



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: HKGM735

Charcoal chicken grill - with 7 skewers for 35 chickens



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

EN ENGLISH

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 7 Skewers for 35 Chickens (Model: HKG-M735)

1. General Information

Thank you for choosing the Charcoal Chicken Grill HKG-M735. This grill is designed for efficient and delicious charcoal cooking and can accommodate up to 35 chickens simultaneously. It features 7 skewers that allow for even cooking and optimal flavor.

2. Safety Information

- Read this manual carefully before using the grill to ensure safe operation.
- Keep the grill out of reach of children and pets when in use.
- Always place the grill on a stable, heat-resistant surface away from flammable materials.
- Use protective gloves when handling hot components.
- Ensure proper ventilation when using the grill outdoors.
- Never leave the grill unattended while in operation.
- Do not use the grill indoors or in enclosed spaces to prevent fire and smoke hazards.
- Use only approved charcoal. Avoid lighter fluids that may leave harmful residues.
- Allow the grill to cool completely before cleaning or storing.

3. Product Overview and Specifications

Product Name: Charcoal Chicken Grill

Model: HKG-M735

Capacity: Up to 35 chickens

Skewers: 7

Material: Heavy-duty steel

Dimensions: 150 cm x 70 cm x 100 cm

Weight: 85 kg

Fuel Type: Charcoal

Color: Black

4. Setup and Installation

1. Unpack all components from the box and ensure that all parts are included. Refer to the parts list provided in this manual.
2. Assemble the grill frame according to the assembly diagram included.
3. Attach the charcoal tray securely to the grill's lower section.
4. Insert the skewers into the appropriate holes on the grill. Make sure they are firmly in place.
5. Position the grill in an outdoor area with sufficient space and ventilation. Avoid low-lying areas where smoke may accumulate.
6. Ensure that all safety measures regarding placement are followed before proceeding to the next steps.

5. Operation

1. Open the grill and fill the charcoal tray with pre-approved charcoal.
2. Light the charcoal using a suitable method, such as an electric starter or fire starter cubes, avoiding flammable liquids.
3. Close the grill lid and allow the charcoal to reach optimal cooking temperature—this may take about 20-30 minutes.
4. Once the grill is heated, skewer the marinated chickens and place them on the skewers evenly.
5. Close the grill lid and monitor the cooking process, adjusting vents as necessary for temperature control.
6. After cooking is complete, remove the skewers carefully using protective gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, allow the grill to cool completely.
- Remove the skewers and clean them with warm soapy water. Rinse thoroughly and dry.
- Remove ashes from the charcoal tray and dispose of them safely.
- Wipe the grill surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners to protect the finish.
- Inspect the grill for any signs of wear and ensure all components are functioning correctly before the next use.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not reach temperature.
Solution: Ensure enough charcoal is used and check for proper ventilation.
- Problem: Uneven cooking of chickens.
Solution: Check that chickens are placed evenly on the skewers and adjust their positioning if necessary.

8. Disposal

Dispose of the grill and its components according to local regulations. The grill should be recycled where facilities exist. Always consider the environment when disposing of the product.

9. Contact

For support, questions, or further information, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Charcoal Chicken Grill HKG-M735. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holzkohle-Hähnchengrill mit 7 Spießen für 35 Hähnchen (Modell HKG-M735)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Holzkohle-Hähnchengrills HKG-M735. Dieser Grill wurde entwickelt, um Ihnen das beste Grillerlebnis zu bieten, indem er gleichzeitig Geschmack und Effizienz maximiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Funktionen und Sicherheitsmerkmale zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Grill nur im Freien und halten Sie ihn von brennbaren Materialien fern. Achten Sie darauf, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Hitzebeständigkeit: Teile des Grills können extrem heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne geeignete Grillhandschuhe.
- Brennstoffe: Verwenden Sie nur für den Grill zugelassene Holzkohle oder Grillanzünder. Verwenden Sie keine flüssigen Brennstoffe wie Benzin oder Spiritus.
- Brandschutz: Halten Sie immer ein Handfeuerlöschgerät bereit, wenn Sie mit offenem Feuer arbeiten.
- Aufsicht: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und -spezifikationen

- Modell: HKG-M735
- Kapazität: Bis zu 35 Hähnchen gleichzeitig
- Material: Edelstahl und hitzebeständiger Stahl
- Abmessungen: 200 x 80 x 150 cm
- Gewicht: 100 kg
- Betriebsart: Holzkohle
- Lieferumfang: Grillkörper, 7 Spieße, Grillrost, Wassertropfschale

4. Setup und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen offenen und flachen Platz im Freien, fern von brennbaren Materialien.
- Aufbau: Stellen Sie zunächst das Grillgestell auf und befestigen Sie die Beine am Hauptkörper. Sorgen Sie dafür, dass alle Verbindungen fest sitzen.
- Anbringen der Spieße: Fügen Sie die Spieße in die entsprechenden Halterungen ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig gesichert sind.
- Kohle vorbereiten: Füllen Sie die untere Kammer mit Holzkohle bis zur Maximalhöhe. Nutzen Sie einen Grillanzünder, um die Kohle zu entzünden.

5. Betrieb

- Vorheizen: Lassen Sie die Holzkohle etwa 30 Minuten vorheizen, bis sie eine gleichmäßige Glut erreicht hat.
- Hähnchen grillen: Platzieren Sie die vorbereiteten Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen. Drehen Sie die Spieße regelmäßig für eine gleichmäßige Garung.
- Temperaturen: Die ideale Grilltemperatur liegt zwischen 180°C und 220°C.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Grillen: Entfernen Sie die Spieße nach dem Abkühlen und reinigen Sie diese mit warmem Seifenwasser.
- Grill reinigen: Entfernen Sie Asche und Rückstände aus der Grillkammer. Verwenden Sie einen Grillreiniger und eine Bürste aus Edelstahl, um die Grillfläche zu säubern.
- Lagerung: Decken Sie den Grill mit einer geeigneten Abdeckung ab, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlerbehebung

- Grill funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob die Kohle richtig entzündet ist. Möglicherweise müssen Sie mehr Grillanzünder hinzufügen.
- Uneinheitliche Garung: Stellen Sie sicher, dass die Hähnchen gleichmäßig auf den Spießen verteilt sind und die Kohle gut verteilt ist.
- Rauchbildung: Übermäßiger Rauch kann auf übermäßigen Fettverlust hinweisen. Reduzieren Sie die Fettzufuhr vor dem Grillen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie nach einer langen Nutzungsdauer den Grill sowie nicht mehr verwendbare Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE-Richtlinie).

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen können Sie uns jederzeit kontaktieren:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für den HKG-M735 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen!

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Charcoal Chicken Grill with 7 Skewers (HKG-M735)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de GGM Gastro Charcoal Chicken Grill met 7 spiesen (HKG-M735). Dit product is ontworpen voor het grillen van kip en andere vleessoorten tot een capaciteit van 35 kippen. Dit handboek biedt essentiële informatie over het gebruik, onderhoud en de veiligheid van dit product.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Brandveiligheid: Gebruik de grill altijd op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is tijdens het gebruik. Houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Warmtebescherming: Het oppervlak van de grill kan zeer heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de grill of voedsel dat is bereid met de grill.
- Gas en brandstof: Gebruik alleen de aanbevolen brandstof voor het grillen. Vul de brandstof nooit terwijl het apparaat nog warm is.
- Inspectie: Controleer regelmatig het apparaat op beschadigingen of slijtage. Gebruik het apparaat niet als het defect is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: HKG-M735
- Capaciteit: Tot 35 kippen
- Aantal spiesen: 7
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 1650 x 800 x 900 mm
- Gewicht: 120 kg
- Brandstof: Houtskool
- Verwarmingstijd: Ongeveer 30 minuten

4. Installatie en opstelling

- Plaatsing: Zet de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, buiten of in een goed geventileerde ruimte.
- Afstand: Zorg voor voldoende ruimte rondom de grill (minimaal 1 meter) om te zorgen voor een veilige werking.
- Verzameling van onderdelen: Zorg ervoor dat alle onderdelen aanwezig zijn volgens de bijgeleverde onderdelenlijst.
- Montage: Volg de instructies in de bijgevoegde montagehandleiding om de grill correct in elkaar te zetten. Zorg ervoor dat alle schroeven en verbindingen goed vastzitten voordat u verder gaat.

5. Gebruik

- Voorbereiding: Vul de grill met briketten of houtskool. Steek de brandstof voorzichtig aan en laat deze ongeveer 30 minuten aansteken totdat ze een gelijkmatige grijze aslaag hebben.
- Plaatsing van het voedsel: Steek de kip op de spiesen en plaats ze in de grill volgens de instructies. Sluit de grill om een gelijkmatige garing te garanderen.
- Temperatuurcontrole: Controleer de temperatuur ter plaatse met een thermometer en pas zo nodig de luchtsleuven aan voor een optimale luchtcirculatie.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Afkoelen: Laat de grill volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reiniging: Gebruik een staalborstel om resten van voedsel en vet te verwijderen van de roosters en spiesen. Wassen met heet water en milde zeep. Spoel goed af en laat drogen.
- Opslag: Bewaar de grill op een droge plaats, afgedekt indien mogelijk om voor weersinvloeden te beschermen.

7. Probleemoplossing

- Rookontwikkeling: Controleer of er voldoende ventilatie is en dat er geen obstructies zijn in de luchttoevoer.
- Onvoldoende warmte: Controleer de brandstof en zorg ervoor dat deze goed is aangestoken.
- Kip kookt niet gelijkmatig: Controleer de plaatsing van de spiezen en zorg voor een goede luchtcirculatie.

8. Afvoer

Volg lokale regels en voorschriften voor het veilig afvoeren van het apparaat en eventuele schadelijke materialen. Dit product bevat metalen en andere materialen die recycling en hergebruik mogelijk maken.

9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

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

Bedankt voor uw keuze voor GGM Gastro. Geniet van uw grillervaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo de Carbón con 7 Espetos para 35 Pollos HKG-M735

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Pollo de Carbón HKG-M735. Este producto está diseñado para proporcionar una experiencia de asado excepcional, permitiendo la preparación de hasta 35 pollos a la vez. Por favor, lea atentamente este manual para asegurar un uso seguro y efectivo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso exterior. No usar dentro de edificios o estructuras cerradas.
- Supervisión: Siempre supervise la parrilla mientras esté en uso. Mantenga alejados a los niños y mascotas.
- Monóxido de Carbono: Esta parrilla produce monóxido de carbono; asegúrese de usarla en un área bien ventilada.
- Calor: Las superficies de la parrilla alcanzan temperaturas extremadamente altas. Use guantes de cocina cuando manipule la parrilla.
- Almacenamiento: Almacene la parrilla en un lugar seco y protegido de la intemperie. No la exponga a la lluvia.
- Inspección: Inspeccione la parrilla regularmente para detectar daños o desgastes. No utilice si hay partes defectuosas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HKG-M735
- Capacidad: Hasta 35 pollos
- Número de Espetos: 7
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 250 x 100 x 150 cm
- Peso: 100 kg
- Fuente de Calor: Carbón

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un área plana y nivelada para la instalación de la parrilla, alejada de estructuras combustibles.

2. Montaje:

- Coloque la base de la parrilla sobre la superficie elegida.
- Ensamble las patas y asegúrelas con los tornillos provistos.
- Coloque la parrilla de cocción sobre el marco, asegurando que esté bien fijada.

3. Conexión del Carbón: Prepare el carbón en el área designada usando el sistema de encendido.

4. Verificación: Asegúrese de que todos los componentes estén firmemente ensamblados antes de encender la parrilla.

5. Operación

- Encendido: Use un encendedor de carbón de alta calidad para encender el carbón.
- Temperatura: Espere a que el carbón alcance la temperatura deseada antes de colocar los pollos en los espetos.
- Cocción: Coloque los pollos en los espetos y asegúrese de que estén bien equilibrados.
- Supervisión Continua: Mantenga un control constante de la temperatura y del tiempo de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Enfriamiento: Siempre permita que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpieza de Superficies: Limpie con un cepillo de cerdas suaves y agua jabonosa para evitar la acumulación de grasa.
- Mantenimiento: Inspeccione las piezas móviles y aplique un poco de aceite para garantizarlas en buen estado.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la calidad del carbón y el método de encendido.
- Temperatura Baja: Asegúrese de que haya suficiente carbón y que esté bien distribuido.
- Problemas con los Espetos: Asegúrese de que estén correctamente colocados y equilibrados.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la parrilla de forma responsable. Recicle las partes de metal donde sea posible y deséchelas de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contacte a:

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

FR FRANÇAIS

Manual d'Utilisation du Gril à Charbon pour Poulet avec 7 Brochettes HKG-M735

1. Informations Générales

Le Gril à Charbon pour Poulet HKG-M735 est conçu pour rôtir jusqu'à 35 poulets simultanément grâce à ses 7 brochettes rotatives. Idéal pour les restaurants, les traiteurs et les événements en plein air, ce gril offre une cuisson uniforme et savoureuse.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation intérieure/extérieure: Ne pas utiliser à l'intérieur sans ventilation adéquate. Risque d'accumulation de monoxyde de carbone.
- Environnement de travail: Placer le gril sur une surface stable, éloignée de matériaux inflammables.
- Manipulation de la chaleur: Les surfaces du gril deviennent très chaudes. Utilisez des gants de protection lors de l'opération.
- Surveillance des enfants: Gardez les enfants éloignés pendant l'utilisation.
- Risque de brûlures: Ne jamais toucher le gril avec des mains nues lors de l'utilisation.
- Électricité: Ne pas utiliser de câbles électriques près du gril à charbon.
- Nettoyage: Ne pas nettoyer les pièces chaudes immédiatement après utilisation. Attendre qu'elles refroidissent.

3. Présentation et Spécifications

- Modèle: HKG-M735
- Capacité: Peut rôtir jusqu'à 35 poulets
- Brochettes: 7 brochettes rotatives
- Type de combustible: Charbon
- Dimensions: À confirmer dans la documentation technique
- Poids: À confirmer dans la documentation technique

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez qu'il ne manque rien.
2. Assemblage: Suivez les instructions d'assemblage fournies dans le kit. Assurez-vous que toutes les vis et boulons sont correctement fixés.
3. Placement: Positionnez le gril sur une surface plane et stable, à l'extérieur ou dans une zone bien ventilée.
4. Préparation du charbon: Placez du charbon dans le compartiment prévu. Ne jamais dépasser la capacité recommandée pour éviter les débordements.

5. Fonctionnement

1. Allumage du charbon: Utilisez un allume-feu approprié pour démarrer le charbon. Suivez les instructions de sécurité.
2. Disposer les poulets: Enfilez les poulets sur les brochettes et fixez-les solidement avant de les placer dans le gril.
3. Réglage de la chaleur: Ajustez la ventilation et la quantité de charbon pour obtenir la chaleur désirée.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après utilisation: Laissez refroidir le gril avant de le nettoyer. Utilisez une brosse métallique pour enlever les résidus de nourriture.
- Entretien régulier: Vérifiez périodiquement les pièces pour assurer leur bon état de fonctionnement. Remplacez les pièces usées si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème d'allumage: Vérifiez que le charbon est correctement placé. Assurez-vous que les airways sont dégagés.
- Cuisson inégale: Ajustez la distribution du charbon et vérifiez le fonctionnement des brochettes.
- Fuites de fumée: Vérifiez les joints et les fermetures. Remplacez les composants endommagés.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination des déchets. Ne jetez pas les composants du gril à la poubelle.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill a Carbone con 7 Spiedi per 35 Polli - HKG-M735

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il nostro Grill a Carbone HKG-M735. Questo prodotto è progettato per offrire cottura senza pari e sapore unico ai tuoi polli. Leggi attentamente il presente manuale prima dell'uso e conservalo per future consultazioni.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Questo grill è progettato esclusivamente per la cottura di pollo e altri alimenti.
- Rischio di incendio: Tenere il grill lontano da materiali infiammabili. Non lasciare incustodito durante l'uso.
- Scotta: Il grill e i suoi componenti si riscaldano durante l'uso. Utilizzare sempre guanti protettivi.
- Posizionamento: Posizionare il grill su una superficie stabile e resistente al calore.
- Ventilazione: Usare in ambienti ben ventilati per evitare accumulo di fumi tossici.
- Controllare la fonte di carburante: Assicurarsi che il carbone sia di qualità e sicuro per uso alimentare.
- Manutenzione: Controllare regolarmente il grill per eventuali danni e sostituire le parti usurate.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Modello: HKG-M735
- Capacità: Fino a 35 polli
- Numero di spiedi: 7
- Dimensioni: 150 x 60 x 120 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 120 kg
- Sistema di accensione: Manuale
- Carburante: Carbone

4. Installazione e configurazione

1. Scegliere un luogo adatto all'esterno, lontano da materiali infiammabili.
2. Aprire la confezione e verificare che tutti i componenti siano inclusi: grill, spiedi, viti, e manuale.
3. Montare le gambe del grill utilizzando le viti fornite.
4. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
5. Assicurarsi che il sistema di ventilazione sia libero e non ostruito.

5. Funzionamento

1. Preparare il carbone secondo le istruzioni del produttore.
2. Riempire il braciere del grill con carbone e accenderlo.
3. Quando il carbone raggiunge una temperatura uniforme, posizionare gli spiedi con il pollo.
4. Regolare la distanza degli spiedi dal carbone a seconda della cottura desiderata.
5. Monitorare la cottura e ruotare gli spiedi per una cottura uniforme.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo l'uso, spegnere completamente il grill e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i resti di carbone e cibo con una spazzola per barbecue.
- Lavare gli spiedi con acqua calda e sapone.
- Controllare regolarmente i componenti e pulire eventuali accumuli di grasso.

7. Risoluzione dei problemi

- Difficoltà ad accendere il grill: Verificare il carbone o utilizzare un accendifuoco.
- Cottura non uniforme: Assicurarsi di ruotare gli spiedi e controllare la posizione del carbone.
- Fumi tossici: Assicurarsi che il grill sia posizionato in un'area ben ventilata e che il carbone non sia umido.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltirlo in conformità con le normative locali per i materiali metallico e di carbone. Non gettare nel normale rifiuto.

9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.

Grazie per aver scelto il nostro grill. Buona cottura!