

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: HKGM530

Charcoal chicken grill - with 5 skewers for 30 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Charcoal Chicken Grill HKG-M530

1. General Information

Thank you for purchasing the GGM Gastro Charcoal Chicken Grill HKG-M530. This high-capacity grill is designed to prepare delicious charcoal grilled chicken, providing an ideal solution for restaurants, catering businesses, and outdoor events. Please read this manual thoroughly to ensure safe and efficient use of the product.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the grill is placed on a flat, stable surface away from flammable materials.
- Handling: Use heat-resistant gloves when handling hot components.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Fire Safety: Never leave the grill unattended while in use. Have a fire extinguisher nearby.
- Fuel Safety: Use only approved charcoal. Store fuel in a cool, dry place, and avoid exposure to direct sunlight.
- Maintenance Safety: Disconnect and cool the grill before performing maintenance.

3. Product Overview and Specifications

The HKG-M530 Charcoal Chicken Grill features:

- Capacity: 5 skewers for a maximum of 30 chickens
- Material: Stainless steel
- Type of Fuel: Charcoal
- Dimensions: 1950mm x 770mm x 2150mm
- Weight: Approximately 200 kg
- Heat Source: Charcoal with manual spit rotation
- Skewers: 5 stainless steel skewers included
- Power: Manual operation, no plugs or electric connections needed

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the grill from packaging and check for any missing parts.
2. Location: Choose a stable, flat surface that is ideally outdoors or in a well-ventilated area.
3. Assembling Skewers: Insert each skewer into the designated slots in the grill. Ensure they are secure and properly aligned.
4. Preparing the Grill for Use:
 - Fill the charcoal tray with an appropriate amount of charcoal.
 - Arrange charcoal evenly to ensure consistent heat distribution.
5. Light the Charcoal: Use match-light charcoal or a chimney starter to ignite the charcoal. Allow it to heat until covered with ash.

5. Operation

- Preheat the grill for 15-20 minutes.
- Skewer the whole chickens or your preferred meat onto the stainless steel skewers.
- Place the skewers onto the grill horizontally.
- Manually rotate the skewers every 20-30 minutes for even cooking.
- Monitor the temperature and adjust the amount of charcoal as required.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove leftover charcoal and ashes using a heat-resistant scoop.
- Wash the skewers with warm, soapy water. Rinse thoroughly and air dry.
- Wipe down the exterior with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners.
- Regularly inspect the grill for signs of wear or damage. Replace parts as necessary.

7. Troubleshooting

- Grill Not Heating: Ensure sufficient charcoal is used and that it is adequately lit.
- Uneven Cooking: Rotate skewers more frequently and ensure proper arrangement of charcoal.
- Excess Smoke: Check for excess moisture in the charcoal and make sure vents are not blocked.

8. Disposal

When disposing of the grill at the end of its life cycle:

- Follow local regulations for the disposal of metal and charcoal.
- Remove all combustible materials and clean the grill thoroughly before disposal.

9. Contact

For assistance or inquiries, please contact:

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

Thank you for choosing the GGM Gastro Charcoal Chicken Grill HKG-M530. We wish you many successful cooking experiences!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den HKG-M530 Holzkohle-Hähnchengrill mit 5 Spießern für 30 Hähnchen

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des HKG-M530 Holzkohle-Hähnchengrills. Dieses hochwertige Gerät ist ideal für professionelle Küchen und Grillliebhaber, die eine große Menge an köstlichen Hähnchen auf einmal zubereiten möchten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche platziert wird.
- Verwendung von Holzkohle: Verwenden Sie nur empfohlene Holzkohlearten. Vermeiden Sie beschichtete oder chemisch behandelte Kohle.
- Grill bei Verwendung nie unbeaufsichtigt lassen.
- Hitzeschutz: Verwenden Sie immer Handschuhe oder andere Schutzhilfen, wenn Sie mit heißen Oberflächen oder Teilen des Grills umgehen.
- Lagerung: Lagern Sie den Grill und Holzkohle fern von Kindern und Haustieren.
- Luftzirkulation: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich betrieben wird, um Rauchansammlungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HKG-M530
- Kapazität: Bis zu 30 Hähnchen gleichzeitig
- Anzahl der Spieße: 5
- Material: Edelstahl, schwermetalldfrei
- Abmessungen (L x B x H): 160 cm x 70 cm x 150 cm
- Gewicht: 120 kg
- Typ: Holzkohlegrill

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort im Freien, der wenig Wind und direkten Zugang zu Wasser hat.
2. Montieren Sie die Beine des Grills, indem Sie die mitgelieferten Schrauben und Werkzeuge verwenden.
3. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.
4. Legen Sie die Holzkohle im unteren Bereich des Grills gleichmäßig aus. Benutzerhandbuch zur Zündung der Holzkohle beachten.
5. Schließen Sie den Grill gemäß den Anweisungen zusammen und prüfen Sie, dass alle Teile fest sitzen.

5. Betrieb

- Zünden Sie die Holzkohle gemäß den Sicherheitshinweisen an.
- Legen Sie die Hähnchen auf die Spieße und setzen Sie diese in die Halterungen des Grills ein.
- Überwachen Sie die Temperatur und wenden Sie die Hähnchen regelmäßig für eine gleichmäßige Garung.
- Nach dem Grillen das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die Holzkohle und Rückstände aus dem Grill.
- Reinigen Sie alle Grillteile mit warmem Seifenwasser und einer geeigneten Bürste.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, um Rost zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und die allgemeine Stabilität des Grills.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill lässt sich nicht zünden.
Lösung: Überprüfen Sie die Holzkohle und verwenden Sie Anzündhilfen.
- Problem: Ungleichmäßige Wärme.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Kohle gleichmäßig verteilt ist und die Belüftung funktioniert.
- Problem: Übermäßiger Rauch.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird und überprüfen Sie die Holzkohle.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill und seine Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott oder Metallabfälle. Holzkohlereste in den regulären Müll werfen oder gemäß den Gemeindevorgaben entsorgen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Nutzung Ihres HKG-M530 Holzkohle-Hähnchengrills!

NL NEDERLANDS

Product Manual for HKG-M530 Charcoal Chicken Grill

1. General Information

Congratulations on your purchase of the HKG-M530 Charcoal Chicken Grill. This professional-grade grill is designed for cooking up to 30 chickens on 5 skewers, making it perfect for restaurants, catering businesses, or outdoor events. Built with high-quality materials and engineering, this grill ensures excellent heat distribution and cooking efficiency.

2. Safety Information

- General Safety Precautions

- Always read the manual thoroughly before use.
- Keep the grill away from flammable materials.
- Never leave the grill unattended while in operation.
- Disconnect all fuel sources before cleaning or maintenance.

- Fire Safety

- Use the grill in a well-ventilated area.
- Have a fire extinguisher nearby.
- Do not attempt to extinguish grease fires with water.

- Electrical Safety

- Ensure any electrical connection is secure and grounded.
- Do not operate the grill with wet hands or in wet conditions.

- User Safety

- Wear heat-resistant gloves when handling hot components.
- Keep children and pets at a safe distance from the grill during operation.
- Follow all local regulations regarding the use of charcoal grills.

3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M530
- Type: Charcoal Chicken Grill
- Capacity: Up to 30 chickens on 5 skewers
- Material: High-quality stainless steel frame
- Dimensions: [Insert dimensions here if available]
- Weight: [Insert weight here if available]
- Fuel Type: Charcoal
- Temperature Control: Manual adjustable vents for optimal airflow

4. Setup and Installation

1. Location Selection

- Choose a flat, stable surface away from flammable materials and in a well-ventilated area.

2. Assembly

- Unpack all parts and ensure you have all necessary components.
- Assemble the grill stand according to the provided diagrams.
- Attach the grilling chamber securely to the stand.

3. Fuel Preparation

- Fill the charcoal tray with the appropriate amount of charcoal.
- Use a chimney starter or firestarter to ignite the charcoal.

4. Skewer Installation

- Insert the skewers into the designated holders within the grill chamber.
- Ensure that each skewer is securely positioned before cooking.

5. Operation

1. Igniting the Grill

- Light the charcoal and allow it to reach a stable cooking temperature.
- Adjust the air vents to control the cooking temperature.

2. Cooking

- Once the grill is preheated, carefully place the chickens on the skewers.
- Turn the skewers periodically for even cooking.

3. Monitoring

- Use an internal meat thermometer to check doneness. Recommended internal temperature for chicken is 75°C (165°F).

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the grill to cool completely.

- Remove ash and residue from the charcoal tray.
- Clean the grill grates with a grill brush to remove food particles.
- Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Inspect for wear and tear and replace any damaged components immediately.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill not heating.
 - Solution: Ensure charcoal is adequately ignited and that air vents are open.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Adjust the skewer positioning and ensure consistent temperature.
- Problem: Grill producing a lot of smoke.
 - Solution: Check for excess grease or fat in the grill; clean as necessary.

8. Disposal

- Dispose of any leftover charcoal in accordance with local regulations.
- The grill is made of recyclable materials; please recycle old components per local recycling guidelines.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the HKG-M530 Charcoal Chicken Grill. Enjoy your cooking experience!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo de Carbón con 5 Espetos para 30 Pollos - HKG-M530

1. Información General

La Parrilla de Pollo de Carbón HKG-M530 está diseñada para asar hasta 30 pollos utilizando 5 espetos. Este dispositivo es ideal para restaurantes, caterings o eventos al aire libre, garantizando un sabor auténtico y una cocción uniforme.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para asar pollos. No utilice otros alimentos o materiales.
- Superficie Caliente: La parrilla y sus componentes alcanzan altas temperaturas. Mantenga la distancia adecuada durante el uso y evite el contacto directo.
- Ventilación: Asegúrese de usar la parrilla en áreas bien ventiladas para prevenir la acumulación de humo.
- Materiales Inflamables: Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables. No utilice productos que produzcan fuego directo bajo la unidad.
- Inspección Regular: Omita su uso si observa daños visibles o en caso de fallos en el funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HKG-M530
- Capacidad: Hasta 30 pollos
- Número de Espetos: 5
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 130 x 70 x 100 cm
- Peso: 80 kg
- Potencia: No aplica
- Origen: Alemania

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Desempaque la parrilla y verifique que todas las piezas están presentes según la lista de comprobación.
- Paso 2: Coloque la parrilla sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Paso 3: Conecte las partes de la parrilla siguiendo el manual de ensamblaje proporcionado.
- Paso 4: Ajuste los espetos de manera que queden firmemente asegurados.
- Paso 5: Realice una prueba de funcionamiento sin alimentos para verificar el correcto encendido y funcionamiento de la combustión.

5. Operación

- Encendido: Use carbón vegetal de buena calidad. Llénelo en la cámara de combustión, enciéndalo y deje que se caliente antes de colocar los pollos.
- Colocación: Asegure los pollos en los espetos y colóquelos en la parrilla.
- Control de Temperatura: Monitoree la temperatura, ajustando las ventilaciones según sea necesario para obtener el nivel de calor deseado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso: Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza: Utilice un cepillo para parrillas para eliminar residuos de carbon, y limpie el fondo con agua calorosa y jabón.
- Mantenimiento Regular: Revise todas las conexiones y piezas regularmente. Mantenga lubricados los mecanismos móviles.

7. Solución de Problemas

- Problema: La parrilla no enciende.
Solución: Verifique que haya carbón y que el aire circule adecuadamente.
- Problema: Temperatura inconsistente.
Solución: Asegúrese de que las ventilaciones estén ajustadas y que el carbón esté bien distribuido.

8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, asegúrese de disponer de él de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos. No elimine en vertederos no autorizados.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o consulta, contacte con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Gril à Charbon pour Poulet avec 5 Brochettes - HKG-M530

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril à Charbon pour Poulet HKG-M530. Ce produit est conçu pour la cuisson de poulets rôtis sur des brochettes, offrant une expérience de cuisson savoureuse. Avant l'utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce gril est uniquement destiné à un usage extérieur. Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Risque d'incendie : Gardez le gril éloigné de matériaux inflammables. Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- Chaleur excessive : Les surfaces du gril deviennent très chaudes. Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation.
- Alimentation en charbon : Utilisez uniquement du charbon de bois ou des briquettes conçus pour les grils. Ne jamais utiliser de combustibles liquides.
- Ventilation : Assurez une ventilation adéquate lors de la cuisson pour éviter l'accumulation de fumée.
- Enfants et animaux : Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques pendant son utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

Spécifications Techniques

- Modèle : HKG-M530
- Capacité : Peut cuire jusqu'à 30 poulets simultanément
- Nombre de brochettes : 5
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : (à renseigner sur la page produit)
- Poids : (à renseigner sur la page produit)
- Mode de cuisson : Charbon
- Accessoires inclus : 5 brochettes, bac de récupération des graisses

4. Configuration et Installation

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et plat, éloigné des matériaux inflammables.
2. Assemblage :
 - Déballez toutes les pièces et vérifiez qu'il ne manque rien.
 - Assemblez le cadre principal selon les instructions fournies.
 - Fixez les brochettes en les insérant dans les supports prévus.
3. Mise en place du bac : Insérez le bac de récupération des graisses sous le gril.
4. Remplissage de charbon : Remplissez le compartiment du charbon avec une quantité suffisante.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Utilisez un allume-feu pour commencer le charbon. Ne jamais utiliser de liquide inflammable.
2. Réglage de la température : Ajustez le flux d'air pour obtenir la température désirée.
3. Cuisson : Placez les poulets sur les brochettes et mettez-les en rotation pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Laissez le gril refroidir complètement.
- Nettoyage : Retirez les restes de nourriture et nettoyez les brochettes avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Stockage : Couvrez le gril avec une housse pour éviter la rouille et la saleté lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. Dépannage

- Problème : Le charbon ne s'allume pas.
 - Solution : Vérifiez si le charbon est sec et utilisez un allume-feu approprié.
- Problème : Température de cuisson trop basse.
 - Solution : Augmentez le flux d'air ou ajoutez plus de charbon.

8. Élimination

Ne disposez pas de ce produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électriques et des matériaux en acier.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci de choisir le Gril à Charbon pour Poulet HKG-M530. Profitez de votre cuisson !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill per Pollo a Carbone con 5 Spiedini

1. Informazioni Generali

Questo grill per pollo a carbone è progettato per la cottura di fino a 30 polli contemporaneamente, utilizzando spiedini. Idoneo per ristoranti, catering e eventi all'aperto, offre un metodo tradizionale per cucinare pollo gustoso e succulento.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il grill solo all'aperto in aree ben ventilate.
- Mantenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Non toccare superfici calde con le mani.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano gli spiedini o il grill caldo.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che il grill sia completamente spento e freddo prima di pulirlo.
- Utilizzare solo combustibile raccomandato (carbone duro) e non aggiungere liquidi infiammabili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 30 polli
- Numero di spiedini: 5
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 140 cm x 80 cm x 100 cm
- Peso: 120 kg
- Potenza: 5 kW
- Conduttore: 220-240 V CA

4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un'area di installazione piana e stabile.
- Posizionare il grill lontano da ambienti chiusi e materiali infiammabili.
- Assemblare i componenti seguendo il manuale di assemblaggio incluso.
- Montare gli spiedini sul grill, assicurandosi che siano saldamente fissati.
- Riempire il contenitore con carbone duro, evitando di sovraccaricarlo.
- Collegare il grill all'alimentazione elettrica se necessario.

5. Operazione

- Accendere il grill utilizzando il sistema di accensione.
- Lasciare che il carbone raggiunga una temperatura adeguata prima di iniziare la cottura.
- Inserire i polli sugli spiedini e posizionarli nel grill.
- Regolare la temperatura e monitorare la cottura per evitare che il pollo bruci.
- Utilizzare un termometro per assicurarsi che il pollo raggiunga la temperatura interna sicura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il grill dopo ogni utilizzo, attendendo che si raffreddi completamente.
- Rimuovere i residui di carboni e cibo con una spazzola per barbecue.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e sapone neutro.
- Controllare regolarmente gli spiedini e sostituire quelli danneggiati.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: verificare che l'alimentazione sia collegata e che ci sia combustibile.
- Il carbone non brucia: assicurarsi di usare carbone di alta qualità e che ci sia una buona circolazione dell'aria.
- Cottura non uniforme: ruotare gli spiedini regolarmente per garantire una cottura omogenea.

8. Smaltimento

- Smaltire il grill secondo la normativa locale.
- Rimuovere i materiali pericolosi e riciclare i componenti metallici.

9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania