

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: DUVK4+4-N

Gas gyros/ kebab grill - V-shape - 4+4 burners - max. 100 kg - incl. hinged doors



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Gyros Kebab Grill V-Shape 4+4 Burners Max 100 kg

1. General Information

Thank you for purchasing the Gas Gyros Kebab Grill V-Shape 4+4 Burners. This high-quality grill is designed for professional use and will help you create delicious kebabs with ease. Please read this manual carefully to ensure proper use and maintenance of your grill.

2. Safety Information

- General Safety: Always operate the grill in accordance with local safety regulations. Ensure that it is placed in a well-ventilated area to prevent gas accumulation.
- Gas Safety: Check for gas leaks before use. Use soapy water to find leaks; if bubbles form, do not use the grill and contact a qualified technician.
- Installation: Ensure that installation is performed by a qualified technician. Incorrect installation can lead to safety hazards.
- Temperature: The grill surfaces become very hot during operation. Use heat-resistant gloves and tools to prevent burns.
- Electrical Safety: Ensure that electrical connections, if applicable, are secure and protected from water.
- Children and Pets: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Emergency: In case of a gas leak, turn off the gas supply immediately and ventilate the area.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DUVK4+4-N
- Burners: 8 burners (4+4 configuration)
- Grill Capacity: Max. 100 kg
- Material: Stainless steel
- Dimensions: 1100 x 800 x 1650 mm
- Weight: 120 kg
- Power Supply: Propane or Butane gas
- Hinged Doors: Yes

4. Setup and Installation

1. Placement: Choose a stable, level surface for the grill. Ensure it is away from flammable materials and close to a gas supply.
2. Connecting the Gas:
 - Turn off the gas supply.
 - Connect the gas hose to the grill inlet. Ensure it is tight and secure.
 - Connect the other end of the hose to the gas supply; use a gas regulator.
3. Checking for Leaks: Before lighting the grill, check for gas leaks (refer to Safety Information on gas safety).
4. Assembling the Grill: If required, follow the assembly instructions provided in the product packaging.

5. Operation

1. Turn the gas supply on.
2. Use a long lighter to ignite the burners. Ensure safety measures are followed.
3. Adjust the flame intensity using the control knobs.
4. Preheat the grill for 10-15 minutes before cooking.
5. Monitor food while cooking to prevent burning.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the grill to cool completely.
- Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the burners with a soft brush to remove debris.
- Inspect gas connections and hoses regularly for wear and tear.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill won't ignite.
 - Solution: Check gas supply and connections. Ensure the igniter is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Check burner settings. Clean burners if clogged.
- Problem: Excessive smoke.
 - Solution: Ensure there are no food residues or grease buildup on the grill.

8. Disposal

Dispose of the grill in accordance with local regulations regarding electrical and electronic waste. Contact a local recycling center for instructions.

9. Contact

For assistance, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gasgyros Kebab Grill V-Shape 4+4 Brenner

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres Gasgyros Kebab Grills V-Shape 4+4 Brenner. Dieses Produkt wurde für den gewerblichen Einsatz entwickelt und bietet eine effiziente Möglichkeit, köstliche Kebabs zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und ordnungsgemäße Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Grill ausschließlich in gut belüfteten Bereichen. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Gasversorgung: Stellen Sie sicher, dass die gasführenden Leitungen in gutem Zustand sind und keine Lecks aufweisen. Verwenden Sie geeignete Gasarten.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs des Grills fern.
- Brandgefahr: Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände in der Nähe des Grills, die zu Verletzungen oder Bränden führen könnten.
- Notaus: Stellen Sie sicher, dass Ihnen im Notfall ein ordentlich gekennzeichnete Feuerlöscher zur Verfügung steht.
- Erdgas-/Flüssiggasumstellung: Änderungen an der Konstruktion oder Verwendung des Grills können zu gefährlichen Situationen führen. Wenden Sie sich an einen Fachmann.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: DUVK4+4
- Brenneranzahl: 8
- Maximale Gewichtsbelastung: 100 kg
- Material: Edelstahl
- Dimensions (L x B x H): 1200 x 800 x 900 mm
- Energiequelle: Gas
- Wärmeleistung: 40 kW

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund, der gut belüftet ist.
- Gasanschluss: Verbinden Sie den Grill mit der entsprechenden Gasquelle. Verwenden Sie zertifizierte Gasleitungen und Dichtungen.
- Funktionsprüfung: Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Lecks (verwenden Sie Seifenwasser).
- Anpassung der Brenner: Stellen Sie sicher, dass die Brenner richtig positioniert und eingestellt sind.
- Erstbetrieb: Lassen Sie den Grill vor dem ersten Einsatz eine Stunde im Leerlauf laufen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

5. Betrieb

- Einschalten: Öffnen Sie die Gaszufuhr und betätigen Sie den Zündmechanismus.
- Temperaturregulierung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur an den Brennern ein.
- Kochzeit: Achten Sie auf die Kochzeiten der verschiedenen Kebab-Sorten, um die ideale Zubereitung zu gewährleisten.
- Überwachung: Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch mit milden Reinigungsmitteln und warmem Wasser. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Fettauffangschale: Leeren und reinigen Sie regelmäßig die Fettauffangschale.
- Brennerinspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner auf Ablagerungen und reinigen Sie sie bei Bedarf.
- Saisonale Wartung: Führen Sie mindestens einmal jährlich eine umfassende Wartung durch, um die Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gas geöffnet ist und die Zündmechanismen ordnungsgemäß funktionieren.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Brenner auf Verstopfungen und reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Problem: Unangenehmer Geruch.
 - Lösung: Überprüfen Sie auf mögliche Gaslecks und überprüfen Sie alle Verbindungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie alle Teile des Grills gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte. Geben Sie gefährliche Materialien nur an autorisierte Sammelstellen ab.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Gasgyros Kebab Grill entschieden haben! Genießen Sie das Kochen!

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Gas Gyros Kebab Grill V-vorm 4+4 Branders

1. Algemene Informatie

Welkom bij uw nieuwe Gas Gyros Kebab Grill V-vorm 4+4 Branders. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt uitstekende prestaties bij het bereiden van kebab en andere gegrilde gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een goed geventileerde plaats staat om de ophoping van schadelijke gassen te voorkomen.
- Gebruik de grill uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd brandbare materialen op afstand van het apparaat.
- Controleer regelmatig alle slangen en verbindingen op lekkages.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen voor het reinigen van het apparaat.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill tijdens gebruik en wanneer deze nog heet is.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: DUVK4+4
- Aantal branders: 8 (4+4)
- Maximale capaciteit: 100 kg
- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: [afmetingen invoegen]
- Gewicht: [gewicht invoegen]
- Inclusief: Scharnierdeuren voor eenvoudige toegang

4. Installatie en Opstelling

- Plaats de grill op een stabiele, plat en vuurvaste ondergrond.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie en veilige toegang.
- Sluit de gasleiding aan volgens de geldende richtlijnen en normen.
- Controleer op lekkages na installatie door een zeepoplossing op de aansluitingen aan te brengen.
- Zorg ervoor dat de grill is aangesloten op de juiste gasbron (propanaan of aardgas) en dat de juiste drukregelaar wordt gebruikt.
- Volg de instructies van de fabrikant voor installatie en aansluiting zorgvuldig op.

5. Bediening

- Open de gaskranen en steek de branders aan met een lange aansteker of lucifer.
- Stel de gewenste temperatuur in door de gasregelaars aan te passen.
- Gebruik de grill alleen wanneer deze op de volle capaciteit is verwarmd voor een optimaal resultaat.
- Houd toezicht op het kookproces en pas de temperatuur indien nodig aan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de grill uit en laat deze volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Reinig de roosters en de binnenkant van de grill regelmatig om opeenhoping van vet te voorkomen.
- Gebruik warm water en een mild schoonmaakmiddel om het apparaat schoon te maken.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de grill weer in gebruik neemt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De brander vlamt niet op.
Oplossing: Controleer of de gasvoorziening is ingeschakeld en of er geen blokkades zijn.
- Probleem: Ongelijke verwarming.
Oplossing: Controleer de uitlijning van de branders en zorg ervoor dat er geen vuil of vet in de branderopeningen zit.
- Probleem: Lekkage van gas.
Oplossing: Sluit onmiddellijk de gasbron af en controleer alle verbindingen op lekkages.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het product, volg lokale regelgeving voor de afvoer van elektrische en gasapparaten. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is ontkoppeld van de gas- en elektriciteitsvoorziening.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met onze klantenservice:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Gas Gyros Kebab V-Shape 4+4 Arrancadores (Máx. 100 kg)

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Gas Gyros Kebab V-Shape 4+4. Este producto es ideal para la preparación de deliciosos kebabs, proporcionando un rendimiento de alta calidad y eficiencia en su cocina.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este producto está diseñado exclusivamente para usos comerciales. No intente utilizarlo para propósitos diferentes.
- **Instalación:** Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado. Siga todas las instrucciones de instalación y seguridad.
- **Entorno:** Use la parrilla en un área bien ventilada. Evite lugares cerrados o donde se acumulen gases peligrosos.
- **Evitar el Fuego:** Mantenga materiales inflamables lejos de la parrilla encendida. Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en uso.
- **Revisión de Gases:** Compruebe siempre las conexiones de gas antes de usar el aparato.
- **Equipo de Protección:** Use guantes y protección adecuada para evitar quemaduras.
- **Interrupción de Emergencia:** Familiarícese con el cierre de emergencia del gas en caso de escapes o una situación peligrosa.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** DUVK4+4
- **Tipo de Combustión:** Gas
- **Número de quemadores:** 8
- **Capacidad:** Máx. 100 kg
- **Incluye:** Puertas abatibles
- **Dimensiones:** Consultar en la página web para detalles completos.

4. Configuración e Instalación

- Coloque la parrilla en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que haya acceso a una conexión de gas segura y adecuada.
- Monte las patas, si es necesario.
- Conecte la manguera de gas a la válvula de la parrilla, asegurándose de que todas las conexiones estén firmes y utilizando cinta de teflón si es necesario.
- Verifique las fugas utilizando una solución jabonosa en todas las conexiones. Si aparecen burbujas, ajuste y verifique nuevamente.
- Encienda los quemadores según las instrucciones descritas en la sección de Operación.

5. Operación

- Abre las válvulas de gas.
- Utiliza un encendedor de largo alcance para encender cada quemador.
- Ajusta la temperatura según sea necesario utilizando las perillas de control.
- Asegúrate de supervisar la cocción y ajustar según lo requiera el tiempo de cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apaga el gas y deja que la parrilla se enfríe completamente.
- Limpiar las superficies con agua y un detergente suave.
- Asegúrate de que los orificios de los quemadores estén libres de obstrucciones.
- Realiza una revisión de mantenimiento cada 6 meses para asegurar un funcionamiento óptimo.

7. Solución de Problemas

- **Falla en el encendido:** Verifique las conexiones de gas y asegúrese de que haya gas en el suministro.
- **Bajo rendimiento:** Limpie los quemadores y asegúrese de que no haya obstrucciones en las líneas de gas.
- **Fugas de gas:** Cierre inmediatamente la válvula de gas y busque asistencia técnica profesional.

8. Desecho

Al final de la vida útil del producto, asegúrese de deshacerse de él según las regulaciones locales. Las partes del gas deben ser tratadas con especial cuidado y transferencia a un servicio de gestión adecuado.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du gril à kebab à gaz en V avec 4 + 4 brûleurs

1. Informations générales

Le gril à kebab à gaz en V est conçu pour la cuisson efficace et rapide des viandes à rôtir, idéal pour les professionnels de la restauration. Sa construction robuste et ses composants de haute qualité garantissent une performance optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce gril est destiné uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Éloigner de l'eau : Veillez à ce que le gril ne soit pas exposé à des éclaboussures d'eau ou d'humidité.
- Vérification de fuite : Avant la première utilisation, vérifiez régulièrement les fuites de gaz avec une solution de détection.
- Ventilation : Assurez-vous que la zone où le gril est installé est bien ventilée pour éviter l'accumulation de gaz.
- Protection contre les incendies : Gardez un extincteur approprié à portée de main en cas d'urgence.
- Surveillance : Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.

3. Aperçu du produit et spécifications

Caractéristiques techniques :

- Type : Gril à gaz
- Matériau : Acier inoxydable
- Nombre de brûleurs : 4 + 4
- Capacité maximale : 100 kg
- Dimensions (L x P x H) : 1300 x 900 x 1150 mm
- Poids : 120 kg
- Alimentation : Gaz (propane ou butane)

4. Installation et configuration

1. Choisir un emplacement : Sélectionnez une surface plane et stable, pour éviter tout basculement.
2. Raccordement au gaz :
 - Assurez-vous que le robinet de gaz est fermé.
 - Connectez le tuyau de gaz à la sortie de l'appareil.
 - Utilisez du matériel de raccordement conforme aux normes.
3. Vérification de sécurité : Appliquez de l'eau savonneuse au niveau des connexions pour déceler toute fuite.
4. Mise en marche : Ouvrir le robinet de gaz lentement et allumer les brûleurs avec un allumage piezo ou une allumette.
5. Réglage de la flamme : Ajustez les brûleurs pour obtenir la flamme désirée.

5. Fonctionnement

- Allumez chaque brûleur en appuyant et en tournant le bouton de réglage du gaz.
- Laissez préchauffer le gril pendant environ 10-15 minutes avant de commencer la cuisson.
- Surveillez la cuisson en ajustant les températures selon les besoins.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage quotidien : Après utilisation, éteignez les brûleurs et laissez refroidir. Nettoyez les grilles avec une brosse en métal et un nettoyant approprié.
- Vérification régulière : Inspectez les tuyaux et les connexions tous les mois pour détecter tout dommage.
- Stockage : Couvrez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé pour le protéger de la poussière et de l'humidité.

7. Dépannage

- Le gril ne s'allume pas : Vérifiez que le gaz est ouvert et que les brûleurs sont correctement réglés.
- Fuite de gaz : Fermez immédiatement le robinet de gaz et contactez un technicien qualifié.
- Flamme irrégulière : Nettoyez les brûleurs pour éliminer toute accumulation de résidu alimentaire.

8. Élimination

Lorsque le gril a atteint la fin de sa vie utile, veillez à le recycler conformément aux réglementations locales sur les déchets électroniques et les équipements industriels.

9. Contact

Pour toute assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill a Gas Gyros Kebab V-Shape 4+4 Bruciatori

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Gas Gyros Kebab V-Shape 4+4 Bruciatori. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni efficienti e risultati di cottura eccezionali. Seguire attentamente questo manuale per garantire un utilizzo sicuro e ottimale del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o mal ventilati per prevenire l'accumulo di gas.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Tenere il grill lontano da materiali infiammabili e sorgenti di calore.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Indossare guanti protettivi durante la manipolazione delle parti calde.
- In caso di odore di gas, spegnere immediatamente il grill e contattare un tecnico qualificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DUVK4+4
- Tipo: Grill a gas
- Bruciatori: 4+4
- Capacità massima: 100 kg
- Dimensioni: [inserire dimensioni specifiche]
- Peso: [inserire peso specifico]
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Certificazioni: [inserire certificazioni rilevanti]

4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area ben ventilata per posizionare il grill.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.
3. Montare i bruciatori seguendo le istruzioni specifiche incluse con il prodotto.
4. Collegare il grill alla rete gas conforme alle norme locali.
5. Assicurarsi che i raccordi siano ben fissati per evitare perdite di gas.

5. Funzionamento

- Accendere il gas e utilizzare un accenditore per accendere i bruciatori.
- Regolare i bruciatori secondo la potenza desiderata.
- Monitorare attentamente la temperatura e i tempi di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere il grill e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo con una spazzola in nylon.
- Utilizzare detergenti non abrasivi per le superfici esterne.
- Controllare e pulire regolarmente i bruciatori per garantire un funzionamento efficiente.

7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il grill non si accende.

- Controllare che il gas sia aperto e il raccordo sia ben fissato.
- Verificare se le batterie dell'accenditore sono cariche.

Problema: Fiamma irregolare.

- Pulire i bruciatori per rimuovere eventuali ostruzioni.

8. Smaltimento

Smaltire il grill secondo le norme locali sui rifiuti. Non abbandonare il dispositivo in luoghi non autorizzati. Contattare il centro di raccolta rifiuti locale per informazioni sullo smaltimento.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania