

# 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: HKGM636

### Charcoal chicken grill -with 6 skewers for 36 chickens



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

# EN ENGLISH

Product Manual: Charcoal Chicken Grill with 6 Skewers for 36 Chickens (HKG-M636)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Charcoal Chicken Grill HKG-M636. This high-capacity grill is designed for both professional and personal use, allowing you to easily grill up to 36 chickens at a time. The robust design ensures durability and efficiency, while the six skewers provide ample cooking space. Please read this manual thoroughly before use to ensure optimal performance and safety.

## 2. Safety Information

- Use Only as Intended: This grill is designed for cooking chickens using charcoal as a fuel source. Do not use any alternative fuels or attempt to modify the unit.
- Location: Always use the grill outdoors in a well-ventilated area to avoid the risk of carbon monoxide buildup.
- Heat Protection: The exterior surfaces of the grill may become extremely hot during use. Always wear protective gloves when handling.
- Children and Pets: Ensure that children and pets are kept at a safe distance while the grill is in operation.
- Fire Safety: Have a fire extinguisher readily available and familiarize yourself with how to use it in case of an emergency.
- Inspection: Regularly check all components of the grill for signs of wear or damage before each use.
- Stability: Place the grill on a flat, stable surface to prevent tipping. Ensure it is not positioned near combustible materials or structures.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: HKG-M636
- Cooking Capacity: Up to 36 chickens
- Number of Skewers: 6
- Material: Stainless steel construction
- Charcoal Basket: Yes
- Dimensions: (Insert specific dimensions available from the source)
- Weight: (Insert specific weight available from the source)
- Fuel Type: Charcoal
- Assembly Required: Yes

## 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the grill components from the packaging and ensure all parts are included.
2. Assembly:
  - Attach the legs to the base of the grill using the provided screws and tools.
  - Connect the charcoal basket to the grill body.
  - Assemble and secure the skewer holders into place.
3. Placement: Position the grill on a level surface, away from flammable materials and ideally in an area with good airflow.
4. Prepping for Use:
  - Fill the charcoal basket with charcoal briquettes.
  - Light the charcoal following the manufacturer's instructions for ignition method.

## 5. Operation

1. Begin by lighting the charcoal as described in the installation section.
2. Once the coals are glowing and producing steady heat, skewering the chickens.
3. Place skewers into the grill, ensuring each chicken is evenly spaced to allow for proper air circulation.
4. Close the grill lid and monitor cooking times, adjusting venting as needed for temperature control.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove any leftover charcoal and ash. Dispose of according to local regulations.
- Use a non-abrasive cleaner and scrub brush for the grill surfaces.
- Regularly check and clean the skewer holders, ensuring no food residue remains.
- Store the grill in a dry location to prevent rusting or corrosion.

## 7. Troubleshooting

- Grill won't light: Ensure the charcoal is dry and use adequate lighting methods.
- Uneven cooking: Check skewering placement and ensure chickens are balanced on skewers. Adjust air vents for better heat distribution.
- Excess smoke: Ensure proper ventilation and check for any blockages in the charcoal basket.

## 8. Disposal

When disposing of the grill, ensure that all components are separated for recycling where possible. Follow local waste management guidelines for disposal of metal and charcoal residues.

## 9. Contact

- For further assistance, please contact us at:
- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holzkohle-Hühnchengrill mit 6 Spießen für 36 Hühnchen (HKG-M636)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Holzkohle-Hühnchengrills HKG-M636. Dieses Gerät ermöglicht Ihnen die Zubereitung köstlicher, gegrillter Hühnchen mit bequemer Handhabung und effizienter Nutzung von Grillplatz. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse und eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die ordnungsgemäße Verwendung des Grills zu gewährleisten:

- Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf, fern von brennbaren Materialien.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur geeignete Holzkohle zum Grillen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs in sicherem Abstand.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Nach dem Grillen den Grill vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.
- Achten Sie darauf, dass die Abgase in einem gut belüfteten Bereich abgeleitet werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: HKG-M636
- Anzahl der Spieße: 6
- Kapazität: Bis zu 36 Hühnchen gleichzeitig
- Material: Robustes, hitzebeständiges Stahlblech
- Abmessungen: 1500 mm x 800 mm x 1200 mm
- Gewicht: 80 kg
- Farbe: Edelstahl mit schwarzer Beschichtung

## 4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Grill auf eine geeignete, flache und stabile Oberfläche.

2. Überprüfen Sie, ob alle Teile im Lieferumfang enthalten sind:

- Grillkörper
- 6 Spieße
- Grillrost
- Ascheauffangschale
- Bedienungsanleitung

3. Montieren Sie die Spieße gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. Achten Sie darauf, dass sie sicher in den Halterungen sitzen.

4. Füllen Sie die Ascheauffangschale mit Holzkohle und verteilen Sie sie gleichmäßig.

5. Zünden Sie die Holzkohle an und warten Sie, bis sie gleichmäßig glüht, bevor Sie das Grillgut auf die Spieße auflegen.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie sicher, dass der Grill ordnungsgemäß montiert und die Holzkohle glühend ist.
- Hängen Sie die Hühnchen gleichmäßig auf die Spieße.
- Schließen Sie die Grillklappe und stellen Sie die Temperatur nach Bedarf ein, um die perfekte Grillung zu erzielen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Grillfortschritt und drehen Sie die Spieße bei Bedarf.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Holzkohle und Asche aus der Auffangschale.
- Reinigen Sie die Grillroste und Spieße mit warmem Seifenwasser.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen und ersetzen Sie defekte Teile umgehend.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Grill heizt nicht auf.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob genug Holzkohle vorhanden ist und ob die Luftzufuhr nicht blockiert ist.

- Problem: Hühnchen werden ungleichmäßig gegart.

- Lösung: Achten Sie darauf, dass das Grillgut gleichmäßig auf den Spießen platziert ist und es genug Abstand zur Hitzequelle hat.

## 8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Grill sowie alle Verpackungsmaterialien gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften. Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde über geeignete Entsorgungsmöglichkeiten.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 6 Skewers for 36 Chickens (Model: HKG-M636)

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de HKG-M636 houtskoolkipgrill. Dit product is ontworpen om efficiënt en gebruiksvriendelijk te zijn, ideaal voor het bereiden van kip voor evenementen en grote bijeenkomsten.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill alleen voor het koken van voedsel. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven tijdens het gebruik.
- Houtskool: Gebruik alleen geschikte houtskool of briketten. Vermijd het gebruik van brandbare vloeistoffen voor een veilige ontbranding.
- Brandgevaar: Plaats de grill op een stabiele, brandbestendige ondergrond en houd deze uit de buurt van brandbare materialen.
- Hittebescherming: De grill kan zeer warm worden. Draag geschikte hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de grill.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie bij het gebruik van de grill om rokerigheid te minimaliseren en koolmonoxidevergiftiging te voorkomen.
- Onderhoud: Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik geen beschadigde onderdelen.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: HKG-M636
- Capaciteit: Tot 36 kippen
- Aantal Spiesen: 6
- Afmetingen: 120 x 80 x 105 cm
- Gewicht: 95 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Vermogen: Handmatig, met houtskool
- Kleur: Zilver

## 4. Installatie en Setup

1. Locatie kiezen: Plaats de grill op een vlakke, stevige ondergrond, beschermd tegen wind en op een veilige afstand van brandbare materialen.
2. Assemblage: Volg de meegeleverde instructies om de grill in elkaar te zetten. Zorg ervoor dat alle moeren en bouten goed vastzitten.
3. Houtskool toevoegen: Vul de kolenbak met houtskool of briketten. Zorg voor een gelijkmatige verdeling.
4. Aansteken: Gebruik een aansteker of aanmaakhulpmiddelen. Vermijd vloeibare aanstekers.

## 5. Werking

1. Voorverwarmen: Laat de grill ongeveer 15-20 minuten voorverwarmen totdat de kolen een gelijkmatige gloed hebben.
2. Voeding: Plaats de kippen op de spiesen en installeer deze in de grill. Sluit het deksel om de warmte te optimaliseren.
3. Kooktijd: Kook de kip gedurende 60-90 minuten, afhankelijk van de grootte, en draai de spiesen regelmatig voor een gelijkmatige garing.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik: Laat de grill afkoelen en veeg de binnenkant en buitenkant schoon met een vochtige doek.
- Houtskoolresten: Verwijder alle as en koolresten om de grill in goede staat te houden.
- Diepe reiniging: Regelmatig, elke maand, demonteren en grondig reinigen met milde zeep en water. Vermijd agressieve chemicaliën.

## 7. Probleemoplossing

- Grill start niet: Controleer of de houtskool goed is aangestoken en dat er voldoende luchtcirculatie is.
- Voedsel kookt ongelijkmatig: Draai de spiesen regelmatig en controleer de temperatuur van de grill.
- Rook of geur: Zorg voor voldoende ventilatie en gebruik alleen geschikte houtskool.

## 8. Afvoer

Het product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor afvalbeheer. Demonteer en scheid de materialen indien mogelijk voor recycling.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto para Asador de Pollo a Carbón con 6 Espetos - HKG-M636

## 1. Información General

El asador de pollo a carbón HKG-M636 está diseñado para la cocción eficiente y deliciosa de hasta 36 pollos a la vez. Este equipo es ideal para restaurantes, caterings y eventos al aire libre.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Asegúrese de utilizar el asador solo para su propósito previsto.
- Supervisión: Nunca deje el asador desatendido mientras esté en uso.
- Materiales inflamables: Mantenga el asador alejado de materiales inflamables.
- Protección personal: Use guantes resistentes al calor y gafas de seguridad durante la operación.
- Ventilación: Utilice el asador en un área bien ventilada para evitar la acumulación de monóxido de carbono.
- Apagado de emergencias: Familiarícese con el método de apagado en caso de emergencias.
- Uso de carbón: Siga las instrucciones del fabricante para el uso seguro del carbón.

## 3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: HKG-M636
- Capacidad: Hasta 36 pollos
- Número de espetos: 6
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 1200 mm x 800 mm x 1600 mm
- Peso: 100 kg
- Potencia: 4 kW

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Coloque el asador en una superficie nivelada y resistente al calor.
- Paso 2: Conecte el asador a una fuente de alimentación eléctrica adecuada, según las especificaciones eléctricas.
- Paso 3: Coloque el carbón en el área designada en la parte inferior.
- Paso 4: Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente ajustados y verificados antes de encender el asador.
- Paso 5: Encienda el asador y permita que el carbón se caliente adecuadamente antes de colocar los pollos en los espetos.

## 5. Operación

- Encendido: Siga las instrucciones del fabricante para encender el asador.
- Uso de espetos: Inserte los pollos en los espetos de manera equitativa para una cocción uniforme.
- Monitoreo: Verifique la temperatura y ajuste el carbón según sea necesario para mantener el calor.
- Tiempo de cocción: Generalmente, los pollos tardan aproximadamente 1.5 horas en cocerse completamente, dependiendo del peso.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, deje enfriar el asador y limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Desmontaje: Retire los espetos y limpie individualmente.
- Mantenimiento regular: Inspeccione el asador mensualmente para detectar signos de desgaste o daño. Reemplace cualquier componente que no esté en buenas condiciones.

## 7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el carbón esté correctamente colocado.
- Cocción desigual: Revise la distribución del carbón y ajuste los espetos si es necesario.
- Fugas de humo: Inspeccione los sellos y juntas para asegurarse de que estén en buen estado.

## 8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de productos eléctricos y componentes de acero inoxidable. Se recomienda reciclar siempre que sea posible.

## 9. Contacto

Para más información 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 DE PRODUIT - GRIL À VOLAILLE AU CHARBON AVEC 6 BROCHETTES POUR 36 POULES (HKG-M636)

### 1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de notre Gril à Volaille au Charbon HKG-M636. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisson optimale tout en assurant la sécurité, la durabilité et la facilité d'utilisation. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez le gril uniquement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur ou dans des espaces fermés.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de pièces chaudes.
- Vérifiez que le gril est stable et ne risque pas de basculer lors de l'ajout de nourriture.
- Gardez les enfants et les animaux à une distance sécuritaire pendant son utilisation.
- Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour allumer le charbon.
- Laissez toujours le gril refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : HKG-M636
- Capacité : 36 poules (avec 6 brochettes)
- Dimensions : 120 cm (L) x 60 cm (P) x 115 cm (H)
- Matériaux : Acier inoxydable, fonte
- Source de chaleur : Charbon
- Poids : 80 kg

### 4. Installation et Configuration

1. Déballer toutes les pièces et vérifiez que vous avez tous les éléments requis.
2. Choisissez un emplacement stable et plat à l'extérieur, loin de tout matériau inflammable.
3. Assemblez le châssis en suivant les instructions fournies dans le colis.
4. Fixez les grilles selon celles indiquées sur le diagramme de montage.
5. Installez la cheminée en la positionnant correctement sur le dessus du gril.
6. Assurez-vous que toutes les connexions sont serrées et sécurisées.
7. Une fois assemblé, placez le charbon dans le bac prévu à cet effet.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez le charbon à l'aide d'un démarreur de cheminée ou d'allume-feu adapté.
2. Une fois le charbon incandescent (environ 30 minutes), placez les brochettes avec les poules sur le gril.
3. Fermez le couvercle pour maintenir une chaleur uniforme.
4. Surveillez la cuisson et ajustez l'air d'entrée de la cheminée pour une température idéale.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Avant de nettoyer, assurez-vous que le gril est complètement refroidi.
- Videz les cendres et nettoyez les grilles avec une brosse en acier.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Pour les surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécialement conçu pour éviter les rayures.

### 7. Dépannage

- Le gril ne s'allume pas : Vérifiez si le charbon est sec et bien allumé.
- La chaleur est trop basse : Augmentez l'apport d'air en ajustant la cheminée.
- Cuisson inégale : Vérifiez le placement des brochettes et faites-les tourner pendant la cuisson.

### 8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, veillez à éliminer le gril hors d'usage de manière responsable. Récupérez autant de matériaux recyclables que possible.

### 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: Grill a Carbone per Pollo con 6 Spiedi - HKG-M636

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Carbone per Pollo HKG-M636. Questo prodotto è ideale per la preparazione di pollo arrosto e altre specialità alla griglia. Si raccomanda di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il grill solo in spazi ben ventilati.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare mai il grill incustodito mentre è in uso.
- Utilizzare attrezzature di protezione adeguate, come guanti resistenti al calore.
- Verificare che il grill sia spento e freddo prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Seguire tutte le istruzioni di montaggio e funzionamento fornite.
- In caso di emergenza, spegnere immediatamente il grill e contattare i servizi di emergenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Numero di spiedi: 6
- Capacità: fino a 36 polli
- Dimensioni (L x P x A): 120 x 80 x 150 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 300 kg
- Potenza: 20 kW
- Alimentazione: Carbone e legna

## 4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il grill su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e materiali infiammabili.
- Montare i piedi del grill seguendo la guida di montaggio inclusa.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano saldamente fissati.
- Collegare i tubi per la ventilazione e assicurarsi che non ci siano ostruzioni.
- Effettuare un controllo finale per garantire che tutto sia installato correttamente prima di procedere all'uso.

## 5. Funzionamento

- Accendere il carbone seguendo le istruzioni specifiche per l'accensione.
- Regolare la ventilazione per controllare la temperatura interna del grill.
- Inserire i polli sugli spiedi e sistemarli nel grill.
- Monitorare regolarmente la temperatura e ruotare gli spiedi per una cottura uniforme.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che il grill sia completamente freddo prima di iniziare la pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo e carbone.
- Pulire le superfici con un panno umido e detergente delicato.
- Verificare regolarmente i componenti per segni di usura e sostituirli se necessario.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare la fonte del carbone e la ventilazione.
- Se i polli non cuociono uniformemente, assicurarsi che gli spiedi siano ruotati regolarmente.
- Per qualsiasi altro problema, controllare il manuale di montaggio e assicurarsi che tutte le componenti siano correttamente installate.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Separare i materiali riciclabili e smaltirli secondo le normative locali.
- Contattare le autorità locali per ulteriori informazioni sullo smaltimento.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Ci auguriamo che il vostro grill a carbone vi offra esperienze culinarie indimenticabili.