

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kombidämpfer (Gas) – manuelles Dampfsystem

Professionelle Kombidämpfer für den Einsatz in Großküchen mit manuellem Dampfsystem. Verfügbare Einschubkapazitäten: 10×GN 1/1, 20×GN 1/1 oder 10×GN 2/1, 40×GN 1/1; Gasleistung je nach Modell 35,0 m³/h oder 46,5 m³/h. Elektrische Leistungsaufnahme je nach Modell 2 kW, 2,7 kW oder 3 kW. Nennspannung 380 V. Gasverbrauch (NG) z.B. 3,70 m³/h oder 4,92 m³/h; (LPG) z.B. 2,74 kg/h oder 3,65 kg/h. Innenbeleuchtung: 20 W Halogenlampe. Zuleitung: 5x1,5. Dämmung: Rock wool.



Geltungsbereich: MRG.GKF-10 · MRG.GKF-20 · MRG.GKF.40 · MRG.GKF.40-T
· MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-20.Y

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
8

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

KOMBIDÄMPFER (GAS) – MANUELLES DAMPFSYSTEM

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, standsicherem Boden aufstellen; Sicherungsmaßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal durchführen.
- Gasanschluss durch autorisierte Person ausführen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und über eine Entlüftungsöffnung verfügen.
- Anschluss gemäß den örtlichen und nationalen Gasvorschriften durchführen.
- Gaszuführungen am Gerät sind mit 'G' gekennzeichnet.
- Dieses Gerät ist an eine geerdete Steckdose anzuschließen; Erdung gemäß Sicherheitsregeln.
- Die Erdleitung am nächstgelegenen Feld auf der Bedienfeldseite anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstrom-Schutzschalter gemäss geltenden Vorschriften.
- Gasanschluss mit geeignetem Durchmesser Metall-Flexschlauch und Kugelhahn vornehmen; Kugelhahn an einer hitzefreien, zugänglichen Stelle festlegen.
- Nach Anschluss der Gaszufuhr auf Dichtheit prüfen.
- Gasart und -druck gemäss Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die Angaben zur Düsenänderung und Gas-Einstellung befolgen.
- Bei nicht brennbarem Wärmedämmmaterial Abstand zwischen Geräten 5 cm; sonst mindestens 20 cm. Betrieb unter Abzugshaube.

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

KOMBIDÄMPFER (GAS) – MANUELLES DAMPFSYSTEM

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Gerät nicht in Anwesenheit brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Bei Gasgeruch auf keinen Fall Feuer entfachen und keine elektrischen Verbraucher benutzen.
- Nicht die Dichtheit mit einer Flamme prüfen.
- Schäden infolge fehlender Erdung sind nicht von der Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Kennzeichnung): A Energie-Anzeige, B Heizelement-Anzeige, C Lüfter-Anzeige, D Stufenanzeige, E Digitalanzeige, F Einstellknopf Digitalanzeige, G Timer-Anzeige, H Einstellknopf Timer, I Dampfregler, J Reset-Taste, K Lampentaste.
- Gaszufuhr entsprechend Einsatzzweck von hinten anschliessen; Gerät kann mit LPG und NG betrieben werden.
- Gasventile öffnen und Netzstecker einstecken; zum Aktivieren 'ON' drücken und auf vollständige Anzeige-LEDs im Display achten.
- Bei Erstinbetriebnahme können Geruch und Rauch durch Dämmmaterial und Heizelemente auftreten; vor dem ersten Gebrauch Gerät 30 s leer bei 240°C laufen lassen.
- Vor dem Einschieben von Backgut das Gerät vorheizen; nach Ende des Garvorgangs Gasventil schliessen und Netzstecker ziehen.

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

KOMBIDÄMPFER (GAS) – MANUELLES DAMPFSYSTEM

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Fettlöser reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist; Abwasser läuft nach der Reinigung durch den Abfluss.
- Zum Reinigen der Ofenscheiben das innere Flügelglas öffnen; dafür die Verriegelung oben und unten entriegeln.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (keine schädlichen Rückstände).
- Nicht mit Wasser besprühen, sonst kann der Elektromotor beschädigt werden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Bauteile wie Relais, Steuergerät, Balance, Magnetfilter, Lüfter, Schalter und Lampenteile bei Funktionsstörungen infolge fehlender Wartung austauschen.
- Wartung der Schütze mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern Schläuche wechseln.
- Bereich, in dem das Gerät steht, periodisch lüften.

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

KOMBIDÄMPFER (GAS) – MANUELLES DAMPFSYSTEM

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht betreiben.	1. Prüfen, ob der Gasanschluss vorgenommen wurde. 2. Wenn keine Gaszufuhr zum Pilot vorhanden ist, läuft das Gerät nicht. 3. Bei undichten Schlauchleitungen (Risse, Löcher) ist das Gerät nicht betriebsbereit. 4. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 5. Sicherung prüfen (ein/aus). 6. Ofenklappe prüfen.
Das Gerät gart nicht richtig.	1. Prüfen, ob die Gas-Einstellung passend ist. 2. Heizprogramme/Einstellung prüfen. 3. Wasseranschluss prüfen, wenn das Injektionssystem nicht arbeitet. 4. Bei nicht homogener Wärmeverteilung Lüfter prüfen.
Das Gerät hat angehalten (STOP).	1. Wenn die Betriebstemperatur des Ofens über der maximalen Temperatur liegt, schaltet das Gerät automatisch auf STOP. 2. Bei Gasleckage und Alarm des Magnetventils wird der Gasfluss gestoppt; den Bereich belüften.
Brennerfehler (Anzeige 'brl' - 'Er.3').	Bei Fehler am Brenner erscheinen 'brl' bzw. 'Er.3' am Temperaturanzeiger und ein akustisches Warnsignal. Der Brenner-Reset-Ausgang wird bei Fehler aktiviert; in diesem Zustand kann das Gerät nicht automatisch stoppen. Wenn der Fehler nicht behoben werden kann, den Brenner durch Drücken der RESET-Taste zurücksetzen.
Geringe Backqualität oder eine Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Das 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

Four mixte à convection (gaz) – système vapeur manuel

Four mixte professionnel destiné aux cuisines collectives, avec injection vapeur manuelle. Capacités disponibles : 10×GN 1/1, 20×GN 1/1 ou 10×GN 2/1, 40×GN 1/1. Puissance gaz selon modèle : 35,0 m3/h ou 46,5 m3/h. Puissance électrique selon modèle : 2 kW, 2,7 kW ou 3 kW. Tension d'alimentation : 380 V. Consommation gaz (GN) : 3,70 m3/h ou 4,92 m3/h ; (GPL) : 2,74 kg/h ou 3,65 kg/h. Éclairage intérieur : lampe halogène 20 W. Câble d'alimentation : 5x1,5. Isolation : Rock wool.

Champ d'application: MRG.GKF-10 · MRG.GKF-20 · MRG.GKF.40 · MRG.GKF.40-T · MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-20.Y



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
8

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

FOUR MIXTE À CONVECTION (GAZ) – SYSTÈME VAPEUR MANUEL

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un emplacement à l'autre.
- Transport sur palette avec chariot élévateur uniquement.

02 Installation & raccordement

- Installer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures pour éviter tout renversement.
- Installation et maintenance uniquement par du personnel qualifié et titulaire des licences requises.
- Raccordement gaz effectué par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être correctement ventilée et disposer d'une prise d'air.
- Raccorder conformément aux normes nationales et locales du gaz.
- Les entrées de gaz sont repérées 'G' sur l'appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.
- Relier la terre à la borne de terre la plus proche du panneau électrique.
- Raccordement au fusible principal et à l'interrupteur différentiel selon les réglementations en vigueur.
- Raccorder le gaz avec un tuyau flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à bille ; la vanne doit être immobilisée à un emplacement éloigné de la chaleur et accessible.
- Après le raccordement au gaz, vérifier l'absence de fuites.
- Régler le type de gaz et la pression d'après la plaque signalétique ; si le gaz diffère, suivre les instructions de changement d'injecteurs et réglage du gaz.
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique ininflammable, espacement 5 cm ; sinon au moins 20 cm. Utiliser sous hotte.

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

FOUR MIXTE À CONVECTION (GAZ) – SYSTÈME VAPEUR MANUEL

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local 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 lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flammes, 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, ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'électricité.
- Ne pas contrôler l'étanchéité avec une flamme.
- Les dégâts dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande (repères): A témoin d'alimentation, B témoin de résistance, C témoin ventilateur, D affichage d'étapes, E indicateur digital, F bouton de réglage indicateur digital, G indicateur minuteur, H bouton de réglage minuteur, I régulateur vapeur, J bouton RESET, K bouton lampe.
- Raccorder l'arrivée de gaz à l'arrière selon le type d'utilisation ; l'appareil fonctionne au GPL et au GN.
- Ouvrir les vannes de gaz et brancher la prise ; pour démarrer, appuyer sur 'ON' et vérifier l'allumage des voyants internes.
- À la première mise en service une odeur ou fumée peut se produire à cause de l'isolation et des éléments chauffants ; avant utilisation faire fonctionner vide 30 s à 240°C.
- Préchauffer avant d'introduire les produits ; à la fin de la cuisson fermer la vanne de gaz et débrancher.

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

FOUR MIXTE À CONVECTION (GAZ) – SYSTÈME VAPEUR MANUEL

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur avec un chiffon doux et un dégraissant avant que l'appareil ne soit totalement refroidi ; les eaux usées s'écoulent par la sortie d'évacuation après nettoyage.
- Pour nettoyer les vitres du four, ouvrir la vitre intérieure du couvercle en déverrouillant le mécanisme haut et bas.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs de nettoyage (risque de résidus nuisibles).
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement, le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Ne pas utiliser de produits pouvant endommager les parties chromées.

02 Entretien

- Maintenance réalisée uniquement par du personnel qualifié.
- Remplacer les pièces suivantes en cas de panne due à un manque d'entretien : relais, dispositif de commande, balance, filtre magnétique, ventilateur, interrupteur et éléments d'éclairage.
- L'entretien du contacteur doit être effectué avec de l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Vérifier périodiquement les tuyaux de raccordement au gaz ; en cas de fente ou trou, remplacer les tuyaux.
- Aérer périodiquement la zone où se trouve l'appareil.

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

FOUR MIXTE À CONVECTION (GAZ) – SYSTÈME VAPEUR MANUEL

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	1. Vérifier si le raccordement gaz est effectué. 2. Si l'arrivée de gaz au pilote est absente, l'appareil ne fonctionne pas. 3. Si les tuyaux d'alimentation ont des fentes ou trous, l'appareil ne fonctionne pas. 4. Vérifier les connexions électriques et la tension. 5. Vérifier le fusible. 6. Vérifier le couvercle du four.
L'appareil ne cuit pas correctement.	1. Vérifier si le réglage du gaz est adapté. 2. Vérifier les réglages de chaleur. 3. Vérifier le raccordement d'eau si le système d'injection ne fonctionne pas. 4. Si la répartition de la chaleur n'est pas homogène, vérifier le ventilateur.
L'appareil s'est arrêté (STOP).	1. Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, le four passe automatiquement en position STOP. 2. En cas de fuite de gaz, si une alarme de coupure de gaz existe, le flux de gaz est arrêté ; ventiler la zone.
Erreur du brûleur (affichages 'brl' - 'Er.3').	En cas d'erreur du brûleur, 'brl' ou 'Er.3' apparaît sur l'indicateur de température accompagné d'une alarme sonore. La sortie de réarmement du brûleur est activée lors d'une erreur ; si l'erreur ne peut être corrigée, réinitialiser le brûleur en appuyant sur le bouton RESET.
Qualité de cuisson insuffisante ou dysfonctionnement d'une sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces 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

Forno a convezione (gas) – sistema vapore manuale

Forni a convezione professionali per cucine industriali con sistema vapore manuale. Capacità disponibili: 10×GN 1/1, 20×GN 1/1 o 10×GN 2/1, 40×GN 1/1. Portata gas a seconda del modello: 35,0 m³/h o 46,5 m³/h. Potenza elettrica a seconda del modello: 2 kW, 2,7 kW o 3 kW. Tensione di alimentazione: 380 V. Consumo gas (GN): 3,70 m³/h o 4,92 m³/h; (GPL): 2,74 kg/h o 3,65 kg/h. Illuminazione interna: lampada alogena 20 W. Cavo di alimentazione: 5x1,5. Isolamento: Rock wool.

Campo di applicazione: MRG.GKF-10 · MRG.GKF-20 · MRG.GKF.40 · MRG.GKF.40-T · MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-20.Y



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
8

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

FORNO A CONVEZIONE (GAS) – SISTEMA VAPORE MANUALE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non deve essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Trasporto esclusivamente su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su terreno piano e stabile; prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza solo da personale qualificato e con licenza.
- Il collegamento del gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve avere ventilazione adeguata e foro di aerazione.
- Collegare l'apparecchio secondo le norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sull'apparecchio sono contrassegnati con la lettera 'G'.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conforme alle regole di sicurezza.
- Collegare la messa a terra alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Collegamento al fusibile principale e al differenziale secondo i regolamenti vigenti.
- Collegare il gas con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola sferica; la valvola va fissata lontano dal calore e in posizione accessibile.
- Dopo il collegamento del gas verificare l'assenza di perdite.
- Regolare tipo di gas e pressione come da targhetta; se il tipo di gas è diverso seguire le istruzioni per la sostituzione degli iniettori e la regolazione del gas.
- Se la posizione è rivestita con materiale isolante non infiammabile, distanza 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. Utilizzare sotto cappa.

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

FORNO A CONVEZIONE (GAS) – SISTEMA VAPORE MANUALE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme, 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, non accendere fiamme e non usare elettricità.
- Non controllare la tenuta con la fiamma.
- I danni dovuti a mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (indicazioni): A spia energia, B spia resistenza, C spia ventilatore, D scala di fasi, E indicatore digitale, F manopola impostazione indicatore digitale, G indicatore timer, H manopola impostazione timer, I regolatore vapore, J pulsante RESET, K pulsante luce.
- Eseguire il collegamento gas sul retro in funzione dell'uso; la macchina può essere alimentata a GPL o GN.
- Aprire le valvole del gas e inserire la spina; per attivare premere 'ON' e verificare l'accensione dei LED all'interno dell'indicatore.
- Alla prima attivazione possono verificarsi odori e fumi dovuti all'isolamento e alle parti riscaldanti; prima dell'uso far funzionare vuoto per 30 s a 240°C.
- Preriscaldare prima di inserire i prodotti; al termine della cottura chiudere la valvola del gas e staccare la spina.

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

FORNO A CONVEZIONE (GAS) – SISTEMA VAPORE MANUALE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con panno morbido e detergente sgrassante, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato; le acque di scarico defluiscono tramite l'uscita di scarico dopo la pulizia.
- Per pulire i vetri aprire il vetro interno del coperchio sbloccando il meccanismo in alto e in basso.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Non usare materiali che possano danneggiare le parti cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Queste parti: relè, dispositivo di controllo, bilanciamento, filtro magnetico, ventola, interruttore e parti della lampada devono essere sostituite se si verificano malfunzionamenti dovuti a mancata manutenzione.
- La manutenzione del contattore va eseguita con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; se presenti tagli o fori, sostituire i tubi.
- Ventilare periodicamente l'area in cui è installato l'apparecchio.

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

FORNO A CONVEZIONE (GAS) – SISTEMA VAPORE MANUALE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1. Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. 2. Se non vi è afflusso di gas al pilota, l'apparecchio non funziona. 3. Se i tubi di ingresso del gas sono danneggiati (tagli, fori), l'apparecchio non funziona. 4. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 5. Controllare il fusibile. 6. Controllare lo sportello del forno.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	1. Controllare se è impostata correttamente la taratura del gas. 2. Controllare le impostazioni di calore. 3. Controllare il collegamento dell'acqua se il sistema di iniezione non funziona. 4. Se la distribuzione del calore non è omogenea, controllare la ventola.
L'apparecchio si è fermato (STOP).	1. Se la temperatura di esercizio del forno supera la temperatura massima, il forno passa automaticamente in posizione STOP. 2. In caso di perdita di gas, se è presente un allarme di blocco elettrovalvola, il flusso di gas viene interrotto; ventilare l'area.
Errore del bruciatore (visualizzazioni 'brl' - 'Er.3').	Quando si verifica un errore al bruciatore compaiono 'brl' o 'Er.3' sull'indicatore di temperatura con un segnale acustico. L'uscita di reset bruciatore è attivata in caso di errore; se l'errore non è risolvibile resettare il bruciatore premendo il pulsante RESET.
Qualità di cottura scadente o mancato funzionamento di una funzione di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Convection oven (gas) – manual steam system

Professional gas convection ovens for industrial kitchens with a manual steam system. Available capacities: 10×GN 1/1, 20×GN 1/1 or 10×GN 2/1, 40×GN 1/1. Gas flow by model: 35,0 m³/h or 46,5 m³/h. Electric power by model: 2 kW, 2,7 kW or 3 kW. Supply voltage: 380 V. Gas consumption (NG): 3,70 m³/h or 4,92 m³/h; (LPG): 2,74 kg/h or 3,65 kg/h. Interior lighting: 20 W halogen lamp. Feeding cable: 5x1,5. Insulation: rock wool.

Scope: MRG.GKF-10 · MRG.GKF-20 · MRG.GKF.40 · MRG.GKF.40-T · MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-20.Y



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
8

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

CONVECTION OVEN (GAS) – MANUAL STEAM SYSTEM

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Move only on a pallet using a forklift truck.

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, licensed personnel.
- Gas connection must be performed by an authorized person.
- The appliance location must have adequate ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards.
- Gas inlets on the appliance are marked with 'G' on the body.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect earthing to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- Gas connection must be made with a suitable-diameter metal flex pipe and a spherical (ball) valve; the valve must be immobilized away from heat and be accessible.
- After completing the gas inlet connection, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance information plate; if the installed gas type is different, apply the instructions for changing injectors and gas setting.
- If the location is covered with nonflammable thermal insulation the distance between units must be 5 cm; otherwise at least 20 cm. The appliance should be operated under a chimney hood.

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

CONVECTION OVEN (GAS) – MANUAL STEAM SYSTEM

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 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 or flame occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- If there is a gas leak, do not ignite and do not use electrical equipment.
- Do not check seals with a flame.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel (legend): A energy signal lamp, B resistance signal lamp, C fan signal lamp, D stage indicator, E digital indicator, F digital indicator setting pot, G timer indicator, H timer setting pot, I steam regulator, J reset button, K lamp button.
- Make gas inlet connection from the rear according to the type of use; the machine operates with LPG and NG.
- Turn on the gas valves and plug in. To activate the machine press 'ON' and ensure the indicator LEDs complete.
- On first activation smell and smoke may occur due to insulation and heater parts; before use run the machine empty for 30 s at 240°C.
- Preheat before placing trays in the oven. When cooking is finished, turn off the gas valve and unplug.

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

CONVECTION OVEN (GAS) – MANUAL STEAM SYSTEM

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inside of the oven with a soft cloth using oil solvent spray, before the appliance has fully cooled. Waste water will flow through the waste water outlet after cleaning.
- To clean the oven glasses open the inner lid glass by unlocking the mechanism at top and bottom.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may be damaged.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome surfaces.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Parts such as relay, control device, balance, magnetic filter, fan, switch and lamp parts are to be replaced when malfunction occurs due to lack of maintenance.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- Check the gas connection hoses periodically; if there is a slit, hole, etc., change the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is located periodically.

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

CONVECTION OVEN (GAS) – MANUAL STEAM SYSTEM

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the gas connection is made. 2. If there is no gas supply to the pilot, the appliance will not operate. 3. If gas inlet hoses are leaking due to slits/holes etc., the appliance will not operate. 4. Check electrical connections and voltage. 5. Check if the fuse is on or off. 6. Check the oven's lid.
The appliance doesn't cook well.	1. Check if it is operated at a suitable gas setting. 2. Check the heat settings. 3. Check the water connection if the injection system doesn't operate. 4. If there is not homogeneous heat distribution, check the fan.
The appliance stopped (STOP).	1. When the oven operating temperature exceeds the maximum temperature, the oven will go to STOP automatically. 2. When there is a gas leakage, if a solenoid gas stopper alarm is present, gas flow is stopped; ventilate the area.
Burner error (display 'brl' - 'Er.3').	When there is an error at the burner, 'brl' or 'Er.3' warnings appear on the temperature indicator with an audible alarm. Burner reset output is activated when there is an error; in this situation the appliance cannot take STOP position. If the error cannot be fixed, reset the burner by pressing the RESET button.
Unsuitable cooking quality or a safety function is not working.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorised service.

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