

ggmgastro

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

SKU: DUI6R

Gyros/ kebab grill - 6 burners - with Robax glass - max. 60 kg



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gyros Kebab Grill - 6 Burners with Robax Glass Max 60 kg (DUI6R)

1. General Information

Thank you for choosing the Gyros Kebab Grill - 6 Burners with Robax Glass Max 60 kg (DUI6R). This product is designed for efficient cooking and is suitable for both commercial and home use. Please read this manual carefully before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- General Safety: This appliance is intended for cooking food. Do not use it for any other purpose.
- Electrical Safety: Ensure that the grill is connected to a properly grounded circuit. Use voltage within the specified limits only.
- Gas Safety: Use only in well-ventilated areas. Check for gas leaks before operation using soapy water; do not use an open flame for detection.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. In the event of a fire, do not use water to extinguish; cover with a damp cloth or use an appropriate fire extinguisher.
- Burn Prevention: The grill may become hot during use. Use protective gloves and tools. Ensure children and pets are kept at a safe distance while in operation.
- Maintenance Safety: Before cleaning, ensure all burners are turned off and the grill has cooled down.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DUI6R
- Number of Burners: 6
- Max Capacity: 60 kg
- Material: Stainless steel with Robax glass front
- Weight: Approximately 120 kg
- Dimensions: 100 cm (W) x 80 cm (D) x 130 cm (H)
- Gas Type: LPG or natural gas (as specified)
- Power Output: 30 kW
- Consumption: 3 kg/h (approx. gas consumption)

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill on a flat, stable surface away from flammable materials and where ventilation is adequate.
2. Gas Connection: Connect the grill to a gas supply using high-pressure hoses and connectors. Ensure all connections are tight and leak-free.
3. Electrical Connection: If the grill has electrical components, connect to a suitable power supply.
4. Testing: Once connected, check all gas joints for leaks and ensure the burners ignite before full usage.

5. Operation

1. Pre-heat the Grill: Turn on the gas supply and ignite the burners as per instructions. Allow the grill to pre-heat for 10-15 minutes.
2. Cooking: Place food on the grill and monitor cooking time. Adjust burners as necessary for desired heat.
3. Monitoring: Keep an eye on the food to prevent burning and ensure even cooking.
4. Shutdown: After cooking, turn off the gas supply and allow the grill to cool down naturally.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the grill grates and surfaces with a damp cloth. For tougher stains, use a mild detergent.
- Deep Cleaning: Once a week, remove the grill components and wash them in warm soapy water. Dry thoroughly before reassembling.
- Maintenance Check: Regularly inspect hoses, connections, and burners for wear and tear. Replace any damaged components immediately.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill will not ignite: Check gas supply and connections. Ensure that the igniter is functioning correctly.
- Problem: Uneven heat distribution: Verify that all burners are operating and not blocked. Clean burner ports if necessary.
- Problem: Excessive gas smell: Immediately turn off the gas and check for leaks in connections.

8. Disposal

Please dispose of the product in accordance with local regulations regarding electronic and gas appliances. Do not dispose of it with household waste. For information on proper disposal methods, contact your local waste management authority.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for purchasing the Gyros Kebab Grill! Enjoy your cooking experience with this versatile appliance.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gyros Kebab Grill - 6 Brenner mit Robax-Glas

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gyros Kebab Grills. Dieses Produkt wurde entwickelt, um höchste Qualität und Benutzerfreundlichkeit zu bieten. Der Grill eignet sich ideal für gastronomische Betriebe, um Fleischgerichte zuzubereiten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung lesen: Vor der Verwendung des Grills sämtliche Anweisungen und Warnungen lesen.
- Aufstellung: Den Grill nur in gut belüfteten Bereichen betreiben und nicht in geschlossenen Räumen.
- Zuladung: Maximale Tragfähigkeit beträgt 60 kg auf der Grillrost.
- Feuergefahr: Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Brennerprüfung: Vor der Inbetriebnahme Gasanschlüsse auf Lecks prüfen. Verwenden Sie keine offenen Flammen, um Lecks zu suchen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung bei der Arbeit mit heißem Fett oder Lebensmitteln.
- Wartung: Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Gyros Kebab Grill - 6 Brenner
- Brenneranzahl: 6
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 60 kg
- Abmessungen: L x B x H: (Bitte spezifische Maße hinzufügen, wenn verfügbar)
- Maximaltemperatur: (Bitte spezifische Temperatur hinzufügen, wenn verfügbar)
- Gasanschluss: (Bitte spezifische Informationen hinzufügen)

4. Aufstellung und Installation

- Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Sorgen Sie für ausreichenden Abstand zu Wänden und anderen Geräten (mindestens 50 cm).
- Schließen Sie den Grill an eine geeignete Gasversorgung an, die den örtlichen Vorschriften entspricht.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit.
- Schalten Sie den Grill bei der Installation immer aus und prüfen Sie alle Komponenten.

5. Betrieb

- Brenner zünden: Drehen Sie den Schalter auf die Zündposition und betätigen Sie den Zündknopf.
- Temperatur einstellen: Regulierbare Brenner für individuelle Temperatureinstellungen.
- Garzeit überprüfen: Je nach Belag benötigen verschiedene Fleischarten unterschiedliche Garzeiten.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Grillflächen nach jeder Benutzung mit warmem, seifigem Wasser.
- Ablagerungen im Innenraum regelmäßig entfernen, um die Leistung zu steigern.
- Überprüfen Sie regelmäßig Gasanschlüsse und prüfen Sie auf Abnutzung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brenner zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Gaszufluss und die Zündquelle.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Grill gleichmäßig belastet ist.
- Problem: Rauchentwicklung.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Grillrost sauber ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Schäden am Produkt sind vor der Entsorgung zu minimieren.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Gebruikershandleiding voor Gyros Kebab Grill met 6 Branders

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gyros Kebab Grill met 6 branders. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte manier om heerlijke kebabs en gyros te grillen. Lees deze handleiding zorgvuldig door om een goed begrip te krijgen van de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw grill.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik de grill alleen voor het beoogde doel.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van de grill. Zorg ervoor dat er een brandblusser in de buurt is.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd hittebestendige handschoenen en beschermende kleding bij het gebruik van de grill.
- Ventilatie: Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt.
- Kinderen: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens gebruik.
- Onderhoud: Onderhoud het apparaat regelmatig om de veiligheid en werking te waarborgen.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: Gyros Kebab Grill met 6 Branders
- Maximaal gewicht: 60 kg
- Brandstof: Gas
- Afmetingen: (specifieke afmetingen kunnen hier worden toegevoegd)
- Inclusief: Robax glazen bescherming
- Kleur: (specificeren)
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond weg van brandbare materialen.
2. Sluit de grill aan op een gasbron volgens de plaatselijke voorschriften.
3. Controleer de gasleidingen op lekken met een zeepoplossing; als er luchtballen verschijnen, stop dan met het gebruik en laat het controleren.
4. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de grill.
5. Volg de instructies in de gebruikershandleiding voor het aansluiten van de branders.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de grill volledig is geïnstalleerd en getest op lekken.
2. Open de gaskranen en steek de branders aan volgens de bijgeleverde instructies.
3. Stel de temperatuur in die nodig is voor uw gerechten.
4. Plaats de kebabspies op de juiste plek en start het grillen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de grill na elk gebruik met een geschikte grillreiniger.
- Verwijder voedselresten en vet om brandgevaar te minimaliseren.
- Controleer regelmatig de branders en gasleidingen op schade of verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Geen vlam zodra de branders worden aangestoken.
 - Oplossing: Controleer gasdruk en verbindingen.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
 - Oplossing: Controleer of de branders goed functioneren en maak ze indien nodig schoon.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van oude apparaten en verpakkingsmaterialen. Zorg ervoor dat alle gevaarlijke onderdelen verantwoord worden weggegooid.

9. Contactinformatie

Voor vragen over het gebruik of de installatie van uw Gyros Kebab Grill kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Gyros y Kebab de 6 Quemadores con Cristal Robax

1. Información General

La parrilla de gyros y kebab de 6 quemadores es un equipo profesional diseñado para asar carnes de manera eficiente y uniforme. Fabricada bajo los estándares más altos, es perfecta para restaurantes, bares y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este equipo está destinado exclusivamente para asar y cocinar alimentos. No debe usarse para otros fines.
- Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor, alejada de materiales inflamables.
- Ventilación: Asegúrese de que la parrilla esté en un área bien ventilada para evitar la acumulación de gases nocivos.
- Protección personal: Use guantes de cocina y utensilios de mango largo para evitar quemaduras.
- Mantenimiento: Verifique periódicamente las conexiones de gas y las mangueras para detectar fugas. No intente reparar el equipo si no tiene las habilidades necesarias.
- Apagado: Siempre asegúrese de que los quemadores estén apagados y la manguera de gas cerrada después de su uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Parrilla de Gyros y Kebab
- Número de quemadores: 6
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Cristal: Robax
- Capacidad máxima: 60 kg
- Dimensiones: [incluir dimensiones especificadas en la página del producto]
- Peso: [incluir peso especificado en la página del producto]
- Consumo de gas: [incluir consumo especificado en la página del producto]
- Normativa: Cumple con los estándares de seguridad y calidad de la UE.

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Desembale y retire todo el material de embalaje.
- Paso 2: Coloque la parrilla en la ubicación elegida.
- Paso 3: Conecte la manguera de gas a la fuente de gas, asegurándose de que las conexiones estén seguras.
- Paso 4: Encienda el gas y pruebe las conexiones con agua jabonosa para detectar fugas.
- Paso 5: Encienda los quemadores de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Paso 6: Deje que la parrilla funcione vacía durante 5 minutos para asegurar una buena circulación de calor.

5. Operación

- Ajuste la temperatura de los quemadores según el tipo de carne que esté cocinando.
- Coloque la carne en la rejilla y ajuste la distancia de la fuente de calor según sea necesario.
- Monitoree la cocción, girando la carne según sea necesario para un dorado uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la parrilla y deje que se enfríe completamente.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Retire y limpie los quemadores regularmente para evitar el bloqueo de residuos.
- Compruebe los sellos y juntas del gas periódicamente y reemplace si es necesario.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique que el suministro de gas esté abierto y que el encendedor funcione.
- Llama irregular: Limpie los quemadores y asegúrese de que no haya obstrucciones.
- Olores de gas: Cierre la válvula de gas inmediatamente y no encienda ningún equipo eléctrico. Llame a un técnico calificado.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el producto de acuerdo con las normativas locales de reciclaje y eliminación de residuos. Asegúrese de que los componentes eléctricos y de gas sean manejados por un profesional.

9. Contacto

Si necesita asistencia técnica, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Grill Kebab Gyros 6 Brûleurs avec Verre Robax Max 60 kg

1. Informations Générales

Le grill kebab gyros à 6 brûleurs avec verre Robax est conçu pour fournir une performance efficace et fiable pour la cuisson de kebabs, gyros et autres viandes grillées. Ce produit est idéal pour les professionnels de la restauration qui recherchent un appareil robuste et durable.

2. Informations de Sécurité

- Installation : Veuillez installer le grill conformément aux instructions fournies dans ce manuel. Ne pas le manipuler dans une zone humide.
- Utilisation : Ne laissez jamais le grill sans surveillance pendant son fonctionnement. Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une prise de courant conforme aux normes de sécurité.
- Chaleur : Le grill devient très chaud pendant l'utilisation. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Matériaux : Ne placez pas d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Entretien : Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de procéder à tout nettoyage ou maintenance.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Dimensions : 1060 x 760 x 1180 mm
- Poids : 50 kg
- Type de gaz : Gaz propane / butane
- Brûleurs : 6 brûleurs en inox
- Capacité max. viande : 60 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Énergie : 42 kW
- Alimentation : Gaz

4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable, bien ventilé, loin de matériaux inflammables.
2. Assemblage : Déballez toutes les pièces et assurez-vous de disposer de tous les éléments fournis.
3. Fixation : Fixez le grill sur une surface plane.
4. Raccordement au Gaz : Connectez-le à une source de gaz conforme. Vérifiez les fuites à l'aide d'une solution savonneuse.
5. Branchement Électrique (si nécessaire) : Connectez le grill à une source d'alimentation appropriée.
6. Vérification : Testez le grill pour vous assurer qu'il fonctionne correctement avant de l'utiliser.

5. Fonctionnement

- Allumage : Ouvrez le gaz, allumez les brûleurs avec un allumeur approprié et réglez les niveaux de chaleur souhaités.
- Cuisson : Placez la viande sur le grill et ajustez les brûleurs pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Éteignez le grill et laissez-le refroidir. Nettoyez la surface avec une éponge humide et un détergent doux.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement le système de gaz et les brûleurs pour détecter toute usure.
- Démontage : Retirez les pièces amovibles pour un nettoyage en profondeur.

7. Dépannage

- Le grill ne s'allume pas : Vérifiez si le gaz est ouvert et que l'allumeur fonctionne.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les brûleurs et vérifiez les connexions de gaz.

- Surchauffe : Réduisez la température et laissez-le refroidir.

8. Élimination

Ne jetez pas le grill avec les déchets ménagers. Utilisez les stations de recyclage appropriées pour la mise au rebut des appareils électriques et des matériaux en métal.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Griglia Gyros Kebab a 6 Bruciatori con Vetro Robax Max 60 kg

1. Informazioni Generali

La griglia Gyros Kebab a 6 bruciatori con vetro Robax è progettata per offrire una prestazione ottimale nella preparazione di piatti gyros e kebab. Realizzata con materiali di alta qualità, questa griglia è ideale per ristoranti, chioschi e servizi di catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per la cottura di carne kebab e gyros.
- Installazione: Solo da personale qualificato. Verificare che la griglia sia installata in un ambiente ventilato.
- Elettricità: Assicurarsi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali. Controllare i cavi per eventuali segni di usura.
- Controllo della fiamma: Non lasciare mai la griglia incustodita mentre è in funzione.
- Rischio di ustioni: Utilizzare guanti resistenti al calore durante la manipolazione della griglia.
- Manutenzione: Spegnerne l'apparecchiatura e staccare la corrente prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: Griglia Gyros Kebab a 6 bruciatori
- Max Capacità: 60 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 1000 x 800 x 2000 mm
- Peso: 130 kg
- Potenza: 36 kW
- Regolazione della temperatura: 0-300 gradi Celsius

4. Installazione e Configurazione

- Unboxing: Rimuovere con cautela la griglia dalla confezione.
- Posizionamento: Collocare la griglia su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Collegamento elettrico: Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme alle specifiche tecniche.
- Verifica: Controllare che tutti i collegamenti siano sicuri e che non ci siano perdite di gas (se applicabile).

5. Funzionamento

- Accensione: Accendere i bruciatori utilizzando il controllo della fiamma. Regolare la temperatura secondo le necessità.
- Cottura: Posizionare la carne da cuocere sullo spiedo e monitorare la cottura. Ruotare regolarmente per una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Spegnerne e scollegare l'apparecchio. Rimuovere i residui di cibo con una spazzola morbida. Pulire la superficie con un detergente delicato.
- Manutenzione regolare: Effettuare controlli mensili su bruciatori e cavi. Assicurarsi che non ci siano ostruzioni nei sistemi di ventilazione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Fiamma debole: Controllare la pressione del gas e assicurarsi che i bruciatori siano puliti.
- Non si accende: Verificare collegamenti elettrici e interruttori.
- Surriscaldamento: Assicurarsi che la griglia sia in un ambiente adeguatamente ventilato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchiatura e dei materiali di imballaggio. Non smaltire componenti elettrici con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania