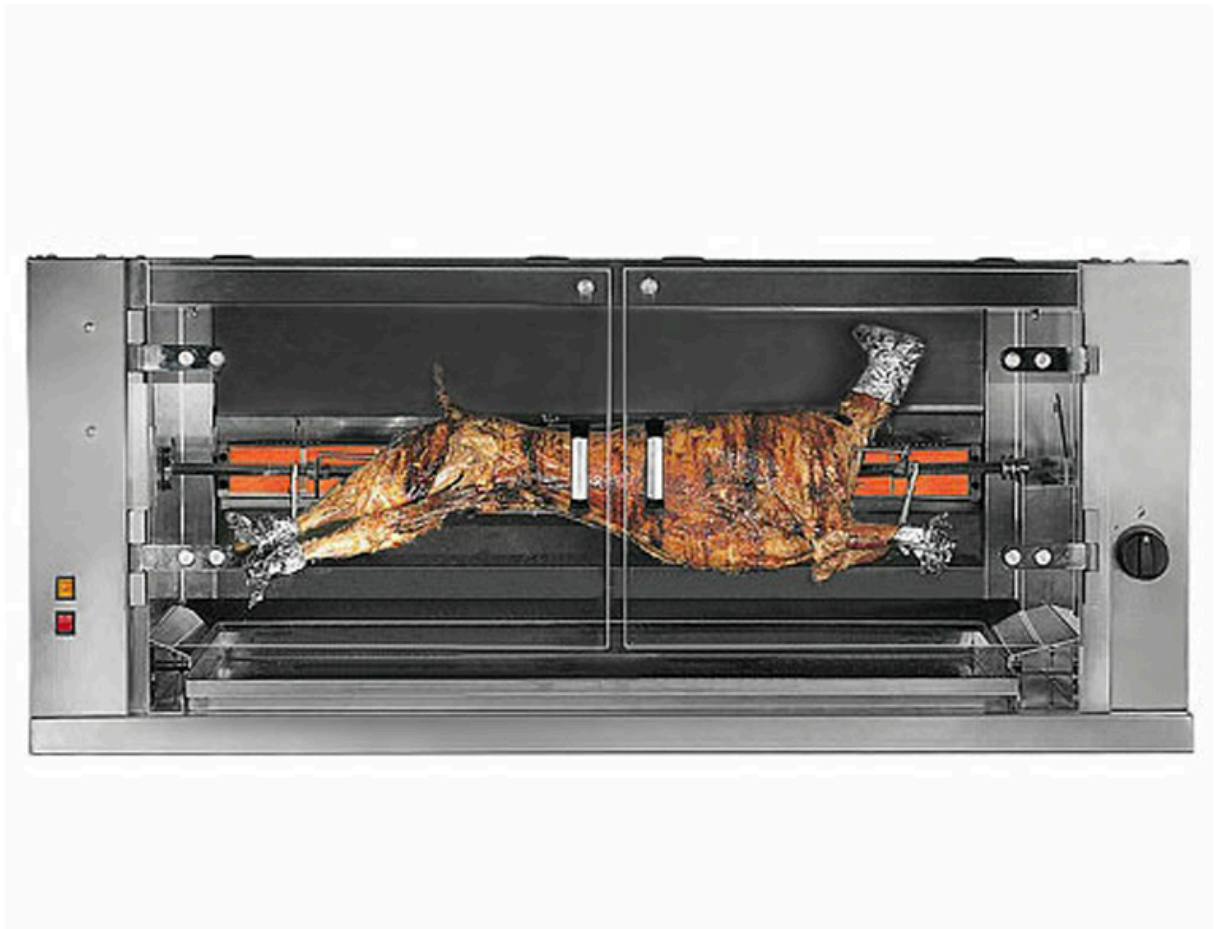


ggmgastro

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: LEM1

Electric lamb & suckling pig grill - 6.6kW - with 1 spit



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Lamb and Suckling Pig Grill 6.6kW with 1 Spit (Model LEM1)

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Lamb and Suckling Pig Grill (LEM1). This high-quality electric grill is designed for cooking lamb and suckling pigs evenly and efficiently. Ideal for commercial and home use, it is built to meet safety standards and provide excellent performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the grill is connected to a suitable power supply matching the specifications. Use a power socket with proper grounding to prevent electric shock.
- **Placement:** Place the grill on a stable, dry surface away from flammable materials and keep it out of reach of children.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation when operating the grill to prevent overheating.
- **Hot Surfaces:** The grill surfaces will be hot during and after use. Use protective gloves when handling the grill or meat.
- **Avoid Water:** Do not use water or any liquid to cool the grill during operation or immediately after use to prevent injury.
- **Emergency Shutdown:** Familiarize yourself with the location of the power switch for emergency shutdown.
- **Read the Manual:** Always read and follow the instructions before operating to ensure safe use.

3. Product Overview and Specifications

Model: LEM1

Power: 6.6kW

Dimensions: [Insert dimensions here]

Weight: [Insert weight here]

Material: Stainless Steel

Cooking Capacity: Up to [Insert maximum weight capacity here]

Spit Length: [Insert spit length here]

Voltage: [Insert voltage here]

Frequency: [Insert frequency here]

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the grill from the packaging, ensuring none of the components are damaged.
2. **Location:** Choose a flat, stable surface for the grill. Ensure it is positioned near a suitable power outlet.
3. **Assemble the Spit:** Attach the spit to the grill as per the instruction diagram.
4. **Connect to Power:** Plug the grill into an electrical outlet with the appropriate voltage and amperage.
5. **Initial Check:** Before use, check all parts to ensure they are securely attached and that the grill is functioning properly.

5. Operation

1. **Preheating:** Turn on the grill and set the temperature. Preheat for about 10-15 minutes before placing meat on the spit.
2. **Loading Meat:** Securely place the lamb or suckling pig onto the spit and ensure it is balanced for even cooking.
3. **Cooking:** Monitor the cooking process, turning the spit as necessary for even roasting.
4. **Checking Temperature:** Use a meat thermometer to ensure the meat reaches the required internal temperature.

6. Cleaning and Maintenance

1. **Turn Off:** Ensure the grill is turned off and unplugged before cleaning.
2. **Allow to Cool:** Let the grill cool down completely to prevent burns.
3. **Cleaning Surfaces:** Wipe down all surfaces with a damp cloth and non-abrasive cleaner. Remove any food particles from the spit.
4. **Regular Maintenance:** Periodically check for wear on electrical components and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- **Grill Does Not Turn On:** Check the power supply and connections. Ensure the outlet is functioning.
- **Uneven Cooking:** Ensure the spit is properly balanced and turn it manually if needed.
- **Smoke or Burnt Smell:** Check for excess fat drippings and clean the grill before further use.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations for electrical appliances. Do not dispose of in household waste. Consider recycling components where possible.

9. Contact

For inquiries, support, or spare parts, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Electric Lamb and Suckling Pig Grill. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für den elektrischen Lamm- und Spanferkelgrill 6,6 kW mit 1 Spieß (LEM1)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres elektrischen Lamm- und Spanferkelgrills. Dieses Gerät ist speziell für das Grillen von Lamm und Spanferkeln konzipiert und bietet hervorragende Leistung und Benutzerfreundlichkeit. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise:

- Vor dem Beginn der Installation und Verwendung sicherstellen, dass der Grill auf einer stabilen und flachen Oberfläche steht.
- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Von Wasser und anderen Flüssigkeiten fernhalten.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs in sicherer Entfernung.

- Elektrische Sicherheit:

- Verwendung des Geräts nur mit der empfohlenen Spannung.
- Vermeiden Sie, dass Kabel durch scharfe Kanten oder heiße Oberflächen beschädigt werden.
- Bei Beschädigung des Kabels das Gerät nicht mehr verwenden und zum Fachmann bringen.

- Brandschutz:

- Halten Sie brennbare Materialien vom Grillbereich fern.
- Verwenden Sie beim Grillen keinen Alkohol oder andere brennbaren Flüssigkeiten.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: LEM1
- Leistung: 6,6 kW
- Spieße: 1 Spieß inklusive
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Abmessungen:
 - Höhe: 120 cm
 - Breite: 100 cm
 - Tiefe: 90 cm
- Netzspannung: 400V
- Gewicht: 80 kg

4. Installation und Aufbau

- Stellen Sie den Grill an einem geeigneten Ort auf, der ausreichend Platz für den Betrieb bietet.
- Überprüfen Sie vor der Installation, dass alle Teile vorhanden sind.
- Befestigen Sie den Spieß in der vorgesehenen Halterung, indem Sie die Spießhalterklammern verwenden.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

5. Betrieb

- Schalten Sie den Grill ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ein.
- Lassen Sie das Gerät vorheizen, bevor Sie das Grillgut auf den Spieß auflegen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur und den Garzustand Ihres Grillgutes.
- Nach Beendigung des Grillens schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Grill aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Grilloberflächen abzuwischen.
- Stellen Sie sicher, dass der Spieß nach dem Gebrauch gereinigt und an einem trockenen Ort gelagert wird.
- Führen Sie regelmäßig Wartungsarbeiten durch, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

7. Fehlersuche

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Uneinheitliche Hitze: Stellen Sie sicher, dass das Grillgut gleichmäßig auf dem Spieß platziert ist.
- Rauchbildung: Überprüfen Sie, ob sich Speisereste im Grillbereich befinden, die verbrannt werden könnten.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle oder einem Recyclingzentrum in Ihrer Nähe.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Kundendienst kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220

- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen!

NL NEDERLANDS

Product Manual voor de Elektrische Lam en Zuigvarken Gril 6,6 kW met 1 Spit (LEM1)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Lam en Zuigvarken Gril 6,6 kW (LEM1). Deze geavanceerde grill is ontworpen voor het bereiden van perfect gegaarde lamsvlees en zuigvarkens, waardoor het een uitstekende keuze is voor zowel thuisgebruik als professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de grill gebruikt.
- Plaats de grill op een vlakke en stabiele ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen.
- Zorg ervoor dat de grill correct is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Vermijd contact met hete oppervlakken tijdens het gebruik en gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Laat de grill nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren op veilige afstand blijven tijdens het gebruik van de grill.
- Gebruik de grill alleen voor het bereiden van voedsel, en niet voor andere doeleinden.

3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 6,6 kW
- Spanningsbron: 230V
- Afmetingen: 130 x 60 x 100 cm
- Gewicht: 50 kg
- Materiaal: RVS constructie voor duurzaamheid
- Geschikt voor zowel lamsvlees als zuigvarken
- Inclusief 1 spit voor het gelijkmatig draaien van het vlees

4. Setup en Installatie

- Plaats de grill in een goed geventileerde ruimte, op een vlakke ondergrond.
- Controleer of de grill volledig is gemonteerd en geen onderdelen ontbreken.
- Sluit de grill aan op een geaard stopcontact met een voltage van 230V.
- Zorg ervoor dat de meeste grillcomponenten volledig zijn uitgelijnd voordat u het apparaat aanzet.
- Laat de grill gedurende 15 minuten warmdraaien voordat u begint met het koken van voedsel.

5. Bediening

- Schakel de grill in met de aan-/uitknop.
- Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar.
- Plaats het vlees op de spit en zorg ervoor dat het goed is vastgezet.
- Start de rotatie van het spit en houd de grill in de gaten tijdens het koken.
- Gebruik een vleesthermometer om de interne temperatuur van het vlees te controleren.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel de grill altijd los van de stroom voordat u deze reinigt.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van de grill af te nemen.
- Laat de grill volledig afkoelen voordat u de binnenkant reinigt.
- Verwijder vet en voedselresten met een zachte borstel en maak de spit grondig schoon.

7. Probleemoplossing

- Grill gaat niet aan: Controleer of de grill is aangesloten op het stopcontact en de aan-/uitknop is ingeschakeld.
- Ongelijke verwarming: Controleer of het vlees gelijkmatig op de spit is geplaatst.
- Oververhitting: Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn en laat de grill afkoelen indien nodig.

8. Afvoer

- Schakel de grill uit en laat deze volledig afkoelen.
- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingscentrum voor richtlijnen over de correcte afvoer van elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen, ondersteuning of service, neem contact met ons op:

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

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Veel plezier met uw nieuwe grill!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Asador Eléctrico de Cordero y Lechón 6.6 kW con 1 Eje (LEM1)

1. Información General

El Asador Eléctrico de Cordero y Lechón LEM1 ha sido diseñado para facilitar la preparación de deliciosos asados en su hogar o negocio. Con 6.6 kW de potencia, este asador permite una cocción uniforme y eficiente, garantizando sabores exquisitos en cada preparación.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para fines de cocción de cordero y lechón. No utilice el asador para otros tipos de alimentos sin consultar las instrucciones previas.
- Instalación: Asegúrese de instalar el asador en una superficie estable y resistente al calor. Mantenga alejado de materiales inflamables.
- Conexión eléctrica: Verifique que la tensión y la frecuencia eléctrica sean compatibles con las especificaciones del producto (230 V, 50 Hz).
- Manipulación: Utilice guantes resistentes al calor al manipular el asador después de su uso.
- Supervisión: Nunca deje el asador desatendido mientras está en funcionamiento.
- Mantenimiento: Realice limpiezas frecuentes y revisiones del producto para prevenir fallos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: LEM1
- Potencia: 6.6 kW
- Tensión: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Dimensiones: 1200 x 600 x 800 mm
- Peso: 50 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

4. Configuración e Instalación

1. Coloque el asador en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada, verificando que cumpla con las especificaciones eléctricas del producto.
3. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del asador para ventilar adecuadamente.
4. Instale el eje en los soportes correspondientes, asegurándose de que esté bien fijado antes de encender el asador.
5. Antes de utilizar por primera vez, limpie todas las superficies con un paño húmedo.

5. Operación

1. Conecte el asador a la fuente de alimentación.
2. Encienda el interruptor de encendido.
3. Ajuste la temperatura según el tipo de carne y grosor que desea asar.
4. Coloque la carne en el eje y asegúrela correctamente.
5. Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.
6. Una vez terminado, apague el asador y desconéctelo de la corriente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el asador y enfríelo antes de limpiarlo.
- Limpie las partes exteriores con un paño húmedo y detergente suave.
- Retire y limpie el eje y las bandejas con agua caliente y jabón.
- Verifique regularmente los cables y conexiones eléctricas para asegurarse de que estén en buen estado.

7. Resolución de Problemas

- No enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente esté funcionando.
- Temperatura inadecuada: Asegúrese de que el termostato esté correctamente ajustado.
- Ruidos extraños: Verifique que el eje esté correctamente instalado y no presente obstrucciones.
- Humo excesivo: Asegúrese de que no haya residuos de alimentos en el asador y que esté limpio.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales de desecho. Confíe en un centro de reciclaje certificado para desechar aparatos eléctricos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Gril électrique pour agneau et porcelet - 6,6 kW avec 1 broche (LEM1)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre gril électrique pour agneau et porcelet. Ce produit est conçu pour offrir une cuisson saine et délicieuse de votre viande préférée. En suivant ce manuel, vous garantirez une utilisation sécurisée et efficace de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Extérieure: Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement. Évitez toute utilisation à l'intérieur.
- Électricité: Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise de courant conforme aux normes de votre région.
- Surveillance: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Chaleur: La grille devient très chaude pendant l'utilisation. Manipulez avec précaution et utilisez des gants de protection.
- Enfants et Animaux: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Maintenance: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: LEM1
- Puissance: 6,6 kW
- Dimensions: [À compléter selon les spécifications du produit]
- Poids: [À compléter selon les spécifications du produit]
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Capacité: Jusqu'à [nombre] kg de viande

4. Installation et Montage

1. Emplacement: Choisissez un emplacement stable et plat à l'extérieur, loin de toute source inflammable.
2. Assemblage: Déballer toutes les pièces et assemblez selon le schéma fourni dans la boîte.
3. Connexion Électrique: Branchez le gril à une prise de courant conforme. Vérifiez la tension et la fréquence requises.
4. Sécurisation: Assurez-vous que l'appareil est correctement fixé et stable avant l'utilisation.

5. Utilisation

1. Préchauffez le gril pendant environ 10 minutes avant d'ajouter la viande.
2. Placez la viande sur la broche et fixez-la bien.
3. Réglez la température et le temps de cuisson souhaités à l'aide des commandes situées sur le panneau de contrôle.
4. Surveillez la cuisson régulièrement et ajustez la température si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Attendez que le gril refroidisse complètement.
- Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux pour l'extérieur.
- Pour les grilles, utilisez une brosse spécifique pour éliminer les résidus de nourriture.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation pour des signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème: L'appareil ne s'allume pas.
Solution: Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Problème: La viande ne cuit pas uniformément.
Solution: Assurez-vous que la viande est correctement fixée et que le gril est préchauffé.
- Problème: Émission de fumée excessive.
Solution: Vérifiez que les graisses ne s'accumulent pas dans le bac de récupération.

8. Élimination

Respectez les réglementations locales pour l'élimination de l'appareil. Débranchez et coupez le câble d'alimentation avant de le jeter. Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, contactez-nous :
Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci pour votre confiance !

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Grill elettrico per agnelli e maialini da latte 6kW con 1 spiedo - LEM1

1. Informazioni generali

Grazie per aver scelto il Grill elettrico per agnelli e maialini da latte LEM1. Questo prodotto è progettato per garantire prestazioni elevate e una cottura uniforme. È adatto per l'uso professionale e domestico.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale.
- Non utilizzare il grill in ambienti chiusi o non ventilati.
- Assicurarsi che il grill sia posizionato su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti termici o pinze.
- Tenere il prodotto lontano da materiali infiammabili.
- Non immergere mai il grill in acqua o altre sostanze liquide.
- Verificare sempre il cavo di alimentazione per danni prima dell'uso.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo è danneggiato.
- Spegnerne e scollegare il grill quando non è in uso e prima della pulizia.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Potenza: 6 kW
- Dimensioni: 1120 x 420 x 850 mm
- Peso: 45 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Spiedo rotante incluso
- Temperature massima: 300°C

4. Installazione e configurazione

1. Rimuovere il grill dalla confezione e controllare se ci sono danni.
2. Posizionare il grill su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa conforme alle specifiche di potenza.
4. Accertarsi che il grill sia stabilmente posizionato prima di accenderlo.
5. Accendere il grill utilizzando l'interruttore di alimentazione.

5. Operazione

- Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.
- Caricare la carne sullo spiedo e posizionarlo nel forno.
- Monitorare la cottura e ruotare il spiedo se necessario.
- Una volta cotto, rimuovere il prodotto con attenzione e lasciarlo raffreddare.

6. Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire, scollegare il grill e lasciarlo raffreddare completamente.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Utilizzare un detergente delicato per rimuovere macchie ostinate.
- Verificare regolarmente il funzionamento del cavo e degli accessori.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: Il grill non si accende.
Soluzione: Controllare il cavo di alimentazione e la presa elettrica.
- Problema: La temperatura non raggiunge il livello desiderato.
Soluzione: Controllare il termostato e la posizione del grill.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Non disperdere elettrodomestici eccessivi nell'ambiente. Contattare l'autorità locale per le informazioni sullo smaltimento.

9. Contatto

Per assistenza e informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.