

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: LEM2

Electric lamb & suckling pig grill - 13.2kW - with 2 spits



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Lamb & Suckling Pig Grill 13.2kW with 2 Spits (LEM2)

1. General Information

The Electric Lamb & Suckling Pig Grill (LEM2) is designed for roasting lamb, pig, and other meats, providing an efficient and powerful grilling experience. Its dual spit system enables easy rotation and perfect cooking results.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the grill is connected to an electrical outlet with the appropriate voltage (400V/50Hz). Always use a properly grounded outlet.
- Heat Hazards: The grill can become extremely hot. Use heat-resistant gloves and utensils when handling.
- Installation Safety: Only install the grill in well-ventilated areas away from flammable materials.
- Child Safety: Keep children and pets at a safe distance during operation and allow the grill to cool down before cleaning or maintenance.
- Inspect Before Use: Check for any visible damage to the power cord or unit prior to using the grill. Do not use if damaged.

3. Product Overview and Specifications

Specifications:

- Power Supply: 400V/50Hz
- Power Consumption: 13.2 kW
- Spits: 2
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 2m x 1m x 1.5m (L x W x H)
- Weight: 150 kg
- Temperature Range: 0°C - 250°C

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the grill and ensure all components are present.
2. Location: Set up the grill on a stable, flat surface in a well-ventilated area.
3. Electrical Connection: Connect the grill to a compatible power supply. Ensure the circuit can handle the power requirements.
4. Safety Features: Ensure all safety features, such as the automatic shut-off, are functional before operating.
5. Spit Installation: Attach the spits according to the respective side, ensuring they are securely locked in place.
6. Initial Testing: Before cooking, run the grill on high for a few minutes to test the heating element.

5. Operation

1. Preheating: Preheat the grill to the desired cooking temperature using the built-in thermometer.
2. Loading Meat: Secure the meat onto the spits ensuring it is evenly distributed to prevent tipping during rotation.
3. Cooking: Set the timer and monitor the cooking process. Adjust temperature settings as necessary to maintain even cooking.
4. Using the Rotating Function: Activate the rotating mechanism to ensure uniform heat distribution.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning After Use: Allow the grill to cool down before cleaning. Use non-abrasive cleaners and a soft brush.
- Spit Maintenance: Remove spits and wash thoroughly after each use.
- Regular Inspections: Periodically check electrical connections and heating elements for wear and replace if necessary.
- Storage: Store the grill in a dry and dust-free environment when not in use.

7. Troubleshooting

- Grill Will Not Turn On: Check the electrical outlet and power connections. Ensure the circuit is not tripped.
- Uneven Cooking: Inspect the positioning of the meat on the spits and ensure proper rotation settings.
- Smoke Emission: Clean the grill and check for grease buildup. Only use recommended cooking oils.

8. Disposal

- Environmental Considerations: Dispose of the grill and its components in accordance with local regulations regarding electrical appliances.
- Recycling: Where possible, separate recyclable materials (like stainless steel) from non-recyclable waste.

9. Contact

For further assistance, please contact:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Lamm- und Spanferkelgrill 13,2 kW mit 2 Spießen - Modell LEM2

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Lamm- und Spanferkelgrills 13,2 kW mit 2 Spießen (Modell LEM2). Dieses Produkt ist ideal für Gastronomiebetriebe, um köstliche, perfekt zubereitete Lämmer und Spanferkel zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät sicher und effektiv verwenden.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht und stets in einem gut belüfteten Bereich betrieben wird.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur an einer stabilen Stromquelle mit der erforderlichen Spannung. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Benutzung: Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb. Halten Sie Kinder und Haustiere fern, während das Gerät heiß ist.
- Brandschutz: Verwenden Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Grills. Halten Sie einen Feuerlöscher bereit, falls erforderlich.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Leistung: 13,2 kW
- Anzahl der Spieße: 2
- Abmessungen: 1600 x 600 x 1200 mm
- Gewicht: 100 kg
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen und sicheren Standort für den Grill, der einen Stromanschluss in der Nähe hat und gut belüftet ist.
- Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Anforderungen (13,2 kW) entspricht.
- Aufstellen des Grills: Stellen Sie sicher, dass die Standfüße des Grills stabil auf dem Boden stehen. Überprüfen Sie die Ausrichtung, um ein Wackeln zu vermeiden.
- Montage der Spieße: Setzen Sie die Spieße gemäß den Anweisungen in der zugehörigen Montageanleitung ein.

5. Bedienung

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Stellen Sie die Temperaturregler gemäß den Anforderungen Ihres Grillgutes ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie das Grillgut aufspießen.
- Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Edelstahl-Oberflächen mit einem feuchten Tuch und, falls nötig, einem milden Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Fettreste und Rückstände von den Spießen nach jedem Gebrauch.
- Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Komponenten und Netzkabel auf Abnutzung oder Beschädigung. Bei Bedarf kontaktieren Sie den Kundendienst.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Gerät schaltet sich nicht ein.
Lösung: Überprüfen Sie die Stromzufuhr und den Netzschalter.
- Problem: Uneinheitliche Garung.
Lösung: Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen und die gleichmäßige Verteilung des Grillguts.
- Problem: Übermäßiger Rauch.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Grillgut direkt in Kontakt mit der Heizquelle steht.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über geeignete Rückgabe- und Recyclingmöglichkeiten.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts und wünschen Ihnen viel Freude bei der Verwendung Ihres elektrischen Lamm- und Spanferkelgrills. LEM2.

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Lamb and Suckling Pig Grill 13.2 kW with 2 Spits (LEM2)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Lam en Zuigeling Varkens Grill 13.2 kW met 2 Spitsen (LEM2). Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van heerlijke roosters, ideaal voor feesten, evenementen en professionele keukens.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend voor gebruik buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond staat en niet in de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik geen water om het apparaat af te koelen; gebruik een brandblusser in geval van een brand.
- Volg altijd de gebruiksaanwijzing voor installatie en bediening om ongevallen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snoer of het apparaat.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.

3. Productoverzicht en specificaties

- Vermogen: 13.2 kW
- Voeding: Elektrisch
- Aantal spitsen: 2
- Ingebouwde thermostaat voor temperatuurcontrole
- RVS constructie voor duurzaamheid
- Afmetingen: 120 cm x 90 cm x 100 cm
- Gewicht: 85 kg

4. Installatie en Setup

- Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond, op een veilige afstand van brandbare materialen.
- Sluit het apparaat aan op een 400V voeding met voldoende ampérecapaciteit.
- Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten en controleer op eventuele beschadigingen.
- Bevestig de spitsen met de bijgeleverde bevestigingsmiddelen volgens de instructies in het installatiehandboek.
- Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

- Zet de stroom aan bij de hoofdschakelaar en stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
- Plaats het vlees op de spits en zorg ervoor dat het stevig vastzit.
- Laat het vlees langzaam garen voor de beste resultaten.
- Draai de spits regelmatig voor een gelijkmatige garing.
- Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete oppervlakken.

6. Onderhoud en Schoonmaak

- Koppel het apparaat altijd los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Maak de spitsen en roosters grondig schoon na elk gebruik om ophoping van vet te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de voeding en of de hoofdschakelaar aan staat.
- Probleem: Ongelijkmatige garing.

- Oplossing: Zorg ervoor dat het vlees gelijkmatig op de spits is geplaatst en controleer de temperatuurinstellingen.
- Probleem: Overmatige rookvorming.
- Oplossing: Controleer of het vet afvoer goed werkt en maak het apparaat schoon.

8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten.
- Lever het apparaat in bij een erkend recyclingpunt of neem contact op met uw lokale afvalbedrijf voor verwijderingsinstructies.

9. Contact

Bij vragen of opmerkingen kunt u contact met ons opnemen:

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

Dank u voor uw aankoop! Geniet van het koken met uw nieuwe Electric Lamb and Suckling Pig Grill.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla Eléctrica para Cordero y Lechón - 13.2kW con 2 Espetos (LEM2)

1. Información General

Gracias por elegir nuestra Parrilla Eléctrica para Cordero y Lechón. Este producto está diseñado para ofrecer una experiencia de cocción superior y óptima para carnes asadas. Asegúrese de leer este manual antes de usar el producto para garantizar un uso seguro y eficiente.

2. Información de Seguridad

- **Instalación Segura:** Asegúrese de que la parrilla esté montada en una superficie estable y resistente al calor.
- **Uso Adecuado:** Este dispositivo está diseñado únicamente para uso exterior. No lo use en interiores o en áreas no ventiladas.
- **Electricidad:** Compruebe que la tensión del suministro eléctrico corresponda a la del producto (230V-50Hz).
- **Calor y Quema:** Las superficies de la parrilla pueden alcanzar temperaturas muy altas. No toque las partes calientes durante el uso y mantenga a los niños y animales alejados.
- **Corte de Suministro:** Siempre apague y desconecte la parrilla cuando no esté en uso.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para evitar riesgos de incendio y fallos eléctricos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Potencia:** 13.2 kW
- **Dimensiones:** [Por confirmar según la página web]
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Número de Espetos:** 2
- **Fuente de Energía:** Eléctrica
- **Voltaje:** 230V
- **Frecuencia:** 50Hz

4. Instalación y Montaje

1. **Desempaquetar:** Retire cuidadosamente la parrilla y todos los componentes del embalaje.
2. **Ubicación:** Coloque la parrilla en un área bien ventilada y nivelada.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte la parrilla a una toma de corriente adecuada y verifique que la tensión es correcta.
4. **Fijación de Espetos:** Instale los espetos en la base de la parrilla asegurándose de que estén bien sujetos.
5. **Verificación Final:** Realice una revisión general para asegurarse de que todas las partes estén correctamente instaladas y aseguradas.

5. Operación

1. **Encendido:** Conectar la parrilla a la toma de corriente.
2. **Ajuste de Temperatura:** Utilice el control de temperatura para ajustar de acuerdo a sus preferencias.
3. **Colocación de Alimentos:** Asegúrese de que los alimentos estén seguros en los espetos.
4. **Cocción:** Monitoree la cocción y ajuste la temperatura según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

1. **Enfriar:** Apague la parrilla y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. **Limpieza Regular:** Use agua tibia y jabón suave para limpiar las superficies.
3. **Grasa Acumulada:** Limpie cualquier grasa acumulada para evitar incendios.
4. **Verificación de Componentes:** Inspeccione regularmente los cables y otras partes para detectar signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- **No Enciende:** Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- **Temperatura Baja:** Asegúrese de que esté configurada correctamente.
- **Ruidos Extraños:** Verifique todos los componentes y asegúrese de que estén bien montados.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, siga las regulaciones locales para la eliminación de electrodomésticos. No arroje el aparato al basurero. Consulte las instalaciones de reciclaje adecuadas en su área.

9. Contacto

Para soporte técnico y consultas, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

Agradecemos su preferencia y esperamos que disfrute de su Parrilla Eléctrica para Cordero y Lechón.

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Gril électrique pour agneaux et porcelets têtes 13,2 kW avec 2 broches (LEM2)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le gril électrique pour agneaux et porcelets têtes LEM2. Ce produit est conçu pour offrir une performance optimale lors de la cuisson de viandes, tout en assurant une utilisation sûre et efficace. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour en comprendre les fonctionnalités et les instructions d'utilisation.

2. Informations de sécurité

- Précautions générales : Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur si l'humidité est présente. Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable.
- Électricité : Cet appareil nécessite une connexion électrique de 400V et une protection appropriée contre les surcharges. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Chaleur : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Toujours utiliser des gants de protection lors de la manipulation.
- Enfants : Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- Inspection régulière : Vérifiez régulièrement les câbles et les connexions pour détecter tout dommage. En cas de souci, arrêter l'appareil et contacter le service client.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle: LEM2
- Puissance: 13,2 kW
- Nombre de broches: 2
- Dimensions: 1510 x 610 x 1100 mm
- Poids: 95 kg
- Matériaux: Acier inoxydable
- Alimentation: 400V

4. Installation et configuration

1. Choisir l'emplacement: Sélectionnez un endroit bien ventilé, éloigné de matériaux inflammables.
2. Vérification électrique: Assurez-vous que l'installation électrique répond aux spécifications du produit. L'appareil doit être relié à un circuit de 400V.
3. Montage du gril: Déballez soigneusement l'appareil. Assemblez les pièces en suivant les schémas fournis dans l'emballage.
4. Branchement: Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adéquate.
5. Inspection finale: Avant première utilisation, vérifiez si toutes les pièces sont bien installées et sécurisées.

5. Fonctionnement

- Mise en marche: Allumez l'appareil via le bouton d'alimentation. Réglez la température désirée à l'aide du thermostat.
- Cuisson: Placez les viandes sur les broches, en les équilibrant correctement pour assurer une cuisson uniforme.
- Surveillance: Restez à proximité pour surveiller la cuisson et ajuster le temps si nécessaire.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation: Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer.
- Nettoyage: Utilisez un chiffon humide pour essuyer les surfaces internes et externes. Employez un nettoyant doux si nécessaire.
- Entretien régulier: Inspectez les broches et autres pièces amovibles pour vous assurer qu'elles ne sont pas endommagées et remplacez-les si besoin.

7. Dépannage

- Problème d'alimentation: Vérifiez la connexion électrique si l'appareil ne s'allume pas.
- Surchauffe: Si l'appareil surchauffe, éteignez-le immédiatement et laissez-le refroidir avant de le redémarrer.
- Problème de cuisson: Assurez-vous que la viande est correctement équilibrée sur les broches.

8. Élimination

Lorsque vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, il convient de le recycler conformément à la législation en vigueur sur les déchets. Déposez le produit dans un centre de recyclage approprié.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, contactez notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Grill Elettrico per Agnelli e Maialini 13,2 kW con 2 Spiedi LEM2

1. Informazioni Generali

Questo grill elettrico è progettato per grigliare agnelli e maialini con efficienza e qualità. Con potenza di 13,2 kW e due spiedi, offre prestazioni elevate per occasioni speciali e ristoranti.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso appropriato: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla grigliatura di carni. Non utilizzare per altri scopi.
- Sicurezza elettrica: Assicurarsi che il grill sia collegato a una presa elettrica con messa a terra. Non utilizzare l'apparecchiatura con cavi danneggiati.
- Supervisione: Non lasciare mai il grill incustodito durante l'uso.
- Riscaldamento: Le superfici del grill possono diventare molto calde. Utilizzare guanti da forno per proteggere le mani.
- Ventilazione: Assicurarsi che l'area circostante sia ben ventilata durante l'uso per evitare accumuli di fumi.
- Pulizia: Spegner e scollegare il grill dalla rete elettrica prima di procedere alla pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 13,2 kW
- Numero di spiedi: 2
- Dimensioni: (specifiche fisiche non fornite nel link)
- Materiale: Acciaio inossidabile, resistente alle intemperie.
- Alimentazione: Elettrica, connessione trifase.

4. Installazione e Configurazione

- Scelta della posizione: Posizionare il grill su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Collegamento elettrico: Collegare il grill a una rete elettrica con una presa adeguata. Assicurarsi che la tensione e la corrente corrispondano alle specifiche del prodotto.
- Assemblaggio degli spiedi: Fissare i due spiedi secondo le istruzioni fornite, assicurandosi che siano ben saldi.
- Verifica di funzionamento: Prima dell'uso, accendere il grill e controllare che tutte le funzioni siano operative.

5. Funzionamento

- Accendere il grill utilizzando l'interruttore di alimentazione.
- Regolare la temperatura secondo le necessità.
- Inserire il carne sugli spiedi, assicurandosi che siano bilanciati.
- Monitorare costantemente il processo di grigliatura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il grill prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e prodotti di pulizia non abrasivi.
- Rimuovere i residui di cibo dalle griglie con una spazzola per griglia.
- Controllare periodicamente i componenti elettrici per eventuali danni o usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il grill non si accende: Controllare che sia correttamente collegato alla presa elettrica e che l'interruttore di alimentazione sia acceso.
- Temperatura non raggiunta: Verificare che il termostato sia impostato correttamente.
- Fumi eccessivi: Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e controllare il grasso accumulato nelle griglie.

8. Smaltimento

- Non smaltire il grill come rifiuto domestico. Portarlo a un centro di raccolta dedicato al riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattateci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania