

**INHALTSVERZEICHNIS DEUTSCH
USER'S MANUAL**

MOD.

**MHGEM26
MHGEM39
MHGEM412**

INHALTSVERZEICHNIS DEUTCH

Kapitel 1..... BESCHREIBUNG DES APPARATES
Kapitel 2..... AUFBAU
Kapitel 3..... BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSKNÖPFE
Kapitel 4..... BELADUNG UND SÄUBERUNG DER GRILLE
Kapitel 5..... TECHNISCHE ANWEISUNGEN ZURINSTALLATIONUND REGULIERUNG DER GRILLE
Kapitel 6..... MONTAGE DER ERSATZTEILE
Anhang A..... AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE (Seite 8)
Anhang B..... ELEKTRO-SCHEMA (Seite 8)

KAPITEL 1 BESCHREIBUNG DES APPARATES

ANWEISUNGEN

Dieser Apparat müsste nach den gültigen Vorschriften installiert werden und sein Gebrauch nur in gut belüfteten Orten geschehen. Beachten Sie bitte unsere Hinweise vor dem Einbau und Inbetriebnahme.

Die im nachfolgendem beschriebenen Geräte sind für gemeinschaftlichen Nutzen gedacht und ihre Handhabung müsste von qualifizierten Personal ausgeführt werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Produktpalette zusammensetzt, können wir hauptsächlich folgende Elemente vorfinden

- Aufbau, nach Wahl mit Gestell
- Antrieb
- Elektrische Ausrüstung
- Türen
- Zubehörteile

ZUSAMMENSETZUNG

Das sind die Bestandteile der verschiedenen tragenden Elemente, aus der sich Ihr Grillofen zusammensetzt. Die Abmessungen dieser, hängt im wesentlichen von der Anzahl Schwerter ab, die Ihr Grillofen aufnehmen kann und ob er auf einem Sockel montiert wird oder nicht.

ANTRIEB

Ihr Apparat setzt sich aus einem Kettenantrieb zusammen, damit alle Schwerter synchron drehen. Der Antrieb erfolgt über einen Getriebemotor, dessen Umdrehungsgeschwindigkeit 4,5 U/Min. beträgt.

ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG

Diese besteht aus dem vorher beschriebenen Motor und aus einem beleuchteten Bedienungsknopf, um die Überwachung desselben zu erleichtern. Dieser Schaltknopf befindet sich an der unteren linken Seite Ihres Gerätes.

Bei den elektrischen Geräten, abgesehen von dem vorher beschriebenen, bestehen diese Geräte hinzu noch aus einer Serie von elektrischen Widerständen für 230 V und aus einem Widerstand mit zwei Leistung von 1100w (2200W pro Schwert).

ACHTUNG: Der Netzanschluss der elektrischen Grillofen an das Stromnetz ist für 400 V+N+T ausgelegt.

TÜREN

Diese bestehen aus zwei gehärteten Glasfensterflügel und mit Griffen aus Isoliermaterial. Die Gläser sind an der vorderen Seite Ihres Grillofens montiert, und deren Aufgabe ist es, Sie vor der ausstrahlenden Hitze während des Betriebes zu schützen, wie auch das Gebratene gegen fremde Einflüsse abzuschirmen.

Achtung: Versuchen Sie nicht an die Gläser zu klopfen, da dies zum Bruch derselben führen kann. Diese Sprünge im Glas, können noch im selben Moment geschehen, oder auch später, ohne dass dafür vorhandene Gründe scheinbar vorliegen. Sie dürfen keinen Brenner mit geschlossenen Türen in Gang haben, ohne dass Fleischware an dem entsprechendem Schwert am braten ist. Halten Sie bitte immer die Fenstergläser gereinigt und untersuchen Sie, dass diese vor jedem Gebrauch immer trocken sind.

ZUBEHÖRTEILE

Ihr Grillofen ist mit einer Reihe von Zubehörteilen ausgestattet, wie zum Beispiel: Schwerter, Spieße, Haken um die Schwerter vom Grillofen zu entfernen und ein Tablett.

- Schwerter: Ihre Aufgabe ist es mittels der Spieße die zu bratende Fleischware zu sichern. Die genannten Schwerter weisen einen quadratischen Querschnitt auf, damit diese beim Einfügen in die Antriebswellen das Drehen derselben erwirkt. Die Schwerter werden mit einem aus Isoliermaterial gefertigten Knauf versehen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Die Anzahl derselben hängt von dem von Ihnen ausgesuchten Grillofen ab. Das maximale Gewicht beträgt 4,5kg Schwert
- Spieße: Ihr Rotisserie ist mit 2 einfachen Spieße mit Schraube (Ende) und 2 Doppelspieße (Mitte) versehen. Diese Spieße sind für 3 Hühner notwendig.
- Tablett: Dieses befindet sich im Inneren der Grillkammer und unterhalb der Schwerter. Dessen Aufgabe ist es, die Säfte des Gebratenen zu sammeln.

ACHTUNG: Tragen Sie immer Handschuhe für den Umgang mit Schwertern und Sammlung FACH Fett

KAPITEL 2 AUFBAU

BESETZTER RAUM

Ihr Grillofen beansprucht für einen angemessenen Einbau, eine so große Räumlichkeit wie die Ausmaße desselben, wie auch die der Abstände zu Wänden oder jeglichen anderem Gerät, wie dies von der **Abbildung 2.** hervorgeht. Der Einbau des Ofens müsste nach den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Der Grillofen ist ein Gerät des Typus A (es ist keine gezwungene Entlüftung der Verbrennungsgase nötig), doch wir empfehlen die Installation einer Abzugsglocke für den entstehenden Rauch, mit der Absicht, Schäden an Ihrer Zimmerdecke zu verhindern, wie auch jeglichen verursachten Schaden durch Hitze, Rauch, und gelösten Fetten beim Verbrennen.

Achtung: Vor dem Platzieren oder Einbauen des Grillofens, untersuchen Sie bitte seine Ausmaße wie im Kapitel 5. unter Absatz „Technische Daten“ beschrieben wird.

ACHTUNG: Vor der Inbetriebnahme Ihres Grillofens, vergewissern Sie sich, dass die elektrische Spannung wie auch der Typ und Gasdruck übereinstimmt. Dies können Sie auf dem Hinweis erfahren, welcher vorne unten links auf dem Geräteschild Ihres Grillofens zu finden ist. Deponieren oder stellen Sie nie ein Objekt auf dem Deck oder an den Seiten des Grillofens, da diese die Belüftungsgitter versperren könnten.

ANMERKUNG: Es ist empfehlenswert, dass Ihr Grillofen regelmäßig von einem für diese Tätigkeiten ausgewiesenen Sachverständigen überholt wird. Mit diesen regulären Überprüfungen haben Sie die Sicherheit zu wissen, dass sich Ihr Grillofen immer in perfektem Arbeitszustand befindet.

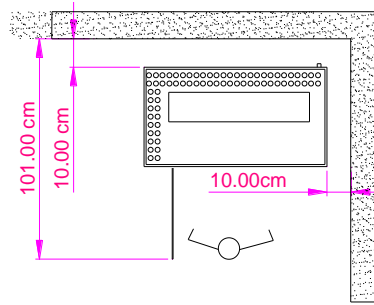


Abbildung 2

KAPITEL 3 BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSKNÖPFE

ELEKTRISCHE GRILLS

Die elektrischen Grills müssen an eine Stromvorrichtung mit 400V+N+T angeschlossen sein, und an einer entsprechenden magnetthermischen Sicherheit. Die elektrischen Grills werden ohne ein Geräteanschlusskabel geliefert. Dieses muss aber entsprechend der Leistung Ihres Grillofens dimensioniert werden, wie auch nach den gültigen Vorschriften übereinstimmen.

ANSCHALTEN DER WIDERSTÄNDE

Nach der Überprüfung, dass der Anschluss an das Stromnetz mit den Hinweisen des Geräteschildes übereinstimmt, genügt es nur noch nun einer ¼ Drehung in jeglicher Richtung des Bedienungsknopfes (**Abbildung 4**) des ausgesuchten Widerstandes, um diesen in Gang zu bringen. Damit die Widerstände ausgeschaltet werden, drehen Sie nun nochmals eine ¼ Drehung am Bedienungsknopf derselben.

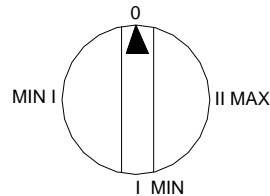


Abbildung 4

DREHUNG DER SCHWERTER

Drücken Sie den Schalter der unten links bei Ihrem Grillofen zu finden ist und dieser erleuchtet und bringt das Rotieren der Schwerter in Gang. Bei nochmaligen drücken, geht die Meldelampe aus, und stoppt das Drehen der Schwerter.

KAPITEL 4 BELADUNG UND SÄUBERUNG DER GRILLE

LADUNG DES GRILLOFENS

- Platzieren Sie den einfachen Spieß (1) auf das Schwert (3) bis dieses am erwähnten Schwert aufgelaufen ist und befestigen Sie es mit einer Schraube (2) (siehe Abbildung 5).
- Platzieren Sie nun anschließend das zu grillende Hähnchen auf das Schwert und befestigen Sie es am Spieß welches sie vorher platziert haben. Führen Sie nun das Hähnchen auf das Schwert im Doppelspieß (4). Wiederholen Sie diesen Vorgang bis Sie das Schwert beladen haben und platzieren Sie dann zum Schluss nochmals ein Einzelspieß und fixieren Sie es mit einer Schraube am Ende des Schwertes.

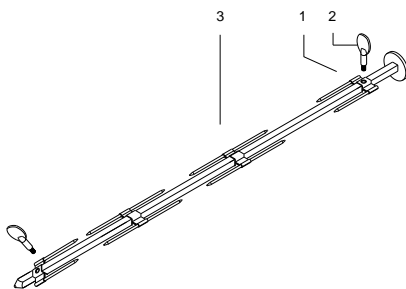


Abbildung 5

SÄUBERUNG

Glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten:



Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem geeigneten Reinigungsschwaber aus Metall oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.

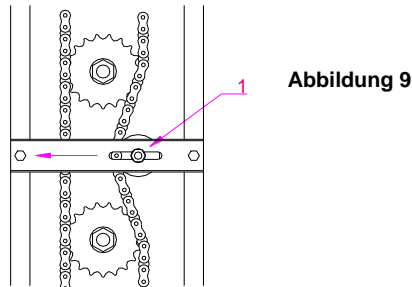


Geben Sie nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch. Alternativ können Sie auch einen geeigneten Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen verwenden

KAPITEL 5 TECHNISCHE ANWEISUNGEN ZUR INSTALLATION UND REGULIERUNG DER GRILLE

SPANNEN DER KETTE

- a) Lösen Sie vollständig alle Schrauben die den Abdeckung der Kettenübertragung sichern und entfernen Sie den erwähnten Deckel.
- b) Lockern sie nur leicht die Schraube (1) Abb.9 und verschieben Sie den Spanner nach Links. Wenn die Kette nun gestrafft ist, fixieren Sie den Spanner, indem Sie die Schraube anziehen (1).



TECHNISCHE DATEN DER ELEKTRISCHEN GRILLS

MODELL	LÄNGE X BREITE X HÖHE	NETTOGEWICHT	LEISTUNG	SPANNUNG	
				Dreiphasig Standard	Installieren sie die mitgelieferte brücke
MHGEM26	800x400x555	34 Kg	4,4 Kw	400v+N+T	220v einphasig
MHGEM39	800x400x735	42,50 Kg	6,6 Kw	400v+N+T	220v einphasig
MHGEM412	800 x 400 x 915	54	8,8 Kw	400v+N+T	220v einphasig

KAPITEL 6 MONTAGE DER ERSATZTEILE

ACHTUNG: Diese Arbeitsgänge dürfen nur von einem dafür anerkannten Sachverständigen durchgeführt werden.

Wechsel des Getriebemotors

- a) Schalten Sie den Grillfen vom Stromnetz ab. Entfernen Sie die Abdeckung des Getriebes, welche sich an der linken Seite des Ofens befindet, indem Sie die Schrauben der Abdeckung lockern.
- b) Lösen Sie die Schrauben (4) Abb. 10, um die Kette zu entfernen, die das Ritzel (3) mit der Achse des ersten Schwertes verbindet.
- c) Wenn Sie dann die Kette herausgenommen haben, lockern Sie nun bitte vollständig alle Schrauben (4), um die Motorhalterung (5) gleichzeitig mit dem Getriebe zu entfernen.
- d) Lockern Sie die Schraube die das Ritzel (3) an der Getriebeachse festgeschraubt ist, um letztendlich das Getriebe von der Achse beiseite legen zu können. Lockern Sie nun alle Schrauben (2) vollständig, um dann den Getriebemotor von der Motorhalterung zu entfernen.
- e) Wechseln Sie den Getriebemotor aus, und gehen Sie nun, wie in den vorangehenden Abschnitten beschrieben wurde, in umgekehrter Reihenfolge vor, um den ausgewechselten Motor zu einzusetzen.

ACHTUNG: Die Kette des Motors, wenn diese einwandfrei gespannt ist, müsste in ihrem Mittelstück eine ungefähre Flexibilität von 1 cm. aufweisen. Eine exzessive Spannung der Kette, würde den Getriebemotor unnötig beanspruchen.

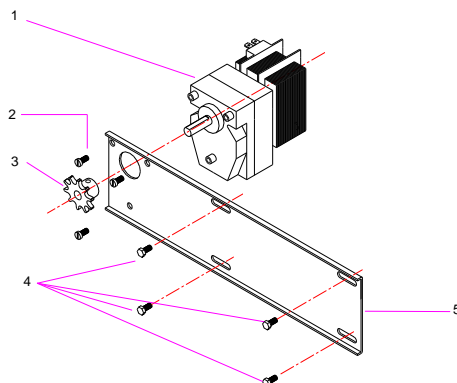


Abbildung 10

WECHSEL DER WIDERSTÄNDE

- a) Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgesteckt ist, bevor Sie fortfahren
- b) Ziehen Sie die Bedienelemente (4) (siehe Abb. 12) aus den Schaltern. Entfernen Sie das Bedienfeld, indem Sie die Schrauben, mit denen es befestigt ist, vollständig entfernen. Entfernen Sie die Schrauben von der Rückwand und ziehen Sie sie nach links, um sie zu entfernen
- c) Entfernen Sie die Kabel vom zu ersetzenden Gegenstand.
- d) Entfernen Sie das Glas (3) und schrauben Sie die Muttern (5) von der Vorderseite ab.
- e) Entfernen Sie die Muttern (1) vom Element (2) und nehmen Sie es aus dem Fach.
- f) Ändern Sie das Element und gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben vor, um es zusammenzusetzen. Überprüfen Sie, ob die Verbindungen korrekt hergestellt wurden, bevor Sie den Ofen an das Netzwerk anschließen.

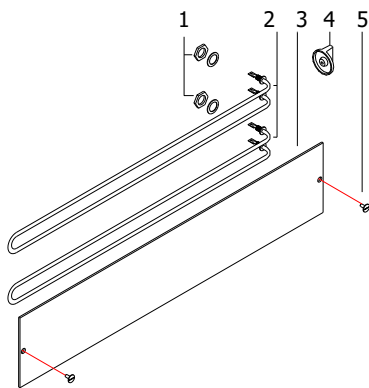


Abbildung 12

ANHANG A

INDEX ENGLISH

Chapter 1....	DESCRIPTION OF THE APPARATUS
Chapter 2	INSTALLATION
Chapter 3.....	DESCRIPTION OF THE CONTROLS
Chapter 4.....	LOADING AND CLEANING THE OVEN
Chapter 5.....	TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND ADJUSTMENT
Chapter 6.....	ASSEMBLY OF THE SPARE PARTS
Appendix A....	LIST OF SPARE PARTS
Appendix B	ELECTRIC DIAGRAMS

CHAPTER 1

DESCRIPTION OF THE APPARATUS

INDICATIONS

This apparatus should be installed in compliance with legislation in force and should be used in well ventilated areas only. Read the instructions prior to installation and use.

When installing the oven, you should, in any case, contract an authorised technician to install it.

The apparatuses described below are for collective use and should only be handled by suitably qualified personnel.

DESCRIPTION OF THE APPARATUS

Basically, the following elements are present in the various models comprising the range of MINI ovens

- Structure, optionally with support
- Transmission
- Electric controls panel
- Gas equipment
- Doors
- Accessories

STRUCTURE

The dimensions of the part meant to support the various elements of the oven will depend on the number of spits in the oven and on whether or not it is to be assembled on a base.

TRANSMISSION

The transmission of the apparatus is by chain which will make all the spits turn synchronically. Transmission is moved by a motor reducer whose turnover speed is 4.5 r.p.m.

ELECTRIC EQUIPMENT

This comprises the motor described in the previous section and a luminous control switch situated at the bottom left of the apparatus. In the electric models, in addition to what is described above, also two electric elements of 1100W each (2200W per spit).

WARNING: The oven is connected to the mains at 400V + N + E for the electric models

DOORS

The doors consist of two panes of tempered glass with insulated handles. The glass panels are assembled on the front of the oven. Their purpose is to protect you from the heat while the oven is in operation and to protect the food from external agents.

WARNING: Try not to hit the glass as they could break either at that moment or else later without any apparent reason for their doing so. Do not leave any burner on when the doors are closed unless there is food roasting on the spit in question. Keep the glass clean and check that it is dry before each operation.

ACCESSORIES

The oven is equipped with a series of accessories such as the spits, skewers, hook for removing the spits and tray.

- Spits

Their purpose is to fix, through the skewers, the food to be roasted. Their cross-section is square so that they will rotate when placed in the drag axles. The spits are equipped with insulated handles to avoid burns. The number of spits depends on the oven model.

- Tray

The tray is situated inside the roasting chamber beneath the spits with the purpose of collecting all the juices from the roast.

CHAPTER 2 INSTALLATION

SPACE

To be installed correctly, the oven requires a space at least equal to its own dimensions plus the necessary distance from a wall or any other apparatus as described in **Fig. 2**. The installation should be made in compliance with the safety standards in force in your area. The oven is a Type A appliance meaning that forced extraction of the combustion gases is not required. However, the installation of a smoke extractor bell is recommended to prevent any damage to the ceiling of the premises in which it is installed as well as any deterioration caused by the heat, smoke and fats expelled during operation.

WARNING: Check the measures indicated in Chapter 5, section "Technical Data", prior to setting up or installing the oven"

WARNING: Make sure the installation voltage is the same as the one indicated on the characteristic's plaque placed at the frontal bottom left hand corner of the roaster.

Do not place any object on top of the oven or along its sides that could obstruct the ventilation grilles.

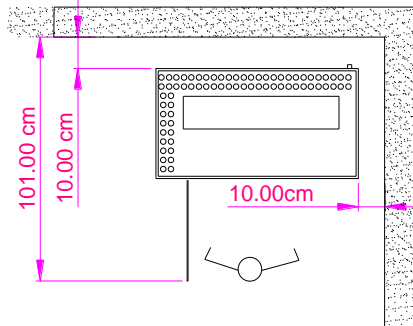


FIG. 2

CHAPTER 3 DESCRIPTION OF THE CONTROLS

The electric rotisseries must be connected to an electrical outlet with their corresponding protective magnetothermal. The electric rotisseries are supplied without the connection cable and it must be sized according to the power of your rotisserie and the current regulations

LIGHTING THE ELEMENTS

Once you have made sure that the mains connection corresponds to what is indicated on the characteristics plate, merely make a quarter in any direction of the control (**Fig. 4**) of the element to be used to switch on.

To switch the elements off, make a quarter turn of the control of each element.

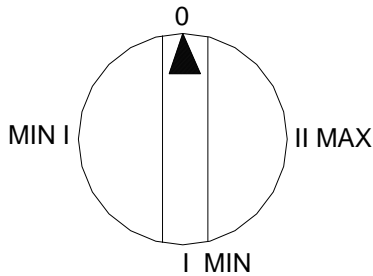


FIG. 4

ROTATION OF THE SPITS

When you press the switch at the bottom left of your oven, this will light up and the spits will start to turn. Upon pressing it again, the pilot lamp will go out and the spits will stop turning.

CHAPTER 4 Loading and cleaning the oven

LOADING THE OVEN

- Put the simple skewer (1) in the spit (3) until it reaches the safety limit of the spit. Then fix it with the screw (2). (See fig. 5).
- Then place a chicken on the spit and hold it in place with the skewer already in position. Put the double skewer (4) on the spit and in a chicken. Repeat this operation until the spit is fully loaded and finally put a simple skewer in place and fix it with its screw.

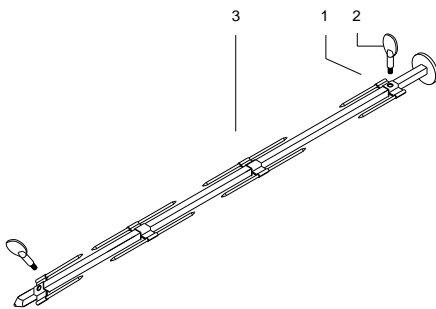
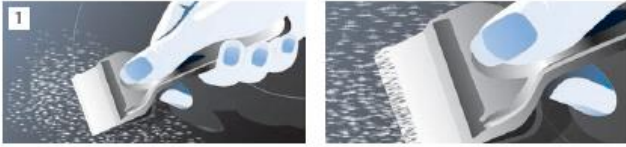


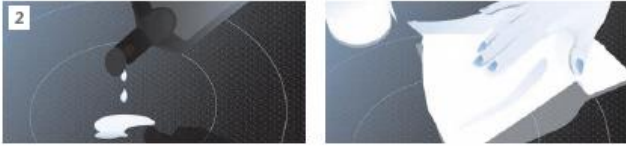
FIG. 5

VITROCERAMIC GLASS CLEANING

Sparkling results in only three steps:



To thoroughly clean your glass ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper or special sponge for glass ceramic cooktops.



Once the glass ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel, a clean cloth or an approved cleaning sponge.

NOTE: It is advisable to have your oven will be inspected regularly by an authorised technician. Doing so, you will be sure that your oven is always on a perfect working condition.

CHAPTER 5 TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND ADJUSTMENT

WARNING: These operations can only be done by an authorised technician

Conection: In the lower right side of the rear face of the rotisserie are the connection terminals. Secure the cable with the flange. Check that the rotisserie plug is of the voltage indicated on the nameplate and has a suitable earth.

Tautening the chain

- Remove totally the screws fastening the transmission cover and remove it
- Loosen slightly screw (1) fig. 9 and move the tautener to the left. Fasten the tautener again by tightening the screw (1) once the chain is properly tautened.

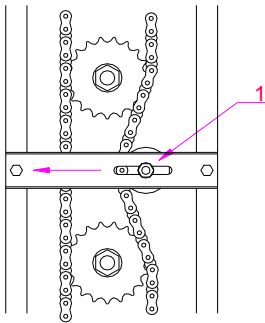


FIG. 9

TECHNICAL DATA - ELECTRIC OVENS

MODEL	Lenght x Depth x Height	KG NET	POWER	TENSION	
				Three phase Standard	Install bridg supplied
MHGEM26	800x400x555	34 Kg	4,4 Kw	400v+N+T	220v mono.
MHGEM39	800x400x735	42,50 Kg	6,6 Kw	400v+N+T	220v mono.
MHGEM412	800 x 400 x 915	54	8,8 Kw	400v+N+T	220v mono.

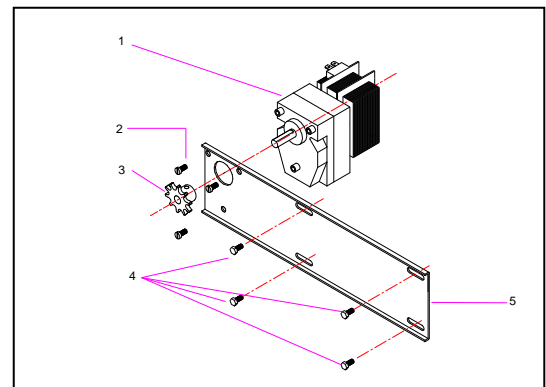
CHAPTER 6

Assembly of spare parts

WARNING: These operations can only be done by an authorised technician

CHANGING DE MOTOR REDUCER

- Remove the Disconnect the oven from the mains. Remove the cover of the transmission on the left side of the oven by loosening the screws fastening it.
- Loosen the screws (4) Fig. 10 to remove the chain that joins the pinion (3) and the axle of the first spit.
- Once the chain has been removed, totally remove the screws (4) to take out the motor support (5) along with the motor reducer.
- Loosen the screw fastening the pinion (3) to the axle of the motor reducer to remove it from the axle. Totally screws (2) to dismount the motor reducer from the support.
- Change the motor reducer and proceed in reverse order to what is explained above to assemble it.



WARNING When correctly tautened the motor chain should have a flexion in the centre of about 1 cm. An excessively taut chain produces unnecessary work stress on the motor reducer.

CHANGING DE ELEMENTS

- a) Disconnect the oven from the mains. **ENSURE** that the oven is unplugged before proceeding
 - b) Pull the controls (4) (see Fig. 12) out of the switches. Remove the control panel by completely removing the screws that hold it in place. Remove the screws from the back panel and pull it to the left to remove it
 - c) Remove the cables from the item to be replaced.
 - d) Remove the glass (3) unscrewing the nuts (5) from the front.
 - e) Remove the nuts (1) from the element (2) and remove it from its compartment.
 - f) Change the element and proceed in reverse order as explained above to assemble it.
- CHECK** the connections have been made correctly before connecting the oven to the network.

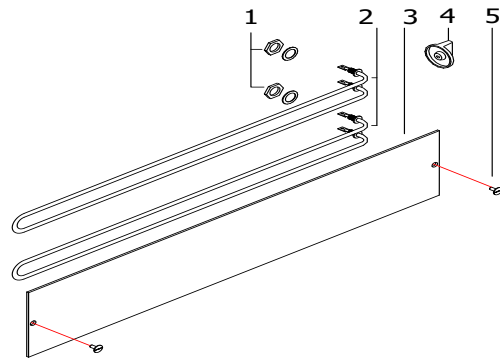


FIG. 9

APPENDIX A

LIST OF SPARE PARTS THAT MAY REQUIRE CHANGE / AUFLISTUNG DER ERSATZTEILE

Denomination	Bezeichnung	Code
Motor reducer 220V	Getriebemotor 220V	20112
Element	Widerstand	193100
Switch	Schalter	60004
Spit without skewers	Schwert ohne Spieße	195001
Simple Skewer (without screw)	Vorspieß (ohne Schraube)	50107
Double Skewer	Doppelspieß	50110
Skewer screw	Spießschraube	50116
Spit handle	Schwertgriff	50112
Hook for removing spits	Haken um Schwerter zu entnehmen	50114
Oven glass, model. MHGEM26	Grillofenglas mod. MHGEM26	194201
Oven glass, model. MHGEM39	Grillofenglas mod. MHGEM39	194301
Oven glass, model. MHGEM412	Grillofenglas mod. MHGEM412	194401

