



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: HGGM1696**

**Gas rotating chicken grill PREMIUM - 74,4 kW - with 16 skewers for up to  
96 chickens**



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Gas Rotating Chicken Grill Premium 74.4 kW

## 1. General Information

Thank you for choosing the Gas Rotating Chicken Grill Premium 74.4 kW. This high-capacity grill is designed for commercial use and allows you to prepare delicious, evenly-cooked chickens efficiently. With a significant output of up to 96 chickens and equipped with 16 skewers, this grill is ideal for restaurants, catering services, and outdoor events.

## 2. Safety Information

- General Safety: This appliance is intended for professional use only. Ensure all operators are trained and familiar with this manual.
- Gas Safety: Always check for gas leaks before use. Use a soap solution on the connections; bubbles indicate a leak.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the area where the grill is used to prevent gas accumulation and to provide fresh air.
- Handling Hot Surfaces: Grill surfaces will be hot during operation. Use heat-resistant gloves and tools to prevent burns.
- Fire Safety: Keep a fire extinguisher nearby. Never use water to extinguish a gas fire.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance from the grill during operation and cooling down.
- Emergency: Familiarize yourself with emergency shut-off procedures and locations of gas shut-off valves.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: HGG-M1696
- Power: 74.4 kW
- Capacity: Up to 96 chickens (16 skewers)
- Dimensions: [Insert product dimensions provided on the link]
- Weight: [Insert product weight provided on the link]
- Material: Stainless steel
- Fuel Type: Gas (propane or natural gas)
- Certification: [Insert any relevant certifications here]

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill in a flat, stable, and well-ventilated area away from flammable materials.
2. Connecting Gas Supply:
  - Ensure the gas supply is compatible (propane or natural gas) as per grill specifications.
  - Use certified gas pipes and fittings to connect to the gas supply.
  - Check connections for leaks using a soap solution before lighting the grill.
3. Assemble Skewers: Following the provided assembly instructions, attach the skewers to the grill.
4. Initial Start-up:
  - Open the gas supply valve.
  - Turn on the grill and ignite using the automatic ignition system.

## 5. Operation

- Preheat the grill for at least 15 minutes before cooking.
- Load the skewers with seasoned chickens evenly spaced for uniform cooking.
- Set the desired temperature using the control valves.
- Monitor cooking time, ideally around 1.5 hours for optimal results.
- Always keep the grill door closed during cooking to maintain temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning:
  - After the grill has cooled, remove grease and food residues with a non-abrasive cleaner.
  - Clean the skewers and drip trays thoroughly.
- Weekly Maintenance:
  - Inspect gas connections and fittings for wear and tear.
  - Clean burners to maintain even flame distribution.
- Annual Service: Schedule professional servicing to ensure safe and optimal operation.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Grill not igniting
  - Check gas supply and connections.
  - Ensure it is set to the 'on' position.
- Problem: Uneven cooking
  - Check that chickens are evenly spaced.
  - Inspect burners for blockages.
- Problem: Excessive smoke production
  - Clean grease buildup and check for fat drippage.

## 8. Disposal

- Dispose of the grill responsibly at an authorized waste disposal facility. Follow local regulations for the disposal of electrical and gas appliances.

## 9. Contact

For any questions or concerns, please contact our customer service:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Drehspieß-Hähnchengrill Premium 74,4 kW mit 16 Spießes für bis zu 96 Hähnchen (HGG-M1696)

---

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gas-Drehspieß-Hähnchengrills Premium. Dieses Gerät wurde entwickelt, um köstlich gegrillte Hähnchen mit hervorragender Geschmack und Qualität zu liefern. Für eine optimale Nutzung und Sicherheit ist es wichtig, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen und zu befolgen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird.
- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Verwenden Sie den Grill nur im Freien und in gut belüfteten Bereichen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung die Gasleitungen auf Undichtigkeiten mit Seifenwasser.
- Never leave the grill unattended while in use.
- Verwenden Sie keine Spülmittel oder chemische Reinigungsmittel auf dem Grill.
- Achten Sie darauf, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HGG-M1696
- Leistung: 74,4 kW
- Anzahl der Spieße: 16
- Kapazität: Bis zu 96 Hähnchen
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: [bitte hier Abmessungen hinzufügen]
- Gewicht: [bitte hier Gewicht hinzufügen]

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Grill an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird.
- Montieren Sie die Gasleitung gemäß den nationalen Vorschriften.
- Verbinden Sie den Grill mit einer geeigneten Gasflasche und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verbindungen auf Undichtigkeit.
- Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn für einige Minuten vorheizen.

## 5. Bedienung

- Drehen Sie den Regler auf die gewünschte Brennleistung.
- Legen Sie die Hähnchen auf die Spieße und stellen Sie sicher, dass sie gleichmäßig verteilt sind.
- Schalten Sie den Grill ein und beginnen Sie mit dem Garen.
- Verwenden Sie eine Grillthermometer, um die Innentemperatur des Hähnchens zu überprüfen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
- Entfernen Sie angebrannte Rückstände mit einer Grillbürste.
- Achten Sie darauf, die Gasleitungen regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen zu überprüfen.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen Ort und schützen Sie ihn vor Witterungseinflüssen.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Der Grill zündet nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündmechanik.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießes verteilt sind.

- Problem: Ungewöhnliche Geräusche beim Betrieb.

Lösung: Schalten Sie den Grill sofort aus und überprüfen Sie auf lose Teile.

#### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Entfernen Sie vorher alle gasführenden Komponenten sicher.

#### 9. Kontakt

Für weitere Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

---

Bitte beachten Sie, dass dieses Handbuch regelmäßig aktualisiert wird, um alle Sicherheits- und Produktinformationen zu gewährleisten.

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Rotating Chicken Grill Premium 74.4 kW with 16 Skewers (Model HGG-M1696)

## 1. General Information

De Gas Rotating Chicken Grill Premium 74.4 kW (HGG-M1696) is ontworpen voor efficiënt en professioneel gebruik. Met een capaciteit van maximaal 96 kippen en 16 spiesen, is dit apparaat ideaal voor restaurants, cateringbedrijven en evenementen. Het grillen van kippen wordt vergemakkelijkt door de gelijkmatige warmteverdeling en het innovatieve draaimechanisme.

## 2. Safety Information

- Gebruik Veiligheidsuitrusting: Draag geschikte beschermende kleding en handschoenen tijdens de installatie en het gebruik van de grill.
- Brandveiligheid: Plaats de grill op een vlakke, niet-brandbare ondergrond. Houd brandbare materialen op een veilige afstand.
- Gasveiligheid: Controleer op gaslekkages voordat u de grill in gebruik neemt. Gebruik een zeepoplossing om lekkages te detecteren.
- Houd Kinderen Weg: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het gebruik van de grill.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de omgeving waar de grill wordt gebruikt.
- Gebruik volgens instructies: Gebruik de grill uitsluitend voor het koken van voedsel. Volg altijd de aanbevolen procedures en richtlijnen.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: HGG-M1696
- Vermogen: 74.4 kW
- Aantal spiesen: 16
- Capaciteit: Tot 96 kippen
- Afmetingen: [Vul de afmetingen in]
- Gewicht: [Vul het gewicht in]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Aansluiting: Gas op propaan of butaan

## 4. Setup and Installation

1. Locatiekeuze: Kies een goed geventileerde, vlakke en niet-brandbare ruimte.
2. Gasverbinding: Sluit de grill aan op de gasbron met de juiste slang en koppelingen. Zorg voor een veilige en stevige verbinding.
3. Controleer op lekkages: Gebruik een zeepoplossing op alle gasverbindingen om lekkages te controleren.
4. Insulate en bewaar: Zorg ervoor dat de grill goed geïsoleerd en beschermd is tegen weersinvloeden.
5. Ondergrond: Zet de grill op een stevige en stabiele ondergrond.

## 5. Operation

1. Aanzetten: Open de gasklep en gebruik een ontsteker om de brander aan te steken. Volg de instructies op de grill voor het juiste aanstekingsproces.
2. Temperatuurinstelling: Stel de temperatuur in op basis van uw kookbehoeften.
3. Laden van spiesen: Plaats de kippen gelijkmatig op de spiesen en zorg voor een goede verdeling.
4. Draaimechanisme: Controleer of het draaimechanisme correct werkt voordat u begint met grillen.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Dagelijkse reiniging: Na gebruik de grill afkoelen. Verwijder voedselresten en vet met een spons en warm water.
- Dieptereiniging: Minimaal maandelijks een grondige schoonmaak uitvoeren. Gebruik een geschikte ovenspray en een staalborstel voor aangekoekte resten.
- Onderhoud van onderdelen: Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang indien nodig.

## 7. Troubleshooting

- De grill begint niet: Controleer de gasvoorziening en zorg dat de klep openstaat.
- Onvoldoende warmte: Controleer op verstoppingen in de brander en reinig deze indien nodig.
- Draaimechanisme werkt niet: Controleer of de motor goed is aangesloten en of er geen blokkades zijn.

## 8. Disposal

Zorg ervoor dat u de grill en de bijbehorende componenten op een milieuvriendelijke manier weggooit. Volg lokale regelgeving voor de verwijdering van elektrische en gasproducten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning:

- E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Gebruik deze handleiding om de beste prestaties van uw Gas Rotating Chicken Grill te garanderen en om een veilige en efficiënte werking te waarborgen.

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Rotativo de Pollo a Gas Premium 74,4 kW con 16 Espetos para Hasta 96 Pollos (HGG-M1696)

## 1. Información General

Gracias por elegir el Asador Rotativo de Pollo a Gas Premium HGG-M1696. Este producto está diseñado para ofrecer un asado uniforme y delicioso, ideal para restaurantes, carnicerías y eventos al aire libre. Por favor, lea este manual detenidamente antes de la instalación y el uso del producto.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Este asador está diseñado exclusivamente para uso en exteriores. No utilizar en espacios cerrados.
- Combustible: Solo utilizar gas propano o butano según las especificaciones del fabricante.
- Instalación: Solo debe ser instalado por un profesional certificado. Asegúrese de que la instalación cumple con las normativas locales y de seguridad.
- Mantenimiento: Realizar el mantenimiento regularmente para evitar fallos en el funcionamiento. Ver sección de limpieza y mantenimiento.
- Evitar Riesgos: Mantenga el área de instalación libre de objetos inflamables. No obstruya el ventilador de ventilación.
- Uso de Protecciones: Use guantes y gafas de seguridad durante el funcionamiento y la limpieza.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HGG-M1696
- Potencia: 74,4 kW
- Capacidad: Hasta 96 pollos (16 espetos)
- Tipo de combustible: Gas
- Dimensiones: (por favor, agregar las dimensiones del producto aquí)
- Peso: (por favor, agregar el peso aquí)
- Material: Acero inoxidable, fácil de limpiar

## 4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Coloque el asador en un área bien ventilada y nivelada.
2. Conexión de Gas: Conecte la manguera de gas al regulador y al asador. Asegúrese de que esté ajustado correctamente y use cinta de teflón para evitar fugas.
3. Verificación: Antes de encender, verifique que no haya fugas de gas usando agua jabonosa. Si se observa burbujeo, apague el gas y solucione la fuga.
4. Encendido: Siga las instrucciones del fabricante para encender el asador. Asegúrese de que todos los controles estén en posición de apagado antes de conectar el gas.

## 5. Operación

- Ajuste el termostato a la temperatura deseada.
- Cargue los pollos en los espetos de manera uniforme.
- Controle el asador periódicamente durante su uso para asegurar una cocción uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el asador y desconéctelo del gas antes de limpiarlo.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo y un detergente suave.
- Retire y limpie los espetos y la bandeja de goteo después de cada uso.
- Inspeccione los componentes regularmente y reemplace cualquier parte dañada.

## 7. Solución de Problemas

- El asador no enciende: Verifique la conexión de gas y que el encendedor funcione correctamente.
- Cocción desigual: Ajuste la temperatura y asegúrese de que los pollos estén colocados uniformemente.
- Olores extraños: Detenga el asador y revise si hay residuos quemados o partes dañadas.

## 8. Eliminación

Sigue las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos. El producto no debe ser descartado con la basura doméstica. Recicle los materiales siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir el Asador Rotativo HGG-M1696. Disfrute de su experiencia culinaria.



# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit - Gril à Poulet Rotatif à Gaz Premium 74.4 kW

### 1. Informations Générales

Le gril à poulet rotatif à gaz Premium 74.4 kW est conçu pour une cuisson efficace et savoureuse de poulets et d'autres viandes. Doté de 16 broches, il peut cuire jusqu'à 96 poulets simultanément. Ce produit est idéal pour les restaurants et les kiosques à nourriture.

### 2. Informations de Sécurité

- Manipulation: Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation de pièces chaudes. Ne pas toucher les surfaces chaudes avec des mains nues.
- Installation: L'installation doit être effectuée par un professionnel qualifié. Assurez-vous que le gril est installé dans un endroit bien ventilé.
- Utilisation: Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Gardez les enfants à distance.
- Entretien: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Fuites de Gaz: En cas d'odeur de gaz, fermer immédiatement le robinet d'alimentation et ventiler la zone.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: HGG-M1696
- Type: Gril à poulet rotatif à gaz
- Puissance: 74.4 kW
- Capacité: 16 broches pour jusqu'à 96 poulets
- Dimensions: (à spécifier)
- Poids: (à spécifier)
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Alimentation: Gaz naturel ou propane

### 4. Installation et Mise en Service

1. Emplacement: Choisir un endroit bien ventilé, éloigné des matériaux inflammables.
2. Connexion au Gaz: Utiliser des tuyaux et des raccords homologués. S'assurer qu'il n'y a pas de fuites.
3. Raccordement Électrique: Si applicable, suivre les directives de sécurité électrique.
4. Vérification: Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier toutes les connexions de gaz et d'électricité.
5. Test de Fonctionnement: Allumer le gril et vérifier que toutes les broches tournent et chauffent correctement.

### 5. Fonctionnement

1. Allumer le gaz et vérifier la présence de flammes sur les brûleurs.
2. Régler les thermostats selon la température souhaitée.
3. Insérer le poulet sur les broches en s'assurant qu'ils sont bien fixés.
4. Laisser cuire jusqu'à ce que la cuisson soit complète, en vérifiant régulièrement.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Laisser refroidir le gril avant de nettoyer les surfaces. Utiliser une brosse appropriée pour enlever les résidus de nourriture.
- Entretien: Vérifier régulièrement les joints de gaz et les brûleurs pour tout signe d'usure.
- Inspection: Annuellement, faire inspecter l'appareil par un professionnel pour s'assurer de son bon fonctionnement.

### 7. Dépannage

- Pas de Flamme: Vérifiez la connexion au gaz et assurez-vous que le robinet est ouvert.
- Inégale Cuisson: Vérifiez que la charge est correctement équilibrée sur les broches.
- Odeur de Gaz: Fermez immédiatement le robinet de gaz et ventilez la zone.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers. Retirer les matériaux réutilisables ou recyclables.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, contactez-nous :

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser le Gril à Poulet Rotatif à Gaz Premium 74.4 kW !

# IT ITALIANO

Manuale di Prodotto: Grill Rotante a Gas Premium 74,4 kW con 16 Spiedini per Fino a 96 Polli

## 1. Informazioni Generali

Il Grill Rotante a Gas Premium è progettato per la cottura di polli e altri tipi di carne grazie alla sua capacità di ospitare fino a 96 polli contemporaneamente. Realizzato con materiali di alta qualità, offre prestazioni elevate e una cottura uniforme.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Installare il grill in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas.
- Utilizzare solo gas compatibile con il grill e seguire le raccomandazioni per la pressione del gas.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare mai incustodito il grill mentre è in funzione.
- Utilizzare attrezzature di protezione personale quando necessario.
- Se si avverte un odore di gas, chiudere immediatamente la valvola e contattare un tecnico.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: HGG-M1696
- Potenza: 74,4 kW
- Numero di spiedini: 16
- Capacità: Fino a 96 polli
- Dimensioni: [Specifiche dimensioni da aggiungere]
- Peso: [Specifiche peso da aggiungere]
- Materiale: Acciaio inox per una maggiore durata e facilità di pulizia.

## 4. Installazione e Setup

- Montare il grill seguendo le istruzioni incluse nel pacchetto.
- Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che tutte le connessioni siano ben fissate e che non ci siano perdite di gas.
- Collegare il grill alla fonte di gas seguendo le normative locali.
- Verificare le impostazioni di pressione del gas secondo le specifiche del produttore.
- Accendere il grill seguendo le istruzioni fornite nel manuale dell'operatore.

## 5. Operazione

- Prima di accendere, ensure that the grill is properly connected and leak-free.
- Accendere il gas e utilizzare l'accenditore per accendere il grill.
- Regolare la temperatura in base al tipo di carne o ricetta.
- Monitorare il processo di cottura e girare gli spiedini regolarmente per una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il grill dopo ogni uso per prevenire accumuli di grasso e residui.
- Utilizzare spugne non abrasive e detergenti adatti per acciaio inox.
- Controllare periodicamente le tubazioni e le valvole per segni di usura o danni.
- Programmare una manutenzione regolare da un tecnico qualificato.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di mancata accensione, controllare la connessione del gas e l'accenditore.
- Se il grill non raggiunge la temperatura desiderata, verificare le impostazioni di pressione del gas.
- Per qualsiasi fumo eccessivo, controllare se ci sono residui di grasso che devono essere rimossi.

## 8. Smaltimento

- Al termine della vita utile del grill, assicurarsi di smaltire tutte le parti in modo ecologico.
- Seguire le linee guida locali per il riciclaggio dei materiali metallici e dei componenti elettronici.

## 9. Contatti

Per ulteriore assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania