

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: LGM1

Gas lamb / suckling pig grill - 10 kW - with 1 skewer



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Lamb & Suckling Pig Grill 10 kW with 1 Skewer - LGM1

1. General Information

Thank you for choosing the Gas Lamb & Suckling Pig Grill 10 kW with 1 Skewer (LGM1). This high-quality grill is designed for cooking lamb and suckling pigs to perfection, providing exceptional flavor and an enjoyable grilling experience. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- User Responsibility: Always ensure that the grill is used by responsible adults familiar with its operation.
- Installation: Ensure installation is carried out by qualified personnel in compliance with local regulations.
- Location: Use the grill in a well-ventilated outdoor area away from flammable materials and structures.
- Gas Connection: Ensure all gas connections are tight and leak-free. Perform a leak test before operation.
- Fire Safety: Keep a fire extinguisher suitable for gas fires nearby.
- Child Safety: Keep children and pets away from the grill during operation.
- Protective Gear: Use heat-resistant gloves when handling the grill or food.
- Maintenance: Regularly check for gas leaks and general wear and tear.
- Emergency Procedures: In the event of a gas leak, turn off the gas supply immediately and ventilate the area.

3. Product Overview and Specifications

- Model: LGM1
- Power: 10 kW
- Fuel Type: Natural Gas or Propane (ensure compatibility)
- Cooking Capacity: Suitable for one lamb or suckling pig
- Material: Stainless Steel
- Dimensions: 130 x 60 x 120 cm (L x W x H)
- Weight: 70 kg
- Burners: 3 burners for optimal heat distribution
- Skewer: 1 adjustable skewer included

4. Setup and Installation

1. Location Selection: Choose a flat, stable surface outdoors, away from flammable materials.
2. Gas Connection:
 - Connect the gas supply line to the grill's gas inlet.
 - Ensure the gas regulator is installed (if required) and set to the correct pressure.
 - Conduct a leak test with soapy water. Tighten any connections if bubbles are observed.
3. Ignition: Open the gas supply and use the electric igniter to light the burners, ensuring proper flame establishment.
4. Skewer Installation:
 - Carefully insert the skewer into the designated holder.
 - Adjust the skewer height according to the size of the meat.

5. Operation

1. Preheat the grill for about 10-15 minutes before placing food on it.
2. Adjust the gas flow to control the flame and cooking temperature.
3. Regularly turn the skewer for even cooking and monitor the temperature using a meat thermometer to ensure proper doneness.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, clean the grill surface with warm, soapy water and a non-abrasive sponge.
- Burner Maintenance: Regularly check and clean burners for any blockages.
- Grease Trays: Empty and clean grease trays after each use to prevent flare-ups.
- Storage: Always store the grill in a dry place when not in use.

7. Troubleshooting

- Problem: Grill does not ignite.
 - Solution: Check gas supply and connections. Ensure the igniter is functioning.
- Problem: Uneven cooking.
 - Solution: Adjust skewer height and ensure even gas flow.
- Problem: Gas leak detected.
 - Solution: Immediately turn off the gas supply and do not use the grill until repairs are made.

8. Disposal

At the end of the product's life cycle, dispose of the grill in accordance with local regulations. Recycle where possible, particularly stainless steel and metal components.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. We hope you enjoy your cooking experience.

DE DEUTSCH

Produktmanual: Gaslamm-Spießgrill (10 kW) mit 1 Spieß - LGM1

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaslamm-Spießgrills LGM1. Dieser Grill ist speziell für das gleichmäßige Garen von Lamm und anderen Fleischsorten konzipiert. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und die Sicherheit zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie den Grill nur im Freien und in gut belüfteten Bereichen. Halten Sie brennbare Materialien fern.
- Gasversorgung: Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr und -anschlüsse ordnungsgemäß installiert sind. Überprüfen Sie regelmäßig auf Undichtigkeiten.
- Personenschutz: Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe. Vermeiden Sie es, mit freiliegenden Flammen in Kontakt zu kommen.
- Betriebsbedingungen: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Kindersicherheit: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: LGM1
- Leistung: 10 kW
- Gasart: Propan/Butan
- Grillfläche: 60 x 30 cm
- Spieß: 1 Spieß
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 900 x 540 x 1100 mm
- Gewicht: 40 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Wählen Sie einen geeigneten Standort im Freien, fern von brennbaren Materialien und in einer gut belüfteten Umgebung.
2. Stellen Sie den Grill auf eine stabile und ebene Fläche.
3. Verbinden Sie die Gasflasche mit dem Grill unter Verwendung eines geeigneten Druckminderers. Vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen fest und dicht sind.
4. Überprüfen Sie die Gasleitungen auf Undichtigkeiten mit Seifenwasser.
5. Lassen Sie den Grill mindestens 30 Minuten vor dem ersten Gebrauch ruhen, um sicherzustellen, dass alle Verbindungen sicher sind.

5. Betrieb

1. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche.
2. Zünden Sie den Grill gemäß den angegebenen Anweisungen (detaillierte Zündanweisungen bitte im Abschnitt Zündung nachlesen).
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und legen Sie das Fleisch auf den Spieß.
4. Überwachen Sie den Garprozess und drehen Sie den Spieß regelmäßig, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill nach jedem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Grillfläche und den Spieß mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und stellen Sie sicher, dass keine Verstopfungen im Brenner vorliegen.
- Lagern Sie den Grill an einem trockenen Ort, wenn er nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Grill zündet nicht.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr geöffnet ist und alle Verbindungen dicht sind.
- Problem: Unregelmäßige Flamme.
 - Lösung: Reinigen Sie die Brennerlöcher von Verunreinigungen.
- Problem: Zu wenig Hitze.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Gasflasche auf Füllstand und das Anschlusset auf Undichtigkeiten.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie den Grill gemäß den lokalen Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte. Leere Gasflaschen sind bei autorisierten Stellen zu entsorgen.

9. Kontakt

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

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for GGM Gastro Gas Lamb & Suckling Pig Grill 10 kW with 1 Skewer (LGM1)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw keuze voor de GGM Gastro Gas Lams- en Speenvarkengrill. Dit product is ontworpen om het grillen van lamsvlees en speenvarken eenvoudig en efficiënt te maken. Voor een veilig en effectief gebruik, gelieve deze handleiding zorgvuldig te lezen en op te volgen.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Waarschuwingen: Dit toestel is alleen bedoeld voor professioneel gebruik. Volg de installatie- en gebruiksinstructies zorgvuldig op om letsel of schade te voorkomen.
- Brandgevaar: Houd het toestel uit de buurt van brandbare materialen. Gebruik alleen geschikte gasbronnen voor dit apparaat.
- Luchtafvoer: Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar het toestel gebruikt wordt om de ophoping van giftige gassen te voorkomen.
- Gebruik van het toestel: Laat het toestel nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich op veilige afstand houden.
- Onderhoud en Inspectie: Controleer regelmatig de slangen en aansluitingen op beschadigingen, lekkages of slijtage.

3. Productoverzicht en Specificaties

- Model: LGM1
- Vermogen: 10 kW
- Aantal Spiesen: 1
- Afmetingen: 1120 x 620 x 1000 mm
- Gewicht: 80 kg
- Materiaal: RVS
- Gas Type: Aardgas/Lpg (met aanpassing)
- Verpakking: 1 stuk / 1 pallet

4. Installatie en Setup

- Locatie: Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond. Zorg voor voldoende ruimte rondom het toestel voor veiligheid en ventilatie.
- Aansluiting: Controleer of het toestel correct is aangesloten op de gasbron. Gebruik de bijgeleverde slang en klemmen.
- Inflatie: Zorg ervoor dat alle ventilatieroosters vrij zijn van obstakels.
- Controleer op lekkages: Na de installatie, controleer de aansluitingen op gaslekkages met een zeepoplossing.

5. Bediening

- Aanzetten: Zet de gaskraan open, druk op en draai de regelknop naar de gewenste stand en gebruik een lange aansteker om het toestel aan te steken.
- Temperatuurregeling: Pas de gasstroom aan met de regelknop voor de gewenste grilltemperatuur.
- Gebruik van accessoires: Volg de instructies voor het plaatsen van het vlees op de spiesen.

6. Reinigen en Onderhouden

- Dagelijkse reiniging: Maak het grilloppervlak en de speisen na elk gebruik schoon met een vochtige doek en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Grondige schoonmaak: Voer ten minste maandelijks een grondige reiniging uit van het volledige toestel, inclusief de branderkamer.
- Inspecties: Controleer regelmatig op gebroken of versleten onderdelen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Gas komt niet aan: Controleer of de gaskraan open is en dat de slangen correct zijn aangesloten.
- Vlam dooft: Dit kan veroorzaakt worden door een slechte luchttoevoer of een onjuiste gasinstelling. Controleer de ventilatie en pas de instelling aan.

8. Afvoer

Vermijd het weggooien van het toestel met normaal huishoudelijk afval. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over de juiste afvalmethoden en recyclingmogelijkheden voor apparatuur.

9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Dit product is ontworpen met het oog op veiligheid en efficiëntie. Volg deze richtlijnen om de levensduur van het toestel te maximaliseren en om veilig te genieten van uw grillervaring.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Parrilla de Lechón a Gas 10 kW con 1 Esquema LGM1

1. Información General

La parrilla de lechón a gas de 10 kW con 1 esquema LGM1 es un electrodoméstico diseñado para la cocción eficaz y uniforme de lechones. Su diseño robusto y su alta eficacia lo convierten en una excelente opción para restaurantes, caterings o uso doméstico. Este producto garantiza un delicioso sabor ahumado, manteniendo la carne jugosa y tierna.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de este producto, se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el dispositivo.
- Este aparato debe ser usado solo por adultos y bajo supervisión constante.
- No toque las superficies calientes. Utilice guantes de cocina.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de agua, humedad y temperaturas extremas.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación al utilizar la parrilla.
- Evite el uso de materiales inflamables cerca del aparato.
- No use el aparato al aire libre en condiciones climáticas adversas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Capacidad: 1 lechón
- Potencia: 10 kW
- Alimentación: Gas
- Dimensiones: (L x A x H) 100 cm x 50 cm x 100 cm
- Material: Acero inoxidable
- Peso: 60 kg
- Diseño: Equipado con un motor de rotación
- Certificaciones: Cumple con las normativas de seguridad pertinentes

4. Instalación y Configuración

- Coloque la parrilla en una superficie plana y resistente al calor.
- Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
- Conecte la parrilla a una fuente de gas adecuada, asegurando todas las conexiones.
- Encienda el gas y utilice un encendedor para iniciar la parrilla.
- Ajuste el termostato a la temperatura deseada para una cocción óptima.

5. Operación

- Antes de cocinar, precaliente la parrilla a la temperatura deseada.
- Coloque el lechón en el varilla rotativa asegurándose de que esté bien sujeto.
- Monitoree la cocción regularmente, ajustando la temperatura según sea necesario.
- Utilice guantes para manipular la parrilla y el lechón durante y después de la cocción.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato de la fuente de gas antes de limpiarlo.
- Deje enfriar la parrilla antes de proceder a la limpieza.
- Limpie las superficies con un paño húmedo; no use productos abrasivos.
- Inspeccione regularmente las conexiones de gas y los elementos eléctricos.
- Realice un mantenimiento anual en un servicio técnico autorizado.

7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique el suministro de gas y las conexiones.
- La cocción es desigual: Asegúrese de que la parrilla esté correctamente nivelada.
- Mal olor durante la cocción: Limpie los residuos acumulados en la parrilla.

8. Eliminación

- No deseche este producto con los residuos domésticos.
- Lleve el aparato a un centro de reciclaje autorizado para la correcta eliminación.

9. Contacto

Para más información o consultas, por favor contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Gril à Gaz pour Agneau Suckling 10 kW avec 1 Broche (LGM1)

1. Informations Générales

Le Gril à Gaz pour Agneau Suckling 10 kW (LGM1) est conçu pour offrir une expérience de cuisson de qualité supérieure tout en étant facile à utiliser. Il est parfait pour les cuisines professionnelles ou les événements en plein air.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais utiliser le gril dans des espaces fermés ou mal ventilés.
- Assurez-vous que toutes les connexions au gaz sont correctement réalisées.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- Attention aux surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Vérifiez les fuites de gaz régulièrement et avant chaque utilisation.
- Gardez des matières inflammables éloignées du gril.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril sans supervision.
- Éteignez le gril et fermez le gaz après utilisation.
- En cas de fuite de gaz, éteignez immédiatement le gaz et ne tentez pas de relancer le gril.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : LGM1
- Type : Gril à gaz
- Puissance : 10 kW
- Nombre de broches : 1
- Matériaux : Acier inoxydable
- Dimensions : [ajouter les dimensions spécifiques]
- Détails de fonctionnement : [ajouter les détails de fonctionnement spécifiques]

4. Installation et Mise en Place

- Placez le gril sur une surface plane et stable.
- Assurez-vous que le gril est éloigné des matériaux inflammables.
- Branchez le gril au gaz conformément au mode d'emploi des installations de gaz en vigueur.
- Vérifiez la connexion de la bouteille de gaz pour assurer qu'elle est fermée avant d'allumer le gril.
- Effectuez des tests de fuite avec une solution savonneuse pour vérifier les connexions.
- Lisez attentivement les instructions de sécurité avant d'allumer le gril.

5. Fonctionnement

- Ouvrez la vanne de gaz et utilisez un allumeur pour allumer le gaz.
- Réglez la flamme selon vos préférences de cuisson.
- Surveillez constamment la cuisson et ajustez la température si nécessaire.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez le gaz et fermez la vanne.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le gril refroidir avant de commencer le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide ou une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui peuvent endommager la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement l'état des brûleurs et remplacez-les si nécessaire.

7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas : vérifiez la bouteille de gaz et les connexions.
- Si la chaleur est insuffisante : assurez-vous que les brûleurs sont propres et dégagés.
- Pour tout autre problème, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le gril avec les déchets ménagers.
- Consultez localement pour les directives d'élimination des appareils électroménagers et des déchets dangereux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per il Grill a Gas per Agnello e Maiale da Latte 10 kW con 1 Spiedo LGM1

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Grill a Gas per Agnello e Maiale da Latte LGM1. Questo dispositivo è progettato per la cottura di carni di alta qualità, offrendo prestazioni eccezionali e una facile operatività. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro ed efficace.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare solo per gli scopi previsti, ovvero la cottura di carni.
- Installazione: Assicurarsi che l'installazione sia effettuata da un professionista qualificato.
- Manutenzione: Effettuare controlli regolari per garantire che tutte le parti siano funzionanti e in buone condizioni.
- Infiammazione: Tenere lontano da materiali infiammabili e non lasciare incustodita la griglia durante l'uso.
- Ventilazione: Assicurarsi di utilizzare il grill in un'area ben ventilata per evitare l'accumulo di gas o fumi nocivi.
- Uso dei materiali: Non utilizzare combustibili non autorizzati.
- Bambini e animali: Tenere bambini e animali domestici a distanza durante l'uso per evitare incidenti.
- Emergenze: In caso di emergenze, spegnere immediatamente il grill e contattare i servizi di emergenza.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Potenza: 10 kW
- Tipo di combustibile: Gas
- Numero di spiedi: 1
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: da verificare nel sito del produttore
- Peso: da verificare nel sito del produttore
- Capacità di cottura: da verificare nel sito del produttore

4. Installazione e Setup

1. Posizionamento: Posizionare il grill su una superficie piana, resistente al calore e lontana da materiali infiammabili.
2. Collegamento al gas: Seguire le istruzioni del produttore per il collegamento sicuro all'alimentazione del gas.
3. Verifica perdite: Utilizzare una soluzione di sapone per controllare eventuali perdite nel collegamento del gas.
4. Accensione: Seguire le istruzioni specifiche per l'accensione del grill e regolare la fiamma secondo necessità.

5. Funzionamento

1. Accensione: Utilizzare l'accenditore piezoelettrico per accendere il grill.
2. Temperatura: Regolare la fiamma per ottenere la temperatura ottimale di cottura.
3. Cottura: Inserire la carne sullo spiedo e monitorare attentamente il processo di cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia giornaliera: Rimuovere i residui di cibo e grasso dalla griglia dopo ogni utilizzo utilizzando una spazzola in acciaio inox.
- Pulizia profonda: Effettuare una pulizia approfondita almeno una volta al mese. Rimuovere le parti smontabili e lavarli con acqua calda e sapone.
- Controllo delle parti: Verificare periodicamente la presenza di danni o usura e sostituire eventuali parti difettose.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: Il grill non si accende.
 - Soluzione: Controllare la connessione del gas e assicurarsi che sia aperta. Verificare l'accenditore.
- Problema: Fiamma irregolare.
 - Soluzione: Controllare i bruciatori e pulirli da eventuali ostruzioni.
- Problema: Cottura non uniforme.
 - Soluzione: Ruotare lo spiedo per garantire una cottura uniforme.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento del grill. Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Considerare il riciclo di materiali come l'acciaio inossidabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania