

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: DUVK5+5-N

Gas gyros/ kebab grill - V-shape - 5+5 burners - max. 120 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 5 Plus 5 Burners (DUVK5 Plus 5)

1. General Information

The Gas Gyros Kebab Grill V-Shape 5 Plus 5 Burners (DUVK5 Plus 5) is designed for professional use in the culinary industry to prepare delicious gyros and kebabs efficiently and effectively. With a maximum load capacity of 120 kg, this grill is ideal for restaurants, catering services, and food stalls.

2. Safety Information

- General Safety: Only trained personnel should operate the grill. Ensure you understand all operational guidelines before use.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. Always have a fire extinguisher accessible.
- Gas Safety: Regularly check for gas leaks. If you smell gas, immediately turn off the valve and ventilate the area. Avoid using matches or flames to check for leaks.
- Ventilation: Ensure the grill is placed in a well-ventilated area to prevent buildup of gases and ensure optimal operation.
- Protective Gear: Wear appropriate protective gear, including heat-resistant gloves and aprons, when operating the grill.
- Child Safety: Keep children and pets away from the grill area during operation and cooling down periods.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DUVK5 Plus 5
- Type: Gas Gyros Kebab Grill
- Burners: 5 plus 5
- Maximum Load Capacity: 120 kg
- Overall Dimensions: 1030 mm (W) x 850 mm (D) x 2030 mm (H)
- Weight: 165 kg
- Fuel Type: Propane / Butane
- Material: Stainless Steel
- Control: Manual gas control
- Power: 5 + 5 Burners
- Use: Indoor and outdoor

4. Setup and Installation

1. Location: Place the grill in a flat, stable area with adequate ventilation and away from flammable objects.
2. Gas Connection:
 - Connect the grill to a compatible gas supply.
 - Ensure all connections are secure and leak-proof.
 - Use a gas leak detector or soapy water to check for leaks.
3. Leveling: Adjust the feet of the grill to ensure it is level.
4. Power Supply: Ensure the grill is connected to an appropriate power supply if required for additional features.
5. Test Burner Operation: Turn on the gas and ignite each burner according to the manual for operation.

5. Operation

- Light each burner by turning the gas knob and using an ignitor.
- Adjust the flame intensity for desired cooking results.
- Monitor food closely to prevent burning.
- After cooking, turn off all burners and the gas supply.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down the grill surfaces with a damp cloth after each use.
- Deep Cleaning: Conduct a thorough cleaning weekly, including removing grease and food residues from burners.
- Maintenance Checks: Regularly inspect gas lines and connections for wear. Replace damaged components immediately.
- Temperature Control: Make sure to calibrate temperature controls as needed for accurate cooking.

7. Troubleshooting

- Burners Not Igniting: Check that gas is flowing and that ignitor is functional.
- Uneven Cooking: Ensure the grill is level and that burners are functioning properly.
- Gas Leaks: Conduct a leak test immediately and secure any loose fittings.
- Flame Too High: Adjust the control knobs to reduce the gas flow.

8. Disposal

Dispose of the grill according to local regulations. Ensure all gas connections are securely capped and properly manage any hazardous materials.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas Gyros Kebab Grill V-Form 5+5 Brenner

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas Gyros Kebab Grills V-Form 5+5 Brenner. Dieses Gerät ist ideal für Gastronomie und Veranstaltungen. Es sorgt für eine gleichmäßige und effiziente Zubereitung von Kebabs und anderen Grillgerichten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Der Grill darf nur im Freien und in gut belüfteten Bereichen verwendet werden.
- Halten Sie brennbare Materialien Abstand von der Grillfläche.
- Verwenden Sie ausschließlich Propan- oder Butangas, das für Grillgeräte geeignet ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schläuche und Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorkehrungen zur Verwendung des Gasgrills beachtet werden.

3. Produktübersicht und technischen Daten

- Material: Edelstahl
- Brenner: 5+5
- Maximale Kapazität: 120 kg
- Maßen: (Bitte spezifische Maße hinzufügen)
- Leistung: (Bitte spezifische Leistung hinzufügen)
- Gewicht: (Bitte spezifisches Gewicht hinzufügen)

4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort im Freien.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um den Grill vorhanden ist.
- Schließen Sie die Gasflasche sicher an die Gasleitung des Grills an.
- Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtigkeit, indem Sie Seifenwasser verwenden.
- Die Grillbrenner müssen mit einer Zündvorrichtung oder einem langen Streichholz entzündet werden.

5. Betrieb

- Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein, indem Sie die Regler an den Brennern justieren.
- Warten Sie, bis der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Speisen auflegen.
- Überwachen Sie den Garprozess und wenden Sie die Speisen regelmäßig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach Gebrauch vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie alle Rückstände und Fettreste mit einem geeigneten Grillreiniger.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlersuche

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündvorrichtung.
- Ungleichmäßige Wärmeverteilung: Reinigen Sie die Brenner und überprüfen Sie deren Ausrichtung.
- Gasgeruch: Schließen Sie sofort die Gaszufuhr und überprüfen Sie auf Lecks.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Teile gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfalltrennung.
- Gasflaschen müssen an speziellen Rückgabestellen abgegeben werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Gyros Kebab Grill V-Shape 5 Plus 5 Burners

1. Algemene informatie

De Gas Gyros Kebab Grill V-Shape 5 Plus 5 Branders is ontworpen voor commercieel gebruik en geschikt voor het bereiden van diverse soorten kebab en gyros. Dit product is vervaardigd met aandacht voor kwaliteit en veiligheid en voldoet aan de huidige EU-regelgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Volg altijd de aanbevolen gebruiksaanwijzing om ongelukken te voorkomen.
- Brandveiligheid: Houd brandbare materialen op een veilige afstand en zorg voor voldoende ventilatie tijdens gebruik.
- Gasveiligheid: Controleer regelmatig op lekkages door een zeepoplossing te gebruiken op de gasconnection.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik van de grill.
- Persoonlijke bescherming: Draag geschikte kleding en zorg ervoor dat lange haren zijn opgestoken.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: DVK5 Plus 5
- Aantal Branders: 5 Plus 5
- Maximaal Gewicht: 120 kg
- Afmetingen: 1100 x 810 x 1120 mm
- Vermogen: 2 x 30 kW
- Gas Type: LPG / Aardgas
- Materiaal: RVS
- Inclusief: Scharnierdeuren

4. Setup en installatie

1. Plaatsing: Zet de grill op een vlakke, stabiele ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Gasconnectie: Sluit de grill aan op een geschikte gasbron en controleer op lekken.
3. Instellingen: Stel de branders in op de juiste hoogte met de meegeleverde gereedschappen.
4. Eerste opstart: Volg de instructies om de grill geleidelijk op te warmen m.b.v. de ontsteker.

5. Bediening

- Aanzetten: Draai de gaskraan open en gebruik de ontsteker om de branders aan te steken.
- Temperatuurregeling: Pas de gasflow aan via de knoppen om de gewenste temperatuur te bereiken.
- Draaien van voedsel: Gebruik geschikte gereedschappen om het voedsel gelijkmatig te garen.

6. Reiniging en onderhoud

- Dagelijkse reiniging: Maak na elk gebruik de grillroosters en bakplaten schoon met een niet-schurende spons en warm water.
- Periodiek onderhoud: Controleer de branders en aansluitingen op vuil en verstoppingen om optimale prestaties te waarborgen.
- Opslag: Bewaar de grill op een droge plaats en bedek hem indien nodig voor extra bescherming.

7. Probleemoplossing

- Brander werkt niet: Controleer of de gasbron open is en er geen verstoppingen zijn.
- Voedsel kookt niet gelijkmatig: Zorg ervoor dat de branders goed zijn ingesteld en controleer op vuil.
- Vreemde geluiden: Inspecteer de grill op losse onderdelen en trek deze indien nodig aan.

8. Afvalverwerking

Volg lokale richtlijnen voor de veilige en milieuvriendelijke afvoer van dit product en de bijbehorende materialen. Zorg ervoor dat alle gasbuizen correct zijn afgebroken.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact op via:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Gyros Kebab de Gas V-Shape 5 plus 5 Quemadores

1. Información General

La parrilla de gyros kebab de gas V-Shape 5 plus 5 está diseñada para ofrecer una experiencia de cocción eficiente y rentable. Con la capacidad de manejar un peso máximo de 120 kg, esta parrilla es ideal para establecimientos de alto volumen que deseen preparar deliciosos kebabs con facilidad.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Siempre lea el manual antes de usar el producto.
- Uso Apropriado: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos. No se debe utilizar para otros fines.
- Instalación: Asegúrese de que la instalación sea realizada por un profesional cualificado para evitar riesgos de gas y fuego.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regular para asegurar la seguridad y eficiencia del aparato.
- Desconexión Eléctrica: Antes de limpiar o realizar ajustes, desconecte el suministro de gas.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada durante el uso para evitar la acumulación de gases nocivos.
- Materiales Combustibles: Mantenga el equipo alejado de materiales inflamables.
- Uso de Equipamiento de Protección: Use guantes y gafas protectoras durante la operación y limpieza.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: DUVK5 plus 5
- Tipo de Combustible: Gas
- Número de Quemadores: 5 + 5
- Capacidad Máxima: 120 kg
- Puertas: Integradas y abatibles
- Dimensiones: Consultar la ficha técnica.

4. Configuración e Instalación

- Desempaque cuidadosamente el producto y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Coloque la parrilla en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de calor y materiales inflamables.
- Conecte el suministro de gas asegurándose de que todas las mangueras y conexiones estén selladas correctamente para evitar fugas.
- Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que el gas fluya correctamente a cada quemador.

5. Operación

- Abra las válvulas de gas y encienda cada quemador.
- Ajuste la temperatura según las necesidades de cocción utilizando los controles de temperatura.
- Monitoree la cocción para asegurarse de que los alimentos se preparen de manera uniforme y segura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague la parrilla y desconecte el suministro de gas antes de limpiar.
- Limpie la superficie con un paño húmedo y detergente suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Revise las mangueras y conexiones regularmente en busca de desgaste o daños.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

- No enciende: Verifique el suministro de gas y asegúrese de que las válvulas estén abiertas.
- Flameo irregular: Limpie los quemadores y verifique si hay obstrucciones.
- Mal olor: Compruebe si hay fugas de gas. Si sospecha una fuga, desconecte el gas y contacte a un profesional.

8. Eliminación

- No deseche el producto de forma inadecuada. Consulte con las autoridades locales para asegurarse de que los componentes sean eliminados de acuerdo con las normativas ambientales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Grill à Kebab à Gaz V-Shape 5+5 Brûleurs

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre Grill à Kebab à Gaz V-Shape 5+5 Brûleurs. Cet appareil est conçu pour un usage commercial et peut cuire jusqu'à 120 kg de viande. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser l'appareil afin d'assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

- L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié pour garantir la conformité aux réglementations locales.
- Ne pas utiliser de liquide inflammable pour faciliter l'allumage.
- Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables et de toute source de chaleur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez les connexions de gaz pour détecter les fuites.
- En cas d'odeur de gaz, ouvrez les fenêtres et évacuez immédiatement la zone. Ne tentez pas d'allumer l'appareil.
- Portez des gants et des lunettes de protection lors de la manipulation des pièces chaudes.
- Veillez à maintenir l'appareil propre pour assurer une performance optimale.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : DUVK5+5
- Type : Grill à Gaz
- Brûleurs : 10 (5 de chaque côté)
- Capacité : Max 120 kg
- Dimensions : À vérifier avec le produit spécifique
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et Mise en Place

- Placez le grill sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous qu'il est éloigné des murs et autres objets combustibles.
- Connectez le grill à une source de gaz conforme, en suivant les instructions du fournisseur de gaz.
- Vérifiez les joints et les raccords pour éviter toute fuite.
- Installez les portes articulées pour un accès facile et sécurisé.
- Testez les brûleurs avant la première utilisation pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement.

5. Fonctionnement

- Allumez le gaz et ouvrez les brûleurs en respectant les indications de sécurité.
- Utilisez un allume-gaz pour allumer les brûleurs.
- Ajustez la température selon vos besoins en utilisant les contrôles intégrés.
- Surveillez la cuisson en ajustant la position de la viande régulièrement pour une cuisson uniforme.

6. Nettoyage et Entretien

- Éteignez le grill et laissez-le refroidir après usage.
- Nettoyez les grilles avec une brosse à barbecue pour enlever les résidus de nourriture.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- Réalisez un entretien professionnel au moins une fois par an.

7. Dépannage

- Si le grill ne s'allume pas : Vérifiez que le gaz est ouvert et que l'allumeur fonctionne.
- Si les brûleurs ne brûlent pas uniformément : Nettoyez-les pour éliminer les obstructions.
- En cas de fuite de gaz : Fermez immédiatement le robinet de gaz et contactez un professionnel.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.
- Contactez votre centre de recyclage local pour les directives d'élimination.

9. Contact

Pour toute question, veuillez contacter notre service client :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci de votre confiance et bonne cuisine avec votre Grill à Kebab à Gaz !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Griglia Gas Gyros Kebab V-Shape 5+5 Bruciatori

1. Informazioni Generali

La Griglia Gas Gyros Kebab V-Shape 5+5 Bruciatori è progettata per garantire la massima efficienza nella cottura di piatti kebab. Con una capacità massima di 120 kg e porte oscillanti incluse, questo dispositivo è ideale per ristoranti e attività di catering.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Assicurati che l'apparecchio sia installato da un professionista qualificato.
- Controlla l'assenza di perdite di gas prima di ogni utilizzo.
- Mantieni la griglia lontano da materiali infiammabili.
- Non utilizzare l'apparecchio in spazi chiusi senza una ventilazione adeguata.
- Utilizzare solo il tipo di gas specificato sulle etichette dell'apparecchio.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- In caso di emergenza, chiudi immediatamente la valvola del gas.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: Max 120 kg
- Bruciatori: 5+5
- Tipo di gas: Gas GPL o Metano (specificare in base alle esigenze)
- Dimensioni: [inserire dimensioni in MM/CM]
- Peso: [inserire peso in KG]
- Materiale: Acciaio inossidabile

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare la griglia su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.
3. Collegare il tubo del gas al piano cottura, assicurandosi che sia sufficientemente stretto per evitare perdite.
4. Verificare la corretta alimentazione del gas aprendo la valvola e controllando la fiamma.
5. Assicurarsi che tutte le valvole siano in posizione chiusa prima di effettuare eventuali collegamenti.

5. Funzionamento

- Accendere il gas e aprire lentamente le valvole dei bruciatori.
- Utilizzare un accenditore per accendere la fiamma.
- Regolare l'intensità della fiamma tramite il controllo della valvola del bruciatore.
- Monitorare costantemente la temperatura e la cottura degli alimenti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne sempre l'apparecchio e chiudere la valvola del gas prima di procedere alla pulizia.
- Pulire le superfici con acqua calda e sapone neutro.
- Rimuovere e pulire le griglie e i bruciatori periodicamente per rimuovere residui di cibo.
- Controllare le guarnizioni e le valvole per eventuali usure e sostituirle se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la fiamma non si accende: controllare se il gas è aperto e se ci sono eventuali perdite.
- Fiamma instabile: verificare il corretto posizionamento dei bruciatori e la pressione del gas.
- Odore di gas: chiudere immediatamente la valvola del gas e ventilare l'area.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dell'apparecchio. Non gettare il dispositivo tra i rifiuti domestici. Rivolgersi a un centro di smaltimento autorizzato per rifiuti elettronici e materiali pericolosi.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania