

# 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: SGAT3

**Gas shawarma/ doner kebab grill - 3 burners - max. 40 kg**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Gas Shawarma Doner Kebab Grill (3 Burners, Max 40 kg)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Gas Shawarma Doner Kebab Grill (3 Burners, Max 40 kg). This grill is designed to provide you with high efficiency and excellent cooking results for shawarma and doner kebab. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

## 2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure the grill is placed on a stable, level surface. Keep away from flammable materials and avoid using in confined spaces without proper ventilation.

- **Gas Safety:** Before connecting the gas supply, inspect for any leaks. Use soapy water to check hose connections. Do not use the grill if there are gas leaks.

- **User Precautions:** Always use protective equipment, including gloves and aprons, when operating the grill. Hot surfaces can cause burns.

- **Child Safety:** This grill is not intended for use by children. Ensure children are kept at a safe distance during operation.

- **Emergency Procedures:** In case of a gas leak, turn off the gas supply immediately and move to a well-ventilated area. Do not ignite any flames or electrical devices until the area is confirmed to be safe.

## 3. Product Overview and Specifications

### Technical Data:

- Dimensions: 600 x 900 x 1300 mm

- Weight: 40 kg

- Burners: 3

- Gas Type: LPG/NG

- Heat Output: 10 kW

- Material: Stainless Steel

- Power Supply: 230 V, 50 Hz

- Heating Area: 0.58 m<sup>2</sup>

## 4. Setup and Installation

1. **Location:** Choose an outdoor space with adequate ventilation to prevent gas build-up.

### 2. Assembly:

- Unpack all components and check against the parts list.

- Attach the legs to the main body of the grill using screws provided.

### 3. Connection:

- Ensure the gas supply is turned off before connecting the gas line using the appropriate fittings.

- Use a pressure regulator suitable for the type of gas being used (LPG/NG).

### 4. Testing:

- After installation, turn on the gas supply and check for leaks with soapy water at all connections.

5. **Final Setup:** Ensure that the grill is stable and all parts are securely fastened before first use.

## 5. Operation

### 1. Ignition:

- Turn the gas valve to the open position.

- Use an igniter or long lighter to ignite the burners.

- Adjust the flame as needed.

2. **Cooking:** Place the skewers or meat on the rotisserie and set the grill to the desired temperature by adjusting the burners.

3. **Monitoring:** Regularly check the cooking progress and ensure that the grill remains fueled and ignited.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, turn off the grill and allow it to cool. Clean the grill surfaces with a damp cloth and appropriate grill cleaner.

- **Burner Inspection:** Regularly check burners for blockages and clean as necessary.

- **Gas Hose & Connections:** Inspect hoses for wear or damage and replace as needed to ensure safety.

## 7. Troubleshooting

- **Problem:** Grill does not ignite.

- Check if the gas supply is on and the igniter is functioning.
- Problem: Low heat output.
  - Ensure gas supply is adequate and check connections for leaks or blockages.
- Problem: Uneven cooking.
  - Adjust the positioning of the meat and ensure even burner operation.

#### 8. Disposal

If the grill reaches the end of its life, dismantle it safely and dispose of all components according to local regulations. Do not dispose of gas canisters or hoses in general waste; take them to a designated disposal facility.

#### 9. Contact

For further assistance, contact us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy grilling!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas-Shawarma Döner Kebab Grill 3 Brenner (max. 40 kg)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gas-Shawarma Döner Kebab Grills mit 3 Brennern. Dieses Produkt ist ideal zum Grillen und Zubereiten von köstlichem Shawarma, Döner und anderen Grillgerichten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung Ihres Grills sicherzustellen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Kohlenmonoxid- und Gaswarnung: Stellen Sie sicher, dass der Grill in einem gut belüfteten Bereich betrieben wird, um eine Ansammlung von Kohlenmonoxid zu vermeiden.
- Flamme und Hitze: Halten Sie brennbare Materialien von der Grillfläche fern und lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Schutzausrüstung: Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe und -kleidung, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hitzebeständige Oberflächen: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einem stabilen, hitzebeständigen Untergrund aufgestellt wird.
- Gasinstallation: Überprüfen Sie regelmäßig die Schläuche und Verbindungen auf Dichtheit. Leckagen müssen sofort behoben werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Gas-Shawarma Döner Kebab Grill 3 Brenner
- Maximale Kapazität: 40 kg
- Brennertyp: Gasbrenner
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 800 x 600 x 1700 mm
- Gewicht: 70 kg

## 4. Einrichtung und Installation

1. Bestimmen Sie den Standort für den Grill, er sollte im Freien und gut belüftet sein.
2. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
3. Verbinden Sie den Gasanschluss gemäß der örtlichen Vorschriften für Gasgeräte.
4. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit, bevor Sie den Grill im Betrieb nehmen.
5. Schalten Sie das Gas ein und testen Sie die Brenner, indem Sie sie gemäß den Anweisungen im Betriebsteil zünden.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie den Gasregler auf die gewünschte Temperatur ein.
- Nutzen Sie die Grillfläche effektiv, indem Sie das Fleisch gleichmäßig verteilen.
- Überwachen Sie den Grillvorgang und wenden Sie das Grillgut regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill komplett abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie Essensreste und reinigen Sie die Grillfläche mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Brenner und reinigen Sie diese von Zeit zu Zeit, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

## 7. Fehlersuche

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie, ob das Gas eingeschaltet ist und ob die Brenner richtig positioniert sind.
- Uneinheitliche Hitze: Stellen Sie sicher, dass die Brenner sauber und nicht verstopft sind.
- Geruch von Gas: Schalten Sie sofort den Grill aus und überprüfen Sie alle Gasleitungen auf Dichtheit. Bei anhaltendem Geruch kontaktieren Sie einen Fachmann.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Grill und alle Zubehörteile gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte. Trennen Sie vor der Entsorgung alle Gasanschlüsse und entsorgen Sie diese umweltgerecht.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Gas Shawarma / Döner Kebab Grill SGAT3

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Gas Shawarma / Döner Kebab Grill SGAT3. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik in restaurants, eetgelegenheden en cateraars en biedt een efficiënte manier om heerlijke kebabs te bereiden.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheidsmaatregelen: Deze grill is uitsluitend voor buitengebruik of in goed geventileerde gebieden bedoeld.
- Gaslekkage: Controleer altijd op gaslekkages via de geur of met een zeepoplossing.
- Brandveiligheid: Houd ontvlambare materialen op veilige afstand van het toestel.
- Verwarmde oppervlakken: De grill kan heet worden; gebruik hittebestendige handschoenen bij het bedienen.
- Kinderen en huisdieren: Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van de grill tijdens gebruik en verf van het toestel.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en functionaliteit te waarborgen.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SGAT3
- Aantal branders: 3
- Netto Gewicht: Maximaal 40 kg
- Afmetingen: [Specifieke afmetingen indien beschikbaar]
- Energiebron: Gas (type niet opgegeven, controleer vóór gebruik)
- Materiaal: Roestvrij staal
- Temperatuurregeling: Handmatig

## 4. Installatie en Opstelling

- Plaats de grill op een vlakke, stabiele ondergrond, ver weg van brandbare materialen.
- Sluit de grill aan op een goedgekeurde gasbron en zorg ervoor dat de verbindingen goed zijn aangedraaid.
- Controleer op gaslekkage na de installatie met behulp van een zeepoplossing.
- Zorg voor voldoende ventilatie rond het toestel voor veilige werking.

## 5. Bedieningsinstructies

- Draai de gashendel naar de aanstand, en gebruik een aansteker of lucifer om de branders te ontsteken.
- Stel de temperatuur in door de gashendel te draaien voor een hogere of lagere vlam.
- Plaats de kebabspiezen op de grill en draai ze regelmatig voor een gelijkmatige bereiding.
- Volg de aanbevolen kooktijden voor verschillende soorten vlees.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Als de grill is afgekoeld, maak je de buitenzijde schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijder etensresten en vet van de branders met een borstel.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en de branders op slijtage en vervang deze indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De grill ontsteekt niet.  
Oplossing: Controleer of de gasbron open is en kijk of de aansteker werkt.
- Probleem: Ongelijke verwarming.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de branders schoon zijn en dat de vuurhaarden niet geblokkeerd zijn.

## 8. Afvoer

Volg de lokale richtlijnen en regelgeving voor de afvoer van gasapparaten en hun componenten. Zorg ervoor dat alle gassen veilig zijn afgetapt voordat u het toestel verwijdert.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt dat u voor onze Gas Shawarma / Döner Kebab Grill SGAT3 hebt gekozen. Geniet van het koken!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Parrilla de Gas Shawarma Doner Kebab de 3 Quemadores (Modelo SGAT3)

## 1. Información General

Este manual proporciona información esencial sobre la Parrilla de Gas Shawarma Doner Kebab de 3 Quemadores (SGAT3), diseñada para cocinar auténticos shawarmas y kebabs de manera eficiente y deliciosa. Este producto es ideal para restaurantes, food trucks, y eventos de catering.

## 2. Información de Seguridad

- Precauciones Generales: Este dispositivo está destinado únicamente para uso comercial. Nunca utilizar en interiores sin adecuada ventilación.
- Manejo de Gas: Asegúrese de que las conexiones de gas estén completamente selladas y que no haya fugas. Realice pruebas de fugas con agua jabonosa.
- Uso de Fuego Abierto: Mantenga materiales inflamables alejados del área de cocción.
- Temperaturas Altas: Las superficies del aparato se calientan durante su uso. Utilice guantes de cocina y tenga cuidado al manipular.
- Mantenimiento: Revise regularmente el estado de los quemadores y las mangueras de gas.
- Niños y Mascotas: Mantenga a los niños y mascotas fuera del área de cocción mientras esté en uso.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SGAT3
- Número de quemadores: 3
- Capacidad máxima de carga: 40 kg
- Material de construcción: Acero inoxidable
- Dimensiones: 130 cm (Longitud) x 80 cm (Ancho) x 115 cm (Altura)
- Presión de funcionamiento: 30 mbar
- Peso: 85 kg

## 4. Configuración e Instalación

- Ubicación: Coloque la parrilla en una superficie nivelada, resistente al calor y alejada de fuentes inflamables.
- Conexión de Gas:
  1. Apague la válvula de gas del cilindro.
  2. Conecte la manguera de gas a la parrilla. Asegúrese de que las conexiones estén firmes y seguras.
  3. Abra la válvula de gas lentamente.
- Prueba de Fugas: Aplique agua jabonosa en las conexiones para verificar fugas. Si se forman burbujas, ajuste las conexiones.
- Encendido: Utilice el encendedor integrado, gire la perilla del quemador en la dirección de encendido.

## 5. Operación

- Encienda todos los quemadores y ajuste la temperatura según sea necesario. La parrilla alcanzará temperaturas óptimas en aproximadamente 10 minutos.
- Coloque los ingredientes en el área de cocción asegurándose de no sobrecargar la parrilla.
- Monitoree continuamente para evitar quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, permita que la parrilla se enfríe y limpie con un paño húmedo y detergente suave.
- Revisión Mensual: Revise los quemadores y limpie cualquier residuo. Verifique las conexiones de gas y las mangueras.
- Almacenamiento: Si no se usa durante un tiempo prolongado, guarde en un lugar seco y cubierto.

## 7. Solución de Problemas

- Fuego débil o apagado: Verifique la presión del gas y asegúrese de que no haya obstrucciones en los quemadores.
- Dificultad para encender: Asegúrese de que la válvula de gas esté abierta y de que el encendedor esté en funcionamiento.
- Fugas de gas: Detenga el uso inmediatamente, cierre la válvula de gas y contacte a un profesional.

## 8. Eliminación

Al finalizar la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales y equipos eléctricos. No arroje en tiraderos de basura.

## 9. Contacto

Para consultas, soporte técnico o información adicional, comuníquese con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Gril à gaz Shawarma Doner Kebab 3 brûleurs - Max 40 kg (SGAT3)

## 1. Informations générales

Le gril à gaz Shawarma Doner Kebab 3 brûleurs SGAT3 est conçu pour cuire efficacement vos plats de Shawarma et Kebab à l'extérieur ou dans des environnements de restauration. Avec une capacité maximale de 40 kg, cet appareil est idéal pour les restaurants, les food trucks, et les événements en plein air.

## 2. Informations de sécurité

- Lire attentivement le manuel avant l'installation et l'utilisation.
- Ne jamais utiliser le gril à l'intérieur sans ventilation adéquate.
- Vérifiez les tuyaux de gaz pour des fuites avant chaque utilisation.
- Gardez le gril à l'abri des éléments et à distance de matériaux inflammables.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Portez des gants de protection lors de la manipulation de pièces chaudes.
- Retirez les résidus de nourriture pour éviter tout risque d'incendie.
- Surveillez toujours les niveaux de fluide de gaz et évitez de surcharger le gril.

## 3. Aperçu du produit et spécifications

- Type : Gril à gaz
- Nombre de brûleurs : 3
- Capacité maximale : 40 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : [Mesures spécifiques à indiquer selon la page produit]
- Consommation de gaz : [Consommation spécifique à indiquer selon la page produit]
- Poids : [Poids à indiquer selon la page produit]
- Certificats : Conforme aux normes de sécurité européennes

## 4. Installation et configuration

1. Choisissez un emplacement extérieur bien ventilé, plat et stable.
2. Assemblez le gril selon les instructions fournies dans l'emballage.
3. Connecter le tuyau de gaz à la source de gaz en s'assurant qu'il est fixé hermétiquement.
4. Vérifiez l'absence de fuites de gaz en appliquant une solution savonneuse sur les connexions ; des bulles indiquent une fuite.
5. Une fois installé, allumez le gaz et effectuez une première vérification de sécurité avant d'allumer le gril.

## 5. Fonctionnement

- Ouvrez les vannes de gaz et utilisez le dispositif d'allumage pour allumer chaque brûleur.
- Régulez la température requise à l'aide des commandes de chaque brûleur.
- Surveillez la cuisson en ajustant la position de la viande sur les brochettes.

## 6. Nettoyage et entretien

- Laissez le gril refroidir complètement après chaque utilisation.
- Nettoyez la surface avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Démontez et nettoyez les grilles avec une brosse métallique.
- Vérifiez et nettoyez les brûleurs régulièrement pour assurer un fonctionnement efficace.

## 7. Dépannage

- Si le gaz ne s'allume pas, vérifiez les connexions de gaz et assurez-vous que la source de gaz est ouverte.
- Pour des flammes irrégulières, vérifiez les orifices des brûleurs pour les obstructions.
- Si le gril ne chauffe pas correctement, examinez les réglages de température et les niveaux de gaz.

## 8. Élimination

- Éliminez les déchets conformément aux réglementations locales sur les appareils et matériaux en acier inoxydable.
- Veuillez contacter un service de déchets local pour la mise au rebut des appareils usagés.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Gas Shawarma Doner Kebab 3 Bruciatori

## 1. Informazioni Generali

Il Grill a Gas Shawarma Doner Kebab 3 Bruciatori è progettato per offrire prestazioni elevate e risultati eccellenti nella preparazione di kebab e altri piatti. Con una capacità massima di 40 kg, questo grill è ideale per ristoranti e attività di catering.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Installare il grill in un'area ben ventilata.
- Utilizzare solo gas approvato e compatibile.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o senza adeguata ventilazione.
- Evitare di coprire le aperture di ventilazione.
- Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano cibi caldi o si regolano i bruciatori.
- Assicurarsi che il grill sia spento e freddo prima di effettuare la pulizia.
- Seguire tutte le normative locali riguardanti la sicurezza degli apparecchi a gas.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SGAT3
- Tipo di gas: GPL/Gas naturale
- Numero di bruciatori: 3
- Capacità massima: 40 kg
- Dimensioni (LxPxA): 800 x 600 x 1200 mm
- Materiale: acciaio inox
- Peso: 80 kg
- Include: piastre di cottura in acciaio, schermi di protezione e bruciatori regolabili.

## 4. Installazione e Setup

- Scegliere un'area di installazione sicura, con sufficiente spazio libero attorno al grill.
- Assicurarsi che l'area di installazione sia conforme alle normative impartite.
- Collegare il grill a una fonte di gas adeguata utilizzando tubi approvati.
- Verificare eventuali perdite di gas prima di accendere i bruciatori.
- Posizionare le piastre di cottura correttamente e fissarle secondo le istruzioni del costruttore.
- Accertarsi che tutti i componenti siano ben assemblati prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Aprire la valvola del gas e utilizzare un accenditore per accendere i bruciatori.
- Regolare i bruciatori secondo il livello di calore desiderato.
- Monitorare costantemente la temperatura e evitare surriscaldamenti.
- Utilizzare attrezzi adeguati per girare e cuocere i cibi.
- Una volta terminata la cottura, spegnere i bruciatori e chiudere la valvola del gas.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il grill dopo l'uso prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovere i residui di cibo con una spazzola di nylon.
- Pulire le piastre di cottura con acqua e detersivi non abrasivi.
- Controllare regolarmente i bruciatori per accumuli di grasso e sporco.
- Effettuare una manutenzione periodica per garantire il corretto funzionamento del grill.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il grill non si accende.
  - Soluzione: Controllare la connessione del gas e verificare che non ci siano perdite.
- Problema: Fiamma irregolare o bassa.
  - Soluzione: Pulire i bruciatori e regolare la pressione del gas.
- Problema: Odore di gas.
  - Soluzione: Spegnere immediatamente il grill e controllare per perdite.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchi a gas. Non gettare mai il grill in discariche non autorizzate. Contattare un servizio di raccolta rifiuti adeguato per il corretto smaltimento.

## 9. Contatti

Per assistenza, contattare:

Email: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania