

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: DUK3-SB-N

Gas gyros/ kebab grill - 3 burners - max. 40 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 3 Burners (Model DUK3-SB-N)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Gyros Kebab Grill 3 Burners (Model DUK3-SB-N). This professional-grade equipment is designed for high performance and durability, perfect for restaurants, catering, or food trucks. Please read this manual thoroughly to understand the proper use, maintenance, and safety of your grill.

2. Safety Information

To operate the Gas Gyros Kebab Grill safely:

- Ensure the grill is installed by a qualified professional in accordance with the local regulations.
- Do not operate the grill in enclosed spaces where gas may accumulate.
- Keep the grill clean and free from obstructions to prevent fire hazards.
- Regularly check for gas leaks by applying soapy water to all connections; a bubbling effect indicates a leak.
- Never use lighter fluid or similar flammable materials to ignite the grill.
- Always ensure adequate ventilation while in use.
- Ensure the grill is turned off when not in use and during cleaning.
- Wear appropriate protective gear (gloves, aprons) when handling hot equipment and food.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DUK3-SB-N
- Configuration: 3 Burners
- Maximum Load: 40 kg
- Dimensions: 800 mm (Width) x 420 mm (Depth) x 800 mm (Height)
- Weight: 50 kg
- Fuel Type: Liquid Petroleum Gas (LPG)
- Heating Power: 12 kW
- Material: Stainless Steel
- Includes: Guard plate and hinged doors

4. Setup and Installation

1. Place the grill on a stable, level surface away from flammable materials.
2. Ensure proper ventilation in the area around the grill.
3. Connect the gas supply to the grill, ensuring all connections are tight.
4. Turn on the gas supply and perform a leak check using soapy water.
5. Ignite the burners according to the instructions provided on the burner's ignition panel.
6. Allow the grill to preheat for at least 10 minutes before cooking.

5. Operation

1. Before use, ensure the grill is clean and free from debris.
2. Preheat the grill to the desired temperature.
3. Place meat or other food items onto the skewers and load them onto the grill.
4. Adjust the burner controls to regulate the heat and ensure even cooking.
5. Monitor the cooking process closely, turning the skewer as needed.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool completely before cleaning.
- Use warm, soapy water and a non-abrasive cloth to clean the grill surfaces.
- Regularly empty and clean the grease tray to prevent buildup.
- Check burners and gas hoses regularly for wear or damage.
- Schedule professional servicing at least once a year to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Problem: Burners won't ignite.
 - Solution: Check gas supply and ensure connections are secure. Inspect the ignition system.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Check if the grill is level and readjust if necessary. Ensure proper flame distribution.
- Problem: Excessive smoke.
 - Solution: Clean the grill and grease tray to avoid flare-ups.

8. Disposal

Dispose of the grill according to local waste management regulations. Remove gas connections and ensure all

components are disposed of safely and responsibly.

9. Contact

For any inquiries or assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Gas Gyros Kebab Grill 3 Burners. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gasgyros Kebab Grill (Modell DUK3-SB-N)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gasgyros Kebab Grills. Dieses Produkt ist für die Zubereitung von köstlichen Kebabs und anderen Grillgerichten konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die richtige Verwendung, Wartung und Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Überprüfen Sie vor der Nutzung den Gasanschluss und stellen Sie sicher, dass keine Leckagen vorhanden sind.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten fern.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung während des Betriebs.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände in der Nähe der Brenner.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen des Herstellers.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Brenner: 3
- Maximalgewicht: 40 kg
- Material: Edelstahl
- Abmessungen (B x T x H): 90 x 50 x 120 cm
- Zündung: Piezozündung
- Temperaturbereich: 100–300 °C
- Gewicht: 50 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Grill auf eine stabile, ebene Fläche im Freien auf.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Grill genügend Abstand zu Wänden oder anderen Hindernissen hat.
3. Verbinden Sie den Grill mit der Gasversorgung und überprüfen Sie, ob die Verbindungen dicht sind (Verwendung von Lecksuchspray empfohlen).
4. Montieren Sie die Schutzplatte sowie die Scharniertüren gemäß der beiliegenden Montageanleitung.
5. Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme eine Sichtprüfung auf alle Teile durch.

5. Betrieb

1. Öffnen Sie die Gaszufuhr.
2. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, während Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Lassen Sie das Gerät einige Minuten lang vorheizen, bevor Sie das Grillgut auflegen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch komplett auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um die Außenflächen zu reinigen.
- Die Grillroste sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Brenner und reinigen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Grill zündet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob Gas vorhanden ist und die Anschlüsse dicht sind.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Brenner sauber sind und keine Blockierungen vorliegen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und gefährliche Abfälle. Entfernen Sie alle Flüssigkeiten vor der Entsorgung und bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual - Gas Gyros Kebab Grill 3 Burners

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Gas Gyros Kebab Grill met 3 branders. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt bereiden van kebabs en andere gegrilde gerechten. Volg deze handleiding zorgvuldig op om een veilige en effectieve werking van uw grill te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg alle instructies om letsel of schade te voorkomen.
- Brandveiligheid: Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond uit de buurt van brandbare materialen. Houd het apparaat altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Ventilatie: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar de grill wordt gebruikt. Vermijd gebruik in afgesloten ruimtes.
- Gebruik van Gas: Controleer regelmatig op gaslekkages met een sopje. Schakel het apparaat nooit in als u een gaslekkage vermoedt.
- Kinderen en Huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op afstand van de grill tijdens het gebruik en onmiddellijk daarna totdat deze is afgekoeld.
- Reparaties: Laat alleen gekwalificeerd personeel het apparaat repareren of onderhouden.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: DUK3-SB-N
- Aantal branders: 3
- Maximaal gewicht: 40 kg
- Afmetingen: 1050 x 850 x 1000 mm
- Vermogen: 3 x 3,5 kW
- Materiaal: RVS
- Brandstof: Gas

4. Installatie en Opstelling

1. Plaatsing: Zoek een geschikte locatie voor de grill, bij voorkeur buiten of in een goed geventileerde ruimte.
2. Gasverbinding: Sluit de gasfles aan op de grill volgens de instructies van de gasleverancier. Gebruik een geschikte slang en zorg voor een veilige verbinding.
3. Controleer Lekkages: Meng zeep met water en breng dit aan op de verbindingen om te controleren op lekkages. Zoek naar luchtballen.
4. Plaats de Grill: Zorg ervoor dat de grill stabiel en recht staat. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor veiligheid en gebruiksgemak.

5. Bediening

1. Aanzetten: Open de gasafsluiter. Druk op de ontstekerknop om de branders in te schakelen.
2. Temperatuurregeling: Gebruik de thermostaatknoppen om de gewenste temperatuur in te stellen voor het grillen.
3. Koken: Plaats het voedsel op de grill en sluit de deksel voor een gelijkmatige verwarming. Houd het voedsel in de gaten om aanbranden te voorkomen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

1. Afkoelen: Laat de grill volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
2. Huls en Roosters: Verwijder de roosters en reinig deze met warm zeepsop. Gebruik een borstel voor hardnekkige vlekken.
3. Grilloppervlak: Veeg het grilloppervlak schoon met een vochtige doek.
4. Regelmatige Inspectie: Controleer regelmatig de branders en gasleidingen op eventuele beschadigingen of vervuiling.

7. Probleemoplossing

- Branders Slaan Niet Aan: Controleer of de gasafsluiter open is en of er gas in de fles zit.
- Geen Vlam: Controleer de ontsteker. Zorg ervoor dat deze goed werkt en dat er geen vervuiling is.
- Overmatige Rook: Dit kan veroorzaakt worden door vet op de branders. Maak de branders schoon en verwijder overtollig vet.

8. Afvoer

Volg lokale wetgeving voor juiste afvalverwerking. Gooi oude onderdelen of afval van de grill weg in overeenstemming met de milieuvorschriften.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Parrilla de Kebab de Gas DUK3-SB-N

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Kebab de Gas DUK3-SB-N. Este producto ha sido diseñado para cocinar kebabs de manera eficiente y segura. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar el producto para asegurar un funcionamiento correcto y seguro.

2. Información de Seguridad

- Este aparato solo debe ser utilizado por adultos.
- Lea todas las instrucciones antes de la instalación y uso.
- Asegúrese de que el área esté bien ventilada al usar el aparato.
- No use el aparato en espacios cerrados sin ventilación adecuada.
- Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Use el aparato solo para el propósito previsto, que es cocinar alimentos.
- Siga los procedimientos de instalación para evitar fugas de gas.
- En caso de olor a gas, cierre la válvula de gas y ventile el área.
- Mantenga el aparato limpio y en buen estado.
- Consulte a un profesional si no está seguro sobre la instalación.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Tipo: Parrilla de Kebabs a Gas
- Quemadores: 3
- Capacidad máxima: 40 kg
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: [especificar dimensiones]
- Peso: [especificar peso]
- Incluye: Placa de protección y puertas articuladas

4. Instalación y Montaje

- Coloque la parrilla sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Conecte la manguera de gas al regulador y verifique que todas las conexiones son seguras.
- Abra la válvula de gas y realice una prueba de fugas con agua jabonosa.
- Montar la placa de protección siguiendo las instrucciones de los conectores.
- Enchufe el aparato a una toma de electricidad si es aplicable.

5. Operación

- Abra la válvula de gas y encienda cada quemador usando el encendedor.
- Ajuste la temperatura según lo deseado.
- Coloque los kebabs y cocínelos hasta que estén dorados y cocidos por completo.
- No sobrecargue la parrilla para asegurar una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla de la fuente de gas y déjela enfriar completamente.
- Limpiar la superficie con un paño húmedo y detergente suave.
- Use un cepillo de parrilla para limpiar las rejillas.
- Inspeccione regularmente las mangueras y conexiones para detectar desgaste o daños.

7. Solución de Problemas

- Si los quemadores no se encienden: Verifique si hay gas y asegúrese de que las conexiones estén bien ajustadas.
- Si el fuego es desigual: Asegúrese de que no está sobrecargada y que los quemadores estén limpios.
- Si hay un olor a gas: Apague el fuego y ventile el área inmediatamente.

8. Eliminación

- La parrilla de kebab debe ser desechada siguiendo las normativas locales sobre residuos. Consulte con su municipalidad para obtener información sobre la recolección de aparatos de gas.

9. Contacto

Para más asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Gyros Kebab à Gaz 3 Brûleurs (DUK3-SB-N)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Gril à Gyros Kebab à Gaz 3 Brûleurs (DUK3-SB-N). Ce produit est conçu pour offrir des performances optimales dans la cuisson de kebabs. Veuillez lire ce manuel attentivement avant l'utilisation pour assurer une utilisation sécuritaire et efficace.

2. Informations de Sécurité

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Vérifiez que l'appareil est installé dans une zone bien ventilée pour éviter l'accumulation de gaz.
- Ne jamais placer des objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de pièces chaudes.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est étanche avant de mettre l'appareil en route.
- En cas d'odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet de gaz et ventilez la zone.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- N° de modèle : DUK3-SB-N
- Nombre de brûleurs : 3
- Capacité maximale : 40 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions : 1050 x 800 x 870 mm
- Poids : 75 kg
- Alimentation : Gaz
- Type de gaz : Gaz naturel / GPL
- Pression de service : 30 mbar (pour GPL), 20 mbar (pour gaz naturel)

4. Installation et Configuration

1. Sélectionnez un emplacement approprié avec une bonne ventilation.
2. Connectez le gril à la source de gaz, en utilisant des tuyaux homologués uniquement.
3. Assurez-vous que toutes les connexions sont bien serrées pour éviter les fuites.
4. Vérifiez les instructions du fabricant concernant l'allumage et le fonctionnement des brûleurs.
5. Effectuez une vérification de sécurité initiale avant de mettre l'appareil en marche.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet de gaz et allumez le brûleur conforme aux instructions d'allumage.
- Ajustez la chaleur désirée à l'aide des contrôles du brûleur.
- Surveillez le processus de cuisson et ajustez la hauteur de la broche si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Utilisez une éponge humide avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Nettoyez les grilles et les broches avec une brosse adaptée.
- Vérifiez régulièrement les éléments brûleurs pour toute accumulation de graisse ou de débris.

7. Dépannage

- Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le gaz est bien fourni.
- En cas de flamme irrégulière, nettoyez immédiatement les orifices de brûleur.
- Si vous rencontrez d'autres problèmes, consultez un technicien qualifié.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, éliminez l'appareil et ses composants de manière responsable. Ne jetez pas à la poubelle tout appareil en fin de vie. Contactez un service d'élimination des déchets pour connaître les options appropriées.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci de choisir notre Gril à Gyros Kebab à Gaz DUK3-SB-N. Nous espérons que vous apprécierez votre expérience de cuisson.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill a Gas Gyros Kebab 3 Bruciatori DUK3-SB-N

1. Informazioni Generali

Il grill a gas Gyros Kebab DUK3-SB-N è progettato per l'uso commerciale e offre prestazioni eccellenti e un design robusto. È ideale per cucinare kebab e altre specialità culinarie.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare solo per l'uso previsto.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente la manutenzione e controllare per eventuali perdite di gas.
- Sicurezza Anti-incendio: Tenere lontano da materiali infiammabili e avere sempre un estintore a disposizione.
- Installazione: Deve essere eseguita da un professionista autorizzato.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area di utilizzo sia ben ventilata.
- Bambini e Animali: Tenere fuori dalla portata di bambini e animali domestici durante l'uso.
- Componenti Caldi: Prestare attenzione a superfici calde durante e dopo l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Caratteristiche principali:
 - 3 bruciatori
 - Capacità massima: 40 kg
 - Piano di protezione incluso
 - Porte a battente
- Dati Tecnici:
 - Potenza: 12 kW
 - Dimensioni: 1000 x 450 x 810 mm
 - Peso: 50 kg
 - Tipo di gas: G20/G30/G31

4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Posizionare su una superficie piana e stabile.
- Collegamento al gas: Assicurarsi di seguire le normative locali sul gas.
- Verifica perdite: Dopo l'installazione, controllare eventuali perdite di gas usando la soluzione saponosa.
- Accensione: Seguire le istruzioni per accendere i bruciatori secondo il manuale dell'utente.

5. Funzionamento

- Accendere il gas e utilizzare un accenditore per accendere i bruciatori.
- Regolare la fiamma utilizzando le manopole di controllo.
- Monitorare costantemente la temperatura e il contenuto in cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima di pulire.
- Utilizzare un detergente non abrasivo e acqua calda per pulire le superfici.
- Controllare periodicamente i bruciatori per accumuli di residui.
- Assicurarsi che i fori di ventilazione siano sempre liberi.

7. Risoluzione dei Problemi

- Fiamma Debole: Controllare la pressione del gas e le valvole.
- Nessuna Accensione: Verificare la connessione del gas e l'accenditore.
- Odore di Gas: Spegner immediatamente e controllare le perdite.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali riguardanti lo smaltimento dei dispositivi a gas e dei materiali di imballaggio. Assicurarsi di rimuovere tutte le componenti pericolose.

9. Contatti

Per assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.