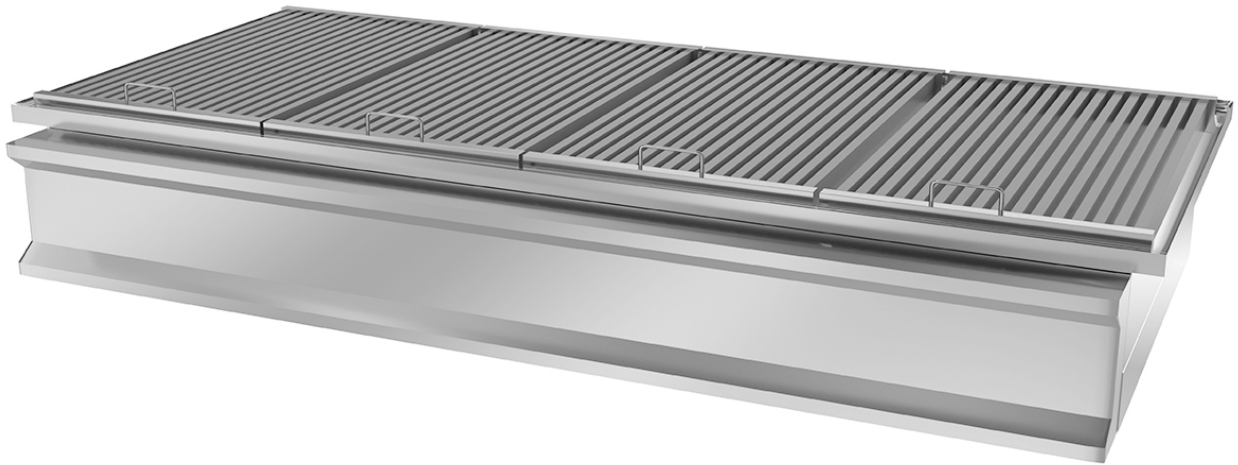


ggmgastro

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: KGE1600

Charcoal grill -1,6 m



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Charcoal Grill 1.6 m KGE1600

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Charcoal Grill 1.6 m KGE1600. This high-quality charcoal grill is designed for both professional and home use, offering a versatile and efficient cooking experience. Manufactured with robust materials and innovative features, the KGE1600 guarantees excellent grilling results.

2. Safety Information

To ensure safe operation of the GGM Gastro Charcoal Grill, please adhere to the following safety measures:

- Location: Use the grill outdoors in a well-ventilated area, away from flammable materials, and on flat, non-combustible surfaces.
- Supervision: Do not leave the grill unattended, especially when in use or when it has not cooled down.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill while it is in use and until it has completely cooled.
- Fuel Handling: Use only suitable charcoal. Do not use lighter fluid or accelerants that are not recommended.
- Hot Surfaces: The grill surfaces can become extremely hot. Use heat-resistant gloves when handling.
- Maintenance: Regularly inspect the grill for any damage or wear. Ensure all parts are securely fastened during operation.
- Emergency Procedures: In case of fire, do not pour water on the burning charcoal. Use a proper fire extinguisher rated for grease/flammable fires.

3. Product Specifications

- Model: KGE1600
- Type: Charcoal Grill
- Dimensions: 1600 × 550 × 1030 mm
- Weight: 45 kg
- Material: Steel
- Color: Black
- Cook Area: 1350 × 480 mm
- Fuel Type: Charcoal

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove all parts from the packaging and check for any visible damage or missing components against the included parts list.
2. Location: Select a stable and flat surface for placing the grill. Ensure it is outdoors and well-ventilated.
3. Assembly:
 - Attach the legs to the base of the grill using the provided screws and tools.
 - Assemble the grill's cooking surface according to the instructions, ensuring all screws are tightened.
 - Install any additional features, such as side tables or hooks, as per the instructions provided.
4. Final Check: Ensure all components are securely fitted. Clean any debris from the cooking grate before first use.

5. Operation

1. Preparing the Grill: Open the grill lid and add charcoal to the designated area. Use a suitable method to light the charcoal safely.
2. Heat Control: Adjust the air vents to control the temperature based on your cooking requirement.
3. Cooking: Once the charcoal is glowing and covered with white ash, place the cooking grate back and preheat for about 10 minutes before placing food on the grill.
4. Monitoring: Regularly monitor the cooking process, adjusting heat as necessary by managing the air vents.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the grill to cool completely before cleaning.
- Remove ashes and leftover charcoal using a suitable ash tool.
- Clean the cooking grate with a grill brush to remove food particles.
- Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Check for rust and apply high-temperature paint for protection if necessary.

7. Troubleshooting

- Charcoal Won't Light: Ensure sufficient airflow and check that appropriate charcoal is used. Try using a chimney starter.
- Flames are too high: Reduce airflow by adjusting the air vents.
- Food Sticking to Grate: Ensure the grate is well-oiled before placing food and clean it thoroughly after each use.

8. Disposal

- Dispose of unused charcoal and ashes in accordance with local waste disposal regulations.
- For metal parts, recycle or discard according to local recycling guidelines.
- Ensure the grill is properly cleaned before disposal to prevent contamination.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Holzkohlegrill KGE1600

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Holzkohlegrills KGE1600. Dieser Grill wurde entwickelt, um Ihr Grillvergnügen zu maximieren und ist für den Einsatz im Freien gedacht. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um alle Sicherheits- und Betriebsinformationen zu verstehen.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, fern von brennbaren Materialien und überdachten Bereichen.
- Verwenden Sie nur empfohlene Holzkohleprodukte und entzünden Sie das Feuer mit einem geeigneten Grillanzünder, der für den Innenbereich geeignet ist.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs auf Abstand.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Grills und ersetzen Sie beschädigte Teile sofort.
- Lassen Sie den Grill bei der Verwendung nicht im feuchten Zustand stehen, um elektrische Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe beim Berühren heißer Teile des Grills.
- Befolgen Sie die örtlichen Vorschriften für den Grillbetrieb im Freien.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Holzkohlegrill KGE1600
- Material: Stahl
- Grillfläche: 1.6 m²
- Maximale Temperatur: 300 °C
- Abmessungen: 120 cm x 60 cm x 115 cm
- Gewicht: 45 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche im Freien.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Inhalt auf Schäden.
3. Montieren Sie die Beine des Grills gemäß den beiliegenden Anweisungen, indem Sie die verschiedenen Teile mit den Schrauben und Werkzeugen verbinden.
4. Befestigen Sie den Grillrost sicher auf der Grillfläche.
5. Überprüfen Sie, ob alle Teile fest sitzen und keine losen Schrauben vorhanden sind.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Grillwanne mit einer Schicht Holzkohle.
2. Verwenden Sie Grillanzünder, um die Kohle anzuzünden und warten Sie, bis die Kohle gut durchgeglüht ist, bevor Sie das Grillgut auflegen.
3. Stellen Sie die Lüftungsschlitze ein, um die Temperatur zu regulieren.
4. Grillen Sie Ihr Lebensmittel nach Belieben und verwenden Sie eine Grillzange, um den Kontakt mit der Kohle zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Asche und die Überreste der Holzkohle.
- Reinigen Sie den Grillrost mit einer Drahtbürste und warmem Seifenwasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und Rost und behandeln Sie diese entsprechend.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Grill wird nicht heiß
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass genügend Holzkohle verwendet wird und dass alle Lüftungsschlitze offen sind.
- Problem: Unregelmäßige Hitzeverteilung
 - Lösung: Überprüfen Sie die Anordnung der Kohlen und stellen Sie sicher, dass sie gleichmäßig verteilt sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Metallabfälle. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten entfernt werden, bevor Sie die Materialien recyceln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikshandleiding voor de Houtskool Grill KGE1600

1. Algemene Informatie

De KGE1600 houtskoolgrill is ontworpen voor gebruik buitenshuis en biedt een hoogwaardige grillervaring. Deze grill is perfect voor barbecues met vrienden en familie.

2. Veiligheidsinformatie

- Brandgevaar: Houtskool is een ontvlambare stof. Gebruik de grill alleen buiten en houd brandbare materialen op veilige afstand.
- Hittebestendigheid: De grill kan zeer heet worden. Raak nooit de grillstructuur aan tijdens gebruik en gebruik hittebestendige handschoenen.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van de grill tijdens gebruik.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie bij gebruik van de grill om giftige gassen te vermijden.
- Onderbreek het gebruik: Gebruik de grill nooit onder slechte weersomstandigheden, zoals regen of sterke wind.

3. Productspecificaties

- Type product: Houtskool grill
- Vermogen: 1,6 m
- Afmetingen: 145 x 54 x 107 cm
- Materiaal: Staal, gepoedercoat
- Gewicht: 25 kg
- Kleur: Zwart
- Garantie: 2 jaar

4. Installatie en Opstelling

1. Locatie: Kies een vlakke, stevige ondergrond op een veilige afstand van brandbare materialen.
2. Assemblage: Volg de meegeleverde stappen voor assemblage. Zorg ervoor dat alle bouten en moeren goed vastzitten.
3. Plaats de grill: Zet de grill op de gekozen locatie en controleer of deze stabiel staat.
4. Controleren op lekken: Controleer de onderdelen op eventuele defecten of lekkages voor gebruik.

5. Bediening

1. Vul de grill met houtskool.
2. Steek de houtskool aan met een aansteker of starter.
3. Laat de houtskool gloeien totdat hij wit gloed heeft. Dit duurt ongeveer 20-30 minuten.
4. Plaats het voedsel op de grillroosters en sluit het deksel voor een beter resultaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik: Laat de grill volledig afkoelen en verwijder as en resten van houtskool.
- Reinigen: Gebruik een staalborstel om het grillrooster schoon te maken. Zorg ervoor dat je alle voedselresten verwijdert.
- Opslag: Bewaar de grill op een droge plaats of bedek deze met een beschermhoes om schade door weersomstandigheden te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Rookvorming: Dit kan komen door te veel vet op de brandstof. Verminder de hoeveelheid vet in het voedsel.
- Onvoldoende warmte: Zorg ervoor dat er voldoende houtskool is en dat deze goed aangestoken is.
- Duren van de kooktijd: Pas de luchttoevoer aan door de luchtregelkleppen open of dicht te zetten.

8. Afvalverwijdering

Verwijder de grill volgens de lokale regelgeving voor het afvoeren van metalen en andere materialen. Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld en gereinigd vóór afvoer.

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 KGE1600

1. Información General

La parrilla de carbón KGE1600 está diseñada para ofrecer una experiencia de asado excepcional. Con su construcción robusta y fácil manejo, esta parrilla es ideal para campings, barbacoas en el jardín y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice la parrilla exclusivamente para asar alimentos. No use líquidos inflamables o improvisados para encender el fuego.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Ubicación: Coloque la parrilla en un área bien ventilada, lejos de materiales inflamables y de la proximidad de niños y mascotas.
- Riesgo de Quemaduras: Las partes de la parrilla se calentarán durante el uso. Maneje con precaución y use guantes térmicos si es necesario.
- Mantenimiento de Carbon: No agregue más carbón una vez que la parrilla esté funcionando, a menos que sea seguro hacerlo.
- Extinción de Llamas: Tenga siempre a mano un extintor de incendio o agua para controlar cualquier incendio inesperado.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: KGE1600
- Tipo: Parrilla de carbón
- Dimensiones: 1.6 m
- Material: Acero resistente a la corrosión
- Peso: 15 kg
- Capacidad: Adecuada para hasta 10 personas
- Accesorios incluidos: Paravientos, rejilla de cocción, cenicero

4. Configuración e Instalación

- Montaje:

1. Desembale todos los componentes de la caja.
2. Conecte las patas de la parrilla a la base. Utilice los tornillos proporcionados.
3. Coloque la parrilla de cocción sobre el soporte.
4. Asegúrese de que todos los tornillos y conexiones estén asegurados antes de utilizar.

- Ubicación de la Parrilla: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable.
- Precauciones iniciales: Asegúrese de que la parrilla esté completamente seca y libre de cualquier desecho antes de utilizarla por primera vez.

5. Operación

- Encendido:

1. Añada carbón a la parrilla (no llene más de dos tercios de su capacidad).
2. Use papel o encendedores específicos para carbón para iniciar el fuego.
3. Espere a que el carbón esté cubierto de ceniza blanca antes de comenzar a cocinar.

- Cocción: Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción cuando el carbón esté caliente. Controle la temperatura regulando la cantidad de carbón y la apertura del ventilador.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso:

1. Deje enfriar completamente la parrilla.
2. Retire las cenizas y los restos de carbón del cenicero.
3. Limpie la rejilla de cocción con una esponja y detergente suave.

- Mantenimiento Regular: Revise periódicamente las conexiones y la integridad de la parrilla. Almacene en un lugar seco para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- El carbón no enciende: Asegúrese de usar suficiente combustible adecuado y permitir suficiente aire fresco para la combustión.
- Temperatura demasiado baja: Aumente la cantidad de carbón o ajuste la ventilación para mejorar la circulación de aire.
- Humo excesivo: Verifique que los alimentos no estén en contacto con la grasa que gotea sobre el fuego.

8. Eliminación

Siga las regulaciones locales para la eliminación de la parrilla y sus componentes. No deseche en la basura común. Se recomienda reciclar los materiales metálicos.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Gril au Charbon KGE1600

Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Gril au Charbon KGE1600 de GGM Gastro. Ce gril est conçu pour offrir une expérience de barbecue ultime tout en respectant les normes de sécurité les plus élevées. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit.

Informations de Sécurité

- Utilisation intended: Ce gril est conçu uniquement pour un usage extérieur avec des combustibles de charbon de bois.
- Surface chaude: Faites attention aux surfaces chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Ventilation: Ne l'utilisez jamais dans des espaces clos ou mal ventilés.
- Surveillance: Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Matériaux inflammables: Gardez les matériaux inflammables à distance du gril.
- Éteignez le gril: Assurez-vous que le gril est complètement éteint et refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
- Instructions d'assemblage: Suivez attentivement les instructions d'assemblage fournies afin de garantir la sécurité du gril.

Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Modèle: KGE1600
- Type de Gril: Charbon
- Dimensions: 1,6 m
- Matériau: Acier inoxydable
- Poids: 30 kg

Installation et Mise en Place

1. Déballage: Retirez soigneusement le gril de son emballage.
2. Vérification des pièces: Assurez-vous que toutes les pièces indiquées dans le manuel sont présentes.
3. Assemblage:
 - Fixez les pieds au corps principal à l'aide des vis fournies.
 - Fixez les grilles et la cheminée selon le schéma d'assemblage.
4. Emplacement: Placez le gril sur une surface plane et stable, à l'écart des matériaux inflammables.
5. Sécurité: Avant de l'utiliser, vérifiez que toutes les attaches sont sécurisées.

Fonctionnement

1. Préparation: Ajoutez du charbon de bois et des allume-feux dans la chambre à charbon.
2. Allumage: Allumez le charbon et attendez que les flammes diminuent pour obtenir des braises.
3. Cuisson: Disposez les aliments sur la grille et surveillez régulièrement.
4. Contrôle de la température: Ajustez les événements pour contrôler la circulation de l'air.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après usage: Laissez refroidir le gril avant de nettoyer. Enlevez les cendres et les résidus alimentaires à l'aide d'une brosse.
- Entretien: Inspectez régulièrement les joints et les vis. Remplacez toute pièce endommagée.

Dépannage

- Le charbon ne s'allume pas: Vérifiez que vous utilisez un allume-feu adéquat et qu'il y a suffisamment d'air.
- Fuites de chaleur: Assurez-vous que le gril est correctement assemblé et que les joints sont étanches.
- Surconsommation de charbon: Ajustez les événements pour une meilleure circulation de l'air.

Élimination

Disposez de ce produit conformément aux réglementations locales relatives aux déchets. Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour les options de recyclage appropriées.

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: Grill a Carbonella KGE1600

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Grill a Carbonella KGE1600. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cottura all'aperto efficiente e piacevole. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e di conservarlo per future consultazioni.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il grill solo per il suo scopo previsto, cioè la cottura di alimenti. Non utilizzare il grill in ambienti chiusi o male ventilati.
- Sicurezza Elettrica: Non utilizzare il grill in presenza di umidità o acqua. Assicurarsi che la presa possa gestire la potenza del grill.
- Calore e Fiamme: Il grill raggiunge temperature elevate. Maneggiare con cautela e utilizzare strumenti di cottura appropriati. Tieni lontani bambini e animali domestici durante l'uso.
- Materiali Infiammabili: Non posizionare il grill vicino a materiali infiammabili. Tenere presente la distanza di sicurezza.
- Manutenzione: Controllare regolarmente i cavi e le connessioni per eventuali danni. Non utilizzare il grill se presenta segni di usura.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Grill a Carbonella KGE1600
- Dimensioni: 1.6 m
- Peso: [DA INSERIRE]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Capacità di cottura: [DA INSERIRE]
- Alimentazione: Carbonella
- Colore: Nero

4. Setup e Installazione

1. Scelta della Posizione: Posizionare il grill su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che sia distante da materiali infiammabili.

2. Assemblaggio:

- Montare le gambe del grill seguendo il manuale di assemblaggio fornito.
- Assicurarsi che tutte le viti e i bulloni siano ben serrati.

3. Preparazione della Carbonella: Riempire la griglia con carbonella di alta qualità e accenderla seguendo le istruzioni del produttore della carbonella.

4. Controllo della Ventilazione: Assicurarsi che le aperture di ventilazione siano libere per garantire una corretta combustione.

5. Operazione

- Accendere il grill con un accenditore a carbonella e attendere che la carbonella diventi coperta di cenere grigia prima di iniziare a cuocere.
- Utilizzare utensili di cottura a lungo manico per evitare scottature.
- Monitorare costantemente la temperatura e adattare la ventilazione per controllare la fiamma.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente il grill dopo l'uso.
- Rimuovere i resti di carbonella e cibo con una spazzola metallica.
- Pulire le superfici con sapone neutro e acqua.
- Conservare il grill in un luogo asciutto e coperto per proteggerlo da agenti atmosferici.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare se la carbonella è sufficiente e se l'area di accensione è ben ventilata.
- Fiamme eccessive: Ridurre l'apporto d'aria utilizzando le aperture di ventilazione.
- Cibo bruciato: Abbassare la temperatura o spostare il cibo su una zona meno calda della griglia.

8. Smaltimento

Non smaltire il grill e i suoi componenti nei rifiuti domestici. Consultare le normative locali per lo smaltimento dei prodotti metallici e degli accessori.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania