

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: HKGM315

Charcoal chicken grill - with 3 skewers for 15 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 3 Skewers (Model: HKG-M315)

1. General Information

Thank you for purchasing the Charcoal Chicken Grill Model HKG-M315. This manual provides essential information for the setup, operation, cleaning, and maintenance of your grill. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- **General Safety:** Always operate the grill on a stable surface away from flammable materials. Never leave the grill unattended while in use.
- **Use Protective Gear:** Always wear heat-resistant gloves when handling hot components or food.
- **Fire Safety:** Keep firefighting equipment, such as a fire extinguisher, readily available. In case of fire, do not use water to extinguish flames; instead, cover the grill with a non-flammable item.
- **Charcoal Handling:** Ensure that charcoal is stored in a dry location away from direct sunlight and moisture.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the grill area during usage.
- **Health Safety:** Ensure food reaches safe cooking temperatures to avoid foodborne illnesses. Avoid cross-contamination by using separate utensils for raw and cooked foods.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M315
- Capacity: 15 Chickens
- Skewers: 3
- Dimensions: 120 cm (L) x 70 cm (W) x 140 cm (H)
- Weight: 50 kg
- Material: High-quality stainless steel
- Charcoal Tray: Removable and easy to clean
- Heat Source: Charcoal

4. Setup and Installation

1. **Choose a Suitable Location:** Place the grill on a flat, stable surface, away from any flammable materials and structures.
2. **Unpack the Grill:** Carefully remove all parts from the packaging. Ensure all components are included as per the parts list provided.
3. **Assemble the Grill:**
 - Attach the legs to the grill body using the provided screws and tools.
 - Install the charcoal tray under the grill.
 - Ensure that the skewers are mounted securely in their designated holders.
4. **Check Stability:** Once assembled, ensure that the grill is stable before use. Adjust the legs if necessary.
5. **Preparation for Use:** Before lighting the grill, ensure that it is clean and free of any previous food residue.

5. Operation

1. **Lighting the Charcoal:**
 - Fill the charcoal tray with high-quality charcoal.
 - Use a chimney starter or lighter fluid to ignite the charcoal.
 - Wait until the charcoal is covered with a light gray ash before cooking.
2. **Cooking:**
 - Skewer the chicken by securely fastening the pieces onto the skewers.
 - Place the skewers onto the grill and adjust for even cooking.
3. **Monitoring:** Check the cooking temperature frequently and rotate the skewers as necessary for even cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Cooking Cleaning:** Allow the grill to cool completely before cleaning.
- **Charcoal Tray:** Remove the tray and dispose of ash responsibly. Clean the tray with warm, soapy water and dry thoroughly.
- **Grill Body & Skewers:** Wipe down with a damp cloth. For tough stains, use a soft brush or non-abrasive cleaner.
- **Storage:** If not in use for extended periods, store the grill in a dry, sheltered location to protect it from the elements.

7. Troubleshooting

- **Grill Not Heating:** Ensure sufficient charcoal is used, and that it has been properly lit. Check airflow and ensure vents are not blocked.
- **Uneven Cooking:** Adjust the position of the skewers or the height of the grill over the heat source.
- **Skewers Sticking:** Ensure skewers are clean and lightly coated with oil before placing chicken on them.

8. Disposal

Dispose of the grill responsibly according to local regulations. Separate recyclable materials such as metal and avoid leaving the grill in landfills. Charcoal and ash should be disposed of in line with local guidelines.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Charcoal Chicken Grill HKG-M315! Enjoy your grilling experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Holzkohle-Hühnchengrill mit 3 Spießen (HKG-M315)

1. Allgemeine Informationen

Der GGM Gastro Holzkohle-Hühnchengrill HKG-M315 ist ein hochwertiges Grillgerät, das speziell für die Zubereitung von bis zu 15 Hühnern gleichzeitig konzipiert ist. Ausgestattet mit drei Spießen ermöglicht der Grill eine gleichmäßige Garung und sorgt für einen köstlichen Geschmack, der Liebhaber von gegrilltem Hühnchen begeistern wird.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Der Grill wird mit Holzkohle betrieben. Achten Sie darauf, ihn nur in gut belüfteten Bereichen zu verwenden, um eine Ansammlung von Kohlenmonoxid zu vermeiden.
- Verwendung durch Kinder: Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Grill fern. Der Grill und die verwendeten Materialien erreichen hohe Temperaturen.
- Sichere Handhabung: Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie niemals heiße Teile des Grills.
- Aufstellung: Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf, die weit entfernt von brennbaren Materialien ist.
- Reinigung: Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie Reinigung oder Wartung durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HKG-M315
- Kapazität: Bis zu 15 Hühner
- Anzahl der Spieße: 3
- Grillfläche: 680 x 580 mm
- Material: Edelstahl
- Betriebsart: Holzkohle
- Abmessungen (B x T x H): 1200 x 700 x 1050 mm
- Gewicht: 65 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Platz im Freien, der gut belüftet ist und weit weg von brennbaren Materialien ist.
2. Zusammenbau: Montieren Sie die Spieße gemäß der mitgelieferten Montageanleitung. Stellen Sie sicher, dass sie sicher befestigt sind.
3. Holzkohle auffüllen: Fügen Sie die Holzkohle in die dafür vorgesehenen Bereiche der Grillkammer ein, ohne die maximale Füllhöhe zu überschreiten.
4. Zündung: Nutzen Sie ein geeignetes Anzündmittel, um die Holzkohle zu entzünden. Bitte beachten Sie die Anweisungen des Anzündmittels.
5. Vorheizen: Lassen Sie den Grill einige Minuten vorheizen, bevor Sie die Hühner aufspießen.

5. Betrieb

- Stecken Sie die marinierten Hühner auf die Spieße.
- Platzieren Sie die Spieße in den Grill und schließen Sie die Türen.
- Überwachen Sie den Garvorgang regelmäßig und drehen Sie die Spieße für eine gleichmäßige Garung.
- Nutzen Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur des Huhns zu überprüfen (mindestens 75°C).

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Reinigung durchführen.
- Entfernen Sie die Asche mit einer Schaufel und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.
- Reinigen Sie den Grillrost gründlich mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Anhaftungen zu entfernen.
- Achten Sie darauf, alle Spieße nach der Benutzung zu reinigen und zu trocknen, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Das Grill zieht nicht: Überprüfen Sie die Belüftung und die Holzkohle. Stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr nicht blockiert ist.
- Die Hühner garen ungleichmäßig: Überprüfen Sie die Platzierung der Hühner auf den Spießen. Drehen Sie die Spieße regelmäßig.
- Schwache Flamme: Verwenden Sie frische Holzkohle oder Anzündmittel. Achten Sie darauf, dass genug Luftzufuhr vorhanden ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alle nicht mehr verwendbaren Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle. Holzkohlereste sollten in einem dafür vorgesehenen Aschecontainer entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Anliegen kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual: Charcoal Chicken Grill with 3 Skewers for 15 Chickens (HKG-M315)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Charcoal Chicken Grill with 3 Skewers for 15 Chickens (HKG-M315). This professional-grade grill is designed for efficient cooking and is perfect for restaurants, catering services, and backyard gatherings. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Only use the grill outdoors in a well-ventilated area to prevent smoke inhalation.
- Fire Hazards: Keep flammable materials away from the grill. Always supervise the grill while in operation.
- Hot Surfaces: The grill and its components can become extremely hot. Use heat-resistant gloves when handling any part of the grill during or after use.
- Installation Safety: Ensure the grill is firmly placed on a stable surface to avoid tipping over.
- Usage with Charcoal: Use only the recommended type of charcoal for grilling. Never use gasoline, lighter fluid, or any flammable liquids.
- Children & Pets: Keep children and pets at a safe distance from the grill during operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M315
- Type: Charcoal Grill
- Capacity: Up to 15 chickens
- Skewers: 3 included
- Material: Durable steel construction
- Dimensions: 150 x 75 x 100 cm
- Weight: 80 kg
- Heat Source: Charcoal
- Color: Black

4. Setup and Installation

1. Unpack the Grill: Carefully remove all components from the packaging. Ensure you have all parts as listed in the manual.
2. Positioning: Place the grill on a flat, stable surface away from any structures or flammable materials.
3. Assemble the Skewers: Attach the skewers to the grill by aligning the ends with the provided brackets and securing them firmly.
4. Chamber Setup: Ensure that the charcoal chamber is empty before adding charcoal. Open the air vents for optimal airflow.
5. Connect Components: Make sure all parts are securely connected and the grill is stable before first use.

5. Operation

1. Lighting the Grill: Use lighter cubes or fire starters. Place them in the charcoal chamber and arrange the charcoal around them.
2. Cooking Temperature: Allow the grill to heat for approximately 15-20 minutes until the charcoal is fully lit and glowing red.
3. Placing the Chickens: Skewer the chickens and place them on the rotating skewers to ensure even cooking.
4. Monitoring: Adjust the air vents to control the temperature and monitor cooking progress throughout the grilling process.

6. Cleaning and Maintenance

- Post-Use Cleaning: Allow the grill to cool completely before cleaning. Remove ashes and charcoal remnants from the chamber.
- Grill Components: Clean the skewer rods and drip tray with warm, soapy water and a non-abrasive scrubber.
- Prevent Rust: Wipe down all metal surfaces with cooking oil to prevent corrosion.
- Regular Checks: Inspect the grill regularly for any signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- Grill Won't Heat: Ensure there is enough charcoal and that it is fully lit. Check air vents for proper airflow.
- Uneven Cooking: Verify that the skewers are correctly positioned and that the grill is level.
- Smoke Issues: Use dry charcoal and avoid overloading to minimize excessive smoke production.

8. Disposal

When the grill has reached the end of its life cycle, ensure you dispose of it in accordance with local regulations regarding metal and charcoal waste. Separate the parts where possible to facilitate recycling.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo de Carbón con 3 Pinchos para 15 Pollos (HKG-M315)

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Pollo de Carbón HKG-M315. Este producto está diseñado para facilitar la cocción de múltiples pollos simultáneamente, ofreciendo un sabor auténtico y una experiencia excepcional de asado.

2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.
- No utilice la parrilla en interiores o en espacios cerrados para evitar la acumulación de monóxido de carbono.
- Asegúrese de que la parrilla esté en una superficie estable y nivelada durante su uso.
- Nunca toque partes calientes de la parrilla con las manos desnudas; use guantes de cocina resistentes al calor.
- No coloque materiales inflamables cerca de la parrilla.
- Verifique que las piezas estén bien ajustadas antes de iniciar la operación.
- Evite la exposición a la lluvia o condiciones climáticas adversas durante el uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: Hasta 15 pollos
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 1050 x 600 x 1360 mm
- Peso: 90 kg
- Potencia de salida: 15 kW
- Tipo de combustión: Carbón
- Válvula de aire: Ajustable
- Color: Plata
- Skewers: 3 pinchos de acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

- Retire la parrilla y todos los accesorios del paquete.
- Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor.
- Asegúrese de que la ventilación del área sea adecuada.
- Ajuste los pinchos en su posición correspondientes para permitir un espacio adecuado para la cocción de los pollos.
- Liénelo con carbón a la altura recomendada y encienda conforme a las instrucciones de seguridad.
- Ajuste las válvulas de aire para comenzar la cocción.

5. Operación

- Encienda el carbón y espere a que las brasas estén blancas antes de colocar los pollos.
- Inserte los pollos en los pinchos y asegúrese de que estén equilibrados.
- Controle la temperatura ajustando la válvula de aire según sea necesario.
- Gire los pollos regularmente para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla y deje enfriar completamente antes de limpiarla.
- Retire las cenizas y residuos del carbón.
- Use un cepillo de acero para limpiar la rejilla y los pinchos.
- Limpie con un paño húmedo para eliminar cualquier resto de grasa.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco para evitar corrosión.

7. Solución de Problemas

- Problema: No se enciende.
 - Solución: Verifique que el carbón esté seco y en cantidad adecuada.
- Problema: Cocción desigual.
 - Solución: Ajuste la válvula de aire y asegúrese de girar los pollos con regularidad.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, elimínelo de acuerdo con las normas de desecho locales.
- No arroje el producto en la basura común. Considere el reciclaje del acero inoxidable.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Gril à Charbon pour Poulet avec 3 Brochettes - HKG-M315

1. Informations Générales

Ce gril à charbon pour poulet HKG-M315 est conçu pour cuire jusqu'à 15 poulets simultanément. Il utilise des brochettes pour assurer une cuisson uniforme et savoureuse. Ce produit est fabriqué selon les normes de sécurité les plus élevées et garantit une excellente performance lors de vos barbecues.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le gril dans un espace fermé; les émanations de charbon peuvent être dangereuses.
- Vérifiez que le gril est correctement monté avant utilisation.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Utilisez des gants de barbecue pour éviter des brûlures.
- Gardez de l'eau à proximité en cas d'urgence.
- Assurez-vous que le charbon est complètement éteint avant de manipuler le gril ou de le ranger.
- Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée dans le manuel.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : HKG-M315
- Type : Gril à charbon
- Capacité : 15 poulets
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : [Dimensions spécifiées sur le site]
- Poids : [Poids spécifié sur le site]
- Brochettes incluses : 3
- Couleur : [Couleur spécifiée sur le site]

4. Installation et Configuration

- Déballez tous les éléments du gril et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Assemblez le cadre principal en suivant les instructions incluses.
- Fixez les pieds au cadre pour assurer la stabilité du gril.
- Installez les brochettes sur les supports prévus à cet effet.
- Assurez-vous que toutes les connexions sont solidement fixées avant d'utiliser le gril.
- Placez le gril dans un endroit extérieur approprié, à au moins 3 mètres de toute structure combustible.

5. Fonctionnement

- Remplissez le réservoir de charbon jusqu'au niveau recommandé.
- Allumez le charbon à l'aide d'allume-feu appropriés ou de papier journal.
- Une fois le charbon bien chaud (au bout de 30 à 45 minutes), placez les poulets sur les brochettes.
- Ajustez la température en ajoutant ou en retirant du charbon.
- Fermez le couvercle pour une cuisson plus uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Attendez que le gril soit complètement refroidi avant le nettoyage.
- Retirez les cendres et les débris de charbon après chaque utilisation.
- Nettoyez les grilles et les brochettes à l'eau tiède savonneuse.
- Vérifiez régulièrement l'état des brochettes et remplacez-les si nécessaire.
- Stockez le gril dans un endroit sec et protégé des intempéries.

7. Dépannage

- Si la cuisson est inégale, vérifiez la distribution du charbon.
- Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées.
- En cas de difficultés pour allumer le charbon, utilisez du matériel d'allumage approprié et évitez les liquides inflammables.

8. Élimination

- Ne jetez pas le gril à la poubelle.
- Consultez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils en métal.
- Remettez les pièces en métal aux centres de recyclage appropriés.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Carbonella per Pollo con 3 Spiedini (HKG-M315)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Grill a Carbonella per Pollo con 3 Spiedini (HKG-M315). Questo dispositivo è progettato per cuocere pollo e altri alimenti in modo uniforme e delizioso utilizzando carbonella di alta qualità. Seguire attentamente tutte le istruzioni e le informazioni di sicurezza per garantire un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenza: Questo dispositivo diventa molto caldo durante l'uso. Maneggiare con attenzione e non toccare le superfici calde.
- Uso Esterno: Questo grill è progettato esclusivamente per l'uso all'aperto. Non utilizzarlo in spazi chiusi o in zone non ventilate.
- Controllo Anziani e Bambini: Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal grill durante il funzionamento e mentre si raffredda.
- Materiali Infiammazione: Non utilizzare combustibili infiammabili o liquidi che potrebbero causare esplosioni.
- Controllo delle Fiamme: Monitorare costantemente il grill durante l'uso per prevenire incendi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HKG-M315
- Capacità: Fino a 15 polli
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 150 cm x 60 cm x 135 cm
- Peso: 90 kg
- Alimentazione: Carbonella
- Accessori: 3 spiedini inclusi

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare il grill su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili.
2. Montaggio: Unire le parti del grill secondo il manuale di montaggio fornito in dotazione. Assicurarsi che sia stabile e sicuro.
3. Inserimento della Carbonella: Riempire il fondo con carbonella, distribuendo uniformemente. Evitare di sovraccaricare.
4. Accensione: Utilizzare un accendifuoco in modo sicuro per accendere la carbonella. Attendete che la carbonella raggiunga una temperatura uniforme prima di iniziare la cottura.

5. Funzionamento

- Cottura: Inserire i polli sugli spiedini e posizionarli nel grill. Regolare la posizione degli spiedini per una cottura uniforme.
- Controllo della Temperatura: Utilizzare un termometro per alimenti per controllare che la temperatura interna del pollo raggiunga i 75 °C.
- Tempi di Cottura: I tempi di cottura variano a seconda della dimensione del pollo. In generale, si consiglia di cuocere per 1-1.5 ore.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'Uso: Lasciare raffreddare completamente il grill prima della pulizia.
- Rimozione dei Residui: Utilizzare una spazzola per barbecue per rimuovere bruciacature e residui di cibo.
- Pulizia della Griglia: Lavare la griglia con acqua calda e sapone. Asciugare completamente prima di riporre.
- Ispezione Regolare: Controllare regolarmente il grill per eventuali segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Non Accende: Verificare che la carbonella sia distribuita uniformemente e usare accendifuoco di alta qualità.
- Cottura Irregolare: Assicurarsi che i polli siano posizionati uniformemente e che la carbonella sia in uno stato ardente.
- Eccesso di Fumi: Ridurre la quantità di carbonella o regolare l'apertura per l'aria.

8. Smaltimento

- Non gettare il grill come rifiuto domestico. Contattare le autorità locali per le corrette pratiche di smaltimento dei materiali metallici e dei rifiuti pericolosi.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Grazie per aver scelto il nostro Grill a Carbonella per Pollo! Buon appetito!