

M&R GASTRO SCHWEIZ

American Gasgrill

Professioneller Gasgrill mit hoher Effizienz, ausgelegt für den Einsatz in Restaurants, Speisesälen und Großküchen.

Geltungsbereich: MRG.PLS.US-1 · MRG.PLS.US-2



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

REVISION
1.1

DATE
2026-08-19

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

AMERICAN GASGRILL

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand zwischen Flächen verschoben werden.
- Zum Transport einen Hubwagen oder Gabelstapler einsetzen (z. B. Palettenheber).
- Die Gabelarme von Hubwagen/Gabelstapler müssen mehr als zur Hälfte unter dem Gerät anliegen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem und tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Vor dem Gebrauch Verpackungsmaterial gemäß örtlichen Vorschriften entfernen; alle Teile prüfen und auf Transportschäden kontrollieren.
- Die Installation und der Service sind durch eine fachkundige, lizenzierten Person vorzunehmen.
- Anschluss an die Gasleitung darf nur durch autorisiertes Personal erfolgen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und über einen Abluftdurchlass (Vent-hole) verfügen.
- Das Gerät gemäss den lokalen und nationalen Gasvorschriften anschliessen.
- Gasanschlüsse am Gehäuse sind mit dem Kennzeichen „G“ markiert.
- Mit geeignetem Durchmesser metallflexiblem Schlauch und Kugel-/Absperrventil anschliessen; das Ventil an einer von Hitze entfernten, zugänglichen Stelle fixieren.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und Druck gemäss Angaben auf dem Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die entsprechenden Umstellhinweise beachten.
- Befindet sich der Aufstellort in nichtbrennbarer Wärmedämmung, Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät ist stets unter einer Abzugshaube zu betreiben.

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

AMERICAN GASGRILL

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Im Brandfall sofort alle Gasventile und den elektrischen Schütz ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch weder Feuer entfachen noch elektrische Geräte einschalten.
- Auf keinen Fall Dichtheit mit offener Flamme prüfen.
- Vor dem elektrischen Anschluss sicherstellen, dass Querschnitt und Absicherung der Zuleitung korrekt sind.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Halbe Flamme, B = Volle Flamme, C = Zündstellung, D = Geschlossen, E = Zünder, F = Hauptabsperrventil.
- Gaszufuhr von hinten entsprechend Einsatzart anschliessen (LPG oder NG).
- Hauptgasventil öffnen.
- Beim ersten Anzünden Luft aus der Gasleitung entlüften: Taste in Pilotstellung eine Weile gedrückt halten.
- Gas-Taste leicht drücken, Pilot in Flamme bringen, Zündknopf betätigen oder mit geeignetem Feuerzeug zünden.
- Nachdem der Pilot brennt, Taste einige Sekunden (max. 10) gedrückt halten, damit die Thermoelementspitze warm wird.
- Deckel schliessen und Brenner in Volllast vorheizen.
- Kaminabdeckungen auf der Oberseite halb öffnen (halb entfernt).
- Für gewünschte Temperatur Knopf auf halbe oder volle Flamme drehen.
- Nach ausreichendem Vorheizen kann mit offenem oder geschlossenem Deckel gegart werden.
- Fleisch auf den Grill legen und mit Grillzange oder ähnlichen Werkzeugen während des Garens wenden.
- Nach Gebrauch Grill entnehmen und reinigen.

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

AMERICAN GASGRILL

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung die Gaszufuhr ausschalten.
- Die Aussenfläche mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser waschen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen beschädigen können.
- Nach dem Betrieb die Grillroste mit einem Schaber (spud) reinigen, um karbonisierte Lebensmittelreste zu entfernen und Leistungsverlust zu vermeiden.

02 Wartung

- Wartungen sind durch eine qualifizierte Person durchzuführen.
- Folgende Teile werden nicht instand gesetzt, sondern sind bei Fehler zu ersetzen: Gasbehälter, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zünder und Zündkabel.
- Gasschläuche in periodischen Abständen prüfen; bei Einschnitten oder Löchern Schläuche ersetzen.
- Den Aufstellraum in periodischen Abständen lüften.

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

AMERICAN GASGRILL

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht betreiben.	Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist. Wenn keine Gaszufuhr zum Sicherheits-/Zündteil vorhanden ist, funktioniert das Gerät nicht. Prüfen, ob die Düsenöffnungen (Injector) geöffnet sind. Wenn Gasschläuche Einschnitte oder Löcher haben, Schläuche ersetzen.
Das Gerät gart nicht einwandfrei.	Prüfen, ob das Gerät mit der richtigen Gas-Einstellung betrieben wird.
Der Betrieb wurde unterbrochen (Gerät stoppte).	Der Gasfluss kann automatisch stoppen, wenn die Flamme erlischt, da der Gashahn eine Sicherungsfunktion hat. Bei einer Gasleckage kann ein magnetventil/solenoid-Alarm den Gasfluss stoppen; in diesem Fall den Bereich durch die vorgesehene Entlüftung (Vent-hole) belüften.
Qualität oder Sicherheit nicht gewährleistet.	Bei anhaltenden Problemen (unzureichende Garqualität oder fehlerhafte Sicherheitsfunktionen) das Gerät nicht betreiben und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grill à gaz American

Grill à gaz professionnel à haut rendement, conçu pour une utilisation en restaurants, salles à manger et cuisines collectives.

Champ d'application: MRG.PLS.US-1 · MRG.PLS.US-2



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

REVISION
1.1

DATE
2026-08-19

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

GRILL À GAZ AMERICAN

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un emplacement à l'autre.
- Utiliser un transpalette ou un chariot élévateur pour le transport.
- Les bras du chariot élévateur ou du transpalette doivent atteindre plus de la moitié de la largeur inférieure de l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et solide; prendre des mesures contre le renversement.
- Avant mise en service, retirer l'emballage selon la réglementation locale ; vérifier que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des licences appropriées.
- La connexion au réseau de gaz doit être réalisée uniquement par du personnel autorisé.
- L'emplacement doit être correctement ventilé et disposer d'une sortie d'air (vent-hole).
- Raccorder l'appareil conformément aux normes nationales et locales du gaz.
- Les arrivées de gaz sur le boîtier sont repérées par l'indication « G ».
- Brancher avec un tuyau flexible métallique de diamètre adapté et une vanne sphérique ; immobiliser la vanne à un emplacement éloigné de la chaleur et facilement accessible.
- Après le raccordement, vérifier l'étanchéité au gaz.
- Régler le type et la pression du gaz selon la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, appliquer les instructions de réglage pour le type de gaz concerné.
- Si le site est recouvert d'un isolant thermique incombustible, garder 5 cm de distance ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte.

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

GRILL À GAZ AMERICAN

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité prévue.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz, ne pas allumer de flamme ni mettre le courant.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité avec une flamme.
- Avant la connexion électrique, s'assurer que la section du câble et la protection sont correctes.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = Flamme demi, B = Flamme pleine, C = Position allumeur, D = Fermé, E = Allumeur, F = Robinet principal.
- Raccorder l'arrivée de gaz à l'arrière en fonction du type de gaz utilisé (GPL ou GN).
- Ouvrir la vanne principale de gaz.
- Au premier démarrage, purger l'air de la conduite en maintenant le bouton en position pilote pendant un moment.
- Appuyer légèrement sur le bouton gaz pour amener le pilote en flamme, appuyer sur le bouton d'allumage ou enflammer avec un briquet adapté.
- Après l'allumage du pilote, maintenir le bouton enfoncé quelques secondes (max. 10) pour chauffer la pointe du thermocouple.
- Refermer le couvercle et préchauffer les brûleurs en pleine flamme.
- Retirer à moitié les couvercles de cheminée sur la partie supérieure.
- Pour la température souhaitée, régler en tournant le bouton sur demi ou pleine flamme.
- Après préchauffage suffisant, procéder à la cuisson couvercle ouvert ou fermé.
- Placer la viande sur la grille et la retourner avec une pince ou un outil adapté pendant la cuisson.
- Après la cuisson, retirer et nettoyer la grille.

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

GRILL À GAZ AMERICAN

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'alimentation en gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil avec de l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager les parties chromées.
- Après la cuisson, nettoyer la grille du BBQ avec un grattoir afin d'éliminer les résidus carbonisés et de réduire la perte d'efficacité.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Les pièces suivantes ne sont pas réparées et doivent être remplacées en cas de dysfonctionnement : réservoir de gaz, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie.
- Contrôler périodiquement les tuyaux d'alimentation en gaz ; remplacer en cas de fissures ou de trous.
- Aérer régulièrement la zone d'utilisation.

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

GRILL À GAZ AMERICAN

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	Vérifier si la connexion de gaz est effectuée. S'il n'y a pas d'arrivée de gaz vers la partie de sécurité/allumage, l'appareil ne fonctionnera pas. Vérifier si les trous des injecteurs sont ouverts. Si les tuyaux présentent des coupures ou des trous, les remplacer.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier que l'appareil est réglé sur la bonne configuration de gaz.
Le fonctionnement s'est arrêté.	Le flux de gaz peut s'arrêter automatiquement si la flamme s'éteint car le robinet comporte une sécurité. En cas de fuite de gaz, un arrêt par électrovanne/alarme peut couper l'arrivée de gaz ; ventiler la zone via le passage d'air prévu.
Qualité/sécurité non conformes.	Si les problèmes persistent (qualité de cuisson anormale ou fonctions de sécurité instables), ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grill a gas American

Grill a gas professionale ad alta efficienza, progettato per l'uso in ristoranti, mense e cucine collettive.

Campo di applicazione: MRG.PLS.US-1 · MRG.PLS.US-2



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

REVISION
1.1

DATE
2026-08-19

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

GRILL A GAS AMERICAN

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Usare un transpallet o un carrello elevatore per lo spostamento.
- Le braccia del carrello elevatore o del transpallet devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- Prima dell'uso rimuovere l'imballo secondo le norme locali; controllare che tutte le parti siano arrivate e non danneggiate.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve avere sufficiente ventilazione e un foro di sfiato (vent-hole).
- Collegare l'apparecchio conformemente alle norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sull'involucro sono indicati con la sigla « G ».
- Usare tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola sferica; fissare la valvola in un punto lontano dal calore e facilmente accessibile.
- Dopo il collegamento verificare eventuali perdite di gas.
- Regolare tipo e pressione del gas secondo la targhetta; se il tipo di gas non corrisponde, applicare le istruzioni per la conversione del tipo di gas.
- Se l'area è rivestita con materiale isolante termico non combustibile mantenere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio deve essere utilizzato sotto cappa.

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

GRILL A GAS AMERICAN

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dall'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- In presenza di perdita di gas non accendere fiamme né mettere in tensione apparecchi elettrici.
- Non controllare mai la tenuta con una fiamma.
- Prima del collegamento elettrico assicurarsi che la sezione del cavo e la protezione siano corrette.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = Mezzo fiamma, B = Piena fiamma, C = Posizione accenditore, D = Chiuso, E = Accenditore, F = Rubinetto principale.
- Collegare l'ingresso gas sul retro in base al gas utilizzato (GPL o GN).
- Aprire il rubinetto principale del gas.
- Al primo avvio, spurgo dell'aria nella linea gas: tenere premuto il pulsante in posizione pilota per un po'.
- Premere leggermente il pulsante gas per portare il pilota in fiamma, premere il pulsante di accensione o accendere con un accenditore idoneo.
- Dopo l'accensione del pilota, tenere premuto il pulsante per alcuni secondi (max. 10) per riscaldare la punta del termocoppia.
- Chiudere il coperchio e preriscaldare i bruciatori a piena fiamma.
- Rimuovere per metà i coperchi dei camini sulla parte superiore.
- Per ottenere la temperatura desiderata regolare la manopola su mezzo o pieno gas.
- Dopo il preriscaldamento, avviare la cottura con il coperchio aperto o chiuso.
- Posizionare la carne sulla griglia e girarla con una pinza o strumenti simili durante la cottura.
- Al termine rimuovere e pulire la griglia.

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

GRILL A GAS AMERICAN

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia chiudere l'alimentazione del gas.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non usare materiali che possano danneggiare le superfici cromate.
- Dopo la cottura pulire la griglia con una spatola per rimuovere i residui carbonizzati e ridurre la perdita di efficienza.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Queste parti non sono soggette a riparazione e vanno sostituite in caso di guasto: serbatoio gas, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela.
- Controllare periodicamente i manicotti del gas; se presentano tagli o fori sostituirli.
- Ventilare l'area in cui è installato l'apparecchio a intervalli periodici.

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

GRILL A GAS AMERICAN

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Verificare che il collegamento del gas sia effettuato. Se non arriva gas alla parte di sicurezza/accensione, l'apparecchio non funziona. Controllare che i fori degli iniettori siano aperti. Se i tubi hanno tagli o fori, sostituirli.
L'apparecchio non cucina bene.	Controllare che l'apparecchio sia impostato sulla corretta taratura del gas.
Il funzionamento si è interrotto.	Il flusso di gas può interrompersi automaticamente quando la fiamma si spegne, poiché il rubinetto ha una valvola di sicurezza. In caso di perdita di gas, un arresto tramite solenoide/allarme può bloccare il flusso; aerare l'area attraverso l'apposito foro di ventilazione.
Qualità o sicurezza non garantite.	Se i problemi persistono (cottura non conforme o funzioni di sicurezza instabili), non far funzionare l'apparecchio e contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

American gas grill

Professional high-efficiency gas grill designed for use in restaurants, dining halls and commercial kitchens.

Scope: MRG.PLS.US-1 · MRG.PLS.US-2



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

REVISION
1.1

DATE
2026-08-19

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

AMERICAN GAS GRILL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Use a pallet jack or forklift to move the appliance.
- Forklift or pallet jack forks must reach to more than half of the appliance underside.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Remove packaging in accordance with local regulations and check all parts for completeness and transport damage.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel.
- Gas connection must be made by authorised personnel only.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance according to local and national gas standards.
- Gas inlets on the body are marked with the label "G".
- Use a suitable-diameter metal flexible hose and a ball (spheric) valve; immobilise the valve away from heat and in an accessible location.
- After making the gas connection, check for gas leaks.
- Set gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the gas type differs, follow the instructions for converting to the other gas type.
- If the installation area is covered with non-combustible thermal insulation, the clearance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must be operated under an extraction hood.

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

AMERICAN GAS GRILL

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 near 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 use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leak, do not light a fire or switch on electricity.
- Never check sealing with a flame.
- Before making the electrical connection, ensure the cable cross-section and protective device (fuse/breaker) are correct.

02 Operation

- Control panel: A = Half flame, B = Full flame, C = Lighter position, D = Closed position, E = Lighter, F = Main tap.
- Make gas inlet connection at the back according to gas type used (LPG or NG).
- Open the main gas valve.
- When starting for the first time, vent the air inside the gas line by holding the button in the pilot position for a while.
- Press the gas button lightly to bring the pilot into flame; press the ignition button or light with a suitable lighter.
- After the pilot has ignited, press and hold the button for a few seconds (max. 10) to warm the safety thermocouple tip.
- Close the top cover and preheat the burners on full flame.
- Remove the chimney lids on the top cover halfway open.
- For desired temperature, adjust by turning the knob to half or full flame.
- After sufficient preheat, begin cooking with the top cover open or closed.
- Place the meat on the grill and turn it with tongs or similar tools during cooking.
- After finishing, remove and clean the grill.

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

AMERICAN GAS GRILL

Cleaning Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome surfaces.
- After cooking, clean the BBQ grill with a spud to remove carbonized food and prevent loss of cooking efficiency.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- The following parts are not serviced and must be replaced when faulty: gas storage/tank, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; replace hoses if slit, holed, etc.
- Ventilate the area where the appliance is located periodically.

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

AMERICAN GAS GRILL

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check whether the gas connection is made. If there is no gas supply to the safety/ignition parts, the appliance will not operate. Check that injector holes are open. If gas hoses have slits or holes, replace the hoses.
The appliance does not cook well.	Check that the appliance is operated at the correct gas setting.
The appliance stopped during operation.	Gas flow may stop automatically when the flame goes out because the gas tap has a safety valve. In case of gas leakage a solenoid gas-stop alarm may cut gas flow; ventilate the area via the vent-hole.
Cooking quality or safety functions faulty.	If cooking quality is below standard or any safety function is unstable or not working, do not operate the appliance and contact authorised service.

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