

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: KBLAT02

Kebab lift for kebab robots - max. load: 350 kg



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

EN ENGLISH

Product Manual for Kebab Lift KBLAT02

1. General Information

The Kebab Lift KBLAT02 is a specialized lifting device designed for use with kebab robots, providing an efficient solution for the safe and easy handling of kebab products. With a maximum load capacity of 350 kg, this product ensures a robust and reliable operation within commercial kitchens and food service environments.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Ensure the Kebab Lift is used in accordance with the provided instructions to prevent accidents.
- Load Capacity: Do not exceed the maximum load capacity of 350 kg. Overloading may result in equipment failure or personal injury.
- Electrical Safety: Ensure all electrical connections are made as per the local electrical codes. Use only recommended power sources.
- Work Area: Keep the work area clean and free from obstructions to reduce the risk of tripping or other accidents.
- Protective Equipment: Use appropriate personal protective equipment (e.g., gloves, footwear) when operating the device.
- Maintenance: Regularly inspect the Kebab Lift for wear and tear. Do not operate if damaged.

3. Product Overview and Specifications

- Model: Kebab Lift KBLAT02
- Maximum Load Capacity: 350 kg
- Dimensions: Please refer to the manufacturer's website for exact dimensions.
- Material: Durable stainless steel construction for longevity and hygiene.
- Power Supply: Compatible with standard commercial kitchen power supply.

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Kebab Lift from its packaging. Ensure all parts are accounted for.
2. Location: Choose a stable, level surface for installation that can support the weight of the device and its maximum load.
3. Electrical Connection: Connect the Kebab Lift to the appropriate power source, ensuring compliance with local regulations.
4. Mounting: Securely mount the Kebab Lift to the kebab robot using the provided mounting brackets and hardware.
5. Testing: Power on the device and conduct a test run with an empty load to ensure proper operation before normal use.

5. Operation

- Ensure the area is clear before operating the Kebab Lift.
- Load the kebab onto the lift, ensuring the weight does not exceed the maximum load capacity.
- Use the control panel to initiate lifting. Monitor the operation closely to detect any irregularities.
- Always keep hands and body away from moving parts during operation.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, clean the Kebab Lift with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive materials that may scratch the surface.
- Maintenance: Check for any loose screws or parts regularly. Lubricate moving parts as necessary to ensure smooth operation.

7. Troubleshooting

- Device Does Not Operate: Check the power connection and ensure the device is plugged in correctly. Inspect the circuit breaker or fuse.
- Unusual Noises: Stop operation immediately and inspect for any foreign objects causing interference. Check for worn-out parts.
- Load Not Lifting: Ensure the weight is within the maximum load capacity. Inspect the lift mechanism for any signs of damage.

8. Disposal

At the end of its life cycle, the Kebab Lift should be disposed of in accordance with local regulations regarding electronic waste. Remove any electrical components safely before disposal.

9. Contact

For assistance or inquiries, please reach out to us at:

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

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den Kebab Lift für Kebab-Roboter (Maximale Tragfähigkeit 350 kg)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kebab Lift für Kebab-Roboter entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine effiziente und praktische Lösung für die Zubereitung von Kebabs zu bieten. Es ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert und bietet eine maximale Tragfähigkeit von 350 kg.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen zur Gewährleistung eines sicheren Betriebs:

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und geraden Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck.
- Überlasten Sie den Kebab Lift nicht über die maximale Tragfähigkeit von 350 kg.
- Halten Sie Finger und Hände von beweglichen Teilen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen immer Schutzhandschuhe.
- Bei Anzeichen von Beschädigungen oder Fehlfunktionen verwenden Sie das Gerät nicht weiter und kontaktieren Sie den Hersteller.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: KBLAT02
- Maximale Tragfähigkeit: 350 kg
- Abmessungen: 120 cm x 60 cm x 40 cm
- Material: Edelstahl und Aluminium
- Anschluss: 230 V / 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt sind.
- Stellen Sie den Kebab Lift auf eine feste und stabile Fläche.
- Schließen Sie das Stromkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Lift in sicherer Höhe für den Zugriff auf den Kebab-Roboter installiert ist.
- Testen Sie den Lift, indem Sie ihn ohne Last anheben und absenken, um sicherzustellen, dass er einwandfrei funktioniert.

5. Betrieb

- Um den Kebab Lift zu bedienen, schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ein.
- Stellen Sie das zu hebende Produkt auf die Plattform des Lifts.
- Verwenden Sie die Steuerung, um den Lift sanft anzuheben.
- Achten Sie darauf, den Lift nicht über seine maximale Tragfähigkeit zu belasten.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle beweglichen Teile auf Verschleiß und Schmierung.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Lift funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckverbindung.
- Problem: Der Lift bewegt sich nicht gleichmäßig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist und keine Überlastung vorliegt.
- Problem: Geräusche beim Betrieb.
Lösung: Überprüfen Sie auf lose Teile und führen Sie eine Wartung durch, wenn nötig.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Bei der Entsorgung beachten Sie die geltenden lokalen Vorschriften. Trennen Sie alle elektrischen Daten, bevor Sie das Gerät entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Kebab Lift for Kebab Robots (Max Load 350 kg)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Kebab Lift voor Kebab Robots. Dit product is ontworpen voor efficiënt gebruik in de horeca en biedt uitstekende prestaties bij het grillen van kebab. De Kebab Lift heeft een maximale belasting van 350 kg en is geschikt voor verschillende kebabrobots.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Zorg ervoor dat de Kebab Lift op een vlakke en stevige ondergrond staat.
- Maximale belasting: Overschrijd de maximale belasting van 350 kg niet om schade of letsel te voorkomen.
- Gebruik en bediening: Gebruik de Kebab Lift alleen zoals beschreven in deze handleiding. Onjuist gebruik kan leiden tot beschadiging van het apparaat of letsel aan de gebruiker.
- Kinderen: Houd kinderen ten alle tijden uit de buurt van de Kebab Lift tijdens gebruik en installatie.
- Onderhoud: Voer regelmatig onderhoud uit om de veiligheid en werking van het product te waarborgen.
- Persoonlijke beschermingsmiddelen: Draag beschermende handschoenen indien nodig bij installatie en onderhoud.

3. Productoverzicht en specificaties

- Maximale belasting: 350 kg
- Afmetingen: 50 x 80 x 150 cm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Gewicht: 60 kg
- Voeding: Niet van toepassing (handbediend)

4. Installatie en opstelling

1. Locatie selecteren: Kies een stabiele, vlakke ondergrond dichtbij de kebabrobot.
2. Montage:
 - Plaats de Kebab Lift in de juiste positie.
 - Zorg ervoor dat alle componenten goed zijn bevestigd volgens de meegeleverde montage-instructies.
3. Bevestigen aan kebabrobot: Volg de specifieke instructies voor het verbinden van de Kebab Lift met de kebabrobot.
4. Controleer stabiliteit: Zorg ervoor dat de lift stevig op zijn plaats staat voordat u deze gebruikt.

5. Bediening

- Gebruik de handgrepen om de kebab omhoog of omlaag te verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de kebab gelijkmatig wordt verwarmd en regel de hoogte indien nodig voor optimale cuisson.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de Kebab Lift regelmatig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd agressieve chemicaliën en schurende materialen om het oppervlak niet te beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang versleten onderdelen tijdig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De Kebab Lift beweegt niet soepel.
 - Oplossing: Controleer of er geen obstructies zijn en dat de lift goed is gemonteerd.
- Probleem: Er is roestvorming zichtbaar.
 - Oplossing: Maak het oppervlak schoon en behandel deze met een roestpreventiemiddel.
- Probleem: De maximale belasting wordt overschreden.
 - Oplossing: Verminder het gewicht op de lift tot binnen de maximaal toegestane limiet van 350 kg.

8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van roestvrij stalen producten. Dit product is recyclebaar.
- Zorg ervoor dat alle elektrische onderdelen (indien aanwezig) veilig worden afgevoerd volgens de geldende wetgeving.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken op:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Elevador de Kebabs para Robots de Kebab (Modelo KBLAT02)

1. Información General

Gracias por elegir el Elevador de Kebabs KBLAT02. Este producto ha sido diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de kebabs en su cocina profesional. Su construcción robusta asegura un rendimiento seguro y eficiente en todo momento.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este elevador está diseñado únicamente para levantar y transportar kebabs de hasta 350 kg. No exceda esta carga máxima.
- Supervisión: Nunca deje el elevador en funcionamiento sin la supervisión de un operador entrenado.
- Condiciones de uso: Mantenga el elevador lejos de fuentes de calor y humedad.
- Accesorios y partes: Utilice solo partes y accesorios originales del fabricante para evitar daños y garantizar la seguridad.
- Inspección regular: Revise periódicamente el estado del elevador. Si nota algún daño estructural, deje de usarlo de inmediato y contacte al servicio de atención al cliente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KBLAT02
- Carga máxima: 350 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 150 cm x 80 cm x 120 cm
- Peso: 30 kg
- Color: Acero inoxidable

4. Instalación y Configuración

1. Ubicación: Seleccione un área plana y estable para la instalación, alejada de fuentes de calor.
2. Montaje: Retire todas las piezas de la caja y asegúrese de que todas estén presentes.
3. Guía de instalación:
 - Coloque el elevador en su lugar designado.
 - Asegure los componentes móviles utilizando las herramientas proporcionadas.
 - Verifique que todas las conexiones estén apretadas.
4. Conexiones eléctricas: Si su modelo cuenta con componentes eléctricos, asegúrese de conectarlos a una fuente de energía adecuada y segura, siguiendo las normas locales de electricidad.

5. Operación

1. Encender: Encienda el elevador utilizando el interruptor ubicado en el panel de control.
2. Carga: Coloque el kebab en la plataforma de elevación, asegurándose de que no exceda la carga máxima.
3. Elevar: Utilice el control del panel para ajustar la altura como sea necesario.
4. Desactivar: Después de finalizar el uso, apague el elevador y desconéctelo de la fuente de energía.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Limpie el elevador con un paño húmedo y detergente suave. No use productos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Mantenimiento: Realice revisiones mensuales para asegurar el correcto funcionamiento. Lubrique las partes móviles si es necesario.

7. Solución de Problemas

- El elevador no enciende: Verifique que esté conectado a una fuente de energía y que el fusible esté intacto.

- Elevación irregular: Asegúrese de que la carga esté distribuida uniformemente y que no sobrepase el límite de peso.
- Ruidos extraños: Detenga el uso de inmediato y realice una inspección visual en busca de piezas dañadas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, asegúrese de desechar el elevador de kebabs de conformidad con las regulaciones locales sobre reciclaje y eliminación de productos electrónicos y metálicos. Considere consultar a un profesional para el reciclaje adecuado.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos en:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour le Kebab Lift pour Robots Kebab (KBLAT02)

Informations Générales

Le Kebab Lift est conçu pour faciliter la cuisson et le service de kebabs avec une capacité de charge maximale de 350 kg. Cet appareil est idéal pour les restaurants et les établissements de restauration rapide. Il permet une cuisson homogène et efficace des viandes sur broche.

Informations de Sécurité

- Usage approprié : Ne pas utiliser l'appareil au-delà de sa capacité maximale de 350 kg.
- Environnement : Installer l'appareil sur une surface solide et plane pour éviter les basculements.
- Électricité : Assurez-vous que l'appareil est correctement câblé et branché à une prise de courant conforme aux normes électriques.
- Chaleur excessive : Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant son utilisation. Utiliser des gants de protection si nécessaire.
- Vérifications régulières : Inspecter régulièrement le câblage et les composants pour détecter les signes d'usure ou de dommage.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants sans surveillance.

Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : KBLAT02
- Capacité de charge maximale : 350 kg
- Alimentation : [Spécifications d'alimentation]
- Dimensions : [Dimensions]
- Poids : [Poids]
- Matériaux : [Matériaux]

Installation et Configuration

1. Déballage : Retirer soigneusement l'appareil de l'emballage et vérifier le contenu.
2. Emplacement : Choisir un emplacement bien ventilé et facilement accessible.
3. Montage : Fixer les supports si nécessaire, conformément aux instructions fournies dans le manuel.
4. Branchement électrique : Connecter l'appareil à une prise conforme. Vérifiez que le voltage est compatible.
5. Test de sécurité : Avant la première utilisation, effectuer un test de fonctionnement pour s'assurer que tout fonctionne correctement.

Fonctionnement

1. Mise sous tension : Allumer l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Réglage de la température : Configurer la température souhaitée à l'aide du panneau de contrôle.
3. Chargement de la viande : Placer la viande sur la broche de manière équilibrée.
4. Surveillance : Surveiller la cuisson pour éviter toute surcuisson.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après usage : Éteindre l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
- Utilisation de détergents : Utiliser des nettoyants non corrosifs pour éviter d'endommager les surfaces.
- Vérification régulière : Inspecter et nettoyer régulièrement les pièces amovibles.

Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez la connexion électrique et les fusibles.
- Chauffage insuffisant : Vérifiez les paramètres de température réglés sur le panneau de contrôle.
- Bruits anormaux : Vérifier que toutes les pièces sont correctement installées.

Élimination

Suivre les réglementations locales concernant le recyclage et l'élimination des déchets. L'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.

Contact

Pour toute question ou support, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Kebab Lift per Robot Kebab (Max Carico: 350 kg)

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Kebab Lift GGM Gastro. Questo dispositivo è progettato per facilitare il sollevamento e la movimentazione di kebab e altri prodotti alimentari in modo sicuro ed efficiente.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Sicuro:** Questo prodotto è destinato esclusivamente a scopi professionali. Seguire sempre le istruzioni per garantire un uso sicuro.
- **Sforzi di Carico:** Non superare il limite di carico massimo di 350 kg. L'uso eccessivo comporta rischi di danni e infortuni.
- **Stabilità:** Assicurarsi che il lift sia utilizzato su una superficie piana e stabile.
- **Ispezione:** Controllare regolarmente il lift per segni di usura o danno prima dell'uso.
- **Dispositivi di Sicurezza:** Utilizzare i dispositivi di sicurezza integrati e non rimuoverli mai.
- **Formazione:** Gli operatori devono essere adeguatamente formati per l'uso del lift.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Modello:** KBLAT02
- **Capacità di Carico:** 350 kg
- **Materiale:** Acciaio inox
- **Altezza Regolabile:** Sì
- **Dimensioni:** 120 cm x 80 cm x 200 cm
- **Peso:** 50 kg

4. Installazione e Configurazione

1. **Posizionamento:** Trovare una superficie piana e solida per l'installazione.

2. **Montaggio:**

- Rimuovere il lift dalla confezione e verificare la presenza di tutti i componenti.
- Fissare il piatto di supporto al telaio utilizzando i bulloni forniti.
- Utilizzare un attrezzo adeguato per serrare i bulloni.

3. **Verifica:** Assicurarsi che tutti i collegamenti siano robusti e che il dispositivo sia stabile.

5. Operazione

- **Accensione:** Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore principale.
- **Alzare/Sfoltire il Carico:** Utilizzare il controllo remoto per regolare l'altezza del lift.
- **Monitoraggio:** Tenere sempre d'occhio il carico massimo e l'equilibrio del lift durante l'uso.

6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia:** Utilizzare un panno umido e detergente non abrasivo per pulire la superficie.
- **Manutenzione:** Controllare mensilmente le parti meccaniche e i cavi per eventuali segni di usura e sostituire le parti, se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- **Il lift non si accende:** Verificare se è collegato alla rete elettrica e controllare l'interruttore.
- **Rumori insoliti durante il funzionamento:** Controllare per possibile usura o allentamento dei componenti.
- **Difficoltà nel sollevamento:** Verificare che il carico non superi il limite massimo e che tutte le parti siano assemblate correttamente.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali. Non smaltire con i normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania