

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: DUKE4+4-N

Electric gyros/ kebab grill - 4+4 burners - max. 120 kg - incl. hinged doors



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Gyros Kebab Grill 4+4 Burners (Max. 120 kg) with Hinged Doors - Duke 4+4 N

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Gyros Kebab Grill Duke 4+4 N. This professional grilling appliance is designed for high efficiency and maximum performance in commercial settings. The unit features four burners, has a capacity of 120 kg, and is equipped with convenient hinged doors for ease of use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the grill is properly connected to an electrical supply that meets the specified voltage and amperage requirements. Use only the power cord provided with the grill.
- **Fire Safety:** Keep flammable materials away from the grill. Never leave the grill unattended while in use.
- **Hot Surfaces:** The grill will become extremely hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling any part of the grill.
- **Child Safety:** This appliance should be kept out of reach of children. Ensure that all safety devices are functioning correctly.
- **Maintenance:** Regularly inspect the grill for signs of wear or damage, especially the electrical components. Do not attempt to operate a damaged unit.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Duke 4+4 N
- **Burners:** 4 burners (gas)
- **Maximum Capacity:** 120 kg
- **Dimensions:** (Insert dimensions based on technical data from the site)
- **Weight:** (Insert weight based on technical data from the site)
- **Material:** Stainless steel housing and grate
- **Power Supply:** (Insert power supply specifications from the site)
- **Safety Features:** Overheat protection, flame failure device

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the appliance on a stable, flat surface that can support its weight. Ensure adequate clearance around the grill for ventilation and safety.
2. **Power Supply:** Connect to a power source that matches the voltage requirements stated in the specifications. Ensure that the outlet is grounded.
3. **Gas Connection (if applicable):** Connect to gas supply using approved gas hoses and fittings. Ensure all connections are secure and leak-tested with a soapy water solution.
4. **Initial Setup:** Open the hinged doors to access the burners. Ensure that the burners are clean and free of debris before first use.
5. **Testing:** After installation, perform a test run without any food to ensure that all components are functioning correctly.

5. Operation

1. **Ignition:** Turn the gas supply valve on and ignite the grill following the manufacturer's guidelines. Adjust flame to the desired level.
2. **Cooking:** Place food items on the grill and monitor cooking to achieve desired results.
3. **Supervision:** Never leave the appliance unattended while in operation.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, allow the unit to cool, then wipe down surfaces with warm, soapy water and a soft cloth. Make sure to remove food debris from burners.
- **Weekly Maintenance:** Inspect gas lines and connections for leaks. Clean burners with a suitable brush.
- **Monthly Check:** Deep clean the grill and check all components for wear. Replace any damaged or worn parts immediately.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Grill does not ignite.
 - **Solution:** Check gas supply and connections. Ensure the ignition system is functioning.
- **Problem:** Uneven cooking.
 - **Solution:** Inspect burners for blockages. Clean as necessary and ensure proper flame distribution.
- **Problem:** Excessive smoke production.
 - **Solution:** Check for burned residues or oil on the grill. Clean immediately to prevent further smoke.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations regarding electrical and electronic waste. Do not dispose of it with regular household waste. Contact local authorities for proper disposal methods.

9. Contact

For further assistance, questions, or service needs, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Gyros Kebab Grill 4 + 4 Brenner, Max. 120 kg, einschließlich Klapptüren

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Gyros Kebab Grills 4 + 4 Brenner. Dieses hochwertige Gerät ist ideal für das Zubereiten von köstlichem Gyros und Kebab. Vorgefertigt mit robustem Design und leistungsstarken Brennern bietet dieser Grill eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre kulinarischen Kreationen zu perfektionieren.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.
- Nutzen Sie den Grill nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt wird, fern von brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Freien oder unter überdachten Bereichen, die nicht gut belüftet sind.
- Halten Sie Wasser und andere Flüssigkeiten vom elektrischen Anschluss fern.
- Achten Sie während des Betriebs darauf, keine Kleidung oder Gegenstände in die Nähe der Heizquelle zu bringen.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- Halten Sie im Notfall Löschmittel bereit.
- Bei Beschädigung des Geräts oder bei Fehlfunktionen schalten Sie es sofort aus und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Duke 4 + 4 N
- Anzahl der Brenner: 8
- Maximale Kapazität: 120 kg
- Energieversorgung: Elektrisch
- Maße: [Bitte die genauen Maße hinzufügen, falls verfügbar]
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Besonderheiten: Klapptüren für leichte Zugänglichkeit

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie den Grill an einem stabilen, ebenen Ort auf, der gut belüftet ist.
2. Verbinden Sie das Gerät mit einer geeigneten Stromquelle. Überprüfen Sie, ob die Spannung mit den technischen Daten des Grills übereinstimmt.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und keine lose Teile vorhanden sind.
4. Überprüfen Sie die Dichtungen an den Klapptüren auf ordnungsgemäßen Sitz.
5. Vor dem ersten Gebrauch, lassen Sie den Grill für 30 Minuten bei maximaler Temperatur ohne Lebensmittel laufen, um mögliche Produktionsrückstände zu entfernen.

5. Bedienung

1. Schalten Sie den Grill ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Heizstufe für die Brenner.
3. Platzieren Sie das benötigte Fleisch oder Gemüse auf der vorgesehenen Halterung.
4. Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig, um sicherzustellen, dass die Nahrungsmittel gleichmäßig gegart werden.
5. Nutzen Sie die Klapptüren für einfachen Zugang zu den Lebensmitteln während des Garvorgangs.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Lassen Sie den Grill abkühlen. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie alle Speisereste und Fettansammlungen aus den Auffangschalen.
- Überprüfen Sie die Brenner und reinigen Sie diese bei Bedarf mit einer Bürste.
- Schalten Sie den Grill regelmäßig zur Wartung ein und überprüfen Sie die Funktionalität der Heizelemente.

7. Fehlersuche

- Problem: Grill schaltet sich nicht ein.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Problem: Unzureichende Hitzeentwicklung.
Lösung: Überprüfen Sie die Einstellungen und die Stromversorgung.
- Problem: Ungleichmäßiges Garen.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig auf der Grillfläche verteilt sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Recyclingzentrum, um sicherzustellen, dass umweltschonende Entsorgung gewährleistet ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Gyros Kebab Grill 4 + 4 Branders

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Elektrische Gyros Kebab Grill 4 + 4 Branders. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt u de mogelijkheid om heerlijke gyros en kebab te bereiden met een hoog rendement.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidswaarschuwingen: Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat op een goed geïsoleerd stopcontact is aangesloten dat voldoet aan de vereisten van het stroomverbruik.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte beschermende kleding en gebruik ovenwanten bij het hanteren van het apparaat.
- Onderhoud: Voer onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden uit wanneer het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Duke 4 + 4
- Merk: GGM Gastro
- Aantal branders: 8 (4 + 4)
- Max. capaciteit: 120 kg
- Afmetingen: Specifieke afmetingen zoals aangegeven in de technische gegevens op de website.
- Materiaal: RVS
- Vermogen: Specificaties zoals vermeld in de technische gegevens.

4. Installatie en opstelling

- Plaats de grill op een vlakke en stabiele ondergrond, met voldoende ruimte rondom voor ventilatie.
- Sluit de grill aan op een geschikte elektriciteitsbron volgens de aangegeven stroomvereisten.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en controleer de stabiliteit van het apparaat voordat u het gebruikt.

5. Bediening

- Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is voordat u deze aanzet.
- Zet de branders aan via de aan/uit-schakelaars.
- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de thermostaatknoppen.
- Plaats het vlees op de grill en volg de kookinstructies voor de beste resultaten.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u schoonmaakt.
- Maak de buitenkant schoon met een vochtig doek en milde zeep.
- Voor het reinigingsproces van de branders en grillroosters, volg de instructies zoals vermeld in de technische gegevens.
- Voer regelmatig onderhoud uit om de levensduur van het apparaat te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Zorg ervoor dat het vlees gelijkmatig verdeeld is op de grill.
- Probleem: Ongewone geluiden tijdens gebruik.
Oplossing: Schakel het apparaat uit en controleer op losse onderdelen.

8. Afvoer

- Gooi het apparaat en de verpakkingsmaterialen weg volgens de lokale wetgeving voor afvalbeheer.
- Zorg ervoor dat de grill volledig is ontmanteld, om hergebruik van onderdelen te bevorderen.

9. Contact

Voor verdere informatie of ondersteuning, neem 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 Eléctrica de Gyros Kebab 4 + 4 Quemadores Max. 120 kg (Duke 4 + 4 N)

1. Información General

Gracias por adquirir la Parrilla Eléctrica de Gyros Kebab 4 + 4 Quemadores. Este aparato está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en la preparación de carne kebab, ideal para restaurantes y puestos de comida.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para uso comercial.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional calificado para evitar riesgos eléctricos.
- Conexión Eléctrica: Verifique que la corriente eléctrica coincida con la especificación del producto.
- Calor: Superficies del aparato se calentarán durante el uso. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Almacenamiento: Mantenga el equipo en un lugar seco y seguro, lejos de fuentes de humedad.
- Mantenimiento Regular: Realice una limpieza periódica para prevenir acumulaciones que puedan causar incendios.
- Emergencia: En caso de un incendio, no use agua para apagarlo. Use un extintor adecuado para fuegos eléctricos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Duke 4 + 4 N
- Capacidad Máxima: 120 kg
- Quemadores: 4 + 4
- Puertas: Incluye puertas abatibles
- Dimensiones: [Especificar dimensiones según la información técnica del sitio]
- Peso: [Especificar peso según la información técnica del sitio]
- Consumo de Energía: [Especificar consumo según la información técnica del sitio]
- Voltaje: [Especificar voltaje según la información técnica del sitio]

4. Configuración e Instalación

1. Retire el producto de su embalaje.
2. Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor.
3. Conecte el aparato a una fuente de alimentación adecuada, asegurándose de que el voltaje sea correcto.
4. Antes de encender, verifique que todos los quemadores estén en la posición de apagado.
5. Ajuste la altura y la inclinación de los quemadores si es necesario para una cocción uniforme.
6. Siempre mantenga una distancia mínima de seguridad de al menos 30 cm de otros objetos combustibles.

5. Operación

1. Gire el mando de los quemadores para encender.
2. Ajuste la temperatura deseada mediante el control correspondiente.
3. Coloque la carne sobre la parrilla para iniciar la cocción.
4. Monitoree constantemente producto durante su funcionamiento.
5. Desactive los quemadores una vez finalizada la cocción y permita que el aparato se enfríe.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte la parrilla antes de limpiar.
- Utilice un paño húmedo y detergente suave para limpiar la superficie exterior.
- Limpie los quemadores semanalmente para evitar acumulaciones.
- Use un raspador para quitar residuos de alimentos de la parrilla.
- Realice una limpieza profunda cada mes, desensamblando las partes necesarias.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que los quemadores estén en la posición correcta.
- Fuego inestable: Limpie los quemadores y asegúrese de que no hay bloqueos.
- Olores extraños: Realice una limpieza completa del aparato.

8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con la normativa local. No arroje el aparato a la basura común. Considere la recolección de residuos electrónicos o consulte a centros de reciclaje.

9. Contacto

Para asistencia técnica o consultas sobre el producto, comuníquese a:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril électrique Gyros Kebab 4 + 4 brûleurs

1. Informations générales

Le Gril électrique Gyros Kebab 4 + 4 brûleurs est conçu pour un usage professionnel, idéal pour les restaurants et les food trucks. Sa grande capacité permet de cuire jusqu'à 120 kg de viande, offrant une utilisation efficace et rapide.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le gril dans un espace bien ventilé.
- Ne jamais quitter le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que le gril est correctement monté et que toutes les connexions sont sécurisées avant de l'utiliser.
- Évitez d'utiliser le gril à proximité de matériaux inflammables.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Suivez les instructions de cette notice pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

3. Présentation du produit et spécifications

- Type : Gril électrique pour kebab
- Nombre de brûleurs : 4 + 4
- Capacité : Max. 120 kg
- Dimensions : À définir sur le site
- Matériau : Inox de haute qualité
- Alimentation : Électrique
- Tension : À définir sur le site
- Poids : À définir sur le site

4. Installation et configuration

- Placez le gril sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que l'appareil est à une distance sécuritaire des murs et des matériaux combustibles.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux spécifications de tension.
- Vérifiez que tous les brûleurs sont connectés correctement et qu'il n'y a pas de fuites de gaz (si applicable).
- Raccordez l'alimentation électrique en s'assurant que le circuit peut supporter la charge.
- Effectuez un test de fonctionnement pour vérifier les connexions et le bon fonctionnement des brûleurs.

5. Fonctionnement

- Allumez le gril en utilisant le commutateur d'alimentation.
- Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Attendez que le gril atteigne la température désirée avant d'y placer la viande.
- Surveillez régulièrement la cuisson en ajustant la température si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez des produits de nettoyage non abrasifs et un chiffon doux pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Nettoyez les grilles et les brûleurs après chaque utilisation pour éviter les résidus alimentaires.
- Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des connexions, et remplacez les pièces usées.

7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas, vérifiez la connexion électrique.
- Si la température ne monte pas, vérifiez le thermostat et le bon fonctionnement des brûleurs.
- En cas d'odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation, débranchez et contactez le service client.
- Pour d'autres problèmes, consultez la section FAQ sur notre site ou contactez le support technique.

8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques.
- Amenez le gril dans un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del prodotto: Grill Elettrico Gyros Kebab 4+4 Bruciatori Max 120 kg (Duke4+4-N)

1. Informazioni generali

Il Grill Elettrico Gyros Kebab 4+4 è progettato per la preparazione professionale di gyros e kebab. Con una capacità massima di 120 kg, questo dispositivo è ideale per ristoranti, chioschi e attività di catering.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per la cottura di alimenti; non utilizzare per scopi diversi.
- Installazione: Seguire rigorosamente le istruzioni di installazione. È necessaria una presa di corrente adeguata.
- Manutenzione: Effettuare regolarmente controlli e pulizie per garantire un funzionamento sicuro.
- Precauzioni: Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento. Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Elettricità: Non toccare le parti elettriche con le mani bagnate. Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato prima della pulizia.
- Bambini: Tenere i bambini lontani dall'area di cottura durante il funzionamento.

3. Panoramica e specifiche del prodotto

- Dimensioni: (specifiche non disponibili)
- Potenza: (specifiche non disponibili)
- Materiale: Acciaio inox
- Consumo energetico: (specifiche non disponibili)
- Bruciatori: 8 bruciatori totali
- Capacità massima: 120 kg.

4. Installazione e montaggio

1. Posizionamento: Installare su una superficie piana e stabile. Garantire una ventilazione adeguata.
2. Collegamento elettrico: Collegare l'apparecchio a una presa compatibile. Verificare che il voltaggio corrisponda a quello indicato nel manuale.
3. Controllo: Assicurarsi che tutti i rubinetti siano chiusi correttamente.
4. Test iniziale: Accendere il Grill per un breve periodo per verificare che tutti i bruciatori funzionino correttamente.

5. Funzionamento

- Accensione: Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- Regolazione della temperatura: Utilizzare il manopola di regolazione per impostare la temperatura desiderata.
- Cottura: Disporre il cibo sui ganci o piastre di cottura. Controllare regolarmente il progresso della cottura.

6. Pulizia e manutenzione

- Pulizia dopo l'uso: Spegner e scollegare l'apparecchio. Pulire le superfici con un panno umido e detergente neutro.
- Rimozione dei residui: Utilizzare una spatola per rimuovere eventuali residui di cibo bruciato.
- Controllo dei bruciatori: Verificare periodicamente che i bruciatori non siano ostruiti.

7. Risoluzione dei problemi

- Il dispositivo non si accende: Controllare la connessione elettrica e il fusibile.
- I bruciatori non funzionano: Verificare che i rubinetti siano aperti e che non ci siano ostruzioni.
- Cibo non cotto uniformemente: Assicurarsi che il cibo sia posizionato correttamente e ruotare gli spiedini come necessario.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del prodotto. Non smaltire il dispositivo nell'ambiente; contattare un centro di riciclaggio autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.