

# ggmgastro

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

## SKU: DUK4-EN-SB-N

**Gas gyros/ kebab grill - 4 burners - max. 60 kg - incl. guard plate & hinged doors - For GBR**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Gas Gyros Kebab Grill 4 Burners - Max 60 kg

## 1. General Information

Thank you for choosing the Gas Gyros Kebab Grill 4 Burners, designed for high efficiency and perfect grilling of kebabs, gyros, and other meats. This manual provides essential information for the safe and effective operation of your product. Please read it thoroughly before installation and usage.

## 2. Safety Information

- Gas Safety: Ensure all connections are secure and there are no gas leaks. Use soapy water to test connections. Do not use an open flame to check for leaks.
- Ventilation: Install the grill in a well-ventilated area to prevent the accumulation of harmful gases.
- Fire Hazard: Keep flammable materials away from the grill. Never leave the grill unattended while in use.
- Personal Protective Equipment: Use heat-resistant gloves while operating the grill to prevent burns.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance from the grill while it is in use.
- Emergency procedures: In case of gas leak, turn off the gas supply and ventilate the area. Do not ignite any flames or electrical devices.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: Gas Gyros Kebab Grill 4 Burners
- Burners: 4 high-efficiency burners
- Max Load: 60 kg
- Guard Plate: Yes
- Hinged Doors: Yes
- Fuel Type: Gas
- Dimensions: Not specified
- Weight: Not specified

## 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface away from flammable materials and ensure proper ventilation.
2. Assemble: Follow the included assembly instructions. Ensure that all bolts and screws are tightened securely.
3. Gas Connection:
  - Ensure the gas supply is compatible with grill specifications.
  - Connect the gas hose to the grill and to the gas supply, ensuring there are no kinks or bends.
  - Turn on the gas supply and check for leaks.
4. Initial Setup: Position the guard plate and hinged doors according to the setup instructions to prepare for operation.

## 5. Operation

1. Preheating: Turn on the gas and ignite the burners according to the manufacturer's instructions.
2. Cooking: Place kebabs or meats on the grill. Monitor cooking times and temperatures to ensure even cooking.
3. Adjusting Heat: Use control knobs to adjust the burner flames as needed.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the grill is turned off and cooled before cleaning.
- Clean the grill grates with a brush to remove any food particles.
- Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Regularly check for gas leaks and inspect connections for wear and tear.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not ignite.
  - Solution: Check gas supply, ignite the burners again, and ensure the gas valve is open.
- Problem: Uneven cooking.
  - Solution: Adjust the burner flames to achieve even heat distribution.
- Problem: Gas smell.
  - Solution: Turn off gas supply immediately, ventilate the area, and check all connections for leaks.

## 8. Disposal

Dispose of the grill and its components according to local regulations regarding gas appliances. Ensure that all gas connections are safely disconnected before disposal.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas Gyros Kebab Grill 4 Brenner max. 60 kg (incl. Guard Plate und Hinged Doors)

## 1. Allgemeine Informationen

Dieser Gas Gyros Kebab Grill ist für die Zubereitung von köstlichem Gyros und Kebab geeignet. Er zeichnet sich durch seine hohe Effizienz, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit aus. Mit der Fähigkeit, bis zu 60 kg Fleisch zu kochen, ist er ideal für Gastronomiebetriebe und größere Veranstaltungen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht, um umkippen oder rutschen zu vermeiden.
- Halten Sie brennbare Materialien von der Grillfläche fern.
- Verwenden Sie nur in gut belüfteten Bereichen, um das Risiko von Kohlenmonoxidvergiftungen zu minimieren.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Lecks. Verwenden Sie eine Seifenlösung, um mögliche Lecks zu identifizieren.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie die empfohlene Gasart für diesen Grill (Propangas oder Erdgas entsprechend der spezifischen Installation).
- Stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Gas Gyros Kebab Grill 4 Brenner
- Max. Kapazität: 60 kg
- Anzahl der Brenner: 4
- Abmessungen (B x T x H): 750 mm x 800 mm x 1.500 mm
- Material: Edelstahl
- Brennertyp: Piezozündung
- Gewicht: 80 kg
- Stromversorgung: Gasbetrieben

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und prüfen Sie den Grill auf Beschädigungen.
- Platzieren Sie den Grill an einem geeigneten Ort (s. Sicherheitsinformationen).
- Schließen Sie den Gasanschluss entsprechend den lokalen Vorschriften an.
- Überprüfen Sie das Gasleck wie oben beschrieben.
- Führen Sie einen Funktionstest durch, indem Sie den Grill einschalten und die Brenner aktivieren.
- Achten Sie auf gleichmäßige Flamme und optimale Betriebsbedingungen.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschten Brenner auf die entsprechende Temperatur.
- Lassen Sie das Fleisch gleichmäßig garen und wenden Sie es regelmäßig für ein perfektes Ergebnis.
- Achten Sie darauf, dass der Grill stets sauber bleibt während des Betriebs, um Geschmackseinbußen zu vermeiden.
- Halten Sie sich an alle empfohlenen Kochzeiten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie milde Seife und Wasser, um die Grillfläche und alle abnehmbaren Teile zu reinigen.
- Entfernen Sie Fettansammlungen regelmäßig, um die Lebensdauer des Geräts zu erhöhen.
- Überprüfen Sie die Gasleitungen und Anschlüsse regelmäßig auf Abnutzung und Reinigung.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Die Brenner zünden nicht.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündung.
- Problem: Ungleichmäßige Flamme.
  - Lösung: Reinigen Sie die Brenneröffnungen und überprüfen Sie auf Blockaden.
- Problem: Übermäßiger Rauch.
  - Lösung: Überprüfen Sie die Fettablagerungen und reinigen Sie den Grill.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie defekte oder nicht mehr verwendbare Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für gefährliche Abfälle.
- Vermeiden Sie das Entsorgen von Gasflaschen im normalen Müll, sondern bringen Sie diese zu einem autorisierten Entsorgungszentrum.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Manual: Gas Gyros Kebab Grill with 4 Burners

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Gyros Kebab Grill with 4 Burners. This high-quality grill is designed for professional use and capable of handling food preparation with efficiency. Please read this manual thoroughly before operating the grill to ensure safe and optimal use.

## 2. Safety Information

- General Precautions: Ensure the grill is placed on a stable, level surface away from flammable materials.
- Installation: Only install the grill in well-ventilated areas to prevent gas accumulation.
- Gas Supply: Check all gas connections for leaks before use. Use soap solution to identify leaks; never use an open flame.
- Remote ignition: Ensure the grill is turned off before connecting or disconnecting any gas supply.
- Children & Pets: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Protective Gear: Always use heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- Fire Safety: Have a fire extinguisher nearby in case of emergencies and do not attempt to extinguish gas fires with water.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: GBR-DUK4-E-SB-N
- Number of burners: 4
- Maximum capacity: 60 kg
- Dimensions: 1200 mm x 800 mm x 600 mm
- Weight: 90 kg
- Material: Stainless steel with a guard plate and hinged doors
- Heat source: Gas

## 4. Setup and Installation

1. Location: Choose a well-ventilated area with sufficient space for safe operation.
2. Assembly: Unpack the grill and assemble according to the manufacturer's instructions.
3. Gas Connection: Connect the grill to a gas supply according to local regulations. Ensure that all connections are secure and leak-free.
4. Check for Leaks: Before first use, spray soapy water on the connections and look for bubbles to check for leaks.
5. Testing: Light the burners as per the operation instructions to ensure they ignite properly.

## 5. Operation

1. Ensure the grill is set up correctly and the gas is connected.
2. Open the gas supply valve and ensure the grill is turned off.
3. Use an igniter to light the burners, ensuring the flame is stable.
4. Pre-heat the grill for 10-15 minutes before placing food on it.
5. Adjust the flame as necessary for cooking to your desired temperature.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Allow the grill to cool down after use.
- Clean surfaces with a non-abrasive cleaner and a soft cloth.
- Check gas lines and connections regularly for wear and tear.
- Ensure drain trays are emptied and cleaned after every use to prevent buildup.
- Conduct a thorough inspection of the unit for any faults at regular intervals.

## 7. Troubleshooting

- Problem: Grill fails to ignite.  
Solution: Check gas supply and connections; ensure burners are clean.
- Problem: Uneven cooking.  
Solution: Adjust the burners or reposition food for even heat distribution.
- Problem: Gas leak detected.  
Solution: Immediately turn off the gas supply and conduct repairs or consult a professional.

## 8. Disposal

When disposing of the grill, ensure to contact your local waste management service for proper disposal methods. Follow local regulations for gas appliance disposal, ensuring all gas connections are safely removed.

## 9. Contact

For questions or service inquiries, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

---

Producthandleiding: Gas Gyros Kebab Grill met 4 Branders

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Gyros Kebab Grill met 4 branders. Deze hoogwaardige grill is ontworpen voor professioneel gebruik en kan voedselbereiding efficiënt aan. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de grill gebruikt om een veilige en optimale werking te garanderen.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Voorzorgsmaatregelen: Zorg ervoor dat de grill op een stabiele, vlakke ondergrond staat, weg van brandbare materialen.
- Installatie: Installeer de grill alleen in goed geventileerde gebieden om gasophoping te voorkomen.
- Gasvoorziening: Controleer alle gasverbindingen op lekken voordat u de grill gebruikt. Gebruik een zeepoplossing om lekken te identificeren; gebruik nooit een open vlam.
- Afstandsontsteking: Zorg ervoor dat de grill is uitgeschakeld voordat u een gasvoorziening aansluit of ontkoppelt.
- Kinderen & Huisdieren: Houd kinderen en huisdieren tijdens het gebruik van de grill uit de buurt.
- Beschermende Kleding: Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken.
- Brandveiligheid: Zorg dat er een brandblusser in de buurt is in geval van nood en probeer gasbranden niet met water te blussen.

## 3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: GBR-DUK4-E-SB-N
- Aantal branders: 4
- Maximale capaciteit: 60 kg
- Afmetingen: 1200 mm x 800 mm x 600 mm
- Gewicht: 90 kg
- Materiaal: Roestvrij staal met een beschermplaat en scharnierende deuren
- Hittebron: Gas

## 4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Kies een goed geventileerde ruimte met voldoende ruimte voor veilige bediening.
2. Assemblage: Pak de grill uit en assembleer deze volgens de instructies van de fabrikant.
3. Gasverbinding: Sluit de grill aan op een gasvoorziening volgens de lokale voorschriften. Zorg ervoor dat alle verbindingen veilig en lekvrij zijn.
4. Controleer op Lekken: Spray voor het eerste gebruik zeepwater op de verbindingen en kijk naar luchtballen om op lekken te controleren.
5. Testen: Steek de branders aan volgens de bedieningseisen om te bevestigen dat deze goed ontbranden.

## 5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de grill correct is ingesteld en dat het gas is aangesloten.
2. Open de gasklep en zorg ervoor dat de grill is uitgeschakeld.
3. Gebruik een ontsteker om de branders aan te steken, zorg ervoor dat de vlam stabiel is.
4. Voorverwarm de grill 10-15 minuten voordat u voedsel erop plaatst.
5. Pas de vlam aan indien nodig voor het koken op de gewenste temperatuur.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de grill afkoelen na gebruik.
- Maak de oppervlakken schoon met een niet-schurend reinigingsmiddel en een zachte doek.
- Controleer regelmatig de gasslangen en verbindingen op slijtage.
- Zorg ervoor dat opvangbakken na elk gebruik zijn geleegd en schoongemaakt om ophoping te voorkomen.
- Voer regelmatig een grondige inspectie van de eenheid uit op eventuele defecten.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Grill ontsteekt niet.  
Oplossing: Controleer de gasvoorziening en verbindingen; zorg ervoor dat de branders schoon zijn.
- Probleem: Ongelijke bereiding.  
Oplossing: Pas de branders aan of verplaats het voedsel voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Probleem: Gaslek gedetecteerd.  
Oplossing: Zet onmiddellijk de gasvoorziening uit en voer reparaties uit of neem contact op met een professional.

## 8. Afvoer

Bij het afvoeren van de grill, neem dan contact op met uw lokale afvalbeheerbedrijf voor de juiste methoden voor afvoer. Volg lokale voorschriften voor de afvoer van gasapparaten en zorg ervoor dat alle gasverbindingen veilig zijn verwijderd.

## 9. Contact

Voor vragen of service-informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador de Kebab de Gas de 4 Quemadores - GBR DUK4 EN SB N

## 1. Información General

El asador de kebab de gas de 4 quemadores GBR DUK4 EN SB N es un dispositivo diseñado para facilitar la cocción de kebabs y otros alimentos a la parrilla. Su alta capacidad permite cocinar hasta 60 kg de carne, siendo ideal para restaurantes y eventos de catering.

## 2. Información de Seguridad

- Instalación y conexión: Asegúrese de que la instalación del asador sea realizada por un profesional certificado.
- Uso adecuado: Solo utilice el aparato para el propósito indicado.
- Materiales combustibles: Mantenga el asador alejado de materiales inflamables.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Revisiones periódicas: Realice inspecciones regulares para evitar fugas de gas.
- Apagado de seguridad: En caso de olor a gas, cierre la válvula y ventile el área inmediatamente.
- Protección personal: Use guantes y delantal al manejar el asador.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Número de quemadores: 4
- Capacidad máxima de carne: 60 kg
- Material de carcasa: Acero inoxidable
- Dimensiones: 850 x 550 x 1770 mm
- Peso: 80 kg
- Tipo de gas: Gas propano/Butano
- Presión de gas: 30 mbar
- Potencia total: 12 kW

## 4. Configuración e Instalación

1. Seleccione un área plana y nivelada para colocar el asador.
2. Conecte la manguera de gas al regulador asegurándose de que no queden fugas.
3. Instale el asador a una distancia segura de paredes y materiales combustibles.
4. Asegúrese de que las válvulas de gas estén cerradas antes de encender.
5. Siga las instrucciones del fabricante del regulador de gas para una conexión segura.

## 5. Operación

- Encendido:
  1. Abra la válvula de gas.
  2. Utilice un encendedor largo y encienda cada quemador a la vez.
- Ajuste de temperatura: Regule la temperatura girando las perillas según sea necesario.
- Uso de la plancha: Coloque los kebabs en la rejilla de cocción y ajuste la altura según lo requiera.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el asador después de cada uso, utilizando agua y detergente no abrasivo.
- No use limpiadores corrosivos.
- Revise y limpie las rejillas y quemadores periódicamente para asegurar un rendimiento eficiente.
- Aplique aceite en las partes móviles para prevenir la corrosión.

## 7. Resolución de Problemas

- El asador no enciende: Verifique si el gas está abierto y si las conexiones son seguras.
- Fuego desigual: Limpie los quemadores y ajuste la altura de los kebabs.
- Olor a gas: Cierre la válvula de suministro de gas y ventile el área.

## 8. Eliminación

Cuando el asador alcance el final de su vida útil, contribuya a la protección del medio ambiente siguiendo las directrices locales para la eliminación de dispositivos eléctricos y componentes de gas. No deseche el dispositivo con basura doméstica.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

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

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### Informations Générales

Bienvenue dans l'utilisation de votre Gril à Gyros Kebab à Gaz à 4 Brûleurs. Ce produit est conçu pour une utilisation commerciale, permettant de préparer des gyros et kebabs d'une qualité parfaite. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sûre et efficace.

### Informations de Sécurité

- Utilisation prévue : Cet appareil est destiné à un usage commercial uniquement. Ne l'utilisez pas à des fins résidentielles.
- Installation : Assurez-vous que l'installation est réalisée par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Mise en marche : Vérifiez l'absence de fuites de gaz avant de commencer à utiliser l'appareil. Utilisez une solution à base de savon pour détecter les fuites.
- Cuisine : Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance. Gardez du matériel inflammable à distance.
- Protection personnelle : Portez toujours des gants et des vêtements appropriés lors de la manipulation de l'appareil chaud.
- En cas d'urgence : Éteignez immédiatement l'appareil et fermez la robinetterie de gaz.

### Vue d'Ensemble et Spécifications

#### Spécifications Techniques

- Modèle: GRB-DUK4-EN-SB-N
- Type de combustible: Gaz
- Nombre de brûleurs: 4
- Capacité maximale: 60 kg
- Dimensions: [insérer les dimensions ici]
- Poids net: [insérer le poids ici]
- Matériaux: Acier inoxydable

### Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Placez le gril dans un endroit bien ventilé, éloigné des matériaux inflammables.
2. Raccordement au gaz : Connectez le gril à la source de gaz appropriée et vérifiez les fuites avec une solution savonneuse.
3. Connexion électrique (si applicable) : Si le modèle nécessite une connexion électrique, assurez-vous que la prise est conforme aux normes locales.
4. Sécuriser le gril : Fixez le gril sur une surface plane et stable pour éviter tout basculement.

### Fonctionnement

1. Ouvrez la vanne de gaz et allumez le brûleur selon les instructions du fabricant.
2. Réglez la température selon vos besoins de cuisson.
3. Surveillez régulièrement la cuisson pour éviter de brûler les aliments.

### Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation : Éteignez le gril et laissez-le refroidir. Nettoyez les grilles et les surfaces avec des outils non abrasifs.
- Nettoyage régulier : Utilisez des détergents doux et un chiffon humide pour nettoyer. Évitez les produits corrosifs.
- Entretien préventif : Vérifiez régulièrement les tuyaux de gaz et les raccords pour détecter d'éventuelles usures.

### Dépannage

- Problème de flamme : Si la flamme s'éteint, vérifiez le robinet de gaz et les connexions.
- Fuites de gaz : Si une fuite est détectée, fermez immédiatement la vanne de gaz et n'allumez pas l'appareil.
- Surchauffe : Si l'appareil surchauffe, éteignez-le et laissez-le refroidir avant d'utiliser à nouveau.

### Élimination

Conformez-vous à la législation locale concernant l'élimination des appareils en fin de vie. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Recyclez le métal et les composants dans des centres appropriés.

### Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Griglia a Gas per Gyros Kebab 4 Bruciatori

## 1. Informazioni Generali

La Griglia a Gas per Gyros Kebab con 4 bruciatori è progettata per offrire prestazioni elevate nella preparazione di gyros e kebab. È dotata di una costruzione robusta e fiore all'occhiello per soddisfare le esigenze di ristoranti e chioschi.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Assicurarsi che la griglia sia installata in un'area ben ventilata per evitare accumuli di gas.
- Verificare periodicamente che non ci siano perdite di gas, utilizzando una soluzione di acqua saponata; in caso di perdite, chiudere la valvola del gas e non utilizzare la griglia fino a quando il problema non è risolto.
- Tenere i materiali infiammabili lontani dalla griglia.
- Non lasciare mai la griglia incustodita durante l'uso.
- Usare guanti da forno quando si maneggiano parti calde per evitare ustioni.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: GBR-DUK4-EN-SB
- Bruciatori: 4
- Capacità massima: 60 kg
- Materiale: Acciaio inox resistente alla corrosione
- Dimensioni: 800 x 600 x 1200 mm (L x P x A)
- Peso: 80 kg

## 4. Installazione e Montaggio

- Scegliere un luogo ben ventilato e stabile per l'installazione.
- Posizionare la griglia su una superficie piana e resistente al calore.
- Verificare che l'area circostante sia priva di materiali infiammabili.
- Collegare il tubo del gas alla valvola di alimentazione della griglia, assicurandosi che sia ben sigillato.
- Accendere il gas e controllare le perdite utilizzando la soluzione di acqua saponata.
- Posizionare il piatto di protezione e le porte incernierate in modo sicuro.

## 5. Funzionamento

- Accendere i bruciatori seguendo le istruzioni del produttore.
- Regolare l'intensità della fiamma in base alle esigenze di cottura.
- Monitorare sempre il cibo durante la cottura per ottenere risultati ottimali.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne il gas e lasciar raffreddare la griglia prima della pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo con una spatola e pulire con un panno umido.
- Per una pulizia approfondita, utilizzare detergenti non abrasivi sicuri per l'acciaio inox.
- Controllare regolarmente i bruciatori e le tubazioni del gas per segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: I bruciatori non si accendono.
  - Verificare la presenza di gas nel cilindro e che il tubo sia collegato correttamente.
- Problema: Fiamma irregolare o bassa.
  - Pulire i bruciatori e verificare che non ci siano ostruzioni.
- Problema: Perdite di gas.
  - Chiudere il gas immediatamente e contattare un professionista.

## 8. Smaltimento

- Smaltire la griglia seguendo le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Rimuovere le componenti di gas e verificarne lo smaltimento tramite un servizio specializzato.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania