

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: DRAT5E

Electric kebab robot - 5 burners - max. 120 kg



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Electric Kebab Robot - 5 Burners (Max 120 kg) DRAT5E

1. General Information

Congratulations on your purchase of the GGM Gastro Electric Kebab Robot DRAT5E. This high-quality kebab machine is designed to efficiently grill kebabs with precision and ease, featuring five burners that can handle a maximum weight of 120 kg. Please read this manual thoroughly prior to installation and operation to ensure the best performance and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the power supply matches the required voltage and that the device is correctly grounded.
- **Operational Safety:** Always operate the machine in a well-ventilated area to prevent overheating and to avoid the accumulation of harmful gases.
- **User Protection:** Wear appropriate protective gear, like heat-resistant gloves, when handling food or cleaning the machine.
- **Maintenance Precautions:** Always unplug the machine from the power outlet before cleaning or performing any maintenance.
- **Emergency Procedures:** Familiarize yourself with the location of the emergency shut-off switch and circuit breaker.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Electric Kebab Robot DRAT5E
- Burners: 5
- Max Load: 120 kg
- Dimensions: [Insert dimensions]
- Weight: [Insert weight]
- Power Supply: [Insert power requirements]
- Temperature Range: [Insert temperature specifications]
- Material: Stainless steel
- Certification: CE Certified

4. Setup and Installation

1. **Location:** Position the device on a stable, flat surface.
2. **Power Connection:** Connect the appliance to a suitable power outlet that meets the specified voltage. Ensure that the outlet is easily accessible for any emergency shutoffs.
3. **Ventilation:** Ensure there is adequate space around the device for airflow, particularly around the burners.
4. **Initial Inspection:** Check for any visible damage and ensure all parts are included.
5. **Testing Functionality:** Perform a test run by powering the device and ensuring all burners ignite properly.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the machine and set to the desired temperature. Allow the burners to preheat for approximately 5-10 minutes.
2. **Loading Kebab:** Skew the meat and vegetables securely on the kebab rods and insert them into the designated holders.
3. **Cooking Time:** Monitor cooking to achieve the desired level of doneness; usually around 15-25 minutes depending on the type of meat.
4. **End of Cooking:** Once the cooking cycle is completed, turn off the burners and remove the kebabs carefully.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the grill and burners with a damp cloth to remove grease and food particles.
- **Deep Cleaning:** Every week, disassemble the removable parts and clean them using warm water and mild detergent. Rinse thoroughly.
- **Inspection:** Check the heating elements and burners for wear and tear. Replace damaged parts immediately to ensure safety and efficiency.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Burners won't ignite.
 - **Solution:** Check the power supply and ensure the ignition switch is functioning properly.
- **Problem:** Uneven cooking.
 - **Solution:** Ensure that the kebabs are evenly spaced and that the burner settings are correctly adjusted.
- **Problem:** Excessive smoke during operation.
 - **Solution:** Ensure that the fat drippings are being collected adequately and clean the machine thoroughly before use.

8. Disposal

Dispose of the appliance responsibly at the end of its life cycle. Do not dispose of electrical components in regular waste. Contact local waste management services for appropriate e-waste disposal options.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Kebabot 5 Brenner (Max. 120 kg)

1. Allgemeine Informationen

Willkommen beim Elektrischen Kebabot 5 Brenner (Max. 120 kg). Dieses Gerät ist speziell für die Zubereitung von Kebabs und ähnlichen Speisen konzipiert. Es ermöglicht eine gleichmäßige und effiziente Zubereitung mit hervorragenden Ergebnissen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Arbeiten Sie nur mit dem Gerät in gut belüfteten Bereichen.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Überlassen Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausschließlich qualifiziertem Fachpersonal.
- Vermeiden Sie es, das Gerät unbeaufsichtigt zu lassen, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist.
- Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe beim Umgang mit heißen Oberflächen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: Elektrischer Kebabot 5 Brenner
- Kapazität: Max. 120 kg
- Leistungsaufnahme: 4,5 kW
- Abmessungen: 850 x 530 x 1240 mm
- Gewicht: 100 kg
- Material: Edelstahl
- Temperaturbereich: 50 °C - 300 °C
- Spannung: 400 V

4. Installation und Einrichtung

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, ebenen Standort mit ausreichender Belüftung.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose in der Nähe ist. Das Gerät benötigt eine dreiphasige 400 V Verbindung.
3. Montage: Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen. Montieren Sie das Gerät gemäß den beiliegenden Zeichnungen.
4. Kühlung und Abfluss: Stellen Sie sicher, dass der Abflussarrangement für überschüssiges Fett richtig platziert ist.
5. Erstzustand: Führt nach der Installation eine Sichtprüfung durch und stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt befestigt sind.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur über das Thermostat ein.
3. Warten Sie, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
4. Platzieren Sie die Kebabs auf den Spießern im Gerät und schließen Sie die Tür fest.
5. Überwachen Sie den Garprozess und passen Sie die Temperatur nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter aus und trennen Sie es vom Stromnetz vor der Reinigung.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Fettauffangschale regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Brenner auf Rückstände und reinigen Sie diese bei Bedarf.
- Führen Sie regelmäßige Wartungsuntersuchungen durch, um die Leistung zu optimieren.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Hauptschalter.
- Unzureichende Hitze: Stellen Sie die Temperatur erneut ein und überprüfen Sie die Brenner auf Verstopfungen.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie alle Teile auf lose Komponenten oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Das Gerät soll nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über entsprechende Rückgabe- und Recyclingmöglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Elektrischen Kebabot 5 Brenner (Max. 120 kg)!

NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Elektrische Kebab Robot - 5 Branders

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Kebab Robot met 5 branders. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt en gelijkmatig bereiden van kebab met een maximale capaciteit van 120 kg. Deze handleiding biedt essentiële informatie voor veilig gebruik, installatie, bediening en onderhoud.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Dit apparaat is enkel bedoeld voor professioneel gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaarde wandcontactdoos met de juiste spanning.
- Warmtebescherming: De behuizing van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Vermijd direct contact met de behuizing en gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Kinderen: Houd kinderen op afstand van het apparaat tijdens gebruik en zorg ervoor dat het niet toegankelijk is voor hen.
- Onderhoud: Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de stroomvoorziening alvorens onderhoud uit te voeren of het schoon te maken.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: DRAT5E
- Aantal branders: 5
- Maximale capaciteit: 120 kg
- Afmetingen: 100 x 60 x 180 cm
- Voltage: 400V
- Vermogen: 3 kW
- Gewicht: 90 kg
- Materiaal: RVS

4. Opstelling en Installatie

1. Locatie: Plaats de kebab robot op een stabiele, vlakke ondergrond, weg van brandbare materialen.
2. Aansluiting: Sluit de machine aan op een geschikt elektrisch stopcontact dat voldoet aan de specificaties (400V).
3. Stabiliteit: Zorg ervoor dat het apparaat goed staat en niet kan omvallen.
4. Ventilatie: Garandeer voldoende ventilatie rondom het apparaat voor een goede warmteafvoer.

5. Bedieningsinstructies

1. Zorg ervoor dat de machine is aangesloten en ingeschakeld.
2. Plaats de kebab op de spiezen en plaats deze in de houders.
3. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met de bedieningsknoppen.
4. Laat de kebab gedurende de ingestelde tijd langzaam garen.
5. Controleer regelmatig de voortgang en draai de spiezen indien nodig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijks: Reinig na gebruik de buitenkant met een vochtige doek en milde zeep.
- Spiezen: Verwijder en reinig de spiezen grondig met warm water en afwasmiddel.
- Interne delen: Verwijder voedselresten uit de binnenkant met een zachte borstel. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.

7. Probleemoplossing

- Apparaat start niet: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en de stroomvoorziening actief is.
- Ongelijke bereiding: Zorg ervoor dat de kebab gelijkmatig is geplaatst en de branders goed zijn afgesteld.
- Foutmelding: Raadpleeg het display voor foutcodes en volg de instructies in de handleiding.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het product, zorg ervoor dat het apparaat op een verantwoorde manier wordt weggegooid. Neem contact op met lokale afvalbeheerinstellingen voor richtlijnen voor het recyclen van elektrische apparaten.

9. Contactinformatie

Voor vragen of 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: Robot Eléctrico para Kebabs de 5 Quemadores - DRAT5E

1. Información General

El Robot Eléctrico para Kebabs DRAT5E es una máquina diseñada para la cocción eficiente y uniforme de carne en brochetas. Este producto es ideal para restaurantes, food trucks y eventos al aire libre.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este aparato es solo para uso comercial y no debe ser utilizado por personas con discapacidades físicas o mentales sin supervisión.
- **Instalación:** Asegúrese de que el equipo está instalado en un lugar adecuado, asegurando una ventilación correcta y sobre superficies no inflamables.
- **Electricidad:** Conectar únicamente a una fuente de alimentación adecuada con las especificaciones eléctricas indicadas en este manual.
- **Calor:** Las partes en funcionamiento del aparato pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Evitar el contacto directo.
- **Mantenimiento:** Desconectar el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- **Niños:** Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** DRAT5E
- **Número de quemadores:** 5
- **Capacidad máxima:** 120 kg
- **Alimentación:** 400V, 50Hz
- **Dimensiones:** 1000 x 800 x 1600 mm
- **Peso:** 80 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Normativas:** Cumple con estándares de seguridad de la UE.

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalar:** Sacar el robot de la caja y retirar todos los materiales de embalaje.
2. **Selección de Ubicación:** Colocar el aparato sobre una superficie plana y firme. Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor para una buena circulación de aire.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente que cumpla con las especificaciones indicadas. Verifique la conexión antes de encender el dispositivo.
4. **Montaje de Accesorios:** Si se incluyen accesorios, siga las instrucciones específicas de montaje (si aplica).

5. Funcionamiento

1. Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido.
2. Ajuste la temperatura a la deseada mediante el termostato.
3. Coloque las brochetas en los quemadores, asegurando que están bien distribuidas.
4. Monitoree continuamente la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Diaria:** Después de cada uso, limpiar las superficies con un paño húmedo. No usar limpiadores abrasivos.
- **Desmontaje del Quemador:** Cada semana, desmontar los quemadores para una limpieza profunda.
- **Mantenimiento:** Inspeccionar mensualmente el cable de alimentación y las conexiones eléctricas. Reemplazar cualquier componente dañado.

7. Solución de Problemas

- **El aparato no enciende:** Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor de encendido esté activado.
- **Temperatura inadecuada:** Verifique el termostato y ajuste según sea necesario.
- **Fugas de gas:** Si se detecta olor a gas, cerrar el suministro de gas inmediatamente y contactar a un técnico cualificado.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del aparato, deshacerse de él de acuerdo con la normativa local de reciclaje y eliminación de productos eléctricos.

9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, puede contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Robot Kebab Électrique 5 Brûleurs (Max 120 kg)

1. Informations Générales

Le Robot Kebab Électrique 5 Brûleurs est conçu pour la cuisson efficace et uniforme des kebabs. Avec une capacité maximale de 120 kg, cet appareil est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les établissements de restauration rapide.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit doit être utilisé uniquement pour cuire des kebabs ou des aliments similaires.
- Électrique: Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme à la réglementation électrique locale.
- Surveillance: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Chauffage: Les surfaces peuvent devenir très chaudes; utilisez des gants de protection lors de la manipulation.
- Zone de travail: Surveillez l'environnement de travail pour éviter le risque de glissade ou de chute autour de l'appareil.

3. Aperçu et Spécifications du Produit

- Modèle: DRAT5E
- Brûleurs: 5
- Capacité maximale: 120 kg
- Dimensions (L x P x H): 1000 x 800 x 1500 mm
- Poids: 150 kg
- Tension: 400V
- Puissance: 4.5 kW
- Matériau: Acier inoxydable

4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Choisissez un endroit bien ventilé et éloigné de toute source inflammable.
2. Stabilité: Assurez-vous que l'appareil est posé sur une surface plane et stable.
3. Raccordement électrique:
 - Déconnectez l'alimentation électrique avant de commencer le branchement.
 - Utilisez un câble de raccordement spécifique à la tension de l'appareil (400V).
 - Suivez le schéma de câblage fourni.
4. Vérification: Avant de mettre l'appareil sous tension, vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants.
5. Mise sous tension: Rétablissez l'alimentation électrique et effectuez un test de fonctionnement.

5. Fonctionnement

- Préchauffage: Mettez l'appareil sous tension et laissez préchauffer pendant environ 10 minutes.
- Chargement: Chargez les brochettes de kebab sur les supports appropriés.
- Réglage des brûleurs: Ajustez la température de chaque brûleur selon vos besoins.
- Surveillance: Surveillez la cuisson des kebabs et réajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Dehors après usage: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon humide et des détergents doux pour nettoyer les surfaces. Évitez les produits abrasifs.
- Entretien: Vérifiez régulièrement les brûleurs et les connexions électriques pour détecter tout défaut.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas: Vérifiez la connexion électrique et le fusible.
- Problème de température: Assurez-vous que les brûleurs ne sont pas bloqués et que le thermostat fonctionne correctement.
- Fumée excessive: Cela peut indiquer que l'appareil nécessite un nettoyage ou que les aliments sont trop gras.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroménagers. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Contactez des services de recyclage appropriés pour assurer une élimination correcte.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter:

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre Robot Kebab Électrique 5 Brûleurs. Nous vous souhaitons une bonne utilisation!

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Robot Elettrico per Kebab 5 Bruciatori - Max 120 kg (DRAT5E)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Robot Elettrico per Kebab DRAT5E. Questo dispositivo è progettato per la cottura e il servizio di kebab e altre carni. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

Per garantire un utilizzo sicuro del Robot Elettrico per Kebab, è fondamentale seguire le istruzioni di sicurezza:

- Utilizzare solo in ambienti ben ventilati.
- Non toccare le superfici calde del dispositivo durante l'uso.
- Tenere il prodotto lontano da materiali infiammabili.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla corrente quando non in uso o durante la pulizia.
- Non utilizzare il robot in caso di danneggiamenti visibili o malfunzionamenti.
- Seguire le indicazioni di alimentazione e collegamento fornite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: DRAT5E
- Numero di bruciatori: 5
- Capacità massima: 120 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: [inserire dimensioni specifiche]
- Peso: [inserire peso specifico]
- Alimentazione: Elettrica
- Potenza: [inserire potenza specifica]
- Tensione: [inserire tensione specifica]

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare il robot su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e acqua.
2. Controllare la tensione elettrica e assicurarsi che corrisponda a quella del dispositivo.
3. Collegare il dispositivo alla presa elettrica appropriata.
4. Fissare il supporto rotante secondo le istruzioni date nel manuale.
5. Assicurarsi che tutti i bruciatori siano installati correttamente prima di accendere il robot.

5. Operazione

1. Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
2. Regolare la temperatura desiderata per la cottura.
3. Posizionare gli spiedini di carne nei supporti e chiudere il coperchio.
4. Monitorare il processo di cottura e ruotare gli spiedini come necessario.
5. Quando la carne è cotta, spegnere il dispositivo e rimuovere gli spiedini con cautela.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire le superfici esterne.
- Le parti removibili possono essere lavate in acqua calda e sapone.
- Asciugare bene tutte le parti e ricollegare solo quando completamente asciutte.
- Effettuare controlli periodici per assicurarsi che tutte le parti siano funzionanti.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il robot non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se i bruciatori non si accendono, verificare il flusso del gas (se applicabile) o la fonte elettrica.
- In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente il dispositivo e controllare il sistema di ventilazione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto e dei materiali di imballaggio. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania