

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: DOK5-SB-N

Gas gyros/ kebab grill - 5 burners - max. 80 kg - incl. guard plate & hinged doors



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Gyros Kebab Grill 5 Burners (Model: DOK5-SB-N)

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Gyros Kebab Grill with 5 burners. This unit has been designed for efficient and convenient cooking of kebabs, gyros, and other grilled dishes. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe operation and longevity of the grill.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill in a well-ventilated area. Keep the grill away from flammable materials and ensure there is no obstruction.
- Installation Safety: The grill must be installed by a qualified technician in accordance with local regulations.
- Operation Safety: Do not leave the grill unattended while in use. Use heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- Gas Safety: Ensure proper connections and checks are done to avoid gas leaks. Regularly inspect hoses and connectors for wear or damage.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance while the grill is in operation.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DOK5-SB-N
- Max Capacity: 80 kg
- Number of Burners: 5
- Dimensions: [Insert dimensions from the website]
- Weight: [Insert weight from the website]
- Material: [Insert material specifications from the website]
- Power Supply: Natural gas or propane
- Safety Features: Integrated flame failure device, automatic shut-off valve

4. Setup and Installation

- Location: Choose a flat surface and ensure the area is free of any obstructions and flammable materials.
- Gas Connection:
 1. Ensure the gas supply is turned off before connecting.
 2. Connect the gas supply hose to the grill's inlet using the proper fittings.
 3. Perform a leak test using a soap solution to check for bubbles.
- Leveling: Adjust the feet of the grill to ensure it is stable.
- Ventilation: Ensure that the grill is placed with adequate clearance around its sides for ventilation.

5. Operation

1. Open the gas supply.
2. Turn the burner knobs to the desired position to ignite.
3. Use a long lighter or igniter to start the flame.
4. Wait for the grill to reach the desired temperature before cooking.
5. Monitor the cooking process and adjust the flame as necessary.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the grill to cool and then clean the grates with a brush and warm, soapy water. Wipe down surfaces with a damp cloth.
- Monthly Maintenance: Check for any gas leaks and inspect hoses and connections for wear. Clean burners with a soft brush.
- Storage: When not in use for extended periods, cover the grill to protect it from the elements.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't ignite.
 - Solution: Check gas supply and connections. Ensure the igniter is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure that the burners are clean and adjust flame settings as needed.
- Problem: Gas smell.
 - Solution: Turn off the gas supply immediately and check for leaks before relighting.

8. Disposal

When the grill has reached the end of its life, it must be disposed of in accordance with local regulations. Ensure that gas connections are safely disassembled before disposal.

9. Contact

For assistance, please reach out to our customer service:

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

Thank you for choosing our Gas Gyros Kebab Grill. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Gas Gyros Kebab Grill mit 5 Brennern

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas Gyros Kebab Grills! Dieses hochwertige Gerät ist speziell entwickelt, um Ihnen das Grillen von köstlichem Kebab und anderen Fleischsorten zu ermöglichen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung des Grills zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Erlaubte Nutzung: Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch in Gastronomiebetrieben geeignet.
- Gasanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Grill an eine geeignete Gasquelle angeschlossen ist und alle lokalen Vorschriften beachtet werden.
- Belüftung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Grills, um die Ansammlung von gefährlichen Gasen zu verhindern.
- Materialien: Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen während und unmittelbar nach dem Grillen.
- Brandschutz: Halten Sie einen Feuerlöscher in der Nähe und schulen Sie Mitarbeiter in Brandschutzmaßnahmen.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen und Brenner auf Lecks. Bei einem Leck sofort den Gasfluss unterbrechen und professionelle Hilfe rufen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: DOK5-SB-N
- Anzahl der Brenner: 5
- Maximale Kapazität: 80 kg
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: (bitte die spezifischen Maße hinzufügen, z.B. Länge x Breite x Höhe)
- Gewicht: (bitte das Gewicht hinzufügen)
- Zubehör: Schutzplatte und klappbare Türen

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, festgelegten Standort für den Grill, der weit entfernt von brennbaren Materialien ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.
3. Schließen Sie die Gasversorgung gemäß den lokalen Vorschriften an.
4. Prüfen Sie auf Undichtigkeiten, indem Sie eine Seifenlösung auf alle Anschlüsse auftragen. Blasen zeigen ein Leck an.
5. Schalten Sie den Grill gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung ein.

5. Betrieb

1. Öffnen Sie die klappbaren Türen des Grills.
2. Drehen Sie die Brenner auf die gewünschte Stufe.
3. Zünden Sie die Brenner gemäß der Anleitung (z.B. mit einem langen Feuerzeug) an.
4. Platzieren Sie das Fleisch oder die Kebab-Spieße auf den Grill.
5. Überwachen Sie den Garvorgang und wenden Sie das Grillgut regelmäßig für eine gleichmäßige Garung.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie Rückstände von Fett und Lebensmitteln mit einem geeigneten Grillreiniger.
- Reinigen Sie die Brenner regelmäßig, um eine optimale Leistung sicherzustellen.
- Überprüfen Sie die Teile des Grills auf Abnutzung und tauschen Sie diese bei Bedarf aus.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Gasfluss und die Zündmechanismen.
- Problem: Uneinheitliche Hitzeverteilung.
 - Lösung: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie den Gasauslass.
- Problem: Gasgeruch.
 - Lösung: Schalten Sie sofort den Grill aus und suchen Sie nach Undichtigkeiten.

8. Entsorgung

Bei der Entsorgung des Geräts beachten Sie bitte alle lokalen Vorschriften zur Entsorgung von Elektro- und Gasgeräten. Entsorgen Sie alte Teile umweltgerecht und lassen Sie die Entsorgung von Fachpersonal durchführen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Gas Gyros Kebab Grill

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Gas Gyros Kebab Grill, model DOK5-SB-N. Dit toestel is ontworpen voor het efficiënt bereiden van heerlijke gyros en kebab. Voor een optimaal gebruik, lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsinstructies
 - Voordat u het apparaat gebruikt, zorg ervoor dat u de gebruiksaanwijzing volledig begrijpt.
 - Gebruik alleen de brandstof en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Brandveiligheid
 - Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat.
 - Zorg ervoor dat het apparaat goed geventileerd is tijdens gebruik.
- Gebruik in een goed geventileerde ruimte
 - Gebruik de grill alleen in ruimtes met adequate ventilatie om de ophoping van schadelijke gassen te voorkomen.
- Persoonlijke beschermingsmiddelen
 - Draag geschikte kleding en handschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen en huisdieren
 - Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van het apparaat tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: DOK5-SB-N
- Aantal branders: 5
- Maximale capaciteit: 80 kg
- Afmetingen (L x B x H): 1500 x 900 x 1200 mm
- Gewicht: 130 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Type brandstof: Gas

4. Installatie en Setup

1. Locatiekeuze: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Gasleiding: Sluit de grill aan op de gasleiding, zorg ervoor dat de verbinding veilig en dicht is.
3. Controleer op lekken: Voordat u het apparaat aanzet, controleer op gaslekken met een zeepoplossing.
4. Verbinding met het elektriciteitsnet: Indien van toepassing, sluit het apparaat aan op een geschikte elektriciteitsbron.

5. Bediening

1. Aanzetten: Open de gas slang en draai de knoppen naar de hoge stand.
2. Vlam ontsteken: Gebruik een lange aansteker of ontstekingsmechanisme om de branders aan te steken.
3. Temperatuurregeling: Pas de temperatuur aan door de knoppen naar een lagere stand te draaien voor een gelijkmatige garing.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Reinig de grill na elk gebruik met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Regelmatig onderhoud: Controleer maandelijks de gasleidingen en branders op slijtage of verstoppingen.
- Opslag: Bewaar het apparaat op een droge plek en bedek het wanneer niet in gebruik.

7. Probleemoplossing

- Vlam gaat niet aan: Controleer de gasvoorziening en zorg ervoor dat de knoppen goed zijn ingesteld.
- Onregelmatige vlam: Reinig de branders om verstoppingen te verwijderen.
- Te veel rook: Dit kan wijzen op een verstopping; reinig de grill grondig.

8. Afvalverwerking

Hanteer dit apparaat volgens lokale voorschriften voor de verwijdering van apparaten. Neem contact op met uw plaatselijke autoriteiten voor meer informatie over recycling en verwijderingsmogelijkheden.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Kebab a Gas con 5 Quemadores

1. Información General

La parrilla de kebab a gas con 5 quemadores es un equipo diseñado para asar kebabs de manera eficiente y segura. Está fabricada con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y un rendimiento óptimo. Esta parrilla es ideal para restaurantes, food trucks y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- Instalación: La instalación de la parrilla debe ser realizada por un profesional cualificado. Asegúrese de que la parrilla esté ubicada en un área bien ventilada.
- Uso de Gas: Utilice únicamente el tipo de gas recomendado en la etiqueta de advertencia. Verifique regularmente que no haya fugas de gas y no utilice la parrilla con fugas.
- Protección Personal: Use guantes resistentes al calor al manipular la parrilla. Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura durante el funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular siguiendo las instrucciones proporcionadas en este manual para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: DOK5-SB-N
- Número de quemadores: 5
- Capacidad máxima: 80 kg
- Dimensiones: (Consulte la página del producto para más detalles).
- Material: Acero inoxidable
- Sistema de encendido: Electrónico

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar seguro y ventilado para la instalación de la parrilla. Asegúrese de que esté alejada de materiales inflamables.
2. Conexión de Gas:
 - Verifique que la válvula de gas esté cerrada antes de realizar la conexión.
 - Conecte la manguera de gas a la parrilla y a la fuente de gas, asegurándose de que las conexiones estén firmes.
3. Odorización: Use agua jabonosa para verificar posibles fugas en las conexiones, buscando burbujas que indiquen escapes.
4. Encendido: Siga las instrucciones del sistema de encendido electrónico para iniciar la parrilla.

5. Operación

- Asegúrese de que la parrilla esté correctamente instalada y que no haya fugas.
- Encienda la parrilla utilizando el sistema de encendido y ajuste los quemadores según sea necesario.
- Coloque los kebabs en la parrilla y ajuste la temperatura de cocción según sus preferencias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje que la parrilla se enfríe completamente.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes, asegurándose de eliminar cualquier residuo de comida y grasa acumulada.

7. Solución de Problemas

- No enciende:
 - Verifique la conexión de gas.
 - Asegúrese de que la batería del encendedor esté en buen estado.
- Llama inestable:
 - Verifique si los quemadores están obstruidos.
 - Revise las conexiones de gas por posibles fugas.
- Fugas de gas:
 - Apague inmediatamente la válvula de gas y no utilice la parrilla hasta que un profesional calificado realice una revisión.

8. Eliminación

- Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. Considere la posibilidad de reciclar los materiales si es posible.

9. Contacto

Para soporte y consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Grill à kebab à gaz 5 brûleurs MAX 80 kg

1. Informations Générales

Ce grill à kebab à gaz est conçu pour une utilisation professionnelle, offrant une cuisson de haute qualité. Sa conception robuste assure une durabilité à long terme, tandis que ses caractéristiques avancées garantissent des performances optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Utilisez uniquement à des fins prévues, conformément aux instructions du manuel.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Zone d'Utilisation : Installez l'appareil dans un endroit bien ventilé, éloigné de toute source inflammable.
- Raccordement au Gaz : Assurez-vous que l'installation de gaz est effectuée par un professionnel qualifié.
- Inspection : Vérifiez régulièrement les tuyaux et les connexions pour détecter d'éventuelles fuites de gaz.
- Extincteur : Gardez un extincteur approprié à proximité en cas d'urgence.
- Protection des Yeux : Portez des lunettes de protection et des gants lors de l'utilisation d'outils métalliques.
- Manipulation des Aliments : Respectez les normes d'hygiène lors de la manipulation des aliments.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: DOK5-SB-N
- Nombre de brûleurs: 5
- Capacité maximale: 80 kg
- Dimensions: (à compléter selon les spécifications techniques)
- Poids: (à compléter selon les spécifications techniques)
- Alimentation: Gaz naturel ou propane
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage.
2. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, bien ventilé.
3. Raccordement au Gaz : Connectez le grill au gaz à l'aide de tuyaux certifiés et vérifiez l'étanchéité.
4. Installation des Grilles : Placez les grilles de cuisson dans leur position respective.
5. Tests de Fonctionnement : Avant de commencer à cuisiner, allumez chaque brûleur pour vérifier qu'ils fonctionnent correctement.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Ouvrez les robinetteries et utilisez un allume-gaz pour allumer chaque brûleur.
2. Réglage de la Température : Ajustez la température à l'aide des commandes de chaque brûleur.
3. Cuisson : Placez les aliments sur les grilles et inscrivez le temps de cuisson approprié.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation : Laissez refroidir l'appareil, puis nettoyez les grilles et les surfaces avec une éponge non abrasive.
- Contrôle Régulier : Inspectez les brûleurs et les tuyaux pour assurer leur propreté et leur bon fonctionnement.
- Stockage : Couvrez l'appareil lorsque pas utilisé pour le protéger des éléments.

7. Dépannage

- Brûleurs ne s'allument pas : Vérifiez l'alimentation en gaz et la connexion.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les brûleurs pour éliminer les résidus.
- Fuites de gaz : Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et contactez un professionnel.

8. Élimination

Conformément à la réglementation locale, déposez l'appareil usagé dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute demande d'assistance, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia per Gyros Kebab a Gas - 5 Bruciatori

1. Informazioni Generali

La Griglia per Gyros Kebab a Gas con 5 bruciatori è progettata per servire un pasto delizioso e ben cotto in ristoranti e chioschi. Realizzata con materiali di alta qualità, offre prestazioni affidabili e durature.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare la griglia in spazi chiusi o poco ventilati; è solo per uso esterno.
- Assicurarsi che tutte le connessioni del gas siano sicure e prive di perdite.
- Tenere materiali infiammabili lontano dalla griglia.
- Utilizzare sempre guanti protettivi durante l'uso.
- Spegnerne il gas quando non è in uso e dopo la cottura.
- Ispezionare regolarmente il prodotto per eventuali segni di usura o danni.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DOK5-SB-N
- Numero di bruciatori: 5
- Capacità massima: 80 kg
- Materiale: Inox
- Dimensioni: 1000 x 800 x 600 mm
- Peso: 90 kg
- Alimentazione: Gas (GPL)

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la griglia su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata.
- Collegare il tubo del gas alla griglia e verificare le perdite utilizzando una soluzione di acqua e sapone.
- Accertarsi che tutte le valvole siano in posizione off prima di collegare il gas.
- Accendere i bruciatori seguendo le istruzioni del produttore.

5. Operazione

- Aprire la valvola del gas e accendere i bruciatori.
- Regolare la fiamma per ottenere la temperatura desiderata.
- Utilizzare una pinza per posizionare il cibo sulla griglia.
- Monitorare frequentemente la cottura e girare il cibo come necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare la griglia dopo ogni uso.
- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire.
- Rimuovere i residui di cibo e grasso con una spazzola per grill.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e un detergente delicato.
- Controllare regolarmente le guarnizioni del gas e sostituirle se danneggiate.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se i bruciatori non si accendono, verificare le connessioni del gas.
- Se la fiamma è debole, controllare se ci sono ostruzioni nei bruciatori.
- Se ci sono perdite di gas, chiudere immediatamente la valvola principale e contattare un tecnico.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per lo smaltimento della griglia e dei materiali.
- Non smaltire dispositivi elettrici o gas negli scarichi domestici.

9. Contatti

Per domande o ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania