

M&R GASTRO SCHWEIZ

Professioneller Wandgrill

Profi-Holzkohle-Wandgrill zum Garen von Fleisch; geeignet für Restaurants, Speisesäle und Großküchen. Produktcodes und Abmessungen: MRG.PRG.01 — 1600x750x2150 mm, Gewicht 382 kg, Verpackung 1700x860x2260 mm; MRG.PRG.02 — 2150x750x2150 mm, Gewicht 495 kg, Verpackung 2240x860x2260 mm. Brennkammer (Incinerator) für beide Modelle: 400x500 mm. Kohlereservoir (Coal hopper): 510x530 mm, MRG.PRG.01 = 2 Stück, MRG.PRG.02 = 3 Stück.

Geltungsbereich: MRG.PRG.01 · MRG.PRG.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

PROFESSIONELLER WANDGRILL

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Verpackungs- und Transportmaße: MRG.PRG.01 — 1700x860x2260 mm; MRG.PRG.02 — 2240x860x2260 mm. Gewicht: MRG.PRG.01 — 382 kg; MRG.PRG.02 — 495 kg.
- Anleitung und Montageunterlagen bereithalten; Transport und Installation durch qualifiziertes Personal gemäß Landesvorschriften erfolgen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Vor Installation Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen.
- Installation muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den geltenden landesrechtlichen Vorschriften und Sicherheitsregeln erfolgen.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch vorgesehen und darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Geeignete, ausreichend beleuchtete Räumlichkeiten verwenden.
- Nicht in Umgebungen mit explosionsfähigen Stoffen einsetzen.
- Achten Sie darauf, dass gehaltene Teile keine beweglichen Teile berühren; Absturz- und Verletzungsgefahr der unteren Gliedmaßen möglich.
- Der Wandgrill kann auf ebenem, solidem Boden betrieben und an einer Wand positioniert werden.

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

PROFESSIONELLER WANDGRILL

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Vor der ersten Inbetriebnahme den Grill gründlich reinigen.
- Vor jeder Benutzung Sauberkeit des Haubenfilters prüfen.
- Beim Anfeuern der Kohle Schutzausrüstung verwenden.
- Es ist streng verboten, die Sicherheitsfunktionen zu verändern oder außer Betrieb zu setzen; dies birgt dauerhafte Verletzungsgefahr.
- Vor jedem Einsatz das Vorhandensein persönlicher Schutzausrüstung prüfen.
- Aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen einen robusten, waschbaren oder Einweg-Kopfschutz verwenden, der das Haar vollständig bedeckt.
- Bei Fehlfunktionen Gerät sofort ausschalten; Reparaturen nur durch autorisiertes Servicepersonal durchführen lassen und nur Originalersatzteile verwenden.

02 Bedienung

- Vor jeder Arbeit sicherstellen, dass Haubenfilter und Kochrost sauber sind.
- Betriebsablauf:
 - 1) Kohle in die zu befeuernde Kammer legen.
 - 2) Die Kohle anzünden und warten, bis sie zu Glut geworden ist.
 - 3) Den Holzkohlegrill auf das zu Glut gewordene Feuer stellen.
 - 4) Das zu garende Fleisch auf den Grill legen.
 - 5) Sicherstellen, dass der während des Garens entstehende Rauch über die Filter unter der Haube abgeführt wird.
 - 6) Beim Wenden des Fleisches Zangen oder ähnliche Werkzeuge verwenden.
 - 7) Den Hebel für Auf-/Ab-Bewegung verwenden, um das Fleisch näher an das Feuer zu bringen.
 - 8) Nach dem Garvorgang den Rost herausnehmen und reinigen.
 - 9) Die Kohlen in der Brennkammer vollständig erlöschen lassen und anschließend die Kammer reinigen.

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

PROFESSIONELLER WANDGRILL

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Entfernen von Teilen sicherstellen, dass sich keine glühenden Kohlen auf dem Grill befinden.
- Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels die Sicherheits- und Gebrauchshinweise des jeweiligen Produkts lesen und geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Den Grill nicht mit Hochdruckreinigern säubern.
- Vorsicht beim Berühren des Grills (Verbrennungsgefahr).
- Nach Gebrauch: Abnehmbare Teile in heißem Wasser mit Reinigungs-/Fettlöser-/Desinfektionsmittel reinigen, das mit dem Material verträglich ist.
- Außenflächen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Beim Reinigen keine Säuren oder säurehaltige Derivate verwenden.
- Den Rost nicht mit Druckwasser waschen (Wasser kann in die Kohleschublade gelangen).
- Den Kochrost in heißem Wasser mit Fettlösern reinigen; Glasflächen mit einem feuchten Tuch säubern.
- Lagerung: Nach dem Reinigen die abnehmbaren Teile entfernen.
- Bei unzureichender Fleischqualität am Ende des Garvorgangs den Kundendienst Ihres lokalen Händlers kontaktieren.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten, geschulten und autorisierten Personen durchgeführt werden.
- Hauben und Filter des Grills regelmäßig prüfen und reinigen; die Lüftungsklappen benötigen periodische Wartung.

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

PROFESSIONELLER WANDGRILL

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät zeigt Fehlfunktion oder Ausfall.	Gerät sofort ausschalten; Reparaturen nur durch autorisiertes Servicepersonal durchführen lassen.
Qualität des gegarten Fleisches nicht zufriedenstellend.	Kontaktieren Sie den Kundendienst Ihres lokalen Händlers.
Während des Garens wird Rauch nicht ausreichend abgeführt.	Sauberkeit des Haubenfilters und der Filter unter der Haube prüfen und sicherstellen.
Wasser in der Kohleschublade nach Reinigung.	Keinen Hochdruckreiniger verwenden; die Anleitung besagt: Den Rost nicht mit Druckwasser waschen, da Wasser in die Kohleschublade gelangen kann.
Sicherheitsfunktionen wurden verändert oder außer Betrieb gesetzt.	Es ist streng verboten, Sicherheitsfunktionen zu stören oder zu verändern; dies stellt eine dauerhafte Verletzungsgefahr dar.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gril mural professionnel

Gril mural professionnel au charbon destiné à la cuisson des viandes; usage en restaurants, cantines et cuisines collectives. Codes et dimensions : MRG.PRG.01 — 1600x750x2150 mm, poids 382 kg, emballage 1700x860x2260 mm ; MRG.PRG.02 — 2150x750x2150 mm, poids 495 kg, emballage 2240x860x2260 mm. Chambre d'incinération pour les deux modèles : 400x500 mm. Bac à charbon : 510x530 mm, MRG.PRG.01 = 2 pièces, MRG.PRG.02 = 3 pièces.

Champ d'application: MRG.PRG.01 · MRG.PRG.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 MURAL PROFESSIONNEL

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Dimensions d'emballage et transport :
MRG.PRG.01 — 1700x860x2260 mm ;
MRG.PRG.02 — 2240x860x2260 mm. Poids :
MRG.PRG.01 — 382 kg ; MRG.PRG.02 — 495 kg.
- Conserver la documentation et confier le transport/pose à du personnel qualifié conformément aux réglementations locales.

02 Installation & raccordement

- Avant l'installation, lire attentivement le mode d'emploi et les instructions de maintenance.
- L'installation doit être réalisée par du personnel qualifié conformément aux lois et règles de sécurité en vigueur dans le pays.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel formé.
- Utiliser l'appareil dans des locaux correctement éclairés.
- Ne pas utiliser dans des environnements contenant des matières explosives.
- Vérifier que les pièces que vous tenez ne sont pas des pièces en mouvement; risque de chute et de blessure des membres inférieurs.
- Le gril mural peut être placé sur un sol plat et solide et positionné contre un mur.

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

GRIL MURAL PROFESSIONNEL

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Nettoyer le gril avant la première utilisation.
- Vérifier la propreté du filtre de la hotte avant chaque utilisation.
- Utiliser un équipement de protection lors de l'allumage du charbon.
- Il est strictement interdit de modifier ou de neutraliser les dispositifs de sécurité; risque permanent de blessure.
- Vérifier la présence des équipements de protection avant chaque utilisation.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, porter un couvre-chef lavable et résistant ou jetable qui couvre complètement les cheveux.
- En cas de dysfonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil; les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé et avec des pièces d'origine.

02 Utilisation

- Avant tout travail, s'assurer que le filtre de la hotte et la grille de cuisson sont propres.
- Mode d'emploi :
 - 1) Mettre le charbon dans la chambre à enflammer.
 - 2) Allumer le charbon et attendre qu'il devienne braises.
 - 3) Placer le gril à charbon sur le feu devenu braise.
 - 4) Mettre la viande à cuire sur la grille.
 - 5) Vérifier que la fumée produite pendant la cuisson est évacuée par les filtres sous la hotte.
 - 6) Utiliser des pinces ou des ustensiles similaires pour retourner les viandes.
 - 7) Utiliser le levier de montée/descente pour rapprocher la viande du feu.
 - 8) À la fin de la cuisson, retirer la grille et la nettoyer.
 - 9) Laisser les charbons dans la chambre de combustion s'éteindre complètement puis nettoyer la chambre.

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

GRIL MURAL PROFESSIONNEL

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant de démonter une pièce, s'assurer qu'il n'y a pas de braises incandescentes sur le gril.
- Avant d'utiliser un produit de nettoyage, lire les instructions et consignes de sécurité et porter un équipement de protection approprié.
- Ne pas nettoyer le gril avec des nettoyeurs haute pression.
- Faire attention en touchant le gril (risque de brûlure).
- Après usage : nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude avec un détergent/solvant dégraissant/désinfectant compatible avec le matériau.
- Nettoyer l'extérieur du gril avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser d'acides ou de dérivés pendant le nettoyage.
- Ne pas laver la grille avec de l'eau sous pression; l'eau pourrait pénétrer dans le tiroir à charbon.
- Nettoyer la grille de cuisson à l'eau chaude avec des solvants dégraissants; nettoyer les surfaces vitrées avec un chiffon humide.
- Stockage : après le nettoyage, retirer les pièces amovibles.
- Si la qualité de cuisson de la viande n'est pas satisfaisante, contacter le service après-vente de votre revendeur local.

02 Entretien

- La maintenance ne doit être effectuée que par du personnel qualifié, formé et autorisé.
- Les hottes et les filtres du gril doivent être vérifiés et nettoyés fréquemment; les volets de ventilation nécessitent un entretien périodique.

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

GRIL MURAL PROFESSIONNEL

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
Dysfonctionnement ou panne de l'appareil.	Éteindre immédiatement l'appareil; les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé.
Qualité de cuisson de la viande insuffisante.	Contacter le service après-vente de votre revendeur local.
La fumée n'est pas correctement évacuée pendant la cuisson.	Vérifier la propreté du filtre de la hotte et des filtres sous la hotte.
Présence d'eau dans le tiroir à charbon après le nettoyage.	Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ; la grille ne doit pas être lavée à l'eau sous pression car l'eau peut pénétrer dans le tiroir à charbon.
Modification ou neutralisation des dispositifs de sécurité.	Il est strictement interdit de perturber ou modifier le fonctionnement des systèmes de sécurité; risque permanent de blessure.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Griglia murale professionale

Griglia murale professionale a carbone per la cottura delle carni; indicata per ristoranti, mense e cucine collettive. Codici e dimensioni: MRG.PRG.01 — 1600x750x2150 mm, peso 382 kg, imballo 1700x860x2260 mm; MRG.PRG.02 — 2150x750x2150 mm, peso 495 kg, imballo 2240x860x2260 mm. Camera di combustione per entrambi i modelli: 400x500 mm. Cassettino carbone: 510x530 mm, MRG.PRG.01 = 2 pezzi, MRG.PRG.02 = 3 pezzi.

Campo di applicazione: MRG.PRG.01 · MRG.PRG.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 MURALE PROFESSIONALE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Dimensioni imballo e trasporto: MRG.PRG.01 — 1700x860x2260 mm; MRG.PRG.02 — 2240x860x2260 mm. Peso: MRG.PRG.01 — 382 kg; MRG.PRG.02 — 495 kg.
- Tenere a disposizione il manuale; trasporto e installazione devono essere eseguiti da personale qualificato secondo le norme nazionali.

02

Installazione & collegamento

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni d'uso e di manutenzione.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato in conformità alle norme e prescrizioni di sicurezza vigenti nel paese.
- L'apparecchio è destinato ad uso professionale e deve essere impiegato da personale addestrato.
- Usare l'apparecchio in locali adeguatamente illuminati.
- Non utilizzare in ambienti con materiali esplosivi.
- Verificare che le parti tenute non siano componenti in movimento; rischio di caduta e lesioni agli arti inferiori.
- La griglia può essere utilizzata su pavimento piano e solido e può essere posizionata contro una parete.

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

GRIGLIA MURALE PROFESSIONALE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Pulire il grill prima del primo utilizzo.
- Prima dell'uso verificare la pulizia del filtro della cappa.
- Durante l'accensione del carbone utilizzare dispositivi di protezione.
- È severamente vietato intervenire o modificare i sistemi di sicurezza; rischio permanente di infortuni.
- Controllare la presenza dei dispositivi di protezione ogni volta prima dell'uso.
- Per motivi di igiene e sicurezza usare una cuffia resistente lavabile o monouso che copra completamente i capelli.
- In caso di malfunzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio; le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato e con ricambi originali.

02 Utilizzo

- Prima di iniziare, assicurarsi che il filtro della cappa e la griglia di cottura siano puliti.
- Procedura d'uso:
 - 1) Porre il carbone nella camera da accendere.
 - 2) Accendere il carbone e attendere che diventi brace.
 - 3) Mettere la griglia a carbone sul fuoco diventato brace.
 - 4) Porre la carne da cuocere sulla griglia.
 - 5) Assicurarsi che il fumo generato durante la cottura sia evacuato dai filtri sotto la cappa.
 - 6) Usare pinze e attrezzi simili per girare le carni durante la cottura.
 - 7) Usare la leva di movimento su/giù per avvicinare la carne al fuoco.
 - 8) Terminata la cottura, estrarre la griglia e pulirla.
 - 9) Lasciare che il carbone nella camera di combustione si spenga completamente e poi pulire la camera.

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

GRIGLIA MURALE PROFESSIONALE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di rimuovere qualsiasi parte, assicurarsi che non ci siano braci accese sul grill.
- Prima di usare un prodotto per la pulizia, leggere le istruzioni e le avvertenze di sicurezza e indossare idonei dispositivi di protezione.
- Non pulire il grill con idropulitrici.
- Prestare attenzione al contatto con il grill (rischio di ustioni).
- Dopo l'uso: pulire gli elementi removibili in acqua calda con detergente/solvente sgrassante/disinfettante compatibile con il materiale.
- Pulire l'esterno del grill con un panno umido.
- Non usare materiali acidi o derivati durante la pulizia.
- Non lavare la griglia con acqua a pressione; l'acqua può entrare nel cassetto del carbone.
- Pulire la griglia di cottura in acqua calda con solventi sgrassanti; pulire le superfici in vetro con un panno umido.
- Stoccaggio: dopo la pulizia rimuovere le parti removibili.
- Se la qualità della cottura della carne non è adeguata, contattare il servizio assistenza del vostro rivenditore locale.

02 Manutenzione

- La manutenzione può essere eseguita solo da personale qualificato, formato e autorizzato.
- Le cappe e i filtri della griglia devono essere controllati e puliti frequentemente; le alette di ventilazione richiedono manutenzione periodica.

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

GRIGLIA MURALE PROFESSIONALE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
Malfunzionamento o guasto dell'apparecchio.	Spegnere immediatamente l'apparecchio; le riparazioni devono essere eseguite solo da personale di assistenza autorizzato.
Qualità della carne cotta non soddisfacente.	Contattare il servizio assistenza del vostro rivenditore locale.
Il fumo non viene evacuato correttamente durante la cottura.	Verificare la pulizia del filtro della cappa e dei filtri sotto la cappa.
Acqua nel cassetto del carbone dopo la pulizia.	Non usare idropulitrici; la griglia non deve essere lavata con acqua a pressione perché l'acqua può entrare nel cassetto del carbone.
Sistemi di sicurezza modificati o disattivati.	È severamente vietato alterare o modificare il funzionamento dei sistemi di sicurezza; rischio permanente di infortuni.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Professional wall-type grill

Professional charcoal wall grill designed for cooking meats; intended for restaurants, dining halls and public kitchens. Product codes and dimensions: MRG.PRG.01 — 1600x750x2150 mm, weight 382 kg, packaging 1700x860x2260 mm; MRG.PRG.02 — 2150x750x2150 mm, weight 495 kg, packaging 2240x860x2260 mm. Incinerator (both models): 400x500 mm. Coal hopper: 510x530 mm, MRG.PRG.01 = 2 pcs, MRG.PRG.02 = 3 pcs.

Scope: MRG.PRG.01 · MRG.PRG.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

PROFESSIONAL WALL-TYPE GRILL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Packaging and transport dimensions: MRG.PRG.01 — 1700x860x2260 mm; MRG.PRG.02 — 2240x860x2260 mm. Weight: MRG.PRG.01 — 382 kg; MRG.PRG.02 — 495 kg.
- Keep manual available; transport and installation must be carried out by qualified personnel in accordance with local regulations.

02 Installation & connection

- Before installing the appliance, read the operation and maintenance instructions carefully.
- Installation must be carried out by qualified personnel in accordance with applicable national ordinances and safety rules.
- This machine is for professional use and must be operated by trained personnel.
- Use the machine in suitably lit premises.
- Do not use the appliance in environments containing explosive materials.
- While using the machine, ensure the parts you hold are not moving parts; there is a risk of falling and lower-limb injury.
- The charcoal grill may be installed on a flat, solid floor and positioned against a wall.

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

PROFESSIONAL WALL-TYPE GRILL

Safety

Operation

01 Safety

- Clean the grill properly before first use.
- Before each use check the cleanliness of the hood filter.
- Use protective equipment when firing the coal.
- It is strictly forbidden to tamper with or modify safety systems; permanent risk of injury.
- Check for the presence of protective equipment before each use.
- For health and safety reasons, use a robust washable or disposable head cover that completely contains the hair.
- If a malfunction occurs, turn off the appliance immediately; repairs must be carried out only by authorized service personnel using original spare parts.

02 Operation

- Always ensure the cooker hood filter and cooking grate are clean before starting any work.
- Operating procedure:
 - 1) Put coal in the chamber to be fired.
 - 2) Ignite the coal and wait for it to turn into embers.
 - 3) Place the charcoal grill on the fire that has turned into embers.
 - 4) Place the meat to be cooked on the grill.
 - 5) Ensure that smoke generated during cooking is removed by the filters under the hood.
 - 6) Use tongs and similar tools to turn meats during cooking.
 - 7) Use the up-and-down movement lever to bring the meat closer to the fire.
 - 8) After cooking, remove the grill and clean it.
 - 9) Let the coals in the firing chamber extinguish completely and then clean the chamber.

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

PROFESSIONAL WALL-TYPE GRILL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before removing any part, make sure there are no burning embers on the grill.
- Before using any cleaning product, read the product instructions and safety information and use appropriate protective equipment.
- Do not clean the grill with pressure cleaners.
- Be careful when touching the grill (burn risk).
- After use: clean removable elements in hot water with detergent/oil solvent/disinfectant compatible with the material.
- Clean the outside of the grill with a damp cloth.
- Do not use acids or acid derivatives while cleaning the grill.
- Do not wash the grate with pressurized water; otherwise water may get into the coal drawer.
- Clean the cooking grate in hot water with grease solvents; use a damp cloth for glass surfaces.
- Storage: after cleaning is finished, remove the removable parts.
- If cooking meat quality is not proper, contact the service department of your local dealer.

02 Maintenance

- Maintenance may only be carried out by qualified, trained and authorized personnel.
- The hoods and filters of the grill should be checked and cleaned frequently; the ventilation flaps require periodic maintenance.

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

PROFESSIONAL WALL-TYPE GRILL

Troubleshooting

Problem	Check / action
Malfunction or failure of the appliance.	Turn off the appliance immediately; repairs must be carried out only by authorized service personnel.
Cooked meat quality not satisfactory.	Contact the service department of your local dealer.
Smoke is not being removed adequately during cooking.	Check cleanliness of the hood filter and the filters under the hood.
Water has entered the coal drawer after cleaning.	Do not use pressure cleaners; do not wash the grate with pressurized water as water may get into the coal drawer.
Safety systems have been tampered with or modified.	It is strictly forbidden to disrupt or modify the operation of safety systems; this creates a permanent risk of injury.

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