

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Grillplatten (professionelle Gas-Grills)

Serie professioneller Gas-Grills für Grossküchen; Modelle mit glatter, gerillter oder geteilter Grillplatte. Ausführungen mit Plattenbreiten und -tiefen entsprechend den technischen Daten; Nennleistungen (NG) im Bereich 6,50 kW bis 24,90 kW.

Geltungsbereich: MRG.6IG010 · MRG.6IG011 · MRG.6IG020 · MRG.6IG021 · MRG.6IG022 · MRG.6IG030 · MRG.6IG031 · MRG.6IG032 · MRG.6IG010-K · MRG.6IG011-K · MRG.6IG020-K · MRG.6IG021-K · MRG.6IG022-K · MRG.6IG030-K · MRG.6IG031-K · MRG.6IG032-K · MRG.PLS.7IG010 · MRG.PLS.7IG011 · MRG.PLS.7IG020 · MRG.PLS.7IG021 · MRG.PLS.7IG022 · MRG.PLS.7IG030 · MRG.PLS.7IG031 · MRG.PLS.7IG032 · MRG.PLS.7IG010-K · MRG.PLS.7IG011-K · MRG.PLS.7IG020-K · MRG.PLS.7IG021-K · MRG.PLS.7IG022-K · MRG.PLS.7IG030-K · MRG.PLS.7IG031-K · MRG.PLS.7IG032-K · MRG.PLS.9IG010 · MRG.PLS.9IG011 · MRG.PLS.9IG020 · MRG.PLS.9IG021 · MRG.PLS.9IG022 · MRG.PLS.9IG030 · MRG.PLS.9IG031 · MRG.PLS.9IG032 · MRG.PLS.9IG010-K · MRG.PLS.9IG011-K · MRG.PLS.9IG020-K · MRG.PLS.9IG021-K · MRG.PLS.9IG022-K · MRG.PLS.9IG030-K · MRG.PLS.9IG031-K · MRG.PLS.9IG032-K



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
48

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

GAS-GRILLPLATTEN (PROFESSIONELLE GAS-GRILLS)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Stelle zu Stelle bewegt werden.
- Zum Transport Hubwagen oder Gabelstapler (Forklift) verwenden; die Tragarme müssen mehr als zur Hälfte unter das Gerät greifen.
- Beim Auspacken lokale Vorschriften beachten; alle mit Lebensmitteln in Kontakt stehenden Teile sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffsymbolen gekennzeichnet; prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren und Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme nur durch fachkundiges Personal mit passenden Zulassungen durchführen lassen.
- Anschluss an die Gasarmatur oder Änderungen dürfen nur von autorisiertem Personal ausgeführt werden.
- Der Aufstellbereich muss ausreichend belüftet sein und eine Lüftungsöffnung (vent-hole) besitzen.
- Das Gerät ist gemäss den lokalen und nationalen Gasvorschriften des Landes anzuschliessen.
- Die Gaseinlässe sind am Gehäuse mit dem Kennzeichen „G“ markiert.
- Mit geeignetem Durchmesser metallflexiblem Schlauch und Kugelhahn (spheric valve) anschliessen; der Kugelhahn muss fern von Hitze befestigt und im Gefahrenfall zugänglich sein.
- Nach dem Anschluss ist auf Gasdichtheit zu prüfen. Gasart und -druck sind gemäss Angaben auf dem Typenschild einzustellen; bei abweichender Gasart die Hinweise zur Umrüstung (Injektorwechsel/Gaseinstellung) beachten.
- Steht das Gerät an einer Fläche mit nicht brennbarer Wärmeisolierung, ist der Abstand 5 cm; ansonsten mindestens 20 cm. Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

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

GAS-GRILLPLATTEN (PROFESSIONELLE GAS-GRILLS)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Gerät nicht bei unzureichender Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart brennbarer oder explosionsgefährlicher Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Gerätes laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) betreiben.
- Bei Feuer/Flammen: sofort Gasventile und elektrischen Hauptschalter ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasaustritt: auf keinen Fall Feuer entzünden und keine elektrischen Verbraucher benutzen.
- Unter keinen Umständen die Dichtigkeit mit einer Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienelemente — Positionen: A = Aus, B = Zündposition, C = Volle Flamme, D = Halbe Flamme, E = Inspektionsöffnung, F = Zünder, G = Ölauffangschublade.
- Gaszufuhr laut Gerätespezifikation von hinten an die Grillplatte anschliessen (geeignet für LPG und NG).
- Gasventile öffnen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Taste auf Pilotstellung drücken, um Luft aus der Gasleitung zu entfernen.
- Gasgrilltaste drücken und Pilotposition einstellen; Pilot mit geeignetem Zünder entflammen.
- Nach Zünden den Bedientaster weiter gedrückt halten, damit das Thermoelementende auf Temperatur kommt.
- Für gewünschte Temperatur von voller auf halbe Flamme umschalten. Gerät leer betreiben, um Schutzöl zu entfernen, dann Speisen auflegen; sicherstellen, dass das Öl in die Ölauffangschublade abläuft. Nach Betrieb Gasventil auf 0 stellen.

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

GAS-GRILLPLATTEN (PROFESSIONELLE GAS-GRILLS)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen die Gaszufuhr ausschalten.
- Äussere Flächen mit feuchtem Tuch und Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden — Rückstände vermeiden.
- Nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die die Chromoberfläche beschädigen.
- Grillplatten mit geeigneter Spachtel reinigen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Gasbehälter, Pilot, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zünder und Zündkabel werden nicht instandgesetzt und sind bei Fehlern zu ersetzen.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen/ Löchern die Schläuche wechseln.
- Bereich regelmässig lüften.

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

GAS-GRILLPLATTEN (PROFESSIONELLE GAS-GRILLS)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht betreiben (funktioniert nicht).	Prüfen, ob Gas angeschlossen ist. Wenn kein Gas zum Pilot gelangt, läuft das Gerät nicht. Prüfen, ob die Injektoröffnungen geöffnet sind. Undichte oder beschädigte Schläuche (Risse/ Löcher) können den Betrieb verhindern.
Gerät gart nicht richtig (schlechtes Garergebnis).	Prüfen, ob das Gerät mit den passenden Gaseinstellungen betrieben wird.
Gerät hat sich abgeschaltet / läuft nicht weiter.	Die Gaszufuhr wird automatisch gestoppt, wenn die Flamme erlischt (Sicherheitsventil im Gashahn). Bei Gasleck und Auslösung eines elektromagnetischen Gassperrventils (Solenoid) wird die Gaszufuhr unterbrochen — Bereich über Vent-hole belüften.
Unsichere Funktion oder andauernde Fehlfunktion.	Bei anhaltenden Problemen, schlechter Garqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion das Gerät nicht mehr verwenden und den autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Plaques de cuisson à gaz (grills professionnels)

Gamme de grills à gaz professionnels pour cuisines collectives ;
plaques lisses, rainurées ou mixtes. Versions et dimensions
conformes aux données techniques ; puissances nominales (GN) de
6,50 kW à 24,90 kW.

Champ d'application: MRG.6IG010 · MRG.6IG011 · MRG.6IG020 ·
MRG.6IG021 · MRG.6IG022 · MRG.6IG030 · MRG.6IG031 · MRG.6IG032 ·
MRG.6IG010-K · MRG.6IG011-K · MRG.6IG020-K · MRG.6IG021-K ·
MRG.6IG022-K · MRG.6IG030-K · MRG.6IG031-K · MRG.6IG032-K ·
MRG.PLS.7IG010 · MRG.PLS.7IG011 · MRG.PLS.7IG020 · MRG.PLS.7IG021 ·
MRG.PLS.7IG022 · MRG.PLS.7IG030 · MRG.PLS.7IG031 · MRG.PLS.7IG032 ·
MRG.PLS.7IG010-K · MRG.PLS.7IG011-K · MRG.PLS.7IG020-K ·
MRG.PLS.7IG021-K · MRG.PLS.7IG022-K · MRG.PLS.7IG030-K ·
MRG.PLS.7IG031-K · MRG.PLS.7IG032-K · MRG.PLS.9IG010 ·
MRG.PLS.9IG011 · MRG.PLS.9IG020 · MRG.PLS.9IG021 · MRG.PLS.9IG022 ·
MRG.PLS.9IG030 · MRG.PLS.9IG031 · MRG.PLS.9IG032 · MRG.PLS.9IG010-K ·
MRG.PLS.9IG011-K · MRG.PLS.9IG020-K · MRG.PLS.9IG021-K ·
MRG.PLS.9IG022-K · MRG.PLS.9IG030-K · MRG.PLS.9IG031-K ·
MRG.PLS.9IG032-K



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
48

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

PLAQUES DE CUISSON À GAZ (GRILLS PROFESSIONNELS)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Utiliser un transpalette ou un chariot élévateur (forklift) pour le transport ; les bras de levage doivent passer sur plus de la moitié de la partie inférieure de l'appareil.
- Lors du déballage, respecter la réglementation locale ; les pièces au contact des aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées ; vérifier que l'ensemble des pièces est présent et non endommagé.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol plan et résistant et prendre des précautions contre le renversement.
- L'installation et la mise en service doivent être réalisées par du personnel qualifié et habilité.
- La connexion à l'arrivée de gaz ou toute modification doit être effectuée par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et disposer d'une ouverture d'aération (vent-hole).
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales et nationales du gaz en vigueur.
- Les entrées de gaz sont repérées sur le châssis par la lettre « G ».
- Utiliser une conduite flexible métallique de diamètre approprié et une vanne sphérique (spheric valve) ; la vanne doit être fixée à l'écart des sources de chaleur et rester accessible.
- Après raccordement, vérifier l'absence de fuites de gaz. Régler le type et la pression du gaz selon la plaque signalétique ; si le gaz installé diffère, suivre les instructions de changement d'injecteurs et de réglage.
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique ininflammable, l'écart doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm. Ne pas exploiter l'appareil sous une hotte.

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

PLAQUES DE CUISSON À GAZ (GRILLS PROFESSIONNELS)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'éclairage insuffisant.
- 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 lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité prévue.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'alimentation électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz : absolument ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'appareils électriques.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité avec une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande — Positions : A = Off, B = Position allumage, C = Flamme maximale, D = Demi-flamme, E = Regard, F = Allumeur, G = Tiroir à huile.
- Raccorder l'arrivée de gaz à l'arrière de la plaque selon le type d'utilisation (fonctionne au GPL et GN).
- Ouvrir les vannes de gaz.
- Avant la première mise en service, appuyer sur le bouton en position pilote pour chasser l'air du réseau de gaz.
- Appuyer sur le bouton du grill et mettre en position pilote ; allumer le pilote avec un allumeur adapté.
- Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé pour chauffer l'extrémité du thermocouple.
- Ajuster à la température souhaitée en passant à demi-flamme ou pleine flamme. Faire fonctionner le grill à vide pour éliminer l'huile de protection puis poser les aliments ; s'assurer que l'huile s'écoule dans le tiroir. Après utilisation, ramener la vanne gaz en position 0.

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

PLAQUES DE CUISSON À GAZ (GRILLS PROFESSIONNELS)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'arrivée de gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient laisser des résidus nuisibles.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager le chrome.
- Nettoyer les plaques à l'aide d'une spatule adaptée.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Réservoir gaz, pilote, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie ne sont pas révisables et doivent être remplacés en cas de défaut.
- Vérifier périodiquement les tuyaux de raccordement du gaz ; en cas de coupure/perforation, les remplacer.
- Aérer régulièrement la zone d'utilisation.

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

PLAQUES DE CUISSON À GAZ (GRILLS PROFESSIONNELS)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas (ne fonctionne pas).	Vérifier si le gaz est raccordé. Si aucun gaz n'atteint le pilote l'appareil ne fonctionne pas. Contrôler que les trous des injecteurs ne sont pas bouchés. Des tuyaux endommagés (fissures/trous) peuvent empêcher le fonctionnement.
Mauvais résultat de cuisson.	Vérifier si l'appareil est réglé sur le bon type et la bonne pression de gaz.
L'appareil s'est arrêté.	Le flux de gaz peut être automatiquement coupé si la flamme s'éteint (vanne de sécurité). En cas de fuite et d'alarme du dispositif d'arrêt électromagnétique, le gaz est coupé — ventiler la zone via le vent-hole.
Dysfonctionnement persistant ou problème de sécurité.	Si les problèmes persistent, la qualité de cuisson est insuffisante ou une fonction de sécurité ne fonctionne pas — ne pas utiliser l'appareil et contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Piastra/grill a gas (grill professionali)

Serie di grill a gas professionali per cucine industriali; piastre lisce, rigata o mista. Modelli e dimensioni secondo le informazioni tecniche; potenze nominali (GN) da 6,50 kW a 24,90 kW.

Campo di applicazione: MRG.6IG010 · MRG.6IG011 · MRG.6IG020 · MRG.6IG021 · MRG.6IG022 · MRG.6IG030 · MRG.6IG031 · MRG.6IG032 · MRG.6IG010-K · MRG.6IG011-K · MRG.6IG020-K · MRG.6IG021-K · MRG.6IG022-K · MRG.6IG030-K · MRG.6IG031-K · MRG.6IG032-K · MRG.PLS.7IG010 · MRG.PLS.7IG011 · MRG.PLS.7IG020 · MRG.PLS.7IG021 · MRG.PLS.7IG022 · MRG.PLS.7IG030 · MRG.PLS.7IG031 · MRG.PLS.7IG032 · MRG.PLS.7IG010-K · MRG.PLS.7IG011-K · MRG.PLS.7IG020-K · MRG.PLS.7IG021-K · MRG.PLS.7IG022-K · MRG.PLS.7IG030-K · MRG.PLS.7IG031-K · MRG.PLS.7IG032-K · MRG.PLS.9IG010 · MRG.PLS.9IG011 · MRG.PLS.9IG020 · MRG.PLS.9IG021 · MRG.PLS.9IG022 · MRG.PLS.9IG030 · MRG.PLS.9IG031 · MRG.PLS.9IG032 · MRG.PLS.9IG010-K · MRG.PLS.9IG011-K · MRG.PLS.9IG020-K · MRG.PLS.9IG021-K · MRG.PLS.9IG022-K · MRG.PLS.9IG030-K · MRG.PLS.9IG031-K · MRG.PLS.9IG032-K



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
48

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

PIASTRA/GRILL A GAS (GRILL PROFESSIONALI)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Usare un transpallet o un carrello elevatore (forklift) per lo spostamento; le braccia di sollevamento devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.
- Durante lo scarico e lo sbalzo rispettare le normative locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti plastiche sono marcate; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano stabile e resistente e prendere misure di sicurezza contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento al circuito gas o qualsiasi modifica deve essere effettuata da personale autorizzato.
- L'area deve avere un'adeguata ventilazione e un foro di ventilazione (vent-hole).
- L'apparecchio va collegato correttamente secondo le normative locali e nazionali sul gas.
- Gli ingressi gas sono indicati sul corpo con la sigla «G».
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola sferica (spheric valve); la valvola deve essere fissata lontano dal calore e accessibile in caso di pericolo.
- Dopo il collegamento verificare eventuali perdite di gas. Regolare gas e pressione secondo la targhetta; se il tipo di gas è diverso seguire le istruzioni per la conversione (sostituzione ugelli/impostazioni).
- Se la zona è rivestita con materiale isolante termico non infiammabile la distanza deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa.

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

PIASTRA/GRILL A GAS (GRILL PROFESSIONALI)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni di scarsa illuminazione.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non cercare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio spegnere immediatamente tutte le valvole del gas e l'alimentazione elettrica e usare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas non accendere fiamme e non usare apparecchi elettrici.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — Posizioni: A = Off, B = Posizione accensione, C = Fiamma piena, D = Mezza fiamma, E = Foro di ispezione, F = Accenditore, G = Cassetto raccogli-olio.
- Collegare l'ingresso gas sul retro della piastra in funzione dell'uso (funziona sia a GPL che a GN).
- Aprire le valvole del gas.
- Prima della prima accensione premere il pulsante in posizione pilot per eliminare l'aria dalla tubazione del gas.
- Premere il pulsante del grill e portarlo in posizione pilot; accendere il pilot con un accenditore idoneo.
- Dopo l'accensione, mantenere premuto il pulsante per riscaldare l'estremità del termoelemento.
- Per la temperatura desiderata commutare su mezza o piena fiamma. Far funzionare il grill a vuoto per rimuovere l'olio protettivo e poi porvi gli alimenti; verificare che l'olio defluisca nel cassetto. Dopo l'uso porre la valvola del gas in posizione 0.

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

PIASTRA/GRILL A GAS (GRILL PROFESSIONALI)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegner la fornitura di gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e prodotto lucidante per cromo.
- Non usare prodotti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non utilizzare materiali che possano danneggiare il cromo.
- Pulire le piastre con una spatola idonea.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Serbatoio gas, pilot, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela non sono oggetto di riparazione e devono essere sostituiti in caso di guasto.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; se presenti tagli o fori, sostituirli.
- Ventilare regolarmente l'area in cui è installato il dispositivo.

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

PIASTRA/GRILL A GAS (GRILL PROFESSIONALI)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia (non funziona).	Controllare che il collegamento del gas sia presente. Se non arriva gas al pilot l'apparecchio non funziona. Verificare che i fori degli ugelli non siano ostruiti. Tubazioni danneggiate (tagli/fori) possono impedire il funzionamento.
Cottura di scarsa qualità.	Verificare che l'apparecchio sia impostato con la corretta taratura/gas.
L'apparecchio si è fermato.	Il flusso di gas viene interrotto automaticamente se la fiamma si spegne (valvola di sicurezza nel rubinetto). In caso di perdita di gas e attivazione del blocco elettromagnetico, il gas viene interrotto — ventilare l'area tramite il vent-hole.
Guasto persistente o problema di sicurezza.	Se i problemi persistono, la qualità di cottura è inadeguata o una funzione di sicurezza non lavora, non utilizzare l'apparecchio e contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas griddles / gas grills (professional)

Range of professional gas grills for commercial kitchens; smooth, ribbed or mixed griddle plates. Models and dimensions per the technical data; nominal NG power from 6.50 kW to 24.90 kW.

Scope: MRG.6IG010 · MRG.6IG011 · MRG.6IG020 · MRG.6IG021 · MRG.6IG022 · MRG.6IG030 · MRG.6IG031 · MRG.6IG032 · MRG.6IG010-K · MRG.6IG011-K · MRG.6IG020-K · MRG.6IG021-K · MRG.6IG022-K · MRG.6IG030-K · MRG.6IG031-K · MRG.6IG032-K · MRG.PLS.7IG010 · MRG.PLS.7IG011 · MRG.PLS.7IG020 · MRG.PLS.7IG021 · MRG.PLS.7IG022 · MRG.PLS.7IG030 · MRG.PLS.7IG031 · MRG.PLS.7IG032 · MRG.PLS.7IG010-K · MRG.PLS.7IG011-K · MRG.PLS.7IG020-K · MRG.PLS.7IG021-K · MRG.PLS.7IG022-K · MRG.PLS.7IG030-K · MRG.PLS.7IG031-K · MRG.PLS.7IG032-K · MRG.PLS.9IG010 · MRG.PLS.9IG011 · MRG.PLS.9IG020 · MRG.PLS.9IG021 · MRG.PLS.9IG022 · MRG.PLS.9IG030 · MRG.PLS.9IG031 · MRG.PLS.9IG032 · MRG.PLS.9IG010-K · MRG.PLS.9IG011-K · MRG.PLS.9IG020-K · MRG.PLS.9IG021-K · MRG.PLS.9IG022-K · MRG.PLS.9IG030-K · MRG.PLS.9IG031-K · MRG.PLS.9IG032-K



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
48

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

GAS GRIDDLES / GAS GRILLS (PROFESSIONAL)

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 for moving; the lifting arms must reach to more than half of the appliance underside.
- Unpack according to local regulations; parts in contact with food are stainless steel; plastic parts are marked by material symbol; check all parts are present and undamaged.

02 Installation & connection

- Place the appliance on level, sturdy ground and take measures against overturning.
- Installation must be carried out by qualified service personnel with appropriate licences.
- Connection to the gas fitting or any modification must be performed by an authorised person.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent-hole.
- The appliance must be connected correctly according to local and national gas standards.
- Gas inlets are marked with a «G» label on the body.
- Connect using a suitably sized metal flexible hose and a spheric valve (ball valve); the spheric valve must be fixed away from heat and be accessible in case of danger.
- After completing the gas connection, check for gas leakage. Set gas type and pressure according to the appliance data plate; if the installed gas type differs, follow the listed instructions for conversion (injector change/gas setting).
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation the clearance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm. The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

GAS GRIDDLES / GAS GRILLS (PROFESSIONAL)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- If there is a gas leakage do not ignite any flame and do not use electrical equipment.
- Do not check seals with a flame under any circumstances.

02 Operation

- Control panel — positions: A = Off, B = Lighter position, C = Full flame, D = Half flame, E = Spyhole, F = Lighter, G = Oil drawer.
- Make the gas inlet connection from the rear of the grill according to the intended gas type; the machine operates with LPG and NG.
- Turn on the gas valves.
- Before first firing press the button at Pilot position to purge air from the gas line.
- Press the gas grill button and set to pilot position; light the pilot with a suitable lighter.
- After the pilot is lit keep the button pressed so the thermocouple tip reaches operating temperature.
- Switch to half or full flame for the desired temperature. Run the grill empty to remove protective oil, then place the food; ensure oil drains into the oil drawer. After operation switch the gas valve to (0) position.

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

GAS GRIDDLES / GAS GRILLS (PROFESSIONAL)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a wet cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome.
- Clean the grills with a suitable spatula.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Gas tank, pilot, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable are not maintained and must be replaced when faulty.
- Check the gas connection hoses periodically; if there are slits/holes etc., change the hoses.
- Ventilate the area where the device is installed periodically.

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

GAS GRIDDLES / GAS GRILLS (PROFESSIONAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check whether the gas connection is made. If no gas reaches the pilot the appliance will not run. Check whether injector holes are open. If gas hoses are leaking due to slits/holes etc., the appliance will not operate.
The appliance does not cook well / poor cooking quality.	Check whether it is operated at the suitable gas setting.
The appliance stopped (gas supply cut).	Gas flow can be stopped automatically when the flame is off due to a safety valve in the gas tap. If there is gas leakage and a solenoid gas stopper alarm occurs, gas flow is stopped — ventilate the area via the vent-hole.
Persistent malfunction or safety function failure.	If these problems continue, or any safety function does not work, do not use the appliance and contact authorised service.

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