

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

## SKU: HGGM1272

**Gas rotating chicken grill PREMIUM - 55,8 kW - with 12 skewers for 72 chickens**



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

FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for Gas Rotating Chicken Grill HGG-M1272

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Rotating Chicken Grill HGG-M1272. Designed for efficient and delicious cooking, this grill is perfect for commercial kitchens, catering businesses, and food stalls.

### 2. Safety Information

- Read the Manual: Before using the grill, read and understand this manual thoroughly.
- Installation: Ensure proper installation by a qualified technician to prevent gas leaks and ensure safety.
- Ventilation: Use the grill in a well-ventilated area to prevent gas buildup.
- Gas Type: Ensure you are using the grill with the correct type of gas as specified in the technical data.
- Flammable Materials: Keep flammable materials at a safe distance from the grill.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Inspection: Regularly check for gas leaks and ensure all connections are secure.
- Fire Extinguisher: Have a fire extinguisher readily available when using the grill.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: HGG-M1272
- Power: 55.8 kW
- Capacity: Holds up to 72 chickens with 12 skewers
- Gas Supply: Natural gas or propane
- Construction Material: Stainless steel for durability and easy cleaning
- Weight: 150 kg
- Dimensions:
  - Length: 2000 mm
  - Width: 800 mm
  - Height: 1300 mm
- Ignition Type: Electronic ignition

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the grill, ensuring no components are damaged.
2. Location: Choose a flat, stable surface for installation, away from flammable materials.
3. Gas Connection:
  - Ensure the gas supply is compatible with the grill.
  - Use a qualified technician to connect the gas supply to the grill.
4. Ventilation: Ensure adequate ventilation around the grill.
5. Test for Leaks: After installation, check for gas leaks using soapy water on connections. Do not use the grill if leaks are found.
6. Leveling: Adjust the feet of the grill if necessary to ensure it is level.

### 5. Operation

1. Preheating: Open the gas valve and ignite the grill using the electronic ignition.
2. Loading Chickens: Load the chickens onto the skewers evenly.
3. Cooking: Set the desired temperature and monitor the cooking process.
4. Turning Skewers: The grill will automatically rotate the skewers for even cooking.
5. Monitoring: Check meat temperature regularly to ensure proper doneness.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool, then clean the grates and interior with warm soapy water.
- Regular Maintenance: Inspect the gas connections and burners monthly.
- Deep Cleaning: Periodically perform a deep clean of the grill components to prevent buildup.
- Storage: If not in use for an extended time, cover the grill to protect it from dust and debris.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not ignite.
  - Solution: Check gas supply and electronic ignition function; ensure gas valves are open.
- Problem: Uneven cooking.
  - Solution: Ensure chickens are evenly loaded on skewers; adjust cooking time if necessary.
- Problem: Gas smell.
  - Solution: Turn off the gas supply immediately and check connections for leaks.

### 8. Disposal

Ensure proper disposal of the grill and components in accordance with local waste disposal regulations. Contact a waste management service if needed.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produkthandbuch für HGGN 1272 Gas-Rotisserie mit 12 Spießen

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der HGGN 1272 Gas-Rotisserie. Dieses Gerät eignet sich hervorragend zur Zubereitung von köstlichen Hähnchen und anderen Fleischsorten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die sicherste und effizienteste Nutzung Ihres neuen Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Gas Sicherheit: Verwenden Sie nur die empfohlenen Gase. Prüfen Sie regelmäßig auf Undichtigkeiten vor der Inbetriebnahme.
- Luftzirkulation: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung bei der Verwendung des Geräts, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien in sicherem Abstand vom Gerät. Verwenden Sie niemals flüssige Brennstoffe, um das Gerät zu entzünden.
- Reinigung und Wartung: Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie nur intakte und zugelassene elektrische Benutzermaterialien.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HGGN 1272
- Leistung: 55,8 kW
- Anzahl der Spieße: 12
- Kapazität: Bis zu 72 Hähnchen
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (L x B x H): 1600 x 800 x 1350 mm
- Gewicht: 220 kg
- Propangas Druck: 28-30 mbar

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie die Rotisserie an einem stabilen, ebenen Ort auf, der gut belüftet ist und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien liegt.
2. Gasanschluss:
  - Schließen Sie den Gasanschluss an die Rotisserie an.
  - Stellen Sie sicher, dass alle Dichtungen und Verbindungen ordnungsgemäß montiert sind, um Leckagen zu vermeiden.
3. Prüfung auf Undichtigkeiten: Verwenden Sie Seifenwasser, um nach Lecks zu suchen. Blasenbildung zeigt undichte Stellen an.
4. Kühlung: Lassen Sie die Rotisserie einige Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem ersten Kochvorgang beginnen.

## 5. Betrieb

1. Vorbereitung: Zuerst die Spieße gemäß den Spezifikationen beladen.
2. Zündung: Drehen Sie das Gasventil und betätigen Sie den Zündknopf. Warten Sie bis eine Flamme entsteht.
3. Temperatur einstellen: Regulierbare Brenner sorgen für eine gewünschte Temperatur.
4. Überwachung: Während des Betriebs regelmäßig den Garzustand überprüfen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Nach jedem Gebrauch alle Grillflächen reinigen und Rückstände entfernen.
- Fettauffangschalen leeren: Überprüfen Sie regelmäßig die Auffangschalen auf Fettansammlungen.
- Wartung der Brenner: Die Brenner sollten regelmäßig gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Kein Zünden: Überprüfen Sie, ob das Gasventil geöffnet ist. Kontrollieren Sie die Zündkerze auf Verunreinigungen.
- Ungleichmäßige Hitze: Stellen Sie sicher, dass alle Brenner gut funktionieren und keine Blockierungen vorhanden sind.
- Geruch von Gas: Schließen Sie sofort das Gasventil und überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Richtlinien für Elektro- und Elektronikgeräte. Entfernen Sie alle gefährlichen Materialien und stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mehr verwendet werden kann.

## 9. Kontakt

- Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
  - Telefon: 0800 7000 220
  - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Gebruikershandleiding voor de Gas Rotisserie Kip Grill 55.8 kW met 12 Spiezen voor 72 Kippen (HGGN1272)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Rotisserie Kip Grill. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt en gelijkmatig garen van kippen, met de mogelijkheid om tot 72 kippen tegelijk te bereiden. Deze gebruiksvriendelijke grill is ideaal voor restaurants, cateraars en evenementen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Volg alle instructies zorgvuldig op om letsel of schade te voorkomen.
- Gasveiligheid: Controleer regelmatig op gaslekken met een zeepoplossing. Gebruik nooit een open vlam om een gaslek op te sporen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op veilige afstand en gebruik een brandblusser in de buurt.
- Koelings- en verwarmingsgedeelte: Wees voorzichtig met de hete oppervlakken van de grill tijdens en na gebruik.
- Persoonlijke Bescherming: Draag hittebestendige handschoenen en beschermende kleding bij gebruik.
- Kinderen en Huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HGGN1272
- Vermogen: 55.8 kW
- Aantal spiezen: 12
- Capaciteit: Tot 72 kippen
- Brandstoftype: Gas
- Spanningsvereiste: 380V
- Afmetingen: 1500 x 800 x 1200 mm
- Gewicht: 150 kg
- Materiaal: Roestvrij staal

## 4. Opstelling en Installatie

1. Plaatsing: Plaats de grill op een vlakke, stevige ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen.
2. Aansluiting van Gas: Sluit de grill aan op de gasbron. Zorg ervoor dat de verbinding stevig en lekvrij is.
3. Elektrische Aansluiting: Sluit de grill aan op de juiste voedingsbron volgens de specificaties (380V).
4. Controleer de Apparatuur: Voer een visuele inspectie uit om ervoor te zorgen dat alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en veilig zijn.
5. Test de Grill: Voordat u begint met koken, test het apparaat op een veilige manier om te controleren op lekken en correcte werking.

## 5. Bedieningsinstructies

- Voorbereiden: Plaats de kippen op de spiezen en zorg ervoor dat ze gelijkmatig verdeeld zijn.
- Instellen van de Temperatuur: Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop.
- Koken: Zet de grill aan en laat de kippen draaien tot ze volledig gaar zijn (ongeveer 1-2 uur, afhankelijk van de grootte).
- Controleer de Garing: Gebruik een voedselthermometer om de interne temperatuur van de kippen te controleren (minimaal 75°C).

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijks Onderhoud: Reinig de grill na elk gebruik. Verwijder voedselresten en vet met een zachte borstel en een warm sopje.
- Wekelijks Onderhoud: Controleer de gas- en elektrische verbindingen op slijtage of schade en maak de branders schoon.
- Jaarlijk Onderhoud: Laat het apparaat jaarlijks inspecteren door een gecertificeerde technicus.

## 7. Probleemoplossing

- Grill Start Niet: Controleer de gas- en elektriciteitsverbindingen.
- Onvoldoende Warmte: Maak de branders schoon en controleer de gasdruk.
- Grill draait niet: Controleer de aansluiting van de motor op het elektrische systeem.

## 8. Afvoer

Dit product bevat materialen die het milieu kunnen schaden. Volg lokale voorschriften voor de afvoer van apparatuur en gasflessen. Neem contact op met uw afvalbeheerder voor meer informatie.

## 9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo Rotativa a Gas HGG-M1272

## 1. Información General

Gracias por adquirir la Parrilla de Pollo Rotativa a Gas HGG-M1272. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un método eficiente y sabroso para asar pollo. Asegúrese de leer este manual cuidadosamente antes de utilizar la parrilla, para garantizar un uso seguro y efectivo.

## 2. Información de Seguridad

- Este aparato está destinado únicamente para uso comercial.
- Asegúrese de instalar la parrilla en un área bien ventilada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del área de operación.
- No use el aparato si tiene daños visibles.
- Use siempre guantes de protección al manipular piezas calientes.
- Verifique que todas las conexiones de gas estén selladas y sin fugas antes de encender la parrilla.
- No intente reparar o modificar el aparato sin la supervisión de un técnico calificado.
- Siga estrictamente las instrucciones de este manual para evitar lesiones.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: HGG-M1272

Potencia: 55.8 kW

Capacidad: 12 espetos para 72 pollos

Material: Acero inoxidable

Dimensiones: 2000 x 800 x 1200 mm

Peso: 120 kg

## 4. Instalación y Configuración

- Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana, estable y bien ventilada, lejos de materiales inflamables.
- Conexión de Gas:
  1. Asegúrese de que la válvula de corte del gas esté cerrada.
  2. Conecte la manguera de gas al regulador y apriete firmemente.
  3. Conecte el regulador a la fuente de gas y verifique que no haya fugas utilizando agua jabonosa.
- Nivelación: Ajuste las patas de la parrilla para asegurar que esté nivelada.

## 5. Operación

- Abra la válvula de gas y encienda el quemador utilizando un encendedor largo.
- Ajuste las llamas según sea necesario utilizando la perilla de control de temperatura.
- Coloque los pollos en los espetos, asegurándose de que estén bien sujetos.
- Monitoree la cocción y ajuste la temperatura durante el proceso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el gas y deje enfriar la parrilla antes de limpiarla.
- Limpie las superficies externas con un paño húmedo y jabón suave.
- Retire y lave los espetos y la bandeja de goteo en agua caliente con detergente.
- Realice una inspección periódica de las conexiones y piezas del aparato.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique que la válvula de gas esté abierta y que haya combustible.
- Fugas de gas: Apague la parrilla y revise las conexiones con agua jabonosa.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el quemador esté limpio y sin obstrucciones.

## 8. Eliminación

- Cuando no sea posible reparar el aparato, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos eléctricos y electrónicos.
- Retire el gas y otros componentes peligrosos antes de deshacerse de él.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit pour le Grill à Poulet Rotatif à Gaz HGG-M1272

### 1. Informations Générales

Le grill à poulet rotatif à gaz HGG-M1272 est conçu pour la cuisson efficace de jusqu'à 72 poulets simultanément. Avec 12 brochettes, cet appareil est parfait pour les restaurants et les traiteurs qui souhaitent offrir à leurs clients une viande parfaitement rôtie.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation adaptée : Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial et ne doit pas être utilisé à des fins domestiques.
- Installation : Assurez-vous que le grill est installé par un professionnel conformément aux réglementations locales de sécurité.
- Gaz : Utilisez uniquement le type de gaz spécifié pour le fonctionnement de l'appareil.
- Ventilation : Placez le grill dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Électricité : Vérifiez l'alimentation électrique et les câbles avant utilisation.
- Chaleur : Faites attention lors de la manipulation de l'appareil car il peut chauffer et causer des brûlures.
- Formation : Assurez-vous que les opérateurs sont formés à l'utilisation de l'appareil.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : HGG-M1272
- Type de Gaz : Gaz naturel ou propane
- Puissance : 55.8 kW
- Capacité : 72 poulets (avec 12 brochettes)
- Dimensions : À vérifier dans la documentation technique
- Poids : À vérifier dans la documentation technique
- Accessoires inclus : Brochettes, dispositif d'allumage

### 4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Choisir un emplacement sécurisé, plat et bien ventilé pour le grill.
- Étape 2 : Vérifier que toutes les connexions de gaz et d'électricité sont correctement installées.
- Étape 3 : Connecter le gaz selon les spécifications du fabricant.
- Étape 4 : Fixer l'appareil au sol (si nécessaire) pour éviter les basculements.
- Étape 5 : Tester les fuites de gaz avec un mélange de savon et d'eau avant d'allumer l'appareil.
- Étape 6 : Suivre les instructions du fabricant pour l'allumage du grill.

### 5. Fonctionnement

- Après avoir vérifié l'installation, ouvrez l'alimentation en gaz.
- Allumez le grill selon les instructions fournies.
- Placez les poulets sur les brochettes et insérez-les dans le grill.
- Réglez la température selon les besoins pour une cuisson optimale.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Retirez les graisses accumulées dans le bac de récupération.
- Inspectez régulièrement les tuyaux et le système de gaz pour détecter d'éventuelles fuites.

### 7. Dépannage

- Problème : Le grill ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez l'alimentation en gaz et assurez-vous que le système d'allumage fonctionne correctement.
- Problème : Temps de cuisson trop élevé.  
Solution : Ajustez la température ou vérifiez le bon fonctionnement des brochettes.
- Si les problèmes persistent, contactez le support technique.

### 8. Élimination

- En fin de vie, le produit doit être éliminé conformément à la réglementation locale sur les déchets électroniques.
- Démontez le grill et séparez les matériaux recyclables des déchets.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Grill rotante a gas per polli - 55,8 kW con 12 spiedini per 72 polli - HGG-M1272

## 1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Grill rotante a gas per polli HGG-M1272. Questo dispositivo è appositamente progettato per cuocere polli in modo efficiente e uniforme, perfetto per ristoranti e chioschi che desiderano offrire pollo arrosto di alta qualità.

## 2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il grill.
- Assicurarsi che l'installazione e la manutenzione siano effettuate da personale qualificato per evitare rischi potenziali.
- Utilizzare il grill solo in spazi ben ventilati per prevenire l'accumulo di fumi tossici.
- Non utilizzare il grill in ambienti umidi o bagnati.
- Controllare regolarmente tubazioni, raccordi del gas e valvole per eventuali perdite.
- Tenere lontano da materiali infiammabili e sorgenti di calore.
- Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano parti calde.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- In caso di emergenza, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e spegnere il grill.

## 3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: HGG-M1272
- Potenza: 55,8 kW
- Numero di spiedini: 12
- Capacità di cottura: fino a 72 polli
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

## 4. Installazione e configurazione

- Posizionare il grill in un'area ben ventilata e lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che la superficie su cui viene posizionato sia piana e stabile.
- Collegare il grill alla rete del gas secondo le normative locali, utilizzando materiali e raccordi certificati.
- Controllare le connessioni per eventuali perdite usando una soluzione di sapone.
- Accendere il grill seguendo le istruzioni del produttore.

## 5. Operazione

- Assicurarsi che il grill sia correttamente installato e sicuro.
- Accendere il gas e utilizzare il sistema di accensione per accendere il bruciatore.
- Regolare il termostato per ottenere la temperatura desiderata.
- Posizionare i polli sugli spiedini e inserire nel grill.
- Monitorare la cottura e assicurarsi che la temperatura interna del pollo raggiunga almeno 75 °C.

## 6. Pulizia e manutenzione

- Spegnere il grill e lasciarlo raffreddare completamente dopo l'uso.
- Rimuovere i residui di cibo e grasso con una spazzola o un panno umido.
- Utilizzare detergenti non abrasivi e sicuri per l'acciaio inox.
- Ispezionare periodicamente le componenti per segni di usura o danni.
- Assicurarsi che i bruciatori siano puliti e privi di ostruzioni.

## 7. Risoluzione dei problemi

- Il grill non si accende: controllare la connessione del gas e le impostazioni del termostato.
- Cottura non uniforme: verificare la distribuzione del calore e riposizionare i polli.
- Odore di gas: chiudere immediatamente la valvola del gas e verificare perdite.

## 8. Smaltimento

- Per lo smaltimento del grill, seguire le normative locali relative ai rifiuti ingombranti.
- Rimuovere il gas residuo in modo sicuro prima di smaltire il prodotto.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania