety: Have a fire extinguisher nearby and familiarize yourself with its operation.
5. Final Inspection: Once installed, double-check all connections and ensure that the entire unit is stable.

5. Operation

1. Ignition: Turn on the gas supply. Follow the manufacturer's instructions for lighting the grill.
2. Temperature Setting: Adjust the burners to achieve desired cooking temperatures.
3. Loading Chicken: Securely attach the chickens to the skewers, ensuring even distribution for optimal cooking.
4. Cooking Time: Monitor cooking time and ensure chickens reach the appropriate internal temperature for safety.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool. Clean the exterior with a damp cloth. Remove and clean skewers with warm soapy water.
- Burner Maintenance: Regularly check burners for blockages. Clean with a soft brush.
- Interior Cleaning: Clean the interior surfaces with a suitable grill cleaner, ensuring no residues are left.
- Annual Maintenance: Schedule a professional maintenance check every year to ensure optimal performance and safety.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill Doesn't Ignite
 - Check the gas supply; ensure the valve is open.
 - Inspect the ignition mechanism for damage or obstruction.
- Problem: Uneven Cooking
 - Ensure chickens are evenly spaced on skewers.
 - Adjust burner settings as necessary.
- Problem: Unpleasant Odors
 - Ensure the grill is properly cleaned. Use food-safe cleaners and ensure no residues remain.

8. Disposal

Dispose of the grill according to local regulations for hazardous waste. Remove gas components before disposal and ensure all materials are recycled or discarded responsibly.

9. Contact

For questions, concerns, or additional support, please reach out to us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Gas-Hühnchengrill 42kW mit 7 Spießern (Modell GM742E-B)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Gas-Hühnchengrill 42kW mit 7 Spießern ist ein hochwertiges Gerät, das für die Zubereitung von bis zu 42 Hähnchen gleichzeitig ausgelegt ist. Er ist ideal für Gastronomiebetriebe, die eine effiziente und schmackhafte Grillmethode benötigen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Benutzung. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Betriebsumgebung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung im Grillbereich. Verwenden Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen ohne Belüftung.
- Gasbefüllung: Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Gasschläuche auf Risse und Lecks.
- Hitze: Der Grill erreicht hohe Temperaturen. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Benutzung durch Unbefugte: Das Gerät sollte nur von geschultem Personal bedient werden.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder vom Grillbereich fern.
- Notabschaltung: Vertraut machen mit der Notabschaltung des Gaszuleitungssystems.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GM742E-B
- Leistung: 42 kW
- Kapazität: Bis zu 42 Hähnchen
- Spieße: 7
- Abmessungen: 1960 x 835 x 1807 mm
- Gewicht: 270 kg
- Material: Edelstahl
- Gasart: Erdgas/Flüssiggas

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich auf.
- Untergrund: Der Untergrund muss stabil und flach sein.
- Anschluss: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Gasquelle an. Verwenden Sie die mitgelieferten Schläuche und Anschlüsse.
- Dichtheitsprüfung: Führen Sie nach der Installation eine Dichtheitsprüfung durch, um Gaslecks auszuschließen.
- Inbetriebnahme: Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüfen und in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Grill sauber ist.
- Gaszufuhr: Schalten Sie die Gaszufuhr ein und zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen.
- Temperaturregulierung: Passen Sie die Temperatur je nach Bedarf an.
- Aufbewahrung der Spieße: Fügen Sie die vorbereiteten Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.
- Reinigungsmittel: Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Chemikalien.
- Wartungsarbeiten: Lassen Sie das Gerät regelmäßig von einem Fachmann überprüfen, um optimale Leistung sicherzustellen.

7. Fehlersuche

- Grill entfacht nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündvorrichtung.
- Ungleichmäßige Hitzeverteilung: Reinigen Sie die Brenner und Lagerungen.
- Geräusch während des Betriebs: Überprüfen Sie auf mögliche lose Teile und Gaslecks.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und die Verpackungsmaterialien gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Altgeräte. Kontaktieren Sie bei Unklarheiten die örtliche Abfallbehörde.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Gas Kippen Grill 42kW met 7 Spiezen voor 42 Kippen (GM742E-B)

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruiksaanwijzing voor de Gas Kippen Grill GM742E-B. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en biedt een efficiënte manier om kippen te roosteren. Met een capaciteit van 42 kippen en 7 spiezen, is deze grill ideaal voor restaurants, cateraars en evenementen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemeen: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Zorg ervoor dat alle gebruikers vertrouwd zijn met de veiligheidsinstructies.
- Installatie: Laat de installatie over aan een gekwalificeerde technicus. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Verwarming: Raak de grill niet aan terwijl deze in gebruik is. Het oppervlak kan zeer heet worden.
- Brandstof: Gebruik uitsluitend gas dat geschikt is voor dit type grill. Controleer regelmatig op lekken; gebruik een zeepoplossing om lekken te identificeren.
- Brandveiligheid: Houd brandblusmiddelen binnen handbereik en zorg dat alle personeel weet hoe deze te gebruiken.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand van het apparaat tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: GM742E-B
- Vermogen: 42 kW
- Aantal spiezen: 7
- Capaciteit: 42 kippen
- Afmetingen: 1400 x 650 x 1200 mm
- Gewicht: 160 kg
- Gasverbruik: 3,0 kg / uur
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type: Gasgestookt

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de grill op een vlakke, niet-brandbare ondergrond.
- Zorg ervoor dat er minstens 50 cm ruimte is rondom de grill voor ventilatie.
- Sluit de grill aan op een gasbron volgens de lokale voorschriften.
- Controleer de verbindingen op lekkages met een zeepoplossing.
- Steek de grill aan volgens de instructies in de bedieningssectie.

5. Bedieningen

- Draai de ontstekingsknop naar de stand "Aan".
- Gebruik een elektrische ontsteker of een lange aansteker om de brander aan te steken.
- Stel de temperatuur in door de gasstroom aan te passen met de regelaars.
- Plaats de kip op de spiezen en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de grill uit en laat deze afkoelen voor reiniging.
- Verwijder vet en voedselresten met een schone doek en warm zeepsop.
- Reinig regelmatig de branderbox en controleer op beschadigingen.
- Plan minimaal jaarlijks een grondige inspectie door een gekwalificeerde technicus.

7. Probleemoplossing

- Grill start niet: Controleer de gasvoorziening en ontsteking.
- Onregelmatige vlam: Controleer de branders op verstoppingen.
- Overmatige rook: Verminder de hoeveelheid vet op de grill.
- Geluiden tijdens gebruik: Controleer aansluitingen en bevestigingen.

8. Afvoer

- Volg de lokale wetgeving voor de afvoer van gasapparaten.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verwijdert.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor advies over de juiste procedure.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met uw Gas Kippen Grill GM742E-B!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador de Pollo a Gas GM742E-B

1. Información General

El asador de pollo a gas GM742E-B está diseñado para asar hasta 42 pollos simultáneamente, gracias a su potente sistema de cocción de 42 kW. Equipado con 7 pinchos, este aparato es ideal para restaurantes, parrillas y catering. Su robusta construcción asegura durabilidad y un rendimiento excepcional.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este asador está diseñado exclusivamente para asar pollos. No use el aparato para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que el asador esté instalado por personal cualificado.
- Ventilación: Coloque el asador en un área bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Combustible: Utilice solo el tipo de gas especificado en el manual. Verifique regularmente las mangueras y conexiones de gas en busca de fugas.
- Equipo de protección: Utilice guantes de seguridad y gafas protectoras al operar el asador.
- Supervisión: No deje el asador desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Primeros auxilios: Mantenga un botiquín de primeros auxilios accesible y familiarícese con su contenido.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- Modelo: GM742E-B
- Potencia: 42 kW
- Capacidad: Hasta 42 pollos (7 pinchos)
- Dimensiones: Consultar la página web para las dimensiones exactas.
- Peso: Consultar la página web para el peso exacto.
- Tipo de gas: Consultar la página web para el tipo de gas recomendado.
- Material: Acero inoxidable de alta calidad para una larga duración.

4. Configuración e Instalación

1. Desembale el asador con cuidado y verifique que no haya daños visibles.
2. Coloque el asador en una superficie plana y no inflamable.
3. Conecte la manguera de gas al regulador proporcionado, asegurándose de que está bien fijada.
4. Verifique que las conexiones estén apretadas con una llave y no haya fugas aplicando un poco de agua jabonosa.
5. Ajuste los pínolos de los pinchos y asegúrese de que estén correctamente alineados.
6. Conecte el asador a la fuente de gas y enciéndalo de acuerdo con las instrucciones de operación.

5. Operación

- Para encender el asador, siga las instrucciones del panel de control.
- Ajuste la temperatura deseada utilizando el termostato.
- Inserte el pollo en los pinchos y cierre la puerta.
- Monitoree el proceso de cocción, girando los pinchos según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el asador y deje que se enfríe completamente antes de limpiar.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- Retire los residuos de comida y grasa del interior usando una espátula y detergente.
- Inspeccione regularmente las conexiones de gas y el estado de las mangueras.
- Realice un mantenimiento profesional al menos una vez al año.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique las conexiones de gas y asegurarse de que el gas esté disponible.
- Flameo irregular: Limpie los quemadores y verifique las conexiones.
- Demasiado humo: Asegúrese de que el horno esté limpio y libre de residuos.

8. Eliminación

- Si el asador llega al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de electrodomésticos.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos.

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Gril à Poulet à Gaz 42kW avec 7 Brochettes pour 42 Poulets GM742E-B

1. Informations Générales

Ce gril à poulet à gaz est conçu pour une cuisson efficace et rapide de 42 poulets en même temps. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il garantit une performance optimale dans les cuisines commerciales et les environnements de restauration.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Sécurisée : Toujours manipuler l'appareil conformément aux instructions de ce manuel.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Électricité et Gaz : Vérifiez les connexions de gaz avant utilisation pour éviter les fuites.
- Environnement de Travail : Assurez-vous que la zone autour du gril est dégagée de tout matériau inflammable.
- Équipement de Protection : Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation.
- Enfants et Animaux : Tenir les enfants et les animaux de compagnie à l'écart lors de l'utilisation.
- Éteindre le Gril : Toujours éteindre le gril et déconnecter le gaz lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : GM742E-B
- Type de Chaudière : Gril à gaz
- Puissance : 42 kW
- Capacité : 42 poulets, 7 brochettes
- Dimensions : À définir selon les spécificités de l'appareil
- Poids : À définir selon les spécificités de l'appareil
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Certification : Conforme aux normes de sécurité de l'UE.

4. Mise en Place et Installation

1. Placez le gril sur une surface plane et non inflammable.
2. Assurez-vous que l'environnement est bien ventilé.
3. Connectez le gril à une source de gaz appropriée. Utilisez un tuyau de gaz et des raccords approuvés.
4. Vérifiez toutes les connexions pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuites.
5. Suivez les instructions pour l'allumage du gril comme indiqué dans la section "Fonctionnement".

5. Opération

1. Ouvrez le robinet de gaz et allumez le gril en suivant la procédure d'allumage.
2. Réglez la température selon les spécifications requises.
3. Placez les poulets sur les brochettes et insérez-les dans le gril.
4. Surveillez la cuisson régulièrement pour assurer une cuisson homogène.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez les poulets et éteindre le gril.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez le gril avant le nettoyage.
- Nettoyez les grilles et l'intérieur avec un chiffon humide et des détergents non abrasifs.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz et les connexions pour s'assurer qu'ils sont en bon état.
- Effectuez un entretien régulier pour garantir la longévité de l'appareil.

7. Dépannage

- Problème : Le gril ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez la connexion de gaz et assurez-vous que le robinet est ouvert.
- Problème : Flamme inégale.
Solution : Nettoyez les brûleurs et vérifiez les obstructions.
- Problème : Fuite de gaz.
Solution : Fermez immédiatement le robinet de gaz et contactez un technicien.

8. Élimination

Se conformer aux lois locales concernant l'élimination des équipements électriques et au gaz. Ne pas jeter dans les ordures ménagères. Contactez un service de gestion des déchets pour un enlèvement approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill a Gas GM742E

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il grill a gas GM742E. Questo prodotto è progettato per cucinare pollame, in particolare pollo, in modo efficiente e gustoso. Con una potenza di 42 kW e la capacità di cucinare fino a 42 polli, è ideale per utilizzi commerciali in ristoranti, catering e altri ambienti di cucina professionale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Assicurarsi di seguire tutte le istruzioni per l'uso e la manutenzione. Non utilizzare il grill in spazi chiusi o poco ventilati per evitare l'accumulo di fumi tossici.
- **Gas:** Utilizzare solo il tipo di gas raccomandato dal produttore. Controllare frequentemente le tubazioni del gas per perdite.
- **Riscaldamento:** Il grill diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde e utilizzare sempre guanti protettivi.
- **Manutenzione:** Eseguire regolarmente la manutenzione del grill per garantire che tutte le parti funzionino correttamente e in sicurezza.
- **Estintore:** Tenere a disposizione un estintore conforme per la categoria di incendi legati al gas.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Potenza:** 42 kW
- **Capacità:** Fino a 42 polli
- **Piano di cottura:** 7 spiedi
- **Dimensioni:** (da specificare in base alle misure disponibili)
- **Materiale:** Acciaio inox, resistente al calore
- **Tipo di gas:** Gpl o metano (specificare in base all'applicazione)

4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Posizionare il grill in un'area ben ventilata, lontano da materiali infiammabili.
2. **Collegamento al Gas:** Collegare il grill alla rete del gas seguendo le normative locali. Utilizzare tubi e raccordi di alta qualità per garantire un collegamento sicuro.
3. **Verifica Perdite:** Prima di accendere il grill, controllare eventuali perdite di gas utilizzando una soluzione saponosa.
4. **Accensione:** Seguire le istruzioni di accensione fornite dal produttore. Assicurarsi che il grill sia impostato in modo corretto prima di accenderlo.
5. **Test di Funzionamento:** Eseguire un test di funzionamento per assicurarsi che tutti i componenti funzionino correttamente.

5. Funzionamento

- Accendere il grill seguendo le istruzioni per l'accensione.
- Posizionare i polli sugli spiedi e impostare il timer in base al tipo e peso del pollo.
- Monitorare la temperatura e girare gli spiedi secondo necessità per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Quotidiana:** Rimuovere i residui di cibo e grasso dopo ogni utilizzo con un panno umido e detersivi non abrasivi.
- **Manutenzione Periodica:** Controllare annualmente le parti meccaniche e il sistema di alimentazione del gas.
- **Sostituzione:** Sostituire componenti usurati o danneggiati solo con parti originali.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il grill non si accende:** Controllare l'alimentazione del gas e l'accensione.
- **Cottura non uniforme:** Verificare che gli spiedi siano correttamente posizionati e girati.
- **Fumi o odori sospetti:** Interrompere immediatamente l'uso e controllare la presenza di perdite di gas.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto e delle sue parti, in particolare per il gas e materiali pericolosi. Portare il grill all'impianto di riciclaggio o smaltimento autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania