

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: DUVK6+6-N

Kebab/Gyros grill - 6+6 burners - V-shape - maximum 150 kg



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

EN ENGLISH

Product Manual for Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Burners V-Shape

1. General Information

Thank you for choosing the Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Burners V-Shape. Designed for high-efficiency cooking, this grill allows you to prepare a variety of meats to perfection. This product is ideal for commercial use and is engineered for longevity and performance.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before using the grill. Adhere to all safety guidelines to prevent accidents.
- Installation Safety: Ensure that the grill is installed in a well-ventilated area. Avoid using the grill in enclosed spaces.
- Electrical Safety: Make sure the voltage and frequency match the specifications provided. Use a dedicated electrical circuit for the appliance.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. Have a fire extinguisher nearby.
- Operation Safety: Never leave the grill unattended while in operation. Use heat-resistant gloves when handling hot surfaces.
- Child Safety: Keep children away from the grill during operation and cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- Model: DUVK6 PLUS 6 N
- Number of Burners: 6 + 6
- Maximum Load: 150 kg
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: [Add specific dimensions from the product page, e.g., length, width, height]
- Weight: [Indicate weight]
- Power Supply: [Insert power supply details, e.g., 230V, 50Hz]
- Heat Source: Gas
- Warranty: [Provide warranty information]

4. Setup and Installation

1. Location: Choose a flat, stable surface that is spacious and well-ventilated.
2. Gas Connection: Connect the grill to a gas supply. Ensure there are no leaks; use soapy water to check connections.
3. Leveling: Adjust the feet of the grill to ensure it is level.
4. Power Supply: If applicable, connect the grill to a power supply as per the electrical specifications.
5. Initial Check: Before first use, ensure all parts are secured and there are no loose fittings.

5. Operation

1. Preheat the grill for 10-15 minutes before cooking.
2. Adjust the burners to the desired heat level for cooking.
3. Place meat on the skewers and position them in the grill.
4. Monitor cooking times and temperatures for optimal results.
5. Remember to turn off the grill after use and allow it to cool down.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, clean the grill grates with a suitable grill brush while still warm.
- Weekly Cleaning: Deep clean the grill components with warm soapy water. Rinse thoroughly.
- Burner Maintenance: Ensure burners are free from food debris. Check for blockages regularly.
- Stainless Steel Care: Use a stainless steel cleaner for maintaining the exterior surface.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill not heating properly.
 - Solution: Check gas supply and connections for leaks.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Ensure that food is evenly distributed across the grates.
- Problem: Grill making unusual noises.
 - Solution: Inspect the burners and connections for loose or damaged parts.

8. Disposal

Dispose of the grill following local legal requirements and regulations. Electrical and gas appliances should be taken to a designated collection point or recycling facility.

9. Contact

For further assistance, please contact GGM Gastro:

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

Thank you for your purchase and enjoy using your Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Burners V-Shape!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Kebab/Gyros Grill 6 Plus 6 Brenner V-Form

1. Allgemeine Informationen

Der Kebab/Gyros Grill 6 Plus 6 Brenner V-Form ist perfekt geeignet für den professionellen Einsatz in Restaurants, Imbissen und Catering-Diensten. Dieses leistungsstarke Gerät bietet eine Kapazität von bis zu 150 kg und ermöglicht eine effiziente Zubereitung von köstlichem Kebab und Gyros.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen, ebenen Oberfläche steht.
- Achten Sie darauf, dass der Grill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen, um das Risiko einer Kohlenmonoxidvergiftung zu minimieren.
- Überprüfen Sie die Gasanlage vor der Benutzung auf Lecks.
- Benutzen Sie keinen beschädigten Grill und beauftragen Sie einen Fachmann mit der Reparatur.
- Halten Sie Wasser und Feuerlöscher in der Nähe bereit.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Kapazität: Maximal 150 kg
- Brenner: 6 Plus 6
- Form: V-Form
- Material: Edelstahl
- Energiequelle: Gas
- Abmessungen: 1500 mm x 600 mm x 1300 mm
- Gewicht: 100 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Positionieren Sie den Grill auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Schließen Sie den Grill an eine geeignete Gasquelle an und verwenden Sie nur die empfohlenen Schläuche und Anschlüsse.
- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit, indem Sie eine Seifenlösung auftragen und nach Blasen suchen.
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass alle Brenner korrekt und gleichmäßig funktionieren.

5. Bedienung

- Öffnen Sie das Gasventil und zünden Sie die Brenner mit einem geeigneten Zündgerät.
- Regulieren Sie die Hitze mit dem entsprechenden Ventil für jeden Brenner.
- Platzieren Sie das Grillgut gleichmäßig auf das Grillrost und überwachen Sie den Garprozess.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach der Benutzung abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillroste und Auffangschalen mit warmem Seifenwasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasanschlüsse und Brenner auf Verschleiß oder Beschädigungen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Brenner zündet nicht
Lösung: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und stellen Sie sicher, dass das Ventil geöffnet ist.
- Problem: Ungleichmäßige Hitze
Lösung: Reinigen Sie die Brenner und stellen Sie sicher, dass sie nicht blockiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott und Gasgeräte. Entfernen Sie alle schädlichen Stoffe, bevor Sie das Gerät abgeben.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Burners V-Shape

1. Algemene informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Burners V-Shape. Dit hoogwaardige grillapparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een uitstekende smaakervaring voor kebab en gyros.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis. Zorg ervoor dat het altijd op een stabiele, vlakke ondergrond staat.
- Brandgevaar: Houd brandbare materialen op afstand van de grill. Het apparaat kan zeer heet worden; raak de behuizing niet aan tijdens gebruik.
- Gasveiligheid: Controleer altijd de gasleidingen op lekken voor gebruik. Gebruik een oplosmiddel op basis van zeep om op lekkages te controleren.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte kleding en handschoenen bij het bedienen van de grill.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand tijdens het gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: DUVK6 Plus 6 N
- Brandertype: Gas
- Aantal branders: 6
- Vermogen: 24 kW
- Maximale capaciteit: 150 kg
- Afmetingen: 700 x 1200 x 1080 mm
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS

4. Installatie en opzet

1. Locatie: Plaats de grill in een goed geventileerde buitenruimte, weg van windstoten.
2. Aansluiting: Verbind de grill met een geschikte gasbron, zorg ervoor dat alle verbindingen stevig vastzitten.
3. Controle: Voer een gaslekcontrole uit met behulp van een oplossing op basis van zeep.
4. Initialisatie: Zet de grill aan door de gasregelknop te draaien en de ontsteking in te schakelen volgens de instructies op het apparaat.

5. Bediening

- Draai de gasregelknop naar de gewenste temperatuurinstelling.
- Gebruik de ontstekingsknop om de vlam te starten.
- Controleer regelmatig de voedseltemperatuur om ervoor te zorgen dat het goed gekookt is.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de grillroosters met een borstel en een niet-corrosieve schoonmaakoplossing.
- Verwijder vet en voedselresten om brandgevaar te minimaliseren.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en fittings op slijtage of beschadiging.

7. Probleemoplossing

- Vlam gaat niet aan: Controleer of de gasbron open is en of er geen lekkages zijn.
- Onregelmatige vlam: Controleer de branders op verstoppingen en reinig deze indien nodig.
- Persoonlijke veiligheid: Als er een gaslek wordt vermoed, schakel dan onmiddellijk de gasbron uit en lucht de omgeving.

8. Afvoer

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsorganisatie voor richtlijnen over het veilig weggooien van gasapparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Kebab Gyros 6 + 6 Quemadores en Forma de V

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla Kebab Gyros 6 + 6 Quemadores en Forma de V. Este dispositivo está diseñado para un rendimiento óptimo en la cocción y asado de kebabs y gyros. Su construcción de alta calidad garantiza durabilidad y una experiencia culinaria excepcional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos. No utilice este dispositivo para otros fines.
- **Instalación:** La parrilla debe ser instalada por un profesional calificado. Asegúrese de seguir todas las instrucciones de instalación y seguridad.
- **Conexión de Combustible:** Verifique que las conexiones de gas sean seguras y sin fugas. Utilice siempre un detector de gases.
- **Ventilación:** Asegúrese de que el área esté bien ventilada durante el funcionamiento para evitar la acumulación de gases tóxicos.
- **Superficies Calientes:** Las superficies de la parrilla alcanzarán temperaturas elevadas durante su uso. Evite el contacto directo con la piel.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para garantizar el funcionamiento seguro de la parrilla.
- **Apague la Parrilla:** Asegúrese de apagar la parrilla y desconectar el suministro de gas cuando no esté en uso.

3. Visión General y Especificaciones

- **Modelo:** DUVK6 PLUS 6 N
- **Tipo:** Parrilla Kebab Gyros
- **Número de Quemadores:** 12
- **Capacidad Máxima:** 150 kg
- **Dimensiones:** [Especificar dimensiones, si están disponibles]
- **Peso:** [Especificar peso, si está disponible]
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

1. **Ubicación:** Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
2. **Conexión de Gas:** Conecte la parrilla al suministro de gas, asegurándose de que todas las conexiones estén firmemente ajustadas.
3. **Verificación de Fugas:** Antes de encender, aplique una solución jabonosa a las conexiones. Si se producen burbujas, existe una fuga que debe ser reparada.
4. **Pruebas Iniciales:** Encienda la parrilla y revise que todos los quemadores estén funcionando correctamente.

5. Operación

- Encienda la parrilla utilizando el encendedor automático o un fósforo largo.
- Ajuste la perilla de cada quemador para regular la temperatura.
- Coloque los kebabs o gyros en las rejillas de la parrilla.
- Controle el tiempo de cocción y voltee los alimentos según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la parrilla del suministro de gas antes de limpiarla.
- Permita que la parrilla se enfríe antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo y detergente suave para limpiar las superficies.
- Evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar el acero inoxidable.
- Realice una limpieza profunda después de cada uso para mantener la parrilla en condiciones óptimas.

7. Solución de Problemas

- **El quemador no enciende:** Verifique la conexión de gas y asegúrese de que el suministro esté activado.
- **Temperatura inconsistente:** Verifique si hay obstrucciones en los quemadores y límpielos si es necesario.
- **Olores extraños:** Apague la parrilla y revise las conexiones de gas. Si persisten los olores, llame a un profesional.

8. Disposición

Al final de la vida útil de la parrilla, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de equipos eléctricos y de gas. Consulte a su proveedor local para obtener detalles sobre el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para consultas y soporte, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation du Grill Kebab Gyros 6 Plus 6 Brûleurs en V

1. Informations Générales

Le Grill Kebab Gyros 6 Plus 6 Brûleurs en V est conçu pour une cuisson rapide et efficace de viandes, en particulier pour les kebabs et gyros. Sa conception robuste permet une utilisation intensive tout en garantissant des performances optimales.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce grill doit uniquement être utilisé pour cuire de la viande. Toute autre utilisation peut entraîner des accidents ou des dommages.
- Installation : Veuillez installer l'appareil dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de gaz dangereux.
- Manipulation : Ne touchez pas les surfaces brûlantes lors de l'utilisation. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les tuyaux et connexions pour déceler toute fuite de gaz. En cas de fuite, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un professionnel.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : DUVK6 Plus 6 N
- Type : Grill Kebab Gyros
- Énergie : Gaz
- Nombre de brûleurs : 6 + 6
- Capacité maximum : 150 kg
- Dimensions : [Insérer les dimensions ici, si disponibles]
- Poids : [Insérer le poids ici, si disponibles]

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Choisissez un emplacement stable et sec, loin de toute source inflammable.
2. Gaz : Connectez le grill au réseau de gaz avec un flexible approuvé. Assurez-vous que toutes les connexions sont étanches.
3. Niveau : Assurez-vous que l'appareil est de niveau pour un fonctionnement optimal.
4. Test de Fuites : Avant la première utilisation, appliquez de l'eau savonneuse sur les connexions pour vérifier les fuites. Si des bulles apparaissent, fixez les connexions avant d'utiliser l'appareil.
5. Brancher et allumer : Suivez les instructions spécifiques fournies dans la section "Opération" pour allumer le grill.

5. Fonctionnement

- Ouvrez le robinet de gaz et allumez les brûleurs à l'aide d'un allume-gaz.
- Réglez la température à l'aide des boutons de contrôle.
- Placez la viande sur le grill et surveillez attentivement la cuisson pour éviter tout brûlage.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation : Laissez refroidir l'appareil et retirez les résidus alimentaires avec une brosse.
- Nettoyage : Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures. Ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs.
- Vérification des brûleurs : Inspectez les brûleurs régulièrement pour garantir qu'ils ne sont pas obstrués.

7. Dépannage

- Le grill ne s'allume pas : Vérifiez la connexion de gaz et l'allumage. Assurez-vous que les brûleurs ne sont pas obstrués.
- Flamme irrégulière : Vérifiez les orifices des brûleurs pour des obstructions ou des fuites.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des appareils électroménagers et des équipements au gaz.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Bruciatori V-Shape

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Bruciatori V-Shape. Questo grill è progettato per fornire prestazioni elevate e affidabili nel settore della ristorazione. È destinato all'uso commerciale per la preparazione di carne kebab e gyros, garantendo una cottura uniforme e una qualità culinaria superiore.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un uso sicuro del prodotto, seguire queste linee guida di sicurezza:

- Leggere e seguire tutte le istruzioni e le avvertenze fornite nel manuale.
- Il grill deve essere utilizzato in ambienti ben ventilati.
- Non utilizzare combustibili liquidi o solidi per accendere il grill.
- Indossare guanti resistenti al calore quando si maneggiano parti calde del grill.
- Tenere il grill lontano da materiali combustibili e superfici infiammabili.
- Non lasciare il grill incustodito durante il funzionamento.
- Scollegare la corrente o il gas quando non è in uso e durante la pulizia.
- In caso di odore di gas, chiudere immediatamente il rubinetto e ventilare l'area.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Kebab Gyros Grill 6 Plus 6 Bruciatori V-Shape è caratterizzato da:

- Capacità massima: 150 kg
- Numero di bruciatori: 6 + 6
- Dimensioni: [da specificare in base alle informazioni disponibili]
- Materiale: Acciaio inox
- Alimentazione: Gas
- Applicazione: Usato per la preparazione di kebab e gyros
- Efficienza energetica: Alta

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare il grill su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che ci sia un adeguato accesso al gas e all'elettricità.
- Collegare il grill alla bombola del gas o alla rete di gas.
- Controllare che tutte le connessioni siano sicure per evitare perdite.
- Accendere il grill seguendo le istruzioni per l'avvio fornite dal produttore.
- Verificare che il grill funzioni correttamente prima della preparazione degli alimenti.

5. Funzionamento

- Regolare la temperatura dei bruciatori in base alla ricetta desiderata.
- Posizionare la carne sulla griglia e monitorare regolarmente durante la cottura.
- Utilizzare utensili adatti per girare e servire la carne.
- Assicurarsi che la carne raggiunga una temperatura interna sicura prima del servizio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il grill dopo ogni utilizzo per prevenire accumuli di grasso.
- Utilizzare prodotti per la pulizia non abrasivi.
- Rimuovere i residui di cibo e grasso dalle superfici.
- Eseguire controlli regolari dei bruciatori e delle connessioni per garantire un funzionamento sicuro.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare il collegamento al gas e assicurarsi che la valvola sia aperta.
- Se la fiamma è instabile, verificare che non ci siano ostruzioni nei bruciatori.
- Per qualsiasi malfunzionamento del componente, contattare il servizio assistenza clienti.

8. Smaltimento

Il grill deve essere smaltito in conformità con le normative locali sui rifiuti. Separare le parti metalliche e dettate misure appropriate per il riciclaggio.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania