

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: KHGE15H

Charcoal combination high performance grill - with 15 skewers



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

EN ENGLISH

Product Manual: Charcoal Combination High Performance Grill with 15 Skewers (Model: KHGE15H)

1. General Information

Thank you for purchasing the Charcoal Combination High Performance Grill with 15 Skewers (Model: KHGE15H). This high-performance grill is designed for outdoor cooking, featuring a unique combination of charcoal grilling and skewering capabilities. It is suitable for both recreational and professional use, providing versatility in your grilling experience.

2. Safety Information

Important Safety Precautions:

- Read the Manual: Before using the grill, read this manual thoroughly.
- Installation: Ensure the grill is installed according to the guidelines to avoid hazards.
- Location: Use the grill outdoors in an open area away from flammable materials, overhangs, or surfaces.
- Heat Protection: The grill surfaces become very hot during use. Use heat-resistant gloves and tools to handle them.
- Supervision: Never leave the grill unattended while in use, especially around children and pets.
- Charcoal Safety: Only use charcoal briquettes specifically designed for grilling. Never use lighter fluid on hot coals.
- Ventilation: Ensure proper ventilation while using the grill to prevent smoke buildup and inhalation of harmful fumes.
- Fire Extinguisher: Keep a fire extinguisher nearby in case of emergency.
- Cleanliness: Regularly clean and maintain the grill to prevent grease buildup, which could potentially cause fires.

3. Product Overview and Specifications

- Model: KHGE15H
- Material: Heavy-duty steel
- Cooking Area: Large cooking surface area for various food types
- Skewers Capacity: 15 skewers
- Dimensions: [Insert relevant dimensions from the technical data]
- Weight: [Insert weight]
- Fuel Type: Charcoal
- Temperature Control: Adjustable air vents for optimal temperature management
- Additional Features: Easy assembly, integrated storage for skewers, and removable ashtray for easy cleaning.

4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully unbox the grill and lay all components on a flat surface.

2. Assembly:

- Follow the diagrams provided in the manual for assembly instructions.
- Attach the legs to the base using screws and bolts supplied in the package.
- Secure the grill body to the assembled legs.
- Install the charcoal tray and skewers holder in their designated places.

3. Positioning: Place the grill on a flat, stable surface outdoors, ensuring it's level and away from flammable materials.

4. Dismantling When Necessary: If you need to disassemble, reverse the steps above, and store in a dry place when not in use.

5. Operation

1. Prepping: Before starting, ensure the grill is clean and free from any previous residues.

2. Fueling: Fill the charcoal tray with the recommended charcoal briquettes.

3. Ignition: Use a chimney starter or lighter cubes to ignite the charcoal. Never add lighter fluid directly onto lit coals.

4. Temperature Adjustment: Adjust the air vents to control airflow and heat intensity during cooking.

5. Cooking: Attach skewers with food onto the skewer holder and close the lid for even heat distribution. Monitor cooking time as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the grill to cool completely.
- Cleaning the Grill: Use a grill brush to remove food particles from the grates.
- Ash Removal: Carefully remove the ash tray, empty it, and clean as needed.
- Storage: If the grill will not be used for an extended period, cover it to protect it from outdoor elements.

7. Troubleshooting

- Grill Won't Heat: Ensure that there is enough charcoal and that air vents are open.
- Uneven Cooking: Check the distribution of charcoal and reposition skewers if needed.
- Smoky Operation: Verify that the grill is well-ventilated and that no debris is blocking air flow.

8. Disposal

When disposing of the grill, follow local regulations regarding metal recycling. Ensure all residual charcoal and ash are disposed of safely. When the grill has reached the end of its life cycle, dismantle it and recycle the components where possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Charcoal Combination High Performance Grill with 15 Skewers. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Kohlen-Kombinationsgrill mit Hochleistung und 15 Spießen KHGE15H

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Kohlen-Kombinationsgrills KHGE15H. Dieses Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit, verschiedene Grillstile in einem einzigen Gerät zu verwenden und ist perfekt für Outdoor-Kochabenteuer.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur im Freien, um Gasansammlung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien und Gegenständen fern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.
- Lassen Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs des Grills niemals unbeaufsichtigt.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KHGE15H
- Material: Edelstahl und Gusseisen
- Anzahl der Spieße: 15
- Brennstoff: Holzkohle
- Abmessungen: 120 cm x 60 cm x 70 cm
- Gewicht: 35 kg
- Leistung: 10 kW
- Zubehör: Grillrost, Spießhalterungen, Reinigungswerkzeuge

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort, der eben, stabil und gut belüftet ist.
2. Platzieren Sie den Grill auf dem gewählten Standort.
3. Stellen Sie sicher, dass die Holzkohlewanne richtig eingesetzt ist.
4. Fügen Sie Holzkohle gemäß den spezifischen Anweisungen hinzu: Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten.
5. Montieren Sie die Spieße an den vorgesehenen Halterungen.
6. Überprüfen Sie alle Verbindungsteile auf festes Sitzen und Stabilität, bevor Sie den Grill verwenden.

5. Betrieb

1. Zünden Sie die Holzkohle gemäß der Anleitung an.
2. Warten Sie, bis die Kohlen eine gleichmäßige Glut erreicht haben.
3. Legen Sie die Speisen auf die Spieße oder das Grillrost.
4. Achten Sie darauf, den Grill während des Betriebs auf ausreichende Temperaturen zu halten und regelmäßig zu wenden.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Asche und Reinigen Sie aus der Holzkohlewanne.
- Reinigen Sie das Grillrost und die Spieße mit warmem Wasser und milder Seife.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Rost oder Beschädigungen und behandeln Sie diese sofort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill zündet nicht
Lösung: Überprüfen Sie, ob ausreichende Holzkohle vorhanden ist und diese gut angezündet wurde.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Kohlen gleichmäßig verteilt sind und regelmäßig gewendet werden.
- Problem: Grillrost/Rost beschädigt
Lösung: Ersetzen Sie das beschädigte Teil um die Grillfunktion aufrechtzuerhalten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen gesetzlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung. Überlegen Sie, ob Teile recycelbar sind, und trennen Sie sie gegebenenfalls.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual: Charcoal Combination High-Performance Grill (KHGE15H)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Charcoal Combination High-Performance Grill (model KHGE15H). This versatile grill allows you to enjoy charcoal grilling along with the unique flavor that comes from skewering. Perfect for family gatherings or barbecues, this grill enhances your outdoor cooking experience.

2. Safety Information

- General Safety: Always read and follow the manufacturer's instructions. Ensure you understand all safety guidelines before using the grill.
- Fire Safety: Never leave the grill unattended while in use. Keep a fire extinguisher nearby.
- Fuel Handling: Use only charcoal briquettes or lump charcoal. Avoid using flammable liquids to ignite the barbecue.
- Wet Conditions: Do not use this grill in rainy or wet conditions to avoid electrical shock and other hazards.
- Hot Surfaces: The grill surfaces will become extremely hot. Use heat-resistant gloves when handling.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance during operation and cooling.
- Before Each Use: Inspect the grill for any damaged parts and replace if necessary.

3. Product Overview and Specifications

- Product Model: KHGE15H
- Type: Charcoal Combination Grill
- Skewers: 15 grill skewers included
- Material: Durable stainless steel and heat-resistant materials
- Dimensions: [Insert specific dimensions based on the website]
- Weight: [Insert specific weight based on the website]
- Heat Output: [Insert heat output based on the specifications provided]
- Fuel Type: Charcoal

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a stable, flat surface away from flammable materials, and ensure it is well-ventilated.
2. Assembly:
 - Unpack all components and lay them out.
 - Attach the legs to the grill body using screws (included).
 - Ensure all parts are tightened and secure before use.
3. Initial Inspection: Check for any missing or damaged components. Ensure that the grill is clean and dry.

5. Operation

1. Setting Up Charcoal:
 - Fill the grill with charcoal, ensuring it is evenly distributed.
 - Use a chimney starter or lighter cubes to ignite the charcoal.
2. Preheating: Allow the grill to reach the desired temperature (approximately 15-20 minutes).
3. Cooking: Insert skewers with marinated items into the grill. Adjust distance from the heat source as necessary for desired cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Always let the grill cool completely before cleaning.
- Remove the ash and charcoal remnants using a scoop.
- Clean grill grates with a grill brush to remove any food residues.
- Wipe the exterior with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.
- Check the fuel supply and storage area regularly for signs of wear.

7. Troubleshooting

- Issue: The grill does not heat up.
 - Solution: Ensure charcoal is burning correctly and not damp. Check airflow through the vents.
- Issue: Food is sticking to the grill.
 - Solution: Ensure grill grates are properly oiled before cooking and are preheated.

8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations. Remove any non-recyclable parts and recycle metal components where possible.

9. Contact

For any questions or support, please reach out to us:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Barbacoa de Carbón Combinada de Alto Rendimiento con 15 Brochetas KHGE15H

1. Información General

La barbacoa de carbón combinada KHGE15H está diseñada para ofrecer a los amantes de la parrilla una experiencia de cocción superior. Con su capacidad para cocinar hasta 15 brochetas a la vez, es perfecta para reuniones familiares o fiestas con amigos. Su construcción robusta y su diseño elegante la convierten en una adición ideal para cualquier patio o jardín.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar, lea todas las instrucciones y advertencias en este manual.
- Asegúrese de que el aparato esté situado en una superficie estable y nivelada.
- Nunca utilice el aparato en espacios cerrados o áreas con poca ventilación.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados de la barbacoa durante su uso y enfriamiento.
- No toque las superficies calientes con las manos desnudas; use guantes de protección.
- Asegúrese de que el equipo esté apagado y enfriado antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Utilice solo carbón de leña adecuado para evitar el desprendimiento de productos químicos nocivos.
- No intente trasladar la barbacoa mientras esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KHGE15H
- Tipo: Barbacoa de carbón combinada
- Capacidad: Hasta 15 brochetas
- Material: Acero inoxidable y metal resistente al calor
- Dimensiones: 120 cm x 60 cm x 110 cm
- Peso: 25 kg
- Color: Negro
- Accesorios incluidos: 15 brochetas, bandeja de recogida de grasas

4. Configuración e Instalación

- Desembale cuidadosamente la barbacoa y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Coloque la barbacoa en una superficie plana y resistente al calor, a una distancia segura de cualquier material inflamable.
- Montaje: Siga las instrucciones paso a paso incluidas en el kit de montaje. Asegúrese de apretar todas las tuercas y tornillos correctamente.
- Asegúrese de que la bandeja de recogida de grasas esté correctamente colocada antes de usar.
- Deje que la barbacoa se eleve a la temperatura adecuada antes de comenzar a cocinar.

5. Operación

- Llene el compartimento para carbón con carbón de leña y enciéndalo con un iniciador de carbón.
- Espere a que el carbón esté cubierto de ceniza blanca antes de colocar las brochetas en la parrilla.
- Coloque las brochetas en la rejilla de cocción y cierre la tapa para una cocción uniforme.
- Controle la temperatura ajustando las ventanillas de ventilación dentro del diseño.
- Cocine según el tiempo recomendado para cada tipo de carne o verdura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje que la barbacoa se enfríe completamente.
- Retire las cenizas y poleas con un cepillo de metal suave.
- Lave las brochetas y otros utensilios con agua caliente y detergente, luego enjuáguelos bien.
- Limpie las rejillas de cocción con un cepillo y agua caliente para evitar la acumulación de residuos.
- Realice una inspección de mantenimiento al menos una vez al año para asegurar su funcionamiento.

7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique que el carbón esté correctamente colocado y asegurado.
- Temperatura baja: Asegúrese de que las ventanillas de ventilación estén abiertas para aumentar el flujo de aire.
- Mal sabor en los alimentos: Limpie la barbacoa para eliminar residuos acumulados.

8. Eliminación

- No arroje el aparato a la basura convencional.
- Deseche de acuerdo con las regulaciones locales sobre equipos eléctricos y residuos peligrosos.
- Consulte a su municipio para obtener información sobre centros de reciclaje y desechos especiales.

9. Contacto

Para más preguntas o soporte, puede contactarnos en:

Correo Electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à charbon combiné haute performance avec 15 brochettes KHGE15H

1. Informations générales

Félicitations pour votre achat du Gril à charbon combiné haute performance KHGE15H. Ce produit a été conçu pour offrir une expérience de grillade optimale, avec une capacité de 15 brochettes et une construction robuste pour une durabilité accrue. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser le gril, tenez compte des informations de sécurité suivantes :

- Utilisation en extérieur uniquement : Ne pas utiliser dans des espaces fermés ou mal ventilés.
- Distance de sécurité : Gardez le gril à une distance sécuritaire des matériaux inflammables.
- Surveillance : Ne jamais laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Protéger les enfants : Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du gril en fonctionnement.
- Équipement de sécurité : Portez des gants de protection lors de l'utilisation de brochettes chaudes.
- Extinction des flammes : Ayez toujours un seau d'eau ou un extincteur à portée de main en cas d'incendie.
- Manipulation du charbon : Toujours utiliser le charbon conforme aux normes de sécurité et éviter les produits inflammables.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : KHGE15H
- Type de gril : Charbon combiné
- Capacité : 15 brochettes
- Dimensions : À renseigner
- Poids : À renseigner
- Matériaux : Acier inoxydable, aluminium

4. Installation et montage

1. Déballage : Retirez le gril et tous ses composants de l'emballage. Vérifiez qu'aucune pièce n'est manquante.
2. Assemblage : Suivez le schéma d'assemblage fourni dans le colis :
 - Fixez les pieds au corps du gril.
 - Assemblez les supports de brochettes en vous assurant qu'ils sont bien sécurisés.
3. Positionnement : Placez le gril sur une surface stable et dégagée, loin de toute source inflammable.
4. Charbon : Remplissez le compartiment à charbon avec le charbon de bois approprié avant l'allumage.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Utilisez des allume-feux appropriés pour démarrer le charbon. Ne jamais utiliser d'essence ou de liquides inflammables.
2. Préchauffage : Laissez le charbon chauffer pendant environ 20-30 minutes jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendre.
3. Cuisson : Insérez les brochettes en respectant la capacité maximale de 15 brochettes. Surveillez régulièrement la cuisson.

6. Nettoyage et entretien

1. Refroidissement : Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Brosser : Utilisez une brosse métallique pour nettoyer la grille du gril.
3. Débris de charbon : Videz le compartiment à charbon après chaque utilisation.
4. Stockage : Couvrez le gril avec une housse de protection lorsqu'il n'est pas utilisé pour prolonger sa durée de vie.

7. Dépannage

- Problème de démarrage : Vérifiez que le charbon est bien aéré et utilisez des allume-feux de qualité.
- Incapacité à garder la chaleur : Assurez-vous que le charbon est suffisant et bien empilé.
- Flammes excessives : Réduisez la quantité de combustible ou ajustez la ventilation.

8. Élimination

Ne pas jeter ce produit avec les déchets ménagers. Veuillez suivre les règlements locaux pour la mise au rebut des équipements métalliques et des résidus de charbon.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

Griglia combinata ad alte prestazioni a carbone con 15 spiedini - KHGE15H

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto la Griglia combinata ad alte prestazioni a carbone KHGE15H. Questo prodotto è progettato per la cottura di carne, pesce e verdure, offrendo prestazioni superiori e la comodità di 15 spiedini. Prima di utilizzare il prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Seguite sempre le istruzioni di utilizzo. Prima di accendere la griglia, assicurarsi di aver letto tutti i manoscritti e le avvertenze.
- Uso all'aperto. Questa griglia è progettata esclusivamente per l'uso esterno. Non utilizzarla all'interno per evitare rischi di intossicazione da fumi tossici.
- Maneggiare con cautela. Le superfici della griglia possono diventare molto calde. Utilizzare sempre guanti da cucina o pinze quando si maneggiano piatti caldi.
- Sicurezza degli alimenti. Assicurarsi che gli alimenti siano conservati e cotti a temperature sicure per evitare contaminazioni.
- Controllo delle fiamme. Non lasciare mai la griglia incustodita durante l'uso. In caso di fiamme, non tentare di spegnerle con acqua, ma coprire la griglia con una coperchio o un panno umido.
- Installazione. Posizionare la griglia su una superficie piana e non infiammabile, lontano da materiali combustibili come legno e tessuti.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Griglia combinata ad alte prestazioni a carbone KHGE15H
- Dimensioni: 128 x 54 x 120 cm
- Peso: 45 kg
- Capacità di cottura: 15 spiedini
- Materiale: Acciaio inox
- Fonti di combustione: Carbone
- Controllo della temperatura: Termometro integrato
- Accessori inclusi: 15 spiedini, griglia di cottura

4. Installazione e configurazione

1. Unboxing. Rimuovere la griglia dalla scatola e controllare che non ci siano parti danneggiate o mancanti.
2. Posizionamento. Scegliere un luogo all'aperto ben ventilato e pianeggiante, lontano da materiali infiammabili.
3. Assemblaggio. Seguire le istruzioni per l'assemblaggio fornite nella confezione. Utilizzare gli attrezzi forniti per fissare tutte le parti.
4. Preparazione al primo utilizzo. Accertarsi che tutte le giunture siano serrate e che non ci siano perdite di carburante prima di accendere la griglia per la prima volta.

5. Operazione

1. Accensione. Caricare carbone nella griglia e accenderlo utilizzando un accenditore. Lasciare bruciare fino a quando il carbone è coperto di cenere grigia.
2. Regolazione della temperatura. Utilizzare il termometro per monitorare la temperatura della superficie di cottura. Regolare l'apertura per aumentare o ridurre il flusso d'aria.
3. Cottura. Inserire gli spiedini e cuocere secondo le preferenze, girando gli spiedini regolarmente per una cottura uniforme.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia dopo l'uso. Una volta che la griglia si è raffreddata, pulire le griglie e gli spiedini con una spazzola per griglia. Rimuovere i residui di cibo e carbone.

- Manutenzione. Controllare periodicamente le parti per eventuali segni di usura e sostituire qualsiasi componente danneggiato.

7. Risoluzione dei problemi

- Fiamme eccessive. Ridurre il flusso d'aria per controllare le fiamme.
- Cottura non uniforme. Assicurarsi che il carbone sia distribuito in modo uniforme e che gli spiedini siano girati regolarmente.
- Difficoltà nell'accensione. Verificare l'uso di carbone di buona qualità e controllare le aperture d'aria.

8. Smaltimento

Smaltire la griglia e i materiali di imballaggio secondo le normative locali per la gestione dei rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto la nostra griglia. Buon divertimento e buona cottura!