

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Wokkocher – Familienbeschreibung

Professionelle Gas-Wokkocher für den Einsatz in Industrieküchen.
Erhältlich als 1-, 2- oder 3-Brenner-Ausführung; weitere Modell- und Leistungsdaten siehe Typenschilder und Abschnitt A1/A2.

Geltungsbereich: MRG.PLS.7WK010 · MRG.PLS.7WK020 · MRG.PLS.7WK030
· MRG.PLS.9WK010 · MRG.PLS.9WK020 · MRG.PLS.9WK030



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

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-WOKKOCHER – FAMILIENBESCHREIBUNG

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich in den anderen bewegt werden.
- Während des Transports nicht anstossen, fallen lassen oder stossen.
- Beim Auspacken die landesüblichen Vorschriften beachten; sofort prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; gegen Umkippen geeignete Massnahmen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechenden Installations-/Service-Befugnissen erfolgen.
- Der Anschluss an die Gasversorgung muss durch eine autorisierte Person vorgenommen werden.
- Der Aufstellungsraum muss über ausreichende Belüftung und eine Entlüftungsöffnung (Vent-Hole) verfügen.
- Das Gerät ist gemäss den lokalen und nationalen Gasvorschriften korrekt anzuschliessen.
- Die Gas-Eintrittsöffnungen am Gehäuse sind mit der Kennzeichnung "G" markiert.
- Der Anschluss ist mit geeignetem Durchmesser einer Metall-Flexleitung und einem Kugelhahn (spheric valve) auszuführen.
- Der Kugelhahn muss an einer hitzefreien, zugänglichen Stelle montiert bzw. fixiert werden.
- Nach Anschluss der Gasleitung sind Dichtheitstests auf Gasleckagen durchzuführen.
- Gasart und Druck sind anhand der Angaben auf dem Typenschild einzustellen; ist die installierte Gasart nicht passend, die Umstellung nach Abschnitt G vornehmen.
- Wenn der Aufstellplatz mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial bekleidet ist, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten, andernfalls mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Haube/Chimney Hood betrieben werden.

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

GAS-WOKKOCHER – FAMILIENBESCHREIBUNG

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Vor Inbetriebnahme Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen; unsachgemässe Installation oder Eingriffe können Schaden oder Verletzungen verursachen und entziehen den Garantieanspruch.
- Dieses Handbuch aufbewahren.
- Gerät nur von geschultem Personal verwenden.
- Bei Fehlfunktion das Gerät sofort ausschalten; Reparaturen nur durch autorisierten Kundendienst mit Originalersatzteilen.
- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Keine rotierenden/beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Im Brandfall alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell schliessen und Feuerlöscher verwenden; Wasser niemals zum Löschen verwenden.
- Bei Gasgeruch keinesfalls Feuer entfachen und keine elektrischen Schalter betätigen; nicht mit Flamme auf Dichtheit prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Beschriftungen: A = Zündposition, B = Volle Flamme, C = Halbe Flamme, D = Zünder.
- Gaszuführung entsprechend Einsatzzweck von der Rückseite des Geräts anschliessen (Gerät ist für NG und LPG ausgelegt).
- Taste des zugehörigen Brenners drücken, in Stellung "Volle Flamme" stellen und so den Brenner zünden.
- Nach dem Zünden die Taste einige Sekunden gedrückt halten, damit das Ende der Sicherheits-Thermoelemente (Thermocouple) aufheizt.
- Die Flammenstärke kann je nach Kochvorgang zwischen halber und voller Flamme eingestellt werden.

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

GAS-WOKKOCHER – FAMILIENBESCHREIBUNG

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen die Gaszufuhr ausschalten.
- Die Aussenflächen mit einem feuchten Tuch und Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die die Chromoberfläche angreifen können.
- Die Brennerroste nach jedem Gebrauch mit heissem Wasser reinigen und trocknen.

02 Wartung

- Wartung ist durch qualifiziertes Personal durchführen zu lassen.
- Folgende Teile werden nicht instandgesetzt und müssen bei Fehlern ersetzt werden: Gasbehälter, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zündvorrichtung und Zündkabel.
- Gasanschluss-Schläuche periodisch prüfen; bei Rissen, Löchern oder Beschädigungen Schläuche ersetzen.
- Den Aufstellbereich regelmässig belüften.

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

GAS-WOKKOCHER – FAMILIENBESCHREIBUNG

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht betreiben (kein Betrieb).	Prüfen, ob die Gaszufuhr angeschlossen ist. Falls keine Gaszuführung zum Pilot vorhanden ist, läuft das Gerät nicht. Überprüfen Sie Schläuche auf Risse/Lecks; beschädigte Schläuche ersetzen.
Speisen (Fleisch) werden nicht richtig gegart.	Prüfen, ob das Gerät auf die geeignete Gas-Einstellung (Druck / Düsen) eingestellt ist.
Das Gerät hat den Betrieb eingestellt (plötzlicher Stopp).	Die Gaszufuhr kann automatisch stoppen, wenn die Flamme erlischt (Sicherheitsventil am Hahn). Bei Gasleckage kann ein magnetventilgesteuerter Stopper den Gasfluss unterbrechen; Raum durch Vent-Hole belüften.
Geringe Kochqualität oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Famille de Woks à gaz

Woks à gaz professionnels destinés aux cuisines industrielles.
Disponibles en versions 1, 2 ou 3 brûleurs ; consulter les plaques
signalétiques et les sections A1/A2 pour les données techniques.

Champ d'application: MRG.PLS.7WK010 · MRG.PLS.7WK020 ·
MRG.PLS.7WK030 · MRG.PLS.9WK010 · MRG.PLS.9WK020 ·
MRG.PLS.9WK030



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

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

FAMILLE DE WOKS À GAZ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'une zone à une autre.
- Ne pas heurter, faire tomber ou endommager l'appareil pendant le transport.
- Déballez conformément aux règles et réglementations locales ; vérifiez 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 tout basculement.
- L'installation et la mise en service doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et autorisé.
- La connexion au gaz doit être effectuée par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit présenter une ventilation suffisante et une ouverture d'aération (vent-hole).
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes nationales et locales du gaz.
- Les entrées de gaz sur le boîtier sont indiquées par l'étiquette « G ».
- Utiliser une conduite flexible métallique de diamètre approprié et une vanne sphérique pour la connexion.
- La vanne sphérique doit être fixée loin de la chaleur et rester accessible.
- Après le branchement, contrôler l'étanchéité pour détecter d'éventuelles fuites de gaz.
- Le type de gaz et la pression doivent être réglés selon la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, effectuer l'adaptation décrite en section G.
- Si l'emplacement est revêtu d'un matériau isolant incombustible, prévoir un espacement de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte (chimney hood).

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

FAMILLE DE WOKS À GAZ

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Lire attentivement les instructions d'utilisation et de maintenance avant l'installation ; une installation ou des modifications incorrectes peuvent endommager l'appareil ou causer des blessures et annulent la responsabilité du fabricant.
- Conserver ce manuel.
- N'utiliser l'appareil que par du personnel formé.
- En cas de dysfonctionnement, arrêter immédiatement l'appareil ; les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé avec des pièces d'origine.
- Ne pas utiliser dans un lieu insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer en présence de matériaux inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité prévue.
- Ne pas utiliser sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, fermer 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, ne pas allumer de flamme et n'utiliser aucun équipement électrique ; ne jamais contrôler l'étanchéité à la flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande – indications : A = position allumage, B = pleine flamme, C = demi-flamme, D = allumeur.
- Raccorder l'arrivée de gaz par l'arrière de la machine selon le type d'utilisation (appareil conçu pour NG et LPG).
- Appuyer sur le bouton du brûleur, mettre en position "pleine flamme" et allumer le brûleur.
- Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé quelques secondes pour chauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- La puissance de la flamme se règle (demi/pleine) selon le type de cuisson.

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

FAMILLE DE WOKS À GAZ

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'arrivée de gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un poli chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage susceptibles d'endommager le chrome.
- Laver les grilles à l'eau chaude après chaque utilisation et bien sécher.

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 défaillance : réservoir de gaz, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie.
- Vérifier périodiquement les tuyaux d'alimentation en gaz ; remplacer en cas de fente, trou ou autre détérioration.
- Aérer régulièrement la zone d'installation.

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

FAMILLE DE WOKS À GAZ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si la connexion de gaz est effectuée. Si aucune arrivée de gaz n'atteint le pilote, l'appareil ne fonctionne pas. Contrôler les tuyaux pour fentes/trous ; remplacer si endommagés.
Les viandes ne cuisent pas correctement.	Vérifier si l'appareil est réglé sur la bonne alimentation en gaz (réglage, injecteurs).
L'appareil s'est arrêté.	Le débit de gaz peut être coupé automatiquement si la flamme s'éteint (robinet avec sécurité). En cas de fuite de gaz, une alarme ou électrovanne peut couper le gaz ; ventiler la zone via l'orifice d'aération.
Qualité de cuisson insuffisante ou fonction de sécurité défectueuse.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, 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

Famiglia di Wok a gas

Wok a gas professionali progettati per cucine industriali. Disponibili con 1, 2 o 3 bruciatori; vedere le targhette dati e le sezioni A1/A2 per le specifiche tecniche.

Campo di applicazione: MRG.PLS.7WK010 · MRG.PLS.7WK020 ·
MRG.PLS.7WK030 · MRG.PLS.9WK010 · MRG.PLS.9WK020 ·
MRG.PLS.9WK030



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

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

FAMIGLIA DI WOK A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Non urtare, far cadere o danneggiare l'apparecchio durante il trasporto.
- Sconfezionare secondo le norme locali; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio dritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento del gas deve essere effettuato da una persona autorizzata.
- L'area di installazione deve avere sufficiente ventilazione e una apertura di sfiato (vent-hole).
- L'apparecchio deve essere collegato correttamente secondo le norme locali e nazionali sul gas.
- Le entrate del gas sul corpo sono indicate con l'etichetta «G».
- Il collegamento gas deve essere effettuato con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera.
- La valvola a sfera deve essere fissata in una posizione lontana dal calore e accessibile.
- Dopo il collegamento della tubazione, controllare eventuali perdite di gas.
- Tipo di gas e pressione devono essere regolati secondo la targhetta dati; se la tipologia di gas non corrisponde, eseguire la conversione come indicato nella sezione G.
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante non infiammabile, mantenere una distanza di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto una cappa (chimney hood).

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

FAMIGLIA DI WOK A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione; installazioni o modifiche errate possono danneggiare l'apparecchio o causare infortuni e annullano la responsabilità.
- Conservare questo manuale.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale formato.
- In caso di malfunzionamento spegnere subito l'apparecchio; le riparazioni devono essere effettuate solo da assistenza autorizzata con pezzi originali.
- Non usare l'apparecchio in luogo poco illuminato.
- 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.
- Non utilizzare senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio chiudere tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas non accendere fiamme e non azionare apparecchiature elettriche; non verificare la tenuta con una fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello comandi – indicazioni: A = posizione accensione, B = fiamma piena, C = mezza fiamma, D = accenditore.
- Collegare l'ingresso del gas dalla parte posteriore dell'apparecchio in funzione dell'uso; il dispositivo può essere alimentato a NG o LPG.
- Premere il pulsante del fornello e portarlo in posizione "fiamma piena" per accendere il bruciatore.
- Dopo l'accensione tenere premuto il pulsante alcuni secondi per riscaldare l'estremità del termocoppia di sicurezza.
- Regolare la posizione di mezza/piena fiamma in base al tipo di cottura.

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

FAMIGLIA DI WOK A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia chiudere l'alimentazione del gas.
- Pulire la superficie esterna 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 la finitura cromata.
- Lavare le griglie con acqua calda dopo ogni uso e asciugarle.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Le seguenti parti non sono riparate: serbatoio gas, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo candela; vanno sostituite in caso di guasto.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; se presentano tagli o fori, sostituirli.
- Ventilare periodicamente l'area di installazione.

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

FAMIGLIA DI WOK A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare se il collegamento del gas è effettuato. Se non arriva gas al pilota, l'apparecchio non funzionerà. Verificare i tubi per tagli/fori; sostituire se danneggiati.
Le carni non cuociono bene.	Controllare che l'apparecchio sia impostato con il corretto settaggio gas (pressione / ugelli).
L'apparecchio si è fermato.	Il flusso di gas può interrompersi automaticamente se la fiamma si spegne (rubinetto con valvola di sicurezza). In presenza di perdita di gas, un arresto elettrovalvola può bloccare il flusso; ventilare l'area tramite l'apertura di sfiato.
Scarsa qualità di cottura o malfunzionamento dei dispositivi di sicurezza.	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 Wok Cookers family

Professional gas wok cookers designed for industrial kitchens.
Available in 1, 2 or 3 burner configurations; see nameplates and sections A1/A2 for model and technical data.

Scope: MRG.PLS.7WK010 · MRG.PLS.7WK020 · MRG.PLS.7WK030 ·
MRG.PLS.9WK010 · MRG.PLS.9WK020 · MRG.PLS.9WK030



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

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 WOK COOKERS FAMILY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area.
- Do not bump, drop or damage the appliance while transporting.
- Unpack in accordance with local regulations; check that all parts have been delivered and are not damaged.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel with appropriate installation/service licences.
- Connection to the gas supply must be performed by an authorized person.
- The installation area must have sufficient ventilation and a vent-hole.
- The appliance must be connected in accordance with local and national gas standards.
- The appliance gas inlets are marked with the label "G" on the body.
- Connect using a metal flexible pipe of suitable diameter and a spheric (ball) valve.
- The ball valve must be fixed in a position away from heat and accessible.
- After making the gas connection, check for gas leakages.
- Gas type and pressure must be adjusted according to the data on the appliance nameplate; if the installed gas type differs, follow the conversion instructions in section G.
- If the location is covered with nonflammable heat-insulation material, maintain a distance of 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

GAS WOK COOKERS FAMILY

Safety

Operation

01 Safety

- Read operation and maintenance instructions carefully before installing; incorrect installation or modifications can damage the appliance or cause injury and void responsibility.
- Keep this instruction manual in a safe place.
- The appliance must be used by trained personnel only.
- If a malfunction occurs, turn the appliance off immediately; repairs must be performed only by authorized service using original spare parts.
- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance where flammable or explosive materials are present.
- Do not operate the appliance when empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- In case of fire or flame flare, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- If there is a gas leakage, do not use open flame or electrical equipment; never check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel – labels: A = lighter position, B = full flame, C = half flame, D = lighter.
- Make the gas inlet connection from behind the machine according to the intended use (machine operates with NG and LPG).
- Press the range gas button, set to full flame and ignite the burner while the button is pressed.
- After ignition, press and hold the button for a couple of seconds to heat the end of the safety thermocouple.
- Adjust flame position (half/full) according to the cooking requirement.

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

GAS WOK COOKERS FAMILY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a wet cloth and chrome polish.
- 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 serviced and must be replaced when faulty: gas tank, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits, holes etc., replace the hoses.
- Ventilate the area where the device is located periodically.

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

GAS WOK COOKERS FAMILY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check whether the gas connection is made. If there is no gas to the pilot, the appliance will not operate. Inspect hoses for slits/holes etc.; replace damaged hoses.
Meats are not cooked well.	Check whether the appliance is set to the suitable gas setting (pressure / injectors).
The appliance stopped.	Gas flow can stop automatically when the flame is off due to a safety valve in the gas tap. If there is a gas leakage, a solenoid/stopper may cut the gas flow; ventilate the area through the vent-hole.
Poor cooking quality or a safety function does not work.	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.