

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: SGAT4

Gas shawarma/ doner kebab grill - 4 burners - max. 60 kg



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Shawarma Doner Kebab Grill - 4 Burners (Max 60 kg) - SGAT4

1. General Information

Congratulations on your purchase of the SGAT4 Gas Shawarma Doner Kebab Grill. This high-quality grill is designed for commercial use, allowing you to prepare delicious shawarma and doner kebab dishes efficiently. Ensure that you read this manual carefully to understand the features and proper use of your grill.

2. Safety Information

- Installation and Use: Ensure this grill is installed by qualified personnel. It must be set up in a well-ventilated area to prevent the accumulation of gas.
- Gas Supply: Only connect the grill to the appropriate gas supply as specified. Check for leaks before use by applying soapy water on connections; do not use the grill if leaks are present.
- Fire Safety: Keep flammable materials away from the grill. A fire extinguisher should be readily available.
- Operation by Trained Personnel: Only trained and authorized staff should operate the grill.
- Protective Gear: Wear appropriate safety gear when using the grill, including heat-resistant gloves.
- Maintenance: Regularly inspect the grill for wear and tear, and perform maintenance as outlined in this manual.
- Emergency Procedures: In case of emergency, shut off the gas supply and evacuate the area immediately.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SGAT4
- Burners: 4
- Max Capacity: 60 kg
- Gas Type: Propane or Butane
- Dimensions: [insert dimensions if available]
- Weight: [insert weight if available]
- Material: Stainless Steel
- Power Output: [insert power output if available]
- Included Accessories: [insert accessories if available]

4. Setup and Installation

- Location: Place the grill on a level, heat-resistant surface, away from any flammable materials.
- Gas Connection: Ensure that the grill is connected to the gas supply with the appropriate gas hose and regulator.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation around the grill to facilitate safe operation.
- Leveling: Adjust the feet of the grill if necessary to ensure stability.

5. Operation

- Ignition: Open the gas valve and use the ignition system to light the burners.
- Temperature Control: Adjust the flames using the burner knobs to control cooking temperature.
- Cooking Process: Place your meat on the spit and monitor it regularly to ensure even cooking.
- Serving: Use suitable utensils to slice the cooked meat and serve promptly.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, clean the grill with warm, soapy water and a non-abrasive cloth.
- Regular Maintenance: Inspect and clean burners regularly to ensure they are free from blockages.
- Parts Replacement: Replace any worn or damaged parts immediately to maintain safety and performance.

7. Troubleshooting

- No Flame: Check gas supply and connections. Ensure that the ignitor is functioning.
- Uneven Cooking: Adjust the burner settings and reposition meat on the spit.
- Gas Leak: Immediately turn off the gas and check all connections for leaks using soapy water.

8. Disposal

When disposing of the grill, ensure that all gas has been safely released and consult local regulations for proper disposal methods of gas appliances and materials.

9. Contact

For support or inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing SGAT4 Gas Shawarma Doner Kebab Grill. Enjoy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Gas Shawarma & Döner Kebab Grill 4 Brenner (max. 60 kg)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gas Shawarma & Döner Kebab Grills. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen ein hervorragendes Grillerlebnis zu bieten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die sichere und effektive Nutzung des Grills zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen und flachen Oberfläche aufgestellt wird.
- Verwenden Sie den Grill nur im Freien und niemals in geschlossenen Räumen.
- Halten Sie brennbare Materialien und Flüssigkeiten fern vom Grill.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Undichtigkeiten.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe und verwenden Sie geeignete Werkzeuge.
- Beachten Sie die Hinweise für die Gasflasche und verwenden Sie nur für den Grill empfohlene Gasarten.
- Lagern Sie den Grill und die Gasflasche in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Bereich.
- Im Notfall benutzen Sie einen geeigneten Löscher, um das Feuer zu bekämpfen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Gas Shawarma & Döner Kebab Grill 4 Brenner
- Brenner: 4 Edelstahlbrenner
- Maximale Kapazität: 60 kg
- Material: Edelstahl
- Maße: 100 cm x 60 cm x 200 cm
- Gewicht: 90 kg
- Gasverbrauch: 4 x 2,2 kW pro Brenner
- Zündung: Elektronisch
- BSH: BSH-zertifiziert

4. Einrichtung und Installation

- Platzieren Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort im Freien.
- Überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Befestigen Sie die Gasflasche gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Verbinden Sie die Gasleitungen und überprüfen Sie auf Dichtheit mit Seifenwasser.
- Stellen Sie sicher, dass die Brenner ordnungsgemäß montiert sind.
- Schließen Sie die Gasklappe und schalten Sie den Grill ein, um die richtige Zündung zu prüfen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass alle Brenner geschlossen sind, bevor Sie die Gaszufuhr öffnen.
- Zünden Sie die Brauer mit dem elektronischen Zündungssystem an.
- Passen Sie die Hitze je nach Grillgut über die Brenneinstellungen an.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillroste mit einem passenden Grillreiniger und einer Bürste.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Schmutz und Ablagerungen.
- Lagern Sie den Grill bei nicht Nutzung abgedeckt oder in einem geschützten Bereich.

7. Fehlersuche

- Grill zündet nicht: Überprüfen Sie die Gaszufuhr und die Zündung.
- Uneinheitliches Flammenbild: Reinigen Sie die Brenneröffnungen.
- Gasgeruch: Schalten Sie den Grill sofort aus und überprüfen Sie die Gasleitungen auf Undichtigkeiten.

8. Entsorgung

- Entfernen Sie die Gasflasche und geben Sie diese bei einer autorisierten Recyclingstelle ab.
- Entsorgen Sie den Grill gemäß den lokalen Vorschriften für Metall- und Elektronikschrott.

9. Kontakt

Für Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte unter:

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

NL NEDERLANDS

Product Manual voor Gas Shawarma / Doner Kebab Grill - 4 Branders

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gas Shawarma / Doner Kebab Grill met 4 branders. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt een efficiënte manier om shawarma of doner kebab te bereiden. Volg de instructies in deze handleiding zorgvuldig op om veilig en effectief gebruik te maken van uw grill.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die vertrouwd zijn met de bediening ervan. Lees deze handleiding goed door voor gebruik.
- Installatie: Zorg ervoor dat de grill op een vlakke, stabiele ondergrond staat en dat er voldoende ventilatie is.
- Brandstoffen: Gebruik alleen het aanbevolen type gas. Controleer regelmatig op gaslekkages met een sopje en gebruik geen open vlam om lekkages te controleren.
- Verbranding: Blijf tijdens het koken uit de buurt van de grill. De metalen delen kunnen zeer heet worden.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit en inspecteer de gasaansluitingen en branders op slijtage.
- Vuur: Houd brandbare materialen op afstand van het apparaat.

3. Productoverzicht en specificaties

- Producttype: Gas Shawarma / Doner Kebab Grill
- Aantal branders: 4
- Maximale capaciteit: 60 kg
- Afmetingen: 110 cm (L) x 77 cm (B) x 145 cm (H)
- Afmeting van de grillplaat: 107 cm (L) x 36 cm (B)
- Gasverbruik: 55 kW
- Kleur: Roestvrij staal

4. Installatie en Setup

1. Plaats de grill op een stevige, vlakke en goed verluchte ondergrond.
2. Sluit de gasfles aan met een geschikte gas slang en controleer op lekkages met een sopje.
3. Zorg ervoor dat de grill met de juiste afstand van andere apparaten en materialen wordt geplaatst.
4. Gebruik een adapter indien nodig en maak de verbinding met de gasbron.
5. Laat het apparaat 10 minuten op draaien zonder voedsel om eventuele productiemiddelen te verwijderen.

5. Bediening

- Draai de gaskraan open.
- Druk op de ontstekingsknop of gebruik een aansteker om de branders aan te steken.
- Pas de temperatuur aan met de regelaars voor de gewenste warmte.
- Houd toezicht op het kookproces en zorg voor een constante temperatuur.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de grillplaten en branders schoon met een vochtig doek en geschikte schoonmaakmiddelen.
- Verwijder vet en etensresten na elk gebruik om de levensduur van de grill te verlengen.
- Controleer regelmatig de gasleidingen en branders op slijtage.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Branders ontsteken niet
Oplossing: Controleer de gasaansluiting en zorg ervoor dat de gaskraan open is.
- Probleem: Onregelmatige vlam
Oplossing: Controleer de branders op verstoppingen en maak deze schoon indien nodig.
- Probleem: Overmatige rookontwikkeling
Oplossing: Reinig de grillplaten grondig.

8. Afvalverwerking

Dit product en zijn verpakkingen dienen op een milieuvriendelijke manier te worden afgevoerd. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking en recycling.

9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Grill de Gas Shawarma Doner Kebab 4 Quemadores (Model: SGAT4)

1. Información General

El Grill de Gas Shawarma Doner Kebab SGAT4 está diseñado para la preparación de deliciosos kebabs y shawarmas en restaurantes, food trucks y eventos al aire libre. Con cuatro quemadores de alta potencia, permite cocinar una gran cantidad de comida de manera eficiente y rápida.

2. Información de Seguridad

- Asegúrese de leer y entender todas las instrucciones antes de utilizar el equipo.
- Este producto es solo para uso en exteriores. No lo utilice en interiores ni en espacios cerrados.
- Mantenga el área alrededor del grill libre de materiales inflamables.
- Nunca deje el grill desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Utilice guantes adecuados y utensilios largos al manipular alimentos de alta temperatura.
- Verifique la conexión del gas y las mangueras antes de cada uso para evitar fugas.
- En caso de olor a gas, apague el quemador y el suministro de gas. No encienda ningún aparato eléctrico ni una chispa.
- Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: SGAT4
- Número de Quemadores: 4
- Capacidad Máxima: 60 kg
- Dimensiones: [insertar dimensiones si están disponibles]
- Potencia: [insertar potencia de quemadores]
- Material: Acero inoxidable
- Peso: [insertar peso]
- Alimentación: Gas propano/natural
- Certificaciones: CE, [insertar otras si están disponibles]

4. Configuración e Instalación

- Coloque el grill sobre una superficie plana y estable.
- Conecte la manguera de gas al regulador y asegúrese de que esté bien apretada.
- Realice una prueba de fugas sumergiendo la conexión en una solución de agua y jabón. Si aparecen burbujas, ajuste las conexiones.
- Coloque los quemadores de forma adecuada y asegúrese de que estén alineados correctamente.
- Conecte el suministro de gas y encienda el grill siguiendo las instrucciones del fabricante.

5. Operación

- Para encender el grill, gire la perilla del quemador correspondiente y presione el botón de encendido.
- Ajuste las perillas para controlar la temperatura. Use un termómetro de cocina para monitorear la temperatura interna de los alimentos.
- Cocine los kebabs o shawarmas mientras gira la carne para obtener un cocinado uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague el grill y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie las rejillas de cocción con un cepillo de acero para eliminar residuos.
- Lave las partes extraíbles con agua jabonosa.
- Inspeccione y limpie los quemadores regularmente para mantener el rendimiento óptimo.
- Almacene el grill cubierto para protegerlo de la intemperie.

7. Solución de Problemas

- El grill no enciende: Verifique el suministro de gas y la conexión de la manguera.
- Las llamas son irregulares: Limpiar los quemadores y revisar si hay obstrucciones.
- Humo excesivo: Reduzca la temperatura y limpie las superficies de cocción.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del grill, desmonte las partes y recíclelas cuando sea posible.
- No deseche el equipo en la basura común; consulte las normativas locales sobre la eliminación de aparatos de gas.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, por favor contacte:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour Grill à Kebab à Gaz SGAT4

1. Informations Générales

Ce modèle de grill à kebab à gaz SGAT4 est conçu pour la cuisson efficace et pratique de viandes, idéal pour les restaurants, kiosques et événements en plein air. Il peut accueillir jusqu'à 60 kg de viande.

2. Informations de Sécurité

- Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans des espaces fermés sans ventilation adéquate.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux et les connexions de gaz pour des fuites.
- En cas d'accident, contactez immédiatement les services d'urgence.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Dimensions : 1000 x 700 x 1440 mm
- Poids : 145 kg
- Puissance : 36 kW
- Capacité maximale : 60 kg
- Nombre de brûleurs : 4
- Matériau : Acier inoxydable
- Alimentation : Gaz propane ou butane

4. Configuration et Installation

- Sélectionnez un emplacement stable, bien ventilé et non inflammable pour l'installateur.
- Placez le grill sur une surface plane.
- Connectez le tuyau de gaz à la source de gaz et assurez-vous que toutes les connexions soient étanches.
- Vérifiez la pression et réglez-la si nécessaire.
- Allumez les brûleurs selon les instructions fournies dans la section d'opération.

5. Opération

- Ouvrez le robinet de gaz lentement.
- Allumez chaque brûleur à l'aide d'un allumeur ou d'une allumette longue avec précaution.
- Réglage de la température : ajustez le débit de gaz pour obtenir la chaleur désirée.
- Placez les brochettes de viande sur le grill et surveillez la cuisson.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive pour nettoyer les surfaces.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs et nettoyez-les des résidus alimentaires.
- Inspectez le tuyau et les connexions de gaz pour des signes d'usure.

7. Dépannage

- Si les brûleurs ne s'allument pas, vérifiez la connexion au gaz.
- Si la flamme est instable, vérifiez les ajustements de gaz et nettoyez les brûleurs.
- En cas de fuite de gaz, ne tentez pas de réparer vous-même et contactez un professionnel.

8. Élimination

Conformément aux réglementations environnementales, éliminez l'appareil conformément à votre système de gestion des déchets local. Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères.

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 Grill a Gas Shawarma Doner Kebab 4 Bruciatori

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Gas Shawarma Doner Kebab con 4 bruciatori. Questo dispositivo è progettato per offrire prestazioni di cottura eccellenti e una lunga durata, ideale per ristoranti e venditori ambulanti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Installazione: Seguire scrupolosamente le istruzioni di installazione per evitare incidenti.
- Uso: Usare solo in ambienti ben ventilati. Non coprire le prese d'aria.
- Verifica delle Perdite: Controllare periodicamente eventuali perdite di gas collegando il serbatoio al grill.
- Manutenzione: Assicurarsi che il grill sia spento e raffreddato prima della pulizia.
- Sicurezza Antincendio: Tenere estintori nelle vicinanze e non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SGAT4
- Numero di Bruciatori: 4
- Capacità Massima: 60 kg
- Dimensioni: (specifiche non disponibili)
- Potenza Totale: (specifiche non disponibili)
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il grill in un'area piana e ben ventilata.
2. Controllare che tutti i componenti siano presenti.
3. Collegare il serbatoio di gas seguendo le istruzioni del produttore.
4. Accertarsi che le connessioni siano ben serrate e prive di perdite.
5. Accendere il grill seguendo le istruzioni del pannello di controllo.

5. Funzionamento

1. Accendere il gas e utilizzare l'accenditore piezoelettrico.
2. Regolare la temperatura utilizzando i controlli dei bruciatori.
3. Monitorare gli indicatori di temperatura per garantire una cottura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Quotidiana: Utilizzare un panno umido e detergente neutro.
- Manutenzione Regolare: Controllare i bruciatori e le valvole per eventuali ostruzioni.
- Stoccaggio: Coprire il grill con un telo quando non utilizzato.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare il collegamento del gas e batteria dell'accenditore.
- Flame irregolare: Pulisci i bruciatori e rimuovi qualsiasi ostruzione.
- Perdita di gas: Spegnere immediatamente il grill e controllare tutte le connessioni.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del grill e dei componenti. Non smaltire il prodotto nell'ambiente.

9. Contatti

Per assistenza, contatti:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro!