

M&R GASTRO SCHWEIZ

Horizontaler Hähnchengrill mit Holzkohle

Professionelle horizontale Hähnchenröisserie für den Einsatz in der Grossküche. Verfügbar für 5, 6 oder 8 Spieße. Abmessungen (B×T×H): 5 Spieße: 1200×930×1100 mm, Gewicht 245 kg, Verpackung 1250×970×1220 mm; 6 Spieße: 1400×930×1100 mm, Gewicht 270 kg, Verpackung 1450×970×1220 mm; 8 Spieße: 1800×930×1100 mm, Gewicht 345 kg, Verpackung 1850×970×1220 mm. Kapazität: 5 / 6 / 8 Spieße. Drehzahl Motor: 2600 RPM. Motorleistung: 0,4 kW. Nennspannung: 230 V. Netzfrequenz: 50 Hz.



Geltungsbereich: MRG.5YI · MRG.6YI · MRG.8YI

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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

HORIZONTALER HÄHNCHENGRILL MIT HOLZKOHLE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von Ort zu Ort bewegt werden.
- Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken Verpackung nach den geltenden Vorschriften entsorgen; prüfe Vollständigkeit und Transportschäden. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Für Installation und Service nur qualifiziertes Personal mit entsprechenden Lizenzen einsetzen.
- Elektrischer Anschluss darf nur durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Achte darauf, dass die anliegende Spannung mit der am Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss gemäß Vorschriften an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Erdung am nächstgelegenen Erdungsanschluss im Schaltschrank anschliessen; Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz nach geltenden Vorschriften durchführen.

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

HORIZONTALER HÄHNCHENGRILL MIT HOLZKOHLE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen von beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Gerät nicht im leerlaufenden Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand: Gasventile und elektrischen Schützschalter sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdungsverbindung sind vom Gewährleistungsanspruch ausgenommen.
- Vor dem ersten Gebrauch Gerät reinigen.
- Beim Anzünden der Holzkohle stets Vorsicht walten lassen.
- Das Übergehen oder Ausschalten von Sicherheitseinrichtungen kann Schäden und Verletzungen verursachen; vor jedem Gebrauch die Sicherheitseinrichtungen prüfen.
- Zur Arbeitssicherheit beim Betrieb ein Kopftuch/Haarschutz verwenden.
- Vorsicht: Bei Betrieb, Reinigung und Wartung besteht Verletzungsgefahr. Keine Gewalt anwenden; den Anweisungen folgen und Schutzausrüstung benutzen.

02 Bedienung

- Bedienelement: A = ON/OFF-Taste.
- Sorgen Sie für ausreichend Holzkohle auf dem Stein.
- Zubehör entsprechend dem zu garenden Produkt auswählen und im Gerät platzieren.
- Die eingebrachte Holzkohle manuell anzünden.
- Warten, bis die Kohle glüht und zu roten Kohlen geworden ist.
- Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat,
- Das zu garende Fleisch auf den Grill legen.
- Beim Wenden des Fleisches Zangen oder ähnliche Werkzeuge verwenden.
- Nach dem Garen den Grill entnehmen und reinigen.
- Warten, bis die Kohlen in der Zündkammer vollständig erloschen sind, und dann die Kammer reinigen.
- Das Gerät in die Steckdose einstecken.
- Das Gerät durch Drücken der ON/OFF-Taste einschalten.

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

HORIZONTALER HÄHNCHENGRILL MIT HOLZKOHLE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Zerlegen eines Teils sicherstellen, dass keine Restwärme vorhanden ist.
- Vor jeder Reinigung die Hinweise und Sicherheitsanweisungen der Reinigungsmittel lesen.
- Nicht mit Hochdruck-Reinigungsgeräten säubern.
- Vorsicht beim Berühren des Geräts, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Abnehmbare Teile in heissem Wasser mit einem materialverträglichen Reinigungs- oder Lösungsmittel-Desinfektionsmittel säubern.
- Die Aussenfläche mit einem feuchten Tuch reinigen; keine Säuren oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Die Kochplatte/Stein mit einer Drahtbürste reinigen; nicht mit Druckwasser reinigen, da Wasser in die Kohleschublade gelangen kann.

02 Wartung

- Zum Einsetzen der Platte die seitlichen Nuten mit den Zapfen auf beiden Seiten ausrichten; die Platte frei drehen lassen.
- Kettenspannung einstellen: Schrauben des Leerlaufzahnrad (A) lösen, Zahnrad leicht nach rechts schieben bis die Kette straff ist, Schraube (A) festziehen.
- Schmierung: Mit Molikote-Art Fett oder ähnlichem schmieren.

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

HORIZONTALER HÄHNCHENGRILL MIT HOLZKOHLE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen; Sicherung überprüfen (ein/aus).
Gerät hat angehalten.	Das Gerät kann wegen zu niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Nicht zufriedenstellende Garqualität.	Gerät nicht weiter verwenden, wenn die Garqualität nicht geeignet ist; bei anhaltendem Problem autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Sicherheitsfunktion funktioniert nicht.	Gerät nicht verwenden; bei weiterhin bestehenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Rôtissoire horizontale pour poulets au charbon de bois

Rôtissoire horizontale professionnelle destinée aux cuisines industrielles. Versions pour 5, 6 ou 8 broches. Dimensions (L×P×H) : 5 broches : 1200×930×1100 mm, poids 245 kg, emballage 1250×970×1220 mm ; 6 broches : 1400×930×1100 mm, poids 270 kg, emballage 1450×970×1220 mm ; 8 broches : 1800×930×1100 mm, poids 345 kg, emballage 1850×970×1220 mm. Capacité : 5 / 6 / 8 broches. Vitesse de rotation : 2600 RPM. Puissance moteur : 0,4 kW. Tension nominale : 230 V. Fréquence : 50 Hz.



Champ d'application: MRG.5YI · MRG.6YI · MRG.8YI

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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

mrgastro.ch

RÔTISSOIRE HORIZONTALE POUR POULETS AU CHARBON DE BOIS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à l'autre.
- Transport sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Déballage : éliminer l'emballage conformément aux règlements locaux ; vérifier la complète réception des pièces et l'absence de dommages. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié disposant des licences requises.
- Le raccordement électrique doit être réalisé par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension alimentant l'appareil correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité et aux normes.
- La mise à la terre doit être connectée à la ligne de mise à la terre du tableau la plus proche ; raccordement au fusible principal et au dispositif à courant résiduel selon la réglementation en vigueur.

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

RÔTISSOIRE HORIZONTALE POUR POULETS AU CHARBON DE BOIS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à 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 les vannes de gaz et l'alimentation électrique, utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
- Allumer le charbon en respectant les règles de sécurité.
- Contourner ou neutraliser les systèmes de sécurité peut provoquer des dommages et des blessures ; vérifier les dispositifs de sécurité avant chaque utilisation.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, porter un couvre-chef lors de l'utilisation.
- Attention : lors de l'utilisation, du nettoyage et de la maintenance il existe un risque de blessure. Ne pas forcer ; respecter les consignes et porter les équipements de protection.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = bouton ON/OFF.
- Mettre une quantité suffisante de charbon sur la pierre.
- Sélectionner les accessoires selon le produit à cuire et les placer dans l'appareil.
- Allumer manuellement le charbon placé dans l'appareil.
- Attendre que le charbon prenne et devienne des braises.
- Lorsque l'appareil atteint la température désirée,
- Placer la viande à cuire sur la grille.
- Utiliser des pinces ou des outils similaires pour retourner la viande pendant la cuisson.
- Après la cuisson, retirer la grille et la nettoyer.
- Attendre que le charbon dans la chambre d'allumage soit complètement éteint, puis nettoyer la chambre.
- Brancher l'appareil dans la prise.
- Démarrer l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF.

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

RÔTISSOIRE HORIZONTALE POUR POULETS AU CHARBON DE BOIS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant de démonter une pièce, s'assurer qu'il ne reste aucune chaleur.
- Avant chaque nettoyage, lire attentivement les instructions et les consignes de sécurité des produits de nettoyage.
- Ne pas nettoyer avec des appareils de nettoyage à haute pression.
- Faire attention au contact avec l'appareil pour éviter les brûlures.
- Nettoyer les pièces amovibles à l'eau chaude avec un détergent/solvant-dégraissant-désinfectant compatible avec le matériau.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide ; ne pas utiliser d'acides ni de dérivés.
- Nettoyer la pierre de cuisson avec une brosse métallique ; ne pas laver à l'eau sous pression car l'eau pourrait pénétrer dans le tiroir à charbon.

02 Entretien

- Pour insérer la plaque, aligner les rainures latérales avec les pivots des deux côtés ; laisser la plaque tourner librement.
- Tension de la chaîne : desserrer les vis du pignon tendeur (A), pousser légèrement le pignon vers la droite jusqu'à ce que la chaîne soit tendue, puis serrer la vis (A).
- Lubrification : utiliser une graisse de type Molikote ou équivalente.

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

RÔTISSOIRE HORIZONTALE POUR POULETS AU CHARBON DE BOIS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier le fusible (ouvert/fermé).
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter à cause d'une tension faible. Dans ce cas, vérifier la tension d'alimentation.
Qualité de cuisson insuffisante.	Ne pas utiliser l'appareil si la cuisson n'est pas satisfaisante ; si le problème persiste, contacter le service après-vente autorisé.
Une fonction de sécurité ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser l'appareil ; en cas de persistance du problème, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Spiedo orizzontale per polli a carbone

Spiedo orizzontale professionale per cucine industriali. Versioni per 5, 6 o 8 spiedi. Dimensioni (L×P×A): 5 spiedi: 1200×930×1100 mm, peso 245 kg, imballo 1250×970×1220 mm; 6 spiedi: 1400×930×1100 mm, peso 270 kg, imballo 1450×970×1220 mm; 8 spiedi: 1800×930×1100 mm, peso 345 kg, imballo 1850×970×1220 mm. Capacità: 5 / 6 / 8 spiedi. Regime: 2600 RPM. Potenza motore: 0,4 kW. Tensione: 230 V. Frequenza: 50 Hz.

Campo di applicazione: MRG.5YI · MRG.6YI · MRG.8YI



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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

SPIEDO ORIZZONTALE PER POLLI A CARBONE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Trasporto su pallet con carrello elevatore.
- Durante lo scarico eliminare l'imballo secondo le normative locali; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono contrassegnate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e resistente e prendere misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere qualificato e munito di licenze aziendali per l'installazione e il servizio.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul quadro più vicino; collegamento a fusibile principale e salvavita secondo le normative vigenti.

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

SPIEDO ORIZZONTALE PER POLLI A CARBONE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore principale e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti a mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Pulire la macchina prima del primo impiego.
- Durante l'accensione della carbonella usare sempre estrema cautela.
- Bypassare o disattivare i sistemi di sicurezza può causare danni e infortuni; controllare i dispositivi di sicurezza prima di ogni uso.
- Per ragioni di igiene e sicurezza utilizzare una cuffia o copricapo durante il funzionamento.
- **ATTENZIONE:** durante l'uso, la pulizia e la manutenzione sussiste sempre il rischio di infortunio. Non usare forza; seguire le istruzioni e usare dispositivi di protezione.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = pulsante ON/OFF.
- Porre una quantità sufficiente di carbone sulla pietra.
- Selezionare gli accessori in base al prodotto da cuocere e posizzionarli nell'apparecchio.
- Accendere manualmente la carbonella posta nell'apparecchio.
- Attendere che la carbonella diventi brace.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata,
- Posizionare la carne da cuocere sulla griglia.
- Usare pinze o strumenti simili per girare la carne durante la cottura.
- Terminata la cottura, rimuovere la griglia e pulirla.
- Attendere che la carbonella nella camera di accensione si spenga completamente, quindi pulire la camera.
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa.
- Avviare l'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF.

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

SPIEDO ORIZZONTALE PER POLLI A CARBONE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di smontare una parte assicurarsi che non vi sia calore residuo nell'apparecchio.
- Prima di ogni pulizia leggere attentamente le istruzioni e le norme di sicurezza dei prodotti di pulizia.
- Non pulire con attrezzature di pulizia a pressione.
- Prestare attenzione quando si tocca l'apparecchio per evitare ustioni.
- Pulire le parti removibili in acqua calda con detergente/solvente-sgrassante-disinfettante compatibile con il materiale.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido; non usare acidi o loro derivati.
- Pulire la pietra di cottura con una spazzola metallica; non lavare con acqua a pressione perché l'acqua può entrare nel cassetto della carbonella.

02 Manutenzione

- Per inserire la piastra, allineare le scanalature laterali con i perni su entrambi i lati; lasciare la piastra girare liberamente.
- Tensionamento della catena: allentare le viti del pignone tendicinghia (A), spingere leggermente il pignone verso destra fino a tendere la catena, quindi serrare la vite (A).
- Lubrificazione: lubrificare con grasso tipo Molikote o analogo.

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

SPIEDO ORIZZONTALE PER POLLI A CARBONE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare che l'apparecchio sia inserito nella presa; verificare i collegamenti elettrici e la tensione; controllare il fusibile (inserito/spento).
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso verificare la tensione di alimentazione.
Qualità di cottura non adeguata.	Non utilizzare l'apparecchio se la qualità di cottura non è adeguata; se il problema persiste contattare l'assistenza autorizzata.
Malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	Non usare l'apparecchio; se il problema continua contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Horizontal chicken rotisserie with charcoal

Professional horizontal chicken rotisserie intended for industrial kitchen use. Available for 5, 6 or 8 skewers. Dimensions (W×D×H): 5 skewers: 1200×930×1100 mm, weight 245 kg, packaging 1250×970×1220 mm; 6 skewers: 1400×930×1100 mm, weight 270 kg, packaging 1450×970×1220 mm; 8 skewers: 1800×930×1100 mm, weight 345 kg, packaging 1850×970×1220 mm. Capacity: 5 / 6 / 8 skewers. Motor speed: 2600 RPM. Motor power: 0.4 kW. Rated voltage: 230 V. Frequency: 50 Hz.



Scope: MRG.5YI · MRG.6YI · MRG.8YI

M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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

mrgastro.ch

HORIZONTAL CHICKEN ROTISSERIE WITH CHARCOAL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Transport on a pallet using a forklift truck.
- When unpacking, dispose of packaging according to local regulations; check that all parts have arrived and are not damaged. Parts contacting food are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and 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 done by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance nameplate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earth to the earth line on the panel nearest the electrical installation; connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.

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

HORIZONTAL CHICKEN ROTISSERIE WITH CHARCOAL

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 while it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not operate the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs: turn off gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Clean the machine before first use.
- When igniting charcoal always observe safety precautions.
- Bypassing or disabling safety systems can cause damage and injury; check safety devices before each use.
- For health and safety, wear a head covering while operating the device.
- CAUTION: During use, cleaning and maintenance there is always a risk of injury. Never use force; follow instructions and use protective equipment.

02 Operation

- Control panel: A = ON/OFF button.
- Place a sufficient amount of coal on the stone.
- Select accessories according to the product to be cooked and place them on the device.
- Manually ignite the charcoal placed in the device.
- Wait for the coal to ignite and become embers.
- When the device reaches the desired temperature,
- Place the meat to be cooked on the grill.
- Use tongs or similar tools to turn the meat during cooking.
- After cooking, remove the grill and clean it.
- Wait for the coals in the ignition chamber to go out completely and then clean the chamber.
- Plug the device into the socket.
- Start the device by pressing the ON/OFF button.

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

HORIZONTAL CHICKEN ROTISSERIE WITH CHARCOAL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before disassembling any part ensure there is no remaining heat in the device.
- Before every cleaning read the cleaning-product instructions and safety regulations carefully.
- Do not clean with pressurised cleaning equipment.
- Always be careful when touching the device to avoid burn injuries.
- Clean removable parts in hot water with a detergent/solvent-degreaser-disinfectant compatible with the material.
- Clean the outer surface with a damp cloth; do not use acids or acid derivatives.
- Clean the cooking stone with a wire brush; do not wash the device with pressurised water as water may enter the charcoal drawer.

02 Maintenance

- To insert the plate: align the side slots with the pivots on both sides and allow the plate to rotate freely.
- Tensioning the drive chain: loosen the idler/pinion screws (A), push the pinion slightly to the right until the chain is taut, then tighten screw (A).
- Lubricate with Molikote-type grease or similar.

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

HORIZONTAL CHICKEN ROTISSERIE WITH CHARCOAL

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check whether the fuse is on or off.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the supply voltage.
Unsatisfactory cooking quality.	Do not use the appliance if cooking quality is not suitable; if the problem continues contact authorized service.
A safety function does not work.	Do not use the appliance; if the problem persists contact authorized service.

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