

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Lavastein-Grills

Professionelle Lavastein-Grills für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle für Erdgas (NG) und Flüssiggas (LPG). Auslegung, Anschlüsse und Bedienung entsprechen den technischen Angaben auf dem Typenschild; Injektor-/Druckumstellungen sind möglich.

Geltungsbereich: MRG.6LG010-S · MRG.6LG020-S · MRG.6LG030-S ·
MRG.PLS.7LG010-S · MRG.PLS.7LG020-S · MRG.PLS.7LG030-S ·
MRG.PLS.9LG010-S · MRG.PLS.9LG020-S · MRG.PLS.9LG030-S



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
9

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

mrgastro.ch

GAS-LAVASTEIN-GRILLS

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von Ort zu Ort bewegt werden; zum Transport Gabelstapler oder Hubwagen (Palettenheber) verwenden.
- Die Hubgabeln des Transportmittels müssen beim Anheben mehr als die Hälfte der Geräteunterseite erreichen.
- Verpackung gemäss lokalen Vorschriften entsorgen.
- Beim Auspacken prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert sind und ob Transportschäden vorhanden sind; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellung auf ebenem und tragfähigem Boden; geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechenden Zulassungen durchführen lassen.
- Gasanschluss darf ausschliesslich durch autorisierte Personen erfolgen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und über eine Entlüftungsöffnung (Vent-hole) verfügen.
- Anschluss entsprechend den lokalen und nationalen Gasnormen ausführen.
- Die Gaszutritte am Gerät sind auf dem Gehäuse mit der Kennzeichnung 'G' markiert.
- Mit geeignetem Metall-Flexschlauch (geeigneter Durchmesser) und Kugelhahn anschliessen; der Kugelhahn ist fern von Hitze anzubringen und gut zugänglich zu positionieren.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und -druck gemäss Angaben auf dem Typenschild einstellen; weicht die vor Ort verfügbare Gasart ab, die Anweisungen zur Umstellung auf die andere Gasart beachten.
- Befindet sich der Aufstellraum hinter nicht brennbarer Wärmedämmung, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Abzugshaube (Chimney hood) betrieben werden.
- Die Gaszufuhr erfolgt je nach Einsatz mit NG oder LPG; Anschluss wird in der Bedienungsanleitung erläutert.

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

GAS-LAVASTEIN-GRILLS

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Berührungen beweglicher Anbauteile während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Geräts erlaubt.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Feuer: alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort schliessen; Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch oder Gasleck: auf keinen Fall Feuer entfachen und keine elektrischen Verbraucher einschalten.
- Dichtheitsprüfungen niemals mit offener Flamme durchführen.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Kennzeichnung): A = AUS, B = Zündposition, C = Vollflamme, D = Halbe Flamme, E = Zünder, F = Sichtfenster.
- Gaszufuhr entsprechend Verwendungsart von der Geräterückseite anschliessen (Gerät kann mit LPG und NG betrieben werden).
- Haupt-Gashahn öffnen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme vor dem Zünden die Luft aus der Gasleitung durch Drücken des Pilot-Knopfes entlüften.
- Grill-Gas-Taste drücken, Pilotflamme erzeugen und Punkt entzünden.
- Nachdem der Pilot gezündet ist, den Taste einige Sekunden gedrückt halten (mindestens 10 s), damit das Ende des Sicherheits-Thermoelements erwärmt wird.
- Zur gewünschten Temperatur auf Voll- oder Halbe-Flamme schalten.
- Den Grill zunächst leer betreiben, um Schutzöl zu entfernen; dann zu garende Lebensmittel auflegen.
- Öl so führen, dass es in die Fett-/Öl-Schublade abläuft; nach dem Betrieb Gasventil in 0-Position stellen.

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

GAS-LAVASTEIN-GRILLS

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gaszufuhr abstellen.
- Äussere Flächen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da Rückstände verbleiben können.
- Nicht mit Hochdruckwasser abspritzen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die chromierte Oberflächen angreifen.
- Regelmässige Reinigung verhindert die Ansammlung von verbrannten und verkohlten Speiseresten und den Leistungsverlust.
- Wartung von qualifiziertem Personal durchführen lassen.
- Folgende Teile werden nicht instand gesetzt, sondern bei Fehlern ersetzt: Gasspeicher, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zündvorrichtung und Zündkabel.
- Gasschläuche periodisch prüfen und bei Rissen/ Löchern umgehend ersetzen; den Aufstellraum regelmässig belüften.

02 Wartung

- Injektor am Brenner-Eingang mit geeignetem Werkzeug entfernen.
- Injektor 'A' gemäss Injektor-Tabelle durch passenden Injektor ersetzen.
- Brenneinstellung der Luftzufuhr ('F') durch Lösen der Schraube 'B' und Verschieben des Venturi-Rohrs vor/zurück einstellen.
- Injektor 'C' durch Entfernen der Verbindung 'D' und Abziehen der Gasleitung nach unten wechseln; auf die Tabelle achten.
- Einstellung Halbe Flamme: Knebel abnehmen und mit geeignetem Schraubendreher an der Schraube 'K' drehen; links für Umstellung von LPG auf NG, rechts für NG→LPG.
- Nach Umstellung Gerät betreiben und einstellen, damit beim Übergang von Voll- auf Halbe-Flamme keine Flammabsenkung auftritt.

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

GAS-LAVASTEIN-GRILLS

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten / betrieben	1) Prüfen, ob Gasanschluss vorhanden ist. 2) Liegt keine Gaszufuhr zum Sicherheits-/Zündteil an, läuft das Gerät nicht. 3) Prüfen, ob die Injektor-Bohrungen geöffnet sind. 4) Sind die Gasleitungen beschädigt (Riss/Loch), Gerät nicht betreiben.
Gerät gart schlecht / unzureichende Leistung	Prüfen, ob das Gerät auf die korrekte Gas-Einstellung (Typ/Anpassung) konfiguriert ist.
Gerät hat den Betrieb eingestellt (Flamme ausgefallen)	1) Bei Erlöschen der Flamme stoppt der Gasfluss automatisch wegen Vorhandensein eines Sicherheitsventils am Hahn. 2) Bei Gasleck und Solenoid-Gasstopper-Alarm wird der Gasfluss unterbrochen; Raum über die vorgesehenen Entlüftungsöffnungen belüften.
Qualität der Garleistung oder Sicherheitsfunktionen nicht gewährleistet	Nicht weiterverwenden; im Fehlerfall autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grills à pierre de lave (gaz)

Grills professionnels à pierre de lave destinés aux cuisines industrielles. Fonctionnent au gaz naturel (NG) ou au gaz propane/Butane (LPG). Réglages de gaz et injecteurs conformes aux indications de la plaque signalétique.

Champ d'application: MRG.6LG010-S · MRG.6LG020-S · MRG.6LG030-S ·
MRG.PLS.7LG010-S · MRG.PLS.7LG020-S · MRG.PLS.7LG030-S ·
MRG.PLS.9LG010-S · MRG.PLS.9LG020-S · MRG.PLS.9LG030-S



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
9

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

GRILLS À PIERRE DE LAVE (GAZ)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un lieu à un autre ; utiliser un chariot élévateur ou un transpalette.
- Les fourches du moyen de manutention doivent atteindre plus de la moitié de la base inférieure de l'appareil.
- Éliminer l'emballage conformément aux règles locales.
- Lors du déballage, vérifier que toutes les pièces sont présentes et qu'aucun dommage de transport n'est constaté ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et résistant; prendre des mesures contre le basculement.
- Installation et maintenance par du personnel qualifié et agréé uniquement.
- La connexion au gaz doit être réalisée par une personne autorisée.
- Le local doit être suffisamment ventilé et disposer d'une ouverture d'aération (vent-hole).
- Raccorder conformément aux normes locales et nationales du gaz.
- Les entrées de gaz sont indiquées par la lettre 'G' sur le corps de l'appareil.
- Brancher avec un tuyau flexible métallique de diamètre adapté et une vanne à bille; la vanne doit être éloignée de la chaleur et facilement accessible.
- Après le raccordement, contrôler l'étanchéité au gaz.
- Adapter le type et la pression du gaz selon la plaque signalétique; si le type de gaz local diffère, suivre les instructions de conversion.
- Si l'emplacement est couvert d'isolant thermique ininflammable, maintenir une distance de 5 cm; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas utiliser l'appareil sous une hotte cheminée.
- L'appareil peut fonctionner au NG ou au LPG selon le raccordement; procéder selon la procédure d'installation.

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

GRILLS À PIERRE DE LAVE (GAZ)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matériel inflammable ou explosif.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité prévue de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique, utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz : ne pas allumer de flammes et ne pas utiliser d'appareils électriques.
- Ne pas contrôler l'étanchéité au gaz à l'aide d'une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande (marquage) : A = OFF, B = Position allumage, C = Flamme maximale, D = Demi-flamme, E = Allumeur, F = Regard.
- Raccorder l'arrivée de gaz depuis l'arrière selon l'usage (appareil utilisable au LPG et NG).
- Ouvrir la vanne principale de gaz.
- Lors de la première mise en service, purger l'air des conduites en appuyant sur le bouton pilote avant l'allumage.
- Appuyer sur le bouton gaz du grill pour amener le pilote en position de flamme et allumer le pilote.
- Après allumage du pilote, maintenir le bouton quelques secondes (min. 10 s) pour chauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- Basculer sur pleine ou demi-flamme pour obtenir la température souhaitée.
- Faire fonctionner le grill à vide pour enlever l'huile de protection, puis placer les aliments à cuire.
- S'assurer que les graisses et huiles s'écoulent vers le tiroir récupérateur; après utilisation, remettre la vanne gaz en position 0.

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

GRILLS À PIERRE DE LAVE (GAZ)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage, couper l'arrivée de gaz.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de produits qui peuvent endommager les surfaces chromées.
- Cela évite l'accumulation d'aliments carbonisés et la perte d'efficacité de cuisson.
- La maintenance périodique doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Les éléments suivants ne sont pas réparés mais remplacés en cas de défaut : réservoir de gaz, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie.
- Contrôler périodiquement les flexibles gaz; en cas de coupure, trou, etc. remplacer les tuyaux; ventiler régulièrement la zone d'installation.

02 Entretien

- Retirer l'injecteur à l'entrée du brûleur à l'aide d'un outil adapté.
- Remplacer l'injecteur 'A' par l'injecteur correspondant d'après le tableau des injecteurs.
- Régler l'entrée d'air du brûleur 'F' en desserrant la vis 'B' et en déplaçant le tube venturi avant/arrière.
- Changer l'injecteur 'C' en retirant le raccord 'D' et en tirant la conduite de gaz vers le bas; se référer au tableau.
- Réglage demi-flamme : retirer le bouton du robinet et tourner la vis 'K' avec un tournevis approprié ; tourner à gauche pour LPG→NG, à droite pour NG→LPG.
- Après ces opérations, faire fonctionner l'appareil et régler pour éviter une extinction lors du passage pleine→demi-flamme.

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

GRILLS À PIERRE DE LAVE (GAZ)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'enclenche pas / ne fonctionne pas	1) Vérifier si l'arrivée de gaz est bien raccordée. 2) Si aucune arrivée de gaz vers les organes de sécurité/allumage, l'appareil ne fonctionne pas. 3) Vérifier que les orifices des injecteurs sont ouverts. 4) Si les tuyaux d'arrivée de gaz sont percés ou fendus, l'appareil ne fonctionnera pas.
Cuisson insuffisante / mauvaise qualité de cuisson	Vérifier si l'appareil est réglé sur le bon type/paramétrage de gaz.
L'appareil s'est arrêté (flamme éteinte)	1) Le flux de gaz est automatiquement coupé si la flamme s'éteint en raison d'une vanne avec dispositif de sécurité. 2) En cas de fuite de gaz et d'alarme solénoïde, le gaz est coupé; ventiler la zone via les orifices prévus.
Fonctionnement ou sécurité compromis	Ne pas utiliser l'appareil; contacter le service après-vente autorisé si les défauts persistent.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Griglie a pietra lavica a gas

Griglie professionali a pietra lavica per cucine industriali. Possono funzionare a gas naturale (NG) o GPL (LPG). Regolazioni del gas e degli ugelli secondo i dati sulla targhetta tecnica.

Campo di applicazione: MRG.6LG010-S · MRG.6LG020-S · MRG.6LG030-S ·
MRG.PLS.7LG010-S · MRG.PLS.7LG020-S · MRG.PLS.7LG030-S ·
MRG.PLS.9LG010-S · MRG.PLS.9LG020-S · MRG.PLS.9LG030-S



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
9

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

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non va spostato a mano da un punto all'altro; usare carrello elevatore (forklift) o transpallet.
- Le forche del mezzo di sollevamento devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.
- Smaltire l'imballo secondo le normative locali.
- All'apertura dell'imballo controllare che tutte le parti siano presenti e che non ci siano danni da trasporto; le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti plastiche sono contrassegnate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano regolare e solido; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'ambiente deve essere adeguatamente ventilato e dotato di foro di aerazione (vent-hole).
- Effettuare il collegamento secondo le norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sono indicati con l'etichetta 'G' sul corpo dell'apparecchio.
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e rubinetto a sfera; il rubinetto deve essere posizionato lontano da fonti di calore e facilmente accessibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare tipo e pressione del gas secondo la targhetta; se il tipo di gas disponibile è diverso, seguire le istruzioni per la conversione.
- Se la zona è rivestita con materiale isolante non infiammabile mantenere 5 cm di distanza; altrimenti almeno 20 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio sotto una cappa camino.
- L'apparecchio è progettato per funzionare con NG o LPG; effettuare il collegamento dal retro come indicato.

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

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non cercare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico; usare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non utilizzare elettricità.
- Non verificare la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (marcature): A = OFF, B = Posizione accensione, C = Fiamma piena, D = Mezza fiamma, E = Accenditore, F = Oblo.
- Collegare l'ingresso del gas dal retro in funzione dell'impiego; la macchina può funzionare con LPG e NG.
- Aprire la valvola principale del gas.
- Alla prima accensione, sfiatare l'aria dalla linea gas premendo il pulsante del pilota prima dell'accensione.
- Premere il pulsante gas del grill e far sì che il pilota entri in posizione di fiamma; accendere il pilota.
- Dopo l'accensione del pilota, mantenere premuto il pulsante alcuni secondi (min. 10 s) per riscaldare l'estremità del termocoppia di sicurezza.
- Ruotare su fiamma piena o mezza per raggiungere la temperatura desiderata.
- Far funzionare il grill a vuoto per eliminare l'olio protettivo, quindi porre gli alimenti da cuocere sulla piastra.
- Assicurarsi che gli oli si convogliano nel cassetto raccogli-grassi; a fine uso portare la valvola gas in posizione 0.

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

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di pulire chiudere l'alimentazione del gas.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua a pressione.
- Non impiegare materiali detergenti che possono danneggiare le parti cromate.
- Ciò previene l'accumulo di residui bruciati e la perdita di efficienza di cottura.
- La manutenzione periodica deve essere eseguita da personale qualificato.
- Queste parti non si riparano ma si sostituiscono in caso di guasto: serbatoio gas, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela.
- Controllare periodicamente i flessibili gas; se presenti tagli o fori, sostituirli; aerare il locale a intervalli regolari.

02 Manutenzione

- Smontare l'ugello all'ingresso del bruciatore con attrezzo adeguato.
- Sostituire l'ugello 'A' con l'ugello idoneo facendo riferimento alla tabella degli ugelli.
- Regolare l'ingresso aria del bruciatore 'F' allentando il bullone 'B' e spostando avanti/indietro il tubo venturi.
- Sostituire l'ugello 'C' rimuovendo il raccordo 'D' e tirando verso il basso il tubo del gas; attenersi alla tabella.
- Regolazione della mezza fiamma: rimuovere la manopola del rubinetto e ruotare la vite 'K' con un cacciavite adatto; sinistra per LPG→NG, destra per NG→LPG.
- Dopo la conversione, azionare l'apparecchio e regolare in modo che non si spenga durante il passaggio da piena a mezza fiamma.

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

GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia / non funziona	1) Verificare se il collegamento del gas è presente. 2) Se non arriva gas alla parte di sicurezza/accensione, l'apparecchio non funziona. 3) Controllare che i fori degli ugelli siano aperti. 4) Se i tubi di alimentazione gas sono danneggiati (tagli/fori), l'apparecchio non funzionerà.
Cottura di scarsa qualità / rendimento insufficiente	Verificare che l'apparecchio sia impostato sul corretto settaggio del gas.
L'apparecchio si è fermato (fiamma spenta)	1) Il flusso di gas si interrompe automaticamente se la fiamma si spegne, grazie alla valvola di sicurezza del rubinetto. 2) In caso di perdita di gas e allarme del fermo elettromagnetico, il flusso viene interrotto; aerare il locale tramite il foro di ventilazione.
Funzionamento o sicurezza non garantiti	Non usare l'apparecchio; se i problemi persistono contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas lavastone grills

Professional lavastone grills for industrial kitchens. Configurable for natural gas (NG) and liquefied petroleum gas (LPG). Gas type, pressure and injector changes must follow the appliance data plate.

Scope: MRG.6LG010-S · MRG.6LG020-S · MRG.6LG030-S ·
MRG.PLS.7LG010-S · MRG.PLS.7LG020-S · MRG.PLS.7LG030-S ·
MRG.PLS.9LG010-S · MRG.PLS.9LG020-S · MRG.PLS.9LG030-S



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
9

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

GAS LAVASTONE GRILLS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; use a forklift or pallet jack for transport.
- The lifting forks must reach more than half of the appliance underside when lifting.
- Dispose of packaging according to local regulations.
- On unpacking verify all parts have arrived and inspect for transport damage; food-contact parts are stainless steel and plastic parts are marked by material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel with appropriate licences.
- Gas connection must be made by an authorised person.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards.
- Gas inlets are marked with the letter 'G' on the body.
- Use a suitable diameter metal flexible hose and a ball valve for connection; the ball valve must be located away from heat and remain accessible.
- After connection, check for gas leaks.
- Set gas type and pressure according to the appliance data plate; if the site gas type differs, follow the instructions for conversion.
- If the installation area is covered with nonflammable thermal insulation, maintain 5 cm clearance; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.
- Gas inlet connection is made from the rear; the machine can be operated with NG or LPG.

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

GAS LAVASTONE GRILLS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of 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 attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs: turn off all gas valves and the electric contactor immediately and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- If there is a gas leak: do not ignite flames and do not use electrical equipment.
- Never check gas sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel marks: A = OFF, B = Lighter position, C = Full flame, D = Half flame, E = Lighter, F = Spyhole.
- Make the gas inlet connection at the rear according to the intended use; the machine can operate on LPG and NG.
- Open the main gas valve.
- To purge air from the gas line on first operation press the pilot button before firing.
- Press the grill gas button, bring the pilot to flame position and light the pilot.
- After the pilot is lit, hold the button for a couple of seconds (min. 10 s) to heat the safety thermocouple tip.
- Switch to full or half flame to reach the desired cooking temperature.
- Operate the grill empty first to burn off protective oil, then place food to be cooked on the grill.
- Ensure oil drains to the oil drawer; after operation turn the gas valve to the 0 position.

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

GAS LAVASTONE GRILLS

Cleaning Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance with a moist cloth.
- 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 finishes.
- This prevents accumulation of burned and carbonized food and loss of cooking efficiency.
- Periodic maintenance must be performed by qualified personnel.
- The following parts are not serviced but replaced when faulty: gas storage, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits or holes replace the hoses; ventilate the installation area periodically.

02 Maintenance

- Unscrew the injector at the burner inlet with suitable tools.
- Replace injector 'A' with the correct injector per the injector change chart.
- Set the burner air inlet 'F' by loosening bolt 'B' and moving the venturi tube forward/back.
- Change injector 'C' by removing fitting 'D' and pulling the gas pipe down; follow the chart for correct sizes.
- Half-flame setting: remove the tap button and turn the half-flame screw 'K' with a suitable screwdriver; turn left to convert LPG→NG, right for NG→LPG.
- After adjustments operate the appliance and set so it does not drop out during transition from full to half flame.

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

GAS LAVASTONE GRILLS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	1) Check whether the gas connection is present. 2) If no gas reaches the safety and ignition parts, the appliance will not operate. 3) Check that injector holes are open. 4) 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 the appliance is set to the correct gas setting (type / adjustment).
The appliance stopped (flame out)	1) Gas flow is stopped automatically when the flame is off because the tap includes a safety valve. 2) If there is gas leakage and a solenoid gas stopper alarm, gas flow is stopped; ventilate the area via the vent-hole.
Cooking quality or safety functions compromised	Do not use the appliance; if problems persist contact authorised service.

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