

M&R GASTRO SCHWEIZ

Backöfen für Bäckereiprodukte und Feinbackwaren

Professionelle Backöfen für Bäckereiprodukte und Feinbackwaren, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen. Modell MRG.3545-6: Aufnahme 6 Stk. Bleche 35×45 cm, Nennspannung 380 V, Leistung 12 kW. Modell MRG.3545-6M: Aufnahme 4 Stk. Bleche 40×60 cm, Nennspannung 380 V, Leistung 2 kW. Der Dampferzeuger kann nach Kundenwunsch angeschlossen werden; dann ist sauberes Frischwasser und ein Abwasseranschluss am Aufstellort erforderlich.



Geltungsbereich: MRG.3545-6 · MRG.3545-6D · MRG.3545-6M · MRG.3545-6A

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

BACKÖFEN FÜR BÄCKEREIPRODUKTE UND FEINBACKWAREN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht zu Fuss von Bereich zu Bereich bewegt werden. Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken die landesüblichen Sicherheitsvorschriften beachten. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen. Lieferung auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellung auf geradem, tragfähigem Boden; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachlich qualifiziertes Personal mit entsprechender Lizenz durchführen lassen.
- Elektrischer Anschluss muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Spannung der Anschlussleitung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung vergleichen und übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Schutzerdung an die Erdungsleitung im Schaltschrank anschliessen, die der elektrischen Installation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften ausführen.
- Für Reinigungs- und Wartungszwecke mindestens 50 cm Platz rechts und links freihalten.
- Das Gerät soll unter einer Abzugs-/Dunstabzugshaube betrieben werden.
- Bei Anschluss eines Dampferzeugers ist am Aufstellort ein Frischwasseranschluss und ein Abwasseranschluss erforderlich.

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

BACKÖFEN FÜR BÄCKEREIPRODUKTE UND FEINBACKWAREN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine bewegten Teile während des Betriebs berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explodierenden Stoffen aufstellen.
- Der Abstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material muss mindestens 10 cm betragen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld — Anzeige von Uhr/Datum, automatischen Starts, Umgebungstemperatur und Ein/Aus; Lampe Ein/Aus; Wahl zwischen manueller Bedienung, Rezeptbetrieb, Einstellungen und Gärfunktion.
- Manuelles Kochen — Ofen auswählen; obere/untere Temperaturzonen anzeigen mit Sollwert und Heizzustand (Heizer rot = inaktiv, grün = aktiv); Dampfmenge und Dampfstatus; Garzeit einstellen und starten; Signalton am Ende der Zeit; Bedienelemente: Zurück, Aspirator-Taste (parametrisch), Klappe (parametrisch), Dampf-Heizer.
- Rezeptverwaltung — Rezeptname und -bild ändern; Schritte hinzufügen (bis maximal 5) oder vom Ende entfernen; pro Schritt obere/untere Temperatur, Garzeit und Dampfeinstellungen (bis zu 5 Dampfvorgänge pro Rezept) einstellen; Rezept speichern oder ohne Speichern beenden.
- Gärfunktion — Anzeige Ist- und Solltemperatur sowie Ist- und Sollfeuchte; Heiz- und Feuchte-/Dampf-Taste (Symbol grün = aktiv, rot = inaktiv); Ventilatoren und Lampensteuerung; Austritt aus Gärung nur während Laufen sichtbar.
- Automatikstart — Startzeit einstellen; Auswahl Rezept oder manuell; bei manuellem Start obere/untere Temperatur setzen; Automatik ein/aus.
- Parameter (P00–P21) — ausführliche Parametereinstellungen, u. a. P00 Lampenzeit 0–99 s, P01 Lampenblinker, P02 Blinker Einzeit 1–10 s, P03 Blinker Auszeit 1–10 s, P04 Taste Ton, P05 Alarm (Signal am Ende), P06 Sprache (TURKISH/ENGLISH), P07 Code (Passwort), P08 Dampf Max 0–99, P09 Dampf Bereit Temperatur 0–200, P10 Dampf Sensor (THERMOSTAT / THERMOCUPL), P11 Dampf Vorheizen (funktioniert nur mit THERMOCUPL), P12 Aspirator Sichtbarkeit, P13 Aspirator Zeit (s), P14 Heizhysterese 1–10 °C, P15 Ofentemperatur Max 0–500, P16 Heater Offset –20 bis +20, P17 Pflichtvorheizen, P18 Fermentation deaktiv.,

BACKÖFEN FÜR BÄCKEREIPRODUKTE UND FEINBACKWAREN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösungsmittel-Spray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen (Gefahr Beschädigung Elektromotor).
- Nicht mit Mitteln reinigen, die Chromoberflächen angreifen können.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifizierte Person durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal in every 15 days durchführen.
- Folgende Teile werden bei Ausfall infolge mangelnder Wartung ersetzt: Relais, Steuergerät, Balance, Magnetfilter, Ventilator, Schalter und Lampenteile.
- Wartung des Schützes sollte je nach Gebrauchshäufigkeit mit Druckluft erfolgen.

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

BACKÖFEN FÜR BÄCKEREIPRODUKTE UND FEINBACKWAREN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
E01 – Verbindungsausfall	Fehler bei der Verbindung zwischen Videokarte und Relaiskarte. Verbindungskabel und Anschlüsse prüfen.
E02 – TC1 Fehler	ÜST-1 Thermokuppl-Fehler. Thermokuppl und dessen Anschluss prüfen.
E03 – TC2 Fehler	ALT Thermokuppl-Fehler. Thermokuppl und dessen Anschluss prüfen.
E04 – TC3 Fehler	Buhar (Dampf) Thermokuppl-Fehler. Thermokuppl und dessen Anschluss prüfen.
E05 – Umgebungssensor Fehler	Fehler am Sensor zur Messung der Umgebungstemperatur. Mediensensor auf der Karte prüfen.
E06 – Allgemeiner Fehler	Wird vom Hersteller festgestellt. PASSIVE FOR NOW.
E08 – Sensorfehler (Gärung)	Fehler des Gärungssensors. Gärungssensor prüfen.
E09 – Kammerfüllzeit-Fehler	Die Gärkammer füllte nicht innerhalb der parametrisierten Zeit. Tank und Wasseranschluss prüfen.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fours pour produits de boulangerie et pâtisserie

Fours professionnels pour produits de boulangerie et pâtisserie, conçus pour une utilisation en cuisines industrielles. Modèle MRG.3545-6 : 6 plaques 35×45 cm, alimentation 380 V, puissance 12 kW. Modèle MRG.3545-6M : 4 plaques 40×60 cm, alimentation 380 V, puissance 2 kW. Le générateur de vapeur peut être raccordé selon la demande du client ; un arrivée d'eau propre et une évacuation des eaux usées doivent alors être disponibles.

Champ d'application: MRG.3545-6 · MRG.3545-6D · MRG.3545-6M · MRG.3545-6A



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

mrgastro.ch

FOURS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

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. Transport sur palette à l'aide d'un chariot élévateur seulement.
- Lors du déballage, respecter les règles et codes de sécurité en vigueur dans le pays. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques portent un marquage matériau. Vérifier l'exhaustivité et l'absence de dommages d'expédition.

02 Installation & raccordement

- Installer l'appareil sur un sol droit et solide; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des certifications nécessaires.
- Le raccordement électrique doit être réalisé par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension appliquée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité; la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du panneau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif à courant de fuite doit être réalisé selon la réglementation en vigueur.
- Laisser au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte d'extraction.
- Si un générateur de vapeur est raccordé, prévoir une arrivée d'eau propre et une évacuation des eaux usées à l'emplacement.

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

FOURS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

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 matériaux combustibles ou explosifs.
- La distance entre la surface du four et un matériau combustible doit être d'au moins 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, fermer rapidement toutes les vannes à gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle — affiche l'heure/date, démarrages automatiques, température ambiante et marche/arrêt; bouton lampe; choix entre cuisson manuelle, cuisson par recette, réglages et fermentation.
- Cuisson manuelle — sélectionner le four; zones haut/bas affichées avec consigne et état des résistances (icône rouge = passive, verte = active); quantité de vapeur et état; régler et lancer la durée de cuisson; signal sonore en fin de temps; commandes : retour, bouton aspirateur (paramétrique), clapet (paramétrique), chauffe vapeur.
- Gestion des recettes — modifier nom et image de recette; ajouter ou supprimer des étapes (max. 5); pour chaque étape régler températures haut/bas, durée et vapeur (jusqu'à 5 injections de vapeur par recette); enregistrer ou quitter sans enregistrer.
- Fermentation — affiche température et humidité actuelles et consignes; bouton chauffage et bouton humidité (icône verte = actif, rouge = inactif); ventilateur et lampe de fermentation; sortie de fermentation visible uniquement en fonctionnement.
- Démarrage automatique — régler l'heure de démarrage; choisir recette ou manuel; en manuel régler consignes haut/bas; activer/désactiver le démarrage automatique.
- Paramètres (P00–P21) — réglages détaillés, p. ex. P00 temps lampe 0–99 s, P01 clignotement lampe, P02 temps ON clignotement 1–10 s, P03 temps OFF clignotement 1–10 s, P04 son des touches, P05 alarme (son en fin de période), P06 langue (TURKISH/ENGLISH), P07 code (mot de passe), P08 vapeur max 0–99, P09 température prêt vapeur 0–200, P10 capteur vapeur (THERMOSTAT/THERMOCUPL), P11 préchauffage vapeur (nécessite THERMOCUPL), P12 activ. aspirateur, P13 temps aspirateur (s), P14 hystérésis chauffage 1–10 °C, P15 temp. max four 0–500, P16 offset chauffage –20 à +20, P17 préchauffage obligatoire, P

FOURS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur avec un chiffon doux et un spray dégraissant avant que l'appareil ne soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs — ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en vaporisant de l'eau directement (risque d'endommagement du moteur électrique).
- Ne pas utiliser de produits susceptibles d'abîmer les parties chromées.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique once in every 15 days.
- Les pièces suivantes sont remplacées en cas de panne due à l'absence d'entretien : relais, dispositif de commande, balance, filtre magnétique, ventilateur, interrupteur et pièces d'éclairage.
- La maintenance du contacteur doit être effectuée à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

FOURS POUR PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
E01 – Défaillance de connexion	Dysfonctionnement lié à la connexion entre la carte vidéo et la carte relais. Vérifier le câble de connexion et ses raccords.
E02 – Défaut TC1	Défaut thermocouple ÜST-1. Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E03 – Défaut TC2	Défaut thermocouple ALT. Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E04 – Défaut TC3	Défaut thermocouple vapeur. Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E05 – Défaut capteur d'ambiance	Dysfonctionnement du capteur mesurant la température ambiante. Vérifier le capteur média sur la carte.
E06 – Défaut général	Déterminé par la société. PASSIVE FOR NOW.
E08 – Défaut capteur (fermentation)	Défaut du capteur de fermentation. Vérifier le capteur de fermentation.
E09 – Défaut remplissage chambre	La chambre de fermentation ne s'est pas remplie dans le temps paramétré. Vérifier la cuve et le raccordement d'eau.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forni per prodotti da panetteria e pasticceria

Forni professionali per prodotti di panetteria e pasticceria, progettati per l'uso in cucine industriali. Modello MRG.3545-6: 6 teglie 35×45 cm, alimentazione 380 V, potenza 12 kW. Modello MRG.3545-6M: 4 teglie 40×60 cm, alimentazione 380 V, potenza 2 kW. Il generatore di vapore può essere collegato su richiesta del cliente; in tal caso è necessario un ingresso acqua pulita e uno scarico per acque reflue nel luogo di installazione.

Campo di applicazione: MRG.3545-6 · MRG.3545-6D · MRG.3545-6M · MRG.3545-6A



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

mrgastro.ch

FORNI PER PRODOTTI DA PANETTERIA E PASTICCERIA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra. Deve essere trasportato su pallet con carrello elevatore.
- Durante lo scarico e l'apertura dell'imballo rispettare le normative di sicurezza locali. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate. Verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato in possesso delle licenze necessarie.
- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; il collegamento di terra va connesso alla linea di terra del pannello più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito conformemente alle normative vigenti.
- Lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra per pulizia e manutenzione.
- L'apparecchio deve essere azionato sotto una cappa di aspirazione.
- In caso di collegamento del generatore di vapore, è necessario un ingresso acqua pulita e uno scarico per acque reflue nel punto di installazione.

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

FORNI PER PRODOTTI DA PANETTERIA E PASTICCERIA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- La distanza tra la superficie del forno e materiale infiammabile deve essere di almeno 10 cm.
- Non utilizzare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare quantità inferiori o superiori alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni causati dall'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — visualizza orologio/data, avvii automatici, temperatura ambiente e tasto accensione; tasto luce; scelta tra cottura manuale, cottura per ricetta, impostazioni e lievitazione.
- Cottura manuale — selezionare il forno; zone alto/basso con valore impostato e stato resistenze (icona rossa = passiva, verde = attiva); quantità di vapore e stato; impostare e avviare il tempo di cottura; allarme a fine tempo; comandi: indietro, aspiratore (parametrico), valvola (parametrico), riscaldamento vapore.
- Creazione ricette — modificare nome e immagine della ricetta; aggiungere/rimuovere passi (max 5); per ogni passo impostare temperature alto/basso, tempo di cottura e parametri vapore (fino a 5 vaporizzazioni per ricetta); salvare o uscire senza salvare.
- Lievitazione — visualizza temperatura e umidità istantanee e valori impostati; tasto riscaldamento e tasto umidità (icona verde = attivo, rossa = inattivo); il tasto di uscita dalla lievitazione è visibile solo durante il ciclo; lampada lievitazione On/Off.
- Avvio automatico — impostare ora di avvio; selezionare ricetta o manuale; se manuale impostare temperature alto/basso; attivare/disattivare avvio automatico.
- Parametri (P00–P21) — impostazioni dettagliate: P00 tempo lampada 0–99 s, P01 lampeggio lampada, P02 tempo ON lampeggio 1–10 s, P03 tempo OFF lampeggio 1–10 s, P04 suono tasti, P05 allarme, P06 lingua (TURKISH/ENGLISH), P07 codice (password), P08 vapore max 0–99, P09 temp. pronto vapore 0–200, P10 sensore vapore (THERMOSTAT/THERMOCUPL), P11 preriscaldamento vapore (richiede THERMOCUPL), P12 aspiratore visibile, P13 tempo aspiratore (s), P14 isteresi riscaldatori 1–10 °C, P15 temp. max forno 0–500, P16 offset riscaldamento –20 a +20, P17 preriscaldamento obbligatorio, P18 disattiva lievitazione, P19 lamp
- Nota: P19 lampada lievitazione, P20 tempo

FORNI PER PRODOTTI DA PANETTERIA E PASTICCERIA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegni sempre l'apparecchio e staccalo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire l'interno con un panno morbido usando uno spray sgrassante prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio (rischio di danneggiare il motore elettrico).
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le parti cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica once in every 15 days.
- Queste parti vengono sostituite in caso di guasto dovuto a mancata manutenzione: relè, dispositivo di controllo, bilanciamento, filtro magnetico, ventola, interruttore e parti lampada.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza di utilizzo.

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

FORNI PER PRODOTTI DA PANETTERIA E PASTICCERIA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
E01 – Guasto di connessione	Malfunzionamento relativo alla connessione tra scheda video e scheda relè. Controllare il cavo di collegamento e le connessioni.
E02 – Guasto TC1	Guasto termocoppia ÜST-1. Controllare la termocoppia e il relativo collegamento.
E03 – Guasto TC2	Guasto termocoppia ALT. Controllare la termocoppia e il relativo collegamento.
E04 – Guasto TC3	Guasto termocoppia vapore. Controllare la termocoppia e il relativo collegamento.
E05 – Guasto sensore ambiente	C'è un malfunzionamento nel sensore che misura la temperatura ambiente. Controllare il sensore sulla scheda.
E06 – Guasto generale	Determinato dall'azienda. PASSIVE FOR NOW.
E08 – Guasto sensore (fermentazione)	Malfunzionamento del sensore di fermentazione. Controllare il sensore di fermentazione.
E09 – Errore riempimento camera	La camera di fermentazione non si è riempita entro il tempo parametrico. Controllare il serbatoio e il collegamento dell'acqua.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bakery and sweet pastry ovens

Professional bakery and pastry ovens designed for use in industrial kitchens. Model MRG.3545-6 accommodates 6 trays 35×45 cm, supply 380 V, power 12 kW. Model MRG.3545-6M accommodates 4 trays 40×60 cm, supply 380 V, power 2 kW. The boiler/steam generator can be connected on customer request; a clean water inlet and waste-water outlet must be available at the installation point.

Scope: MRG.3545-6 · MRG.3545-6D · MRG.3545-6M · MRG.3545-6A



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

BAKERY AND SWEET PASTRY OVENS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area. Move only on a pallet with a forklift truck.
- When unpacking, follow the applicable national safety codes and regulations. Parts in contact with food are stainless steel; plastic parts are marked by material. Check that all parts have arrived and are undamaged.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy floor; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding appropriate licenses.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance rating plate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules; connect the appliance earth to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be made in accordance with applicable regulations.
- Leave at least 50 cm space at the right and left sides for easy cleaning and maintenance.
- The appliance should be operated under a chimney hood / extraction hood.
- If a boiler/steam generator is connected, a clean water inlet and a waste-water outlet must be available where the appliance is connected.

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

BAKERY AND SWEET PASTRY OVENS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- The distance between the oven surface and flammable material must be at least 10 cm.
- Do not operate the appliance when the machine 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 electrical contactor switch immediately and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- All damages arising from missing earthing connection are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel — displays clock/date, automatic starts, ambient temperature and panel On/Off; lamp On/Off; choose manual cooking, recipe cooking, settings or fermentation-only mode.
- Manual cooking — select oven; upper/lower temperature zones show set values and heater status (heater icon red = passive, green = active); steam amount and steam status shown; set and start cooking time; alarm at end of period; controls: Back, Aspirator (parametric), Klape/Flap (parametric), Steam heater On/Off.
- Recipe creation — change recipe name and photo; add or subtract steps (max 5); for each step set upper/lower temperature, cooking time and steam events (up to five steam events per recipe); save and exit or exit without saving.
- Fermentation screen — shows current and set fermentation temperature and humidity; heater and humidity (steam) buttons (icon green = active, red = passive); fermentation lamp On/Off; exit-from-fermentation button visible only while running.
- Automatic start — set automatic start time; choose recipe or manual start; if manual, set upper/lower temperatures for automatic start; enable/disable automatic start.
- Parameters (P00–P21) — detailed device parameters including: P00 Lamp time 0–99 s, P01 Lamp flasher, P02 Flasher ON time 1–10 s, P03 Flasher OFF time 1–10 s, P04 Button sound, P05 Alarm (end-of-period horn), P06 Language (TURKISH or ENGLISH), P07 Code (password), P08 Steam max set 0–99, P09 Steam ready temperature 0–200, P10 Steam ready sensor (THERMOSTAT or THERMOCUPL), P11 Steam pre-heat (requires THERMOCUPL), P12 Aspirator visibility, P13 Aspirator time (s), P14 Heaters hysteresis 1–10 °C, P15 Oven temperature max set 0–500, P16 Heater offset –20 to +20, P17 Obligated pre-heating, P18 Ferme
- Note: P19 Fermentation lamp, P20 Chamber filling time (s), P21 Klape (flap) visibility — parameters are

BAKERY AND SWEET PASTRY OVENS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the oven interior with a soft cloth using an oil solvent spray before the appliance has fully cooled.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; the electric motor may be damaged.
- Do not clean with materials that may damage chrome surfaces.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by a qualified person.
- Obtain periodic maintenance once in every 15 days.
- The following parts are replaced when there is a malfunction due to lack of maintenance: relay, control device, balance, magnetic filter, fan, switch and lamp parts.
- Contactor maintenance should be carried out with compressed air according to frequency of use.

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

BAKERY AND SWEET PASTRY OVENS

Troubleshooting

Problem	Check / action
E01 – Connection failure	Malfunction related to the connection between the video card and the relay card. Check the connecting cable and its connections.
E02 – TC1 failure	ÜST-1 thermocouple failure. Check thermocouple and connection.
E03 – TC2 failure	ALT thermocouple failure. Check thermocouple and connection.
E04 – TC3 failure	Steam thermocouple failure. Check thermocouple and connection.
E05 – Ambient sensor failure	There is a malfunction in the sensor measuring the ambient temperature. Check the media sensor on the card.
E06 – General failure	It is determined by the company. PASSIVE FOR NOW.
E08 – Sensor failure (fermentation)	Fermentation sensor malfunction. Check the fermentation sensor.
E09 – Chamber filling failure	The fermentation chamber did not fill in parametric time. Check the tank and water connection.

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