

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas Hähnchengrill / Rotisserie

Professioneller Gas-Hähnchengrill für den Einsatz in Industrie- oder Grossküchen. Modelle und Kapazitäten im Handbuch: MRG.3EG (18 Stück), MRG.5EG (30), MRG.PLS.5EG (30), MRG.8EG (48), MRG.8EGD (48+48).

Geltungsbereich: MRG.3EG · MRG.5EG · MRG.8EG · MRG.PLS.5EE · MRG.PLS.5EG



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
5

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

mrgastro.ch

GAS HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; auf Palette transportieren und mit Gabelstapler verladen.

02 Installation & Anschluss

- Beim Auspacken Verpackung nach den örtlichen Vorschriften entsorgen; prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorliegen; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.
- Auf ebenem, stabilem Boden aufstellen und Vorkehrungen gegen Umkippen treffen.
- Die Montage und der Service müssen durch fachkundige, zugelassene Techniker erfolgen.
- Der Anschluss an die Gasleitung darf nur von autorisiertem Personal ausgeführt werden.
- Der Aufstellungsort muss über ausreichende Belüftung und Entlüftungsöffnungen verfügen.
- Die Anschluss- und Inbetriebnahme müssen den lokalen und nationalen Gasvorschriften entsprechen.
- Die Gaszu- und -abgänge sind am Gehäuse mit dem Buchstaben 'G' gekennzeichnet.
- Mit geeignetem Durchmesser metallflexiblem Schlauch und Kugelhahn anschliessen; der Kugelhahn muss ausserhalb von Hitzeinwirkung befestigt und im Gefahrenfall zugänglich sein; nach Anschluss auf Gasdichtigkeit prüfen.
- Gasart und -druck gemäß Typenschild einstellen; ist die werkseitig eingestellte Gasart nicht passend, die Anleitung zur Änderung der Gasart befolgen (Abschnitt G).
- Befindet sich das Gerät hinter nicht brennbarer Wärmedämmung, ist der Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm. Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube betreiben.
- Der Gasanschluss ist ein 3/4" BSP-Außengewinde; die Geräteausführung kann mit 1 bis mehreren Brennern ausgestattet sein; Sicherheitsventil und Thermoelement sind vorhanden; Betrieb mit Butan, Propan oder Erdgas entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen möglich.

GAS HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an einem schlecht ausgeleuchteten Ort betreiben.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung arbeiten.
- Bei Brand oder Flammenentwicklung: alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und Feuerlöscher benutzen; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Bei Gasgeruch oder Gasleckage absolut keine Flamme entzünden und keine elektrischen Verbraucher einschalten.
- Auf keinen Fall Dichtheit mit einer Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: Schalter A = Ein/Aus.
- Stecken Sie das Gerät in die Netzsteckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein (Ein/Aus-Position).
- Öffnen Sie die Gasventile.
- Drücken Sie den Brennergriff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn um 90° auf die hohe Stellung.
- Ohne loszulassen den Brenner mit einer Flamme anzünden; 10–15 Sekunden warten, dann loslassen – der Brenner bleibt brennend.
- Die Flamme mit dem Regler nach Bedarf einstellen.
- Zum Ausschalten den Regler im Uhrzeigersinn auf OFF drehen.
- Die Dreheinrichtung verwendet eine Kettenübertragung, die alle Spiesse gleichzeitig dreht; voreingestellte optimale Drehzahl 4,5 rpm und maximale Dauerbelastung des Getriebes 81,9 Ncm (9lbs.inch).
- Die Übertragung sitzt in der linken Säule (von vorne gesehen); Motor unten über dem Sockel; die Säule enthält einen beleuchteten Start-Stopp-Schalter.
- Beim Anzünden der Brenner immer mit dem obersten Brenner beginnen und dann nach unten arbeiten; niemals einen Brenner eingeschaltet lassen, wenn der darunter liegende ausgeschaltet ist.
- Im Lieferumfang sind Spiesse, Schaschlikspiesse, Haken zum Herausnehmen der Spiesse und eine Tropfschale enthalten.
- Die Spiesse haben quadratischen Querschnitt und einen wärmebeständigen Griff; Anzahl der Spiesse abhängig vom Modell.
- Die Tropfschale unter den Spießen fängt beim Braten austretende Säfte auf; Schale nach jedem Bratvorgang sorgfältig reinigen.
- Drehen Sie alle Regler aus, wenn die Rôtisserie nicht benutzt wird.

GAS HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Zum Reinigen können ungiftige, nicht-aggressive Reinigungsmittel verwendet werden.
- Reinigungsmittel nicht direkt auf die mikroperforierte Fläche der Brenner giessen.
- Keine scheuernden Mittel verwenden, die lackierte oder Edelstahlfächen beschädigen könnten.
- Die Qualität des Bratergebnisses hängt von der Sauberkeit der Rôtisserie ab; Tropfschale nach jedem Braten sorgfältig reinigen.
- Entfernen der Platte zwischen den Brennern: a) Untere Kante nach oben bis in horizontale Stellung drücken; b) Platte so weit wie möglich einschieben; c) Platte nach oben ziehen und dann herausnehmen.
- Einsetzen der Platte: a) Die horizontale Platte so einsetzen, dass die seitlichen Schlitzte mit den Zapfen übereinstimmen; b) Platte frei rotieren lassen.
- Spannung der Antriebskette: Schrauben der Leerlaufritzel (A) mit Schraubendreher lösen und Ritzel leicht nach rechts schieben, bis die Kette gespannt ist; Schraube (A) anziehen; mit Molikote-artigem Fett oder ähnlich schmieren.

02 Wartung

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden; verlangen Sie Originalersatzteile.
- Spannung der Antriebskette und Schmierung wie unter Reinigungsanweisungen beschreiben durchführen.
- Bei Gaswechsel (Konversion) arbeitet nur autorisiertes Personal; nach jeder Änderung auf Dichtheit prüfen und die neue Typ-/Druckangabeetikette anbringen (siehe Abschnitt G).
- Auf ordnungsgemässe Erdung achten; Mängel durch fehlende Erdung führen nicht zum Garantieanspruch.

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

GAS HÄHNCHENGRILL / ROTISSERIE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3) Prüfen, ob der Gasanschluss vorgenommen wurde.
Gerät hat sich abgestellt.	Gerät kann wegen zu niedriger Spannung ausgefallen sein; in diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Unzureichendes Bratergebnis oder sicherheitsrelevante Funktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht benutzen. Falls die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Rôtissoire à poulets à gaz

Rôtissoire professionnelle au gaz conçue pour cuisines industrielles.
Modèles et capacités figurant dans le manuel : MRG.3EG (18 pièces),
MRG.5EG (30), MRG.PLS.5EG (30), MRG.8EG (48), MRG.8EGD
(48+48).

Champ d'application: MRG.3EG · MRG.5EG · MRG.8EG · MRG.PLS.5EE ·
MRG.PLS.5EG



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
5

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

RÔTISSOIRE À POULETS À GAZ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre ; transporter sur palette et manutentionner à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Lors du déballage, éliminer l'emballage selon les règles locales; vérifier que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages de transport; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques sont marquées selon leur matériau.
- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé.
- Le raccordement au réseau gaz doit être réalisé par du personnel autorisé.
- L'emplacement doit disposer d'une ventilation et d'orifices d'extraction suffisants.
- Le raccordement doit être conforme aux normes locales et nationales du gaz.
- Les entrées de gaz sont repérées par la lettre « G » sur le châssis.
- Raccorder avec un tuyau métallique flexible de diamètre adapté et un robinet sphérique; le robinet doit être fixé à un endroit éloigné de la chaleur et accessible; après le raccordement, contrôler l'étanchéité au gaz.
- Régler le type de gaz et la pression selon la plaque signalétique; si le type de gaz réglé en usine n'est pas compatible, suivre les instructions de conversion (section G).
- Si l'appareil est installé derrière un matériau isolant thermique incombustible, laisser 5 cm d'écart; sinon au moins 20 cm. Ne pas utiliser l'appareil sous une hotte de cheminée.
- L'entrée de gaz est un raccord 3/4" BSP; la machine peut être équipée de plusieurs brûleurs; l'appareil dispose d'une vanne de sécurité et d'une thermocouple; utilisation possible au butane, propane ou gaz naturel selon la réglementation.

RÔTISSOIRE À POULETS À GAZ

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local 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 lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité indiquée.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'éclosion de flammes : couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- En cas de fuite de gaz, n'allumez aucune flamme et n'utilisez pas d'électricité.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = bouton ON/OFF.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur en position ON.
- Ouvrir les vannes de gaz.
- Appuyer sur le bouton du brûleur et tourner dans le sens antihoraire de 90° sur la position haute.
- Sans relâcher, allumer le brûleur avec une flamme; attendre 10–15 secondes puis relâcher — le brûleur reste allumé.
- Régler la flamme à l'aide du bouton.
- Pour éteindre, tourner le bouton dans le sens horaire sur OFF.
- La transmission par chaîne entraîne simultanément toutes les broches; la vitesse de rotation optimale prééglée est de 4,5 rpm et la boîte de vitesses assure un couple continu maximal de 81,9 Ncm (9lbs.inch).
- La transmission se trouve dans la colonne gauche (face à l'appareil), avec le moteur en bas au-dessus de la base; la colonne contient un interrupteur marche/arrêt éclairé.
- Pour allumer tous les brûleurs, commencer toujours par allumer le brûleur supérieur et poursuivre vers le bas; ne jamais laisser un brûleur allumé si celui immédiatement en dessous est éteint.
- L'appareil est livré avec un kit d'accessoires comprenant broches, piques, un crochet pour retirer les broches et un bac.
- Les broches ont une section carrée et une poignée résistante à la chaleur; le nombre de broches dépend du modèle.
- Le bac situé sous les broches recueille les jus de cuisson; toujours nettoyer soigneusement le bac après chaque rôtissage.
- Couper tous les boutons lorsque la rôtissoire n'est pas utilisée.

RÔTISSOIRE À POULETS À GAZ

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Pour le nettoyage, vous pouvez utiliser des produits non toxiques et non agressifs disponibles sur le marché.
- Ne pas verser le produit de nettoyage directement sur la surface microperforée des brûleurs.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs susceptibles de rayer les surfaces peintes ou en acier inoxydable.
- La qualité de vos rôtis dépend de la propreté de la rôtissoire; nettoyer le bac après chaque rôtissage.
- Pour enlever la plaque entre les brûleurs : a) Pousser le bord inférieur de la plaque vers le haut jusqu'à la position horizontale; b) pousser la plaque aussi loin que possible; c) tirer la plaque vers le haut puis l'extraire complètement.
- Pour réinsérer la plaque : a) insérer la plaque horizontale de sorte que les fentes latérales correspondent aux pivots de chaque côté; b) laisser la plaque tourner librement.
- Tension de la chaîne d'entraînement : desserrer les vis du pignon tendeur (A) avec un tournevis et pousser légèrement le pignon vers la droite jusqu'à ce que la chaîne soit tendue; serrer la vis (A). Graisser avec une graisse de type Molikote ou similaire.

02 Entretien

- Les interventions de maintenance et de réparation doivent être effectuées uniquement par le service autorisé; exiger des pièces de rechange d'origine.
- Effectuer la tension de la chaîne et la lubrification comme indiqué dans la section nettoyage/entretien.
- La conversion du type de gaz ne doit être réalisée que par du personnel autorisé; après modification, contrôler l'absence de fuites et remplacer l'étiquette indiquant le type de gaz et la pression (section G).
- Veiller à la bonne mise à la terre; les dommages liés à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts.

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

RÔTISSOIRE À POULETS À GAZ

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 si le raccordement gaz a été effectué.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de tension trop basse ; vérifier la tension d'alimentation.
Résultat de cuisson inadéquat ou fonctions de sécurité inopérantes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Girarrosto per polli a gas

Girarrosto professionale a gas progettato per cucine industriali. Modelli e capacità nel manuale: MRG.3EG (18 pezzi), MRG.5EG (30), MRG.PLS.5EG (30), MRG.8EG (48), MRG.8EGD (48+48).

Campo di applicazione: MRG.3EG · MRG.5EG · MRG.8EG · MRG.PLS.5EE · MRG.PLS.5EG



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
5

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

GIRARROSTO PER POLLI A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; trasportare su pallet e movimentare con muletto.

02

Installazione & collegamento

- All'apertura dell'imballo eliminare il materiale secondo le norme locali; verificare che tutte le parti siano presenti e prive di danni da trasporto; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono contrassegnate secondo il materiale.
- Posizionare su un piano dritto e stabile e prevedere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e con abilitazione.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve avere ventilazione adeguata e aperture di aerazione.
- Il collegamento deve rispettare le norme locali e nazionali sul gas.
- Gli ingressi gas sono contrassegnati con la lettera 'G' sul corpo macchina.
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera; la valvola deve essere fissata lontano da fonti di calore e accessibile; dopo il collegamento verificare eventuali perdite di gas.
- Regolare gas e pressione secondo la targhetta dati; se il tipo di gas impostato non corrisponde a quello disponibile, seguire la procedura di conversione della sezione G.
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, mantenere 5 cm di distanza; altrimenti almeno 20 cm. Non esercire il dispositivo sotto cappa aspirante.
- Il raccordo gas è 3/4" BSP; l'apparecchio può montare da 1 a più bruciatori; è fornito di valvola di sicurezza e termocoppia; utilizzo con butano, propano o gas naturale secondo le norme vigenti.

GIRARROSTO PER POLLI A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali poco 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 dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio o fiammata: chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- I danni causati dalla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- In caso di fuga di gas, non accendere assolutamente fiamme né utilizzare elettricità.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = pulsante ON/OFF.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Portare l'interruttore in posizione ON.
- Aprire le valvole del gas.
- Premere la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario di 90° verso la posizione alta.
- Senza rilasciare, accendere il bruciatore con una fiamma; attendere 10–15 secondi e poi rilasciare — il bruciatore rimarrà acceso.
- Regolare la fiamma con la manopola.
- Per spegnere, ruotare la manopola in senso orario su OFF.
- La trasmissione a catena ruota contemporaneamente tutti gli spiedi; velocità di rotazione preset ottimale 4,5 rpm e la scatola ingranaggi garantisce una coppia continua massima di 81,9 Ncm (9lbs.inch).
- La trasmissione è situata nella colonna sinistra (fronte macchina), con il motore in basso sopra la base; la colonna contiene un interruttore di avvio/arresto illuminato.
- Per utilizzare tutti i bruciatori, iniziare sempre accendendo il bruciatore superiore e procedere verso il basso; non lasciare mai un bruciatore acceso se quello immediatamente sotto è spento.
- L'apparecchio è fornito con un kit accessori che include spiedi, forcelle, un gancio per rimuovere gli spiedi e una vaschetta.
- Gli spiedi hanno sezione quadrata e una impugnatura resistente al calore; il numero di spiedi dipende dal modello.
- La vaschetta posta sotto gli spiedi raccoglie i succhi rilasciati durante la cottura; pulire la vaschetta dopo ogni arrostitimento.
- Spegnere tutte le manopole quando la rôtisserie non è in uso.

GIRARROSTO PER POLLI A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Per la pulizia è possibile utilizzare prodotti non tossici e non aggressivi reperibili sul mercato.
- Non versare il prodotto di pulizia direttamente sulla superficie microforata dei bruciatori.
- Non usare prodotti abrasivi che possano graffiare le superfici verniciate o in acciaio inox.
- La qualità delle vostre cotture dipende dalla pulizia della rôtisserie; pulire la vaschetta dopo ogni cottura.
- Per rimuovere la piastra tra i bruciatori: a) spingere il bordo inferiore della piastra verso l'alto fino alla posizione orizzontale; b) spingere la piastra il più possibile; c) tirare la piastra verso l'alto e poi estrarla completamente.
- Per inserire la piastra: a) inserire la piastra orizzontale in modo che le fessure laterali combacino con i perni su entrambi i lati; b) lasciare la piastra libera di ruotare.
- Tensionamento della catena di trasmissione: allentare le viti del pignone tenditore (A) con un cacciavite e spingere leggermente il pignone verso destra finché la catena non è in tensione; stringere la vite (A). Lubrificare con grasso tipo Molikote o simile.

02 Manutenzione

- Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti solo da personale autorizzato; richiedere ricambi originali.
- Eseguire il tensionamento della catena e la lubrificazione come descritto nelle istruzioni di pulizia/manutenzione.
- La variazione del tipo di gas deve essere eseguita esclusivamente da personale autorizzato; dopo la modifica verificare l'assenza di perdite e applicare la nuova etichetta del tipo e della pressione del gas (sezione G).
- Assicurarsi della corretta messa a terra; i danni dovuti a mancata messa a terra non sono coperti.

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

GIRARROSTO PER POLLI A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Controllare che l'apparecchio sia collegato alla rete. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Verificare se il collegamento del gas è stato effettuato.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione; in tal caso controllare la tensione.
Cottura non adeguata o funzioni di sicurezza non funzionanti.	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

Gas Chicken Rotisserie

Professional gas chicken rotisserie designed for industrial kitchens.
Models and capacities in the manual: MRG.3EG (18 pcs), MRG.5EG (30), MRG.PLS.5EG (30), MRG.8EG (48), MRG.8EGD (48+48).

Scope: MRG.3EG · MRG.5EG · MRG.8EG · MRG.PLS.5EE · MRG.PLS.5EG



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
5

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

GAS CHICKEN ROTISSERIE

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- When unpacking, dispose of packaging according to local regulations; check that all parts have been delivered and inspect for transport damage; food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols.
- Place the product on level, sturdy ground and take precautions against overturning.
- Installation and servicing must be performed by qualified, licensed personnel.
- Connection to the gas supply must be performed by authorized personnel.
- The installation area must have adequate ventilation and vent openings.
- The appliance must be connected in accordance with local and national gas standards.
- Gas inlets are labelled 'G' on the body.
- Connect using a suitable-diameter metal flexible hose and a ball valve; the ball valve must be fixed away from heat and be accessible in case of emergency; after connection check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance rating plate; if the factory-set gas type is not suitable for the installation site, follow the gas conversion instructions (section G).
- If the installation location is covered with nonflammable thermal insulation, maintain 5 cm clearance; otherwise at least 20 cm. The appliance must not be operated under a chimney hood.
- The gas inlet is a 3/4" BSP threaded connector; the appliance may have from one up to several burners depending on model; the unit is equipped with a safety valve and thermocouple; operation with butane, propane or natural gas is possible in accordance with legal regulations.

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

GAS CHICKEN ROTISSERIE

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- 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 or flare-up occurs: turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- If there is a gas leak, do not ignite any flame and do not use electrical equipment.
- Never check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel: A = ON/OFF button.
- Plug in the appliance.
- Switch to the ON position.
- Open the gas valves.
- Push the burner knob and turn it counterclockwise 90° to High.
- Without releasing, light the burner with a flame; wait 10–15 seconds then release — the burner will remain lit.
- Adjust the flame using the knob.
- To turn off, turn the knob clockwise to OFF.
- The rotisserie uses a drive chain transmission to rotate all spits simultaneously; optimal preset rotational speed is 4.5 rpm and the gearbox ensures maximum continuous torque of 81.9 Ncm (9lbs.inch).
- The transmission is located in the left column (facing the machine), motor at the bottom above the base; the column also contains a lighted start–stop switch.
- To light all burners, always begin with the top burner and work downward; never leave a burner on if the one immediately below it is off.
- The rotisserie is supplied with an accessory kit including spits, skewers, a hook to remove the spits and a tray.
- Spits have a square cross-section and a heat-resistant handle; the number of spits depends on the model.
- A drip tray beneath the spits collects juices released during roasting; always clean the tray carefully after each roast.
- Turn off all knobs when the rotisserie is not in use.

GAS CHICKEN ROTISSERIE

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- To clean the rotisserie you may use any nontoxic, nonaggressive product available on the market.
- Do not pour cleaning product directly onto the burner's microperforated surface.
- Never use abrasive products that could scratch painted or stainless steel surfaces.
- The quality of roasts depends on the cleanliness of the rotisserie; clean the drip tray after each roast.
- To remove the plate between the burners, raise its lower edge to a level position, slide it fully inward, then lift and pull it outward.
- To insert the plate: a) insert the horizontal plate such that the side slots match the pivots on both sides; b) let the plate rotate freely.
- To adjust chain tension, release the screws on idler sprocket A. Move the sprocket a little to the right until the chain is correctly tensioned, secure A again and apply Molykote grease or an equivalent lubricant.

02 Maintenance

- Maintenance and repair must be performed only by authorized service personnel; request original spare parts.
- Tension the drive chain and lubricate as described in the cleaning & maintenance instructions.
- Changing the type of gas may be done only by authorised personnel; after change check for leaks and replace the gas-type/pressure decal included with the injector kit (see section G).
- Ensure proper earthing; damages caused by lack of earthing are not covered.

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

GAS CHICKEN ROTISSERIE

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.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage; in this situation check the supply voltage.
Poor roasting quality or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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