

# 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: DUI8R

**Gyros/ kebab grill - 8 burners - with Robax glass - max. 75 kg**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Gyros Kebab Grill - 8 Burners with Robax Glass Max 75 kg

### 1. General Information

The Gyros Kebab Grill is designed for commercial use, allowing you to prepare delicious, authentic kebabs. Featuring 8 powerful burners and a Robax heat-resistant glass front, this grill maximizes cooking efficiency and ensures safety while providing excellent visibility of the grilling process. It is suitable for restaurants, catering services, and food trucks.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the grill is properly connected to a power source following local electrical codes. Use a dedicated circuit for the grill to avoid overload.
- **Gas Safety:** Check for any gas leaks prior to operation. Use soapy water to test connections. If bubbles appear, tighten the connection or replace the component.
- **Burner Safety:** Exercise caution when handling the grill as the burners can get extremely hot. Use oven mitts or heat-resistant gloves for safety.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation in the cooking area to prevent the buildup of hazardous gases.
- **Child Safety:** Keep the grill out of reach of children and instruct all staff on safe operation practices.
- **Maintenance:** Regularly inspect the burners, hoses, and electrical connections for wear and replace them if necessary.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Product Name:** Gyros Kebab Grill
- **Number of Burners:** 8
- **Max Load Capacity:** 75 kg
- **Dimensions:** 150 cm (W) x 80 cm (D) x 150 cm (H)
- **Weight:** 200 kg
- **Heat Source:** Gas
- **Material:** Stainless steel
- **Power Supply:** 230 V / 50 Hz
- **Certifications:** CE, ISO 9001

### 4. Setup and Installation

1. **Location:** Position the grill in a dry, well-ventilated area, away from flammable materials.
2. **Gas Connection:**
  - Connect the grill to the gas supply with a certified hose.
  - Ensure that all connections are secure and leak-free.
3. **Power Connection:**
  - Plug the grill into a properly grounded electrical outlet.
  - Use an adapter only if necessary and verified to be safe.
4. **Leveling:** Adjust the legs of the grill to ensure it is stable and level.
5. **Initial Check:** Verify the installation with a technician to ensure compliance with local safety regulations.

### 5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the gas supply and ignite the burners according to the instructions. Allow the grill to preheat for at least 10-15 minutes.
2. **Cooking:** Place the kebabs or meat on the grill's skewers. Adjust the burner settings for optimal cooking.
3. **Monitoring:** Keep an eye on the cooking process through the Robax glass. Adjust temperatures as needed.
4. **Post-operation:** Turn off the gas supply and disconnect the grill once cooled.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down the exterior and interior surfaces with a damp cloth. Remove food residues from the burners.
- **Deep Cleaning:** Weekly, disassemble burners and wash with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Maintenance Check:** Regularly inspect rubber gaskets and gas connections. Replace parts as needed.
- **Storage:** If not in use for an extended period, cover the grill to protect it from dust and moisture.

### 7. Troubleshooting

- **Burners Not Igniting:**
  - Ensure gas supply is on.
  - Check ignition source and battery.
- **Insufficient Heat:**
  - Inspect gas regulator settings.
  - Ensure burners are clean and free from blockages.
- **Uneven Cooking:**
  - Adjust skewer placements for balanced weight.
  - Monitor and adjust burner settings accordingly.

### 8. Disposal

Follow local regulations for the disposal of gas appliances. Ensure the gas supply is disconnected before disposal. Contact your local waste management for proper disposal guidelines.

### 9. Contact

For further assistance, questions, or support, please contact us:

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gyros Kebab Grill mit 8 Brennern und Robax-Glas (Max. 75 kg)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Gyros Kebab Grill mit 8 Brennern und Robax-Glas entschieden haben. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gyros- und Kebab-Gerichten und eignet sich sowohl für den professionellen Einsatz in der Gastronomie als auch für den privaten Gebrauch.

## 2. Sicherheitsinformationen

Um sicherzustellen, dass der Gyros Kebab Grill sicher genutzt werden kann, beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Installation: Der Grill darf nur in belüfteten Bereichen aufgestellt werden. Vermeiden Sie die Installation in geschlossenen Räumen ohne ausreichende Luftzirkulation.
- Betriebsanleitung: Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem ersten Gebrauch vollständig durch.
- Brennstoffe: Verwenden Sie nur zugelassene Brennstoffe und halten Sie sich an die Anweisungen zur Brennstofflagerung.
- Brandgefahr: Halten Sie brennbare Materialien von der Grillstelle fern.
- Aufsicht: Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Kühlung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nach dem Gebrauch ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grillbereich fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- Notaus-Schalter: Vertraut machen Sie sich mit dem Standort des Notaus-Schalters und dessen Funktionsweise.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Gyros Kebab Grill 8 Brenner
- Material: Edelstahl mit Robax-Glas
- Maximale Kapazität: 75 kg
- Abmessungen: [bitte Abmessungen hinzufügen]
- Leistung: [bitte Leistung hinzufügen]
- Brennertyp: Gasbrenner
- Zündsystem: [bitte Zündsystem hinzufügen]
- Anschluss: [bitte Anschlussdetails hinzufügen]

## 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und ebenen Untergrund. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
2. Anschluss: Schließen Sie den Grill an die Gasversorgung an. Überprüfen Sie, ob die Anschlüsse dicht sind.
3. Erstinbetriebnahme: Befolgen Sie die Anweisungen zur Inbetriebnahme, die im Abschnitt "Bedienung" erläutert werden.
4. Sicherung: Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorrichtungen korrekt installiert sind.

## 5. Bedienung

- Zündung: Drehen Sie den Gashahn auf und betätigen Sie den Zündmechanismus. Halten Sie den Gashahn einige Sekunden lang gedrückt, um das Gas zu stabilisieren.
- Temperaturregulierung: Stellen Sie die Brenner auf die gewünschte Temperatur ein.
- Kochvorgang: Legen Sie das Grillgut an die dafür vorgesehenen Stellen und schließen Sie die Tür bei Bedarf.

## 6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach dem Abkühlen wischen Sie alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und reinigen Sie die Brenner, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Grill zündet nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündmechanik. Stellen Sie sicher, dass genügend Gas vorhanden ist.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze.
  - Lösung: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie deren Ausrichtung.
- Problem: Sichtfenster beschlägt.
  - Lösung: Prüfen Sie die Belüftung und die Temperaturregelung.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Gegebenenfalls sind spezielle Entsorgungsstellen für Großgeräte zu nutzen.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen wenden Sie sich bitte an:

- E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Wahl und viel Spaß beim Grillen!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Gyros Kebab Grill met 8 Branders

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gyros Kebab Grill met 8 branders. Deze grill is ontworpen voor professioneel gebruik en geeft u de mogelijkheid om heerlijke gyros en kebab te bereiden. Lees deze handleiding zorgvuldig door om ervoor te zorgen dat u de grill veilig en effectief gebruikt.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Zorg ervoor dat de grill is geplaatst op een vlakke, niet-brandbare ondergrond.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen op veilige afstand van de grill.
- Gasveiligheid: Controleer op gaslekken voordat u de grill in gebruik neemt. Gebruik een sopje om lekken te detecteren.
- Hittebescherming: De grill kan erg heet worden. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en vermijd direct contact met hete oppervlakken.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt om gevaarlijke dampen te vermijden.
- Oog- en huidbescherming: Draag geschikte beschermende kleding en gebruik een bril indien nodig om letsel te voorkomen bij het hanteren van de grill.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Gyros Kebab Grill met 8 Branders
- Technische gegevens:
  - Maximaal gewicht: 75 kg
  - Aantal branders: 8
  - Verbrandingsgas: Propaan/Loodvrij gas
  - Vermogen per brander: (specificaties toevoegen van de website indien nodig)
  - Afmetingen: (specificaties toevoegen van de website indien nodig)

### 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de grill op een stevige, vlakke en niet-brandbare ondergrond.
- Zorg ervoor dat er minimaal 1 meter vrije ruimte rondom de grill is voor een goede luchtcirculatie.
- Sluit de grill aan op een gasfles volgens de lokale regelgeving. Gebruik nooit een beschadigde gasleiding.
- Controleer of de afdichtingen goed zijn en dat er geen gaslekkages zijn vóór het eerste gebruik.
- Volg de instructies van de fabrikant voor het aansluiten van de grill op de gasbron.

### 5. Bedieningen

- Zorg ervoor dat de grill in de uitgeschakelde stand staat voordat u begint met het aansteken.
- Draai de gasregelknop naar de aanstand en steek de brander aan met een lange aansteker.
- Stel de gewenste temperatuur in door de gasregelknoppen aan te passen.
- Plaats het vlees of de ingrediënten op de grill en houd toezicht op het kookproces.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de grill na gebruik schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld voordat u begint met reinigen.
- Verwijder resten van voedsel en vet om de levensduur van de grill te verlengen.
- Controleer regelmatig de branders op verstoppingen en reinig deze indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Geen gasstroom: Controleer of de gasfles vol is en goed is aangesloten.
- Vlam dooft: Controleer de ventilatie en zorg dat de brander niet verstopt is.
- Onvoldoende warmte: Zorg dat alle branders goed zijn ingesteld en controleer de gasdruk.

### 8. Afvoeren

Deze grill bevat componenten die niet in het gewone huisvuil mogen worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale afvalverwerking voor informatie over hoe u de grill veilig kunt afvoeren.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Wij wensen u veel plezier met uw Gyros Kebab Grill!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Gyros Kebab de 8 Quemadores con Vidrio Robax - Max 75 kg

## 1. Información General:

Gracias por elegir la parrilla de gyros kebab de 8 quemadores con vidrio Robax. Este dispositivo ha sido diseñado para proporcionar un rendimiento excepcional y una excelente calidad de cocción. Por favor, lea atentamente este manual antes de su uso para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente.

## 2. Información de Seguridad:

- Uso apropiado: Este producto está diseñado exclusivamente para el asado de carnes. No lo utilice para ningún otro propósito.
- Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Ventilación: Asegúrese de que el área está adecuadamente ventilada para evitar la acumulación de gases.
- Uso de equipo de protección: Siempre use guantes y utensilios de cocina adecuados para la manipulación de alimentos y superficies calientes.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar el correcto funcionamiento del aparato.
- Desconexión de gas: Siempre cierre la válvula de gas cuando no esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones:

- Modelo: Parrilla de Gyros Kebab de 8 Quemadores
- Capacidad: Max 75 kg
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones (L x A x H): 1200 x 800 x 1800 mm
- Fuente de energía: Gas
- Sistema de encendido: Electrónico
- Quemadores: 8 de alta eficiencia

## 4. Configuración e Instalación:

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la parrilla de la caja, asegurándose de no dañar las piezas.
2. Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie estable y cerca de una conexión de gas.
3. Conexión de gas: Asegúrese de que las conexiones del gas estén bien selladas y sin fugas. Use una llave de gas adecuada.
4. Conexión eléctrica: Si el modelo incluye encendido electrónico, conecte a una toma de corriente adecuada.
5. Prueba de fugas: Antes de usar la parrilla, realice una prueba de fugas de gas usando agua y jabón en todas las conexiones.

## 5. Operación:

1. Encendido: Gire la válvula de gas para abrir y pulse el botón de encendido.
2. Ajuste de temperatura: Configure los quemadores según la temperatura deseada.
3. Cocción: Coloque la carne en el asador y realice ajustes según sea necesario durante la cocción.
4. Apagado: Después de usar, cierre la válvula de gas y apague el encendido.

## 6. Limpieza y Mantenimiento:

- Limpieza diaria: Apague la parrilla y permita que se enfríe. Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Mantenimiento mensual: Verifique las conexiones de gas y limpie los quemadores de cualquier residuo de grasa o suciedad.
- Almacenamiento: Si no se utiliza durante un período prolongado, cubra la parrilla para protegerla del polvo y la humedad.

## 7. Solución de Problemas:

- El ignitor no funciona: Verifique la conexión eléctrica o cambie la batería si es necesario.
- Fugas de gas: Asegúrese de que todas las conexiones estén seguras y realice una prueba de fugas.
- La temperatura no se calienta: Verifique la válvula de gas y asegúrese de que esté abierta.

## 8. Eliminación:

- Para deshacerse de la parrilla, consulte con su autoridad local respecto a las directrices de reciclaje y eliminación de electrodomésticos. No arroje el producto en la basura común.

## 9. Contacto:

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos en:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Gril à Gyros Kebab à 8 Brûleurs avec Verre Robax Max 75 kg

## 1. Informations Générales

Ce gril à gyros kebab est conçu pour la cuisson de viandes en rotation discrète tout en offrant une puissance efficace à 8 brûleurs. Il est adapté à un usage commercial et idéal pour les restaurants et les traiteurs.

## 2. Informations de Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant utilisation.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et raccordé à une source de gaz appropriée.
- Veillez à ce que le gril soit placé sur une surface stable et plane.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes.
- Éteignez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé et débranchez-le de la source de gaz.
- Tenez les enfants à l'écart pendant le fonctionnement de l'appareil.
- En cas de fuite de gaz, contactez un professionnel immédiatement.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Gril à Gyros Kebab à 8 Brûleurs
- Capacité : Max 75 kg
- Matériaux : Acier inoxydable
- Dimensions (L x P x H) : 1200 mm x 800 mm x 2000 mm
- Alimentation : Gaz
- Poids : 100 kg
- Brûleurs : 8 brûleurs en acier inoxydable

## 4. Configuration et Installation

1. Déballez soigneusement le gril et vérifiez si tous les composants sont présents.
2. Placez le gril sur une surface stable et plane, loin de toute source inflammable.
3. Raccordez le gril à une source de gaz appropriée en suivant les normes de sécurité en vigueur.
4. Assurez-vous que toutes les connexions sont solides et qu'il n'y a pas de fuites.
5. Allumez l'appareil en suivant les instructions du fabricant. Vérifiez que tous les brûleurs fonctionnent correctement.

## 5. Fonctionnement

1. Ouvrez le robinet du gaz et allumez les brûleurs à l'aide d'un allume-gaz.
2. Réglez la température selon vos besoins.
3. Placez les viandes sur la broche centrale et démarrez la rotation pour une cuisson uniforme.
4. Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter le brûlage.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec des lingettes non abrasives.
- Débranchez le gril avant de procéder au nettoyage.
- Évitez d'utiliser de l'eau sur les parties électriques.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs pour détecter toute accumulation de graisse.

## 7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas, vérifiez la source de gaz et les connexions.
- En cas de flammes irrégulières, nettoyez les brûleurs.
- Si l'appareil dégage une odeur de gaz, fermez immédiatement la valve de gaz et appelez un professionnel.

## 8. Mise au Rebut

Suivez les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des appareils électriques et des gaz. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Grill Gyros Kebab a 8 Bruciatori con Vetrata Robax Max 75 kg

---

## 1. Informazioni Generali

Questo grill Gyros Kebab è progettato per la preparazione di deliziosi piatti di kebab, gyros e altri alimenti alla griglia. È dotato di 8 bruciatori ad alta efficienza e di una vetrata Robax che garantisce la massima visibilità e sicurezza durante la cottura.

---

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Utilizzo Sicuro:** Questo apparecchio è destinato solo per uso commerciale. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti.
- **Installazione:** Assicurati che l'installazione sia eseguita da un professionista autorizzato secondo le normative locali.
- **Ventilazione:** Garantire una ventilazione adeguata nell'area in cui viene utilizzato il grill.
- **Manutenzione:** Effettua controlli regolari per garantire che tutti i bruciatori funzionino correttamente e senza perdite.
- **Uso di Guanti:** Utilizza sempre guanti resistenti al calore quando maneggi i cibi caldi o l'unità calda.
- **Spegnimento del Gas:** Assicurati di chiudere la valvola del gas quando l'unità non è in uso.
- **Emergenza:** In caso di incendio o emergenze, segui le procedure di sicurezza locali e chiama i servizi di emergenza.

---

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** Grill Gyros Kebab a 8 bruciatori
- **Capacità:** Max 75 kg
- **Tipo di Bruciatore:** Gas
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Dimensioni:** 1050 x 600 x 1700 mm
- **Potenza:** 8 x 3,5 kW

---

## 4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Colloca il grill su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili.
2. **Collegamento al Gas:** Assicurati che le tubazioni del gas siano collegate correttamente e non presentino perdite. Utilizza sapone per verificare perdite.
3. **Ventilazione:** Controlla che ci sia una ventilazione adeguata nell'area circostante.
4. **Accensione:** Segui le istruzioni dell'uso per accendere i bruciatori. Regola il flusso di gas per ottenere la fiamma desiderata.
5. **Test di Funzionamento:** Dopo l'installazione, verifica il funzionamento di tutti i bruciatori.

---

## 5. Operazione

- **Accensione:** Ruota la manopola del gas e utilizza l'accenditore per accendere i bruciatori.
- **Regolazione della Fiamma:** Regola la manopola per ottenere la temperatura desiderata.
- **Cottura:** Posizionare il cibo sul grill e controllare che sia cotto uniformemente.
- **Spegnimento:** Dopo l'uso, spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del gas.

---

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Giornaliera:** Pulisci sempre il grill dopo ogni utilizzo. Utilizza una spazzola di metallo per rimuovere i residui di cibo e grasso.
- **Detergente:** Utilizza detergenti non abrasivi per la pulizia delle parti in acciaio inox.
- **Controllo dei Bruciatori:** Controlla regolarmente i bruciatori per eventuali ostruzioni e puliscili se necessario.

---

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **Bruciatori Non Accendono:** Controlla che la valvola del gas sia aperta e che non ci siano ostruzioni.
- **Fiamma Irregolare:** Verifica che i bruciatori siano puliti e privi di residui.

- Odore di Gas: Chiudere immediatamente la valvola del gas e verificare eventuali perdite.

---

## 8. Smaltimento

Segui le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature in acciaio inox e residui di gas. Contatta un servizio di raccolta rifiuti autorizzato per il corretto smaltimento.

---

## 9. Contatto

Per assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

---

Grazie per aver scelto il nostro Grill Gyros Kebab. Segui attentamente queste istruzioni per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchio.