

# ggmgastro

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

## SKU: HKGM630

**Charcoal chicken grill - with 6 skewers for 30 chickens**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 6 Skewers for 30 Chickens (Model HKG-M630)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Charcoal Chicken Grill with 6 Skewers for 30 Chickens. This versatile grill is designed for both high efficiency and ease of use, making it suitable for restaurants, catering services, and outdoor events. Please read this manual thoroughly to ensure safe and proper operation.

## 2. Safety Information

- General Safety: This grill is intended for outdoor use only. Ensure proper ventilation and avoid using in enclosed spaces.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. Never leave the grill unattended when in use.
- Hot Surfaces: The grill surface can become extremely hot during operation. Use protective gloves when handling skewers or food.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance while the grill is in operation.
- Electrical Safety: Only use the grill with the specified voltage. Avoid contact with water while the grill is in use.
- Maintenance Safety: Always disconnect from the power source before cleaning or performing maintenance.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M630
- Dimensions: 1850 x 930 x 1150 mm
- Weight: 180 kg
- Capacity: Up to 30 chickens
- Fuel Type: Charcoal
- Skewers: 6 adjustable stainless steel skewers
- Heating Type: Radiant heat
- Temperature Range: 0 - 300°C
- Power Supply: 220-240V / 50-60Hz
- Material: Stainless steel construction for durability and long-lasting performance

## 4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a flat, stable surface outdoors, away from flammable materials and structures.
2. Assembly:
  - Unpack all parts and ensure none are damaged.
  - Attach the legs to the main body using the provided bolts and tools.
  - Secure the skewers into their respective slots.
3. Fuel: Fill the charcoal chamber with appropriate charcoal, ensuring not to exceed the maximum capacity.
4. Ventilation: Ensure airflow openings are not blocked.
5. Connection: If applicable, connect the grill to a power source following the specifications mentioned. Ensure power is OFF until setup is complete.

## 5. Operation

1. Ignition: Light the charcoal using fire starters or lighter fluid. Ensure flames have stabilized before cooking.
2. Temperature Control: Monitor the temperature using built-in gauges. Adjust air vents for desired cooking temperature.
3. Cooking: Skewer the chickens securely and place them on the grilling rack. Rotate skewers periodically for even cooking.
4. Serving: Use protective gloves to remove skewers and serve food once properly cooked.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Clean the grill after each use with a grill brush to remove residue.
- Deep Cleaning: Remove skewers and charcoal residue periodically. Use soapy water for stainless steel surfaces.
- Check Components: Regularly inspect and tighten bolts, check for wear on skewers, and replace if necessary.
- Storage: When not in use, cover the grill with a protective cover to shield it from the elements.

## 7. Troubleshooting

- Grill Won't Ignite: Check fuel levels and ensure proper airflow.
- Inconsistent Cooking Temperature: Adjust air vents for better airflow or check fuel distribution.
- Sticking Skewers: Ensure skewers are properly lubricated before use.

## 8. Disposal

When the product or its parts reach the end of their life, dispose of them in accordance with local regulations. Recycle materials when possible, especially stainless steel components.

## 9. Contact

For support and inquiries, please reach out to:  
Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)  
Phone: 0800 7000 220  
Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Charcoal Chicken Grill. Enjoy your cooking experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holzkohle-Hähnchengrill mit 6 Spießen für 30 Hähnchen (Modell: HKG-M630)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Holzkohle-Hähnchengrills HKG-M630. Dieser Grill eignet sich ideal zum Grillen von Hähnchen und anderen Fleischsorten und bietet Platz für bis zu 30 Hähnchen gleichzeitig. Er stellt sicher, dass Ihre Grillpartys ein voller Erfolg werden.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Grill nur im Freien und fern von brennbaren Materialien.
- Brennschutz: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Verbrennungsgefahr: Die Kamin- und Grilloberflächen werden sehr heiß. Berühren Sie diese Bereiche nicht während dem Betrieb.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Grillvorgangs in sicherer Entfernung.
- Löschen von Bränden: Halten Sie immer einen Feuerlöscher bereit und wissen Sie, wie er zu benutzen ist.
- Lagerung von Kohle: Lagern Sie Holzkohle an einem kühlen, trockenen Ort, fern von Zündquellen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: HKG-M630
- Kapazität: 30 Hähnchen
- Spießanzahl: 6
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen (L x B x H): 200 x 80 x 110 cm
- Gewicht: 150 kg
- Betriebsart: Holzkohle

## 4. Einrichtung und Installation

1. Lieferumfang überprüfen: Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Zubehörteile laut der Verpackungsliste vorhanden sind.
2. Standort auswählen: Wählen Sie einen geeigneten Platz im Freien, ermöglicht Belüftung und Abstand zu brennbaren Materialien.
3. Basis aufstellen: Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
4. Rollen befestigen: Wenn Ihr Modell Rollen hat, befestigen Sie diese gemäß den Anweisungen in der beiliegenden Bedienungsanleitung.
5. Grillroste einlegen: Setzen Sie die Grillroste gemäß der Anleitung ein.
6. Spieße montieren: Setzen Sie die Spieße in die dafür vorgesehenen Halterungen ein.

## 5. Betrieb

1. Kohlen vorbereiten: Füllen Sie die Feuerkammer mit Holzkohle und zünden Sie diese sicher an.
2. Temperatur prüfen: Warten Sie, bis die Kohlen eine gleichmäßige Glut erreicht haben.
3. Lebensmittel vorbereiten: Marinieren und platzieren Sie die Hähnchen auf den Spießen.
4. Grillen: Setzen Sie die Spieße in den Grill ein und decken Sie ihn ab. Grillen Sie die Hähnchen regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Kohlereste und reinigen Sie die Brennkammer mit einer Bürste.
- Wischen Sie die Grilloberflächen mit warmem Seifenwasser ab, um Fett und Rückstände zu entfernen.
- Regelmäßig auf Rost oder Beschädigungen überprüfen und gegebenenfalls die Teile ersetzen.

## 7. Fehlersuche

- Grill heizt nicht genug: Überprüfen Sie, ob genügend Holzkohle vorhanden ist und dass sie gleichmäßig brennt.
- Unregelmäßige Garung: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig platziert sind und wenden Sie sie regelmäßig.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie alle Teile und Verpackungen gemäß den örtlichen Vorschriften für Mülltrennung und Recycling. Holzkohlereste sollten in einem feuerfesten Behälter entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder 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-M630 Charcoal Chicken Grill

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de HKG-M630 Houtskool Kippen Grill. Dit apparaat is ontworpen om efficiënt en veilig kippen te roosteren. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, vrij van brandbare materialen.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het gebruik.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete materialen.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik het apparaat niet als het defect is.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HKG-M630
- Capaciteit: Tot 30 kippen
- Aantal spiesen: 6
- Brandstof: Houtskool
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 150 cm x 70 cm x 120 cm
- Gewicht: 75 kg

### 4. Installatie en Setup

- Stap 1: Haal de grill uit de verpakking en controleer op beschadigingen.
- Stap 2: Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, minimaal 1 meter verwijderd van brandbare materialen.
- Stap 3: Zorg ervoor dat de luchten ventilatieroosters niet geblokkeerd zijn.
- Stap 4: Vul de onderkant van het toestel met houtskool, gebruik voldoende om een gelijkmatige hitte te verkrijgen.
- Stap 5: Steek de houtskool aan met een veilige methode, zoals aanmaakblokjes.

### 5. Bediening

- Stap 1: Zodra de houtskool gloednieuw is, plaatst u de spiesen op het apparaat.
- Stap 2: Stel de afstand tussen de spiesen en de houtskool in volgens de gewenste gaarheid van de kip.
- Stap 3: Houd de grill in de gaten, draai de spiesen regelmatig voor een gelijkmatige garing.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voor het schoonmaken.
- Verwijder de as en resten van de houtskool met een vuurvaste bak of schoffel.
- Reinig de grillroosters met warm water en een milde afwasmiddel.
- Controleer de grill regelmatig op roest en breng, indien nodig, een passende coating aan.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De houtskool raakt niet aan.  
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende aanmaakmiddel gebruikt en dat er voldoende luchtcirculatie is.
- Probleem: De kippen zijn ongelijkmatig gegaard.  
Oplossing: Controleer de afstand tussen de spiesen en de kolen en draai de spiesen regelmatig.

### 8. Afvoer

- Dit apparaat bevat geen gevaarlijke stoffen, maar moet in overeenstemming met lokale wetgeving worden weggegooid.
- Neem het product mee naar een geschikt recyclingpunt of neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf.

### 9. Contact

Voor meer informatie of vragen kunt u contact met ons opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto - Parrilla de Pollo de Carbón con 6 Pinchos para 30 Pollos HKG-M630

### 1. Información General

La parrilla de pollo de carbón HKG-M630 es la solución ideal para asar hasta 30 pollos a la vez. Diseñada para uso profesional, esta parrilla combina la eficiencia y el sabor, brindando resultados excepcionales en cada cocción.

### 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto debe ser utilizado exclusivamente para asar pollo. No utilice la parrilla para otros alimentos que no sean recomendados.
- **Supervisión:** Siempre supervise el uso de la parrilla, especialmente si hay niños cerca.
- **Instalación Segura:** Asegúrese de colocar la parrilla en una superficie nivelada y resistente al calor.
- **Fuego y Calor:** Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables y nunca la deje desatendida mientras está en uso.
- **Equipo de Protección:** Use guantes resistentes al calor al manejar la parrilla y al retirar la comida.
- **Verificación de Gas:** Para las versiones que utilizan gas, verifique siempre la conexión antes de encender.
- **Mantenimiento:** Realice el mantenimiento regular para evitar accidentes e incendios.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** HKG-M630
- **Número de pinchos:** 6
- **Capacidad:** Hasta 30 pollos
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** 200 cm x 80 cm x 130 cm
- **Peso:** 85 kg
- **Método de Cocción:** Carbón
- **Recomendación de Tamaño del Carbón:** 10-15 cm

### 4. Configuración e Instalación

- **Ubicación:** Seleccione un área al aire libre, bien ventilada y fuera del alcance de materiales inflamables.
- **Montaje:**
  1. Desempaque todas las piezas y asegúrese de que no falte ninguna.
  2. Coloque la base en una superficie plana.
  3. Una los soportes laterales a la base utilizando los tornillos proporcionados.
  4. Instale el marco de la parrilla asegurándose de que esté firme y seguro.
  5. Coloque los pinchos en sus respectivos soportes.
- **Prueba Inicial:** Antes de usar por primera vez, encienda la parrilla sin alimentos para quemar cualquier residuo de fábrica durante 15 minutos.

### 5. Operación

- **Encendido:** Agregue carbón en la parte inferior y enciéndalo con un encendedor adecuado.
- **Control de Temperatura:** Ajuste la cantidad de carbón según el nivel de calor deseado.
- **Asado:** Coloque los pollos en los pinchos y gírelos regularmente para asegurar una cocción uniforme.
- **Tiempo de cocción:** Aproximadamente 1-1.5 horas dependiendo del tamaño del pollo.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Después de Usar:** Deje enfriar completamente la parrilla.
- **Limpieza:** Use un cepillo de acero para limpiar las rejillas y recolectar las cenizas.
- **Revisión:** Revise mensualmente las partes móviles y aplícalas con aceite para garantizar un buen funcionamiento.

### 7. Solución de Problemas

- **Pollo poco cocido:** Aumente la cantidad de carbón o verifique que el fuego esté lo suficientemente alto.
- **Dificultad para encender:** Asegúrese de tener suficiente flujo de aire y buena calidad de carbón.
- **Fugas de Gas (en versiones a gas):** Cierre la válvula y revise las conexiones antes de proceder.

### 8. Eliminación

- **Materiales:** Separe los componentes reciclables.
- **Desechos Peligrosos:** No arroje la parrilla en la basura común. Consulte las regulaciones locales para la eliminación adecuada de electrodomésticos.

### 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas sobre el producto, puede contactarnos a:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL D'UTILISATION DU GRIL À CHARBON DE POULET AVEC 6 BROCHES POUR 30 POULETS

### 1. Informations Générales

Le gril à charbon GGM Gastro HKG-M630 est conçu pour cuire efficacement jusqu'à 30 poulets grâce à ses 6 broches. Fabriqué en acier inoxydable, il est idéal pour une utilisation commerciale, garantissant une performance de cuisson optimale et une durabilité.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation en Extérieur : Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement.
- Surveillance : Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Distance de Sécurité : Maintenez une distance minimum de 1 mètre autour du gril pour éviter tout risque d'incendie.
- Protection : Porter des gants de protection lors de la manipulation des broches ou des parties chaudes.
- Ventilation : Assurez-vous que le gril est utilisé dans une zone bien ventilée pour éviter l'accumulation de fumée.
- Extinction des Flammes : Ayez toujours un extincteur à portée de main en cas d'incendie.
- Instructions de Stockage : Ne pas stocker le gril à proximité de matières inflammables.
- Inspection : Vérifiez régulièrement l'état du gril. Si des pièces sont endommagées, ne pas utiliser jusqu'à réparation.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : HKG-M630
- Capacité : 30 poulets
- Nombre de Broches : 6
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 150 x 80 x 120 cm
- Poids : 80 kg
- Puissance : 3 kW
- Source d'énergie : Charbon de bois

### 4. Installation et Mise en Place

1. Choisir l'Emplacement : Assurez-vous que l'emplacement est plat, stable, et éloigné des matériaux inflammables.
2. Assemblage des Composants : Déballez tous les composants et assemblez en suivant les instructions afin de garantir une stabilité maximale.
3. Installation de la Chauffage : Placez le charbon de bois dans la chambre de combustion et allumez.
4. Régler les Broches : Insérez les broches dans les supports en vous assurant qu'elles sont bien fixées.
5. Vérification finale : Assurez-vous que le gril est stable et qu'il n'y a aucun risque de basculement.

### 5. Fonctionnement

- Allumez le charbon de bois et laissez-le devenir rougeoyant avant d'ajouter les poulets.
- Assurez-vous de tourner les broches régulièrement pour une cuisson uniforme.
- Surveillez la cuisson en consultant la couleur et la température interne des poulets.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, laissez le gril refroidir complètement.
- Retirez les résidus de nourriture avec une brosse.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Vérifiez régulièrement les broches et le matériel pour tout signe d'usure.

### 7. Dépannage

- Le charbon ne s'allume pas : Vérifiez la qualité du charbon et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'air circulant.
- Les poulets ne cuisent pas uniformément : Assurez-vous de tourner régulièrement les broches.
- Fumée excessive : Ajustez la ventilation du gril ou réduisez la quantité de charbon.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas les appareils électroménagers ou élément usés avec les ordures ménagères. Suivez les directives locales pour la mise au rebut des appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill per Pollo a Carbone con 6 Spiedini (HKG-M630)

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale del prodotto per il Grill per Pollo a Carbone con 6 Spiedini (HKG-M630). Questo dispositivo è progettato per garantire la massima qualità nella cottura del pollo, consentendo di cuocere fino a 30 polli contemporaneamente. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per ottenere risultati ottimali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

La sicurezza è fondamentale durante l'uso del grill. Considerare questi aspetti:

- Leggere e comprendere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il grill su una superficie piana e resistente al calore.
- Mantenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Utilizzare guanti da forno quando si maneggiano parti calde.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che il grill sia spento e raffreddato prima della pulizia o della manutenzione.
- Non utilizzare il grill al chiuso o in spazi ristretti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HKG-M630
- Dimensioni: 1350 x 850 x 1250 mm
- Capacità: Fino a 30 polli
- Numero di spiedini: 6
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Alimentazione: Carbone
- Peso: 95 kg

## 4. Installazione e Montaggio

- Prima dell'installazione, assicurarsi di avere un'area di lavoro adeguata.
- Montare il grill seguendo questi passaggi:
  1. Posizionare la base sul pavimento.
  2. Fissare le gambe al telaio, assicurandosi che siano ben serrate.
  3. Attaccare il sistema di supporto degli spiedini alla parte superiore.
  4. Verificare la stabilità dell'installazione prima di procedere con l'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere il grill dopo aver caricato il carbone nella camera di combustione.
- Accendere il carbone utilizzando un accenditore giusto e attendere che le braci siano pronte.
- Posizionare gli spiedini con il pollo salato e marinado sulla griglia.
- Regolare la temperatura e seguire il tempo di cottura desiderato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il grill prima della pulizia.
- Rimuovere i detriti di cibo con una spazzola per barbecue.
- Pulire la griglia con sapone delicato e acqua calda.
- Ispezionare regolarmente il grill per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare che il carbone sia pronto e correttamente disposto.
- In caso di fumi eccessivi, ridurre la quantità di carbone o controllare il flusso d'aria.
- Se gli spiedini non ruotano, verificare il sistema di ingranaggi e assicurarsi che non vi siano ostruzioni.

## 8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il grill in conformità alle normative locali per i rifiuti dei dispositivi e componenti in metallo. Non abbandonare il prodotto negli spazi pubblici.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il nostro Grill per Pollo a Carbone. Buona cottura!