

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Salamander-Grill

Professioneller Salamander-Grill für den Einsatz in Großküchen. Zwei Modellvarianten: MRG.PSE010 (Abmessungen 450×502×517 mm, Gewicht 39 kg, Verpackung 680×600×600 mm, Leistung 3 kW) und MRG.PSE020 (Abmessungen 650×502×517 mm, Gewicht 49 kg, Verpackung 680×600×600 mm, Leistung 3,4 kW). Netzanschluss: 230 V AC 1N PE, Leitung 3×2,5 mm².

Geltungsbereich: MRG.PSE010 · MRG.PSE020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

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

ELEKTRISCHER SALAMANDER-GRILL

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand getragen werden; beim Transport nicht anstoßen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken die geltenden nationalen Vorschriften beachten und Verpackungen entsprechend entsorgen.
- Überprüfen, ob alle Teile vorhanden sind und ob Transportschäden vorliegen.
- Für den Lebensmittelkontakt verwendete Teile sind aus Edelstahl.
- Alle Kunststoffteile sind mit dem Werkstoffsymbol gekennzeichnet.
- Dieses Handbuch zur späteren Bezugnahme an einem sicheren Ort aufbewahren.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, feste Fläche stellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Montage und Service dürfen nur von qualifiziertem Personal mit vom Hersteller ausgestellter Montage-/Service-Lizenz durchgeführt werden.
- Der elektrische Anschluss ist von einer dazu befugten Person vorzunehmen.
- Die Versorgungsspannung muss mit dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Die Schutzleiterverbindung (Erdung) ist nach Normen und Sicherheitsvorschriften auszuführen.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung des nächstgelegenen Verteilfeldes anzuschließen.
- Der Anschluss an das Stromnetz ist mit Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Betriebsort: Befindet sich der Aufstellbereich in einer mit nichtbrennbarem Wärmedämmstoff bedeckten Wand, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; andernfalls mindestens 20 cm. Das Gerät ist unter einer Haube/Dunstabzug zu betreiben.

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

ELEKTRISCHER SALAMANDER-GRILL

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Räumen mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen aufstellen.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Beladung nicht weit unterhalb oder oberhalb der Kapazität des Geräts vornehmen.
- Keine Eingriffe am Gerät ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung vornehmen.
- Bei Brand, Flammenüberschlag oder ähnlichem (sofern vorhanden) Gasventile und elektrische Schalter schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, werden nicht unter die Garantie genommen.
- Keine nassen/mit Flüssigkeit durchtränkten Materialien auf das Gitter legen; Öl- bzw. Fettspritzer können schwere Verbrühungen verursachen.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Temperaturregler (Thermostat), B = Kontrolllampe.
- Stecker in die Steckdose einstecken.
- Der bewegliche obere Teil des Geräts enthält zwei getrennt schaltbare Heizelemente; beide Heizungen können einzeln betrieben werden.
- Der linke Thermostatregler steuert das linke Heizelement, der rechte Thermostatregler das rechte Heizelement.
- Das Gerät vor der ersten Nutzung eine Zeit lang ohne Last betreiben, um vorhandene Schutzöle zu entfernen.
- Der bewegliche obere Teil lässt sich ohne großen Kraftaufwand nach oben und unten verstellen und in der gewünschten Höhe fixieren.
- Das Gerät ist zusammen mit der rollbaren Fettauffangschale zu verwenden; wenn die Schale nach vorne gezogen wird, wird sie in die Sicherungshaken an den Seiten eingehängt, so dass sie nicht nach vorn umkippt.
- Zu grillende Speisen direkt auf dem Grillrost platzieren; wenn Teller, Bleche o.ä. verwendet werden sollen, müssen diese in die Fettauffangschale gestellt werden.
- Nach Beendigung der Arbeiten Thermostat(en) auf Stellung 0 stellen und Stecker aus der Steckdose ziehen.

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

ELEKTRISCHER SALAMANDER-GRILL

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Steckdose leer ist bzw. der Schalter ausgeschaltet ist.
- Die Außenseiten mit einem feuchten Tuch oder Chrompolitur reinigen.
- Keine Säuren oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasser abspritzen oder unter fließendem Wasser reinigen, um Eindringen in die elektrische Anlage zu vermeiden.
- Die Grillplatten nach jedem Gebrauch mit einer geeigneten Spachtel reinigen, um Ablagerungen von verkohlten Speiseresten zu vermeiden.

02 Wartung

- Wartungen dürfen nur von geschultem Personal durchgeführt werden.
- Führen Sie die periodische Wartung alle 15 Tage durch.
- Je nach Nutzungsintensität die Fettauffangschale reinigen; dazu etwas Wasser in die Schale geben und erhitzen.
- Kontaktorenwartung: Nach Trennung der elektrischen Versorgung mit trockenem Druckluftstrahl reinigen.

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

ELEKTRISCHER SALAMANDER-GRILL

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät startet nicht / läuft nicht	1) Prüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen kontrollieren. 3) Sicherung prüfen.
Ungenügende Bräunung / schlecht gar	1) Abstand der beweglichen oberen Einheit zum Untergitter prüfen. 2) Falls zu viel Material auf dem Gerät liegt, einen Teil entfernen.
Gerät hat sich abgeschaltet	Das Gerät kann aufgrund von Spannungseinbruch stoppen; in diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Allgemeine Funktions-/Sicherheitsprobleme	Wenn die Garqualität nicht stimmt oder eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet, das Gerät nicht benutzen und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gril salamandre électrique

Gril salamandre professionnel pour cuisines commerciales. Deux variantes : MRG.PSE010 (450×502×517 mm, 39 kg, colis 680×600×600 mm, puissance 3 kW) et MRG.PSE020 (650×502×517 mm, 49 kg, colis 680×600×600 mm, puissance 3,4 kW). Alimentation : 230 V AC 1N PE, câble 3×2,5 mm².

Champ d'application: MRG.PSE010 · MRG.PSE020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

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

GRIL SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être transporté à la main ; éviter chocs et chutes pendant le transport.
- Ouvrir l'emballage selon la réglementation nationale et éliminer les emballages conformément aux règles en vigueur.
- Vérifier que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages dus au transport.
- Les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable.
- Les pièces plastiques portent le symbole du matériau.
- Conserver ce manuel en lieu sûr pour consultation ultérieure.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur une surface plane et solide et prendre des mesures anti-basculement.
- Le montage et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant d'une licence d'installation/service délivrée par le fabricant.
- Le raccordement électrique doit être réalisé par une personne habilitée.
- La tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre doit être réalisée conformément aux normes et règles de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la borne de terre du tableau le plus proche.
- Le raccordement électrique doit inclure le disjoncteur principal et un dispositif différentiel conformément aux prescriptions en vigueur.
- Si le mur est recouvert d'un isolant thermique incombustible, laisser 5 cm d'espace ; sinon au moins 20 cm. L'appareil doit fonctionner sous une hotte.

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

GRIL SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux insuffisamment éclairés.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger l'appareil bien en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'éclatement de flammes, couper rapidement (si présents) les robinets de gaz et les interrupteurs électriques et utiliser un extincteur ; n'utiliser jamais d'eau pour éteindre la flamme.
- Les dommages résultant de l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas déposer d'éléments humides sur la grille ; les projections d'huile peuvent causer de graves brûlures.

02 Utilisation

- Tableau de commande : A = bouton de réglage de la température (thermostat), B = témoin lumineux.
- Brancher la fiche sur la prise.
- La partie supérieure mobile contient deux résistances chauffantes pouvant fonctionner indépendamment ; les deux éléments sont commutables séparément.
- Le thermostat gauche commande la résistance gauche, le thermostat droit commande la résistance droite.
- Avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil quelques instants à vide afin d'éliminer l'huile protectrice.
- La partie supérieure mobile se déplace facilement vers le haut et le bas et peut être réglée à la hauteur souhaitée sans effort excessif.
- L'appareil doit être utilisé avec le bac collecteur d'huile coulissant ; lorsque le bac est tiré vers l'avant, il s'accroche aux crochets de sécurité latéraux et ne bascule pas vers l'avant.
- Placer les aliments à griller directement sur la grille ; si l'on souhaite utiliser assiettes, plateaux, etc., les poser dans le bac collecteur d'huile.
- Après usage, remettre les thermostats sur la position 0 et débrancher la fiche.

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

GRIL SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant le nettoyage, vérifier que la fiche n'est pas branchée ou que l'interrupteur est coupé.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide ou un produit de polissage pour chrome.
- Ne pas utiliser d'acides ni de produits dérivés pour le nettoyage.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau pour éviter que l'eau n'atteigne l'installation électrique.
- Nettoyer les plaques de cuisson après chaque usage avec une spatule appropriée pour éviter l'accumulation de résidus carbonisés.

02 Entretien

- L'entretien périodique doit être effectué uniquement par du personnel formé.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Nettoyer le bac collecteur d'huile en fonction de la fréquence d'utilisation : verser une quantité d'eau dans le bac et la réchauffer.
- Entretien des contacteurs : après coupure de l'alimentation électrique, souffler à l'air sec pour nettoyer.

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

GRIL SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier que la fiche est branchée. 2) Contrôler les connexions électriques. 3) Vérifier le fusible.
Cuisson insuffisante / mauvaise cuisson	1) Vérifier la distance entre la partie supérieure mobile et la grille inférieure. 2) Si trop d'aliments sont placés sur la grille, en retirer une partie.
L'appareil s'est arrêté	L'appareil peut s'arrêter en cas de chute de tension ; vérifier la tension d'alimentation.
Problèmes de fonctionnement ou de sécurité	Si la qualité de cuisson est inadaptée ou qu'une fonction de sécurité ne fonctionne pas, ne pas utiliser l'appareil et 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

Griglia salamandra elettrica

Salamandra professionale per cucine industriali. Due modelli:
MRG.PSE010 (450×502×517 mm, 39 kg, imballo 680×600×600 mm, potenza 3 kW) e MRG.PSE020 (650×502×517 mm, 49 kg, imballo 680×600×600 mm, potenza 3,4 kW). Alimentazione: 230 V AC 1N PE, cavo 3×2,5 mm².

Campo di applicazione: MRG.PSE010 · MRG.PSE020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

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

GRIGLIA SALAMANDRA ELETTRICA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere trasportato a mano; evitare urti e cadute durante il trasporto.
- Aprire l'imballo secondo le normative locali e smaltire i materiali di imballo conformemente.
- Controllare che tutte le parti siano presenti e che non vi siano danni da trasporto.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.
- Tutte le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e solido e adottare misure contro il ribaltamento.
- Montaggio e assistenza devono essere effettuati solo da personale qualificato con licenza di montaggio/assistenza rilasciata dal produttore.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito da personale autorizzato.
- La tensione di alimentazione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Il collegamento di messa a terra deve essere eseguito secondo le norme e le regole di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicino.
- Il collegamento elettrico deve prevedere fusibile principale e interruttore differenziale conformemente alle normative vigenti.
- Se l'area è rivestita con materiale isolante termico non combustibile mantenere 5 cm di distanza; altrimenti almeno 20 cm. L'apparecchio deve essere utilizzato sotto cappa.

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

GRIGLIA SALAMANDRA ELETTRICA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti mobili durante l'uso.
- Non installare vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio molto al di sotto o molto al di sopra della sua capacità.
- Non intervenire sull'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o scoppi di fiamma, chiudere rapidamente (se presenti) valvole del gas e interruttori elettrici e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere la fiamma.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non porre materiali bagnati sulla griglia; gli schizzi di olio possono provocare gravi ustioni.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = manopola di regolazione temperatura (termostato), B = spia luminosa.
- Inserire la spina nella presa.
- La parte superiore mobile contiene due elementi riscaldanti separatamente commutabili; entrambi possono funzionare singolarmente.
- Il termostato sinistro aziona l'elemento sinistro; il termostato destro aziona l'elemento destro.
- Alla prima accensione far funzionare l'apparecchio qualche minuto a vuoto per eliminare l'olio protettivo.
- La parte superiore mobile si muove agevolmente in alto e in basso e si regola all'altezza desiderata senza sforzo eccessivo.
- L'apparecchio deve essere utilizzato assieme alla vaschetta raccogli-grassi scorrevole; quando la vaschetta è estratta in avanti si aggancia ai ganci di sicurezza laterali impedendo il ribaltamento in avanti.
- Collocare gli alimenti da abbrustolire direttamente sulla griglia; se si usano piatti o teglie, posizionarli all'interno della vaschetta raccogli-grassi.
- Al termine portare i termostati in posizione 0 e staccare la spina.

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

GRIGLIA SALAMANDRA ELETTRICA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia assicurarsi che la spina non sia inserita o che l'interruttore sia spento.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido o un lucidante per cromo.
- Non usare acidi o prodotti derivati per la pulizia.
- Non lavare l'apparecchio con acqua per evitare che l'acqua penetri nell'impianto elettrico.
- Pulire le piastre griglia dopo ogni uso con una spatola idonea per evitare accumulo di residui carbonizzati.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata solo da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire la vaschetta raccogli-grassi in base alla frequenza d'uso: riempire la vaschetta con una certa quantità d'acqua e riscaldarla.
- Manutenzione dei contattori: dopo aver staccato l'alimentazione elettrica, pulire con getto di aria secca.

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

GRIGLIA SALAMANDRA ELETTRICA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1) Controllare che la spina sia inserita. 2) Verificare i collegamenti elettrici. 3) Controllare il fusibile.
Cottura non soddisfacente	1) Verificare la distanza tra la parte superiore mobile e la griglia inferiore. 2) Se è stato caricato troppo materiale, rimuovere parte del carico.
L'apparecchio si è fermato	L'apparecchio può arrestarsi per caduta di tensione; in tal caso controllare la tensione.
Problemi di funzionamento o sicurezza	Se la qualità di cottura non è corretta o una funzione di sicurezza non opera, non usare l'apparecchio e contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric salamander grill

Professional salamander grill for commercial kitchens. Two models: MRG.PSE010 (450×502×517 mm, 39 kg, packaging 680×600×600 mm, 3 kW) and MRG.PSE020 (650×502×517 mm, 49 kg, packaging 680×600×600 mm, 3.4 kW). Power supply: 230 V AC 1N PE, cable 3×2.5 mm².

Scope: MRG.PSE010 · MRG.PSE020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

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 SALAMANDER GRILL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance is hand-carriable; do not impact or drop it during transport.
- Open packaging and dispose of packing materials in accordance with local regulations.
- Check that all parts are present and that no transport damage has occurred.
- Parts that contact food are stainless steel.
- All plastic parts are marked with the material symbol.
- Keep this manual in a safe place for future reference.

02 Installation & connection

- Place the unit on a level, solid surface and take anti-tip precautions.
- Assembly and service must be performed only by qualified personnel holding a manufacturer issued installation/service license.
- Electrical connection must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the value on the appliance rating plate.
- Earthing must be carried out in accordance with standards and safety rules.
- The appliance earth must be connected to the earthing conductor of the nearest distribution panel.
- Mains connection must include main fuse and residual current protection according to applicable regulations.
- If the installation area is covered with non-combustible thermal insulation maintain a 5 cm clearance; otherwise at least 20 cm. The unit must be operated under a hood/ventilation canopy.

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

ELECTRIC SALAMANDER GRILL

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in areas with inadequate lighting.
- Do not touch moving parts while the appliance is in use.
- Do not install near flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance idling.
- Do not load the appliance far below or above its capacity.
- Do not perform interventions on the appliance without appropriate protective equipment.
- In case of fire or flame burst, quickly shut off (if present) gas valves and electrical switches and use a fire extinguisher; never use water to extinguish flames.
- Damage resulting from missing earthing is not covered by the warranty.
- Do not place wet materials on the grill; oil splashes can cause severe burns.

02 Operation

- Control panel: A = heat control knob (thermostat), B = indicator lamp.
- Plug the appliance into the mains socket.
- The movable upper section contains two separate heaters; each heater can be operated independently.
- The left thermostat knob controls the left heater; the right thermostat knob controls the right heater.
- On first use run the unit for a short time empty to remove protective oil from the surface.
- The movable upper section moves up and down easily and can be adjusted to the desired height without excessive force.
- Use the unit together with the sliding grease tray; when the tray is pulled forward it engages the safety hooks at the sides so it will not tip forward.
- Place items to be browned directly on the grill; if plates/trays are used they must be placed inside the grease tray.
- When finished set the thermostat(s) to 0 and unplug the appliance.

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

ELECTRIC SALAMANDER GRILL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before cleaning ensure the plug is removed from the socket or the mains switch is off.
- Clean external surfaces with a damp cloth or chrome polish.
- Do not use acids or acid-based cleaning agents.
- Do not wash the appliance with water; water penetration can damage the electrical system.
- Clean the grill plates after each use with a suitable spatula to prevent buildup of burnt food and loss of cooking efficiency.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed only by trained personnel.
- Perform periodic maintenance every 15 days.
- Clean the grease tray according to usage frequency; to clean, put a quantity of water into the tray and heat it.
- Contactor maintenance: after disconnecting electrical supply, clean by blowing with dry air.

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

ELECTRIC SALAMANDER GRILL

Troubleshooting

Problem	Check / action
Appliance does not operate	1) Check that the plug is inserted. 2) Check electrical connections. 3) Check the fuse.
Poor cooking / not browning correctly	1) Check the distance between the movable upper section and the lower grill. 2) If overloaded beyond capacity, remove some of the load.
Appliance stopped	The appliance can stop due to low mains voltage; check the supply voltage.
Functional or safety issues	If cooking quality is inadequate or any safety function is not working, do not use the appliance and contact authorized service.

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