

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: DUK6-SB-N

Gas gyros/ kebab grill - 6 burners - max. 100 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 6 Burners Max 100 kg (Model DUK6-SB-N)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Gyros Kebab Grill with 6 burners and a maximum capacity of 100 kg. This product is designed for commercial use in restaurants, food stalls, and catering services. It offers high efficiency and is ideal for preparing delicious gyros, kebabs, and other grilled foods.

2. Safety Information

- Read This Manual: Before using the gas grill, read the entire manual to become familiar with its components and proper operation.
- Installation: Ensure the grill is installed by a qualified technician according to local regulations.
- Gas Connections: Use only the recommended gas type (propane/butane). Check all connections for leaks using soapy water; never use an open flame to test.
- Ventilation: Operate the grill in a well-ventilated area to avoid gas buildup.
- Fire Safety: Keep a fire extinguisher nearby and familiarize yourself with its use.
- Hot Surfaces: The grill surface and components will become very hot during operation. Use gloves and tools designed for high temperatures.
- Keep Away from Flammable Materials: Ensure there are no flammable materials or chemicals near the grill during operation.
- Regular Checks: Inspect the grill for any wear or damage regularly, especially before use.
- Child Safety: Keep children and pets at a safe distance from the grill when in use.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: DUK6-SB-N
- Burners: 6
- Max Capacity: 100 kg
- Material: Stainless Steel
- Dimensions (L x W x H): [Insert dimensions here]
- Weight: [Insert weight here]
- Gas Type: Propane/Butane
- Power Consumption: [Insert power consumption here]

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat and stable surface away from flammable materials and with adequate ventilation.
2. Assembly: Unbox the grill and assemble all components as per the instruction guide included in the package.
3. Gas Connection:
 - Connect the gas supply to the designated inlet using appropriate fittings.
 - Make sure all connections are secure.
4. Testing for Leaks: Before first use, apply a soapy water solution to all connections. Bubbles indicate leaks that must be fixed before operation.
5. Ignition Checks: Follow the manufacturer's suggestions to ensure proper ignition before use.

5. Operation

1. Preheating: Turn on the gas supply and ignite the burners per the operational instructions.
2. Cooking: Adjust the burner controls to the desired temperature. Monitor cooking progress and maintain consistent temperatures.
3. Safety Checks: Regularly check for any gas leaks or malfunctions during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the grill surfaces with a damp cloth and non-abrasive cleaner to remove grease and food residues.
- Monthly Maintenance: Check all gas connections, burners, and ignition system for wear and tear. Replace parts as necessary.
- Deep Cleaning: Every month, perform a thorough cleaning of the entire unit, including the interior and exterior surfaces.
- Storage: If not used for long periods, ensure it is covered or stored in a dry location.

7. Troubleshooting

- No Flame: Check gas supply and ensure the connections are secure. Inspect the ignitor for proper function.
- Irregular Burning: Clean the burners and ensure they are free from debris and blockages.
- Gas Leak: If detected, immediately turn off the gas and consult a professional.

8. Disposal

Upon disposal of the product, comply with local regulations regarding waste disposal. Avoid discarding the product in regular trash. Contact your local waste management facility for proper disposal guidelines.

9. Contact

For support, please reach out to us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Gas Gyros Kebab Grill. We wish you many successful grilling sessions!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Gas Gyros Kebab Grill mit 6 Brennern (Duk6 SB-N)

1. Allgemeine Informationen

Der Gas Gyros Kebab Grill mit 6 Brennern ist eine professionelle Grilllösung, die vor allem für die Zubereitung von Gyros, Kebabs und ähnlichen Gerichten entwickelt wurde. Der Grill bietet eine hohe Leistung und ermöglicht eine gleichmäßige Garung der Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsanleitung beachten: Vor der ersten Inbetriebnahme sollten alle Anweisungen in diesem Handbuch gelesen und befolgt werden.
- Gasanschluss: Nur von einem qualifizierten Techniker installieren lassen. Überprüfen Sie stets auf Undichtigkeiten.
- Belüftung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes, in dem der Grill betrieben wird.
- Umgang mit offenen Flammen: Halten Sie brennbare Materialien fern. Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen, ohne geeignete Belüftung.
- Körperliche Sicherheit: Berühren Sie keine heißen Oberflächen ohne Handschuhe.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die empfohlenen Stromquellen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Brennertyp: 6 Gasbrenner
- Maximale Kapazität: 100 kg
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1200 x 800 x 2000 mm (B x T x H)
- Gewicht: 120 kg
- Temperaturbereich: 0 - 300 °C
- Zertifizierungen: CE, GS

4. Setup und Installation

- Standort wählen: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht, der für den Betrieb im Freien geeignet ist.
- Gasanschluss: Schließen Sie den Gaszylinder an. Achten Sie auf die richtige Dichtung, um Leckagen zu vermeiden.
- Belüftungssystem einrichten: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich installiert wird.
- Prüfung: Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Undichtigkeiten mit einer Seifenlösung.

5. Betrieb

- Zündung: Stellen Sie sicher, dass der Gasfluss eingestellt ist und der Brenner zündet. Verwenden Sie dafür das Zündsystem gemäß Anleitung.
- Temperaturkontrolle: Nutzen Sie die integrierte Temperaturanzeige, um die optimale Garstufe zu erreichen.
- Warten und Überwachen: Während des Garens regelmäßig das Grillgut überwachen und die Brenneranlage anpassen.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach jedem Gebrauch: Abfälle und Rückstände von Lebensmitteln mit warmem Seifenwasser entfernen.
- Edelstahl pflegen: Verwenden Sie spezielle Edelstahlreiniger, um das Material zu schützen.
- Wartung: Regelmäßige Überprüfung der Brenner und Gasanschlüsse durchführen lassen, mindestens einmal im Jahr.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill zündet nicht: Überprüfen Sie Gaszufuhr und Zündsystem.
- Problem: Ungleiche Hitzeverteilung: Stellen Sie sicher, dass die Brenner gut gereinigt sind.
- Problem: Gasgeruch: Sofortigen Gashahn schließen und den Grill nicht mehr benutzen; einen Fachmann kontaktieren.

8. Entsorgung

- Alte Geräte: Bei der Entsorgung des Grills die geltenden gesetzlichen Vorgaben für Elektro- und Gasgeräte beachten. Kontaktieren Sie lokale Entsorgungsstellen zur sachgerechten Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Bitte bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzen auf.

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Gas Gyros Kebab Grill 6 Branders

1. Algemene Informatie

Bedankt voor de aankoop van de Gas Gyros Kebab Grill met 6 branders. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, cateraars en andere horecagelegenheden waar ruimte en efficiëntie van belang zijn. Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt om de beste prestaties en veiligheid te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik. Zorg ervoor dat alleen gekwalificeerd personeel het apparaat bedient.
- Installatie: Zorg ervoor dat de grill wordt geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus en dat deze is aangesloten op een geschikte gasbron.
- Gevaren van Gas: Controleer regelmatig op gaslekkages. Gebruik een zeepoplossing bij de aansluitingen om te controleren op lekken.
- Brandbeveiliging: Houd de grill vrij van brandbare materialen. Zorg voor een brandblusser in de buurt.
- Gebruik van Branders: Gebruik de branders niet voor andere doeleinden dan waarvoor ze zijn ontworpen.
- Houd Kinderen Op Afstand: Laat kinderen nooit alleen in de buurt van de grill.

3. Productoverzicht en Specificaties

Technische Gegevens

- Model: DUK6-SB-N
- Aantal Branders: 6
- Maximaal Gewicht: 100 kg
- Afmetingen: 1400 x 795 x 510 mm
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Energiebron: Aardgas of propaangas

4. Setup en Installatie

1. Plaatsing: Plaats de grill op een vlakke, stevige ondergrond, ver weg van brandbare materialen.
2. Aansluiting op Gas: Zorg ervoor dat de grill correct is aangesloten op de gasleiding. Volg de instructies van uw gasleverancier.
3. Controle op Leaks: Controleer na installatie op gaslekkages met een zeepoplossing.
4. Aarding: Zorg ervoor dat de grill goed geaard is volgens de lokale voorschriften.

5. Bediening

1. Aanzetten: Open de gaskranen en gebruik een aansteker om de branders aan te steken.
2. Temperatuurregeling: Reguleer de temperatuur door de gaskraan aan te passen.
3. Koken: Plaats de kebab of gyros op het draaiplateau en stel de grill in op de juiste temperatuur voor het beste resultaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Dagelijks Onderhoud: Reinig de grill na elk gebruik met een vochtige doek en milde zeep.
- Diepe Reiniging: Voer maandelijks een diepere reiniging uit door de onderdelen te demonteren en grondig schoon te maken.
- Inspectie: Controleer regelmatig de branders en gasleidingen op beschadigingen en slijtage.

7. Problemen Oplossen

- Niets Gebeurt bij Aanzetten: Controleer of de gaslijn open is en er gas beschikbaar is.
- Onregelmatige Vlam: Controleer de branders op vuil of verstopte openingen.
- Gele Vlam: Dit kan wijzen op een slechte luchtvoorziening; controleer of de ventilatie goed is.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor de verwijdering van oude apparaten en materialen. Breng het apparaat nooit naar de stortplaats zonder eerst veiligheidseisen in acht te nemen.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

- E-mailadres: info@ggmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt dat u voor onze Gas Gyros Kebab Grill heeft gekozen. Geniet van uw kookervaring!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Kebab de Gas de 6 Quemadores DUK6-SB-N

1. Información General

La parrilla de kebab de gas DUK6-SB-N está diseñada para la preparación eficiente y profesional de kebabs. Este equipo es ideal para restaurantes, quioscos y otros establecimientos de comida rápida. Cuenta con una capacidad máxima de 100 kg y está equipada con una placa de protección y puertas abatibles.

2. Información de Seguridad

- Instalación: Asegúrese de que la parrilla esté instalada por un técnico certificado. Verifique que todos los componentes estén correctamente montados y que no haya fugas de gas.
- Uso: Nunca use la parrilla en espacios cerrados sin una adecuada ventilación. Mantenga la parrilla alejada de materiales inflamables.
- Manejo del gas: Conecte siempre la parrilla a una fuente de gas con las mangueras y reguladores adecuados. Revise regularmente si hay fugas utilizando una solución de agua y jabón.
- Superficie caliente: La superficie de la parrilla puede alcanzar altas temperaturas. Use guantes resistentes al calor y evite el contacto directo.
- Desconexión: En caso de una fuga de gas, cierre la válvula de gas y ventile el área antes de intentar resolver el problema.

3. Descripción del Producto y Especificaciones Técnicas

- Modelo: DUK6-SB-N
- Tipo de combustible: Gas
- Número de quemadores: 6
- Capacidad máxima: 100 kg
- Material: Acero inoxidable
- Placa de protección: Inclusa
- Puertas abatibles: Sí
- Dimensiones (L x A x H): [Indicar dimensiones específicas]
- Peso: [Indicar peso específico]

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Elija un lugar adecuado y seguro para la parrilla, preferiblemente al aire libre y lejos de materiales combustibles.
2. Conexión del gas: Conecte la manguera a la válvula de gas de la parrilla y ajuste con un regulador de presión adecuado.
3. Comprobación de fugas: Antes de encender la parrilla, aplique una solución de agua y jabón a todas las conexiones para detectar fugas. Si aparecen burbujas, ajuste la conexión o reemplace la manguera.
4. Conexión eléctrica: Si su modelo cuenta con encendido eléctrico, cúbrase adecuadamente los cables sin comprometer la seguridad.
5. Prueba de funcionamiento: Abra la válvula de gas y encienda la parrilla siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que todos los quemadores estén funcionando de manera uniforme.

5. Operación

- Encendido: Siga los procedimientos de encendido indicados en la parrilla. Ajuste la llama según sea necesario para una cocción óptima.
- Control de temperatura: Use los mandos correspondientes para ajustar la temperatura de cada quemador según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos.
- Mantenimiento regular: Revise periódicamente las conexiones de gas y los quemadores para asegurarse de que están en buen estado. Sustituya cualquier pieza dañada de inmediato.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión de gas y asegúrese de que haya suficiente presión. Reemplace las baterías del encendido eléctrico si es necesario.
- Llama irregular: Limpie los quemadores y revise que no haya obstrucciones.
- Fugas de gas: Cierre la válvula de gas de inmediato y contacte a un técnico certificado.

8. Desecho

Al final de su vida útil, deshágase de la parrilla de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de productos eléctricos y de gas. Nunca deseche el gas vacío de forma inadecuada.

9. Contacto

Para más información o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Kebab à Gaz 6 Brûleurs DUK6-SB-N

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi notre Gril à Kebab à Gaz 6 Brûleurs DUK6-SB-N. Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle et offre une capacité maximale de 100 kg. Veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation afin d'assurer un fonctionnement sûr et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce gril est destiné à la cuisson de kebabs et d'autres viandes. Ne l'utilisez pas pour d'autres types d'aliments sans approbation adéquate.
- Installation : Assurez-vous que l'installation est effectuée par un professionnel qualifié, conformément aux réglementations locales sur le gaz.
- Ventilation : Assurez-vous que l'espace est bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz.
- Surveillance : Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Feu : Ne pas utiliser de matériaux inflammables à proximité du gril.
- Fuites de gaz : Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas de fuites de gaz. En cas de détection de fuite, fermez le gaz immédiatement et aérez la zone.
- Électriques : Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de gaz. Avoir toujours un extincteur à proximité.

3. Présentation du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Dimensions : 1700 x 650 x 900 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Type de gaz : Gaz naturel ou propane
- Capacité : Maximum 100 kg
- Nombre de brûleurs : 6
- Protecteur : Plaque de protection incluse
- Portes : Portes à charnières

4. Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable, loin de sources d'humidité et bien ventilé.
2. Connexion au gaz : Utilisez des tuyaux conformes aux normes de sécurité pour connecter le gril à votre source de gaz.
3. Vérification des fuites : Appliquez une solution savonneuse sur les connexions pour vérifier les fuites de gaz. Si des bulles apparaissent, resserrez les connexions.
4. Branchement électrique : Si des composants électriques sont présents, effectuez les connexions conformément aux spécifications du fabricant.
5. Essai : Allumez le gril sans nourriture pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

- Allumage : Tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "Max", puis utilisez un allume-gaz pour allumer le brûleur.
- Réglage de la température : Ajustez les réglages du gaz pour atteindre la température désirée.
- Cuisson : Placez les aliments sur les brochettes et insérez-les dans le gril.

6. Nettoyage et entretien

- Avant chaque utilisation : Nettoyez les grilles avec une brosse métallique.
- Après utilisation : Débranchez le gaz, laissez refroidir, puis nettoyez le gril avec un chiffon humide.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement l'intégrité des tuyaux et des connexions.

7. Dépannage

- Le brûleur ne s'allume pas : Vérifiez le gaz et la connexion, assurez-vous que le bouton est tourné correctement.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les orifices des brûleurs, vérifiez qu'il n'y a pas de blocage.
- Fuite de gaz détectée : Éteignez immédiatement le gril, fermez la source de gaz et contactez un professionnel.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit à la poubelle. Suivez les réglementations locales en matière d'élimination des appareils électroménagers et des matériaux dangereux.

9. Contact

Pour toute question concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

MANUALE D'USO PER IL GRIGLIA A GAS GYROS KEBAB 6 BRUCIATORI

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Griglia a Gas Gyros Kebab 6 Bruciatori. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni elevate e durature per la preparazione di gyros e kebab di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione Sicura: Assicurarsi che la griglia sia installata in un'area ben ventilata, lontano da materiali combustibili.
- Utilizzo di Gas: Controllare regolarmente i tubi e le connessioni del gas per perdite. Utilizzare un rilevatore di perdite appropriato.
- Riscaldamento: Non toccare le superfici della griglia durante il funzionamento. Seguire le indicazioni di temperatura.
- Sicurezza dei Bambini: Tenere i bambini lontani dalla griglia quando è in uso e durante il raffreddamento.
- Stoccaggio Sicuro: Riporre il gas in un luogo fresco e asciutto. Tenere lontano dalla luce diretta del sole.
- Manutenzione Periodica: Controllare regolarmente il corretto funzionamento e la pulizia della griglia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DUK6-SB-N
- Numero di bruciatori: 6
- Capacità massima: 100 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dotazione: Piastra di protezione e porte a battente inclusi
- Dimensioni: [inserire dimensioni]
- Peso: [inserire peso]
- Fornitura gas: GPL / Gas naturale

4. Installazione e Configurazione

- Posizionamento: Collocare la griglia su una superficie piana e stabile.
- Collegamento Gas:
 1. Assicurarsi che la valvola del gas sia chiusa.
 2. Collegare il tubo del gas alla presa della griglia.
 3. Verificare perdite utilizzando acqua saponosa.
- Accensione:
 1. Aprire lentamente la valvola del gas.
 2. Utilizzare un accenditore per accendere i bruciatori.
 3. Regolare la fiamma secondo necessità.

5. Funzionamento

- Accendere i bruciatori: Seguire le istruzioni di accensione.
- Regolazione della temperatura: Impostare i bruciatori sul livello desiderato per una corretta cottura.
- Monitorare la cottura: Tenere d'occhio gli alimenti e regolare la temperatura quando necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Pulire la griglia con un panno umido e detergenti non abrasivi.
- Controllo dei bruciatori: Ispezionare i bruciatori per accumuli di grasso o residui. Pulire regolarmente.
- Conservazione: Dopo l'uso, coprire la griglia se non viene utilizzata per un lungo periodo.

7. Risoluzione dei Problemi

- La fiamma non si accende: Verificare se il gas è aperto e se ci sono ostacoli nei bruciatori.
- Fiamma non uniforme: Controllare e pulire i bruciatori.
- Odore di gas: Spegnerne immediatamente la griglia e controllare per perdite.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Smaltire in modo responsabile e conforme alle leggi sui rifiuti.

9. Contatti

Per assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania