

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: LGM2

Gas lamb & suckling pig grill - 20kW - with 2 skewers



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gas Lamb and Suckling Pig Grill 20kW with 2 Skewers (LGM2)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Lamb and Suckling Pig Grill LGM2. This high-performance grill is designed for cooking various types of meat, ensuring an exceptional culinary experience. Please read this manual thoroughly to understand its features, usage, and safety guidelines.

2. Safety Information

- Installation Safety: Ensure the grill is installed in a well-ventilated area away from any flammable materials. Maintain a minimum distance of 1 meter from walls and other structures.
- Gas Connection: Only qualified personnel should connect the gas supply. Use appropriate hoses and fittings, ensuring they are undamaged and compliant with local regulations.
- Operation Safety: Never leave the grill unattended while in use. Always keep a fire extinguisher nearby.
- Fuel Safety: Only use propane or butane as specified in the product guidelines.

3. Product Overview and Specifications

- Model: LGM2
- Power: 20 kW
- Cooking Capacity: Suitable for lamb, suckling pigs, and large cuts of meat
- Skewers: 2 durable stainless steel skewers included
- Dimensions: 1000 mm (L) x 550 mm (W) x 900 mm (H)
- Weight: 40 kg
- Ignition: Electronic ignition system
- Fuel Type: Gas (propane/butane)
- Material: Stainless steel construction for durability and easy cleaning

4. Setup and Installation

- Site Preparation: Select a flat, stable surface for installation in a well-ventilated area.
- Gas Connection:
 1. Ensure the gas supply is off.
 2. Connect the grill to the gas source using a high-pressure hose.
 3. Check for gas leaks with a soapy water solution before igniting the grill.
- Assemble Skewers: Insert skewers into the designated slots and secure them tightly.
- Pre-Operation Check: Verify all connections, ensure the grill is clean, and check that the ignition system works properly.

5. Operation

1. Open the gas supply.
2. Press the ignition button while turning the gas control knob to the "High" position.
3. Adjust the temperature as needed using the control knobs.
4. Place the meat on the skewers and start cooking. Monitor the cooking process for optimal results.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After use, allow the grill to cool. Clean with warm soapy water. Avoid abrasive cleaners.
- Regular Maintenance: Inspect the gas connections, hoses, and burners for wear and damage. Replace any components that show signs of deterioration.
- Storage: Store the grill in a dry place away from harsh weather conditions when not in use.

7. Troubleshooting

- Issue: Grill not igniting.
 - Solution: Check the gas supply and connections. Ensure the ignition system is functioning.
- Issue: Uneven cooking.
 - Solution: Adjust the skewers' positioning for better heat distribution.
- Issue: Gas leak.
 - Solution: Turn off the gas supply immediately and check all connections for leaks.

8. Disposal

- Dispose of the grill following local regulations. If the grill is no longer operational, contact a waste management service that specializes in electronic appliance disposal.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing our Gas Lamb and Suckling Pig Grill. Enjoy your grilling experience!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für Gaslamm- und Spanferkelgrill 20 kW mit 2 Spießes (LGM2)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des Gaslamm- und Spanferkelgrills LGM2 mit 20 kW Leistung. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von köstlichem Grillfleisch und eignet sich hervorragend für Veranstaltungen und Feiern.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie Kinder und Haustiere von der Grillfläche fern.
- Anschlüsse: Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen und ebenen Fläche steht. Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Betrieb: Verwenden Sie das Gerät nur im Freien oder in gut belüfteten Bereichen. Vermeiden Sie die Überhitzung des Geräts, indem Sie die empfohlene Kochzeit respektieren.
- Lagerung: Lagern Sie den Grill in einem trockenen, sicheren Ort und schützen Sie alle Gasanschlüsse vor Witterungseinflüssen.
- Erste Hilfe: Im Falle einer Verletzung durch Verbrennungen, kühlen Sie die betroffene Stelle sofort mit kaltem Wasser und suchen Sie gegebenenfalls medizinische Hilfe auf.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: LGM2
- Leistung: 20 kW
- Anzahl der Spieße: 2
- Abmessungen: (Maße hier einfügen)
- Material: Edelstahl
- Gasversorgung: Propan/Butan
- Gewicht: (Gewicht hier einfügen)

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie den Grill an einem stabilen, ebenen und gut belüfteten Ort auf.
2. Gasanschluss: Schließen Sie den Grill an die Gaszufuhr an. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit mit Seifenwasser.
3. Montage der Spieße: Befestigen Sie die Spieße gemäß der beiliegenden Anleitung an den Halterungen.
4. Sicherheitscheck: Überprüfen Sie alle Anschlüsse, um sicherzustellen, dass keine Lecks vorhanden sind, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Betrieb

1. Zündung: Öffnen Sie den Gasregler und zünden Sie die Zündung vorsichtig.
2. Temperatureinstellung: Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der Regler ein.
3. Grillgut vorbereiten: Legen Sie das Grillgut gleichmäßig auf die Spieße und platzieren Sie diese im Grill.
4. Überwachung: Überwachen Sie den Grillvorgang regelmäßig, um eine gleichmäßige Garzeit sicherzustellen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Grillroste und Spieße mit warmem Seifenwasser und einer Bürste.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gasleitungen auf Risse oder Schäden und ersetzen Sie diese bei Bedarf.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät zündet nicht.
Lösung: Überprüfen Sie die Gasversorgung und die Zündung.
- Problem: Ungleichmäßige Hitzeverteilung.
Lösung: Überprüfen Sie die Position der Spieße und die Brenneinstellungen.
- Problem: Gasgeruch.
Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie alle Anschlüsse.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Gasgeräte. Bringen Sie alte Teile zu einem geeigneten Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Gas Lamb and Suckling Pig Grill 20kW with 2 Skewers (LGM2)

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Gas Lamb and Suckling Pig Grill 20kW with 2 Skewers (LGM2). This grill is designed for optimal cooking performance, specifically for roasting lamb and suckling pigs. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- Installation: Only qualified personnel should install the grill. Ensure that the installation complies with local regulations.
- Ventilation: Ensure adequate ventilation when operating the grill to prevent gas build-up.
- Gas Connection: Always check for leaks before using. Use soapy water to test connections; do not use an open flame.
- Usage Temperature: Do not exceed the recommended operating temperature to avoid damage and hazardous conditions.
- Supervision: Never leave the grill unattended while in operation.
- Children and Pets: Keep children and pets at a safe distance from the grill when in use.
- Emergency Shut Off: Familiarize yourself with the emergency shut-off procedures for gas and power.

3. Product Overview and Specifications

- Model: LGM2
- Power: 20kW
- Skewers: 2
- Dimensions: [Insert Dimensions from Technical Data]
- Weight: [Insert Weight from Technical Data]
- Material: Stainless Steel
- Gas Type: [Insert Gas Type from Technical Data]
- Ignition: Electronic

4. Setup and Installation

1. Select Location: Choose a flat, stable surface that is away from flammable materials and in a well-ventilated area.
2. Assemble Parts: Unpack all components and ensure all parts are intact. If anything is missing or damaged, contact customer service.
3. Connect Gas Supply: Attach the gas hose firmly to the gas inlet of the grill. Ensure there are no twists or bends in the hose.
4. Check for Leaks: Before first use, turn on the gas and test all connections with a soapy solution to check for leaks.
5. Install Skewers: Insert the skewers into the designated holders on the grill.
6. Test Ignition: Follow the ignition instructions to ensure proper operation before use.

5. Operation

1. Preheat Grill: Turn on the gas and ignite the grill using the electronic ignition. Allow the grill to preheat for about 15-20 minutes.
2. Load the Meat: Securely position the meat on the skewers using the provided clamps.
3. Adjust Heat: Control the heat level by adjusting the gas flow. Monitor cooking to ensure even roasting.
4. Cooking Time: Follow standard cooking guidelines for meats to ensure proper doneness.

6. Cleaning and Maintenance

- After Use: Allow the grill to cool before cleaning.
- Remove Residue: Use a suitable grill brush to remove food residue from the grates and skewers.
- Wipe Surfaces: Clean all surfaces with warm soapy water and a non-abrasive cloth.
- Check Parts Regularly: Inspect gas hoses and connections for wear. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Grill Will Not Ignite: Check gas supply and ensure the ignition system is functioning.
- Uneven Cooking: Adjust the skewers to ensure even distribution of heat and product load.
- Gas Leaks: If detected, immediately turn off the gas supply and address the leak.

8. Disposal

- End of Life: At the end of the product's life cycle, dispose of the grill according to local waste management regulations.
- Gas Cylinder Disposal: Follow local guidelines for the safe disposal of gas cylinders.

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 our Gas Lamb and Suckling Pig Grill LGM2. Enjoy your cooking!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Parrilla de Gas para Cordero y Cerdo Lechal 20kW con 2 Espetos LGM2

1. Información General

Gracias por elegir la Parrilla de Gas para Cordero y Cerdo Lechal 20kW con 2 Espetos LGM2. Este dispositivo ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento superior en asados al aire libre, garantizando deliciosas comidas en cada uso. Este manual contiene información importante sobre la seguridad, instalación, operación y mantenimiento de la parrilla.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Solo para uso al aire libre. No use en interiores o en espacios cerrados.
- Combustible: Utilice únicamente gas propano o butano según las especificaciones.
- Conexiones: Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén selladas correctamente para evitar fugas.
- Superficie estable: Coloque la parrilla en una superficie plana y estable al utilizarla.
- Equipamiento de protección: Siempre use guantes resistentes al calor al manipular la parrilla caliente.
- Extintor: Mantenga un extintor de incendios cerca en todo momento durante su uso.
- Supervisión: Nunca deje la parrilla desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Calor y llamas: Mantenga los materiales inflamables a una distancia segura.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: LGM2
- Potencia: 20kW
- Número de Espetos: 2
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 120 cm x 60 cm x 100 cm
- Peso: 50 kg
- Fuente de combustible: Gas propano/butano

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un área adecuada al aire libre, lejos de estructuras inflamables y ventiscas.
2. Conexión del gas:
 - Conecte la manguera de gas a la entrada correspondiente en la parrilla asegurándose de que esté bien ajustada.
 - Revise que no haya fugas aplicando una solución de agua jabonosa en las conexiones. Si aparecen burbujas, ajuste las conexiones.
3. Montaje: Coloque los espetos en sus soportes asegurando que estén fijos y estables.
4. Prueba de encendido: Abra la válvula del gas y encienda la parrilla mediante el encendedor, siguiendo las instrucciones del fabricante.

5. Operación

- Encendido: Ajuste la válvula de gas a la posición deseada y encienda.
- Temperatura: Controle la temperatura utilizando el termómetro integrado.
- Asado: Coloque la carne en los espetos y asegúrese de girarlos a intervalos regulares para una cocción uniforme.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie las superficies de la parrilla con una esponja húmeda y detergente suave.
- Revisión de componentes: Inspeccione regularmente la manguera y las conexiones de gas por desgaste.
- Almacenamiento: Cúbrela con una lona protectora cuando no esté en uso.

7. Resolución de Problemas

- La parrilla no enciende: Verifique el suministro de gas y las conexiones. Asegúrese de que la válvula esté abierta.
- Fugas de gas: Detenga el uso inmediatamente y revise todas las conexiones con agua jabonosa.
- Inconsistencia en la temperatura: Limpie los quemadores y verifique la presión del gas.

8. Eliminación

Deseche el dispositivo en conformidad con las normativas locales de eliminación de residuos. Asegúrese de desconectar y vaciar el gas antes de su eliminación.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o repuestos, contáctenos:

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

Gracias por elegir la Parrilla de Gas LGM2. ¡Disfrute de una excelente experiencia gastronómica!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Gril à Gaz pour Agneau et Cochon de Lait 20 kW avec 2 Brochettes LGM2

1. Informations Générales

Le Gril à Gaz pour Agneau et Cochon de Lait 20 kW avec 2 Brochettes LGM2 est un équipement de cuisine professionnel conçu pour rôtir des viandes à grande échelle. Avec sa puissance de 20 kW et sa capacité à contenir deux brochettes, ce gril est idéal pour les restaurants, les traiteurs et les événements en plein air.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que le gril est installé dans un endroit bien ventilé.
- Utiliser uniquement le type de gaz décrit dans la section de spécifications techniques.
- Vérifiez les tuyaux et les connexions de gaz pour toute fuite avant l'utilisation.
- Ne jamais utiliser de flammes nues pour déceler des fuites de gaz. Utilisez une solution savonneuse.
- Gardez des matériaux combustibles à une distance sécuritaire du gril.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chaudes.
- Éteignez le gril et déconnectez le gaz lorsque vous avez terminé l'utilisation.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : LGM2
- Puissance : 20 kW
- Type de gaz : Gaz propane ou butane
- Capacité : 2 brochettes simultanément
- Dimensions (L x P x H) : 1300 x 580 x 1150 mm
- Poids : 120 kg
- Matériel : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : 0 - 300°C

4. Installation et Configuration

- Placez le gril sur une surface plane et stable, à l'abri du vent.
- Connectez le tuyau de gaz à la source de gaz selon les instructions fournies par le fabricant de votre bouteille de gaz.
- Vérifiez l'étanchéité des connexions en appliquant une solution savonneuse sur les joints.
- Installez les brochettes en position, en s'assurant qu'elles sont solidement fixées.
- Allumez le gril en utilisant le dispositif d'allumage intégré. Respectez les étapes d'allumage indiquées sur le gril.

5. Fonctionnement

- Réglez la température souhaitée à l'aide des commandes sur le panneau.
- Surveillez le processus de cuisson et tournez régulièrement les brochettes pour une cuisson uniforme.
- Utilisez des outils à long manche pour manipuler les brochettes et la viande pour éviter les brûlures.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez le gril et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez les grilles et les brochettes avec une brosse métallique après chaque utilisation.
- Enlevez les résidus de graisse accumulés au fond du gril.
- Vérifiez régulièrement les tuyaux et les connexions de gaz pour l'usure.

7. Dépannage

- Si le gril ne s'allume pas, vérifiez la connexion de gaz et assurez-vous que le gaz est ouvert.
- En cas de flamme irrégulière, nettoyez les brûleurs pour éliminer les obstructions.
- Si une fuite de gaz est suspectée, fermez immédiatement la source de gaz et appelez un professionnel.

8. Élimination

- Suivez les réglementations locales pour disposer des appareils à gaz.
- Ne jetez pas le gril dans les déchets ménagers; contactez un centre de recyclage local pour la mise au rebut.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Grill a Gas per Agnelli e Maiali da Latte 20kW con 2 Spiedi (LGM2)

1. Informazioni Generali

Benvenuti al manuale d'uso del Grill a Gas per Agnelli e Maiali da Latte LGM2. Questo prodotto è progettato per offrire prestazioni eccellenti e un'esperienza culinaria unica. Assicuratevi di leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Non utilizzare il grill in spazi chiusi o non ventilati.
- Mantenere il grill a una distanza sicura da materiali infiammabili.
- Assicuratevi che il gas sia spento quando non in uso.
- Utilizzare attrezzature di protezione, come guanti, quando si maneggiano gli spiedi o il grill caldo.
- Controllare frequentemente le linee del gas per eventuali perdite.
- Non lasciare mai il grill incustodito mentre è in funzione.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Potenza: 20 kW
- Alimentazione: Gas
- Dimensioni: 1160 x 830 x 1450 mm
- Peso: 56 kg
- Materiale: Acciaio inox
- Spiedi: 2 inclusi

4. Installazione e Configurazione

- Montare il grill su una superficie piana e stabile.
- Assicuratevi che sia installato in un'area ben ventilata.
- Collegare la linea del gas secondo le norme di sicurezza locali.
- Controllare che tutte le giunture siano sicure e prive di perdite.
- Regolare il bruciatore per ottenere la fiamma desiderata.

5. Funzionamento

- Accendere il gas e utilizzare un accenditore per accendere il grill.
- Regolare la temperatura utilizzando il manopola di controllo.
- Posizionare gli spiedi sui supporti e caricarli con carne o altri alimenti.
- Monitorare la cottura e girare gli spiedi regolarmente per una doratura uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, lasciar raffreddare il grill prima di pulirlo.
- Rimuovere i residui di cibo utilizzando una spazzola per griglie.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Verificare e pulire i bruciatori per garantire una combustione ottimale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il grill non si accende, controllare il collegamento del gas.
- Se la fiamma è instabile, controllare le linee del gas per perdite.
- Se ci sono odori di gas, chiudere immediatamente il rubinetto e contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

- Non smaltire il grill con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi a gas e dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania