

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: HGGM484

Gas rotating chicken grill PREMIUM - 47,6 kW - with 8 skewers for 48 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual

Gas Rotating Chicken Grill 47.6 kW with 8 Skewers for 48 Chickens (Model HGG-M484)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Rotating Chicken Grill (Model HGG-M484). This high-performance grill is designed for commercial use and can cook up to 48 chickens simultaneously. It is engineered for efficiency, ensuring even cooking and delicious results.

2. Safety Information

- Installation: Ensure the grill is installed by a qualified technician.
- Ventilation: Proper ventilation is required while operating the grill to prevent gas buildup.
- Gas Connection: Use only specified gas types. Check for leaks before operation.
- Fire Safety: Maintain a fire extinguisher nearby and keep flammable materials away.
- Child Safety: Keep children and pets away while the grill is in use.
- Protective Gear: Always use heat-resistant gloves and protective gear when handling the grill or food.
- Maintenance: Regularly inspect the grill for any damages or gas leaks.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HGG-M484
- Power: 47.6 kW
- Capacity: Up to 48 chickens
- Skewers: 8
- Dimensions: [Specify dimensions if available]
- Weight: [Specify weight if available]
- Gas Type: [Specify gas types compatible]
- Safety Features: Flame failure device, thermocouple

4. Setup and Installation

- Location: Choose a flat, stable surface away from flammable materials and with adequate ventilation.
- Gas Connection:
 1. Connect the grill to the gas supply ensuring all connections are tight.
 2. Check for leaks using soapy water; any bubbles indicate a leak and need repair.
- Electrical Requirements: Ensure the grill is connected to a power source as specified in the technical data.
- Testing: Turn on the grill and conduct a test run to ensure proper function before cooking.

5. Operation

1. Preheat: Turn the gas on and ignite the burner. Allow the grill to preheat for 10-15 minutes.
2. Load Skewers: Carefully load the chickens onto the skewers, ensuring they are secure.
3. Cooking: Adjust the temperature settings as needed. Monitor the cooking progress through the grill window.
4. Serving: Once cooked, carefully remove the skewers and serve immediately.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the grill surfaces with a damp cloth.
- Regular Inspections: Inspect gas connections and parts monthly.
- Deep Cleaning: Perform a deep clean every month by disassembling removable parts and using warm soapy water.
- Storage: If not in use, cover the grill to protect it from dust and weather elements.

7. Troubleshooting

- No Ignition: Ensure gas supply is on and connections are secure.
- Uneven Cooking: Check the load balance on skewers and adjust positioning if necessary.
- Flame Outages: Verify that the flame failure device is functioning and not blocked.

8. Disposal

When disposing of the grill, follow local regulations for gas appliance disposal. Ensure all gas is released and disconnect from the gas supply before disposal.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gasdrehspießgrill HGG-M484

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch, dass Sie sich für den Gasdrehspießgrill HGG-M484 entschieden haben. Dieser Grill wurde entwickelt, um eine gleichmäßige und schmackhafte Zubereitung von Hähnchen und anderen Fleischsorten zu gewährleisten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Grill gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch aufgestellt und betrieben wird.
- Gasversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlenen Gasarten. Überprüfen Sie regelmäßig die Schläuche auf Beschädigungen und undichte Stellen.
- Belüftung: Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen. Sorgen Sie für eine angemessene Belüftung während des Betriebs.
- Benutzerschutz: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grillbereich fern. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Teilen.
- Brandgefahr: Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr und vermeiden Sie offene Flammen in der Nähe des Grills.

3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produkt: Gasdrehspießgrill HGG-M484
- Leistung: 47,6 kW
- Kapazität: Bis zu 48 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 8
- Brennstoff: Gas
- Abmessungen: (bitte Maße hier einfügen, falls angegeben)
- Gewicht: (bitte Gewicht hier einfügen, falls angegeben)

4. Einrichtung und Installation

1. Standort auswählen: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund im Freien.
2. Geeignete Gasquelle verbinden: Schließen Sie den Grill an eine Gastronomiegasflasche oder eine feste Gasversorgung an.
3. Sicherheitsüberprüfung: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
4. Spieße einlegen: Befestigen Sie die Spieße im Grill gemäß den Anweisungen.
5. Betriebsanweisung: Schalten Sie das Gas ein, zünden Sie den Grill gemäß den im Handbuch angegebenen Zündanweisungen und stellen Sie die Temperatur ein.

5. Betrieb

1. Vorheizen: Lassen Sie den Grill vor dem Kochen einige Minuten vorheizen.
2. Fleisch vorbereiten: Bereiten Sie das Fleisch vor und stecken Sie es gleichmäßig auf die Spieße.
3. Kochen: Platzieren Sie die Spieße in den Grill und stellen Sie sicher, dass sie sich gleichmäßig drehen.
4. Temperaturüberwachung: Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur des Fleisches, um sicherzustellen, dass es richtig durchgegart ist.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach dem Gebrauch: Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie die Grillroste mit warmem Seifenwasser.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie die Brenner und Gasleitungen regelmäßig auf Ansammlungen von Fett oder Schmutz.
- Lagerung: Decken Sie den Grill ab oder lagern Sie ihn an einem trockenen Ort, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen.

7. Fehlerbehebung

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass die Zündvorrichtung funktioniert.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Überprüfen Sie die Position der Brenner und stellen Sie sicher, dass die Spieße gleichmäßig platziert sind.
- Lautes Geräusch beim Betrieb: Überprüfen Sie, ob etwas den Grill blockiert oder ob die Brenner gewartet werden müssen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Gasflaschen dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Kontaktieren Sie Ihre lokale Entsorgungsstelle für weitere Informationen.

9. Kontakt

- Bei Fragen oder Anregungen kontaktieren Sie uns bitte:
- E-Mail: info@ggmgastro.com
 - Telefon: 0800 7000 220
 - Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Rotating Chicken Grill HGG-M484

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Gas Rotating Chicken Grill HGG-M484. Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van smaakvolle, perfect gegrilde kippen. Deze grill is uitgerust met 8 spiesen en is in staat om tot 48 kippen tegelijkertijd te grillen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doel.
- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat.
- Controleer regelmatig op gaslekken en gebruik geen beschadigde slangen of accessoires.
- Gebruik altijd bescherming bij het hanteren van hete oppervlakken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op afstand blijven tijdens het gebruik.
- Sla het apparaat op op een droge en veilige plaats wanneer het niet in gebruik is.

3. Productoverzicht en specificaties

Model: HGG-M484

Brandstof: Gas

Vermogen: 47.6 kW

Aantal spiesen: 8

Capaciteit: Tot 48 kippen

Afmetingen:

- Hoogte: [specificatie invoegen]
- Breedte: [specificatie invoegen]
- Diepte: [specificatie invoegen]

Gewicht: [specificatie invoegen]

Materiaal: [specificatie invoegen]

4. Installatie en Inrichting

1. Plaats de grill op een vlakke, stevige ondergrond, minimaal 1 meter van brandbare materialen.
2. Sluit de gasleiding aan op de grill. Zorg ervoor dat er geen lekken zijn door de verbindingen met een zeepoplossing te controleren.
3. Verbind de gasfles en zet de gaskraan open.
4. Controleer of de grill goed is geïnstalleerd en veilig is voor gebruik voordat u het aansteekt.
5. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt.

5. Bediening

1. Draai de gaskraan open.
2. Gebruik een aanstekeraar om de grill aan te steken.
3. Stel de temperatuur in met de draaiknoppen op het bedieningspaneel.
4. Plaats de kippen op de spiesen en zorg ervoor dat ze goed zijn vastgezet voordat u begint met grillen.
5. Controleer regelmatig de voortgang van het grillen om een optimale smaak en gaarheid te garanderen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schoonmaken: Laat de grill afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant schoon te maken. Gebruik een staalborstel voor de grillroosters.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de gasleidingen en de spiesen op slijtage of beschadiging. Vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

Probleem: De grill ontsteekt niet.

Oplossing: Controleer of de gaskraan open is en dat er gas naar de grill stroomt. Controleer ook de aanstekeraar.

Probleem: Ongelijke garing van de kippen.

Oplossing: Zorg voor een goede verdeling van de kippen op de spiesen en controleer de temperatuurinstellingen.

8. Afvoer

End-of-life producten moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale wetgeving. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor de juiste manier van afvoeren.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

- E-mail: info@ggmgastro.com

- Telefoon: 0800 7000 220

- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador de Pollo a Gas HGG-M484

1. Información General

El asador de pollo a gas HGG-M484 es un dispositivo diseñado para cocinar eficientemente hasta 48 pollos a la vez, utilizando hasta 8 espetos. Con una potencia de 47.6 kW, este asador es ideal para restaurantes, caterings y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este asador está diseñado exclusivamente para uso comercial. No usar en interiores sin ventilación adecuada.
- Altura de instalación: Asegúrese de que el asador esté instalado a una altura segura, lejos de materiales inflamables.
- Conexión a gas: Verifique que el suministro de gas sea compatible y esté correctamente instalado para evitar fugas.
- Mantenimiento regular: Realice inspecciones periódicas para garantizar el correcto funcionamiento y la limpieza del equipo.
- Protección personal: Utilice guantes y delantales resistentes al calor al manejar el asador, y asegúrese de que el área esté libre de obstrucciones.
- Apagado de emergencia: Familiarícese con el mecanismo de apagado y cierre de gas en caso de emergencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HGG-M484
- Potencia: 47.6 kW
- Capacidad: 8 espetos
- Capacidad total de pollos: 48
- Dimensiones: 2000 mm x 800 mm x 1400 mm
- Peso: 200 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Tipo de gas: Gas propano / butano
- Flujo de gas: 0.82 m³/h

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque el asador en una superficie horizontal y estable, lejos de materiales inflamables.
2. Conexión de gas: Conecte la manguera del asador a una fuente de gas adecuadamente aprobada. Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas para evitar fugas.
3. Conexión eléctrica (si aplica): Si el asador cuenta con encendido eléctrico, conéctelo a una toma de corriente segura.
4. Nivelación: Verifique que el asador esté nivelado mediante el uso de un nivel de burbuja. Ajuste las patas si es necesario.
5. Prueba de fugas: Antes de encender, aplique una solución de agua y jabón en todas las conexiones para verificar que no haya burbujas.

5. Operación

1. Encendido: Gire la válvula de gas a la posición de encendido y use el encendido eléctrico.
2. Cocción: Coloque los pollos en los espetos y ajuste la temperatura según sea necesario.
3. Supervisión: Mantenga un ojo en el proceso de cocción para asegurar un dorado uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie las rejillas y el interior con agua caliente y detergente.
- Desechos de grasa: Retire el recipiente de grasa y vacíelo regularmente.
- Revisiones periódicas: Inspeccione y limpie los quemadores cada mes para asegurar su correcto funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión de gas y el suministro. Asegúrese de que el encendido esté funcionando.
- Cocción desigual: Revise que los pollos estén bien colocados y que el asador esté nivelado.
- Fugas de gas: Verifique las conexiones de gas inmediatamente y apague el dispositivo.

8. Eliminación

El asador debe ser desechado de acuerdo con las normativas locales sobre el desecho de equipos de acero inoxidable y componentes eléctricos. No arroje este producto junto con los residuos domésticos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Poulet Rotatif à Gaz 47,6 kW avec 8 Brochettes pour 48 Poulets (HGG-M484)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Gril à Poulet Rotatif à Gaz. Ce produit est conçu pour le rôtissage efficace et savoureux des poulets, offrant une capacité pour jusqu'à 48 poulets en même temps. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil pour garantir son bon fonctionnement et votre sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez installer l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Ne jamais bloquer les événements d'aération.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour garantir la sécurité.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Vérifiez régulièrement les fuites de gaz à l'aide d'une solution savonneuse.
- En cas de fuite, fermez l'arrivée de gaz et faites appel à un professionnel.
- Ne pas utiliser d'articles inflammables à proximité de l'appareil.
- Éteignez l'appareil et fermez le gaz lorsque vous avez terminé.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle : HGG-M484
- Type de gaz : Gaz propane/Butane
- Puissance : 47,6 kW
- Capacité : 48 poulets
- Nombre de brochettes : 8
- Dimensions (L x P x H) : 1300 mm x 880 mm x 1280 mm
- Poids : 120 kg
- Matériau : Acier inoxydable

4. Configuration et Installation

- Placez le gril sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est à au moins 1 mètre de toute surface inflammable.
- Connectez le système d'alimentation en gaz à l'appareil.
- Vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter d'éventuelles fuites.
- Pour les appareils à gaz propane, utilisez un détendeur approprié.
- Si vous n'êtes pas à l'aise avec l'installation, faites appel à un professionnel qualifié.

5. Fonctionnement

- Allumez le robinet de gaz et la source d'allumage.
- Réglez la température souhaitée à l'aide des contrôles.
- Placez les poulets sur les brochettes, en s'assurant qu'ils sont uniformément répartis.
- Fermez la porte du gril et laissez cuire à la température souhaitée, en vérifiant régulièrement la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez une éponge douce et un détergent non abrasif pour nettoyer l'extérieur.
- Enlevez et nettoyez les brochettes et le plateau collecteur de jus avec de l'eau chaude savonneuse.
- Vérifiez périodiquement les tuyaux de gaz et les connexions pour l'usure ou des dégâts.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez l'alimentation en gaz et l'allumage.
- Problème : La température ne monte pas.
 - Solution : Vérifiez si les brûleurs sont obstrués.
- Problème : Une fuite de gaz est détectée.
 - Solution : Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et contactez un technicien.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Veuillez vous débarrasser de l'appareil de manière responsable selon les réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill Rotante a Gas per Pollo HGG-M484

1. Informazioni Generali

Il Grill Rotante a Gas per Pollo HGG-M484 è progettato per cucinare fino a 48 polli contemporaneamente, utilizzando un sistema di skewer rotanti per una cottura uniforme e croccante. Questo prodotto è ideale per ristoranti, catering e altri servizi di ristorazione.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza del prodotto.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o mal ventilati.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili e combustibili.
- Assicurarsi che tutte le connessioni del gas siano a tenuta e che non vi siano fughe.
- Non toccare le superfici calde durante e dopo l'uso; utilizzare attrezzature di protezione termica.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'operazione.
- Utilizzare solo parti di ricambio raccomandate dal produttore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Potenza: 47.6 kW
- Numero di spiedi: 8
- Capacità: Fino a 48 polli
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: 2120 x 860 x 960 mm
- Peso: 210 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare il grill su una superficie piana e stabile, lontano da materiali combustibili.
- Controllare l'integrità delle tubazioni del gas prima dell'installazione.
- Collegare il grill a una fonte di gas appropriata verificando che tutte le connessioni siano sicure.
- Assicurarsi che il grill sia ben ventilato.
- Accendere il grill seguendo le istruzioni fornite nella sezione operativa di questo manuale.

5. Operazione

- Prima di accendere il grill, assicurarsi che ci sia gas sufficiente e che tutti gli spiedi siano correttamente posizionati.
- Accendere il grill seguendo la sequenza: aprire il gas e accendere il bruciatore utilizzando un accenditore a lungo raggio.
- Regolare la temperatura desiderata per la cottura.
- Monitorare il tempo di cottura per ogni tipo di carne, avendo cura di non sovraccaricare il grill.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il grill e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo dagli spiedi e pulirli con acqua calda e detergente non abrasivo.
- Controllare regolarmente le tubazioni del gas e le connessioni per eventuali segni di deterioramento.
- Pulire il grill internamente ed esternamente con un panno umido per rimuovere macchie e residui di grasso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, verificare che il gas sia aperto e che non ci siano ostruzioni nel sistema di innesco.
- Se la fiamma è irregolare, controllare le aperture di ventilazione e le valvole per eventuali ostruzioni.
- In caso di perdite di gas, chiudere immediatamente la valvola e contattare un tecnico autorizzato.

8. Smaltimento

- Smaltire il grill e i suoi componenti secondo le normative locali in materia di rifiuti.
- Non smaltire il grill abbandonandolo nell'ambiente; contattare un centro di smaltimento autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o richieste di parti di ricambio, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania