

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

**SKU: KGE800**

**Charcoal grill - 0,8 m**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Charcoal Grill KGE800

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Charcoal Grill KGE800. This high-quality outdoor grill is designed for optimal performance and durability, making it perfect for backyard barbecues, picnics, and professional catering.

### 2. Safety Information

- Read this manual thoroughly before use. Ensure you understand the instructions and safety information prior to operating the grill.
- Outdoor Use Only: This grill is intended for outdoor use only. Do not use indoors or in enclosed spaces, as this may lead to carbon monoxide buildup and pose a serious health risk.
- Burn Hazard: The grill surfaces, including the grill body, grates, and other components, can become very hot. Always use heat-resistant gloves when handling or adjusting components during and after use.
- Placement: Set up the grill on a stable, level surface away from flammable materials. Maintain a safe distance from structures, vehicles, and other items that could catch fire.
- Supervision Required: Never leave the grill unattended while in use. Keep children and pets at a safe distance.
- Fuel Safety: Only use quality charcoal for your grill. Never use lighter fluid or accelerants unless specifically listed in the product specifications.
- Maintenance: Regularly inspect the grill for any signs of wear, damage, or rust. Address any concerns before use to ensure safe operation.

### 3. Product Specifications

- Model: KGE800
- Material: Steel
- Dimensions: 0.8 m
- Weight: 55 kg
- Cooking Surface Area: 182 x 122 cm
- Charcoal Capacity: 16 kg
- Heat Output: Adjustable

### 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable outdoor surface clear of any overhanging branches or flammable materials.

#### 2. Assembly:

- Unpack all components and ensure that you have all parts as per the included parts list.
- Attach the legs securely to the grill body using the supplied bolts and tools.
- Ensure all fasteners are tightened and the grill is stable before proceeding.

#### 3. Charcoal Setup:

- Open the grill lid and remove the grate.
- Place the charcoal in the designated area, ensuring not to exceed the specified capacity.
- Arrange the charcoal in a pyramid shape to facilitate lighting.

### 5. Operation

1. Lighting: Use a charcoal starter or appropriate lighter fluid to ignite the charcoal. Follow manufacturer instructions when using any lighter fluid.
2. Preheating: Allow the charcoal to burn until the flames subside and the coals have turned gray. Preheat the grill for about 15-20 minutes.
3. Cooking: Place food on the cooking grate. Monitor the cooking temperature and adjust the ventilation as needed for optimal results.
4. Post-Cooking: Allow the grill to cool down before handling or moving.

### 6. Cleaning and Maintenance

- After Each Use: Let the grill cool completely. Remove ashes and debris with a metal scoop. Clean the grill grates with a wire brush.
- Regular Maintenance:
  - Check all components for rust or damage and treat or replace as necessary.
  - Wipe the grill's exterior with a damp cloth and mild detergent.
  - Ensure all bolts and screws are tight.

### 7. Troubleshooting

- Grill Does Not Ignite: Ensure the charcoal is dry and using quality starter fluid.
- Inconsistent Heat: Check if the charcoal is evenly spread. Adjust ventilation to control airflow.
- Excess Smoke: If the grill produces excessive smoke, check for buildup in the grates or excess moisture in the charcoal.

### 8. Disposal

When disposing of the grill, ensure that all parts are dismantled and recycled where possible. Follow local regulations for disposal of steel and other materials. Ensure that any remaining charcoal or ash is completely extinguished before disposal.

### 9. Contact

For support or inquiries, please contact:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the GGM Gastro Charcoal Grill KGE800. Enjoy safe and delightful grilling experiences!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den KGE800 Holzkohlegrill

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres KGE800 Holzkohlegrills. Dieser Grill bietet Ihnen die Möglichkeit, köstliche Grillgerichte zu zaubern und ist ideal für gesellige Abende im Freien. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie den Grill sicher und effizient nutzen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die gesamte Anleitung, bevor Sie den Grill verwenden.
- Stellen Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche auf, fern von brennbaren Materialien oder Oberflächen.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle oder Grillbriketts, die für den Grill geeignet sind.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Grillevents fern.
- Verwenden Sie keine Flüssigkeiten, um den Grill anzuzünden, es sei denn, es sind zertifizierte Grillanzünder.
- Achten Sie darauf, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.
- Verwenden Sie geeignete Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Produkt: KGE800 Holzkohlegrill

Technische Daten:

- Grillfläche: 0,8 m<sup>2</sup>
- Material: Stahl mit hitzebeständiger Beschichtung
- Abmessungen: 120 x 60 x 110 cm
- Gewicht: 40 kg
- Farbe: Schwarz
- Zubehör: Grillrost, Ascheauffangschale, verstellbare Lüftung
- Max. Temperatur: 300°C

## 4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie alle Teile und prüfen Sie, ob alles vorhanden ist.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie den Grill an einem geschützten Ort aufstellen, um Witterungseinflüsse zu minimieren.
3. Montieren Sie das Untergestell des Grills gemäß den beiliegenden Anweisungen.
4. Befestigen Sie die Grillfläche und die vorgeschriebene Ascheauffangschale.
5. Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben und Verbindungen festgezogen sind.
6. Bei Bedarf montieren Sie die Lüftungselemente.
7. Lassen Sie zusätzlich Platz um den Grill für eine sichere Handhabung.

## 5. Betrieb

1. Entfernen Sie das Grillrost und fügen Sie die Holzkohle oder Briketts gleichmäßig in die Feuerwanne ein.
2. Zünden Sie die Kohle mit einem Grillanzünder an.
3. Lassen Sie die Kohle etwa 30 Minuten stehen, bis sie eine gleichmäßige Glut hat.
4. Platzieren Sie das Grillrost wieder auf dem Grill.
5. Beginnen Sie mit dem Grillen, indem Sie das Grillgut auf das Rost legen und regelmäßig wenden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Entleeren Sie die Ascheauffangschale und reinigen Sie diese mit einer Bürste.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Grillrost zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlschwämme.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung oder Beschädigung und reinigen Sie die Belüftungsöffnungen.

## 7. Fehlersuche

- Wenn der Grill nicht zündet: Überprüfen Sie, ob die Kohle trocken und der Grillanzünder korrekt verwendet wurde.
- Bei ungleicher Hitzeverteilung: Achten Sie darauf, dass die Kohle gleichmäßig verteilt ist und die Lüftungselemente geöffnet sind.
- Bei übermäßiger Rauchentwicklung: Verwenden Sie weniger Fett beim Grillen und achten Sie darauf, dass die Kohle nicht feucht ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill gemäß den örtlichen Vorschriften. Verwenden Sie die Recyclingmöglichkeiten für Metall und andere Materialien.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder im Falle von Fragen, kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Kolen Grill KGE800

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de KGE800 Kolen Grill. Deze grill is ontworpen voor een optimale barbecue-ervaring. Volg alstublieft de instructies in deze handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de instructies zorgvuldig door voordat u de grill gebruikt.
- Gebruik de grill alleen buitenshuis in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van brandbare materialen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens het gebruik.
- Gebruik alleen voorgeschreven brandstof voor de grill.
- Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld voordat u deze verplaatst of opbergt.
- Laat de grill nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik geschikte gereedschappen en beschermende kleding bij het aansteken en hanteren van de grill.

### 3. Product Specificaties

- Kleur: Zwart
- Materiaal: Staal
- Afmetingen: 800 x 450 x 210 mm
- Gewicht: 14,8 kg
- Kookoppervlak: 640 x 420 mm
- Brandstof: Houtskool
- Temperatuur bereik: 100°C - 300°C

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de grill uit de doos en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond, bij voorkeur op een niet-brandbare ondergrond.
3. Bevestig de poten aan het hoofdlichaam van de grill met de bijgeleverde schroeven en moeren.
4. Zorg ervoor dat de luchtschuif aan de achterkant van de grill open is voor voldoende ventilatie.
5. Vul de kolenbak met houtskool, en zorg ervoor dat deze gelijkmatig verdeeld is.
6. Volg de instructies van de fabrikant voor het aansteken van de houtskool.

### 5. Gebruik

- Steek de houtskool aan met een aansteker of aanmaakvloeistof.
- Laat de kolen voor ongeveer 20-30 minuten branden totdat deze bedekt zijn met een witte as.
- Plaats het rooster boven de kolen en laat de grill opwarmen.
- Plaats uw voedsel op het rooster en superviseer het kookproces voor optimale resultaten.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Verwijder de as en resten van de houtskool uit de kolenbak.
- Reinig het rooster met een borstel of een geschikte schoonmaakmiddel.
- Wipe de buitenkant van de grill af met een vochtige doek en mild reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat alle delen droog zijn voordat u de grill opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill verwarmt niet goed.  
Oplossing: Controleer de luchtinlaat en zorg voor voldoende ventilatie. Controleer ook of er voldoende houtskool aanwezig is.
- Probleem: Voedsel plakt aan het rooster.  
Oplossing: Gebruik voldoende olie op het rooster voor gebruik. Zorg ervoor dat het rooster goed is verwarmd voordat u het voedsel plaatst.
- Probleem: Ongelijkmatige verhitting.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de kolen gelijkmatig zijn verdeeld over de kolenbak.

### 8. Afvalverwerking

- Volg de lokale regelgeving voor het wegwerpen van de grill en zijn componenten. Het is raadzaam om alle materialen te recyclen waar mogelijk.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen:

E-mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto

### 1. Información General

Este manual está diseñado para ofrecerle la información necesaria sobre el uso, seguridad y mantenimiento de la parrilla de carbón KGE800. Siga las instrucciones cuidadosamente para garantizar una experiencia de cocción óptima y segura.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para uso en exteriores. No debe usarse en interiores o espacios cerrados.
- Peligro de incendio: Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables y siga las instrucciones sobre el manejo del carbón.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- Quemaduras: Utilice guantes de cocina y herramientas adecuadas para evitar quemaduras. Las superficies pueden estar muy calientes.
- Montaje y almacenamiento: Asegúrese de que la parrilla esté correctamente montada y almacenada en un lugar seguro y seco.
- Ventilación: Asegúrese de que haya suficiente ventilación mientras se utiliza la parrilla.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KGE800
- Dimensiones: 0.8 m
- Material: Acero inoxidable y chapa de hierro
- Capacidad: Adecuado para múltiples alimentos simultáneamente
- Peso: Ligera y fácil de manejar
- Color: Negro

### 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire con cuidado todo el embalaje y verifique que todas las piezas estén presentes.

#### 2. Montaje:

- Coloque la base sobre una superficie plana y sólida.
- Monte los laterales de la parrilla en la base utilizando los tornillos provistos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén firmemente ajustadas.

3. Colocación del carbón: Llénelo con carbón en la bandeja designada. No sobrecargue la bandeja para evitar derrames.

4. Comprobación: Antes de encender, verifique que la parrilla esté estable y bien montada.

### 5. Operación

- Encendido: Encienda el carbón utilizando un encendedor específico para carbón o papel. No use líquidos inflamables.
- Cocción: Coloque los alimentos en la rejilla y ajuste la altura de la parrilla si es necesario.
- Supervisión constante: Mantenga un control cercano a la parrilla mientras cocina.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Após el uso, deje que la parrilla se enfríe completamente.
- Limpie la parrilla con un cepillo de cerdas suaves para eliminar residuos de alimentos.
- Use agua jabonosa para limpiar la superficie. Evite limpiadores abrasivos que puedan dañar el material.
- Asegúrese de vaciar y limpiar la bandeja de cenizas regularmente.

### 7. Solución de Problemas

- El carbón no enciende: Asegúrese de utilizar un encendedor adecuado y no use líquidos inflamables.
- Humo excesivo: Verifique que el carbón esté seco y que la ventilación sea suficiente.
- Grill no calienta adecuadamente: Asegúrese de que haya suficiente carbón y de que esté bien distribuido.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. Asegúrese de separar materiales reciclables cuando sea posible.

### 9. Contacto

Si tiene preguntas adicionales o necesita 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 CHARBON KGE800

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du gril à charbon KGE800. Ce produit est conçu pour offrir une expérience de grillade optimale en plein air, combinant sécurité, performance et simplicité.

### 2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane et stable.
- Gardez le gril éloigné de matériaux inflammables.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de la grille chaude.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes sans protection appropriée.
- Ne pas utiliser le gril en cas de vent fort.
- Éteignez le gril immédiatement en cas d'incendie.
- Ne pas utiliser des liquides inflammables pour faciliter l'allumage.

### 3. Présentation du Produit et Spécifications

- Type : Gril à charbon
- Dimensions : 0.8 m
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : À déterminer
- Accès au charbon : Oui
- Récupérateur de cendres : Oui
- Grille de cuisson réglable : Oui
- Thermomètre intégré : Oui

### 4. Installation et Mise en Place

1. Déballer le produit et vérifier que toutes les pièces sont présentes.
2. Trouver un emplacement adéquat, loin de la maison et des objets inflammables.
3. Assembler le gril selon les instructions jointes à l'emballage.
4. Vérifiez que la grille est correctement installée et que le réservoir de charbon est accessible.
5. S'assurer que tous les mécanismes de sécurité sont en place avant de procéder à l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

1. Remplissez le réservoir de charbon avec du charbon approprié.
2. Allumez le charbon avec des allume-feux adaptés ou du papier journal.
3. Fermez le couvercle et attendez que le charbon devienne rouge.
4. Ajustez l'entrée d'air pour contrôler la température.
5. Lorsque le charbon est prêt, placez les aliments sur la grille de cuisson.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le gril refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la grille de cuisson.
- Videz régulièrement le bac de récupération des cendres.
- Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Vérifiez régulièrement les pièces pour déceler d'éventuels dommages.

### 7. Résolution de Problèmes

- Si le charbon ne s'allume pas, utilisez moins de charbon ou essayez un allume-feu différent.
- Si la température est trop basse, vérifiez l'ouverture de l'air pour permettre une meilleure circulation.
- En cas d'odeur de brûlé, éteignez immédiatement le gril et laissez-le refroidir.
- Si des pièces semblent endommagées, cessez d'utiliser le gril et contactez le support.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous sur les points de collecte locaux pour les appareils électriques.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement dépouillé de toute matière inflammable avant la mise au rebut.

### 9. Contact

Pour toute demande 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 per Grill a Carbone KGE800

### 1. Informazioni Generali

Il Grill a Carbone KGE800 è progettato per offrire un'esperienza di cottura all'aperto di alta qualità. Questo prodotto combina una costruzione robusta e un design innovativo, rendendolo un compagno ideale per grigliate con amici e familiari.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il grill solo all'aperto, in un'area ben ventilata, lontano da materiali infiammabili.
- Non lasciare il grill incustodito durante l'uso.
- Indossare sempre guanti protettivi mentre si maneggiano parti calde del grill.
- Assicurarsi che il grill sia completamente spento e raffreddato prima di pulirlo o riporlo.
- Tenere i bambini e gli animali domestici a distanza mentre si utilizza il grill.
- Utilizzare solo carbone o legna raccomandati per garantire la massima sicurezza e prestazioni.
- In caso di fumi o fumi tossici, allontanarsi immediatamente e cercare assistenza.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 0.8 m
- Peso: 30 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Capacità: Fino a 10 hamburger alla volta
- Accessori inclusi: griglia di cottura, vassoio di raccolta della cenere, e un set di utensili per grigliare.
- Certificazioni: CE, conforme alle normative di sicurezza europee.

### 4. Installazione e Configurazione

- Scegliere un'area adeguata per l'installazione, su una superficie piana e stabile.
- Assemblare il grill seguendo le istruzioni incluse nel pacchetto, assicurandosi che tutte le viti siano strettamente fissate.
- Posizionare la griglia di cottura sopra il barbecue.
- Accertarsi che il vassoio di raccolta della cenere sia posizionato correttamente sotto la griglia.
- Verificare che tutte le parti siano montate correttamente prima di utilizzare il grill.

### 5. Funzionamento

- Accendere il grill utilizzando carbone o legna.
- Lasciare riscaldare per circa 15-20 minuti fino a che le braci non siano di un colore rosso intenso.
- Disporre gli alimenti sulla griglia e cuocere secondo le preferenze personali.
- Controllare regolarmente gli alimenti durante la cottura.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare completamente il grill.
- Rimuovere le ceneri dal vassoio di raccolta e smaltirle in modo sicuro.
- Pulire la griglia con una spazzola per griglie e acqua calda sapone.
- Verificare regolarmente l'integrità delle parti e sostituire eventuali parti danneggiate.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, verificare che ci sia carbone o legna sufficiente.
- Se le braci si spengono rapidamente, assicurarsi che ci sia una buona ventilazione.
- Per eventuali problemi di funzionamento, contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il grill insieme ai rifiuti domestici.
- Contattare le autorità locali per informazioni su come smaltire correttamente il prodotto in modo ecologico.

### 9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania