

M&R GASTRO SCHWEIZ

Stikken-/Rotationsofen (elektrisch)

Professioneller elektrisch betriebener Konvektions-Rotationsofen für gewerbliche Küchen. Kapazität: 10 ad.40X60. Abmessungen (B×T×H): 990x1160x2254 mm. Gewicht: 427 kg. Netzanschluss: 380 / 50-60 HZ, Kabel: 5x6 mm², Leistung: 26,5 kW, Sicherung: 50 A.

Geltungsbereich: MRG.EDKF-10 · MRG.EDKF-10-B



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN (ELEKTRISCH)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden.
- Transport auf einer Palette mit einem Gabelstapler durchführen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Servicetätigkeiten dürfen nur durch qualifiziertes, lizenziertes Personal erfolgen.
- Elektrischer Anschluss muss von einer autorisierten Fachperson vorgenommen werden.
- Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der angeschlossenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist an eine geerdete Steckdose anzuschliessen; Erdung nach geltenden Vorschriften.
- Die Gerätemasse für Anschlüsse: Abmessungen 990x1160x2254 mm; Verpackungsmaße 1320x1060x2390 mm; Gewicht 427 kg.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Für Reinigung und Wartung mindestens 50 cm Freiraum rechts und links freihalten.
- Frischwasserzulauf und Abwasseranschluss müssen vorhanden sein; Zulaufschlauch an den Ofen anschliessen und Ablauf an Abwasser abführen.
- Das Gerät unter einer Dunstabzugshaube betreiben.

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN (ELEKTRISCH)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Anbauteile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren; Abstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material mindestens 10 cm.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht versuchen, das Gerät ohne geeignete Schutzausrüstung zu benutzen.
- Bei Feuer oder Flammenschlag alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld: Anzeige von Uhr/Datum, automatischem Start, Warnungen, Umgebungstemperatur; Ein-/Aus-Schalter für das Panel.
- Hauptbildschirm: Auswahl MANUELLES BACKEN, REZEPTBACKEN, EINSTELLUNGEN, GÄRUNG sowie INFO; Lampen-Ein/Aus-Taste vorhanden.
- Manuelles Backen: Ofen wählen, ggf. zur Gärung wechseln; Anzeige Soll-/Ist-Temperatur und Heizungsstatus (Symbol rot = inaktiv, grün = aktiv); Dampftaste startet die Dampfung; Garzeit einstellen und starten, am Ende Alarm und Ablaufmeldung; Countdown am Ende mit zusätzlicher Zeit verlängerbar; Rück-, Kühl- und Zeit-Start-Tasten wie beschrieben.
- Rezeptbetrieb: Rezeptname änderbar, Rezeptbild sichtbar; Ofen- oder Gärungs-Modus wählbar; Temperatur und Garzeit pro Schritt einstellbar; Dampfung nur möglich, wenn Dampf 'ready' ist.
- Gärung: Anzeige Ist- und Sollwerte für Temperatur und Feuchte im Gärbereich; Heiz- und Feuchtefunktionen per Taste ein/aus (grün = aktiv, rot = inaktiv); Austrittsknopf nur während Gärung sichtbar; Gärungs-Lampen-Ein/Aus.
- Automatikstart: Automatischer Start zu gesetztem Datum/Zeit; Einstellung von Startzeit, Rezept/Manuell, oberen/unteren Temperaturen und Aktivierung EIN/AUS; umfangreiche Parameter einstellbar (siehe Parameterliste).

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN (ELEKTRISCH)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösemittelspray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Abwasser fließt nach der Reinigung über den Abwasseranschluss ab.
- Zum Reinigen der Ofenscheiben die innere Deckelscheibe öffnen; dazu die Verriegelungsmechanismen oben und unten entriegeln.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da Rückstände entstehen können.
- Nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Keine Reinigungsmaterialien verwenden, die verchromte Oberflächen angreifen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Bei Ausfall durch fehlende Wartung werden Teile wie Relais, Steuergerät, Balance, Magnetfilter, Lüfter, Schalter und Lampenteile ersetzt.
- Wartung des Gerätekontakts (Contactor) mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN (ELEKTRISCH)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
E01 - VERBINDUNGSFEHLER	Fehler in der Verbindung zwischen Videokarte und Relaiskarte. Überprüfen Sie das Verbindungskabel und seine Anschlüsse.
E02 - TC1 FEHLER	Thermoelement des Ofens defekt. Thermoelement und dessen Verbindung überprüfen.
E03 - TC2 FEHLER	Thermoelement-Fehler. Thermoelement und Anschluss prüfen.
E04 - TC3 FEHLER	Fermentations-Thermoelement defekt. Thermoelement und dessen Verbindung überprüfen.
E05 - UMWELTSENSOR FEHLER	Fehler im Sensor zur Messung der Umgebungstemperatur. Prüfen Sie den Umgebungssensor auf der Karte.
E06 - ALLGEMEINER FEHLER	Fehler vom Brenner gemeldet; vom Hersteller festgestellt. Jetzt inaktiv/ohne weitere Aktion laut Anzeige.
E07 - BRENNERFEHLER	Brennerfehler erkannt. Brenner zurücksetzen (RESET).
E08 - SENSORFEHLER	Fehler am Gärungssensor. Prüfen Sie den Proofer/Proofer.
E09 - HOPPER FÜLLFEHLER	Die Gärkammer konnte nicht befüllt werden. Prüfen Sie den Tank und die Wasserzufuhr.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four rotatif à convection (électrique)

Four rotatif à convection électrique professionnel pour cuisines industrielles. Capacité : 10 ad.40X60. Dimensions (L×P×H) : 990x1160x2254 mm. Poids : 427 kg. Alimentation : 380 / 50-60 HZ, câble : 5x6 mm², puissance : 26,5 kW, fusible : 50 A.

Champ d'application: MRG.EDKF-10 · MRG.EDKF-10-B



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

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

FOUR ROTATIF À CONVECTION (ÉLECTRIQUE)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à l'autre.
- Déplacer sur une palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant et prendre des mesures contre le risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Tension appliquée doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.
- Dimensions de l'appareil : 990x1160x2254 mm; dimensions du colis : 1320x1060x2390 mm; poids : 427 kg.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif différentiel doit être conforme aux règlements en vigueur.
- Laisser au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- Entrée d'eau propre et évacuation des eaux usées doivent être prévues; raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au four et l'évacuation aux eaux usées.
- L'appareil doit fonctionner sous une hotte d'extraction.

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

FOUR ROTATIF À CONVECTION (ÉLECTRIQUE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs; distance minimale entre la surface du four et le matériau inflammable : 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger moins que la capacité ni dépasser la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'alimentation électrique du contacteur et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de raccordement à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande : affichage de l'horloge/date, démarrage automatique, alertes, température ambiante ; bouton marche/arrêt du panneau.
- Écran principal : choix CUISSON MANUELLE, CUISSON PAR RECETTE, RÉGLAGES, FERMENTATION et INFO ; bouton lampe marche/arrêt.
- Cuisson manuelle : sélection du four, basculement vers fermentation possible ; affichage température consigne/actuelle et état des résistances (symbole rouge = inactif, vert = actif) ; le bouton vapeur déclenche la vapeur ; réglage du temps de cuisson et démarrage ; à la fin : alarme et message d'expiration ; le compte à rebours peut être prolongé.
- Cuisson par recette : nom de recette modifiable, photo de recette affichée ; choix four ou fermentation ; température et durée pour chaque étape réglables ; la vapeur ne démarre pas si le statut vapeur n'est pas prêt.
- Fermentation : affichage des valeurs instantanées et consignes de température et d'humidité ; boutons chauffe et humidité (vert = actif, rouge = inactif) ; bouton de sortie visible uniquement pendant la fermentation ; lampe de fermentation marche/arrêt.
- Démarrage automatique : démarrage programmé selon jour/heure ; réglage de l'heure de démarrage, sélection recette/manuelle, températures min/max et activation marche/arrêt ; paramètres détaillés configurables (voir liste des paramètres).

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

FOUR ROTATIF À CONVECTION (ÉLECTRIQUE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un spray dégraissant, avant que l'appareil ne soit complètement refroidi.
- Les eaux usées s'écoulent par l'évacuation après le nettoyage.
- Pour nettoyer les vitres du four, ouvrir la vitre intérieure du couvercle en déverrouillant le mécanisme en haut et en bas.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant directement d'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage susceptibles d'endommager le chrome.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique de l'appareil toutes les 15 jours.
- Les pièces telles que relais, dispositif de commande, balance, filtre magnétique, ventilateur, interrupteur et parties d'ampoule sont remplacées en cas de panne due à l'absence de maintenance.
- L'entretien du contacteur de l'appareil doit être effectué à l'air comprimé en fonction de la fréquence d'utilisation.

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

FOUR ROTATIF À CONVECTION (ÉLECTRIQUE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
E01 - DÉFAUT DE CONNEXION	Défaut lié à la connexion entre la carte vidéo et la carte relais. Vérifier le câble de connexion et ses raccordements.
E02 - DÉFAUT TC1	Thermocouple du four défaillant. Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E03 - DÉFAUT TC2	Défaut du thermocouple. Vérifier le thermocouple et son raccordement.
E04 - DÉFAUT TC3	Défaillance du thermocouple de fermentation. Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E05 - DÉFAUT CAPTEUR AMBIANT	Défaut du capteur mesurant la température ambiante. Vérifier le capteur d'ambiance sur la carte.
E06 - DÉFAUT GÉNÉRAL	Défaut signalé par le brûleur, déterminé par la société. Maintenant inactif selon l'affichage.
E07 - DÉFAUT BRÛLEUR	Défaut du brûleur détecté. Réinitialiser le brûleur (RESET).
E08 - DÉFAUT CAPTEUR	Défaut du capteur de fermentation. Vérifier le proofeur.
E09 - DÉFAUT REMPLISSAGE HOPPER	La chambre de fermentation n'a pas pu être remplie. Vérifier le réservoir et l'alimentation en eau.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno rotante a convezione (elettrico)

Forno rotante a convezione elettrico professionale per cucine industriali. Capacità: 10 ad.40X60. Dimensioni (LxPxA): 990x1160x2254 mm. Peso: 427 kg. Alimentazione: 380 / 50-60 HZ, cavo: 5x6 mm², potenza: 26,5 kW, fusibile: 50 A.

Campo di applicazione: MRG.EDKF-10 · MRG.EDKF-10-B



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

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

FORNO ROTANTE A CONVEZIONE (ELETTRICO)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un posto all'altro.
- Spostare su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e robusto e prendere le misure necessarie per evitare il ribaltamento.
- Installazione e interventi di servizio devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione collegata corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza.
- Dimensioni: 990x1160x2254 mm; imballo: 1320x1060x2390 mm; peso: 427 kg.
- Collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale secondo le normative vigenti.
- Per pulizia e manutenzione lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra.
- Predisporre ingresso acqua pulita e scarico acque reflue; collegare il tubo di alimentazione acqua al forno e lo scarico alle acque di scarico.
- L'apparecchio deve essere utilizzato sotto una cappa aspirante.

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

FORNO ROTANTE A CONVEZIONE (ELETTRICO)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare 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; distanza minima tra la superficie del forno e materiale infiammabile: 10 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- 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 dovuti alla mancanza di collegamento a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: visualizzazione orologio/data, avvio automatico, avvisi, temperatura ambiente; pulsante on/off del pannello.
- Schermata principale: CUOCERE MANUALE, CUOCERE DA RICETTA, IMPOSTAZIONI, FERMENTAZIONE e INFO; pulsante lampada On/Off.
- Cottura manuale: selezione forno, passaggio a fermentazione possibile; visualizzazione temperatura impostata/istantanea e stato resistenze (icona rossa = inattiva, verde = attiva); il pulsante vapore avvia il vapore; impostare il tempo di cottura e avviare; al termine allarme e avviso di scadenza; il conto alla rovescia può essere prolungato.
- Cottura per ricetta: nome ricetta modificabile, foto ricetta visualizzata; selezione forno o fermentazione; impostazione temperatura e tempo per ogni fase; il vapore non parte se il vapore non è pronto.
- Fermentazione: visualizzazione valori istantanei e impostati di temperatura e umidità nella sezione fermentazione; pulsanti per riscaldamento e umidificazione (verde = attivo, rosso = inattivo); uscita dalla fermentazione visibile solo durante la stessa; lampada fermentazione On/Off.
- Avvio automatico: avvio automatico programmabile su giorno/ora impostati; impostazione ora di avvio, scelta ricetta/manuale, temperatura superiore/inferiore e attivazione On/Off; numerosi parametri configurabili (vedere lista parametri).

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

FORNO ROTANTE A CONVEZIONE (ELETTRICO)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

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

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica dell'apparecchio ogni 15 giorni.
- Queste parti — relè, dispositivo di controllo, bilancia, filtro magnetico, ventilatore, interruttore e parti della lampada — vengono sostituite in caso di guasto dovuto alla mancata manutenzione.
- La manutenzione del contattore dell'apparecchio deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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

FORNO ROTANTE A CONVEZIONE (ELETTRICO)

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 i suoi connettori.
E02 - GUASTO TC1	Termocoppia del forno guasta. Controllare la termocoppia e il suo collegamento.
E03 - GUASTO TC2	Guasto della termocoppia. Controllare la termocoppia e il collegamento.
E04 - GUASTO TC3	Termocoppia della fermentazione guasta. Controllare la termocoppia e il relativo collegamento.
E05 - GUASTO SENSORE AMBIENTE	Guasto nel sensore che misura la temperatura ambiente. Controllare il sensore ambientale sulla scheda.
E06 - GUASTO GENERALE	Guasto determinato dal bruciatore, come indicato dall'azienda. Ora inattivo secondo la visualizzazione.
E07 - GUASTO BRUCIATORE	Guasto al bruciatore rilevato. Resettare il bruciatore (RESET).
E08 - GUASTO SENSORE	Guasto al sensore di fermentazione. Controllare il proofers.
E09 - GUASTO RIEMPIMENTO TRAMOGGIA	La camera di fermentazione non è stata riempita. Controllare il serbatoio e la connessione dell'acqua.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Convection rotary oven (electrical)

Professional electric convection rotary oven for industrial kitchens.
Capacity: 10 ad.40X60. Dimensions (WxDxH): 990x1160x2254 mm.
Weight: 427 kg. Electrical inlet: 380 / 50-60 HZ, cable: 5x6 mm²,
power: 26.5 kW, fuse: 50 A.

Scope: MRG.EDKF-10 · MRG.EDKF-10-B



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

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 ROTARY OVEN (ELECTRICAL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance matches the voltage on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Dimensions: 990x1160x2254 mm; packaging: 1320x1060x2390 mm; weight: 427 kg.
- Connection to the main fuse and residual current device must follow current regulations.
- Leave at least 50 cm space at the right and left sides for cleaning and maintenance.
- A clean water inlet and waste water outlet must be provided; connect the water inlet hose to the oven and the outlet to the waste water system.
- The appliance should be operated under a chimney hood.

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

CONVECTION ROTARY OVEN (ELECTRICAL)

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; the distance between the oven surface and flammable material must be a minimum of 10 cm.
- 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 there is a fire or flame flare, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing connection are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel: displays clock/date, automatic starting, warnings, ambient temperature; panel ON/OFF.
- Main screen: options for MANUAL COOKING, RECIPE COOKING, SETTINGS, FERMENTATION and INFO; lamp ON/OFF button.
- Manual cooking: select oven, switch to fermentation if needed; shows set and actual temperature and heater status (icon red = passive, green = active); steam button starts steaming; set and start cooking time; alarm and expiration warning at end; countdown can be continued with additional time; back, cooling and time-start controls as described.
- Recipe cooking: recipe name editable, recipe photo shown; select oven or fermentation; set temperature and cooking time per step; steam will not start if steam is not ready.
- Fermentation: shows instantaneous and set values for fermentation temperature and humidity; heater and humidity buttons toggle functions (green = active, red = passive); exit-from-fermentation button visible only during fermentation; fermentation lamp ON/OFF.
- Automatic start: oven can start automatically at set date/time; set automatic start time, choose recipe/manual, set lower/upper temperatures and turn automatic start ON/OFF; extensive parameters are configurable (see parameter list).

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

CONVECTION ROTARY OVEN (ELECTRICAL)

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 an 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 should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Parts such as relay, control device, balance, magnetic filter, fan, switch and lamp parts are replaced when there is a malfunction due to lack of maintenance.
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to the frequency of use.

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

CONVECTION ROTARY OVEN (ELECTRICAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
E01 - CONNECTION FAULT	Malfunction related to the connection between the video card and the relay card. Check the connection cable and its connections.
E02 - TC1 FAULT	Oven thermocouple failure. Check the thermocouple and its connection.
E03 - TC2 FAULT	Thermocouple malfunction. Check the thermocouple and its connection.
E04 - TC3 FAULT	Fermenting thermocouple malfunction. Check the thermocouple and its connection.
E05 - MEDIA (AMBIENT) SENSOR FAULT	Fault in the sensor measuring ambient temperature. Check the ambient sensor on the card.
E06 - GENERAL FAULT	Fault indicated by the burner as determined by the company; shown as now passive on the display.
E07 - BURNER FAULT	Burner failure detected. Reset the burner (use RESET).
E08 - SENSOR FAULT	Proofing/fermentation sensor failure. Check the proofer.
E09 - HOPPER FILLING FAULT	The fermentation chamber could not be filled. Check the tank and water connection.

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