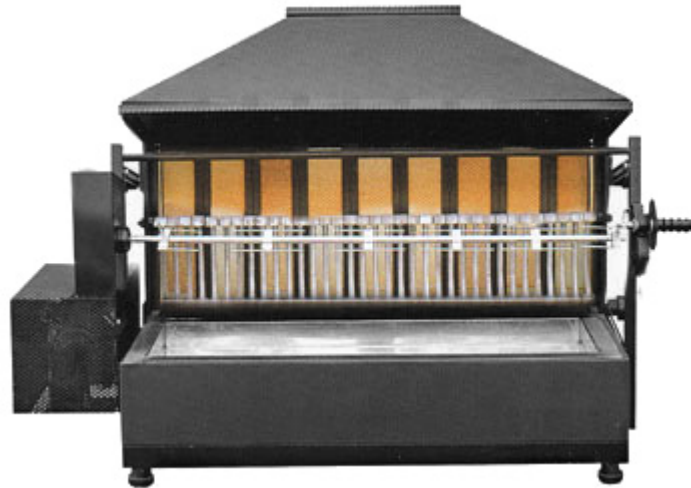


# ggmgastro

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: HKGM15

**Charcoal chicken grill - with 1 skewer for 5 chickens**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 1 Skewer for 5 Chickens (HKG-M15)

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Charcoal Chicken Grill with 1 Skewer for 5 Chickens (HKG-M15). This product is designed for efficiency and durability, allowing you to prepare delicious, evenly cooked chicken with ease. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill in a well-ventilated area to prevent hazardous gas accumulation.
- Fire Safety: Do not leave the grill unattended while in use. Keep flammable objects away from the grill.
- Handling Hot Surfaces: The grill surfaces, especially the cooking area, become extremely hot. Use protective gear such as heat-resistant gloves when handling the grill.
- Charcoal Usage: Ensure proper storage of charcoal; keep it out of reach of children and pets.
- User Responsibility: Only trained individuals should operate this equipment.
- Maintenance Check: Regularly check for any wear and tear or damage to the grill before use.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M15
- Capacity: 5 Chickens
- Dimensions: L 110 cm x W 60 cm x H 120 cm
- Weight: 40 kg
- Material: High-quality stainless steel
- Fuel Type: Charcoal
- Cooking Temperature Range: Up to 200°C
- Skewer Length: 1 meter
- Cooking Time: Approximately 40-60 minutes per batch

### 4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a flat, stable surface outdoors, away from flammable materials.
2. Assemble the Grill:
  - Attach the legs securely to the base using the provided screws and wrench.
  - Ensure all screws are tight before moving to the next step.
3. Skewer Installation:
  - Insert the skewer into the designated holder on the grill.
  - Adjust the height as per your preference.
4. Charcoal Setup:
  - Open the grill lid and place a layer of charcoal evenly in the charcoal tray.
  - Use a charcoal starter or lighter cubes for ignition.
5. Check Air Vents: Ensure wooden or rotary air vents are adjusted for optimal airflow.

### 5. Operation

1. Before starting, ensure that the grill is properly assembled and all safety checks have been performed.
2. Ignite the charcoal using appropriate fire-starting methods. Wait until the coals are glowing and covered with white ash (approximately 30-40 minutes).
3. Place chickens on the skewer and adjust as necessary for even cooking.
4. Close the lid to maintain consistent cooking temperatures.
5. Monitor the cooking process, turning the skewer periodically to ensure even cooking.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Use a wire brush to remove any residue from the grill grates.
- Clean all components with warm, soapy water; avoid using abrasive cleaners that may damage the surface.
- Regularly check and tighten loose screws and fittings.
- Store the grill in a dry, sheltered area when not in use to avoid weather-related damage.

### 7. Troubleshooting

- Problem: Grill not heating properly.  
Solution: Ensure airflow is not obstructed; check charcoal levels and reevaluate the ignition process.
- Problem: Uneven cooking.  
Solution: Rotate the skewer periodically and ensure chickens are placed evenly.
- Problem: Excessive smoke.  
Solution: Check for excess fat dripping onto the coals; adjust vents for better airflow.

### 8. Disposal

Dispose of old grill parts and charcoal responsibly, adhering to local regulations. Ensure that any hazardous materials are disposed of in accordance with municipal waste management guidelines.

### 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

Thank you for choosing our Charcoal Chicken Grill. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Holzkohle-Hühnchen-Grill mit 1 Spieß für 5 Hühner (HKG-M15)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Holzkohle-Hühnchen-Grills HKG-M15. Dieser Grill ist optimal für das Grillen von bis zu fünf Hühnern gleichzeitig. Er wurde für eine hohe Leistung und Langlebigkeit entwickelt und eignet sich perfekt für den Einsatz im Freien.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Verwenden Sie den Grill nur im Freien in gut belüfteten Bereichen.
- Entzündbare Materialien: Halten Sie brennbare Materialien von der Grillfläche fern.
- Wärme: Der Grill kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie niemals heiße Teile ohne geeignete Schutzhandschuhe.
- Aufsicht: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Wartung: Regelmäßige Wartung ist erforderlich, um die Sicherheit und Leistung des Grills zu gewährleisten.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

### Technische Daten

- Material: 430 Edelstahl
- Abmessungen: 66 x 64 x 148 cm
- Gewicht: 29 kg
- Kapazität: 1 Spieß für 5 Hühner
- Brennstoffart: Holzkohle
- Maximaler Temperaturbereich: bis zu 300 °C

## 4. Einrichten und Installation

1. Bestimmen Sie einen geeigneten Standort im Freien, der gut belüftet und entfernt von brennbaren Materialien ist.
2. Entpacken Sie alle Teile des Grills und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Montieren Sie die Standbeine und die Grillplatte gemäß den beigefügten Montageanweisungen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Grill stabil steht, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.
5. Fügen Sie Holzkohle in das Feuerfach hinzu, wobei Sie die empfohlene Menge nicht überschreiten.
6. Zünden Sie die Holzkohle mit einem geeigneten Anzündmittel an und lassen Sie die Kohlen abgedeckt für etwa 15-20 Minuten glühen.

## 5. Betrieb

1. Nach dem Vorheizen können Sie den Grillspieß mit dem vorbereiteten Hähnchen belegen.
2. Stellen Sie den Spieß in die vorgesehenen Halterungen des Grills ein.
3. Überwachen Sie den Grillvorgang und wenden Sie die Hühner regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
4. Verwenden Sie eine Grillzange, um die Hühner nach dem Grillen sicher zu entfernen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Entfernen Sie die Asche aus dem Feuerraum und entsorgen Sie sie umweltgerecht.
- Reinigen Sie die Grillflächen mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und reinigen Sie gegebenenfalls die Brennkammer.

## 7. Störungssuche

- Problem: Grill lässt sich nicht entzünden.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob genügend Holzkohle vorhanden ist und verwenden Sie ein geeignetes Anzündmittel.
- Problem: Unzureichende Hitze.  
Lösung: Überprüfen Sie die Menge und Qualität der Holzkohle. Stellen Sie sicher, dass die Luftzirkulation nicht blockiert ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill und alle Materialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Abfallmanagement. Stellen Sie sicher, dass keine umweltschädlichen Materialien in die Natur gelangen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für GGM Gastro entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen!

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for HKG-M15 Charcoal Chicken Grill with 1 Skewer for 5 Chickens

### 1. General Information

Thank you for purchasing the HKG-M15 Charcoal Chicken Grill. This product is designed for making perfectly grilled chicken with ease and efficiency. Please read this manual carefully before use to ensure safe and proper operation.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill in a well-ventilated area to prevent the accumulation of smoke.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill at all times.
- Hot Surfaces: Surfaces may become extremely hot during use; avoid direct contact with skin.
- Children and Pets: Keep the grill out of reach of children and pets during operation.
- Fuel Safety: Only use approved charcoal or other specified fuels to avoid hazardous emissions.
- Personal Protective Equipment: It is advisable to wear heat-resistant gloves while handling the grill or food.
- Maintenance: Regularly check for wear and tear, and perform maintenance as outlined in this manual.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M15
- Capacity: 5 chickens
- Cooking Method: Charcoal
- Dimensions: 120 x 60 x 90 cm
- Weight: 70 kg
- Material: Stainless Steel
- Cooking Time: Approximately 60-90 minutes per batch
- Skewer Type: Rotating skewer for even cooking

### 4. Setup and Installation

- Location: Choose a stable, flat surface away from any overhanging structures such as trees or roofs.
- Assembly:
  1. Unpack all components and ensure you have all parts.
  2. Attach the legs to the grill body using the provided screws.
  3. Secure the charcoal tray beneath the grill.
  4. Insert the skewer into the designated holder on the grill.
- Charcoal Setup: Fill the charcoal tray with the specified amount of charcoal (follow manufacturer guidelines). Use fire starters if necessary for ignition.

### 5. Operation

- Igniting the Grill: Light the charcoal using approved fire starters. Wait until the charcoal is ashed over before starting to cook.
- Loading Chicken: Place chicken on the skewer evenly and secure it. Ensure that the weight is balanced.
- Cooking: Start the motor to rotate the skewer. Monitor the cooking process and check for doneness using a meat thermometer.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the grill to cool completely. Remove ash and residual charcoal using a scoop.
- Surface Cleaning: Wipe down the grill with warm, soapy water. Do not use abrasive materials.
- Regular Maintenance: Inspect the skewer and motor regularly for wear and damage. Lubricate moving parts as needed.

### 7. Troubleshooting

- Grill Won't Ignite: Ensure proper charcoal use and check the ventilation.
- Skewer Not Rotating: Inspect the motor and connections for any loose wires or blockages.
- Uneven Cooking: Adjust the weight distribution of the chicken on the skewer.

### 8. Disposal

Dispose of the appliance according to local regulations. Ensure to dismantle it safely to prevent injury and recycle where possible.

### 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

Thank you for choosing the HKG-M15 Charcoal Chicken Grill. Enjoy your grilling experience!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo de Carbón con 1 Esp skewers para 5 Pollos HKG-M15

## 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones para el uso seguro y efectivo de la Parrilla de Pollo de Carbón HKG-M15. Este dispositivo está diseñado para asar pollos y otros tipos de carne utilizando carbón como fuente de calor.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Utilice la parrilla solo de acuerdo con su uso previsto.
- Asegúrese de que el área de cocción esté bien ventilada.
- Mantenga el equipo alejado de materiales inflamables.
- No toque superficies calientes; use guantes de cocina.
- Preste atención a las altas temperaturas y el manejo de carbón encendido.
- No utilice la parrilla si está dañada o presenta defectos visibles.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados durante la operación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HKG-M15
- Capacidad: 5 pollos
- Tipo de combustible: Carbón
- Dimensiones: 108 x 68 x 120 cm
- Peso: 64 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Esp skewers: 1
- Control de temperatura: Termómetro incorporado
- Apertura de ventilación: Ajustable

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor.
- Despliegue los pies de soporte y asegúrese de que estén firmemente en su lugar.
- Llene el compartimento de carbón hasta la línea indicada y encienda con un encendedor adecuado.
- Espere a que el carbón esté cubierto de ceniza antes de colocar los pollos en el esp skewers.
- Active el termómetro incorporado para verificar las temperaturas adecuadas.

## 5. Operación

- Precargue el esp skewer con los pollos equilibradamente.
- Asegúrese de que el carbón esté encendido antes de iniciar la cocción.
- Ajuste la apertura de ventilación para controlar la temperatura.
- Cocine los pollos durante aproximadamente 90 minutos, revisando regularmente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la parrilla y deje enfriar completamente.
- Retire las cenizas del compartimento de carbón.
- Limpie las superficies metálicas con un paño húmedo.
- No use limpiadores abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Inspeccione regularmente piezas para detectar desgaste o daño.

## 7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Asegúrese de que el carbón esté bien encendido y utilice un encendedor adecuado.
- Cocción desigual: Asegúrese de que el carbón esté distribuido uniformemente y ajuste la ventilación.
- Pollo no cocido: Verifique la temperatura interna; añada más carbón si es necesario.

## 8. Eliminación

- No deshaga la parrilla en residuos comunes.
- Consulte las normativas locales sobre la eliminación de productos metálicos.
- Recicle los componentes si es posible.

## 9. Contacto

Para más información, preguntas o soporte, contáctenos:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Número de teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Le Gril à Poulet au Charbon avec 1 Broche pour 5 Poulets (modèle HKG-M15) est un appareil de cuisson conçu pour les amateurs de barbecue et les professionnels. Il permet de cuire plusieurs poulets simultanément, offrant ainsi une solution efficace pour les grandes réunions et les événements.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Adéquate: Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Surveillance: Toujours surveiller l'appareil lors de son utilisation, surtout en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
- Emplacement: Utiliser l'appareil dans un endroit bien ventilé, loin de matériaux inflammables.
- Protection Personnelle: Porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de l'appareil lorsque celui-ci est chaud.
- Électricité: Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu électrique. Coupez l'alimentation et évacuez les lieux.
- Maintenance: Vérifiez régulièrement l'appareil pour détecter des signes d'usure ou de dommages.

### 3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle: HKG-M15
- Capacité: Peut cuire jusqu'à 5 poulets
- Matériau: Acier inoxydable
- Type de carburant: Bois ou charbon de bois
- Dimensions: 120 cm x 65 cm x 100 cm
- Poids: 50 kg
- Accessoires inclus: 1 broche, 5 supports de poulet

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez tous les composants de l'emballage et vérifiez qu'il ne manque rien.
2. Emplacement: Choisissez un emplacement extérieur bien ventilé pour l'installation.
3. Assemblage:
  - Fixez les pieds au corps principal en utilisant les vis fournies.
  - Installez la grille supérieure si applicable.
4. Carburant: Placez le charbon de bois ou le bois dans le réceptacle prévu.
5. Sécuriser: Assurez-vous que tous les éléments sont complètement assemblés et bien serrés avant utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez le charbon de bois ou le bois en utilisant un allume-feu.
2. Faites préchauffer le gril pendant environ 30 minutes.
3. Enfitez le poulet sur la broche et insérez-la dans le support.
4. Ajustez la broche si nécessaire pour une cuisson uniforme.
5. Surveillez la cuisson et ajustez la température en ajoutant ou en retirant du charbon de bois.

### 6. Nettoyage et Entretien

1. Laissez l'appareil refroidir complètement après utilisation.
2. Retirez les résidus de nourriture avec une brosse en acier.
3. Essuyez la surface avec un chiffon humide et un nettoyant doux.
4. Vérifiez et nettoyez régulièrement les brûleurs et les éléments internes pour éviter l'accumulation de graisse.

### 7. Dépannage

- Problème: Le charbon ne s'allume pas.
  - Solution: Vérifiez que le charbon est sec et utilisez des allume-feux appropriés.
- Problème: Temps de cuisson trop long.
  - Solution: Assurez-vous que le charbon est suffisamment chaud et bien réparti.
- Problème: Problèmes de sécurité.
  - Solution: Éteignez immédiatement l'appareil et contactez le service client.

### 8. Mise au Rebut

Conformément aux règlements en vigueur, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Apportez-le à un point de collecte des déchets pour le recyclage des appareils électroménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème concernant le produit, 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: Grill a Carbone per Pollo con 1 Spiedino per 5 Polli HKGM15

---

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Carbone per Pollo HKGM15. Questo prodotto è progettato per grigliare fino a cinque polli contemporaneamente, utilizzando una tecnologia innovativa per garantire risultati deliziosi e uniformi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il grill solo all'aperto in un'area ben ventilata.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Indossare guanti protettivi durante il montaggio e l'uso per evitare scottature.
- Non utilizzare il grill in caso di pioggia o maltempo.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie piana e stabile.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HKGM15
- Capacità: Fino a 5 polli
- Alimentazione: Carbone
- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 100 cm x 60 cm x 30 cm
- Peso: 25 kg
- Tempo di cottura: 1.5 ore per pollo
- Accessori: Inclusi 1 spiedino e griglie

## 4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere tutte le parti dalla confezione e verificare che siano presenti secondo l'elenco dei componenti.
2. Posizionare la base del grill su una superficie piana e stabile.
3. Montare il corpo principale sul supporto seguendo le istruzioni dettagliate fornite nel manuale.
4. Assicurarsi di fissare tutte le viti in modo sicuro.
5. Installare lo spiedino nel centro del grill.
6. Controllare che tutte le parti siano ben assemblate prima di procedere all'uso.

## 5. Funzionamento

- Riempi il grill con carbone e accendilo seguendo le precauzioni per la sicurezza.
- Attendere che il carbone raggiunga una temperatura adeguata (circa 200°C).
- Posizionare i polli sullo spiedino e assicurarsi che siano fissati correttamente.
- Chiudere il coperchio del grill e monitorare la cottura.
- Utilizzare un termometro per carne per verificare che i polli raggiungano una temperatura interna di 75°C.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare il grill e lasciare raffreddare completamente.
- Rimuovere il carbone residuo e gli alimenti carbonizzati con una spazzola per griglia.
- Lavare le parti staccabili con acqua calda e sapone.
- Asciugare completamente e rimontare il grill quando non in uso.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: controllare che il carbone sia presente e correttamente acceso.
- I polli non cuociono uniformemente: verificare che il carbone sia distribuito in modo uniforme e che il grill sia posizionato in un luogo ventilato.
- Fumi eccessivi: assicurarsi che i fori di ventilazione non siano ostruiti e che ci sia un'adeguata circolazione dell'aria.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali. Gli elementi in metallo possono essere riciclati, mentre le parti in plastica devono essere smaltite correttamente.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o informazioni, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Ti ringraziamo per aver scelto il Grill a Carbone per Pollo HKGM15. Buon divertimento nella grigliatura!