

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: HKGM420

Charcoal chicken grill - with 4 skewers for 20 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual: Charcoal Chicken Grill with 4 Skewers for 20 Chickens (HKG-M420)

General Information

Thank you for choosing the HKG-M420 Charcoal Chicken Grill. This product is designed for efficiency and performance in grilling chicken, offering space for up to 20 chickens at one time. It is ideal for both professional kitchens and outdoor events.

Safety Information

- 1. Intended Use:** This grill is intended for cooking chicken using charcoal. Misuse of the grill can lead to fire hazards or personal injury. Use only for its intended purpose.
- 2. Installation Environment:** Ensure the grill is placed on a stable, flat surface. Keep it away from flammable materials and sources of heat.
- 3. Supervision:** Always supervise the grill while in use. Never leave it unattended, especially when in operation.
- 4. Protective Equipment:** Use protective gloves when handling hot components. Ensure that all users are aware of safe handling procedures.
- 5. Fuel Handling:** Store charcoal in a cool, dry place. Follow safety instructions when lighting the charcoal, including ensuring proper ventilation.
- 6. Fire Safety:** Have a fire extinguisher nearby. In case of fire, do not use water to extinguish the flames. Use the appropriate fire suppressants.
- 7. Children and Pets:** Keep children and pets at a safe distance from the grill during operation and cooling.

Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M420
- Capacity: Up to 20 chickens
- Skewers: Includes 4 skewers
- Dimensions: 200 x 100 x 90 cm
- Weight: 150 kg
- Material: Stainless steel
- Fuel Type: Charcoal
- Cooking Area: 2 square meters
- Temperature Range: Up to 350°C

Setup and Installation

- 1. Location:** Find a well-ventilated area outdoors, away from flammable materials.
- 2. Unpacking:** Carefully unpack the grill and check for any damages or missing parts.
- 3. Assembly:** Attach the legs to the main body of the grill securely.
- 4. Skewers:** Insert the skewers into the designated slots on the grill.
- 5. Fuel:** Place charcoal in the combustion chamber, ensuring it's evenly distributed.
- 6. Ventilation:** Adjust ventilation openings to control oxygen flow for optimal burning.
- 7. Final Check:** Ensure all components are securely attached and stable before starting.

Operation

- 1. Ignition:** Use a starter chimney or lighter fluid to light the charcoal. Allow it to burn until white ash covers the coals.
- 2. Preheat the Grill:** Close the grill and allow it to preheat for 10-15 minutes.
- 3. Placement of Chicken:** Skewer the chicken evenly and place them in the grill.
- 4. Monitor Temperature:** Use a thermometer to check that the cooking temperature remains between 150-350°C.
- 5. Cooking Time:** Cook the chickens until they reach an internal temperature of 75°C, typically 60-90 minutes depending on size.

Cleaning and Maintenance

- 1. Cooling:** Allow the grill to cool completely before cleaning.
- 2. Disassemble:** Remove the skewers and any disposable materials.
- 3. Cleaning:** Use a grill brush to clean the grates and a damp cloth for the exterior surface.
- 4. Storage:** Store in a dry place when not in use to prevent rusting.
- 5. Regular Checks:** Inspect regularly for wear and tear or rust. Replace any worn components.

Troubleshooting

- **Grill Won't Heat:** Check charcoal quality and ensure proper ventilation.
- **Uneven Cooking:** Make sure chickens are evenly placed and adjust skewers to allow for even heat distribution.
- **Excess Smoke:** Ensure that the charcoal is dry and not over-fueled. Check ventilation settings.

Disposal

Follow local regulations for disposal of charcoal and other materials. Dispose of the grill responsibly at a designated waste management facility. Recycle metal components where possible.

Contact

For more assistance, please reach out to our customer service team:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the HKG-M420 Charcoal Chicken Grill. We wish you enjoyable grilling experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holzkohle-Hähnchengrill mit 4 Spießen für 20 Hähnchen - HKG-M420

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des HKG-M420 Holzkohle-Hähnchengrills. Dieses hochentwickelte Grillgerät ist ideal für Catering, Restaurantbetrieb oder private Feiern geeignet und ermöglicht Ihnen, köstliche, gleichmäßig gegarte Hähnchen zu genießen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Gerätesicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur im Freien und auf einer stabilen, ebenen Unterlage.
- Feuergefahr: Halten Sie brennbare Materialien mindestens 1 Meter vom Grill entfernt.
- Hitze: Die Grilloberfläche wird sehr heiß. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und Defekte. Ersetzen Sie beschädigte Teile umgehend.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HKG-M420
- Kapazität: 20 Hähnchen
- Anzahl der Spieße: 4
- Material: Edelstahl
- Grillfläche: 60 x 72 cm
- Grilltyp: Holzkohle
- Abmessungen: 95 x 65 x 145 cm
- Gewicht: 60 kg

4. Aufbau und Installation

1. Standort vorbereiten: Suchen Sie sich einen stabilen, ebenen Platz im Freien.
2. Gerät auspacken: Entfernen Sie die Verpackung sorgfältig und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
3. Grill aufstellen: Stellen Sie den Grill auf die vorher ausgewählte Fläche. Achten Sie darauf, dass der Grill stabil steht.
4. Montage der Spieße: Befestigen Sie die Spieße an den vorgesehenen Halterungen gemäß der Montageanleitung.

5. Betrieb

1. Holzkohle vorbereiten: Füllen Sie die Holzkohle-Schale mit hochwertiger Holzkohle und zünden Sie diese vorsichtig an.
2. Temperaturregelung: Lassen Sie die Holzkohle gut durchglühen, bis eine gleichmäßige Hitze entsteht.
3. Hähnchen aufspießen: Stecken Sie die Hähnchen gleichmäßig auf die Spieße und platzieren Sie diese im Grill.
4. Grillen: Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Hähnchen für die empfohlene Zeit grillen. Wenden Sie die Spieße regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Entfernen der Asche: Lassen Sie die Holzkohle vollständig abkühlen, bevor Sie die Asche entsorgen.
- Reinigung: Verwenden Sie eine Drahtbürste, um Rückstände von den Grillrosten zu entfernen. Seifenwasser kann verwendet werden, um das Gerät gründlich zu reinigen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen und Teile auf ihre Funktionstüchtigkeit.

7. Fehlerbehebung

- Grill wird nicht heiß: Stellen Sie sicher, dass ausreichend Holzkohle vorhanden ist und dass diese vollständig durchgeglüht ist.
- Unregelmäßiges Garen: Überprüfen Sie die Platzierung der Hähnchen auf den Spießen und stellen Sie sicher, dass der Deckel während des Grillens geschlossen bleibt.
- Beschädigung feststellen: Beenden Sie die Nutzung und prüfen Sie das Gerät auf Verschleiß oder Schäden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät und alle Verpackungsmaterialien gemäß den gesetzlichen Vorschriften für Elektronikschrott und Kunststoff. Trennen Sie die Materialien nach Möglichkeiten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual for HKG-M420 Charcoal Chicken Grill with 4 Skewers for 20 Chickens

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de HKG-M420 Houtskool Kippen Grill. Dit toestel is ontworpen voor het grillen van kippen en andere vleessoorten voor professioneel gebruik. Volg deze handleiding zorgvuldig om uw apparaat optimaal te gebruiken en te onderhouden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill alleen voor het beoogde doel. Volg de instructies in deze handleiding nauwkeurig op.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van de grill. Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Persoonlijke Bescherming: Draag geschikte kleding en handschoenen om blessures te voorkomen tijdens het gebruik en reinigen van het toestel.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat de grill is aangesloten op een goed geaard stopcontact. Controleer regelmatig op beschadigde kabels.
- Kinderen en Huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op afstand tijdens het gebruik van de grill.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HKG-M420
- Capaciteit: Tot 20 kippen
- Aantal spiesen: 4
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 120 cm x 60 cm x 130 cm
- Gewicht: 100 kg
- Brandstof: Houtskool

4. Installatie en Setup

1. Locatie: Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de grill is voor ventilatie en veiligheid.
2. Assemblage: Volg de meegeleverde instructies voor de assemblage van de grill. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed vastzitten.
3. Aansluiting: Sluit de grill aan op een geaard elektrische stopcontact, indien van toepassing.
4. Houtskool: Vul de brandbak met een geschikte hoeveelheid houtskool. Zorg ervoor dat de houtskool gelijkmatig verdeeld is voor een optimale verwarming.

5. Bediening

1. Steek de houtskool aan met een aansteker of lucifers.
2. Wacht tot de houtskool bedekt is met een witte aslaag voordat u begint met grillen.
3. Plaats de spiesen met kippen in de daarvoor bestemde houders.
4. Stel de gewenste temperatuur in door de ventilatieopening aan te passen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Verwijder as en resten na elk gebruik. Maak de roosters schoon met een schone borstel en warm water.
- Diepe Reiniging: Een keer per maand een grondige reiniging uitvoeren met een niet-corrosief reinigingsmiddel.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op losse onderdelen en bevestig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- De grill warmt niet op: Controleer of er genoeg houtskool is en of de ventilatieopeningen open zijn.
- Vlees kookt ongelijkmatig: Zorg ervoor dat het vlees gelijkmatig verdeeld is op de spiesen.
- Rookontwikkeling: Vermijd overtollige vetten op de houtskool. Verwijder vetresten regelmatig om overmatige rook te voorkomen.

8. Afvoer

- Milieu: Voordat u het apparaat weggooit, verwijdert u alle verwijderbare onderdelen en zorgt u ervoor dat deze op de juiste manier worden gerecycled.
- Oud Toestel: Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor informatie over de juiste manier van afvoeren van oude elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Behandel dit product met zorg en geniet van uw kookervaring met de HKG-M420 Houtskool Kippen Grill!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador de Pollo a Carbón con 4 Espetos para 20 Pollos (HKG-M420)

1. Información General

Este asador de pollo a carbón está diseñado para preparar de manera uniforme hasta 20 pollos a la vez. Ideal para restaurantes, catering y eventos al aire libre. Fabricado con materiales de alta calidad y preocupado por la eficiencia en la cocción.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto debe ser utilizado únicamente para el asado de carnes. No lo use para otros propósitos no especificados.
- **Supervisión:** Nunca deje el asador desatendido mientras esté en uso.
- **Calor y Fuego:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del asador mientras esté en funcionamiento.
- **Materiales Inflamables:** Mantenga el asador alejado de materiales inflamables y superficies que puedan dañarse por el calor.
- **Protecciones:** Use guantes resistentes al calor al manipular el asador.
- **Ventilación:** Asegúrese de que el área de trabajo esté bien ventilada para evitar la acumulación de humo.
- **Instalación:** Asegúrese de que el asador esté instalado en una superficie estable y nivelada.
- **Apagado Seguro:** Siempre apague el asador después de usarlo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.

3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** HKG-M420
- **Capacidad:** Hasta 20 pollos
- **Incluye:** 4 espetos
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** [Proporcione dimensiones]
- **Peso:** [Proporcione peso]
- **Fuente de energía:** Carbón

4. Configuración e Instalación

1. **Selección del Lugar:** Coloque el asador en un área ventilada y nivelada, alejado de materiales inflamables.
2. **Montaje:** Ensamble según las instrucciones del fabricante, asegurándose de que todas las piezas estén firmemente ajustadas.
3. **Colocación de Espetos:** Inserte los espetos en los espacios designados, asegurándose de que estén bien asegurados.
4. **Preparación del Carbón:** Coloque el carbón en la bandeja inferior y enciéndalo adecuadamente.
5. **Verificación:** Asegúrese de que el asador esté estable antes de encenderlo.

5. Operación

1. **Encendido:** Encienda el carbón y espere hasta que esté al rojo vivo.
2. **Colocación del Pollo:** Asegúrese de que los pollos estén bien asegurados en los espetos.
3. **Cocción:** Revise regularmente para asegurarse de que el pollo se esté cocinando de manera uniforme y ajuste la temperatura según sea necesario.
4. **Finalización:** Una vez cocidos a la temperatura adecuada, retírelos con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Permita que el asador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie la grasa y los residuos de alimentos después de cada uso.
- Use agua tibia y jabón suave para limpiar las superficies. Evite productos químicos abrasivos.
- Inspeccione periódicamente todas las piezas para asegurarse de que no haya daños.

7. Solución de Problemas

- **El asador no enciende:** Verifique si el carbón está adecuadamente encendido y si hay suficiente oxígeno.
- **Cocción desigual:** Asegúrese de que los pollos estén bien posicionados y que el carbón esté distribuido uniformemente.
- **Humo excesivo:** Asegúrese de que el área esté ventilada y no sobrecargue el asador de carbón.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales sobre el desecho de equipos y materiales. Asegúrese de que todos los componentes de metal se reciclen adecuadamente.

9. Contacto

Para cualquier consulta, comuníquese con nosotros:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestro Asador de Pollo a Carbón HKG-M420. ¡Disfrute de su asado!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Grill à Charbon pour Poulet avec 4 Brochettes HKG-M420

1. Informations Générales

Le Grill à Charbon pour Poulet HKG-M420 est conçu pour la cuisson délicieuse de poulets et autres viandes avec un goût authentique de barbecue. Avec sa capacité à cuire jusqu'à 20 poulets à la fois, ce grill est idéal pour les grandes réceptions, fêtes et événements culinaires.

2. Informations de Sécurité

- a. Assurez-vous que le grill est installé sur une surface plane et stable.
- b. Ne jamais utiliser le grill à l'intérieur ou dans des espaces confinés pour éviter les risques d'intoxication au monoxyde de carbone.
- c. Gardez le grill à l'écart des matériaux inflammables, tels que du papier, du plastique ou des tissus.
- d. Surveillez toujours le grill pendant qu'il est en fonctionnement.
- e. Éteignez le grill et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- f. N'utilisez que du charbon ou des briquettes recommandés pour garantir un fonctionnement sécurisé.
- g. Les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart pendant l'utilisation.

3. Présentation du produit et spécifications

- Capacité : 20 poulets simultanément
- Matériau : Acier inoxydable et fonte
- Dimensions : 120 cm x 60 cm x 110 cm
- Poids : 80 kg
- Température maximale : 350°C
- Combustible : Charbon de bois
- Accessoires inclus : 4 brochettes

4. Installation et Configuration

- a. Déballez toutes les pièces et s'assurer que toutes les pièces sont présentes.
- b. Assemblez le châssis du grill en suivant les instructions sur le schéma de montage.
- c. Fixez la grille et les supports en utilisant les vis fournies.
- d. Placez le grill à l'extérieur, sur une surface stable, et à au moins 1 mètre des combustibles.
- e. Vérifier que toutes les connexions sont sécurisées avant d'allumer le grill.

5. Fonctionnement

- a. Remplissez le compartiment de charbon avec du charbon de bois, en respectant la capacité.
- b. Allumez le charbon à l'aide de briquettes d'allumage appropriées.
- c. Une fois le charbon en feu et couvert de cendres blanches, placez les brochettes avec les aliments sur la grille.
- d. Fermez le couvercle et ajustez les aérations pour contrôler la température.
- e. Pour un goût optimal, retourner les brochettes régulièrement.

6. Nettoyage et Entretien

- a. Laissez le grill refroidir complètement avant le nettoyage.
- b. Retirez les cendres et les débris de charbon à l'aide d'un bac à cendres ou d'un aspirateur à cendres.
- c. Nettoyez la grille avec une brosse métallique et de l'eau savonneuse.
- d. Essayez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'abrasifs.

7. Dépannage

- Problème : Difficulté à allumer le charbon.
 - Solution : Utilisez des briquettes d'allumage de qualité et assurez-vous que l'air circule librement.
- Problème : Inégale cuisson des aliments.
 - Solution : Vérifiez la répartition du charbon et ajustez l'emplacement des brochettes.

8. Élimination

Ne jetez pas le grill dans les ordures ménagères. Contactez les services de déchets locaux pour connaître les options de recyclage pour les appareils en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill per Pollo a Carbone con 4 Spiedini HKG-M420

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill per Pollo a Carbone HKG-M420. Questo dispositivo è progettato per la cottura di pollo in modo efficiente e gustoso. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali e la massima sicurezza.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Sicuro: Il grill è destinato esclusivamente per la cottura di cibi. Non utilizzare per scopi diversi.
- Rischio di Incendio: Non lasciare il grill incustodito durante l'uso. Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Superficie Calda: Le superfici del grill possono diventare molto calde. Usare sempre guanti protettivi quando si tocca il dispositivo.
- Installazione: Posizionare il grill su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e dall'acqua.
- Controllo delle Perdite: Se si utilizza gas, controllare sempre le perdite di gas prima dell'uso.
- Spedizione: Assicurarsi che il grill sia correttamente fissato durante il trasporto.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HKG-M420
- Capacità: Fino a 20 polli
- Numero di Spiedini: 4
- Dimensioni: 120 x 80 x 100 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 100 kg
- Sorgente di alimentazione: Carbone

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere un luogo adeguato per l'installazione, assicurandosi che sia lontano da materiali infiammabili e fonti di acqua.
2. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
3. Montare gli spiedini secondo il diagramma di montaggio fornito nella confezione.
4. Assicurarsi che tutte le parti siano ben fissate e che il grill sia stabile prima dell'uso.

5. Operazione

1. Accendere il grill e riempirlo di carbone.
2. Attendere che il carbone si accenda e diventi di un colore rosso vivo.
3. Inserire i polli sugli spiedini e posizionarli nel grill.
4. Regolare la temperatura secondo le indicazioni del cibo da cucinare.
5. Monitorare la cottura per evitare bruciature.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il grill e lasciarlo raffreddare completamente.
- Rimuovere i residui di cibo e carbone con una spazzola per griglie.
- Lavare gli spiedini in acqua calda e sapone.
- Conservare il grill in un luogo asciutto e pulito quando non è in uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
Soluzione: Controllare il carbone. Assicurarsi che sia asciutto e posizionato correttamente.
- Problema: Il cibo cuoce in modo non uniforme.
Soluzione: Mescolare i polli durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali del grill. Non smaltire in modo inadeguato o non consentito.

9. Contatto

Per domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania