

M&R GASTRO SCHWEIZ

Lavasteingrills (Gas) — Serie 6/7/9

Gasbetriebene Lavasteingrills für den professionellen Einsatz in Küchen. Lieferung in verschiedenen Breiten (400/600/900/800/1200 mm) und Leistungen; Anschluss und Wartung nur durch qualifiziertes Personal gemäss Herstellerangaben und lokalen Vorschriften.

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



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

mr-gastro.ch

LAVASTEINGRILLS (GAS) — SERIE 6/7/9

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Zum Transport Hubwagen oder Gabelstapler verwenden; die Hebearme müssen unter das Gerät bis mindestens zur Hälfte der Unterseite reichen.

02 Installation & Anschluss

- Gerät auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die Anlieferung auspacken gemäss den lokalen Sicherheitsvorschriften; prüfbare Lebensmittelberührteile sind aus Edelstahl, Kunststoffe sind mit Materialkennzeichnung versehen.
- Unmittelbar nach dem Auspacken Teile auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
- Die Installation darf nur durch fachkundiges, zugelassenes Servicepersonal erfolgen; Gasanschluss durch autorisierte Personen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und einen Ventilationsöffnung (vent-hole) aufweisen.
- Anschluss an die Gasleitung gemäss den lokalen/nationalen Gasnormen des Landes vornehmen; die Gasanschlüsse am Gerät sind mit "G" gekennzeichnet.
- Für den Anschluss eine Metallflexleitung geeigneten Durchmessers und ein Kugelhahn (spheric valve) verwenden; der Kugelhahn muss hitzefest montiert und zugänglich sein.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen; Gasart und Druck gemäss Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die entsprechenden Umstellanweisungen beachten.
- Bauweisen mit nichtbrennbarem Wärmedämmstoff: Mindestabstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm. Gerät nicht unter Dunstabzugshaube betreiben.

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

LAVASTEINGRILLS (GAS) — SERIE 6/7/9

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Diese Anleitung aufbewahren; Installation und Teilewechsel können Schäden verursachen — erfolgt dies unsachgemäss, erlischt kein Herstellerhaftungsanspruch der Quelle.
- Die Anlage darf nur von geschultem, befugtem Personal betrieben werden.
- Bei Störung sofort Gerät ausschalten; Reparaturen nur durch autorisierte Kundendienste und mit Originalersatzteilen.
- Nicht an schlecht beleuchtetem Ort verwenden.
- Keine beweglichen Teile berühren, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht im leeren Zustand betreiben; nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Persönliche Schutzausrüstung verwenden; nicht ohne geeignete Schutzmittel betreiben.
- Bei Feuer: alle Gasventile und Elektrokontakte sofort schliessen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch: keinesfalls Feuer anzünden und keine elektrischen Geräte benutzen; Leckagen nicht mit offener Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = OFF, B = Zündposition, C = Volle Flamme, D = Halbe Flamme, E = Zünder, F = Sichtöffnung.
- Vor dem Betrieb den Gasanschluss von hinten herstellen; Geräte können mit NG oder LPG betrieben werden.
- Hauptgasventil öffnen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme zur Entlüftung der Gasleitung die Taste in Pilot-Position drücken, bevor gezündet wird.
- Grill-Gas-Taste drücken, Pilot in Flammenposition bringen und anzünden.
- Nach Zünden des Piloten die Taste einige Sekunden (min.: 10 s) gedrückt halten, damit das Thermoelementende erwärmt wird.
- Für gewünschte Temperatur auf volle oder halbe Flamme stellen.
- Grill zunächst leer betreiben, um Schutzöl zu entfernen; dann Speisen auflegen. Öl läuft in die Öl-Schublade ab.
- Nach Gebrauch das Gasventil in die (0)-Position stellen.

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

LAVASTEINGRILLS (GAS) — SERIE 6/7/9

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gaszufuhr ausschalten.
- Äussere Oberfläche mit feuchtem Tuch reinigen; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden oder Hochdruckwasser einsetzen; keine Mittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Folgende Teile werden nicht instand gesetzt und müssen bei Fehlern ersetzt werden: Gaslager, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zündvorrichtung und Zündkabel.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Riss oder Loch Schlauch ersetzen.
- Aufstellraum periodisch belüften.

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

LAVASTEINGRILLS (GAS) — SERIE 6/7/9

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob Gas angeschlossen ist. 2) Wenn kein Gas zur Sicherheits- und Zündgruppe gelangt, läuft das Gerät nicht. 3) Prüfen, ob Düsenöffnungen (Injector) frei sind. 4) Bei beschädigten oder undichten Schläuchen (Riss/Loch) Schläuche ersetzen.
Das Gerät gart nicht richtig.	Prüfen, ob die Gas-Einstellung dem Einsatz entspricht.
Das Gerät hat die Funktion eingestellt (gestoppt).	1) Bei Erlöschen der Flamme stoppt der Gasfluss automatisch wegen des Sicherheitsventils am Hahn. 2) Bei Gasaustritt und Alarm des elektromagnetischen Absperrventils wird der Gasfluss gestoppt — Raum über die Ventöffnung belüften.
Qualitäts- oder Sicherheitsfunktionen sind beeinträchtigt.	Bei weiterhin bestehenden Problemen das Gerät nicht verwenden und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Grills à pierre de lave (gaz) — Série 6/7/9

Grills à pierre de lave alimentés au gaz destinés à un usage professionnel en cuisine. Différentes largeurs et puissances disponibles ; installation et maintenance par du personnel qualifié conformément aux instructions et aux normes locales.

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



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) — SÉRIE 6/7/9

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'une zone à l'autre.
- Utiliser un transpalette ou un chariot élévateur ; les bras de levage doivent atteindre au moins la moitié de la face inférieure de l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et résistant et prendre des précautions contre le basculement.
- Déballer conformément aux règles de sécurité locales ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable, les plastiques sont marqués.
- Vérifier l'intégrité et la complétude des pièces après déballage.
- L'installation doit être réalisée par du personnel qualifié et agréé ; le raccordement au gaz par du personnel autorisé.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et comporter une ouverture de ventilation (vent-hole).
- Raccorder le gaz conformément aux normes nationales/locales en vigueur ; les entrées gaz sur l'appareil sont repérées par « G ».
- Utiliser une conduite flexible métallique de diamètre adapté et une vanne sphérique (spheric valve) ; la vanne doit être installée à l'écart de la chaleur et rester accessible.
- Contrôler l'étanchéité après raccordement ; régler le type de gaz et la pression selon la plaque signalétique ; si le gaz diffère, suivre la procédure de conversion indiquée.
- Si l'emplacement est isolé par un matériau thermique incombustible : distance 5 cm ; autrement au moins 20 cm. Ne pas utiliser l'appareil sous une hotte cheminée.

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

GRILLS À PIERRE DE LAVE (GAZ) — SÉRIE 6/7/9

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Conserver ce manuel ; une installation ou un remplacement incorrect peut endommager l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé et autorisé.
- En cas de dysfonctionnement, couper immédiatement l'appareil ; réparations uniquement par le service autorisé avec pièces d'origine.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit mal éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ; ne pas charger en-dessous ou au-delà de la capacité prévue.
- Utiliser des équipements de protection adaptés ; ne pas utiliser sans protection appropriée.
- En cas d'incendie : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et les contacteurs électriques et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz : ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'appareils électriques ; ne pas contrôler l'étanchéité avec une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = OFF, B = position d'allumage, C = pleine flamme, D = demi-flamme, E = allumeur, F = oeil de contrôle.
- Raccorder le gaz par l'arrière selon le type (NG ou LPG).
- Ouvrir la vanne générale du gaz.
- Avant la première mise en service, appuyer sur le bouton en position pilote pour purger l'air de la conduite.
- Appuyer sur le bouton gaz du gril, amener le pilote en position flammes et l'allumer.
- Après allumage du pilote, maintenir le bouton enfoncé quelques secondes (min. 10 s) pour chauffer l'extrémité du thermocouple.
- Régler sur pleine ou demi-flamme selon la température souhaitée.
- Faire fonctionner le gril à vide pour éliminer l'huile de protection, puis placer les aliments. L'huile doit s'écouler vers le tiroir à huile.
- Après utilisation, ramener la vanne de 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) — SÉRIE 6/7/9

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, ne pas laver à haute pression et éviter les produits qui détériorent le chrome.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Les pièces suivantes ne sont pas réparées et doivent être remplacées en cas de défaut : réservoir/gaz storage, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie.
- Contrôler périodiquement les flexibles d'alimentation en gaz ; remplacer en cas de coupure, perforation, etc.
- Ventiler périodiquement la zone où se trouve l'appareil.

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

GRILLS À PIERRE DE LAVE (GAZ) — SÉRIE 6/7/9

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'enclenche pas.	1) Vérifier le raccordement au gaz. 2) S'il n'y a pas d'arrivée de gaz vers la partie sécurité/allumage, l'appareil ne fonctionne pas. 3) Vérifier que les orifices des injecteurs sont dégagés. 4) Si les flexibles sont endommagés (fente, trou), les remplacer.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier que le réglage du gaz est adapté à l'utilisation.
L'appareil s'est arrêté.	1) Le flux de gaz est arrêté automatiquement si la flamme s'éteint en raison de la vanne de sécurité. 2) En cas de fuite et d'alarme du coupe-gaz électromagnétique, le gaz est coupé — aérer via la vent-hole.
Fonctions de sécurité ou qualité altérées.	Si les problèmes persistent, 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 pietra lavica (gas) — Serie 6/7/9

Grill a pietra lavica alimentati a gas per uso professionale in cucina.
Diverse larghezze e potenze disponibili; installazione e manutenzione
a cura di personale qualificato secondo le istruzioni e le norme locali.

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



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

mrgastro.ch

GRILL A PIETRA LAVICA (GAS) — SERIE 6/7/9

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Usare carrello elevatore o transpallet; le forche devono arrivare fino ad almeno metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano dritto e resistente e prevenire il ribaltamento.
- Disimballare secondo le norme di sicurezza locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox, le plastiche sono marcate con il simbolo del materiale.
- Controllare che tutte le parti siano presenti e senza danni dopo lo scarico.
- L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato e autorizzato; il collegamento gas da personale abilitato.
- L'area deve essere adeguatamente ventilata e dotata di foro di ventilazione (vent-hole).
- Collegare il gas secondo le normative nazionali/locali; gli ingressi gas dell'apparecchio sono contrassegnati con "G".
- Utilizzare tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera (spheric valve); la valvola deve essere posizionata lontano dal calore e rimanere accessibile.
- Controllare eventuali perdite dopo il collegamento; impostare tipo di gas e pressione secondo la targhetta; se il tipo di gas è diverso, applicare le istruzioni di conversione riportate.
- Se il locale è rivestito con materiale isolante non infiammabile: distanza 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa camino.

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

GRILL A PIETRA LAVICA (GAS) — SERIE 6/7/9

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Conservare il manuale; installazioni o sostituzioni errate possono danneggiare l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo da personale addestrato.
- In caso di malfunzionamento spegnere immediatamente; riparazioni solo da centri autorizzati con ricambi originali.
- Non usare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto; non caricare meno o più della capacità prevista.
- Indossare dispositivi di protezione appropriati; non utilizzare senza protezioni idonee.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non usare elettricità; non controllare la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = OFF, B = posizione accensione, C = fiamma piena, D = mezza fiamma, E = accenditore, F = oblò.
- Effettuare il collegamento del gas posteriormente in base al tipo (NG o LPG).
- Aprire la valvola principale del gas.
- Per evacuare l'aria alla prima accensione, premere il pulsante in posizione pilota prima di accendere.
- Premere il pulsante gas del grill, portare il pilota in posizione fiamma e accenderlo.
- Dopo l'accensione del pilota, premere il pulsante per alcuni secondi (min.: 10 s) per riscaldare l'estremità del termocoppia.
- Per la temperatura desiderata impostare su fiamma piena o mezza fiamma.
- Far funzionare il grill a vuoto per eliminare l'olio protettivo, poi posizionare gli alimenti. L'olio defluisce nel cassetto raccogliolio.
- Al termine, riportare la valvola del gas in posizione (0).

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

GRILL A PIETRA LAVICA (GAS) — SERIE 6/7/9

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Chiudere l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido; non usare detergenti abrasivi, non lavare con acqua ad alta pressione e non usare materiali che danneggino la cromatura.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- I seguenti componenti non sono soggetti a riparazione e devono essere sostituiti in caso di guasto: serbatoio gas, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela.
- Controllare periodicamente i tubi di gas; se presentano tagli o fori, sostituirli.
- Aerare periodicamente l'ambiente dove è installato il dispositivo.

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

GRILL A PIETRA LAVICA (GAS) — SERIE 6/7/9

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Verificare il collegamento del gas. 2) Se non arriva gas alla parte di sicurezza/accensione, l'apparecchio non funziona. 3) Controllare che i fori degli iniettori siano liberi. 4) Se i tubi sono danneggiati (tagli, fori), sostituirli.
L'apparecchio non cuoce bene.	Verificare che la regolazione del gas sia corretta per l'uso previsto.
L'apparecchio si è fermato.	1) Il flusso di gas si interrompe automaticamente quando la fiamma si spegne a causa della valvola di sicurezza. 2) In caso di perdita di gas e allarme del solenoide di arresto, il gas viene interrotto — ventilare l'area tramite il foro di ventilazione.
Qualità di cottura o funzioni di sicurezza non OK.	Se i problemi persistono, 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 Lavastone Grills — Series 6/7/9

Gas-fired lavastone grills for professional kitchen use. Available in multiple widths and ratings; installation and service must be performed by qualified personnel in accordance with the instructions and applicable local regulations.

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



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 — SERIES 6/7/9

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 arms 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.
- Unpack in accordance with local safety codes; food-contact parts are stainless steel and plastics are marked by material symbol.
- Check that all parts are present and undamaged after unpacking.
- Installation must be performed by qualified, licensed personnel; gas connection must be carried out by an authorized person.
- The installation area must have sufficient ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance according to local and national gas standards; gas inlets on the appliance are marked with "G".
- Use a metal flexible pipe of suitable diameter and a spheric (ball) valve for the gas connection; the ball valve must be mounted away from heat and accessible.
- Check for gas leaks after connection; set gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the installed gas type differs, follow the instructions for conversion to a different gas.
- If the location is covered with nonflammable heat insulation material, maintain 5 cm clearance; otherwise at least 20 cm. Do not operate the appliance under a chimney hood.

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

GAS LAVASTONE GRILLS — SERIES 6/7/9

Safety

Operation

01 Safety

- Keep this manual; incorrect installation or part replacement may damage the product.
- The appliance must be used by trained personnel only.
- If malfunction occurs, turn off the appliance immediately; repairs only by authorized service using original spare parts.
- Do not use the appliance in poorly lit locations.
- Do not touch moving parts while the appliance operates.
- Do not install the appliance near flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when empty; do not load below or above the appliance capacity.
- Do not operate without suitable personal protective equipment.
- If there is a fire: shut off all gas valves and electrical contactors quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- If there is a gas leak: do not ignite and do not use electrical equipment; never check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel: A = OFF, B = Lighter position, C = Full flame, D = Half flame, E = Lighter, F = Spyhole.
- Make the gas inlet connection from behind the grill according to the gas type (NG or LPG).
- Turn on the main gas valve.
- To evacuate air from the gas line at first operation, press the pilot-position button before firing.
- Press the grill gas button, bring the pilot to flame position and ignite the pilot.
- After pilot ignition, press and hold the button for a couple of seconds (min: 10 s) to heat the thermocouple tip.
- Switch to full or half flame for the desired temperature.
- Operate the grill empty first to remove protective oil, then place the food. Ensure oil flows to the oil drawer.
- After operation, set the gas valve to the (0) position.

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

GAS LAVASTONE GRILLS — SERIES 6/7/9

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a moist cloth; do not use abrasive cleaners, do not wash with pressure water and avoid materials that may damage chrome surfaces.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- These parts are not repaired and must be 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 area where the device is located at periodic intervals.

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

GAS LAVASTONE GRILLS — SERIES 6/7/9

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 injector holes are open. 4) If gas hoses have slits/holes replace the hoses.
The appliance does not cook well.	Check that the appliance is operating at the correct gas setting.
The appliance stopped.	1) Gas flow is stopped automatically when the flame goes out because the tap has a safety valve. 2) If there is gas leakage and a solenoid gas-stop alarm, gas flow is stopped — ventilate the area via the vent-hole.
Cooking quality or safety functions impaired.	If problems persist do not use the appliance and contact authorized service.

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