

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Grillplatten

Professionelle elektrische Grillplatten für den Einsatz in Industrieküchen; verschiedene Abmessungen und Leistungsklassen; für gewerblichen Gebrauch ausgelegt.

Geltungsbereich: MRG.6IE010 · MRG.6IE011 · MRG.6IE020 · MRG.6IE021 · MRG.6IE022 · MRG.6IE030 · MRG.6IE031 · MRG.6IE032 · MRG.6IE010-K · MRG.6IE011-K · MRG.6IE020-K · MRG.6IE021-K · MRG.6IE022-K · MRG.6IE030-K · MRG.6IE031-K · MRG.6IE032-K · MRG.PLS.7IE010 · MRG.PLS.7IE011 · MRG.PLS.7IE020 · MRG.PLS.7IE021 · MRG.PLS.7IE022 · MRG.PLS.7IE030 · MRG.PLS.7IE031 · MRG.PLS.7IE032 · MRG.PLS.7IE010-K · MRG.PLS.7IE011-K · MRG.PLS.7IE020-K · MRG.PLS.7IE021-K · MRG.PLS.7IE022-K · MRG.PLS.7IE030-K · MRG.PLS.7IE031-K · MRG.PLS.7IE032-K · MRG.PLS.9IE010 · MRG.PLS.9IE011 · MRG.PLS.9IE020 · MRG.PLS.9IE021 · MRG.PLS.9IE022 · MRG.PLS.9IE030 · MRG.PLS.9IE031 · MRG.PLS.9IE032 · MRG.PLS.9IE010-K · MRG.PLS.9IE011-K · MRG.PLS.9IE020-K · MRG.PLS.9IE021-K · MRG.PLS.9IE022-K · MRG.PLS.9IE030-K · MRG.PLS.9IE031-K · MRG.PLS.9IE032-K



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
48

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

ELEKTRISCHE GRILLPLATTEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; Transport auf Palette mittels Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Gegen Umsturz Maßnahmen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit gültigen Installations- und Servicelizenz durchgeführt werden.
- Anschluss an die elektrische Versorgung nur durch autorisiertes Personal.
- Spannung am Anschluss muss mit der auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an die Erdungsleitung im Schaltschrank anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz entsprechend den geltenden Vorschriften vornehmen.
- Befindet sich die Aufstellfläche in Kontakt mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial, Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

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

ELEKTRISCHE GRILLPLATTEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Das Gerät nicht an unzureichend beleuchteten Orten betreiben.
- Während des Betriebes keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Gerätes beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung versuchen, das Gerät zu bedienen.
- Bei Feuer alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Keine wasserhaltigen Materialien auf die Grillfläche geben; Ölspritzer können schwere Verbrennungen verursachen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Temperatureinstellung (Heat setting), B = Kontrollleuchte, C = Ölbehälter (Drawer).
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Zum Betrieb Schalter in Stellung (I) bringen.
- Beim ersten Gebrauch das Gerät im leeren Zustand betreiben; danach ist es einsatzbereit.
- Temperatur über den Thermostat auf die gewünschte Einstellung stellen.
- Beim Einschalten des Thermostats schalten die Heizelemente ein; die Kontrollleuchte am Schalter zeigt den Betrieb an. Während des Betriebs regelt der Thermostat zyklisch; ist das Gerät aus, erlischt die Kontrollleuchte.
- Die zu bratenden Lebensmittel auf die erhitzte Platte legen.
- Darauf achten, dass das verwendete Fett/Öl in der Ölauffangschublade gesammelt wird.
- Nach Beendigung des Betriebs Schalter auf (0) stellen.

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

ELEKTRISCHE GRILLPLATTEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch und Chromreiniger säubern.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da Rückstände verbleiben können.
- Nicht mit Wasser besprühen, um elektrische Teile nicht zu beschädigen.
- Nach jedem Gebrauch die Grillplatte mit einem geeigneten Schaber reinigen.

02 Wartung

- Wartung nur durch fachkundiges Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Ölauffangschublade periodisch reinigen: mit Wasser füllen und erhitzen, um festes bzw. angebackenes Öl zu lösen.
- Wartung des Gerätekontaktors mit Druckluft entsprechend Nutzungsfrequenz durchführen.

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

ELEKTRISCHE GRILLPLATTEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät startet nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3) Sicherung prüfen.
Das Gerät gart/kocht nicht richtig.	Prüfen, ob das Gerät auf geeigneter Temperatur betrieben wird.
Das Gerät hat sich abgeschaltet.	Das Gerät kann wegen Unterspannung stoppen; in diesem Fall die Netzspannung prüfen.
Qualität der Garergebnisse oder Sicherheitsfunktionen sind beeinträchtigt.	Gerät nicht benutzen. Falls Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grills électriques

Grills électriques professionnels conçus pour les cuisines industrielles ; plusieurs dimensions et puissances disponibles ; destinés à un usage professionnel.

Champ d'application: MRG.6IE010 · MRG.6IE011 · MRG.6IE020 · MRG.6IE021 · MRG.6IE022 · MRG.6IE030 · MRG.6IE031 · MRG.6IE032 · MRG.6IE010-K · MRG.6IE011-K · MRG.6IE020-K · MRG.6IE021-K · MRG.6IE022-K · MRG.6IE030-K · MRG.6IE031-K · MRG.6IE032-K · MRG.PLS.7IE010 · MRG.PLS.7IE011 · MRG.PLS.7IE020 · MRG.PLS.7IE021 · MRG.PLS.7IE022 · MRG.PLS.7IE030 · MRG.PLS.7IE031 · MRG.PLS.7IE032 · MRG.PLS.7IE010-K · MRG.PLS.7IE011-K · MRG.PLS.7IE020-K · MRG.PLS.7IE021-K · MRG.PLS.7IE022-K · MRG.PLS.7IE030-K · MRG.PLS.7IE031-K · MRG.PLS.7IE032-K · MRG.PLS.9IE010 · MRG.PLS.9IE011 · MRG.PLS.9IE020 · MRG.PLS.9IE021 · MRG.PLS.9IE022 · MRG.PLS.9IE030 · MRG.PLS.9IE031 · MRG.PLS.9IE032 · MRG.PLS.9IE010-K · MRG.PLS.9IE011-K · MRG.PLS.9IE020-K · MRG.PLS.9IE021-K · MRG.PLS.9IE022-K · MRG.PLS.9IE030-K · MRG.PLS.9IE031-K · MRG.PLS.9IE032-K



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
48

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

GRILLS ÉLECTRIQUES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un lieu à l'autre ; transport sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol plan et stable ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié disposant des licences d'installation et de service.
- Raccordement à l'alimentation électrique uniquement par du personnel autorisé.
- La tension raccordée doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être connecté à une prise avec mise à la terre ; relier la terre à la borne de mise à la terre du tableau électrique le plus proche.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.
- Si l'emplacement est en contact avec un isolant thermique incombustible, distance 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte.

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

GRILLS ÉLECTRIQUES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas déposer de matières aqueuses sur la surface de cuisson ; les projections d'huile peuvent provoquer de graves brûlures.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = réglage chaleur, B = témoin lumineux, C = tiroir à huile.
- Brancher la prise.
- Mettre l'interrupteur en position (I) pour faire fonctionner.
- Pour la première utilisation, faire fonctionner le grill à vide ; ensuite il est prêt à l'emploi.
- Régler la température souhaitée avec le thermostat.
- Lorsque le thermostat est tourné, les résistances se mettent en marche et le témoin du bouton s'allume. Pendant le fonctionnement, le thermostat régule et le témoin s'éteint si le grill est éteint.
- Placer les aliments à cuire sur la plaque pendant son chauffage.
- Vérifier que l'huile utilisée s'accumule dans le tiroir à huile.
- Après usage, mettre l'interrupteur sur (0).

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

GRILLS ÉLECTRIQUES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement, cela pourrait endommager les composants électriques.
- Nettoyer la plaque avec un grattoir adapté après chaque utilisation.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Nettoyer périodiquement le tiroir à huile : remplir d'eau et chauffer pour aider à dissoudre l'huile figée ou collée.
- L'entretien du contacteur électrique doit être fait à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

GRILLS ÉLECTRIQUES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier le fusible.
L'appareil cuit mal.	Vérifier si l'appareil fonctionne à la température appropriée.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension.
Cuisson de mauvaise qualité ou défaillance d'une fonction de sécurité.	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

Griglie elettriche

Griglie elettriche professionali progettate per cucine industriali;
disponibili in diverse dimensioni e potenze; per uso professionale.

Campo di applicazione: MRG.6IE010 · MRG.6IE011 · MRG.6IE020 ·
MRG.6IE021 · MRG.6IE022 · MRG.6IE030 · MRG.6IE031 · MRG.6IE032 ·
MRG.6IE010-K · MRG.6IE011-K · MRG.6IE020-K · MRG.6IE021-K ·
MRG.6IE022-K · MRG.6IE030-K · MRG.6IE031-K · MRG.6IE032-K ·
MRG.PLS.7IE010 · MRG.PLS.7IE011 · MRG.PLS.7IE020 · MRG.PLS.7IE021 ·
MRG.PLS.7IE022 · MRG.PLS.7IE030 · MRG.PLS.7IE031 · MRG.PLS.7IE032 ·
MRG.PLS.7IE010-K · MRG.PLS.7IE011-K · MRG.PLS.7IE020-K ·
MRG.PLS.7IE021-K · MRG.PLS.7IE022-K · MRG.PLS.7IE030-K ·
MRG.PLS.7IE031-K · MRG.PLS.7IE032-K · MRG.PLS.9IE010 ·
MRG.PLS.9IE011 · MRG.PLS.9IE020 · MRG.PLS.9IE021 · MRG.PLS.9IE022 ·
MRG.PLS.9IE030 · MRG.PLS.9IE031 · MRG.PLS.9IE032 · MRG.PLS.9IE010-K ·
MRG.PLS.9IE011-K · MRG.PLS.9IE020-K · MRG.PLS.9IE021-K ·
MRG.PLS.9IE022-K · MRG.PLS.9IE030-K · MRG.PLS.9IE031-K ·
MRG.PLS.9IE032-K



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
48

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

mr-gastro.ch

GRIGLIE ELETTRICHE

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 il prodotto su un piano d'appoggio stabile e in piano; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con licenze installative e di servizio.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione fornita corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; collegare la messa a terra alla linea di terra del quadro elettrico più vicino.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve rispettare le normative vigenti.
- Se la zona di installazione è rivestita con materiale isolante termico non infiammabile, distanza 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non usare l'apparecchio sotto una cappa.

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

GRIGLIE ELETTRICHE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare quantità inferiori o superiori alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti a mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non versare materiali acquosi sulla piastra; spruzzi di olio possono causare gravi ustioni.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = regolazione calore, B = spia luminosa, C = cassetto per olio.
- Inserire la spina.
- Per mettere in funzione portare l'interruttore in posizione (I).
- Per il primo utilizzo far funzionare il grill a vuoto; successivamente sarà pronto all'uso.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Alla rotazione del termostato gli elementi riscaldanti si avviano e la spia sul pulsante si accende. Durante il funzionamento il termostato interviene e la spia si spegne quando il grill è spento.
- Porre i prodotti da cuocere sulla piastra mentre si riscalda.
- Assicurarsi che l'olio usato venga raccolto nel cassetto raccogliprodotti (oil drawer).
- Al termine dell'uso riportare l'interruttore su (0).

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

GRIGLIE ELETTRICHE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare l'alimentazione.
- Pulire l'esterno con un panno umido e un lucidante per cromo.
- Non usare detergenti abrasivi che possano lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio per evitare danni ai componenti elettrici.
- Dopo ogni uso pulire la piastra con un raschietto adatto.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire periodicamente il cassetto dell'olio: riempirlo d'acqua e scaldarlo per facilitare la rimozione dell'olio indurito o incrostato.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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

GRIGLIE ELETTRICHE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Verificare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Controllare il fusibile.
L'apparecchio cuoce/funciona male.	Controllare se l'apparecchio è impostato alla temperatura corretta.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; in questo caso verificare la tensione.
Qualità di cottura scadente o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric grills

Professional electric grills designed for industrial kitchens; available in multiple sizes and power ratings; intended for commercial use.

Scope: MRG.6IE010 · MRG.6IE011 · MRG.6IE020 · MRG.6IE021 · MRG.6IE022 · MRG.6IE030 · MRG.6IE031 · MRG.6IE032 · MRG.6IE010-K · MRG.6IE011-K · MRG.6IE020-K · MRG.6IE021-K · MRG.6IE022-K · MRG.6IE030-K · MRG.6IE031-K · MRG.6IE032-K · MRG.PLS.7IE010 · MRG.PLS.7IE011 · MRG.PLS.7IE020 · MRG.PLS.7IE021 · MRG.PLS.7IE022 · MRG.PLS.7IE030 · MRG.PLS.7IE031 · MRG.PLS.7IE032 · MRG.PLS.7IE010-K · MRG.PLS.7IE011-K · MRG.PLS.7IE020-K · MRG.PLS.7IE021-K · MRG.PLS.7IE022-K · MRG.PLS.7IE030-K · MRG.PLS.7IE031-K · MRG.PLS.7IE032-K · MRG.PLS.9IE010 · MRG.PLS.9IE011 · MRG.PLS.9IE020 · MRG.PLS.9IE021 · MRG.PLS.9IE022 · MRG.PLS.9IE030 · MRG.PLS.9IE031 · MRG.PLS.9IE032 · MRG.PLS.9IE010-K · MRG.PLS.9IE011-K · MRG.PLS.9IE020-K · MRG.PLS.9IE021-K · MRG.PLS.9IE022-K · MRG.PLS.9IE030-K · MRG.PLS.9IE031-K · MRG.PLS.9IE032-K



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
48

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

ELECTRIC GRILLS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation/service licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance rating plate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing line on the nearest electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation material, the gap must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

ELECTRIC GRILLS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs, quickly turn off gas valves and the electrical contactor and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- Damages resulting from missing earthing are not covered by the warranty.
- Do not place watery materials on the grill; oil splashes can cause serious burns.

02 Operation

- Control panel: A = heat setting button, B = indicator lamp, C = oil drawer.
- Plug in the grill.
- To operate the grill, switch to position (I).
- Run the grill empty for the first use; then it will be ready for service.
- Set the appliance temperature by turning the thermostat to the desired temperature.
- When the thermostat is turned on the heaters start and the indicator lamp on the switch lights. During operation the thermostat cycles and the signal lamp goes off if the grill is off.
- Place the items to be cooked on the grill while it is heating.
- Ensure that used oil is collected in the oil drawer during cooking.
- After operation is completed switch to position (0).

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

ELECTRIC GRILLS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface with a wet cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise electrical components may be damaged.
- Clean the grill with a suitable scraper after every use.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the oil drawer periodically: fill the oil drawer with water and heat it to help remove frozen or stuck oil.
- Maintenance of the appliance contactor should be done with compressed air according to frequency of use.

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

ELECTRIC GRILLS

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 the fuse.
The appliance does not cook well.	Check if the appliance is operated at a suitable temperature.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Cooking quality is not acceptable or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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