

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## HÜHNCHEN-DREHSPIESS, GAS



**GHGK210** Hähnchen-Grill, Gas, 2 Spieße, Kapazität für 10 Hähnchen

**GHGK315** Hähnchen-Grill, Gas, 3 Spieße, Kapazität für 15 Hähnchen

**GHGK420** Hähnchen-Grill, Gas, 4 Spieße, Kapazität für 20 Hähnchen

**GHGK525** Hähnchen-Grill, Gas, 5 Spieße, Kapazität für 25 Hähnchen

**GHGK630** Hähnchen-Grill, Gas, 6 Spieße, Kapazität für 30 Hähnchen

## Montage und Anschluss

**Diese Anleitung gilt nur, wenn der Ländercode auf dem Gerät zu sehen ist.**

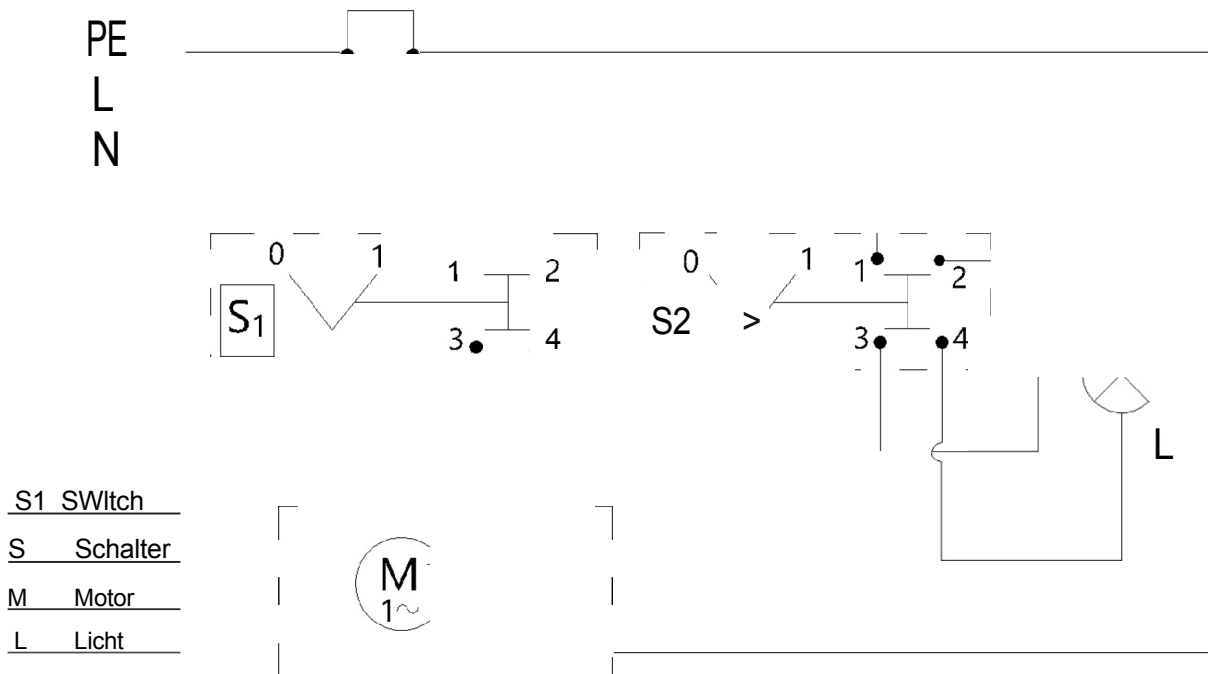
**Wenn auf dem Gerät kein Ländercode angegeben ist, beachten Sie bitte die gültigen technischen Unterlagen, um das Gerät gemäß den technischen Anforderungen des Einsatzlandes einzurichten.**

### Elektrischer Anschluss



- Der elektrische Anschluss des Geräts muss von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Dieser Elektriker sollte die Vorschriften und zusätzlichen Auflagen der örtlichen Stromversorgungsunternehmen in Ihrem Land kennen und diese strikt einhalten.
- Der elektrische Anschluss des Geräts muss von einem autorisierten und qualifizierten Elektriker gemäß der Norm EN 60335 durchgeführt werden. Spannung: 230 V Wechselstrom / 50 Hz
- Nehmen Sie den elektrischen Anschluss Ihres Geräts gemäß EN 60335-1 und EN 60335-2-38 vor.
- Erden Sie Ihr Gerät gemäß den Normen der EN 60335-1 und stellen Sie sicher, dass die Erdung aufrechterhalten bleibt.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur durch ein vorschriftsmäßiges, geschütztes Kabelsystem gewährleistet werden. Es ist sehr wichtig, diese wesentliche Sicherheitsmaßnahme durchzuführen. Wenn Sie Zweifel haben, lassen Sie die Installation von einem professionellen Elektriker überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein fehlendes oder defektes Sicherungskabel oder eine falsche oder unzureichende elektrische Installation entstehen können.
- Verwenden Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts niemals ein Verlängerungskabel. Die Sicherheit des Geräts kann mit einem Verlängerungskabel nicht gewährleistet werden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation Ihres Geräts, dass keine sichtbaren Schäden vorliegen. Installieren oder verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss Ihres Geräts, dass die Angaben auf dem Typenschild mit den Daten Ihres Stromnetzes übereinstimmen (Sicherung, Spannung und Frequenz). Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es von einem autorisierten Kundendienst des Lieferanten ausgetauscht werden.

## Schaltplan



## Gasanschluss

- Der Gasanschluss des Geräts muss von einem qualifizierten Gastechniker vorgenommen werden. Dieser Gastechniker sollte die Vorschriften und zusätzlichen Auflagen der örtlichen Gasversorgungsunternehmen in Ihrem Land kennen und diese strikt einhalten.
- Prüfen Sie vor dem Gasanschluss des Geräts, ob die örtlichen Gasversorgungsanforderungen (Gasart und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts angemessen sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasanschluss des Geräts gemäß den geltenden Normen und Vorschriften erfolgt.
- Drücken Sie den Gasschlauch bei der Installation niemals unter dem Gehäuse ein. Halten Sie den Gasschlauch von heißen Teilen des Geräts fern.
- Schließen Sie Ihr Gerät so nah wie möglich an den Flüssiggas- oder Erdgasanschluss an; die Verbindung muss dicht sein
- Stellen Sie bei der Überprüfung auf Gaslecks sicher, dass die Tasten des Geräts auf „Aus“ stehen und der Schlauch (oder die Erdgasversorgungsleitung) geöffnet ist. Um auf Gaslecks zu prüfen, bedecken Sie den Schlauchanschluss mit Schaum. Bei einem Gasleck entstehen Blasen. Überprüfen Sie erneut auf Gaslecks.
- Verwenden Sie bei der Überprüfung auf Gaslecks niemals offenes Feuer.
- Stellen Sie insbesondere bei der Verwendung von Flüssiggas sicher, dass kein anderes Überdruckventil als das für das Gerät vorgesehene montiert ist.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalersatzteile ersetzt werden. Wir als Hersteller können Ihnen nur versichern, dass Sie Ihr Gerät mit diesen Teilen vollkommen sicher betreiben können.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Montage oder unsachgemäßen Anschluss des Geräts entstehen.

## Betriebsanleitung

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. So schützen Sie sich selbst und verhindern Schäden am Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nur im montierten Zustand. So vermeiden Sie den Kontakt mit stromführenden Teilen des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nur unter einer Dunstabzugshaube und auf einer ebenen Fläche. Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und dem Gerät muss den geltenden örtlichen Brandschutz- und Sicherheitsvorschriften entsprechen, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie, dass die gleichzeitige Nutzung anderer Geräte am selben Ort zusammen mit diesem Gerät negative Auswirkungen wie Hitze, Fett, Dämpfe usw. verursachen kann, die zum Erlöschen der Garantie für das Gerät führen können.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Grillen von Geflügel, insbesondere von Hähnchen.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden, das diese Montage-, Betriebs- und Wartungsanleitung zuvor gelesen hat.
- Der Hersteller haftet nicht für Mängel oder Schäden, die durch die Verwendung des Geräts für andere Zwecke entstehen.



## Schutz des Geräts vor Beschädigungen

- Schützen Sie bei der Installation des Geräts die Ein-/Aus-Tasten vor Stößen.
- Schieben Sie den „beweglichen Rahmen“ nicht schnell und ruckartig vor und zurück.
- Achtung: Da die Oberflächen des beweglichen Rahmens, des Schwerts, des Verriegelungsmechanismus oberhalb des Schwerts und des Schlittenprofils heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie diesen Bereich erst, nachdem er abgekühlt ist.
- Verhindern Sie, dass Metallteile oder ähnliche Gegenstände in die Lüftungsöffnungen am Gehäuse des Geräts gelangen, da diese die Gasanschlüsse und elektrischen Teile beschädigen können.
- Achtung: Der Betriebsgasdruck des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben.
- Bei Betrieb unter höherem Druck besteht die Gefahr eines Gasaustritts.
- Entfernen Sie Verschmutzungen auf den Oberflächen des Geräts sofort, um zu verhindern, dass diese verbrennen und an der Oberfläche festkleben.
- Verwenden Sie niemals Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger. Solche Reinigungsgeräte können das Gerät beschädigen.
- Wickeln Sie das Gerät beim Transport zum Schutz vor Staub in Folie ein.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
* Das Gerät heizt nicht auf oder die Brenner funktionieren nicht	* Das an den Einlass des Geräts angeschlossene Einlassventil ist geschlossen.	* Öffnen Sie das Einlassventil
	* Brenner ist defekt * Das Gasversorgungsventil des Brenners ist defekt	* Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
* Der Motor funktioniert nicht	* Der Schalter des Motors ist defekt * Der Motor ist defekt	* Überprüfen Sie die Hauptsicherung. * Schalten Sie den Motorschalter auf „Aus“. * Ziehen Sie den Netzstecker. * Schalten Sie den Hauptschalter aus. * Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

## Kundendienst

Der Service wird im Werk durchgeführt.

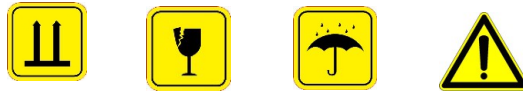
Service / Werksadresse:

GGM Gastro International GmbH  
Weiner Park 16 48607 Ochtrup Deutschland

Internet: [www.ggmqastro.com](http://www.ggmqastro.com)      [www.ggmqastro.de](http://www.ggmqastro.de)  
E-Mail: [info@ggmqastro.com](mailto:info@ggmqastro.com)

Deutschland:  
Tel.: (0049)-02553-7220-300  
Fax: 02553 - 7220 - 200

## Vor der ersten Inbetriebnahme zu erledigende Schritte



### Transport und Lagerung



- Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, verpacken Sie es in der Originalverpackung und beachten Sie die Transportmarkierungen auf der Verpackung.
- Sollte die Originalverpackung des Geräts nicht mehr verfügbar sein, sichern Sie die beweglichen Teile (Spieß, Haltegriff, beweglicher Rahmen und Ölschublade) mit Klebeband.
- Treffen Sie die erforderlichen Schutzmaßnahmen gegen mögliche Stöße an den Ein-/Aus-Knöpfen, der Kabelauslasshülse, der Anschlusschülse des Überdruckventils und anderen Oberflächen. Belasten Sie das Gerät nicht mit Gegenständen, die schwerer sind als sein Eigengewicht.
- Halten Sie das Produkt während des Transports in seiner normalen Position.
- Soll das Gerät längere Zeit nicht benutzt oder zum Verkauf angeboten werden, lagern Sie es in einem trockenen, staub- und feuchtigkeitsfreien Innenraum.

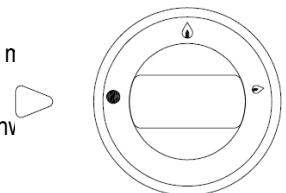
### Erstreinigung und erste Beheizung

- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Nylonfolie von Ihrem Gerät und wischen Sie die Innen- und Außenteile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend.
- Verwenden Sie zum Abwischen kein Reinigungsmittel.
- Beim ersten Aufheizen können an den erhitzten Teilen Ihres Geräts vorübergehend Geruch und Rauch entstehen.
- Geruch und eventueller Rauch verschwinden bald. Geruch und Rauch deuten nicht auf einen falschen Anschluss oder ein defektes Gerät hin.

## Betrieb

### Ein- und Ausschalten

- Öffnen Sie das Absperrventil der Gasleitung oder des Gasschlauchs.
- Zünden Sie den oberen Brenner an und zünden Sie dann die anderen Brenner von oben nach unten.
- Drücken Sie den oberen Drehknopf und drehen Sie ihn auf die höchste Flammenstufe, dann zünden Sie ihn n
- Halten Sie den Drehknopf 10–15 Sekunden lang gedrückt.
- Das große Flammensymbol „“ bedeutet „normale Flamme“, und das kleine Symbol „“ bedeutet „schw
- Um den Drehknopf auszuschalten, drehen Sie ihn in die Position „O“ und lassen Sie ihn los.



## Warnzeichen



Warnung



Heiß



Handschuh



Nach oben



Mögliche Erdung



Zerbrechlich



Vor Feuchtigkeit schützen



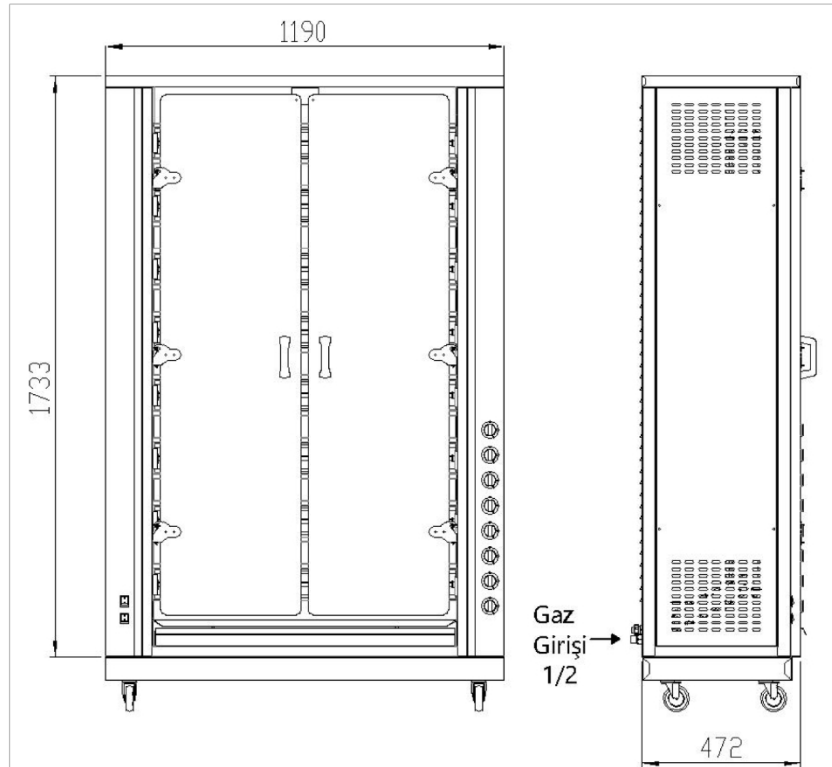
Erdung



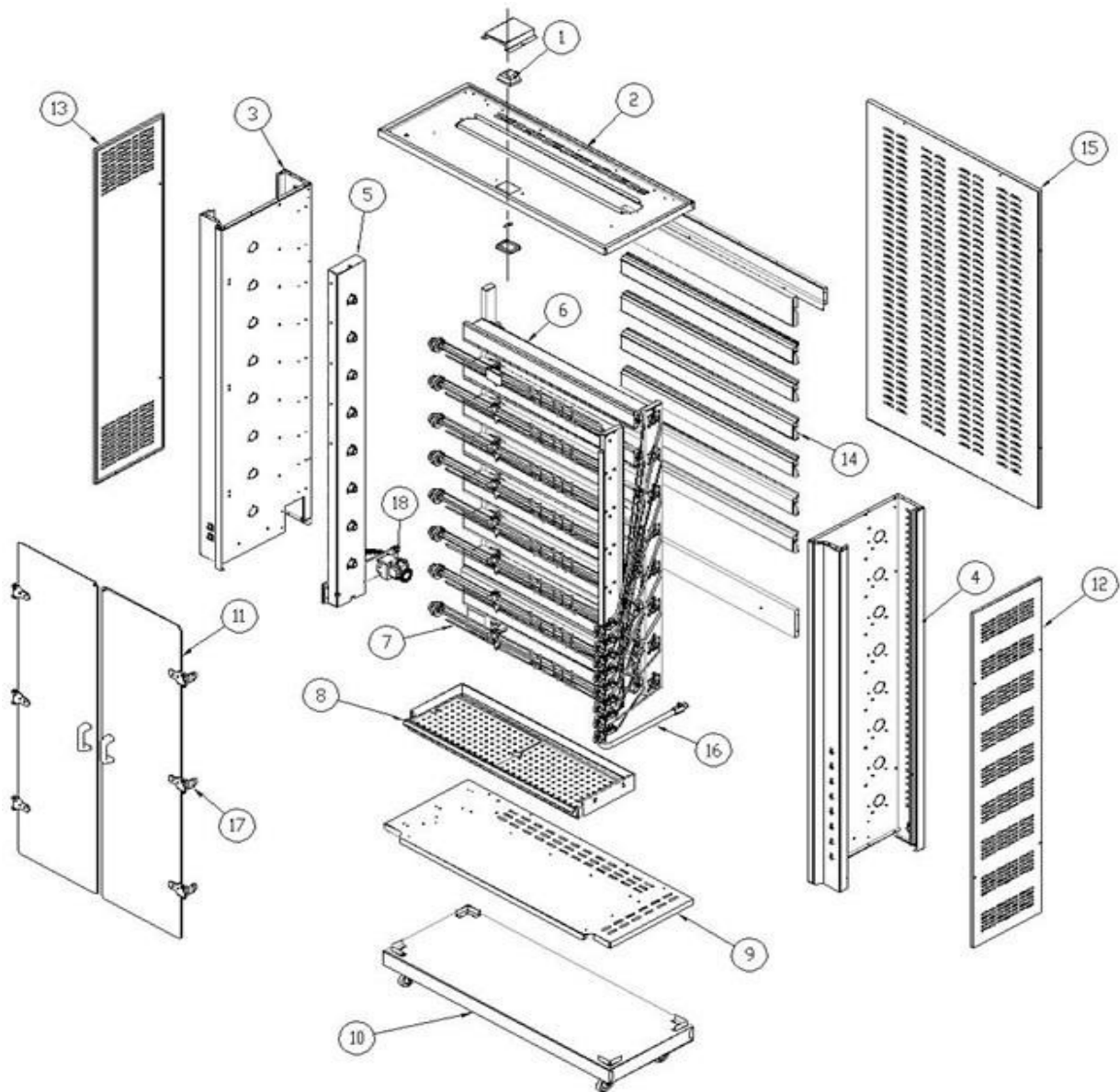
Elektrisch

## Technical Specification

ÜRÜN KODU	KAPASİTE ( Piliç Adedi)	TÜKETİM ( m3/h )	GÜÇ ( kW )	Ağırlık kg	EBATLAR genişlik x derinlik x yük. ( mm )			Doğalgaz ile Kullanımda Uygun BASINÇ mbar	LPG ile Kullanımda Uygun BASINÇ mbar	
CODE NR.	Capacity Bird Qty.	Consumption ( m3/h )	Power ( kW )	Weight kg	Dimension width x depth x height ( mm )			Pressure when used with Natural Gas mbar	Pressure when used with Propan Gas mbar	
GHGK210	8-10 5 piliç/birds	0,98	9,40	65	1150	190	472	605	21 mbar	50 mbar
GHGK315	12-15 piliç/birds	1,46	14,10	85	1190	472	793	21 mbar	50 mbar	
GHGK420	16-20 piliç/birds	1,96	18,80	100	1190	472	981	21 mbar	50 mbar	
GHGK525	20-25 piliç/birds	2,44	23,50	140	1190	472	1169	21 mbar	50 mbar	
GHGK630	24-30 piliç/birds	2,94	28,20	160	1190	472	1357	21 mbar	50 mbar	



Explosionszeichnung

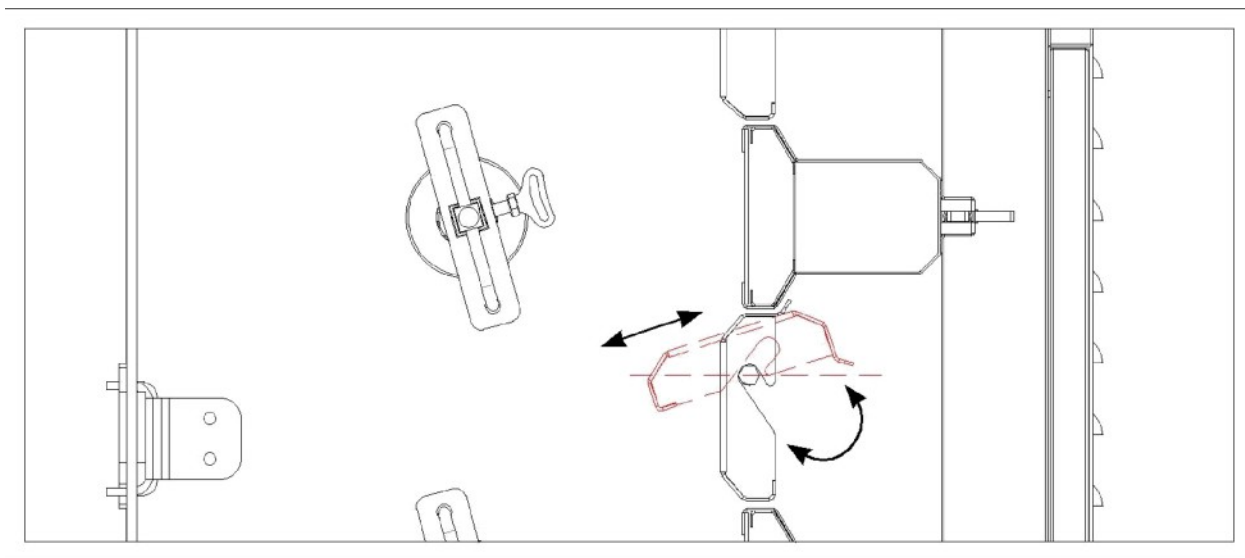


NEIN	TEILBEZEICHNUNG	STÜCK
1	LAMPENGRUPPE	1
2	OBERHAUBE	1
3	LINKE SEITE	1
4	RECHTE SEITE	1
5	KETTENZETTEL	1
6	BRENNER	3
7	SPIESSE	3
8	FETT-Auffangschale	1
9	UNTERE BLENDE	1

NEIN	TEILBEZEICHNUNG	STÜCK
10	Rollen & Transportwagen	1
11	GLASTÜR	2
12	RECHTE VERKLEIDUNG	1
13	Linke Abdeckung	1
14	MITTELABDECKUNG DES BRENNERS	2
15	RÜCKSEITE	1
16	GASABSAUGANLAGE	1
17	SCHARNIER	4
18	MOTOR	1

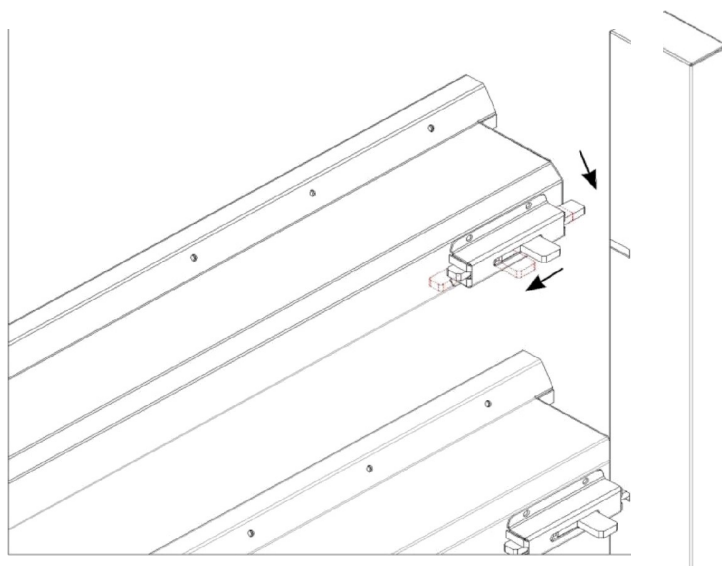
## Edelstahl-Trennplatten zwischen den Brennern Leistung zurücknehmen

Die Edelstahl-Trennplatten zwischen den Brennern lassen sich leicht herausnehmen und wieder einsetzen, indem man sie, wie auf dem Bild unten zu sehen, einfach mit der Fingerspitze von oben herabdrückt.

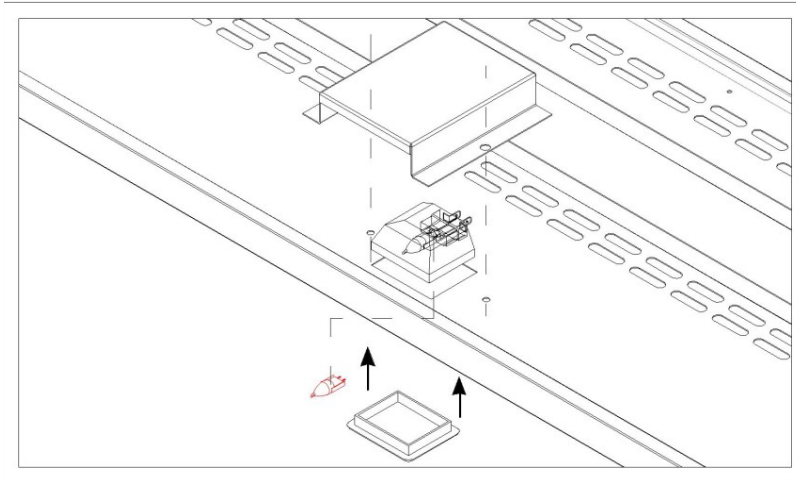


## Brenner herausnehmen / wieder einsetzen

- Entfernen Sie die Edelstahl-Trennplatten zwischen den Brennern wie oben beschrieben.
- Die Brenner lassen sich herausnehmen, indem Sie einfach den abzugförmigen Knopf auf der linken Rückseite jedes Brenners ziehen, wie auf dem Bild unten gezeigt.



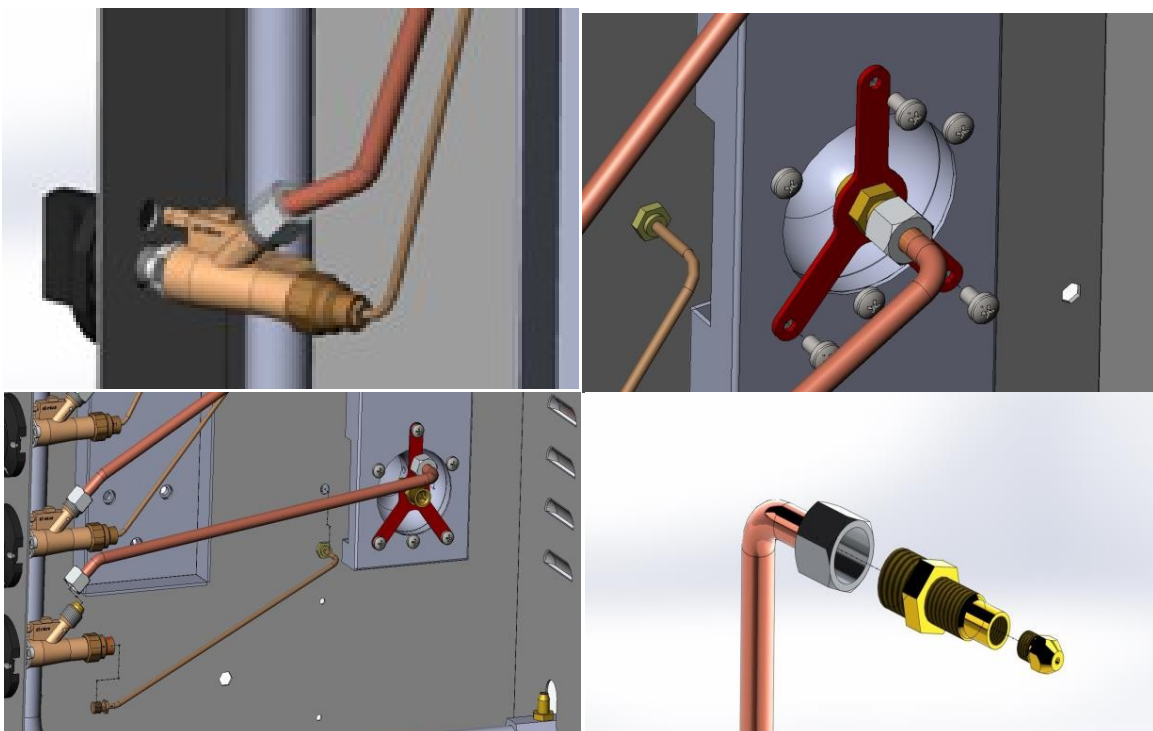
## Austausch der Glühbirne



## Austausch des Injektors

- Demontieren Sie die Radian-Gasversorgungsrohr-Ventil-Verbindungshülse (Abbildung 1, 2, 3).
- Bauen Sie die vorhandene Einspritzdüse aus und setzen Sie an ihrer Stelle eine neue Einspritzdüse ein, die für das vorgesehene Gassystem geeignet ist (Abbildung 4).
- Befestigen Sie die Gasversorgungsleitung ebenfalls an ihrem Platz.
- Prüfen Sie die Ventilanschlussmuffe mit Seifenlauge auf Gasundichtigkeiten. Führen Sie die Gasdichtheitsprüfung niemals mit Feuer (Streichholz) durch.

	<b>G-20</b> 20 mbar	<b>G-20</b> 25 mbar	<b>G-25</b> 20 mbar	<b>G-25</b> 25 mbar	<b>G-30</b> 30 mbar	<b>G-30</b> 37 mbar	<b>G-30</b> 50 mbar	<b>G-31</b> 37 mbar	<b>G-31</b> 50 mbar
<b>Injektor</b>	1,65	1,55	1,80	1,70	1,10	1,05	0,95	1,05	0,95



## GARANTIE

Für das Gerät gilt eine Garantie von 1 (EINEM) Jahr ab dem Lieferdatum des Geräts gegen Mängel in der Herstellung, Verarbeitung und Montage, sofern das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet und ausschließlich von einem vom Hersteller oder Verkäufer autorisierten Servicetechniker repariert wird.

Diese Garantie gilt nur, wenn alle Anweisungen, Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten, die für den Benutzer in der Bedienungsanleitung und diesem Formular aufgeführt sind, vom Benutzer befolgt werden. Unser Unternehmen ist frei in der Wahl der anzuwendenden Reparaturmethoden und der Bestimmung von Ersatzteilen.

Reparaturorte sind autorisierte Servicewerkstätten oder unser Werk. Das Garantieverfahren beginnt erst nach Meldung des Mangels und Übergabe des Produkts an diese Reparaturorte.

Alle Transport-, Fracht- und damit verbundenen Kosten, die beim Versand des Geräts zur Reparatur an unsere autorisierten Servicewerkstätten oder an unser Werk sowie beim Rückversand von unseren autorisierten Servicewerkstätten oder unserem Werk an den Kunden nach Durchführung der erforderlichen Reparaturen entstehen, sowie eventuelle Transportschäden sind vom Kunden zu tragen.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen, sowie die folgenden Punkte: Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch Benutzerfehler entstehen.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die während des Transports, der Installation oder beim Transport des Produkts entstehen, sowie keine Transportkosten für das Produkt oder Teile davon zum und vom Eigentümer, sofern in diesen Garantiebedingungen nichts anderes angegeben ist.

Die Garantie gilt nicht für Schäden, Fehlfunktionen oder Ausfälle, die auf die Verwendung mit falscher Spannung, Überspannungen und Spannungseinbrüche, Probleme mit der Spannungsversorgung, die Verwendung von defektem oder inkompatiblem Zubehör, fehlende Erdung, Einwirkung ungewöhnlich korrosiver Bedingungen oder Fremdkörper im Produkt zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nicht für Schäden, Fehlfunktionen oder Ausfälle, die auf Feuer oder Gewitter zurückzuführen sind.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden, Fehlfunktionen oder Ausfällen, die auf Umbauten, Unfälle, unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, das Verschütten schädlicher synthetischer Chemikalien, unsachgemäße Installation oder Bedienung, mangelnde Sorgfalt, den Verlust von Teilen, Manipulationen oder Reparaturversuche durch Personen zurückzuführen sind, die nicht vom Hersteller oder Verkäufer autorisiert wurden. Die Garantie deckt weder den normalen Verschleiß des Produkts oder seiner Teile noch Teile ab, die als Ersatzteile verwendet werden könnten.

Die Garantie gilt nicht, wenn Schäden, Fehlfunktionen oder Ausfälle auf eine Nutzung entgegen den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind und das Produkt nur von einem vom Hersteller oder Verkäufer autorisierten Servicetechniker repariert wurde.

Die Garantie gilt nicht, wenn die werkseitig angebrachte Seriennummer verändert oder vom Produkt entfernt wurde.

Die Verantwortung für die einwandfreie Beschaffenheit und die Gewährung der Garantie gegenüber dem Kunden liegt beim Verkäufer, Händler oder Vertreter, der das Gerät an den Kunden verkauft.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0