

# 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: HKGM525

### Charcoal chicken grill - with 5 skewers for 25 chickens



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 5 Skewers for 25 Chickens (Model: HKG-M525)

## General Information

Congratulations on your purchase of the HKG-M525 Charcoal Chicken Grill. This high-quality grill is designed for commercial use, perfect for grilling up to 25 chickens at once. Please read this manual thoroughly before operating the grill to ensure safe usage and optimal performance.

## Safety Information

1. **General Safety:** Always operate the grill according to the instructions in this manual. Do not allow children to operate or play near the grill.
2. **Fire and Burn Hazards:** The grill operates at high temperatures. Use protective gloves when handling hot components. Keep flammable materials away from the grill.
3. **Carbon Monoxide Poisoning:** Use the grill outdoors only in well-ventilated areas to prevent the risk of carbon monoxide buildup.
4. **Proper Setup:** Ensure the grill is placed on a stable, level surface. Check for any gas leaks if applicable.
5. **Maintenance:** Regular maintenance is necessary to prevent risks. Inspect the grill for wear and tear before each use.
6. **Emergency Procedure:** In case of a fire, do not use water. Use a fire extinguisher rated for grease fires instead.

## Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M525
- Fuel Type: Charcoal
- Cooking Capacity: Up to 25 chickens
- Skewer Quantity: 5
- Dimensions:
  - Length: 180 cm
  - Width: 120 cm
  - Height: 150 cm
- Weight: 200 kg
- Material: High-grade stainless steel
- Operating Temperature: 100°C to 300°C
- Power Source: None (manual charcoal operation)

## Setup and Installation

1. **Location:** Choose an outdoor location that is flat, stable, and away from flammable materials.
2. **Assembly:**
  - Unpack all parts from the box.
  - Assemble the frame using the provided bolts and tools.
  - Attach the grilling area and ensure it is secured.
3. **Charcoal Setup:**
  - Fill the charcoal tray with high-quality charcoal up to the indicated level.
  - Light the charcoal using a safe igniter and allow it to preheat for approximately 30 minutes, or until ashed over.

## Operation

1. **Preheat the Grill:** Allow the grill to reach a temperature of at least 200°C before placing food on the skewers.
2. **Skewering:** Place the chickens onto the skewers ensuring they are balanced evenly.
3. **Cooking:** Insert the skewers into the grill and monitor the cooking; turn regularly for even cooking.
4. **Temperature Control:** Adjust airflow as necessary to control cooking temperature.

## Cleaning and Maintenance

1. **Post-Use Cleaning:** After the grill has cooled, clean the grilling area with a grill brush to remove food residues.
2. **Charcoal Ash Disposal:** After the grill is completely cool, dispose of the ash in a non-flammable container.
3. **Regular Inspections:** Check connections, bolts, and overall condition of the grill regularly for wear and damages.

## Troubleshooting

- Issue: Difficulty lighting.
  - Solution: Ensure proper ventilation and use suitable lighter fluid.
- Issue: Uneven cooking.
  - Solution: Check the placement of skewers and ensure even distribution of heat.
- Issue: Excess smoke production.
  - Solution: Use dry, well-cured charcoal and avoid overly high temperatures.

## Disposal

When disposing of the grill, comply with local regulations regarding waste disposal. The product comprises materials that can be recycled, including stainless steel and packaging.

## Contact

For further assistance or inquiries:

- Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the HKG-M525 Charcoal Chicken Grill. We wish you many successful grilling sessions!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Holzkohle-Hühnchengrill mit 5 Spießen für 25 Hühner (HKG-M525)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Holzkohle-Hühnchengrills HKG-M525. Dieser Grill wurde entwickelt, um außergewöhnliche Grillergebnisse zu liefern und eignet sich ideal für Gastronomiebetriebe sowie persönliche Veranstaltungen. Der Grill kann bis zu 25 Hühner gleichzeitig zubereiten, was ihn zu einer praktischen Lösung für große Mengen macht.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemein: Dieser Grill darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
- Sicherheitsabstand: Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 1 Meter zu brennbaren Materialien.
- Überwachung: Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzung: Verwenden Sie nur empfohlene Kohlen und entzünden Sie diese gemäß den Anweisungen.
- Gebrauch von Hilfsmitteln: Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe und lange Grillutensilien, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erste Hilfe: Bei Verletzungen verbrennen Sie die betroffene Stelle unter kaltem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.
- Lagerung: Lagern Sie den Grill an einem trockenen, kühlen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Kapazität: 25 Hühner
- Anzahl der Spieße: 5 Spieße
- Material: Edelstahl
- Maße: 2200 mm (L) x 870 mm (B) x 1300 mm (H)
- Gewicht: 155 kg
- Brenner: Holzkohle
- Zubehör: Inklusive Halterungen und Spieße

## 4. Aufbau und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund und gewährleisten Sie ausreichende Belüftung.
- Montage:
  1. Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung und überprüfen Sie auf Schäden.
  2. Befestigen Sie die Beine an der Grillbasis mit den gelieferten Schrauben.
  3. Montieren Sie die Grillplatte fest auf der Struktur.
  4. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest angezogen sind.
- Sicherheitsprüfung: Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile auf korrekte Montage und Stabilität.

## 5. Betrieb

- Vor dem Grillen die Holzkohle gleichmäßig im Grill verteilen.
- Zünden Sie die Kohlen nach den Anweisungen an und lassen Sie sie bis zur gewünschten Temperatur abbrennen.
- Spieße auf die Halterungen anbringen und sicherstellen, dass sie stabil befestigt sind.
- Hühner gleichmäßig auf die Spieße stecken und regelmäßig wenden, bis sie durchgegart sind.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch den Grill abkühlen lassen und die Holzkohlereste entfernen.
- Grillroste und Spieße mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Regelmäßig auf Rost und Beschädigungen überprüfen; bei Bedarf behandeln oder ersetzen.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Temperatur erreicht nicht den gewünschten Wert
  - Lösung: Überprüfen Sie die Holzkohle und die Luftzirkulation.
- Problem: Hühner garen ungleichmäßig
  - Lösung: Überprüfen Sie die Positionierung der Hühner auf den Spießen, drehen Sie sie regelmäßig.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt und Verpackungsmaterialien gemäß lokalen Vorschriften für Elektroschrott und Materialien. Trennen Sie alle Materialien zur umweltfreundlichen Entsorgung.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for HKG-M525 Charcoal Chicken Grill

### 1. General Information

Thank you for purchasing the HKG-M525 Charcoal Chicken Grill. This product is designed for high-performance grilling, allowing you to cook up to 25 chickens at once. Please read this manual thoroughly to ensure safe and efficient use of the grill.

### 2. Safety Information

- Usage: This grill is intended for outdoor use only. Do not operate indoors to prevent the risk of fire or carbon monoxide poisoning.
- Assembly: Ensure that all parts are properly assembled according to the installation instructions to avoid accidents.
- Supervision: Always supervise the grill while in use. Keep children and pets at a safe distance.
- Flammable Materials: Keep flammable materials away from the grill. Do not use the grill near combustible surfaces.
- Fire Safety: Have a fire extinguisher nearby when operating the grill.
- Hot surfaces: The grill surfaces become extremely hot during use. Use heat-resistant gloves when handling.
- Charcoal Usage: Use only the recommended type of charcoal. Do not use lighter fluids or accelerants.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation when using the grill.
- Cleaning: Wait for the grill to cool down completely before cleaning.

### 3. Product Overview and Specifications

#### Specifications

- Model: HKG-M525
- Capacity: Cooks up to 25 chickens
- Skewers: 5 included
- Material: High-quality steel construction
- Dimensions: [Please refer to the specific dimensions on the website]
- Weight: [Please refer to the specific weight on the website]

### 4. Setup and Installation

- Location: Choose a flat and stable surface outdoors, away from any flammable materials and structures.
- Assembly Instructions:
  1. Unpack all parts and lay them out on a flat surface.
  2. Assemble the base by connecting the legs to the main body using the provided screws.
  3. Attach the grill racks securely on top of the base.
  4. Insert the skewers into the designated holders.
  5. Ensure that all connections are tight and the grill is stable.

### 5. Operation

1. Preparing the Grill: Fill the charcoal tray with the recommended charcoal, ensuring an even spread.
2. Lighting the Charcoal: Light the charcoal using an ignition method suitable for your charcoal type.
3. Temperature Control: Adjust air vents to control the airflow and thus the temperature.
4. Cooking: Place the seasoned chickens onto the skewers, and insert them into the grill.
5. Cooking Time: Monitor cooking time (approximately 1.5 hours, depending on chicken size).

### 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the grill to cool.
- Remove ashes and residues from the grill.
- Clean grill racks with warm soapy water. Rinse thoroughly.
- Inspect for rust or damage regularly and treat accordingly.

### 7. Troubleshooting

- Grill won't start: Ensure charcoal is ignited properly and check for proper airflow.
- Uneven cooking: Adjust the skewers or redistribute charcoal for even heat distribution.
- Excessive smoke: Ensure good ventilation and avoid using too much charcoal.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it responsibly. Do not dispose of in household waste. Contact your local waste management authority for disposal options.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Parrilla de Pollo a Carbón con 5 Brochetas para 25 Pollos - HKG-M525

## 1. Información General

La parrilla de pollo a carbón HKG-M525 está diseñada para cocción eficiente y deliciosa de pollos asados. Con 5 brochetas, permite preparar hasta 25 pollos simultáneamente, ideal para eventos, restaurantes y catering.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Esta parrilla está diseñada únicamente para uso exterior, operando con carbón.
- Calor y Fuego: Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables. Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Protección Personal: Use guantes resistentes al calor al manipular la parrilla caliente y evite el contacto directo con las partes calientes.
- Ventilación: Asegúrese de que el área de cocina esté bien ventilada al usar carbón, para evitar la acumulación de monóxido de carbono.
- Niños y Mascotas: Mantenga a niños y mascotas alejados de la parrilla durante su operación.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HKG-M525
- Capacidad: Hasta 25 pollos
- Número de Brochetas: 5
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 150 x 60 x 120 cm
- Peso: 70 kg
- Tipo de Combustible: Carbón
- Requiere Montaje: Sí

## 4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetado: Retire todos los componentes de la caja y verifique que estén completos.
2. Ubicación: Coloque la parrilla en un área plana y estable, lejos de materiales inflamables y al menos a 3 metros de cualquier estructura.
3. Montaje: Conecte los soportes de la base a la parrilla utilizando las herramientas provistas en el paquete. Asegúrese de que todas las piezas estén firmemente ajustadas.
4. Colocación de Carbón: Llene el recipiente inferior con carbón de manera uniforme. No sobrepase la línea de llenado máximo.
5. Encendido: Utilice un encendedor para iniciar el carbón, siguiendo las instrucciones del fabricante del carbón.

## 5. Operación

1. Pre calentamiento: Deje que el carbón se caliente hasta que esté cubierto de ceniza blanca, aproximadamente 20-30 minutos.
2. Colocación de Pollos: Ensarte los pollos en las brochetas. Asegúrese de que estén distribuidos uniformemente para una cocción óptima.
3. Cocción: Coloque las brochetas en la parrilla y cierre la tapa. Controle la cocción cada 15 minutos, girando los pollos para un dorado uniforme.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después del uso: Espere a que la parrilla esté completamente fría antes de limpiarla. Retire el carbón y las cenizas, y límpielas con un cepillo de cerdas suaves.
- Mantenimiento: Verifique regularmente los mecanismos de la brocheta y los soportes de la parrilla para asegurar que no haya desgaste. Lubrique las partes móviles con aceite adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique si el carbón está seco y si hay una adecuada circulación de aire.
- Cocción desigual: Asegúrese de que los pollos estén colocados uniformemente en las brochetas y que la parrilla esté nivelada.
- Olores extraños: Limpie completamente los residuos de la parrilla después de cada uso.

## 8. Desecho

No arroje la parrilla en la basura convencional. Consulte las pautas de desecho locales para el reciclaje de metales y otros materiales. Se recomienda desmantelar la parrilla en partes para su adecuado reciclaje.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Grill à Volaille au Charbon avec 5 Brochettes pour 25 Poulets (HKG-M525)

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Grill à Volaille au Charbon HKG-M525. Ce produit de haute qualité est conçu pour la cuisson de poulets et autres viandes en utilisant la méthode traditionnelle du charbon. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation en toute sécurité et une performance optimale.

## 2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le grill à l'intérieur ou dans des espaces clos en raison des émissions de fumée et de monoxyde de carbone.
- Toujours placer le grill sur une surface plane et stable, loin de matériaux inflammables.
- Utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du grill, surtout lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne jamais laisser le grill sans surveillance pendant son fonctionnement.
- S'assurer que le grill a refroidi avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Garder le grill hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Lire toutes les instructions avant l'utilisation et respecter les avertissements.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: HKG-M525
- Capacité: Jusqu'à 25 poulets
- Dimensions: 120 cm x 75 cm x 120 cm
- Poids: 75 kg
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Type de combustible: Charbon de bois
- Nombre de brochettes: 5 (incluses)
- Durée de cuisson: Environ 1 à 1,5 heures selon les conditions

## 4. Installation et Mise en Place

- Déballez soigneusement le grill et retirez tous les éléments de l'emballage.
- Assemblez le grill selon les instructions suivantes :
  - a. Fixez les pieds au corps principal à l'aide des vis fournies.
  - b. Montez les brochettes en insérant les axes dans les supports prévus.
  - c. Vérifiez la stabilité de la structure avant utilisation.
- Placez le grill dans un emplacement extérieur approprié, à l'abri du vent.
- Assurez-vous que le grill est à une distance sécuritaire des objets inflammables.

## 5. Utilisation

- Remplissez le bac à charbon avec du charbon de bois.
- Allumez le charbon à l'aide de méthodes sécurisées (comme des briquets écologiques).
- Attendez que le charbon soit bien rouge avant de commencer à cuire.
- Enfilez les poulets ou d'autres viandes sur les brochettes.
- Placez les brochettes sur le grill et fermez le couvercle.
- Surveillez la cuisson et ajustez la ventilation si nécessaire pour contrôler la température.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez le grill refroidir complètement.
- Utilisez une brosse grill pour enlever les résidus de nourriture des grilles et des brochettes.
- Essayez l'extérieur avec un chiffon humide pour enlever les salissures.
- Vérifiez régulièrement les vis et les connexions pour vous assurer qu'elles sont bien serrées.

## 7. Dépannage

- Problème: Le charbon ne s'enflamme pas.  
Solution: Assurez-vous que vous utilisez un bon allume-feu et que le charbon est sec.
- Problème: La cuisson est inégale.  
Solution: Vérifiez la répartition des charbons et ajustez la ventilation.

## 8. Élimination

- Éliminez les déchets du grill conformément aux réglementations locales.
- Ne jetez pas le grill avec les ordures ménagères.
- Contactez votre municipalité pour les options de recyclage.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, 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: BBQ Grill Charcoal HKG-M525

---

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il BBQ Grill Charcoal HKG-M525. Questo grill a carbone è progettato per cuocere fino a 25 polli su 5 spiedi. È ideale per barbecue all'aperto, eventi e ristoranti. Assicuratevi di seguire attentamente le istruzioni di questo manuale per garantire un utilizzo sicuro ed efficace del prodotto.

---

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso soltanto in spazi esterni ben ventilati.
- Non posizionare il grill vicino a materiali infiammabili.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai incustodito il grill durante l'uso.
- Indossare guanti protettivi quando maneggi il grill e durante la preparazione.
- Assicuratevi che il grill sia completamente spento e freddo prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione.
- Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere il carbone.
- Verificare che tutte le connessioni siano completamente serrate prima dell'uso.
- In caso di malfunzionamento, fermare immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Modello: HKG-M525

Capacità: Fino a 25 polli su 5 spiedi

Materiale: Acciaio inossidabile

Dimensioni del prodotto: 120 x 80 x 120 cm

Peso: 75 kg

Colore: Nero

Tipo di combustibile: Carbone

Accessori inclusi: 5 spiedi, griglia di cottura, vassoio per il grasso

---

## 4. Setup e Installazione

1. Posiziona il grill su una superficie piana e stabile che sia resistente al calore.
2. Assicuratevi che ci sia un'adeguata ventilazione intorno al grill.
3. Monta i 5 spiedi nelle apposite sedi, assicurandoti che siano ben fissati.
4. Riempire il vano di combustibile con carbone di legna, non oltre il limite contrassegnato.
5. Accendere il carbone utilizzando metodi sicuri. Non utilizzare alcool o altri materiali infiammabili.
6. Lasciare riscaldare il grill per circa 15-20 minuti prima di iniziare a cuocere.

---

## 5. Operazione

1. Una volta che il carbone è acceso e ha raggiunto la temperatura desiderata, aggiungi il pollo agli spiedi.
2. Ruota gli spiedi regolarmente per garantire una cottura uniforme.
3. Monitorare la temperatura interna del pollo utilizzando un termometro per alimenti.
4. Quando il pollo è completamente cotto, rimuoverlo con attenzione e lasciarlo riposare prima di servire.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il grill prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovere le ceneri e i residui di carbone dal vano di combustibile.
- Pulire gli spiedi con acqua calda e sapone; asciugare completamente.
- Pulire l'esterno del grill con un panno umido e detergente delicato.
- Controllare periodicamente i componenti per usura e sostituire se necessario.

---



## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il carbone non brucia bene.

Soluzione: Assicuratevi di utilizzare carbone di buona qualità e non sovraccaricare il grill.

- Problema: Il pollo non cuoce uniformemente.

Soluzione: Ruota gli spiedi più frequentemente e controlla la temperatura del carbone.

- Problema: Odore di fumi eccessivi.

Soluzione: Controlla se ci sono residui di grasso che bruciano e assicurati che il grill sia ventilato correttamente.

---

## 8. Smaltimento

Si prega di smaltire il prodotto e i suoi componenti in modo responsabile. Verificare le normative locali per il riciclaggio dei materiali metallici e la gestione dei rifiuti. Non gettare il prodotto in una discarica non autorizzata.

---

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

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

- Telefono: 0800 7000 220

- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Grazie per aver scelto il BBQ Grill Charcoal HKG-M525!