

M&R GASTRO SCHWEIZ

Döner-/Shawarma-Grill (gasbetrieben)

Professionelle Shawarma-Maschinen mit hoher Effizienz, ausgelegt für den Einsatz in Grossküchen. Mehrere Baugrössen und Heizleistungen sind verfügbar (u. a. 10,5 kW, 14 kW, 17,5 kW; einzelne Varianten mit anderen Heizleistungen in den technischen Daten). Elektrische Versorgung: 220 V. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl.

Geltungsbereich: MRG.DN.220 · MRG.DN.221 · MRG.DN.222 · MRG.DN.150 · MRG.DN.151 · MRG.DN.152 · MRG.DN.210 · MRG.DN.211 · MRG.DN.212 · MRG.DN.151-Y · MRG.DN.152-Y



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
11

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

DÖNER-/SHAWARMA-GRILL (GASBETRIEBEN)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von Ort zu Ort bewegt werden.
- Transport auf Palette mit Gabelstapler durchführen.

02 Installation & Anschluss

- Gerät auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen und Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundige, zugelassene Techniker ausführen.
- Elektrischer Anschluss muss von einer autorisierten Person vorgenommen werden; die angeschlossene Spannung muss mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmen (220 V).
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an die nächstgelegene Erdungsleitung am Schaltfeld anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften durchführen.
- Gasanlage gemäss lokalen und nationalen Gasnormen anschliessen; Gas-Eingänge sind am Gerät mit 'G' gekennzeichnet.
- Gasanschluss mit geeigneter Metall-Flexleitung und Kugelhahn durchführen; Kugelhahn an einer hitzefreien, zugänglichen Stelle befestigen.
- Nach Gasanschluss auf Undichtigkeiten prüfen.
- Gasart und Druck gemäss Angaben auf dem Typenschild einstellen; bei Bedarf die Anweisungen zur Umrüstung auf andere Gasarten (Abschnitt G) befolgen.
- Bei Aufstellung an nicht brennbarer Wärmedämmung Abstand zwischen Geräten 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Betrieb unter einer Dunstabzugshaube (Chimney hood) ist nicht zulässig.
- Verpackung gemäss örtlichen Vorschriften öffnen und entsorgen; prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden.
- Kunststoffteile sind mit Werkstoffkennzeichnung versehen; alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bestehen aus Edelstahl.

DÖNER-/SHAWARMA-GRILL (GASBETRIEBEN)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Das Gerät nicht an einem schlecht beleuchteten Ort verwenden.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Materialien installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand alle Gasventile und den Elektrokontaktor sofort schliessen und Feuerlöscher einsetzen; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden infolge fehlender Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Bei Gasleck: Leck beseitigen und den Bereich lüften; keinesfalls entzünden oder elektrische Geräte verwenden.
- Auf keinen Fall Dichtheit mit einer Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Gas Aus, B = Volle Flamme, C = Halbe Flamme, D = (1) Rechtslauf, E = (0) Aus, F = (2) Linkslauf.
- Das Gerät kann mit LPG oder Erdgas (NG) betrieben werden; den Gasanschluss je nach Einsatz von hinten am Gerät vornehmen.
- Gerät einstecken.
- Spiesse entfernen und das Fleisch aufspiesen.
- Gasventile öffnen, um die Strahler (radian) zu zünden.
- Zur gewünschten Temperatur auf Voll- oder Halbflamme stellen.
- Schalter auf (1) stellen, damit der Motor im Uhrzeigersinn dreht; auf (2) für Gegenurzeigersinn.
- Bei Modellen mit unterem Motor kann der Abstand zwischen Spieß und Strahler während der Vor-/Rückbewegung eingestellt werden.
- Gegartes Fleisch wird mit Hilfe der Shawarma-Klingen in die Abtropfschale geleitet.
- Nach dem Grillvorgang Gasventile schliessen.
- Motor ausschalten: Schalter auf (0) stellen und Gerät ausstecken.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

DÖNER-/SHAWARMA-GRILL (GASBETRIEBEN)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Gebrauch: Gehäuse, Abtropfschale, Spiesse und Strahler reinigen.
- Vor Reinigungsarbeiten Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Gaszufuhr abstellen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Nicht direkt mit Wasser abspritzen – der Elektromotor kann beschädigt werden.
- Anhaftende Fleischreste und verbranntes Öl in heißem Wasser einweichen und mit Spachtel entfernen.
- Bei Modellen mit Glas die thermische Glasscheibe nach jedem Gebrauch reinigen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage empfohlen.
- Geringer Wartungsaufwand: Motor und Kugellager sind geschmiert.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern ersetzen.
- Bei Modellen mit unterem Motor die Gleitführungen warten.
- Den Aufstellungsraum periodisch lüften.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft je nach Nutzungsfrequenz durchführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

DÖNER-/SHAWARMA-GRILL (GASBETRIEBEN)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung kontrollieren. 3. Prüfen, ob der Gasanschluss durchgeführt wurde. 4. Prüfen, ob Gas an den Strahlern ankommt.
Fleisch wird nicht gut gegart.	1. Abstand zwischen Spieß und Strahler prüfen. 2. Fleisch nicht über die Kapazität des Spießes laden.
Gerät hat angehalten.	1. Niedrige Netzspannung kann zum Halt führen — Spannung prüfen. 2. Wenn die Flamme am Strahler ungewollt erlischt, stoppt die Gaszufuhr ggf. automatisch wegen des Sicherheitsventils.
Qualität der Garung oder Sicherheitsfunktionen sind beeinträchtigt.	Gerät nicht weiter verwenden. Bleiben Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grill à döner/shawarma (gaz)

Machines à shawarma professionnelles, haute efficacité, conçues pour les cuisines industrielles. Plusieurs dimensions et puissances de chauffe sont disponibles (par ex. 10,5 kW, 14 kW, 17,5 kW ; certaines variantes figurent aux données techniques). Alimentation électrique : 220 V. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable.

Champ d'application: MRG.DN.220 · MRG.DN.221 · MRG.DN.222 ·
MRG.DN.150 · MRG.DN.151 · MRG.DN.152 · MRG.DN.210 · MRG.DN.211 ·
MRG.DN.212 · MRG.DN.151-Y · MRG.DN.152-Y



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
11

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

GRILL À DÖNER/SHAWARMA (GAZ)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Transport sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et solide et prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- La connexion électrique doit être réalisée par une personne autorisée ; la tension raccordée doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique (220 V).
- L'appareil doit être raccordé à une prise reliée à la terre ; relier la terre à la ligne de terre du tableau la plus proche.
- Le raccordement à l'alimentation principale et au disjoncteur différentiel doit respecter les réglementations en vigueur.
- Raccorder le gaz conformément aux normes locales et nationales ; les entrées gaz sont repérées 'G' sur l'appareil.
- Effectuer la liaison gaz avec un tuyau flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à boisseau sphérique ; fixer la vanne à une position loin de la chaleur et facilement accessible.
- Après raccordement, contrôler l'absence de fuites de gaz.
- Régler le type de gaz et la pression selon les indications de la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, suivre les instructions de transformation (section G).
- Si l'appareil est installé sur un matériau isolant thermique incombustible, laisser 5 cm entre les appareils ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte d'extraction.
- Déballer conformément aux règles locales et éliminer l'emballage ; vérifier que toutes les pièces sont bien présentes et non endommagées.
- Les pièces en plastique portent une identification matière ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable.

GRILL À DÖNER/SHAWARMA (GAZ)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local mal éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil quand il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- En cas de fuite de gaz : réparer la fuite et ventiler la zone ; ne pas allumer de flamme ni utiliser d'appareils électriques.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = Gaz Off, B = Flamme pleine, C = Demi-flamme, D = (1) Horaire, E = (0) Off, F = (2) Antihoraire.
- L'appareil peut fonctionner au GPL ou au gaz naturel (NG) ; effectuer la connexion gaz à l'arrière selon le type d'utilisation.
- Brancher l'appareil.
- Retirer les broches et embrocher la viande.
- Ouvrir les vannes à gaz pour allumer les radiants.
- Sélectionner flamme pleine ou demi-flamme selon la température souhaitée.
- Mettre l'interrupteur en (1) pour tourner dans le sens horaire ; en (2) pour le sens antihoraire.
- Sur les modèles à moteur inférieur, ajuster la distance broche-radiant pendant le mouvement avant-arrière.
- Les viandes cuites sont dirigées dans le bac récupérateur d'écoulement à l'aide des lames shawarma.
- Après la cuisson, fermer les vannes à gaz.
- Pour arrêter le moteur, mettre l'interrupteur sur (0) et débrancher l'appareil.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

GRILL À DÖNER/SHAWARMA (GAZ)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation : nettoyer le corps, le bac d'égouttement, les broches et les radiants.
- Toujours couper l'appareil et débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage. Couper l'alimentation en gaz.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs (ils peuvent laisser des résidus nocifs).
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau directement ; le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Laisser tremper les résidus de viande et les huiles brûlées dans de l'eau chaude et racler avec une spatule.
- Pour les machines avec verre, nettoyer la vitre thermique après chaque usage.

02 Entretien

- Maintenance à effectuer par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Faible entretien requis (moteur et roulements lubrifiés).
- Vérifier périodiquement les tuyaux de gaz ; en cas de fente, trou, etc., remplacer les tuyaux.
- Sur les machines à moteur inférieur, entretenir les glissières mobiles.
- Ventiler régulièrement la zone où se trouve l'appareil.
- L'entretien du contacteur doit être réalisé à l'air comprimé en fonction de la fréquence d'utilisation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

GRILL À DÖNER/SHAWARMA (GAZ)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Contrôler les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier si le raccordement gaz a été effectué. 4. Vérifier si le gaz arrive au radiant.
Les viandes ne cuisent pas correctement.	1. Vérifier la distance entre broche et radiant. 2. Ne pas charger la broche au-delà de sa capacité.
L'appareil s'est arrêté.	1. L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension — vérifier la tension. 2. Si la flamme du radiant s'éteint involontairement, la sortie de gaz peut être interrompue automatiquement par la vanne de sécurité.
Qualité de cuisson ou fonctions de sécurité défectueuses.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grill per döner/shawarma (gas)

Macchine professionali per shawarma ad alta efficienza, progettate per cucine industriali. Disponibili in diverse dimensioni e potenze di riscaldamento (es. 10,5 kW, 14 kW, 17,5 kW; varianti aggiuntive riportate nelle specifiche). Alimentazione elettrica: 220 V. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.

Campo di applicazione: MRG.DN.220 · MRG.DN.221 · MRG.DN.222 ·
MRG.DN.150 · MRG.DN.151 · MRG.DN.152 · MRG.DN.210 · MRG.DN.211 ·
MRG.DN.212 · MRG.DN.151-Y · MRG.DN.152-Y



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
11

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

GRILL PER DÖNER/SHAWARMA (GAS)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Trasportare su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un pavimento piano e resistente e adottare misure per evitare ribaltamenti.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito da persona autorizzata; la tensione collegata deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta (220 V).
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; collegare la massa alla linea di terra del quadro più vicina.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Collegare il gas conformemente alle norme locali e nazionali; gli ingressi gas sono contrassegnati con 'G' sul corpo dell'apparecchio.
- Il collegamento al raccordo gas deve avvenire con tubo flessibile metallico di diametro adatto e valvola a sfera; la valvola deve essere fissata in un punto lontano dal calore e accessibile.
- Dopo il collegamento del gas controllare eventuali perdite.
- Regolare tipo di gas e pressione secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas è diverso, seguire le istruzioni per la conversione (sezione G).
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza tra apparecchi deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa.
- Disimballare secondo le norme locali e smaltire l'imballo; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.
- I pezzi in plastica sono marcati con il simbolo del materiale; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox.

GRILL PER DÖNER/SHAWARMA (GAS)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista.
- Non usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti a mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- In caso di perdita di gas: riparare la perdita e ventilare l'area; non accendere fiamme e non usare elettricità.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = Gas spento, B = Fiamma piena, C = Mezza fiamma, D = (1) Orario, E = (0) Spento, F = (2) Antiorario.
- L'apparecchio può funzionare con GPL o gas naturale (NG); collegare il gas posteriormente secondo il tipo d'uso.
- Inserire la spina nella presa.
- Togliere gli spiedi e infilare la carne sugli spiedi.
- Aprire le valvole del gas per accendere i bruciatori (radian).
- Selezionare fiamma piena o mezza fiamma per la temperatura desiderata.
- Portare l'interruttore su (1) per la rotazione in senso orario; su (2) per il senso antiorario.
- Nei modelli con motore inferiore, è possibile regolare la distanza spiedo-bruciatore durante il movimento avanti/indietro.
- La carne cotta viene raccolta nella vaschetta raccoglitrice con l'ausilio delle lame shawarma.
- Dopo la cottura chiudere le valvole del gas.
- Per spegnere il motore mettere l'interruttore su (0) e scollegare l'apparecchio.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

GRILL PER DÖNER/SHAWARMA (GAS)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni utilizzo: pulire la struttura, la vaschetta di raccolta, gli spiedi e i radianti.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare l'alimentazione prima della pulizia. Chiudere il gas.
- Non usare detergenti abrasivi perché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Lasciare in ammollo i residui di carne e l'olio bruciato nella vaschetta con acqua calda e raschiare con una spatola.
- Nei modelli con vetro pulire il vetro termico dopo ogni uso.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- La macchina richiede bassa manutenzione (motore e cuscinetti lubrificati).
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; se presentano tagli o fori, sostituirli.
- Nei modelli con motore inferiore mantenere le guide scorrevoli.
- Aerare periodicamente l'area in cui è installato il dispositivo.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

GRILL PER DÖNER/SHAWARMA (GAS)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Controllare se l'apparecchio è inserito. 2. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare se è eseguito il collegamento del gas. 4. Verificare se il gas arriva al bruciatore.
La carne non cuoce bene.	1. Controllare la distanza tra spiedo e bruciatore. 2. Non sovraccaricare lo spiedo oltre la sua capacità.
L'apparecchio si è fermato.	1. L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione — verificare la tensione. 2. Se la fiamma del bruciatore si spegne involontariamente, la fuoriuscita del gas può essere interrotta automaticamente dal valvola di sicurezza.
Qualità di cottura o funzioni di sicurezza non adeguate.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Doner / Shawarma Grill (gas)

Professional shawarma (doner) machines offering high efficiency, designed for industrial kitchens. Available in multiple sizes and heater powers (e.g. 10.5 kW, 14 kW, 17.5 kW; additional variants listed in technical data). Electrical supply: 220 V. Parts that contact food are stainless steel.

Scope: MRG.DN.220 · MRG.DN.221 · MRG.DN.222 · MRG.DN.150 ·
MRG.DN.151 · MRG.DN.152 · MRG.DN.210 · MRG.DN.211 · MRG.DN.212 ·
MRG.DN.151-Y · MRG.DN.152-Y



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
11

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

DONER / SHAWARMA GRILL (GAS)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Move on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the appliance on a flat, sturdy surface and take precautions to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.
- Electrical connection must be made by an authorized person; ensure the connected voltage matches the rating on the appliance data plate (220 V).
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect the earth to the earthing line on the nearest panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- Connect the gas supply according to local and national gas standards; gas inlets are marked 'G' on the body.
- Use a suitable-diameter metal flexible pipe and a ball valve for the gas connection; the ball valve must be fixed in a location away from heat and easily accessible.
- After making the gas connection, check for gas leaks.
- Set gas type and pressure according to the appliance data plate; if the installed gas type differs, follow the instructions for conversion to the other gas type (section G).
- If placed on nonflammable thermal insulation material, maintain 5 cm between machines; otherwise allow at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.
- Unpack the shipment according to local regulations and dispose of packaging; check that all parts have arrived and are undamaged.
- Plastic parts are marked with material symbols; parts that contact food are made of stainless steel.

DONER / SHAWARMA GRILL (GAS)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance where flammable or explosive materials are present.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- Damage caused by a missing earthing connection is not covered by warranty.
- If there is a gas leak, first repair the leak and ventilate the area; do not ignite and do not use electrical equipment.
- Never check gas sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel: A = Gas Off, B = Full Flame, C = Half Flame, D = (1) Clockwise, E = (0) Switch Off, F = (2) Anticlockwise.
- Depending on use, connect the gas inlet from the rear of the machine. The machine can operate on LPG and NG.
- Plug in the appliance.
- Remove skewers and place the meat on the skewers.
- Open the gas valves to ignite the radiant burners.
- Select full or half flame for the desired temperature.
- Set switch to (1) to operate motor clockwise; (2) for anticlockwise.
- On lower-motor models you can adjust the skewer–radian distance during forward–back motion.
- Cooked meat is collected in the spillage tray with the help of shawarma blades.
- After cooking, turn off the gas valves.
- To stop the skewer motor, switch to (0) and unplug the appliance.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

DONER / SHAWARMA GRILL (GAS)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every use: clean the body, spillage tray, skewers and radiants.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning. Turn off the gas connection.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not clean by spraying water directly; the electric motor may be damaged.
- Soak meat residues and burned oil collected in the spillage tray in hot water and scrape with a spatula.
- On machines with glass, clean the thermal glass after every use.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance every 15 days.
- Shawarma machines require low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits, holes, etc., replace the hoses.
- On lower-motor shawarma machines, maintain the moving slides.
- Ventilate the area where the device is located periodically.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to frequency of use.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

DONER / SHAWARMA GRILL (GAS)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and voltage. 3. Check whether the gas connection has been made. 4. Check if gas is reaching the radiant burners.
Meats are not cooked well.	1. Check the distance between skewer and radiant. 2. Do not load the skewer beyond its capacity.
The appliance stopped.	1. The appliance can stop due to low voltage — check the supply voltage. 2. If the flame from the radiant is extinguished unintentionally, gas outlet may be stopped automatically by the safety valve.
Cooking quality or safety functions are impaired.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact an authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.