

# 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

## Producthandleiding voor Gas Gyros Kebab Grill 4 Branders

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Gas Gyros Kebab Grill met 4 branders. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en zorgt voor een efficiënte bereiding van kebabs en andere gegrilde gerechten. Voor een optimaal gebruik en veiligheid, volg deze handleiding zorgvuldig op.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in goed geventileerde ruimtes.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op afstand van de grill.
- Gasveiligheid: Controleer regelmatig op gaslekken met zeepwater. Draai de gastoevoer af wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het gebruik van de grill en vermijd directe huidcontact met hete oppervlakken of onderdelen.
- Elektrische Veiligheid: Zorg ervoor dat het elektrische gedeelte van het apparaat goed is geïnstalleerd en dat er geen water in aanraking komt met elektrische onderdelen.

### 3. Productoverzicht en Specificaties

- Product: Gas Gyros Kebab Grill
- Aantal branders: 4
- Maximaal gewicht: 60 kg
- Inclusief: Beschermplaat en scharnierende deuren
- Afmetingen: [Specificaties onder Technische Gegevens op de website in detail invullen]

### 4. Opstelling en Installatie

- Plaats de grill op een stabiele, niet-brandbare ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de grill.
- Sluit de grill aan op een gasbron volgens de richtlijnen van uw lokale regelgeving.
- Controleer de verbindingen op lekkages.
- Verbind de grill met een geschikte stroomvoorziening indien nodig.
- Volg de montage-instructies zoals weergegeven in de meegeleverde installatiehandleiding.

### 5. Bediening

- Controleer of de gasfles goed is aangesloten en open de gastoevoer.
- Druk op de ontsteker om de branders aan te steken.
- Stel de gewenste temperatuur in met de regelknoppen.
- Laat het apparaat opwarmen voordat u de voedingsmiddelen plaatst.
- Volg de aanbevolen kooktijden per type voedsel.

### 6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de grill uit en laat deze afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Verwijder etensresten met een zacht schuursponsje.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en warm water voor de oppervlakken.
- Controleer regelmatig op slijtage van onderdelen en vervang deze indien nodig.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed zijn gedroogd voordat u de grill weer gebruikt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De branders gaan niet aan  
Oplossing: Controleer de gastoevoer en de ontsteker.
- Probleem: Ongelijke hitte  
Oplossing: Zorg ervoor dat de grill correct is geïnstalleerd en vlak staat.
- Probleem: Gaslekage  
Oplossing: Sluit onmiddellijk de gastoevoer en neem contact op met een professional.

### 8. Afvoer

- Volg de lokale regelgeving voor afvalverwerking.
- Verwijder alle gasflessen op een veilige, milieuvriendelijke manier.
- Schenk aandacht aan het recyclen van metalen onderdelen.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem gerust contact met ons op:

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