

M&R GASTRO SCHWEIZ

Lifted Holzkohlegrill

Professioneller Holzkohlegrill zum Garen von Fleisch; geeignet für Speisesäle und Restaurants. Abmessungen und Gewichte laut Handbuch: Modell 1: 940×800×900 mm, Gewicht 160 kg, Rost: 1300×890×1861 mm. Modell 2: 1340×800×900 mm, Gewicht 226 kg, Rost: 1700×890×1861 mm.

Geltungsbereich: MRG.BTG.01 · MRG.BTG.02



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

LIFTED HOLZKOHLEGRILL

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

02 Installation & Anschluss

- Vor der Installation das Betriebs- und Wartungsheft sorgfältig lesen.
- Die Installation darf nur durch autorisiertes Personal gemäss den geltenden Vorschriften des Installationslandes erfolgen.
- Gerät auf ebenem, solidem Boden aufstellen und Massnahmen gegen Kippen treffen.
- Das Gerät in gut beleuchteten Räumen betreiben; nicht in der Nähe explosionsgefährlicher Stoffe aufstellen.
- Auf bewegliche Teile achten — Verletzungsgefahr.

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

LIFTED HOLZKOHLEGRILL

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme reinigen.
- Beim Entzünden der Holzkohle stets Schutzmassnahmen beachten.
- Das Übergehen oder Deaktivieren von Sicherheitsvorrichtungen kann zu Schäden und Verletzungen führen.
- Vor jeder Benutzung die Sicherheitsausrüstung prüfen.
- Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen während des Betriebs Kopfbedeckung tragen.
- Bei Betrieb, Reinigung und Wartung besteht Verletzungsgefahr; niemals Gewalt anwenden, stets Anweisungen und geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Keine glühenden Holzkohlereste im Ofen liegen lassen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

02 Bedienung

- Für gute Leistung empfohlen: gepresste Briketts verwenden.
- Genügend Holzkohle auf den Gussrost legen.
- Zubehör entsprechend dem zu garenden Produkt auswählen und auf dem Gerät platzieren.
- Die Kohle manuell anzünden.
- Nach dem Entzünden die vordere Klappe schliessen.
- Die Luftzufuhr unten vorn öffnen (Schacht herausziehen), um die Feuerentfachung zu beschleunigen.
- Warten, bis die Kohle vollständig durchgebrannt ist.
- Die Temperatur über die Haubenstellung regulieren.
- Die Temperatur über das Thermometer oben am Gerät ablesen.
- Bei Erreichen der gewünschten Temperatur das Produkt einlegen.
- Geeignete Werkzeuge zum Wenden der Produkte verwenden.
- Nach dem Grillieren den Rost reinigen.
- Warten, bis die Kohle vollständig erloschen ist, und die Asche nach jeder Verwendung leeren.

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

LIFTED HOLZKOHLEGRILL

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Zerlegen von Teilen sicherstellen, dass keine Restwärme im Gerät vorhanden ist.
- Vor jeder Reinigung die Gebrauchshinweise und Sicherheitsdaten der Reinigungsmittel lesen.
- Nicht mit Druckreinigungsgeräten reinigen (kein Hochdruckreiniger).
- Beim Berühren des Geräts auf Verbrennungsgefahr achten.
- Abnehmbare Teile in einem warmen Bad mit desinfizierendem, öl-löslichem Reinigungsmittel reinigen.
- Die Aussenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Nicht mit Säuren oder säurehaltigen Produkten reinigen.
- Nicht mit Druckwasser reinigen (das Kohleschublade kann Wasser aufnehmen).
- Den Rost in einem warmen Bad mit desinfizierendem, öl-löslichem Reinigungsmittel reinigen.
- Nach Reinigung abnehmbare Teile an einem sicheren Ort aufbewahren.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem, geschultem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Bei Störungen das Gerät stoppen und nur autorisierte Techniker rufen; nur Originalersatzteile verwenden.
- Haube, Filter und Luftklappen prüfen und reinigen.

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

LIFTED HOLZKOHLEGRILL

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
---------	---------------------

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gril surélevé à charbon

Gril professionnel au charbon conçu pour la cuisson de la viande; adapté aux salles à manger et restaurants. Dimensions et masses indiquées dans le manuel : Modèle 1 : 940×800×900 mm, masse 160 kg, grille : 1300×890×1861 mm. Modèle 2 : 1340×800×900 mm, masse 226 kg, grille : 1700×890×1861 mm.

Champ d'application: MRG.BTG.01 · MRG.BTG.02



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

mrgastro.ch

GRIL SURÉLEVÉ À CHARBON

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

02 Installation & raccordement

- Lire attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien avant l'installation.
- L'installation doit être réalisée uniquement par du personnel autorisé conformément aux règles du pays d'installation.
- Poser l'appareil sur un sol plat et solide et prendre des précautions contre le basculement.
- Utiliser l'appareil dans des locaux bien éclairés; ne pas installer à proximité de matières explosives.
- Faire attention aux pièces mobiles — risque de blessure.

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

GRIL SURÉLEVÉ À CHARBON

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation.
- Lors de l'allumage du charbon, respecter systématiquement les mesures de sécurité.
- Le contournement ou la neutralisation des dispositifs 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 une coiffe pendant l'utilisation.
- Lors de l'utilisation, du nettoyage et de la maintenance, le risque de blessure existe; ne jamais forcer, suivre les instructions et utiliser des équipements de protection appropriés.
- Ne pas laisser de braises dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en service.

02 Utilisation

- Recommandé pour de bonnes performances : utiliser des briquettes pressées.
- Placer suffisamment de charbon sur la grille moulée.
- Sélectionner l'accessoire adapté au produit à cuire et le placer sur l'appareil.
- Allumer le charbon manuellement.
- Après l'allumage, refermer la porte frontale.
- Ouvrir l'arrivée d'air en bas à l'avant (tirer l'arbre) pour accélérer la montée en feu.
- Attendre que le charbon soit complètement consumé.
- Régler la température en ajustant la hotte.
- Lire la température sur le thermomètre en haut de l'appareil.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, placer le produit dans le four.
- Utiliser les outils appropriés pour retourner les produits.
- Après la cuisson, nettoyer la grille.
- Attendre que le charbon soit complètement éteint et vider le tiroir après chaque utilisation.

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

GRIL SURÉLEVÉ À CHARBON

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant de démonter une pièce, s'assurer qu'il n'y a plus de chaleur résiduelle dans l'appareil.
- Lire attentivement les instructions et les consignes de sécurité des produits de nettoyage avant chaque opération.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à haute pression.
- Faire attention au contact avec l'appareil pour éviter les brûlures.
- Nettoyer les pièces démontables dans un bain chaud avec un détergent désinfectant et dégraissant.
- Nettoyer la surface extérieure du four avec un chiffon humide.
- Ne pas nettoyer avec des produits acides ou dérivés acides.
- Ne pas nettoyer avec de l'eau sous pression (le tiroir à charbon risque de recevoir de l'eau).
- Nettoyer la grille dans un bain chaud avec un détergent désinfectant et dégraissant.
- Après nettoyage, conserver les pièces démontables dans un lieu sûr.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié, formé et autorisé.
- En cas de dysfonctionnement, arrêter l'appareil et appeler uniquement des techniciens autorisés; n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.
- Contrôler et nettoyer la hotte, ses filtres et les volets d'air.

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

GRIL SURÉLEVÉ À CHARBON

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
----------	-------------------

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Griglia sollevata a carbone

Griglia professionale a carbone progettata per la cottura della carne; adatta a mense e ristoranti. Dimensioni e pesi riportati nel manuale:
Modello 1: 940×800×900 mm, peso 160 kg, griglia: 1300×890×1861 mm. Modello 2: 1340×800×900 mm, peso 226 kg, griglia: 1700×890×1861 mm.

Campo di applicazione: MRG.BTG.01 · MRG.BTG.02



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 SOLLEVATA A CARBONE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

02

Installazione & collegamento

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni per l'uso e la manutenzione.
- L'installazione deve essere eseguita soltanto da personale autorizzato in conformità alle disposizioni del paese di installazione.
- Porre l'apparecchio su un pavimento piano e solido e adottare precauzioni contro il ribaltamento.
- Usare l'apparecchio in locali ben illuminati; non posizionare vicino a materiali esplosivi.
- Prestare attenzione alle parti in movimento — rischio di infortunio.

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

GRIGLIA SOLLEVATA A CARBONE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo.
- All'accensione della carbonella rispettare sempre le misure di sicurezza.
- Eludere o disattivare i dispositivi di sicurezza può causare danni e lesioni.
- Controllare gli equipaggiamenti di sicurezza prima di ogni uso.
- Per igiene e sicurezza indossare una cuffia durante l'uso.
- Durante l'uso, la pulizia e la manutenzione esiste rischio di infortunio; non usare mai la forza, seguire le istruzioni e usare dispositivi di protezione adeguati.
- Non lasciare carbonella ancora accesa nel forno quando l'apparecchio non è in funzione.

02 Utilizzo

- Per buone prestazioni si consiglia l'uso di briquettes pressate.
- Porre sufficiente carbone sulla griglia di ghisa.
- Selezionare l'accessorio in base al prodotto da cuocere e posizionarlo sull'apparecchio.
- Accendere la carbonella manualmente.
- Dopo l'accensione richiudere lo sportello frontale.
- Aprire l'immissione d'aria anteriore inferiore tirando l'asse per accelerare l'accensione.
- Attendere che la carbonella sia completamente bruciata.
- Regolare la temperatura agendo sul coperchio della cappa.
- Controllare il livello di temperatura tramite il termometro sulla parte superiore.
- Quando si raggiunge la temperatura desiderata, inserire il prodotto nel forno.
- Usare gli strumenti adeguati per girare i prodotti.
- Dopo la grigliatura pulire la griglia.
- Attendere che la carbonella sia completamente spenta e svuotare il cassetto dopo ogni uso.

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

GRIGLIA SOLLEVATA A CARBONE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di smontare una parte assicurarsi che non rimanga calore nell'apparecchio.
- Prima di ogni pulizia leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze dei prodotti di pulizia.
- Non pulire con attrezzature di pulizia a pressione.
- Prestare attenzione quando si tocca l'apparecchio per non subire ustioni.
- Pulire le parti smontabili in un bagno caldo con detergente disinfettante e sgrassante solubile in olio.
- Pulire l'esterno del forno con un panno umido.
- Non pulire il forno con prodotti a base di acidi o loro derivati.
- Non pulire il forno con acqua a pressione (il cassetto della carbonella può riempirsi d'acqua).
- Pulire la griglia in un bagno caldo con detergente disinfettante e sgrassante solubile in olio.
- Dopo la pulizia conservare le parti smontabili in un luogo sicuro.

02 Manutenzione

- La manutenzione può essere eseguita solo da personale qualificato, formato e autorizzato.
- In caso di malfunzionamento fermare l'apparecchio e chiamare esclusivamente tecnici autorizzati; utilizzare solo ricambi originali.
- Controllare e pulire la cappa, i suoi filtri e le alette d'aria.

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

GRIGLIA SOLLEVATA A CARBONE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
----------	------------------------

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Lifted Charcoal Grill

Professional charcoal grill designed for cooking meat; intended for dining halls and restaurants. Dimensions and weights as stated in the manual: Model 1: 940×800×900 mm, weight 160 kg, grill: 1300×890×1861 mm. Model 2: 1340×800×900 mm, weight 226 kg, grill: 1700×890×1861 mm.

Scope: MRG.BTG.01 · MRG.BTG.02



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

LIFTED CHARCOAL GRILL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

02 Installation & connection

- Read the operating and maintenance instructions carefully before installation.
- Installation must be performed only by authorised personnel in accordance with the regulations of the country of installation.
- Place the unit on a flat, solid floor and take precautions to prevent tipping.
- Use the appliance in well-lit facilities; do not use near explosive materials.
- Be careful of moving parts — risk of injury.

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

LIFTED CHARCOAL GRILL

Safety

Operation

01 Safety

- Clean the appliance before first use.
- Always follow safety measures when igniting charcoal.
- By-passing or disabling safety systems can cause damage and injury.
- Check safety equipment before every use.
- For hygiene and safety, wear a head covering while operating the appliance.
- There is always a risk of injury during use, cleaning and maintenance; never use force — follow instructions and use appropriate protective equipment.
- Do not leave burning charcoal in the appliance when it is not operating.

02 Operation

- For good performance it is recommended to use pressed briquette charcoal.
- Place sufficient charcoal on the cast grill.
- Select the accessory according to the product to be cooked and place it on the appliance.
- Ignite the coal manually.
- After igniting the charcoal, close the front lid.
- You can open the air inlet at the front bottom by pulling the shaft to speed fire-up.
- Wait until the charcoal has completely burned.
- Regulate temperature by adjusting the hood lid.
- Read the temperature on the thermometer on top of the unit.
- When the desired temperature is reached, put the product into the oven.
- Use the correct tools for turning products.
- After grilling, clean the grill.
- Wait until the charcoal is fully extinguished and empty the drawer after every use.

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

LIFTED CHARCOAL GRILL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before disassembling any part ensure there is no residual heat in the appliance.
- Before each cleaning read carefully the instructions and safety information of the cleaning products.
- Do not clean with pressurised cleaning equipment.
- Always take care when touching the appliance to avoid burn injuries.
- Clean removable parts in a hot bath with a disinfectant, oil-solvent detergent.
- Clean the outer surface of the oven with a damp cloth.
- Do not clean the oven with acids or acid derivatives.
- Do not clean the oven with pressurised water (the coal drawer may take on water).
- Clean the grill in a hot bath with a disinfectant, oil-solvent detergent.
- After cleaning keep removable parts in a safe place.

02 Maintenance

- Maintenance may only be performed by qualified, trained and authorised personnel.
- In case of malfunction stop the appliance and call only authorised technicians; use only original spare parts.
- The hood, its filters and air flaps need to be checked and cleaned.

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

LIFTED CHARCOAL GRILL

Troubleshooting

Problem	Check / action
---------	----------------

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