

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: KGE1200

Charcoal grill - 1,2 m



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

EN ENGLISH

Product Manual for Charcoal Grill 1.2 m KGE1200

1. General Information

Thank you for choosing the Charcoal Grill 1.2 m KGE1200. This high-quality charcoal grill is designed for outdoor cooking, providing an exceptional grilling experience. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill in a well-ventilated area to avoid the accumulation of carbon monoxide. Keep the grill away from flammable materials and surfaces.
- Electrical Safety: Ensure any electrical components are installed correctly and are not wet when in use. Unplug when not in use.
- Fire Safety: Use proper charcoal and lighter fluid as instructed. Never use gasoline or other flammable liquids to start a fire. Keep a fire extinguisher nearby.
- Burn Prevention: Surfaces will be hot during operation. Use heat-resistant gloves when operating the grill. Keep children and pets at a safe distance.
- Maintenance: Regularly check for any damage or wear on parts, ensuring that all components are secure and functional before use.
- Storage: Store the grill in a dry place when not in use to prevent rust and deterioration.

3. Product Specifications

- Dimensions: 1.2 m
- Material: Steel
- Heating Type: Charcoal
- Weight: 25 kg
- Color: Black
- Temperature Range: Up to 300°C
- Grill Surface Area: 1000 cm²
- Assembly Required: Yes

4. Setup and Installation

1. Unpack the Grill: Carefully open the packaging and remove all components. Ensure you have all parts according to the parts list.
2. Assemble the Legs: Attach the grill legs to the base using the provided screws. Ensure they are tight and secure.
3. Attach the Grill Body: Fix the grill body onto the assembled legs, ensuring it is correctly aligned.
4. Install the Charcoal Tray: Place the charcoal tray inside the grill, making sure it fits securely.
5. Attach the Grill Grate: Place the cooking grate on top of the charcoal tray.
6. Final Check: Ensure all components are securely fastened and the grill is stable before use.

5. Operation

1. Lighting the Grill: Fill the charcoal tray with charcoal and use lighter fluid to ignite (if applicable). Allow the fire to establish for 20-30 minutes or until the coals are covered with ash.
2. Adjusting Temperature: Control airflow by adjusting the vents on the grill.
3. Cooking: Place food on the grate and cook to desired doneness, keeping an eye on the temperature.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Cleaning the Grate: Use a grill brush to scrub the cooking grate and remove food residue.
- Emptying Ashes: Once the grill is cool, remove ashes from the charcoal tray.
- Regular Maintenance: Inspect the grill regularly for any signs of rust or damage. Apply high-temperature grill paint if necessary.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not heat up.
 - Check if there is enough charcoal and that it is lit properly.
- Problem: Food sticks to the grate.
 - Ensure the grate is clean and preheat it before placing food on it.
- Problem: Uneven cooking.
 - Adjust the food placement on the grill and ensure even distribution of heat.

8. Disposal

When disposing of this product, follow local regulations regarding waste disposal. Do not dispose of in regular household waste. Consider recycling components when possible.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual - Holzkohlegrill KGE1200

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Holzkohlegrills KGE1200! Dieser Grill wurde mit modernster Technologie entwickelt, um Ihnen ein optimales Grillvergnügen zu bieten. Durch die benutzerfreundliche Handhabung und die Verwendung von hochwertigen Materialien ist der KGE1200 ideal für Grillliebhaber.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung im Freien: Dieser Grill ist ausschließlich für den Außenbereich geeignet. Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Abstand zu brennbaren Materialien halten.
- Erwärmung: Der Grill kann bei Gebrauch sehr heiß werden. Achten Sie darauf, mit der Grillfläche und den Grillutensilien vorsichtig umzugehen.
- Kohlen: Verwenden Sie nur für Grills geeignete Holzkohle oder Grillbriketts. Brennstoffe sollten niemals in Innenräumen gelagert werden.
- Belüftung: Sorgen Sie dafür, dass der Bereich gut belüftet ist, um die Ansammlung von Rauch zu verhindern.
- Sicherheitsabstand: Halten Sie während des Betriebs einen Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter zu Personen und Tieren.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Grillens fern vom Grillbereich.
- Stabilität: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: KGE1200
- Material: Stahlblech mit wärmebeständiger Beschichtung
- Grillfläche: 1,2 m²
- Abmessungen: 120 x 60 x 110 cm
- Gewicht: 40 kg
- Max. Temperatur: 300 °C
- Anschluss: Unabhängig von Energiequellen
- Farbe: Schwarz
- Zubehör: Grillrost, Ascheauffangschale

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen, ebenen und gut belüfteten Standort im Freien.
2. Teile überprüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
3. Montage: Montieren Sie die Beine des Grills unter Verwendung der mitgelieferten Schrauben und Werkzeuge.
4. Grillrost einsetzen: Setzen Sie den Grillrost sicher in die dafür vorgesehene Halterung ein.
5. Ascheauffangschale einsetzen: Platzieren Sie die Ascheauffangschale unter dem Grill, um Asche und Fett aufzufangen.
6. Fertigstellung: Überprüfen Sie vor der Zündung des Grills alle Teile auf festen Sitz.

5. Betrieb

1. Vorbereitung: Füllen Sie die Grillkohle gleichmäßig in die Grillkammer.
2. Zündung: Verwenden Sie Anzünder oder Papier, um die Holzkohle anzuzünden. Lassen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel bis zur optimalen Temperatur vorheizen.
3. Grillen: Nach Erreichen der gewünschten Temperatur können Sie Ihr Grillgut auf den Grillrost legen.
4. Überwachung: Halten Sie während des Grillens immer ein Auge auf die Temperatur und das Grillgut.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Entfernen Sie die Asche aus der Auffangschale und reinigen Sie den Grillrost mit einer Grillbürste.
- Regelmäßige Reinigung: Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch ab.
- Lagerung: Decken Sie den Grill bei Nichtgebrauch mit einer geeigneten Abdeckhaube ab.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill lässt sich nicht anfeuern.
Lösung: Überprüfen Sie die Kohlen und den Anzünder. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- Problem: Grilltemperatur nicht ausreichend.
Lösung: Fügen Sie mehr Holzkohle hinzu oder überprüfen Sie die Luftzufuhr.
- Problem: Unregelmäßige Wärmeverteilung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Kohlen gleichmäßig verteilt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie Ihren Holzkohlegrill und Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften für Abfallentsorgung. Materialien wie Stahl und Kunststoff sollten getrennt entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Houtskool Grill 1,2 m KGE1200

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Houtskool Grill KGE1200. Deze grill is ontworpen om een optimale grillervaring te bieden met een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende smaak. Volg deze handleiding nauwkeurig op voor veilig gebruik en onderhoud van het apparaat.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen en gebruik deze alleen buitenshuis.
- Brandveiligheid: Gebruik alleen gecertificeerde houtskool of briketten. Gebruik nooit benzine of andere brandbare vloeistoffen om de kolen aan te steken.
- Verbranding: De grill wordt zeer heet tijdens gebruik; raak geen oppervlakken aan zonder isolerende handschoenen.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens gebruik en afkoelen.
- Ventilatie: Zorg voor een goede ventilatie tijdens het grillen om rookopbouw te minimaliseren.
- Gebruik van gereedschap: Gebruik alleen geschikte grillgereedschap met lange handvatten om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 120 x 60 x 130 cm
- Gewicht: 37 kg
- Materiaal: Geëmailleerd staal met roestvrijstalen accenten
- Kleur: Zwart
- Grilloppervlak: 60 x 40 cm
- Hoogte verstelbaar: Ja
- Thermometer: Geïntegreerd

4. Setup en Installatie

1. Locatie Kiezen: Zoek een vlakke, stevige ondergrond, bij voorkeur een oppervlakte dat hittebestendig is.
2. Assemblage: Volg de meegeleverde montagehandleiding voor het monteren van de grill.
3. Bevestiging van de poten: Zorg ervoor dat de poten stevig zijn bevestigd voor stabiliteit.
4. Aansluiting van de Grill: Plaats de aspan onder de grill om as en resten op te vangen.
5. Controleer het geheel: Controleer of alle onderdelen goed zijn vastgemaakt en dat er geen losse onderdelen zijn.

5. Bediening

- Plaats de houtskool gelijkmatig op het rooster.
- Steek de houtskool aan met een aansteker of een aanmaakblokje.
- Laat de houtskool gedurende 20-30 minuten branden of totdat het een grijze aslaag heeft gevormd voor optimale temperatuur.
- Wanneer de kolen gereed zijn, plaatst u het grillrooster terug op de grill en begint u met grillen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Verwijder de as na gebruik en gooi deze weg op een veilige manier.
- Reinig het rooster met een borstel en warm zeepsop.
- Gebruik geen scherpe gereedschappen die de coating kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op roest of beschadiging en behandel deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Grill verwarmt niet goed: Controleer of de houtskool correct is aangebracht en laat deze goed aanbranden.
- Te veel rook: Zorg voor voldoende ventilatie en vermijd te vochtig houtskool.
- Onregelmatige verhitting: Controleer of de houtskool gelijkmatig is verdeeld over het rooster.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, zorg ervoor dat dit op een milieuvriendelijke manier gebeurt. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor specifieke richtlijnen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Carbón KGE1200

1. Información General

La parrilla de carbón KGE1200 es un dispositivo diseñado para ofrecer una experiencia de asado de alta calidad. Con su diseño robusto y funcionalidad optimizada, es perfecta para uso en exteriores, ya sea en picnics, barbacoas en el jardín o eventos familiares.

2. Información de Seguridad

- Uso recomendado: Solo para uso externo.
- Superficies calientes: Evite el contacto con las partes calientes durante el funcionamiento.
- Ubicación: Coloque la parrilla sobre una superficie estable y no inflamable.
- Vigilancia: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Carbón: Utilice únicamente carbón adecuado para parrillas; no use líquidos inflamables.
- Extinción de fuego: Mantenga un extintor de incendios o agua cerca durante el uso.
- Almacenamiento: Almacene en un lugar seco y seguro, alejado de niños y mascotas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 1.2 m
- Material: Acero inoxidable
- Color: Negro
- Peso neto: 25 kg
- Capacidad de carbón: Hasta 5 kg
- Accesorios incluidos: Parrilla de cocción, bandeja recogedora de cenizas

4. Instalación y Configuración

1. Desembalaje: Retire la parrilla de su embalaje, asegurándose de que todas las piezas estén presentes.
2. Montaje: Siga las instrucciones del manual de montaje, asegurando que todas las piezas encajen firmemente.
3. Ubicación: Coloque la parrilla en un área bien ventilada, evitando lugares cerrados.
4. Preparación del carbón: Llene la bandeja de carbón y enciéndalo usando un encendedor adecuado.
5. Calentamiento: Deje que el carbón se encienda completamente antes de comenzar a cocinar (aproximadamente 20-30 minutos).

5. Operación

- Encendido: Asegúrese de que el carbón esté completamente encendido antes de colocar los alimentos.
- Control de temperatura: Ajuste la ventilación para controlar la temperatura de cocción según sea necesario.
- Cocción: Coloque los alimentos en la parrilla, evitando el contacto directo con las llamas para una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza después de su uso: Deje enfriar completamente la parrilla antes de limpiarla. Retire las cenizas y limpie la superficie con un paño húmedo.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente las piezas móviles y limpie cualquier residuo acumulado para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- El carbón no enciende: Asegúrese de que esté utilizando carbón de calidad y que esté adecuadamente ventilado.
- Temperatura inadecuada: Verifique la ventilación y ajuste según sea necesario.
- Fugas de humo: Revisa juntas y asegúrate de que no haya grietas en la estructura.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine la parrilla de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos. Se recomienda desmantelar las partes metálicas y llevarlas a un centro de reciclaje autorizado.

9. Contacto

Para más información o asistencia:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du BBQ Charbon KGE1200

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le barbecue à charbon KGE1200. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de cuisine en plein air inégalée, alliant simplicité d'utilisation et performances élevées. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer une utilisation sécurisée et optimale.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Ne pas utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans des espaces clos.
- Fumée et Émanations: Évitez d'inhaler la fumée produite lors de la cuisson. Utilisez un espace bien ventilé.
- Supervision des Enfants: Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Surface Chaude: Les surfaces du barbecue peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez l'appareil.
- Emplacement: Placez le barbecue sur une surface stable et résistante à la chaleur, à l'écart des matériaux inflammables.
- Combustibles: Utilisez uniquement du charbon de bois conçu pour un barbecue.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

Spécifications Techniques

- Dimensions: 124 x 61 x 112 cm
- Poids: 28 kg
- Matériau: Acier émaillé
- Capacité de cuisson: 6-8 personnes
- Surface de cuisson: 67 x 34 cm
- Charbon: Charbon de bois standard
- Couleur: Noir

4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez soigneusement tous les composants du barbecue de la boîte.
2. Assemblage:
 - Assemblez les pieds et la base en suivant les instructions des images fournies dans le kit.
 - Fixez le gril à charbon en haut de la structure montée.
 - Assurez-vous que toutes les vis et les boulons sont serrés.
3. Emplacement: Positionnez le barbecue à l'extérieur, loin de tout objet inflammable, et sur une surface plane et stable.
4. Accessoires: Placez les accessoires de barbecue tels que les grilles de cuisson et les aide-grilles.

5. Fonctionnement

1. Allumer le Charbon:
 - Remplissez le réservoir de charbon.
 - Utilisez un allume-feu sûr ou du papier journal pour allumer le charbon.
 - Attendez que le charbon devienne rougeoyant avant de commencer à cuisiner.
2. Réglage de la Température: Ajustez le flux d'air pour contrôler la température de cuisson en ouvrant ou en fermant les ventilations.
3. Cuisson: Disposez les aliments sur la grille et surveillez-les attentivement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Après Utilisation: Laissez le barbecue refroidir complètement. Retirez les cendres et nettoyez les grilles avec une brosse métallique.
- Entretien Régulier: Vérifiez régulièrement les connexions et le matériel pour détecter toute usure. Graissez les pièces mobiles.

7. Dépannage

- Problème de Température: Si le barbecue ne chauffe pas suffisamment, vérifiez le flux d'air et la quantité de charbon utilisée.
- Difficulté à Allumer: Assurez-vous d'utiliser un bon combustible et vérifiez que le charbon est sec.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Pour détruire le barbecue, déposez-le dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia a Carbone KGE1200

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Griglia a Carbone KGE1200. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni superiori e facilità d'uso, garantendo risultati eccellenti per tutte le vostre esigenze di cottura all'aperto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Assicurarsi che la griglia sia posizionata su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare la griglia all'interno o in spazi chiusi per evitare il rischio di intossicazione da fumi.
- Evitare di toccare parti metalliche della griglia durante l'uso, poiché possono diventare estremamente calde.
- Tenere la griglia lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici durante e dopo l'uso.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano braci calde e utensili.
- Non lasciare mai la griglia incustodita mentre è in uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 1,2 m
- Materiale: Acciaio inox
- Sistema di ventilazione: Regolabile
- Area di cottura: 800 cm²
- Altezza della griglia: 90 cm
- Peso: 27 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la griglia e tutti i componenti dalla confezione.
2. Scegliere un'area esterna piana e stabile per la griglia.
3. Montare le gambe sulla base della griglia secondo le istruzioni fornite nel kit di montaggio.
4. Verificare che tutte le viti siano serrate correttamente.
5. Posizionare la griglia a una distanza sicura da materiali infiammabili e premere il sistema di ventilazione per ottimizzare la cottura.

5. Funzionamento

1. Riempire la camera di combustione con carbone e accenderlo utilizzando un accenditore di carbone.
2. Regolare la ventilazione per controllare il flusso d'aria e la temperatura.
3. Quando il carbone è ben acceso e coperto di cenere grigia, posizionare il cibo sulla griglia.
4. Monitorare la cottura regolando la ventilazione secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare la griglia completamente.
- Rimuovere il carbone esaurito e le ceneri.
- Pulire la griglia con una spazzola per griglia e detersivo delicato.
- Controllare regolarmente le parti mobili e lubrificare se necessario.
- Conservare la griglia in un luogo asciutto per prevenire la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il carbone non si accende, controllare se il carbone è umido o se c'è una ventilazione insufficiente.
- In caso di cottura irregolare, regolare la ventilazione per migliorare il flusso d'aria.
- Se la griglia presenta segni di ruggine, pulire e applicare un rivestimento protettivo per metallo.

8. Smaltimento

Non buttare il prodotto tra i rifiuti domestici. Smaltire la griglia e i suoi componenti in conformità con le normative locali sul riciclaggio. Contattare il centro di raccolta locale per la corretta gestione dei rifiuti.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania