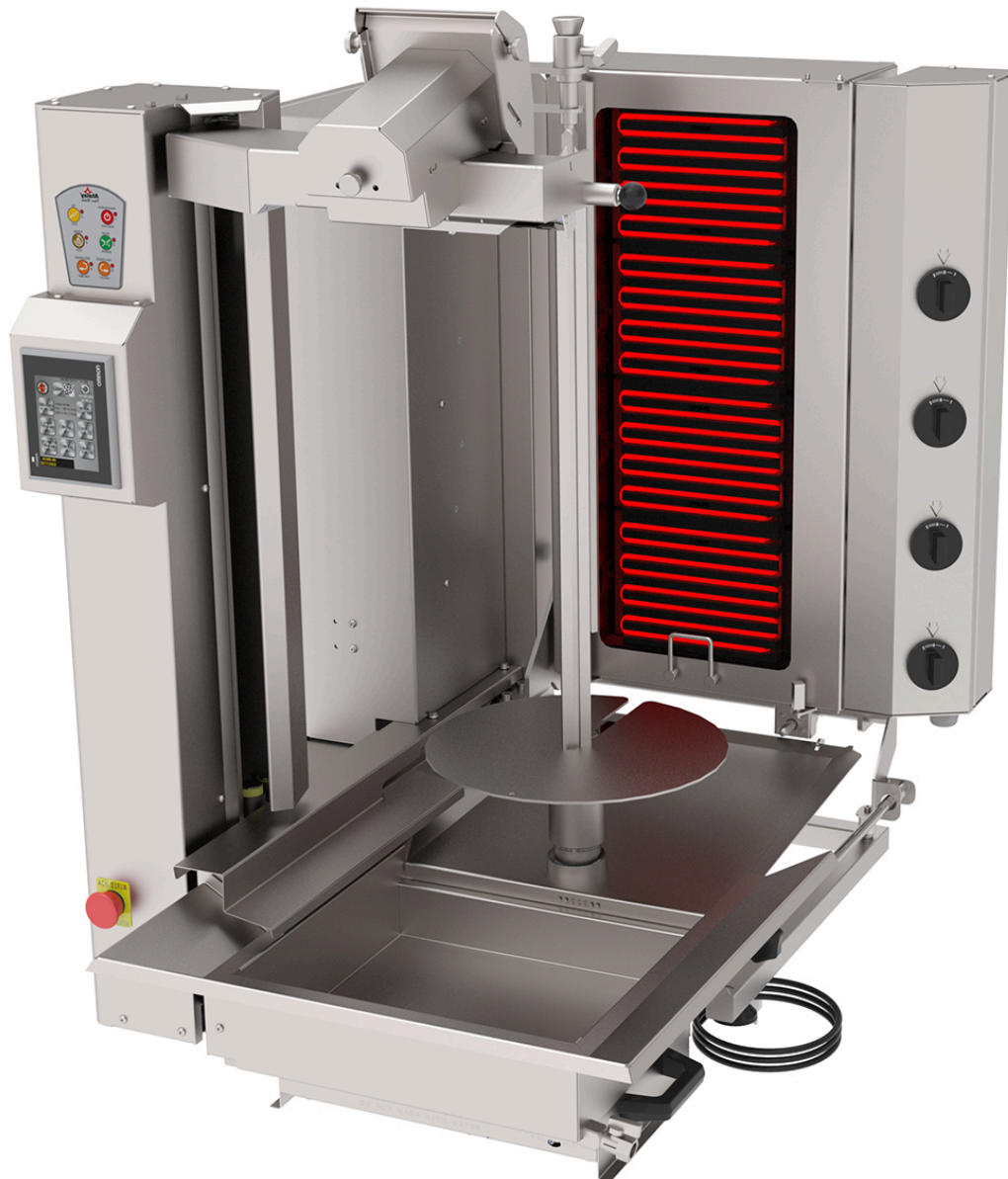


# ggmgastro

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: DRAT4E

**Electric kebab robot - 4 burners - max. 95 kg**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Kebab Robot 4 Burners Max 95 kg DRAT4E

### 1. General Information

The Electric Kebab Robot 4 Burners Max 95 kg DRAT4E is designed for efficient and professional preparation of kebabs and other grilled foods. Featuring four burners and a maximum load capacity of 95 kg, this product is ideal for restaurants, catering services, and food trucks.

### 2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet. Do not use extension cords or adapters.
- Fire Hazard: Keep flammable materials away from the appliance. Always monitor operation and ensure proper ventilation.
- Hot Surfaces: The exterior and interior components of the appliance can become hot during use. Use protective gear when handling.
- Food Safety: Always ensure that food is cooked to the appropriate temperatures. Regularly check food for freshness to prevent contamination.
- Child Safety: This appliance is not suitable for use by children. Keep the device out of reach of minors.
- Maintenance Caution: Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or performing maintenance.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: DRAT4E
- Max Load Capacity: 95 kg
- Number of Burners: 4
- Dimensions: [Insert dimensions from the webpage]
- Power Supply: [Insert power supply details from the webpage]
- Material: [Insert material details from the webpage]
- Weight: [Insert weight details from the webpage]

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the robot from packaging and ensure all parts are included.
2. Location: Place the appliance on a stable, non-flammable surface, ensuring it is level and well-ventilated.
3. Electrical Connection: Connect the appliance to an appropriate power source.
4. Gas Connection (if applicable): Ensure all gas connections are secured and leak tested before use. Consult a qualified technician if necessary.
5. Initial Setup: Follow the manufacturer's specific instructions for setting up the burners and any additional components.

### 5. Operation

1. Preheat the Machine: Turn on the burners and allow the appliance to preheat for 10-15 minutes.
2. Load the Skewers: Secure kebabs evenly across the skewer holders.
3. Adjust Heat Settings: Set the desired temperature for grilling using the control panel.
4. Monitor Cooking: Regularly check kebabs for doneness, adjusting temperature and time as necessary.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, allow the appliance to cool down before cleaning. Remove food residues with a damp cloth and mild detergent.
- Deep Cleaning: Periodically, perform a thorough cleaning of the burners and interior surfaces.
- Maintenance Checks: Regularly inspect all components, including heating elements and wiring, for wear and tear. Contact a professional for repairs if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Issue: The appliance does not power on.
  - Solution: Check electrical connections and ensure the outlet is functioning.
- Issue: Uneven cooking.
  - Solution: Ensure kebabs are evenly spaced and adjust burner settings accordingly.
- Issue: Excessive smoke.
  - Solution: Clean burners and ensure proper ventilation.

### 8. Disposal

At the end of its life cycle, the Electric Kebab Robot should be disposed of in accordance with local regulations regarding electronic waste. Separate the components and recycle materials whenever possible. Do not dispose of the appliance with regular household waste.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Döner-Roboter (4 Brenner, max. 95 kg) - DRAT4E

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des elektrischen Döner-Roboters DRAT4E. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Döner und ähnlichen Gerichten konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die Sicherheit und die optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Energiequelle: Nur an eine geeignete Stromquelle anschließen. Überprüfen Sie die Spannung, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Betriebsumgebung: Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und stellen Sie sicher, dass es vor Wasser und Feuchtigkeit geschützt ist.
- Betriebssicherheit: Das Gerät sollte nie unbeaufsichtigt betrieben werden. Kinder und ungeschulte Personen dürfen nicht in die Nähe des Geräts gelangen, während es in Betrieb ist.
- Brandschutz: Halten Sie brennbare Materialien fern. Verwenden Sie geeignete Löschmittel im Brandfall.
- Wartung: Vor dem Reinigen oder Warten des Geräts trennen Sie es immer von der Stromversorgung.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: DRAT4E
- Brenner: 4
- Maximale Kapazität: 95 kg
- Stromversorgung: 400V / 50 Hz
- Leistung: 4 x 3 kW
- Maße: (L) 85 cm x (B) 50 cm x (H) 175 cm
- Gewicht: 80 kg

## 4. Einrichtung und Installation

- Wählen Sie einen stabilen, ebenen Untergrund mit ausreichendem Platz für das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass die Umgebung gut belüftet ist.
- Schließen Sie den Roboter mithilfe eines geeigneten Elektrokabels an eine Steckdose an, die der angegebenen Spannung entspricht.
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung alle Verbindungen auf Dichtigkeit und Stabilität.

## 5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter betätigen.
- Wählen Sie die gewünschte Brennerstärke und lassen Sie das Gerät vorgeheizt, bevor Sie das Fleisch einlegen.
- Verwenden Sie die bereitgestellten Halterungen, um das Fleisch sicher und stabil zu platzieren.
- Folgen Sie den Zubereitungshinweisen entsprechend den empfohlenen Garzeiten für die besten Ergebnisse.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und neutrale Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Führen Sie regelmäßige Wartungsprüfungen durch, um die Funktionstüchtigkeit sicherzustellen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Unzureichende Hitze: Kontrollieren Sie die Einstellungen des Brenners und die Stromversorgung.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest sitzen und das Gerät auf einem stabilen Untergrund steht.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische Geräte. Recyceln Sie so viel Material wie möglich. Fragen Sie bei der örtlichen Behörde nach, wie Sie das Gerät sicher entsorgen können.

## 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 Manual for Electric Kebab Robot 4 Burners Max 95 kg (Model: DRAT4E)

## 1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Kebab Robot Model DRAT4E. This innovative appliance is designed to efficiently cook kebabs and skewered meats, utilizing advanced heating technology for optimal performance. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective operation.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the appliance is connected to a properly grounded electrical outlet. Use a circuit breaker rated for the appliance.
- **Heat Sources:** The device operates at high temperatures. Keep flammable materials away from the heating elements. Do not touch hot surfaces without protective gear.
- **Children:** The appliance is not a toy. Keep it out of reach of children and supervise when in use.
- **Ventilation:** Ensure proper ventilation in the area when operating the appliance to prevent the buildup of smoke or steam.
- **Inspection:** Regularly inspect the electrical cord for wear or damage. Do not operate if damaged.
- **Service:** Only qualified personnel should service this appliance. Do not attempt repairs yourself.

## 3. Product Overview and Specifications

- Model: DRAT4E
- Burners: 4
- Max Capacity: 95 kg
- Power Rating: 4 x 3 kW
- Dimensions: 1000 x 800 x 850 mm
- Weight: 110 kg
- Material: Stainless Steel
- Voltage: 400V
- Frequency: 50 Hz

## 4. Setup and Installation

- **Location:** Place the appliance on a stable, level surface away from flammable materials.
- **Electrical Connection:** Verify that the electrical input is compatible with the product's voltage and frequency specifications. Connect the appliance to a dedicated circuit with appropriate amperage.
- **Gas Connection (if applicable):** Ensure that gas connections are made by a qualified technician.
- **Initial Setup:** After ensuring all connections, plug in the appliance. The display will light up indicating it is ready for operation.

## 5. Operation

- **Power On:** Press the power button to turn on the appliance. The display will show a readiness indicator.
- **Temperature Setting:** Use the temperature control to set the desired cooking temperature. Allow the appliance to preheat for approximately 10-15 minutes.
- **Loading Skewers:** Position the skewers in the provided holders, ensuring even spacing for optimal cooking.
- **Monitor Cooking:** Check periodically to ensure even cooking. Adjust temperature settings if necessary.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, turn off the appliance and unplug it. Wipe down surfaces with a damp cloth. Avoid abrasive materials that could scratch.
- **Deep Cleaning:** Perform a deep cleaning weekly. Disassemble components as instructed, soak in warm soapy water, and scrub as necessary.
- **Regular Maintenance:** Check heating elements monthly for wear and clean any residue build-up to maintain efficiency.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Will Not Power On:** Check electrical connections and circuit breaker. Ensure that the power outlet is functioning.
- **Uneven Cooking:** Ensure skewers are evenly spaced and that temperature settings are correctly adjusted.
- **Excessive Smoke:** This may indicate that residue has built up; perform a thorough cleaning.

## 8. Disposal

At the end of the appliance's life, do not dispose of it with regular household waste. Follow local regulations for the safe disposal of electrical appliances.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Robot de Kebab Eléctrico - 4 Quemadores - Máx. 95 kg (DRAT4E)

## 1. Información General

El Robot de Kebab Eléctrico DRAT4E está diseñado para el asado de kebabs de manera eficiente y versátil. Este producto es ideal para restaurantes, bares y servicios de catering, ofreciendo una solución de cocción rápida y efectiva.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este robot está destinado únicamente para uso profesional en establecimientos de comida. No usar en entornos domésticos.
- **Instalación:** Asegúrese de que el dispositivo esté instalado en una superficie estable y a una distancia segura de materiales inflamables.
- **Conexión Eléctrica:** Conecte solo a una fuente de alimentación adecuada, siguiendo las especificaciones de voltaje mencionadas en la ficha técnica.
- **Uso:** No toque las partes calientes durante la operación. Utilice guantes resistentes al calor al manipular.
- **Mantenimiento:** Desconecte siempre la unidad antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: DRAT4E
- Número de quemadores: 4
- Capacidad máxima: 95 kg
- Potencia: 4 x 3.5 kW
- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 900 x 600 x 1200 mm

## 4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Retire el robot de su embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes.
- Paso 2: Coloque el robot en una superficie plana y sólida.
- Paso 3: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Paso 4: Verifique que el dispositivo esté nivelado. Ajuste las patas si es necesario.
- Paso 5: Consulte a un profesional para la instalación eléctrica si no está seguro de la conexión.

## 5. Operación

- Configure la temperatura deseada utilizando el panel de control.
- Coloque la carne en los pinchos y colóquelos en los quemadores.
- Encienda el robot y ajuste el temporizador según sea necesario.
- Monitoree la cocción y ajuste la temperatura si es necesario.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte siempre el robot antes de limpiar.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y detergente suave.
- desmonte las partes desmontables y lávelas con agua caliente y jabón.
- Revise y limpie los quemadores regularmente para garantizar un rendimiento óptimo.

## 7. Solución de Problemas

- No se enciende: Verifique si está conectado a la fuente de alimentación.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que los controles estén configurados correctamente.
- Humo excesivo: Compruebe si hay alimentos atrapados en los quemadores.
- Ruidos extraños: Contacte al servicio técnico si el problema persiste.

## 8. Eliminación

- No deseche el aparato en la basura doméstica.
- Consulte las normativas locales para la correcta disposición de electrodomésticos.
- Asegúrese de quitar todos los componentes eléctricos antes de desechar.

## 9. Contacto

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

# FR FRANÇAIS

Manuel de Produit: Robot à Kebab Électrique 4 Brûleurs Max 95 Kg DRAT4E

## 1. Informations Générales

Le robot à kebab électrique DRAT4E est conçu pour une utilisation professionnelle dans la préparation de kebabs. Sa construction robuste permet une utilisation prolongée et efficace, tout en garantissant des résultats de cuisson optimaux.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation prévue: Le robot à kebab est destiné exclusivement à un usage commercial. Ne pas utiliser pour des applications non prévues.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est correctement raccordé à une source d'alimentation conforme aux spécifications électriques mentionnées.
- Sécurité incendie: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Gardez les matériaux inflammables éloignés de l'appareil.
- Manipulation: Utilisez toujours des gants de protection lors de la manipulation des pièces chaudes ou des éléments en mouvement.
- Environnement de travail: Installez l'appareil dans un endroit bien ventilé pour éviter l'accumulation de chaleur excessive.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: DRAT4E
- Brûleurs: 4
- Capacité maximale: 95 Kg
- Dimensions: (à remplir selon les spécifications techniques)
- Poids: (à remplir selon les spécifications techniques)
- Alimentation: (à remplir selon les spécifications techniques)
- Matériaux: (à remplir selon les spécifications techniques)

## 4. Installation et Configuration

1. Déballage: Retirez toutes les pièces de l'emballage et vérifiez que toutes les composants sont présents.
2. Lieu d'installation: Choisissez un emplacement plat, stable et bien ventilé. Assurez-vous que l'alimentation électrique est accessible.
3. Montage: Fixez toutes les pièces, en vous référant au schéma fourni dans l'emballage.
4. Raccordement électrique: Connectez le câble d'alimentation à une prise adaptée. Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre.
5. Test de fonctionnement: Avant utilisation, effectuez un test de fonctionnement pour vérifier que tout fonctionne correctement.

## 5. Utilisation

1. Mise en marche: Branchez l'appareil et allumez-le à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Réglage de température: Sélectionnez la température désirée à l'aide du thermostat.
3. Chargement des kebabs: Placez la viande sur la broche et assurez-vous qu'elle est bien fixée.
4. Contrôle: Surveillez la cuisson et ajustez la température si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Routine de nettoyage: Nettoyez régulièrement les surfaces et les composants à l'aide d'un chiffon humide et de détergents doux.
- Départs de graisse: Enlevez la graisse accumulée après chaque utilisation pour éviter les odeurs et les risques d'incendie.
- Vérification des pièces: Inspectez régulièrement les pièces mobiles et remplacez-les si nécessaire.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Température insuffisante: Contrôlez le thermostat et assurez-vous qu'il est réglé correctement.
- Bruits étranges: Vérifiez les pièces mobiles pour détecter tout déséquilibre ou usure.

## 8. Élimination

L'élimination de l'appareil doit être effectuée conformément aux réglementations locales sur les déchets électriques et électroniques. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Robot Kebab Elettrico a 4 Bruciatori - Max 95 kg (DRAT4E)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Robot Kebab Elettrico a 4 Bruciatori. Questo dispositivo è progettato per garantire prestazioni ottimali nella preparazione di kebab e altri alimenti grigliati. Per un utilizzo sicuro ed efficace, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Appropriato: Utilizzare esclusivamente per la cottura di kebab e alimenti simili.
- Controlli Periodici: Verificare regolarmente che i cavi e i componenti siano in buone condizioni.
- Protezione da Condensa: Non utilizzare il robot in ambienti umidi o esposti all'acqua.
- Protezione Elettrica: Verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto.
- Scaldamento: Non toccare le parti metalliche durante il funzionamento per evitare scottature.
- Manutenzione: Spegner e scollegare la macchina prima della manutenzione.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DRAT4E
- Numero di Bruciatori: 4
- Capacità Massima: 95 kg
- Dimensioni: 50 x 35 x 125 cm
- Peso: 73 kg
- Tensione: 230V - 50Hz
- Potenza: 3,5 kW
- Materiale: Acciaio Inossidabile

## 4. Installazione e Montaggio

1. Selezione del Luogo: Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la presa di corrente sia conforme ai requisiti di tensione del dispositivo.
3. Assemblaggio: Seguire le istruzioni di assemblaggio fornite, assicurandosi che ogni parte sia fissata correttamente.
4. Verifica della Stabilità: Controllare che il robot sia stabile prima di utilizzarlo.

## 5. Funzionamento

- Accensione: Collegare il dispositivo e ruotare il selettore sulla posizione di accensione.
- Impostazione della Temperatura: Regolare la temperatura in base alle necessità della ricetta.
- Controllo della Cottura: Monitorare il progresso della cottura tramite l'indicatore di temperatura.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner il Dispositivo: Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e raffreddata.
- Pulizia: Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne. Per le parti intercambiabili, seguire le istruzioni per il lavaggio.
- Ispezione: Controllare regolarmente l'unità per eventuali segni di usura o danno e sostituire le parti danneggiate.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Dispositivo Non Si Accende: Controllare la connessione elettrica.
- Cottura Irregolare: Verificare la distribuzione del calore e la posizione degli alimenti.
- Fumi Eccessivi: Pulire eventuali residui di cibo che potrebbero causare fumi.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali elettrici ed elettronici. Non disperdere l'apparecchiatura nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania