

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Salamander Grill

Professioneller Gas-Salamander-Grill, ausgelegt für den Einsatz in Grossküchen. Leistungsdaten der Modelle reichen von 10,50 kW bis 21,00 kW. Dieses Dokument enthält Informationen zu Installation, Betrieb, Reinigung, Wartung, Injektorwechsel und Ersatzteilen.

Geltungsbereich: MRG.PSG.3 · MRG.PSG.4 · MRG.PSG.5 · MRG.PSG.6



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

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-SALAMANDER GRILL

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht von Hand zwischen Bereichen bewegen; Transport auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine ebene, tragfähige Unterlage stellen und gegen Kippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur von qualifiziertem Personal mit gültiger Installations-/Servicelizenz ausgeführt werden.
- Anschluss an die Gasleitung nur durch eine befugte Person.
- Auf ausreichende Belüftung und einen Abluft-/Lüftungsloch achten.
- Anschluss gemäss den lokalen und nationalen Gasvorschriften des Landes ausführen.
- Gasanschlüsse am Gehäuse sind mit dem Kennzeichen „G“ markiert.
- Mit passender Durchmesser-Metallflexleitung und Kugelhahn anschliessen; Kugelhahn hitzefest befestigen und leicht zugänglich anordnen.
- Nach Anschluss auf Gasdichtigkeit prüfen.
- Gasart und -druck gemäss den Angaben auf dem Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart Injektorwechsel und Umstellung gemäss Kapitel „Injektorwechsel und Gas-Einstellung“ vornehmen.
- Ist der Aufstellort mit nicht brennbarer Wärmedämmung verkleidet, Abstand zwischen Geräten 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Nicht unter einer Dunstabzugshaube betreiben.

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

GAS-SALAMANDER GRILL

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand oder Stichflamme: alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort schliessen und Feuerlöscher benutzen. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasgeruch: auf keinen Fall offene Flamme anzünden oder elektrische Verbraucher benutzen.
- Die Dichtheitsprüfung niemals mit einer Flamme durchführen.
- Keine wasserhaltigen Materialien auf den Grill legen; Fettspritzer können schwere Verbrennungen verursachen.

02 Bedienung

- Bedienfeld – A: Gas-Taste; B: OFF-Position; C: Halbflamme; D: Vollflamme; E: Griff für die bewegliche Schale.
- Gaszufuhr je nach Gasart von hinten an das Gerät anschliessen (LPG oder NG).
- Gasventile öffnen.
- Vor dem ersten Anzünden Taste in Pilot-Position drücken, um Luft aus der Leitung zu entfernen.
- Gasgrill-Taste drücken und Pilot einschalten; Pilot mit geeignetem Feuerzeug entfachen.
- Nach dem Anzünden Taste weiter drücken, damit das Ende der Thermoelement-Spitze erwärmt wird.
- Für gewünschte Temperatur auf Halb- oder Vollflamme schalten.
- Den Grill leer betreiben, um Schutzöl zu entfernen.
- Wasser in die bewegliche untere Auffangschale geben, um das Grillgut weicher zu halten; zum Regeln die wassergefüllte, verschiebbare Schale schrittweise bewegen.
- Nach Betrieb Gasventil auf (0) stellen.

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

GAS-SALAMANDER GRILL

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung die Gaszufuhr ausschalten.
- Äussere Flächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können Rückstände hinterlassen).
- Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chrom beschädigen können.
- Grills mit geeignetem Schaber reinigen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Gaslager, Pilot, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Feuerzeug und Zündkabel sind nicht instandsetzbar und bei Fehlern zu ersetzen.
- Gasanschlusschläuche periodisch prüfen; bei Riss oder Loch tauschen.
- Untere Auffangschale je nach Nutzungsfrequenz reinigen; dazu Wasser einfüllen und erhitzen.
- Bereich, in dem das Gerät steht, periodisch lüften.
- Bei Fehlern oder Ausfall von Sicherheitsfunktionen Gerät nicht benutzen und autorisierten Service kontaktieren.

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

GAS-SALAMANDER GRILL

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten / arbeitet nicht.	Prüfen, ob Gasanschluss hergestellt ist. Wenn kein Gas zum Pilot gelangt, läuft das Gerät nicht. Prüfen, ob Injektoröffnungen frei sind. Prüfen, ob Zuleitungsschläuche Risse/ Löcher haben und ggf. ersetzen.
Gerät gart nicht richtig / schlechte Garqualität.	Prüfen, ob die Gas-Einstellung korrekt ist. Prüfen, ob ausreichend Wasser im unteren Auffangblech ist; bei Bedarf Wasser nachfüllen.
Gerät hat Betrieb eingestellt (plötzlicher Ausfall).	Der Gasfluss kann automatisch stoppen, wenn die Flamme erlischt (Sicherheitsventil im Hahn). Bei Gasleck und Auslösung eines elektromagnetischen Gasstoppers wird der Gasfluss unterbrochen; Bereich über Lüftungsloch belüften.
Allgemeine Funktions-/Sicherheitsstörung.	Bei fortbestehenden Problemen oder wenn eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet, Gerät nicht verwenden und den autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gril salamandre à gaz

Gril salamandre professionnel à gaz, conçu pour les cuisines collectives. Puissances des modèles de 10,50 kW à 21,00 kW. Ce document contient les informations d'installation, d'utilisation, de nettoyage, d'entretien, de changement d'injecteurs et de pièces détachées.

Champ d'application: MRG.PSG.3 · MRG.PSG.4 · MRG.PSG.5 · MRG.PSG.6



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

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

GRIL SALAMANDRE À GAZ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un emplacement à un autre ; transporter sur une palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien ne doivent être effectués que par du personnel qualifié disposant d'une licence d'installation/service.
- Raccordement au gaz uniquement par une personne autorisée.
- Veiller à une ventilation suffisante et à un orifice de ventilation.
- Raccorder conformément aux normes nationales et locales du gaz en vigueur.
- Les entrées de gaz sont indiquées sur le corps par l'étiquette « G ».
- Raccorder avec une conduite flexible métallique de diamètre adapté et une vanne sphérique ; immobiliser la vanne à l'écart de la chaleur et la rendre accessible.
- Contrôler l'étanchéité après le raccordement au gaz.
- Régler le type et la pression du gaz selon la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, effectuer le changement d'injecteurs et la mise au point conformément à la section correspondante.
- Si l'emplacement est revêtu d'un isolant thermique ininflammable, laisser 5 cm entre les appareils ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner sous une hotte de cheminée.

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

GRIL SALAMANDRE À 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 en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si celui-ci est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie ou d'explosion de flammes: fermer rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz: absolument ne pas produire de flamme et ne pas utiliser l'électricité.
- Ne pas contrôler l'étanchéité avec une flamme.
- Ne pas déposer de matières aqueuses sur la grille; les projections d'huile peuvent causer des brûlures graves.

02 Utilisation

- Panneau de commande – A: bouton gaz; B: position OFF; C: demi-flamme; D: pleine flamme; E: poignée du plateau mobile.
- Raccorder l'alimentation en gaz par l'arrière en fonction du type de gaz (GPL ou gaz naturel).
- Ouvrir les robinets de gaz.
- Avant la première mise en service, appuyer sur la position Pilot pour chasser l'air de la conduite.
- Appuyer sur le bouton du gril, positionner sur Pilot et allumer le pilote avec un briquet adapté.
- Après l'allumage du pilote, maintenir le bouton enfoncé pour chauffer l'extrémité du thermocouple.
- Pour obtenir la température souhaitée, passer en demi-ou pleine flamme.
- Faire fonctionner le gril à vide pour éliminer l'huile de protection.
- Ajouter de l'eau dans le bac inférieur mobile afin d'attendrir les viandes; régler la cuisson en déplaçant progressivement le bac mobile contenant l'eau.
- Après utilisation, mettre le robinet gaz sur la position (0).

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

GRIL SALAMANDRE À GAZ

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 pouvant laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de produits susceptibles d'endommager le chrome.
- Nettoyer les grilles avec une spatule adaptée.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.
- Le réservoir de gaz, le pilote, les thermocouples, les robinets, le brûleur, l'allume-flamme et le câble d'étincelle ne sont pas réparables et doivent être remplacés en cas de défaillance.
- Vérifier périodiquement les flexibles de gaz; les remplacer s'ils présentent fentes ou trous.
- Nettoyer le bac inférieur selon la fréquence d'utilisation; remplir d'eau et chauffer pour faciliter le nettoyage.
- Aérer périodiquement la zone d'installation.
- En cas de problème persistant ou de défaillance d'une fonction de sécurité, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service agréé.

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

GRIL SALAMANDRE À GAZ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas (ne s'allume pas).	Vérifier si la connexion de gaz est effectuée. Si le pilote ne reçoit pas de gaz, l'appareil ne fonctionnera pas. Vérifier que les orifices des injecteurs sont dégagés. Contrôler les flexibles pour fentes/trous et les remplacer si nécessaire.
Mauvaise qualité de cuisson / l'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier que le réglage du gaz est correct. Vérifier le niveau d'eau dans le bac inférieur et ajouter de l'eau si nécessaire.
L'appareil s'est arrêté (arrêt soudain).	Le débit de gaz peut être interrompu automatiquement si la flamme s'éteint (robinet avec sécurité). En cas de fuite de gaz et d'activation du coupe-gaz solénoïde, le flux est interrompu; ventiler la zone par l'orifice de ventilation.
Dysfonctionnement général ou défaut de sécurité.	Si les problèmes persistent ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Griglia salamandra a gas

Griglia salamandra a gas professionale, progettata per cucine industriali. Potenze dei modelli da 10,50 kW a 21,00 kW. Il presente documento contiene le istruzioni per installazione, funzionamento, pulizia, manutenzione, sostituzione degli ugelli e ricambi.

Campo di applicazione: MRG.PSG.3 · MRG.PSG.4 · MRG.PSG.5 · MRG.PSG.6



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

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

GRIGLIA SALAMANDRA A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Non spostare l'apparecchio a mano da un'area all'altra; movimentare su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile e adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato con licenza di installazione/assistenza.
- Collegamento al gas solo da persona autorizzata.
- Assicurare una ventilazione adeguata e un foro di ventilazione.
- Il collegamento deve essere eseguito secondo le normative nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sul corpo sono contrassegnati con la sigla «G».
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro adatto e valvola a sfera; immobilizzare la valvola lontano dal calore e in posizione accessibile.
- Dopo il collegamento controllare eventuali perdite di gas.
- Regolare tipo e pressione del gas secondo la targhetta; se la tipologia di gas è diversa, eseguire la sostituzione degli ugelli e la regolazione come descritto nella sezione corrispondente.
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, mantenere 5 cm tra gli apparecchi; altrimenti almeno 20 cm.
- Non utilizzare sotto una cappa camino.

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

GRIGLIA SALAMANDRA A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luogo scarsamente illuminato.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza i dispositivi di protezione adeguati.
- In caso di incendio o fiammata: chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas: non accendere assolutamente fiamme né utilizzare energia elettrica.
- Non verificare la tenuta con una fiamma.
- Non mettere materiali acquosi sulla griglia; gli schizzi di olio possono provocare gravi ustioni.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – A: pulsante gas; B: posizione OFF; C: mezzo fiamma; D: piena fiamma; E: maniglia del vassoio mobile.
- Collegare l'ingresso gas sul retro in base al tipo di gas (GPL o metano).
- Aprire le valvole del gas.
- Prima dell'accensione iniziale, premere la posizione Pilot per eliminare l'aria dall'impianto.
- Premere il pulsante del grill, portare in posizione Pilot e accendere il pilota con un accenditore idoneo.
- Dopo l'accensione del pilota, mantenere premuto il pulsante per riscaldare l'estremità del termoelemento.
- Per la temperatura desiderata impostare mezzo o pieno fiamma.
- Azionare il grill a vuoto per rimuovere l'olio protettivo.
- Aggiungere acqua nel vassoio inferiore mobile per ammorbidire le carni; regolare la cottura muovendo gradualmente il vassoio mobile contenente acqua.
- Al termine, portare la valvola del gas sulla posizione (0).

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

GRIGLIA SALAMANDRA A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Non usare agenti abrasivi che possano lasciare residui dannosi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non usare materiali che possano danneggiare la cromatura.
- Pulire le griglie con una spatola idonea.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Serbatoio gas, pilota, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela non sono riparabili e devono essere sostituiti se difettosi.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; sostituirli in caso di tagli o forature.
- Pulire il vassoio inferiore in base alla frequenza d'uso; riempirlo d'acqua e riscaldarlo per la pulizia.
- Arieggiare periodicamente l'area in cui è installato il dispositivo.
- In caso di problemi persistenti o malfunzionamento di funzioni di sicurezza, non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio autorizzato.

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

GRIGLIA SALAMANDRA A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia / non funziona.	Controllare che il collegamento del gas sia effettuato. Se non arriva gas al pilota, l'apparecchio non funziona. Verificare che i fori degli ugelli siano aperti. Controllare i tubi per tagli/fori e sostituirli se necessario.
Cottura non soddisfacente / non cucina bene.	Verificare che la regolazione del gas sia corretta. Assicurarsi che ci sia sufficiente acqua nel vassoio inferiore; aggiungere acqua se necessario.
L'apparecchio si è fermato improvvisamente.	Il flusso di gas può interrompersi automaticamente se la fiamma si spegne (rubinetto con valvola di sicurezza). In caso di perdita di gas e attivazione del blocco elettromagnetico, il flusso viene interrotto; aerare l'area tramite il foro di ventilazione.
Malfunzionamento generale o guasto di sicurezza.	Se i problemi persistono o una funzione di sicurezza non funziona, non usare l'apparecchio e contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas Salamander Grill

Professional gas salamander grill intended for commercial kitchens. Model powers range from 10.50 kW to 21.00 kW. This document covers installation, operation, cleaning, maintenance, injector change and spare parts information.

Scope: MRG.PSG.3 · MRG.PSG.4 · MRG.PSG.5 · MRG.PSG.6



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

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 SALAMANDER GRILL

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.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service licenses.
- Gas connection must be carried out by an authorized person.
- Ensure adequate ventilation and a vent-hole in the area.
- Connect the appliance according to local and national gas standards.
- Gas inlets on the body are marked with the label "G".
- Connect using a suitable diameter metal flexible hose and a ball valve; fix the ball valve away from heat and in an accessible position.
- Check for gas leaks after making the gas connection.
- Adjust gas type and pressure according to the appliance data plate; if the installed gas type differs, follow the injector change and gas-setting instructions.
- If the location is covered with nonflammable thermal insulation material, maintain 5 cm between units; 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 SALAMANDER GRILL

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 or flame flare 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 use flame or electrical devices.
- Do not check sealing with a flame.
- Do not place watery materials on the grill; oil splashes may cause serious burns.

02 Operation

- Control panel – A: Gas button; B: OFF position; C: Half flame; D: Full flame; E: Tray movement handle.
- Connect the gas inlet from behind the grill according to the gas type (LPG or NG).
- Turn on the gas valves.
- Before first ignition press the Pilot position to remove air from the gas line.
- Press the grill gas button and set to Pilot; light the pilot with a suitable lighter.
- After the pilot is lit, keep pressing the button to heat the thermocouple tip.
- Set to half or full flame for the desired temperature.
- Operate the grill empty to remove protective oil.
- Add water to the movable lower tray to keep meats softer; adjust cooking by gradually moving the water-filled tray.
- After operation switch the gas valve to the (0) position.

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

GAS SALAMANDER GRILL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

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

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Gas storage, pilot, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable are not repairable and must be replaced when faulty.
- Check gas connection hoses periodically; replace if slit, holed, etc.
- Clean the lower tray according to frequency of use by adding water to the tray and heating it.
- Ventilate the area where the device is placed periodically.
- If problems persist or any safety function does not work, do not use the appliance and contact authorized service.

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

GAS SALAMANDER GRILL

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate / will not start.	Check if the gas connection is made. If no gas reaches the pilot the appliance will not operate. Check that injector holes are open. Check hoses for slits/holes and replace if defective.
The appliance does not cook well / poor cooking quality.	Check that the gas setting is correct. Ensure there is enough water in the lower tray; add water if required.
The appliance has stopped during operation.	Gas flow may stop automatically when the flame is off due to a safety valve in the gas tap. If a solenoid gas stopper is triggered by a gas leakage alarm, gas flow is stopped; ventilate the area via the vent-hole.
General functional or safety failure.	If these problems continue or any safety function does not work, do not use the appliance and contact authorized service.

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