

ggmgastro

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

SKU: HKGM210

Charcoal chicken grill - with 2 skewers for 10 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 2 Skewers for 10 Chickens (Model: HKG-M210)

1. General Information

Thank you for purchasing the Charcoal Chicken Grill Model HKG-M210. This high-capacity grill is designed for optimal cooking of up to 10 chickens simultaneously, making it perfect for restaurants, catering services, or large gatherings.

2. Safety Information

General Safety Precautions

- Read this manual thoroughly before using the product.
- Keep the grill out of reach of children and pets.
- Use the grill in a well-ventilated area.

Fire Safety

- Do not operate the grill indoors or in confined spaces to prevent the risk of carbon monoxide poisoning.
- Ensure there are no flammable materials in proximity to the grill while in use.

Electrical Safety

- Only connect to a power source matching the grill's specifications.
- Avoid using wet hands when handling electrical connections.

Burn Prevention

- The grill surface and cooking area can become extremely hot. Always use heat-resistant gloves and tools.

Maintenance Precautions

- Disconnect the grill from the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Regularly inspect the grill for wear and tear.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M210
- Capacity: Cooks up to 10 chickens
- Number of Skewers: 2
- Material: Stainless steel
- Fuel Type: Charcoal
- Dimensions: 120 cm x 85 cm x 150 cm
- Weight: 80 kg

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, flat surface outdoors, away from flammable objects.
2. Unpack the Grill: Carefully remove all packaging materials and ensure all parts are included.
3. Assemble the Grill:
 - Attach the legs to the main body securely.
 - Insert the skewers into the designated slots.
 - Ensure all components are tightened and secure before use.
4. Fuel Setup: Load charcoal into the designated area. Avoid overloading to maintain safe operation.

5. Operation

1. Ignition:
 - Use a lighter or matches to ignite the charcoal. Allow it to ash over properly before cooking.
2. Cooking:
 - Place chickens onto the skewers evenly.
 - Rotate skewers during cooking to ensure even heat distribution.
3. Temperature Control: Adjust the quantity of charcoal as needed to increase or decrease heat.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove any residual charcoal and food particles using a wire brush or scraper.
- Wipe the surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Regularly inspect for any damage or wear on the grill components.

7. Troubleshooting

- Grill Won't Ignite: Ensure proper airflow and reconfigure the charcoal.
- Uneven Cooking: Check for sufficient heat distribution and adjust skewers as needed.
- Excessive Smoke: This may result from damp charcoal; ensure you use properly dried fuel.

8. Disposal

Dispose of the grill and its components in accordance with local regulations. Ensure all residual materials are extinguished before disposal.

9. Contact

For support, inquiries, or further information, please contact us:

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

Your safety and satisfaction are our priority. Enjoy using your Charcoal Chicken Grill HKG-M210!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Holzkohle-Hähnchen-Grills HKG-M210. Dieses Produkt ist perfekt für die Zubereitung von köstlichem, zartem Grillhähnchen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Sicherheitsvorkehrungen verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie es von brennbaren Materialien fern.
- Aufsicht: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs auf Abstand.
- Belüftung: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich genutzt wird, um die Ansammlung von Rauch und Kohlenmonoxid zu vermeiden.
- Hitzequellen: Berühren Sie niemals heiße Teile des Grills während und kurz nach dem Betrieb.
- Gas- oder Flüssigbrennstoffe: Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Brennstoffe.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Holzkohle-Hähnchen-Grill HKG-M210
- Kapazität: Für bis zu 10 Hähnchen oder bis zu 16 Spieße
- Abmessungen: 1500 x 950 x 1800 mm
- Gewicht: 200 kg
- Material: Edelstahl
- Brennstofftyp: Holzkohle

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der weit genug von brennbaren Materialien entfernt ist.
- Montage:
 1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden oder fehlende Teile.
 2. Befestigen Sie die Beine am Grillkörper mit den mitgelieferten Schrauben.
 3. Stellen Sie sicher, dass die Grillfläche sicher und stabil ist.
- Kohlerost: Stellen Sie den Kohlerost sicher und gleichmäßig auf die vorgesehenen Stützen.
- Belüftung: Überprüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

5. Bedienung

- Fügen Sie Holzkohle in den Kohlerost ein und zünden Sie diese vorsichtig an.
- Warten Sie, bis die Kohlen eine gleichmäßige Glut erreicht haben.
- Platzieren Sie die Hähnchen auf den Spießen und stellen Sie diese auf den Grill.
- Regulierbare Lüftungsöffnungen ermöglichen es Ihnen, die Temperatur zu steuern.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie alle Essensreste und Asche mit einer geeigneten Bürste.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und ein Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Struktur auf Risse oder Abnutzung.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Kohlen zünden nicht.
Lösung: Überprüfen Sie den Brennstoff und benutzen Sie ausreichend Anzündhilfe.
- Problem: Hähnchen garen ungleichmäßig.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperaturregelung und die Position der Hähnchen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie alle Teile des Produkts nach den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikabfälle.

9. Kontakt

Für Support und weitere Informationen:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for HKG-M210 Charcoal Chicken Grill

1. General Information

The HKG-M210 Charcoal Chicken Grill is designed for the efficient and flavorful roasting of whole chickens on skewers, utilizing charcoal for that authentic smoky taste. Ideal for commercial and home use, this grill can accommodate up to 10 chickens simultaneously.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always read the manual before using the grill. Ensure that the grill is set up on a stable, non-flammable surface.
- **Fire Safety:** Use only charcoal designated for grilling. Never use gasoline or other flammable liquids to ignite the charcoal.
- **Hot Surfaces:** The grill's exterior will become extremely hot during use. Use heat-resistant gloves when handling the grill.
- **Supervision:** Always supervise the grill when in operation. Do not leave it unattended.
- **Children and Pets:** Keep children and pets at a safe distance from the grill.
- **Ventilation:** Ensure the area is well-ventilated to avoid the accumulation of harmful smoke.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** HKG-M210
- **Capacity:** Holds up to 10 chickens
- **Fuel Type:** Charcoal
- **Construction:** Stainless steel
- **Dimensions:** 165 x 59 x 80 cm
- **Weight:** 80 kg
- **Power Output:** Manual operation
- **Accessories:** 2 skewers included
- **Color:** Silver

4. Setup and Installation

1. Unpack the grill and ensure all parts are accounted for.
2. Place the grill on a flat, stable surface away from any flammable materials.
3. Assemble the legs if required, ensuring they are secure.
4. Insert more skewers as needed, making sure they are locked in place.
5. Fill the charcoal tray with designated charcoal.
6. Ensure the grill is level, and check all screws and fittings prior to operation.

5. Operation

1. Light the charcoal using a chimney starter or lighter cubes once the grill is set up.
2. Wait until the coals are glowing and have a layer of ash (approximately 15-20 minutes).
3. Place the skewers with seasoned chickens onto the grill.
4. Close the grill lid to maintain even cooking.
5. Monitor the cooking process, turning the skewers as necessary to ensure even doneness.
6. Cooking time will vary based on chicken size; use a meat thermometer to check for doneness (internal temperature of 75°C).

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove any leftover charcoal and ash after each use.
- Clean the grill surfaces with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Wipe down stainless steel surfaces with appropriate cleaner to prevent rust and maintain shine.
- Check grill parts regularly for wear and tear, and replace as necessary.

7. Troubleshooting

- **Fire Won't Ignite:** Ensure adequate airflow; check if enough lighter fluid was applied.
- **Uneven Cooking:** Check that coals are evenly distributed; adjust chicken placement as necessary.
- **Smoke Production:** A small amount of smoke is normal; excessive smoke can indicate too much fat or moisture on the chicken.
- **Difficulty Turning Skewers:** Ensure they are free of obstructions and not overly loaded.

8. Disposal

Dispose of charcoal ashes in a proper container once cooled. Do not dispose of them in flammable areas. The grill itself should be recycled or disposed of according to local regulations concerning stainless steel and metal products.

9. Contact

For inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing HKG-M210 Charcoal Chicken Grill. Enjoy your grilling experience!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo a la Carbon con 2 Esquiers para 10 Pollos - HKG-M210

1. Información General

La parrilla de pollo a la carbon HKG-M210 es un equipo de alta calidad diseñado para cocinar hasta 10 pollos a la vez, ofreciendo un sabor ahumado único. Ideal para restaurantes, caterings y eventos.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales

- Utilice solo según las instrucciones.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- No use la parrilla cerca de materiales inflamables.
- Asegúrese de que la parrilla esté instalada en una superficie nivelada y estable.

- Seguridad Eléctrica

- Verifique que la tensión y la frecuencia eléctrica sean adecuadas.
- Nunca toque el enchufe o la parrilla con las manos mojadas.
- Desconecte la parrilla de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.

- Manipulación de Alimentos

- Lávese las manos antes y después de manipular alimentos crudos.
- Use utensilios limpios y separados para carne y vegetales.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HKG-M210
- Capacidad: Hasta 10 pollos
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 120 x 90 x 110 cm
- Peso: 50 kg
- Potencia: 5 kW
- Rango de temperatura: 100 - 300 °C

4. Configuración e Instalación

1. Desempaque cuidadosamente el producto.
2. Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Ajuste los esquiers en la posición deseada.
5. Llénelo con carbón de forma homogénea.
6. Encienda el carbón adecuadamente utilizando un encendedor a prueba de falla.

5. Operación

1. Encienda la parrilla utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura de acuerdo a sus necesidades.
3. Coloque los pollos en los esquiers, asegurándose de que estén bien sujetos.
4. Cocine los pollos hasta que alcancen una temperatura interna de 75 °C, volteando regularmente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar la parrilla completamente después de su uso.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Consulte las instrucciones de limpieza de acero inoxidable para un mantenimiento óptimo.
- Revise regularmente los cables y conexiones para asegurarse de que estén en buenas condiciones.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.
- La temperatura no sube: Asegúrese de que el carbón esté completamente encendido.
- Inconsistente en la cocción: Revise que los pollos estén distribuidos uniformemente.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre el reciclaje de metales y aparatos eléctricos. Asegúrese de que no haya residuos de carbón antes de deshacerse de él.

9. Contacto

Para más información, soporte o consultas, comuníquese con:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le Grill à Charbon de Poulet avec 2 Brochettes pour 10 Poules - HKG-M210

1. Informations Générales

Le grill à charbon HKG-M210 est conçu pour cuire jusqu'à 10 poules simultanément, offrant une solution idéale pour les restaurants, les traiteurs et les événements en extérieur. Avec une construction robuste et des matériaux de qualité, ce grill garantit une cuisson uniforme et délicieuse.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est uniquement destiné à une utilisation en extérieur. Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Surveillance : Ne jamais laisser le grill sans surveillance pendant son utilisation.
- Distance de sécurité : Maintenir une distance sécuritaire des inflammables et des personnes.
- Équipement de protection : Porter des gants et des ustensiles de cuisine en métal pour éviter les brûlures.
- Éteindre les braises : S'assurer que le charbon est complètement éteint et refroidi avant de manipuler ou de ranger.
- Contrôle de qualité : Vérifier régulièrement le grill pour toute déformation ou usure qui pourrait compromettre la sécurité.

3. Présentation et spécifications du produit

- Modèle : HKG-M210
- Capacité : Jusqu'à 10 poules
- Dimensions : 120 cm (L) x 60 cm (l) x 105 cm (H)
- Poids : 80 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Type de combustible : Charbon
- Accessoires inclus : 2 brochettes en acier, grilles en acier

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisir un emplacement extérieur stable, plat et dégagé de tout combustible.
2. Assemblage :
 - Déballez le grill et vérifiez que toutes les pièces sont incluses selon la liste.
 - Fixez les pieds au corps principal du grill à l'aide des vis fournies.
 - Installez les brochettes sur les supports latéraux.
3. Contrôle : Assurez-vous que tout est bien fixé et que le grill est stable avant d'ajouter du charbon.

5. Fonctionnement

1. Allumage :
 - Remplissez le réservoir de charbon, en laissant de l'espace pour la circulation de l'air.
 - Utilisez des allume-feu appropriés pour allumer le charbon.
 - Attendre que le charbon devienne rougeoyant avant de placer les poules.
2. Cuisson :
 - Placer les poules sur les brochettes.
 - Ajuster la distance entre le charbon et la viande pour contrôler la température de cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation : Laissez le grill refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Grilles et brochettes : Nettoyez avec une brosse appropriée et de l'eau chaude savonneuse.
- Corps du grill : Essuyer avec un chiffon humide; ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.
- Contrôle régulier : Inspecter et huiler les pièces mobiles si nécessaire.

7. Dépannage

- Le charbon ne prend pas feu : Vérifiez la qualité du charbon et l'utilisation d'allume-feu.
- Inégalité de cuisson : Ajustez la distance entre le charbon et les brochettes.
- Fuites de fumée : S'assurer que les joints et les couvercles sont bien en place.

8. Élimination

Veillez à éliminer le produit conformément aux réglementations locales. Les composants en métal peuvent être recyclés. Disposez des résidus de charbon refroidis dans un conteneur approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous à :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Carbone per Pollo con 2 Spiedi per 10 Polli - HKG-M210

1. Informazioni Generali

Il Grill a Carbone HKG-M210 è progettato per la cottura di pollo e altre carni. Con la capacità di cuocere fino a 10 polli contemporaneamente, offre un'ottima soluzione per eventi e ristoranti, garantendo una cottura uniforme e saporita.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Questo dispositivo è destinato esclusivamente alla cottura di carne. Non utilizzare per altri scopi.
- Supervisione: Non lasciare incustodito il grill durante l'uso.
- Posizionamento: Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili.
- Manipolazione: Utilizzare sempre guanti protettivi e utensili adeguati quando si maneggiano alimenti e strumenti caldi.
- Gas e Fumi: Assicurarsi che l'area sia ben ventilata per evitare l'accumulo di fumi tossici derivati dalla combustione.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il grill per eventuali segni di usura o danni. Non utilizzare il grill se danneggiato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HKG-M210
- Capacità: 10 polli
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 160 cm x 70 cm x 120 cm
- Peso: 90 kg
- Piano di cottura: Carbone
- Numero di spiedi: 2
- Rivestimento: Resistente al calore
- Sistema di ventilazione: Regolabile

4. Installazione e Configurazione

1. Unpacking: Rimuovere il grill dalla confezione e ispezionarlo per eventuali danni.
2. Posizionamento: Trovare un luogo idoneo per l'installazione, garantendo che ci sia una presa d'aria sufficiente e che sia lontano da materiali infiammabili.
3. Assemblaggio:
 - Montare le gambe del grill utilizzando le viti e gli strumenti forniti.
 - Posizionare il braciere all'interno del corpo del grill.
 - Installare i spiedi nei supporti designati.
4. Controllo Finale: Assicurarsi che tutte le parti siano fissate saldamente e che non ci siano vibrazioni o giocattoli.

5. Operazione

- Accendere il grill seguendo le istruzioni per l'accensione.
- Aggiungere il carbone nella camera di combustione e accendere.
- Attendere che il carbone raggiunga una temperatura ottimale prima di iniziare la cottura.
- Posizionare i polli sugli spiedi e fissarli correttamente.
- Monitorare costantemente la temperatura e girare i polli per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Dopo l'Uso: Dopo che il grill si è raffreddato completamente, rimuovere i residui di cibo e grasso con una spazzola per grill.
- Manutenzione: Controllare periodicamente le parti mobili e lubrificare se necessario. Assicurarsi che non ci siano ostruzioni nella ventilazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
 - Soluzione: Verificare che il carbone sia adeguatamente posizionato e acceso.
- Problema: Temperature di cottura non uniformi.
 - Soluzione: Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie piana e che i polli siano distribuiti in modo uniforme.

8. Smaltimento

In caso di dismissione del grill, seguire le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti. Assicurarsi di smaltire correttamente i materiali di imballaggio e le parti elettroniche, se presenti.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Grill a Carbone HKG-M210. Buona cottura!