

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gasherde – Professionelle Ranges für Industrieküchen

Professionelle Gasherde mit hoher Effizienz, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen. Verschiedene Modellgrößen und -leistungen; Gehäuseteile aus Edelstahl, teilweise Abmessungen und Gewichte auf Typenschild.

Geltungsbereich: MRG.6KG010-O · MRG.6KG020-O · MRG.6KG010 · MRG.6KG020 · MRG.6KE010 · MRG.6KE020 · MRG.PLS.7KG010 · MRG.PLS.7KG020 · MRG.PLS.7KG030 · MRG.9KG.021 · MRG.PLS.9KG020-O · MRG.PLS.9YRG80 · MRG.PLS.9KG010 · MRG.PLS.9KG020 · MRG.PLS.9KG030



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
15

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

GASHERDE – PROFESSIONELLE RANGES FÜR INDUSTRIEKÜCHEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht von Hand zwischen Bereichen bewegen; Transport auf Palette mit Gabelstapler erforderlich.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen beachten. Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen; teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffkennzeichnung versehen.
- Nach dem Auspacken prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Boden platzieren; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechenden Lizenzen durchführen lassen.
- Gasanschluss von autorisiertem Personal herstellen.
- Aufstellort muss über ausreichende Belüftung und eine Lüftungsöffnung (vent-hole) verfügen.
- Anschluss nach den örtlichen und nationalen Gasnormen ausführen; Gasanschlüsse am Gerät sind mit ‚G‘ gekennzeichnet.
- Anschluss mit geeignetem Durchmesser Metall-Flexschlauch und Kugelhahn (spheric valve) ausführen; Kugelhahn an einem hitzefernen, zugänglichen Ort montieren.
- Nach Anschluss auf Gasdichtigkeit prüfen.
- Gasart und -druck gemäß Daten auf dem Typenschild einstellen; ist die eingestellte Gasart nicht geeignet, die Anweisungen zur Umrüstung auf andere Gasart beachten (siehe Abschnitt G).
- Bei nicht brennbarer Wärmedämmung Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm zu angrenzenden Bauteilen einhalten.
- Gerät nicht unter einer Dunstabzugs-/Haube betreiben.

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

GASHERDE – PROFESSIONELLE RANGES FÜR INDUSTRIEKÜCHEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an unzureichend beleuchteten Orten verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in Gegenwart brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: alle Gasventile und Schütterschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasleckage: auf keinen Fall Feuer entzünden und keine elektrischen Verbraucher benutzen.
- Dichtung keinesfalls mit offener Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Kontrollpositionen): A = AUS, B = Zündposition, C = Volle Flamme, D = Halbe Flamme.
- Gasaustritt hinter dem Gerät anschließen; Gerät kann mit LPG oder NG betrieben werden.
- Gasventile öffnen.
- Gasgrill-Taste drücken und auf Pilotposition stellen; Pilot mit geeignetem Feuerzeug zünden.
- Nach Zünden des Piloten die Taste weiter drücken, um das Ende des Thermoelements zu erwärmen.
- Für gewünschte Temperatur auf halbe oder volle Flamme stellen.
- Vor Erstinbetriebnahme die Taste in Pilotposition drücken, um Luft aus der Gasleitung zu entfernen.
- Der Brenner hat Primär- und Sekundärverbrennung und arbeitet mit hoher Verbrennungseffizienz.

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

GASHERDE – PROFESSIONELLE RANGES FÜR INDUSTRIEKÜCHEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen die Gasverbindung abschalten.
- Außenflächen mit feuchtem Tuch und Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (schädliche Rückstände möglich).
- Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chrom beschädigen können.
- Grills nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser waschen und trockenwischen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Einige Bauteile sind nicht wartbar und müssen bei Fehlern ersetzt werden: Gastank/-speicher, Pilot, Thermoelemente, Ventile (Taps), Brenner, Zündvorrichtung und Zündkabel.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Riss oder Loch sofort ersetzen.
- Aufstellraum periodisch belüften.

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

GASHERDE – PROFESSIONELLE RANGES FÜR INDUSTRIEKÜCHEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät startet nicht / läuft nicht.	Prüfen Sie, ob die Gasverbindung hergestellt ist. Sicherstellen, dass Gas zum Pilot gelangt. Schläuche auf Risse/Loch prüfen und beschädigte Schläuche ersetzen.
Fleisch/ Speisen werden nicht richtig gegart.	Überprüfen, ob das Gerät bei der geeigneten Gaseinstellung betrieben wird.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten (Stopp).	Mögliche Ursache: Gasfluss wurde automatisch gestoppt, weil die Flamme abgegangen ist und das Sicherheitsventil des Hahns geschlossen hat. Bei Gasleckage kann ein magnetventilgesteuerter Absperrmechanismus (Solenoid) den Gasfluss stoppen; in diesem Fall den Raum über die Lüftungsöffnung belüften.
Qualität des Kochens oder Sicherheitsfunktion gestört.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme fortbestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tables de cuisson à gaz – appareils professionnels pour cuisines industrielles

Ranges à gaz professionnels à haut rendement, conçus pour les cuisines industrielles. Différentes tailles et puissances ; pièces au contact des aliments en acier inoxydable, dimensions et poids indiqués sur la plaque signalétique.

Champ d'application: MRG.6KG010-O · MRG.6KG020-O · MRG.6KG010 · MRG.6KG020 · MRG.6KE010 · MRG.6KE020 · MRG.PLS.7KG010 · MRG.PLS.7KG020 · MRG.PLS.7KG030 · MRG.9KG.021 · MRG.PLS.9KG020-O · MRG.PLS.9YRG80 · MRG.PLS.9KG010 · MRG.PLS.9KG020 · MRG.PLS.9KG030



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
15

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

mr-gastro.ch

TABLES DE CUISSON À GAZ – APPAREILS PROFESSIONNELS POUR CUISINES INDUSTRIELLES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'une zone à l'autre ; transport sur palette avec chariot élévateur obligatoire.
- Déballage conformément aux règlements et codes de sécurité locaux. Éliminer l'emballage de façon appropriée ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées.
- Après déballage, vérifier que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié et titulaire des licences nécessaires.
- La connexion au réseau de gaz doit être réalisée par une personne autorisée.
- L'emplacement doit disposer d'une ventilation suffisante et d'une ouverture d'aération.
- Raccorder conformément aux normes locales et nationales du gaz ; les entrées de gaz sur l'appareil sont marquées 'G'.
- La connexion doit se faire avec une conduite flexible métallique de diamètre approprié et un robinet sphérique ; le robinet doit être fixé dans un endroit éloigné de la chaleur et accessible.
- Après branchement, vérifier l'étanchéité au gaz.
- Adapter le type et la pression du gaz selon les données de la plaque signalétique ; si la version d'usine n'est pas compatible, suivre les instructions de conversion (section G).
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique ininflammable, laisser 5 cm ; autrement au moins 20 cm.
- Ne pas utiliser l'appareil sous une hotte.

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

TABLES DE CUISSON À GAZ – APPAREILS PROFESSIONNELS POUR CUISINES INDUSTRIELLES

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 en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- 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 : n'allumez absolument aucun feu et n'utilisez pas l'électricité.
- Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande (positions) : A = ARRÊT, B = Position d'allumage, C = Flamme pleine, D = Flamme réduite.
- Effectuer la connexion de gaz à l'arrière de l'appareil ; l'appareil peut fonctionner au LPG et au NG.
- Ouvrir les robinets de gaz.
- Appuyer sur le bouton du gril à gaz et mettre en position pilote ; allumer le pilote avec un briquet adapté.
- Après l'allumage du pilote, maintenir la pression sur le bouton afin de chauffer l'extrémité du thermocouple.
- Régler sur flamme réduite ou pleine pour la température souhaitée.
- Avant la première mise en service, appuyer sur le bouton en position Pilote pour purger l'air de la conduite de gaz.
- Le brûleur présente combustion primaire et secondaire et offre une haute efficacité de combustion.

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

TABLES DE CUISSON À GAZ – APPAREILS PROFESSIONNELS POUR CUISINES INDUSTRIELLES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper la conduite de gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs (risque de résidus nocifs).
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager le chrome.
- Laver les grilles à l'eau chaude et sécher après chaque utilisation.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Certaines pièces ne sont pas maintenables et doivent être remplacées en cas de défaut : réservoir gaz, pilote, thermocouples, robinets, brûleur, dispositif d'allumage et câble de bougie.
- Vérifier périodiquement les flexibles de gaz ; en cas de fente/trou, les remplacer.
- Ventiler périodiquement la zone d'installation.

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

TABLES DE CUISSON À GAZ – APPAREILS PROFESSIONNELS POUR CUISINES INDUSTRIELLES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas / ne fonctionne pas.	Vérifier si la connexion de gaz est faite. S'assurer qu'il y a arrivée de gaz au pilote. Contrôler les flexibles pour fentes/trous et remplacer si endommagés.
Les viandes/les aliments ne cuisent pas correctement.	Vérifier si l'appareil fonctionne avec le réglage de gaz approprié.
L'appareil s'est arrêté (arrêt).	Cause possible : le débit de gaz a été coupé automatiquement car la flamme s'est éteinte et le robinet de sécurité a fermé. En cas de fuite de gaz, un arrêt magnétique/électrovannes peut couper le flux ; ventiler la zone via l'ouverture d'aération.
Qualité de cuisson insuffisante ou fonction de sécurité défaillante.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Piani cottura a gas – apparecchi professionali per cucine industriali

Rough a gas professionali ad alta efficienza, progettati per cucine industriali. Varianti di dimensione e potenza; parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox, dimensioni e peso sul cartellino dati.

Campo di applicazione: MRG.6KG010-O · MRG.6KG020-O · MRG.6KG010 · MRG.6KG020 · MRG.6KE010 · MRG.6KE020 · MRG.PLS.7KG010 · MRG.PLS.7KG020 · MRG.PLS.7KG030 · MRG.9KG.021 · MRG.PLS.9KG020-O · MRG.PLS.9YRG80 · MRG.PLS.9KG010 · MRG.PLS.9KG020 · MRG.PLS.9KG030



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
15

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

PIANI COTTURA A GAS – APPARECCHI PROFESSIONALI PER CUCINE INDUSTRIALI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non deve essere spostato a mano tra aree; il trasporto deve avvenire su pallet con muletto.
- Sgombrare l'imballo secondo le normative e i codici di sicurezza locali. Smaltire l'imballo correttamente; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono marcate.
- Dopo lo scarico verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su terreno piano e robusto; prendere provvedimenti per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con le relative licenze.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area deve avere ventilazione sufficiente e un foro di aerazione (vent-hole).
- Collegare secondo le norme nazionali e locali sul gas; gli ingressi gas sull'apparecchio sono indicati con la sigla 'G'.
- Il collegamento al gas deve avvenire con tubo flessibile metallico di diametro appropriato e valvola a sfera; la valvola deve essere fissata lontano da sorgenti di calore e facilmente accessibile.
- Dopo il collegamento controllare tenuta delle connessioni al gas.
- Regolare tipo di gas e pressione secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas installato non corrisponde, seguire le istruzioni per la conversione (sez. G).
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante non infiammabile mantenere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio sotto una cappa.

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

PIANI COTTURA A GAS – APPARECCHI PROFESSIONALI PER CUCINE INDUSTRIALI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio se vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas: assolutamente non accendere fiamme né utilizzare elettricità.
- Non controllare la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (posizioni): A = OFF, B = posizione accensione, C = fiamma piena, D = mezza fiamma.
- Eseguire il collegamento del gas posteriormente all'apparecchio; la macchina può funzionare con LPG e NG.
- Aprire le valvole del gas.
- Premere il pulsante del grill del gas e portarlo in posizione pilota; accendere il pilota con un accenditore adeguato.
- Per riscaldare l'estremità del termoelemento, mantenere premuto il pulsante dopo l'accensione del pilota.
- Selezionare mezza o piena fiamma per la temperatura desiderata.
- Prima della prima accensione, premere il pulsante in posizione Pilota per rimuovere l'aria dall'impianto del gas.
- Il bruciatore ha combustione primaria e secondaria ed elevata efficienza di combustione.

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

PIANI COTTURA A GAS – APPARECCHI PROFESSIONALI PER CUCINE INDUSTRIALI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Chiudere l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e lucidante per cromo.
- Non usare detergenti abrasivi che possano lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non usare materiali che possano danneggiare il cromo.
- Lavare le griglie con acqua calda e asciugarle dopo ogni uso.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Alcuni componenti non sono riparabili e devono essere sostituiti in caso di guasto: serbatoio gas, pilota, termocoppie, rubinetti, bruciatore, dispositivo di accensione e cavo della candela.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; se presentano tagli o fori, sostituirli.
- Ventilare periodicamente l'ambiente dove è installato l'apparecchio.

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

PIANI COTTURA A GAS – APPARECCHI PROFESSIONALI PER CUCINE INDUSTRIALI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia / non funziona.	Controllare che il collegamento del gas sia eseguito. Verificare che il gas arrivi al pilota. Controllare i tubi per tagli/fori e sostituire quelli danneggiati.
Carni/Alimenti non cotti correttamente.	Verificare che l'apparecchio sia impostato sulla corretta regolazione del gas.
L'apparecchio si è fermato.	Possibile causa: il flusso di gas è stato interrotto automaticamente quando la fiamma si è spenta a causa della valvola di sicurezza del rubinetto. In caso di perdita di gas, un dispositivo di blocco (solenoid) può interrompere il flusso; ventilare l'area tramite il foro di aerazione.
Qualità di cottura non adeguata o funzione di sicurezza non operativa.	Non utilizzare 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 ranges – professional appliances for industrial kitchens

Professional gas ranges designed for industrial kitchens with high efficiency. Multiple model sizes and power ratings; food-contact parts are stainless steel; dimensions and weight are shown on the appliance data plate.

Scope: MRG.6KG010-O · MRG.6KG020-O · MRG.6KG010 · MRG.6KG020 · MRG.6KE010 · MRG.6KE020 · MRG.PLS.7KG010 · MRG.PLS.7KG020 · MRG.PLS.7KG030 · MRG.9KG.021 · MRG.PLS.9KG020-O · MRG.PLS.9YRG80 · MRG.PLS.9KG010 · MRG.PLS.9KG020 · MRG.PLS.9KG030



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
15

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 RANGES – PROFESSIONAL APPLIANCES FOR INDUSTRIAL KITCHENS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not move the appliance by hand from area to area; it must be moved on a pallet with a forklift truck.
- Unpack according to local safety codes and regulations. Dispose of packaging properly; parts that contact food are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols.
- Check after unpacking that all appliance parts have arrived complete and undamaged.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the appropriate licenses.
- Gas connection must be performed by an authorized person.
- The location must have sufficient ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance according to local and national gas standards; the appliance gas inlets are marked 'G' on the body.
- Connect to the gas with a suitable-diameter metal flexible pipe and a spheric (ball) valve. The ball valve must be fixed in a place away from heat and be accessible.
- After gas inlet connection, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance data plate; if the factory gas type is not suitable for the installation site, follow the instructions for conversion to a different gas type (see section G).
- If the location is covered with nonflammable heat insulation, keep 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 RANGES – PROFESSIONAL APPLIANCES FOR INDUSTRIAL KITCHENS

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 it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs: turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leakage: do not ignite any flame and do not use electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel positions: A = OFF, B = Lighter (pilot) position, C = Full flame, D = Half flame.
- Make the gas inlet connection from behind the appliance; the machine can operate with LPG and NG.
- Open the gas valves.
- Press the gas grill button and set to pilot position; ignite the pilot with a suitable lighter.
- To heat the thermocouple end, keep pressing the button after the pilot is lit.
- Switch to half or full flame for the desired temperature.
- Before first operation, press the button in pilot position to purge air from the gas fittings.
- The burner features primary and secondary burning and provides high combustion efficiency.

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

GAS RANGES – PROFESSIONAL APPLIANCES FOR INDUSTRIAL KITCHENS

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.
- Wash the grills with hot water and then dry after every use.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- The following parts are not maintained and must be replaced when faulty: gas tank/storage, pilot, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there is a slit or hole, change the hoses.
- Ventilate the area where the device is periodically.

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

GAS RANGES – PROFESSIONAL APPLIANCES FOR INDUSTRIAL KITCHENS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate / will not start.	Check if the gas connection is made. Ensure there is gas flow to the pilot. Check hoses for slits/holes and replace damaged hoses.
Meats/food are not cooked well.	Check whether the appliance is operating at the suitable gas setting.
The appliance stopped.	Gas flow may have been stopped automatically when the flame extinguished because the tap has a safety valve. Also, if there is gas leakage, a solenoid gas stopper/alarm may stop gas flow—ventilate the area through the vent-hole.
Cooking quality poor or a safety function is not working.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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