

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: HKGM742

Charcoal chicken grill -with 7 skewers for 42 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 42 Chickens (Model: HKG-M742)

1. General Information

Thank you for choosing the HKG-M742 Charcoal Chicken Grill. This high-quality grill is designed for cooking up to 42 chickens simultaneously using charcoal, ensuring that your grilling experience is efficient and enjoyable.

2. Safety Information

- **General Safety:** Read and follow all instructions in this manual to ensure safe operation. Improper use could result in injury or property damage.
- **Fire Safety:** This grill uses charcoal, which can produce open flames. Always monitor the grill while in operation. Keep flammable materials away from the grill.
- **Ventilation:** Ensure the grilling area is well-ventilated to prevent the buildup of smoke and fumes.
- **Protective Gear:** Wear heat-resistant gloves when handling the grill to protect yourself from burns.
- **Children and Pets:** Keep children and pets away from the grill during use.
- **Assembly Safety:** Use appropriate tools and follow assembly instructions carefully to avoid personal injury.

3. Product Overview and Specifications

- **Model Number:** HKG-M742
- **Cooking Capacity:** Up to 42 whole chickens
- **Skewers:** 7 skewers included
- **Material:** High-quality stainless steel and heat-resistant components
- **Dimensions:** 160 x 70 x 160 cm
- **Weight:** 150 kg
- **Fuel Type:** Charcoal
- **Features:** Adjustable charcoal tray, drip tray for grease collection, easy-to-clean design, sturdy construction for durability

4. Setup and Installation

1. **Unbox the Product:** Carefully remove all parts from the packaging. Ensure all components are included as per the parts list in the manual.
2. **Choose a Suitable Location:** Select an outdoor space away from flammable materials and ensure sufficient ventilation.
3. **Assembly:**
 - Attach the legs to the grill body using the provided bolts and screws.
 - Install the charcoal tray by sliding it into the designated brackets.
 - Secure the drip tray under the grill to catch grease.
4. **Final Check:** Once assembled, check that all parts are securely fastened and that the grill is stable before use.

5. Operation

1. **Preparing the Grill:**
 - Fill the charcoal tray with high-quality charcoal.
 - Light the charcoal using a fire starter or lighter fluid (follow safety precautions).
2. **Cooking Process:**
 - Once the coals are hot, place the chickens on the skewers and evenly distribute them.
 - Adjust the height of the skewers to control cooking intensity. Monitor cooking times based on chicken size.
3. **Monitoring:** Keep an eye on the grill for flare-ups and adjust the skewers as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- **Post-Use Cleaning:** Allow the grill to cool completely. Remove and clean the skewers, charcoal tray, and drip tray with hot, soapy water. Avoid using abrasive materials.
- **Regular Maintenance:** Inspect the grill for any wear and tear. Ensure that all components are functioning properly and replace any damaged parts immediately.

7. Troubleshooting

- **Problem: Grill Won't Light**
 - Ensure charcoal is dry and properly arranged. Check for adequate airflow.
- **Problem: Uneven Cooking**
 - Adjust the height of the skewers or reposition the chickens for better heat distribution.
- **Problem: Excessive Smoke**
 - Check for any damp materials in the charcoal tray. Use only dry charcoal.

8. Disposal

Dispose of the grill and any packaging materials responsibly. Check local regulations for specific recycling and disposal guidelines.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

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

Thank you for choosing the HKG-M742 Charcoal Chicken Grill. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Holzkohle-Hühnchen-Grill HKG-M742

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des GGM Gastro Holzkohle-Hühnchen-Grills HKG-M742. Dieses hochwertige Grillgerät ist speziell für die Zubereitung von bis zu 42 Hühnchen mit 7 Spießern konzipiert. Es kombiniert Funktionalität mit einem ansprechenden Design und ist ideal für professionelle Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

Um sicherzustellen, dass Ihr GGM Gastro Grill sicher und effizient funktioniert, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitsrichtlinien:

- Benutzung nur im Freien: Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen, um Kohlenmonoxidvergiftungen zu vermeiden.
- Überwachung: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Zugänglichkeit: Halten Sie den Grill von Kindern und Haustieren fern.
- Feuergefahr: Achten Sie darauf, brennbare Materialien von der Grillstelle fernzuhalten.
- Schutzkleidung: Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit dem Grill.
- Betriebsanleitung lesen: Stellen Sie sicher, dass Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und verstanden haben, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Holzkohle-Hühnchen-Grill HKG-M742
- Kapazität: 7 Spieße, bis zu 42 Hühnchen
- Abmessungen: 1600 x 620 x 1420 mm
- Gewicht: 150 kg
- Material: Edelstahl
- Brennstoff: Holzkohle
- Temperaturbereich: Bis zu 300 °C
- Ausstattung: Verstellbare Grillhöhe, Auffangschale für Fett

4. Setup und Installation

- Aufstellort: Stellen Sie den Grill an einem stabilen, waagerechten Ort im Freien auf, fern von brennbaren Materialien.
- Zusammenbau: Montieren Sie die Beine des Grills sicher an der Hauptstruktur. Achten Sie darauf, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
- Kohle einfüllen: Füllen Sie die Kohleschale mit hochwertiger Holzkohle und entzünden Sie diese gemäß den Anweisungen des Kohleherstellers.
- Temperaturkontrolle: Lassen Sie den Grill aufheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen. Überprüfen Sie die Temperatur mit einem Grillthermometer.

5. Betrieb

- Vorheizen: Lassen Sie den Grill mindestens 30 Minuten vorheizen.
- Grillen: Hängen Sie die Hühnchen gleichmäßig auf die Spieße und stellen Sie diese in den Grill.
- Überwachung: Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess und wenden Sie die Hühnchen nach Bedarf.
- Temperatur: Nutzen Sie ein Thermometer, um sicherzustellen, dass die Hühnchen eine Innentemperatur von 75 °C erreichen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Grillen: Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigung: Reinigen Sie den Grillrost und die Auffangschale mit warmem Seifenwasser und einer Grillbürste.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Verbindungen auf Lockerheit und reinigen Sie den Grill von Asche und Rückständen.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill heizt nicht auf
Lösung: Überprüfen Sie, ob genügend Kohle vorhanden ist und ob die Luftzufuhr nicht blockiert ist.
- Problem: Ungleichmäßige Garung
Lösung: Überprüfen Sie die Position der Hühnchen und stellen Sie sicher, dass der Grill gleichmäßig beheizt ist.

8. Entsorgung

Beachten Sie lokale Vorschriften zur Entsorgung von Grillrückständen und beschädigten Komponenten. Kohlerückstände sollten sicher in einer feuerfesten Tonne gelagert und regelmäßig entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Charcoal Chicken Grill with 7 Skewers (Model: HKG-M742)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de charbon grill met 7 spiesen van het model HKG-M742. Deze grill is ontworpen voor het bereiden van heerlijke kip en andere producten op een efficiënte en gebruiksvriendelijke manier. Volg alstublieft deze handleiding voor een veilig en effectief gebruik van het apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Brandveiligheid: Plaats de grill op een niet-brandbare ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen en houd een brandblusser in de buurt.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat elektrische componenten niet in contact komen met water.
- Gebruik van brandstoffen: Gebruik alleen de aanbevolen houtskoolsoorten. Houd brandstoffen uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt: Het apparaat wordt zeer heet tijdens gebruik; zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: HKG-M742
- Capaciteit: Tot 42 kippen
- Aantal Spiesen: 7
- Afmetingen: 120 cm (L) x 70 cm (B) x 100 cm (H)
- Materiaal: Hoogwaardig staal met hittebestendige afwerking
- Gewicht: 100 kg
- Brandstof: Houtskool

4. Installatie en Opstelling

1. Zoek een vlakke, stevige ondergrond voor de installatie.
2. Plaats de grill op een veilige afstand van andere objecten, minimaal 2 meter.
3. Zorg ervoor dat de grill goed is gemonteerd indien nodig, volgens de inbegrepen montage instructies.
4. Vul de onderkant van de grill met de aanbevolen hoeveelheid houtskool.
5. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn vastgezet en dat er geen losse onderdelen zijn.

5. Bediening

1. Steek het houtskool aan met een geschikt aansteekmiddel en wacht tot de kolen goed gloeien.
2. Plaats de spiesen in de houders en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
3. Verstel de luchttoevoer voor optimale temperatuurregeling.
4. Kook de kip gelijkmatig door regelmatig te draaien en te controleren op gaarheid.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grill volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder as en resten van gekookt voedsel met een schraper of borstel.
- Maak het rooster schoon met warm zeepwater en een spons.
- Bewaar de grill op een droge plaats om roestvorming te voorkomen.

7. Problemen Oplossen

- Probleem: Grill verwarmt niet goed.
Oplossing: Controleer of er voldoende en geschikte houtskool is en of de luchttoevoer goed ingesteld is.
- Probleem: Vlammen zijn te hoog.
Oplossing: Verminder de luchttoevoer of verplaats voedsel naar een koelere plek op de grill.
- Probleem: Spiesen draaien niet makkelijker.
Oplossing: Controleer of de spiesen goed in de houders zijn geplaatst en dat hun grip schoon is.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat alle ingangen en uitgangen zijn gesloten. Wegwerp het apparaat in overeenstemming met lokale wetgeving inzake elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op via:

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

Dank u voor uw aanschaf en veel plezier met uw charcoal chicken grill!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Pollo de Carbón con 7 Espetos (HKG-M742)

1. Información General

Gracias por adquirir nuestra Parrilla de Pollo de Carbón con 7 Espetos (HKG-M742). Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo al asar pollo. Siga las instrucciones de este manual para asegurar un uso seguro y efectivo del producto.

2. Información de Seguridad

- Instrucciones de Uso: Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Instalación: Asegúrese de que la parrilla esté instalada sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Uso en Exteriores: Este producto está diseñado únicamente para uso exterior. No lo utilice dentro de espacios cerrados.
- Manejo de Calor: Tenga cuidado al manipular la parrilla una vez que esté en funcionamiento. Las partes metálicas pueden estar extremadamente calientes. Utilice guantes resistentes al calor.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Niños y Mascotas: Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrilla durante su uso.
- Extinción de Fuegos: Tenga a la mano un extintor adecuado para fuegos de grasa y asegúrese de conocer su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: HKG-M742
- Capacidad: Hasta 42 pollos
- Número de Espetos: 7
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: (proporcione dimensiones específicas según la página del producto)
- Peso: (proporcione el peso específico según la página del producto)
- Fuente de Calor: Carbón

4. Configuración e Instalación

1. Seleccione un área al aire libre adecuada, libre de obstrucciones.
2. Montaje: Siga las instrucciones de ensamblaje incluidas (si se proporciona). Asegúrese de que todas las piezas estén firmemente fijadas.
3. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y no combustible.
4. Añada carbón en la parte inferior de la parrilla, asegurándose de que esté distribuido uniformemente.
5. Use un encendedor de carbón o papel para iniciar el fuego; nunca use líquidos inflamables.
6. Deje que el carbón se encienda y espere hasta que se forme una capa de ceniza blanca antes de comenzar a asar.

5. Operación

- Una vez que el carbón esté encendido, ajuste la altura de los espetos según su preferencia.
- Coloque el pollo en los espetos, asegurándose de que estén bien fijados.
- Cocine a fuego medio, girando los espetos regularmente para asegurar una cocción uniforme.
- Use un termómetro para carne para verificar que el pollo alcance una temperatura interna de 75°C.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar completamente la parrilla después de su uso antes de limpiarla.
- Retire los sobrantes de carbón y grasa usando un cepillo de parrilla.
- Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón; enjuague y seque bien.
- Revise regularmente los componentes para detectar cualquier signo de desgaste y reemplace según sea necesario.

7. Solución de Problemas

- La parrilla no enciende: Asegúrese de que el carbón esté seco y correctamente distribuido. Verifique que haya suficiente aire.
- Pollo mal cocido: Asegúrese de que la temperatura del carbón sea adecuada y ajuste la altura de los espetos.

8. Eliminación

- No elimine la parrilla ni sus componentes en la basura normal. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de productos metálicos y residuos.

9. Contacto

Para consultas, no dude en contactarnos a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Gracias por elegir nuestra parrilla de pollo. ¡Disfrute de su asado!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Grilleur à Poulet au Charbon avec 7 Brochettes pour 42 Poulets (HKG-M742)

1. Informations Générales

Bienvenue dans le monde du Grilleur à Poulet au Charbon HKG-M742. Conçu pour les professionnels de la restauration, ce gril à charbon robustes vous permet de cuisiner jusqu'à 42 poulets simultanément. Parfait pour les événements, restaurants, ou pour les passionnés de barbecue.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Externe: Ne jamais utiliser ce produit à l'intérieur; risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Distance de Sécurité: Maintenir une distance minimale de 1 mètre des matériaux inflammables.
- Surveillance: Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Enfants et Animaux: Gardez les enfants et les animaux à distance pendant l'utilisation.
- Sécurité Électrique: Assurez-vous que toutes les connexions sont sécurisées et que l'appareil n'est pas endommagé.
- Utilisation des Combustibles: Utiliser uniquement des charbons conçus pour barbecue; n'utilisez jamais d'essence ou de liquides inflammables.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions: 1500 x 800 x 1200 mm
- Poids: 120 kg
- Capacité: 42 poulets
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Type de combustible: Charbon de bois
- Brochettes: 7 brochettes incluses
- Température Max: 300 °C
- Certifications: CE, GS

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement: Choisissez un emplacement extérieur plat et stable, loin de toute source d'inflammation.
2. Assemblage: Suivez les instructions de montage fournies pour assembler le gril.
 - Fixez les pieds au châssis principal.
 - Installez le système de grille en place.
3. Préparation: N'oubliez pas de vérifier que toutes les vis et boulons sont bien serrés pour la sécurité.
4. Charbon: Remplissez le réservoir avec du charbon de bois jusqu'à la ligne de remplissage.

5. Fonctionnement

1. Allumage: Utilisez un allume-feu ou papier journal pour allumer le charbon; ne jamais utiliser de liquide inflammable.
2. Température: Attendez que le charbon devienne incandescent (environ 30 à 45 minutes).
3. Placement des Brochettes: Enfilez les poulets sur les brochettes et placez-les dans le gril.
4. Surveillance: Vérifiez régulièrement la cuisson et ajustez la ventilation selon le besoin.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien: Après refroidissement, retirer les cendres, nettoyer la grille avec une brosse métallique.
- Entretien Régulier: Inspecter les joints et les fixations pour s'assurer de leur état. Lubrifier les parties mobiles si nécessaire.
- Rangement: Couvrez le gril quand il n'est pas utilisé pour protéger de l'humidité.

7. Dépannage

- Problème d'Allumage: Vérifiez que le charbon est sec et que l'allume-feu est bien placé.
- Chauffage Inadéquat: Assurez-vous que le charbon est distribué uniformément; ajouter plus de charbon si nécessaire.
- Difficultés à Retirer les Brochettes: Attendez que la viande soit bien cuite avant de retirer les brochettes, utiliser un outil en bois pour aider.

8. Élimination

- Cendres: Laissez refroidir complètement avant de jeter les cendres dans une poubelle ou un conteneur extérieur.
- Appareil: Suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils en acier inoxydable.

9. Contact

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service à la clientèle :

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

Merci d'avoir choisi le Grilleur à Poulet au Charbon HKG-M742. Nous vous souhaitons de nombreuses délicieuses expériences culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill per Pollo a Carbone con 7 Spiedini per 42 Polli HKG-M742

1. Informazioni Generali

Il Grill per Pollo a Carbone HKG-M742 è progettato per cucinare efficientemente fino a 42 polli utilizzando un sistema a spiedini. Realizzato con materiali di alta qualità, è perfetto per ristoranti, catering e eventi all'aperto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Utilizzare il grill solo in ambienti ben ventilati.
- Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare mai il grill incustodito mentre è in funzione.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si toccano parti calde.
- Non utilizzare acqua per spegnere fiamme su carbone.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie piana e resistente al calore.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: HKG-M742
- Capacità: 42 polli
- Numero di spiedini: 7
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 150 x 100 x 110 cm
- Peso: 150 kg
- Alimentazione: Carbone
- Potenza: 12 kW
- Certificazioni: CE e RoHS

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e lontana da materiali infiammabili.
3. Collegare il grill a una fonte di carbone.
4. Verificare che tutte le parti siano montate correttamente prima dell'uso.
5. Accendere il carbone e attendere che bruci fino a diventare bianco.

5. Funzionamento

1. Inserire i polli negli spiedini in modo uniforme.
2. Regolare la distanza dei polli dal carbone per controllare la cottura.
3. Monitorare la temperatura interna dei polli per garantire che siano ben cotti (minimo 75°C).
4. Ruotare gli spiedini come necessario per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il grill dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere i resti di carbone e grasso.
- Utilizzare spugne non abrasive e detergenti delicati.
- Controllare periodicamente i componenti per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il carbone non brucia adeguatamente, controllare la ventilazione.
- In caso di fiamme eccessive, soffocare la fiamma con una copertura di metallo.
- Se ci sono perdite di fumi, controllare le guarnizioni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali del grill, in particolare per il carburante usato e i materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania