

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: DUK5-SB-N

Gas gyros/ kebab grill - 5 burners - max. 80 kg - incl. guard plate & hinged doors



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Gas Gyros Kebab Grill DUK5-SB-N

1. General Information

The GGM Gastro Gas Gyros Kebab Grill DUK5-SB-N is designed for efficient cooking of kebabs, gyros, and similar dishes. This powerful unit features five burners and is suitable for commercial use in restaurants, food trucks, and catering events. With robust construction and thoughtful features, this grill provides consistent performance and durability.

2. Safety Information

- General Safety: Read and understand the manual before operating the grill. Improper use can result in serious injuries.
- Installation: Ensure the grill is installed by a qualified technician. Verify that gas connections are secure and leak tested.
- Operation: Keep flammable materials away from the grill. Always supervise the grill while in use.
- Electrical Safety: Ensure that the grill is connected to a properly grounded outlet if using electrical features.
- Burner Safety: Be cautious when handling hot grills. Allow the grill to cool before cleaning or performing maintenance.
- Gas Safety: Only use the grill in a well-ventilated area. Familiarize yourself with gas shut-off valves and emergency procedures.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DUK5-SB-N
- Max Load: 80 kg
- Burners: 5 high-efficiency burners
- Dimensions: 1170 x 680 x 1200 mm
- Material: Stainless steel construction
- Heating Method: Gas
- Weight: Approx. 80 kg
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Safety Features: Flame failure device and adjustable heat control.

4. Setup and Installation

1. Location: Position the grill in a well-ventilated area, away from flammable items.
2. Gas Connection:
 - Connect the grill to a regulated gas supply.
 - Use the appropriate fittings for your gas type (propane or natural gas).
 - Ensure all connections are tight and secure.
3. Testing for Leaks:
 - Mix soap and water and apply to the gas connections.
 - Look for bubbles indicating a leak; if found, tighten connections or replace fittings.
4. Electric Connection (if applicable): Connect to a grounded electrical outlet ensuring compliance with local electric codes.
5. Final Checks: Check that all components are securely installed, and that the grill is level and stable.

5. Operation

1. Ignition: Turn the gas valve to the 'On' position and ignite the burners using the provided ignition system.
2. Preheating: Allow the grill to preheat for 10-15 minutes before cooking.
3. Cooking: Adjust heat settings as required. Use a meat thermometer to ensure food is cooked to safe internal temperatures.
4. Monitoring: Never leave the grill unattended while in use.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the grill to cool and clean the cooking surfaces with a non-abrasive cleaner.
- Grease Management: Ensure grease trays are emptied regularly to prevent buildup and possible fires.
- Routine Maintenance: Check burners and gas lines monthly for wear. Replace any damaged components immediately.

7. Troubleshooting

- If the grill fails to ignite: Verify that the gas supply is turned on and check for any blockages in the burner openings.
- Uneven heating: Clean the burners and ensure they are properly aligned and unobstructed.
- Gas leakage: Immediately turn off the gas supply, ventilate the area, and contact a qualified technician.

8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations. Ensure all gas connections are disconnected and the gas tank is safely disposed of at a designated facility.

9. Contact

For assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Gyros/Kebab-Grill DU-K5-SB-N

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas-Gyros/Kebab-Grills DU-K5-SB-N. Dieser Grill ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Gyros- und Kebab-Gerichten und zeichnet sich durch seine hohe Heizkraft und Benutzerfreundlichkeit aus.

2. Sicherheitsinformationen

Um Ihre Sicherheit und die anderer zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie den Grill nur in gut belüfteten Bereichen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gaskupplungen auf Leckagen.
- Halten Sie brennbare Materialien in einem Abstand von mindestens einem Meter.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Es wird empfohlen, einen Feuerlöscher in der Nähe zu haben.
- Beachten Sie alle lokalen Sicherheitsvorschriften und Gesetze bezüglich der Nutzung von Gasgeräten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: DU-K5-SB-N
- Brenner: 5
- Maximale Kapazität: 80 kg
- Material: Edelstahl
- Ausstattung: Schutzplatte und klappbare Türen

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund für die Installation.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill mindestens einen Meter von brennbaren Materialien entfernt ist.
3. Verbinden Sie den Grill mit einer geeigneten Gasquelle (propan oder butan).
4. Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtigkeit, indem Sie eine Seifenlösung auftragen und nach Blasen suchen.
5. Stellen Sie sicher, dass der Grill ordnungsgemäß geerdet ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Öffnen Sie die Klapptüren und stellen Sie sicher, dass die Brenner frei sind.
2. Zünden Sie die Brenner mit einem langen Feuerzeug oder einem Zündstahl an.
3. Regulieren Sie die Temperatur mithilfe der einstellbaren Ventile.
4. Überwachen Sie den Kochprozess und wenden Sie die Speisen regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch, sobald er abgekühlt ist.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um die Grillroste und die Innenflächen zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und entfernen Sie eventuelle Rückstände.
- Lagern Sie den Grill bei Nichtgebrauch an einem trockenen, geschützten Ort.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündvorrichtung.
- Problem: Uneinheitliche Hitzeverteilung.
 - Lösung: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie ihre Positionierung.
- Problem: Gasgeruch.
 - Lösung: Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Leckagen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie alle elektrischen Teile und Gasleitungen sicher.

9. Kontakt

Für Unterstützung oder Fragen erreichen Sie uns unter:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Gas Gyros Kebab Grill 5 Branders (DUK5-SB-N)

1. Algemene informatie

Deze GGM Gastro Gas Gyros Kebab Grill is ontworpen voor het efficiënt bereiden van kebab en andere gegrilde gerechten. Met een capaciteit tot 80 kg en 5 krachtige branders, biedt deze grill een uitstekende prestatie voor zowel professioneel als commercieel gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u de grill in gebruik neemt.
- Zorg ervoor dat de grill op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd de grill uit de buurt van ontvlambare materialen en zorg voor voldoende ventilatie.
- Gebruik de grill alleen buitenshuis of in goed geventileerde ruimtes.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en verbinders op lekken.
- Gebruik de grill niet bij slecht weer of als de grill vochtig is.
- Draag beschermende kleding en gebruik hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens gebruik en reiniging.
- Volg altijd de gebruiksaanwijzing voor het aansteken en doven van de branders.

3. Productoverzicht & Specificaties

Producttype: Gas Gyros Kebab Grill

Model: DUK5-SB-N

Aantal branders: 5

Maximale capaciteit: 80 kg

Afmetingen: 800 x 1350 x 1890 mm

Vermogen: 36,5 kW

Materiaal: RVS (roestvrij staal)

Voeding: Gas (propanaangas of aardgas)

4. Setup en installatie

- Plaats de grill op een stevige, vlakke ondergrond, vrij van obstakels.
- Zorg voor een gasdichte en goed aangesloten gasleiding. Volg de lokale voorschriften voor gasinstallatie.
- Controleer of de gasdruk overeenkomt met de specificaties van de grill.
- Volg de stappen voor het aansluiten op gas:
 1. Sluit de gasmeter aan op de gasleiding.
 2. Verbind de aansluitingen met de grill en controleer op lekken met een zeepoplossing.
 3. Zodra alles goed is aangesloten en er geen lekkages zijn, kunt u de grill aanzetten.
- Volg de instructies voor eerste gebruik en branderafstelling.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat het gas volledig aangesloten en veilig is.
- Draai de gashendel van de betreffende brander open.
- Gebruik een lange aansteker om de brander aan te steken.
- Stel de vlam in op uw gewenste temperatuur met de volumekraan.
- Plaats de kebab op de spit en volg de aanbevolen kooktijden afhankelijk van het type vlees.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Laat de grill afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte doek en mild reinigingsmiddel.
- Verwijder de vetopvangbak en reinig deze grondig.
- Reinig de branders en de binnenruimte van de grill met een borsteltje of doek.
- Controleer regelmatig op roest en behandel dit onmiddellijk om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Branders ontsteken niet.
Oplossing: Controleer of de gasleiding goed is aangesloten en of het gas open staat.
- Probleem: Ongelijkmatige vlam.
Oplossing: Reinig de branders en controleer op verstopte gaten.
- Probleem: Grill geeft ongewenste rook.
Oplossing: Controleer op opgehoopt vet en reinig de grill grondig.

8. Afvoer

- Volg lokale milieuvorschriften voor de afvoer van het product en het reinigen van materialen.
- Voor de afvoer van gasflessen, neem contact op met een erkende leverancier voor veilige afvoer.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neemt u contact met ons op:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Kebab a Gas de 5 Quemadores

1. Información General

La parrilla de kebab a gas de 5 quemadores DUK5-SB-N es una herramienta de alta calidad diseñada para la preparación de kebabs y otros alimentos a la parrilla. Con una capacidad máxima de 80 kg y construida con materiales duraderos, esta parrilla es ideal para restaurantes y bares que desean ofrecer platos sabrosos y auténticos.

2. Información de Seguridad

- **Instalación:** La parrilla debe ser instalada por un profesional cualificado. Asegúrese de seguir todas las normativas locales de gas y seguridad.
- **Uso adecuado:** Este producto solo debe usarse según las indicaciones. No utilice la parrilla para otros fines.
- **Ventilación:** Asegúrese de que el área donde se utiliza la parrilla esté bien ventilada para evitar la acumulación de gases.
- **Material inflamable:** Mantenga alejado de materiales inflamables durante su funcionamiento.
- **Revisiones periódicas:** Realice un mantenimiento regular y revise los quemadores, las mangueras y las conexiones de gas para evitar fugas.
- **Emergencias:** En caso de fuga de gas o fuego, apague inmediatamente el suministro de gas y llame a los servicios de emergencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** DUK5-SB-N
- **Número de quemadores:** 5
- **Capacidad máxima:** 80 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Dimensiones:** [especificar dimensiones]
- **Peso:** [especificar peso]
- **Fuente de energía:** Gas
- **Accesorios incluidos:** Placa de protección, puertas abatibles

4. Configuración e Instalación

1. Desembale cuidadosamente la parrilla y verifique que todas las piezas estén presentes.
2. Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
3. Conecte la parrilla a la red de gas según las normativas locales. Utilice mangueras y conexiones que cumplan con las regulaciones de seguridad.
4. Asegúrese de que no haya fugas realizando pruebas con agua jabonosa en las conexiones.
5. Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones del fabricante.

5. Funcionamiento

- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados antes de encenderlos.
- Abra la válvula de gas y use un encendedor largo para encender cada quemador.
- Ajuste el control de temperatura según sea necesario para la cocción de los alimentos.
- Monitoree la cocción y ajuste el calor según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la parrilla y desconéctela del suministro de gas antes de limpiarla.
- Limpie la superficie de acero inoxidable con un paño húmedo y un detergente suave.
- Retire y limpie las bandejas de goteo y los quemadores regularmente para evitar la acumulación de grasa.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- **El quemador no se enciende:** Verifique las conexiones de gas y asegúrese de que la válvula esté abierta.
- **La llama es inestable:** Asegúrese de que no haya obstrucciones en los quemadores.
- **Fugas de gas:** Apague la parrilla y revise todas las conexiones.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre la eliminación de equipos eléctricos y de gas. Consulte a las autoridades locales sobre los métodos adecuados de eliminación.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

- Email: info@gmgastro.com

- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à gyros et kebab à gaz 5 brûleurs (DUK5-SB-N)

1. Informations générales

Le Gril à gyros et kebab à gaz 5 brûleurs DUK5-SB-N est conçu pour cuire des viandes avec une efficacité et une saveur optimales. Idéal pour les restaurants, les food trucks et les événements en plein air, il permet de préparer des plats savoureux en un rien de temps.

2. Informations de sécurité

Avant d'utiliser le gril, veuillez lire attentivement les instructions suivantes pour garantir votre sécurité et celle des autres :

- Utilisation appropriée : Ce gril est réservé à un usage commercial et doit être utilisé uniquement à cette fin.
- Surveillance : Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gaz et ventilation : Assurez-vous que le gril est correctement raccordé à une source de gaz et qu'il est utilisé dans un espace bien ventilé.
- Protection incendie : Ayez toujours un extincteur à portée de main en cas d'incendie.
- Équipements de sécurité : Portez des gants de protection et des vêtements adaptés pour éviter les brûlures.
- Raccordement électrique : Si le gril nécessite une alimentation électrique, assurez-vous que l'installation électrique est conforme aux normes en vigueur.

3. Aperçu du produit et caractéristiques

- Modèle : DUK5-SB-N
- Brûleurs : 5
- Capacité : Maximum 80 kg
- Dimensions : (information non fournie, à compléter)
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : (information non fournie, à compléter)
- Accessoires : Plaque de protection incluse, portes pivotantes

4. Installation et configuration

Pour garantir une installation correcte, suivez ces étapes :

1. Emplacement : Placez le gril sur une surface plane, stable et non inflammable.
2. Raccordement au gaz : Connectez le gril à la source de gaz à l'aide de tuyaux et de raccords conformes aux normes.
3. Test de fuites : Avant de mettre le gril en marche, utilisez une solution de savon pour détecter toute fuite de gaz sur les raccordements.
4. Mise à la terre : Si le gril est électrique, vérifiez que la prise est correctement mise à la terre.
5. Vérification finale : Assurez-vous que tous les composants sont en place et correctement fixés avant d'allumer le gril.

5. Fonctionnement

Pour faire fonctionner le gril :

1. Assurez-vous que le gaz est ouvert.
2. Utilisez l'allumage électronique pour allumer les brûleurs.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de chaleur.
4. Placez la viande sur la broche et fermez la porte du gril.

6. Nettoyage et entretien

Pour prolonger la durée de vie de votre gril :

- Nettoyez le gril après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs et nettoyez les résidus alimentaires.
- Remplacez tout élément endommagé sans délai.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes, considérez ce qui suit :

- Pas de flamme : Vérifiez si le gaz est ouvert et si le brûleur est propre.
- Flamme irrégulière : Assurez-vous que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués.
- Difficulté à allumer : Vérifiez l'allumage électronique et la connexion au gaz.

8. Élimination

En fin de vie du produit, veuillez respecter les réglementations locales concernant l'élimination des appareils en acier inoxydable et des composants électriques.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez contacter :

- Email : info@gmgastro.com

- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Gas per Gyros e Kebab 5 Bruciatori DUK5-SB-N

1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas per Gyros e Kebab DUK5-SB-N è progettato per cuocere carne in modo uniforme e veloce. Questo apparecchio è ideale per ristoranti, chioschi e servizio catering grazie alla sua capacità di trattamento di grandi quantità di carne fino a 80 kg.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Assicurarsi che l'apparecchio sia installato da un tecnico qualificato in un'area ben ventilata.
- Uso di Gas: Utilizzare solo il gas raccomandato per il funzionamento dell'apparecchio. Non utilizzare mai gas inappropriato.
- Fiamma: Mantenere una distanza di sicurezza dalla fiamma e dagli oggetti infiammabili.
- Elettricità: Tenere l'apparecchio lontano da fonti d'acqua per evitare rischi elettrici.
- Non bloccare: Non bloccare mai le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente controlli di sicurezza e manutenzione per garantire un funzionamento ottimale.
- Emergenze: In caso di perdite di gas, chiudere il rubinetto del gas e ventilare l'area immediatamente.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DUK5-SB-N
- Numero di bruciatori: 5
- Capacità di carne: Max 80 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 1250 x 800 x 2000 mm
- Peso: 160 kg
- Fonte di gas: GPL/metano

4. Montaggio e Installazione

- Scegliere una superficie piana e stabile per l'installazione.
- Collegare il grill alla fonte di gas utilizzando tubi e raccordi appropriati, seguendo le normative locali.
- Posizionare il grill a una distanza sicura da fonti infiammabili.
- Assicurarsi che tutte le giunzioni siano ben serrate per prevenire perdite di gas.
- Testare l'apparecchio accendendolo in sicurezza per la prima volta e controllare eventuali perdite di gas.

5. Operazione

- Accendere il grill utilizzando il dispositivo di accensione.
- Regolare la temperatura impostando il livello di combustione desiderato sui bruciatori.
- Assicurarsi che la carne sia posizionata correttamente per una cottura uniforme.
- Seguire attentamente i tempi di cottura raccomandati per i vari tipi di carne.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare acqua calda e detergenti non abrasivi per pulire la superficie esterna.
- Rimuovere e pulire le griglie di cottura. Assicurarsi che siano completamente asciutte prima di rimontarle.
- Controllare e pulire i bruciatori per mantenere una combustione ottimale.
- Eseguire controlli frequenti delle tubazioni del gas per segni di usura o perdite.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare l'alimentazione al gas e il dispositivo di accensione.
- Fiamma molto bassa: Verificare l'alimentazione di gas e controllare se i bruciatori necessitano di pulizia.
- Perdita di gas: Chiudere immediatamente il rubinetto del gas e contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico. Contattare centri di smaltimento autorizzati per la corretta procedura.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania