

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizzaofen — Gas, Förderband

Förderband-Pizzaöfen für den gewerblichen Einsatz; Gasleistung 18 kW, Elektroleistung 2 kW, Betriebs-spannung 220 V. Bandmaße: 535 x 1357 mm bzw. 610 x 1575 mm. Gasverbrauch: NG 1,90 m³/h, LPG 1,41 kg/h; Betriebsdruck 21 mbar.

Geltungsbereich: MRG.50G-1340 · MRG.60G-1530



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

PIZZAOFEN — GAS, FÖRDERBAND

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand innerhalb des Betriebsbereichs bewegt werden.
- Das Gerät muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.
- Beim Auspacken lokale Entsorgungs- und Sicherheitsvorschriften beachten; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffsymbol gekennzeichnet.
- Lieferumfang prüfen und auf Transportschäden kontrollieren.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebener, stabiler Fläche platzieren; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die Installation darf nur durch qualifiziertes Personal erfolgen; Gasanschluss durch autorisierte Personen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein; es ist ein Belüftungsloch vorzusehen.
- Anschluss gemäß lokalen und nationalen Gasvorschriften durchführen; Gas-Eingänge sind am Gerät mit dem Kennzeichen 'G' markiert.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an der Anschlussleiste am nächsten Punkt zur Elektroinstallation anschließen.
- Anschluss an FI- und Sicherungsanlage gemäß geltender Vorschriften durchführen.
- Gasanschluss mit geeignetem Durchmesser Metall-Flexschlauch und Kugelhahn durchführen; Kugelhahn fern von Wärme und gut zugänglich befestigen.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und Druck gemäß Typenschild einstellen; falls abweichende Gasart, Hinweise zur Umstellung (Injektorwechsel) beachten.
- Für einfache Reinigung und Wartung links und rechts mindestens 50 cm Freiraum vorsehen.

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

PIZZAOFEN — GAS, FÖRDERBAND

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht bei unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Den Ofendeckel nicht öffnen, wenn der Garraum heiß ist.
- Bei Brand oder Flammenbildung: alle Gasventile und den elektrischen Kontaktor sofort abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Bei Gasgeruch: absolut keine Zündquelle verwenden und keine elektrischen Schalter betätigen.
- Definitiv nicht die Dichtigkeit mit einer offenen Flamme prüfen.
- Dunstabzugshaube muss den Ofen vollständig abdecken; Abgasschächte bis maximal 3 metres ohne Ventilator möglich; bei mehr als 3 metres ist ein Ventilator erforderlich.

02 Bedienung

- Bedienfeld: Hauptanzeige zeigt Betriebszustand; Ein/Aus-Taste schaltet das Gerät ein bzw. aus und kehrt zum Hauptmenü zurück.
- Hauptmenü: Manueller Betrieb (Manuel Cooking) zur manuellen Steuerung und Rezeptwahl (Receipt) zum Laden/Erstellen von Rezepten.
- Kochbildschirm: Anzeige von Ist-Temperatur, Sollwert und Status der Heizelemente (Symbol rot = inaktiv, grün = aktiv).
- Kochbildschirm: Einstellung der Förderbandgeschwindigkeit; Tasten für Förderband vorwärts/rückwärts.
- Kochbildschirm: Lüftertaste zum Ein/Aus-Schalten des Ventilators; Ofen Start/Stop-Taste zum Starten/Stoppen des Ofenbetriebs; Förderband Start/Stop-Taste.

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

PIZZAOFEN — GAS, FÖRDERBAND

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gas- und Stromanschlüsse ausschalten.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösungsmittelspray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; keine Hochdruck- oder Dampfreinigung.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen können.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Beleuchtungslampe je nach Nutzungsfrequenz prüfen.
- Backsteine/Backsteine (cooking stones) regelmäßig prüfen; zerbrochene oder verformte Steine ersetzen.
- Gasleitungen regelmäßig prüfen und bei Rissen/ Löchern sofort ersetzen.
- Aufstellraum regelmäßig belüften.

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

PIZZAOFEN — GAS, FÖRDERBAND

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten / arbeitet nicht	1) Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist; 2) Falls Gaszuleitungen durch Risse/ Löcher undicht sind, Gerät funktioniert nicht; 3) Elektrische Verbindung prüfen; 4) Sicherung prüfen (offen).
Gerät kocht nicht richtig / ungleichmässige Leistung	1) Prüfen, ob das Gerät mit der richtigen Gasart und Einstellung betrieben wird; 2) Temperatur-Einstellung prüfen.
Gerät hat abgeschaltet / Betrieb gestoppt	1) Bei Überschreitung der maximalen Ofentemperatur schaltet das Gerät automatisch auf 'Stop'. 2) Bei Gasleck und aktivem Magnetventil-Alarm wird die Gaszufuhr unterbrochen — Umgebung lüften. 3) Brenner prüfen.
Fehlercodes	E01: Fehler in Verbindung zwischen Display-Karte und Relais-Karte — Anschlusskabel und Verbindungen prüfen. E02: Thermokupel des Ofens defekt — Thermokupel und Anschluss prüfen. E05: Fehler im Sensor zur Messung der Umgebungstemperatur — Umgebungssensor auf der Karte prüfen. E06: Vom Hersteller festgelegt (aktuell passiv). E07: Fehler vom Brenner — Brenner zurücksetzen.
Qualität der Zubereitung oder Sicherheitsfunktionen nicht gegeben	Gerät nicht verwenden. Falls Probleme fortbestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à pizza — Gaz, convoyeur

Fours à pizza à convoyeur pour usage professionnel ; puissance gaz 18 kW, puissance électrique 2 kW, tension de service 220 V.
Dimensions du ruban : 535 x 1357 mm et 610 x 1575 mm.
Consommation gaz : GN 1,90 m³/h, GPL 1,41 kg/h ; pression de service 21 mbar.

Champ d'application: MRG.50G-1340 · MRG.60G-1530



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

mr-gastro.ch

FOUR À PIZZA — GAZ, CONVOYEUR

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main sur le site.
- Le déplacement doit s'effectuer sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Lors du déballage, respecter les règles locales de sécurité et d'élimination ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont identifiées par symbole matière.
- Vérifier la complétude des pièces et l'absence de dommages de transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol horizontal et robuste ; prévoir des mesures anti-basculement.
- L'installation doit être réalisée uniquement par du personnel qualifié ; le raccordement gaz par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et comporter une prise d'air.
- Raccorder conformément aux normes nationales et locales du gaz ; les entrées de gaz sont repérées par la lettre « G » sur l'appareil.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre ; la mise à la terre se fait sur le bornier proche de l'installation électrique.
- Raccordements au disjoncteur principal et au dispositif différentiel (FI) selon la réglementation en vigueur.
- Effectuer le raccordement gaz avec un tuyau flexible métallique de diamètre adapté et un robinet à boisseau sphérique ; fixer le robinet à l'écart des sources de chaleur et accessible.
- Après le raccordement, vérifier l'étanchéité au gaz.
- Régler le type de gaz et la pression conformément à la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, appliquer les instructions de réglage (changement d'injecteur).
- Prévoir au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour nettoyage et maintenance.

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

FOUR À PIZZA — GAZ, CONVOYEUR

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil en cas d'éclairage insuffisant.
- Ne pas toucher les éléments en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser sans équipements de protection appropriés.
- Ne pas ouvrir le couvercle du four lorsque la cavité de cuisson est chaude.
- En cas d'incendie ou de flambée : 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 provoquer d'étincelle et n'utiliser aucun appareil électrique.
- Ne pas contrôler l'étanchéité avec une flamme.
- La hotte doit couvrir totalement le four ; les conduits peuvent être utilisés sans ventilateur jusqu'à maximum 3 mètres ; au-delà de 3 mètres, un ventilateur est nécessaire.

02 Utilisation

- Panneau de commande : l'affichage principal indique l'état; le bouton marche/arrêt met l'appareil sous/t hors tension et revient au menu principal.
- Menu principal : Cuisson manuelle (Manuel Cooking) pour commander manuellement et Recette (Receipt) pour charger/créer des recettes.
- Écran de cuisson : affichage de la température instantanée, de la consigne et de l'état des résistances (icône rouge = inactif, verte = actif).
- Écran de cuisson : réglage de la vitesse du convoyeur ; touches avant/arrière pour le convoyeur.
- Écran de cuisson : bouton ventilateur pour activer/désactiver le ventilateur ; bouton démarrage/arrêt du four et bouton démarrage/arrêt du convoyeur.

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

FOUR À PIZZA — GAZ, CONVOYEUR

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant le nettoyage : couper les alimentations gaz et électrique.
- Nettoyer l'intérieur avec un chiffon doux et un spray dégraissant, avant que l'appareil soit totalement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pouvant laisser des résidus nocifs.
- Ne pas utiliser d'eau sous pression ni de vapeur pour le nettoyage; ne pas utiliser de produits qui endommagent le chrome.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier la lampe d'éclairage selon la fréquence d'utilisation.
- Contrôler périodiquement les pierres de cuisson et remplacer les pierres cassées ou déformées.
- Contrôler périodiquement les tuyaux de gaz et remplacer en cas de fente ou perforation.
- Aérer périodiquement la zone d'installation.

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

FOUR À PIZZA — GAZ, CONVOYEUR

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier si le raccordement gaz est effectué ; 2) Si les tuyaux d'arrivée de gaz fuient à cause de déchirures/ trous, l'appareil ne fonctionnera pas ; 3) Vérifier le raccordement électrique ; 4) Vérifier le fusible.
Cuisson de mauvaise qualité	1) Vérifier l'usage du bon réglage de gaz ; 2) Vérifier le réglage de la température.
Appareil arrêté	1) Si la température de fonctionnement dépasse le degré maximal, le four passe automatiquement en position 'Stop'. 2) En cas de fuite de gaz et d'alarme électrovanne, le flux de gaz est arrêté : ventiler l'environnement. 3) Vérifier le brûleur.
Codes d'erreur	E01 : défaut lié à la connexion entre la carte d'affichage et la carte relais — vérifier le câble et les connexions. E02 : défaillance du thermocouple du four — vérifier le thermocouple et sa connexion. E05 : anomalie du capteur de température ambiante — vérifier le capteur sur la carte. E06 : déterminé par l'entreprise (actuellement passif). E07 : signal d'erreur provenant du brûleur — réinitialiser le brûleur.
Qualité de cuisson ou fonctions de sécurité défaillantes	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, 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

Forno per pizza — Gas, nastro trasportatore

Forni per pizza con nastro trasportatore per uso professionale;
potenza gas 18 kW, potenza elettrica 2 kW, tensione di alimentazione
220 V. Dimensioni nastro: 535 x 1357 mm e 610 x 1575 mm.
Consumo gas: GN 1,90 m³/h, GPL 1,41 kg/h; pressione di esercizio
21 mbar.

Campo di applicazione: MRG.50G-1340 · MRG.60G-1530



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 PER PIZZA — GAS, NASTRO TRASPORTATORE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non deve essere spostato a mano all'interno dell'area.
- Deve essere movimentato su pallet con carrello elevatore.
- Sconfezionare seguendo le norme di sicurezza e smaltimento locali; le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate con il simbolo del materiale.
- Controllare che tutte le parti siano presenti e prive di danni da trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su terreno piano e stabile; adottare misure anti-ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita solo da personale qualificato; il collegamento del gas da persona autorizzata.
- L'area di installazione deve essere adeguatamente ventilata e dotata di bocchetta di aerazione.
- Collegare correttamente secondo le norme nazionali e locali sul gas; gli ingressi gas sono contrassegnati con la lettera «G» sul corpo macchina.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa messa a terra; la messa a terra collegare al punto di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Collegamento al quadro e al dispositivo differenziale secondo la normativa vigente.
- Il collegamento gas deve essere eseguito con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e rubinetto sferico; il rubinetto sferico deve essere fissato lontano da fonti di calore e accessibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare gas e pressione secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas è diverso, seguire le istruzioni per l'adattamento (cambiamento degli ugelli).
- Per facilitare pulizia e manutenzione, lasciare almeno 50 cm di spazio sia a destra che a sinistra.

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

FORNO PER PIZZA — GAS, NASTRO TRASPORTATORE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in condizioni di scarsa illuminazione.
- Non toccare elementi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità prevista.
- Non usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- Non aprire il coperchio del forno quando la camera di cottura è calda.
- In caso di incendio o fiammata: chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non utilizzare apparecchiature elettriche.
- Non verificare la tenuta con una fiamma libera.
- La cappa deve coprire completamente il forno; i condotti della cappa possono essere usati senza ventilatore fino a massimo 3 metri; sopra 3 metri è obbligatorio l'uso di un ventilatore.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: schermo principale mostra lo stato; il pulsante accensione/spegnimento avvia/arresta il dispositivo e torna al menu principale.
- Menu principale: Cottura manuale (Manuel Cooking) per cottura manuale; Ricetta (Receipt) per caricare/creare ricette.
- Schermata cottura: visualizza temperatura istantanea, valore impostato e stato degli elementi riscaldanti (icona rossa = inattiva, verde = attiva).
- Schermata cottura: impostazione velocità nastro; tasti marcia/retromarcia nastro.
- Schermata cottura: pulsante ventilatore per attivare/disattivare il ventilatore; pulsante avvio/arresto forno per avviare/arrestare il forno; pulsante avvio/arresto nastro.

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

FORNO PER PIZZA — GAS, NASTRO TRASPORTATORE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Assicurarsi che gas e alimentazione elettrica siano spenti prima della pulizia.
- Pulire l'interno con panno morbido usando spray sgrassante, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Non usare detergenti abrasivi che possano lasciare residui nocivi.
- Non usare acqua ad alta pressione o vapore per la pulizia; non utilizzare materiali che possano danneggiare la cromatura.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in base alla frequenza d'uso.
- Verificare periodicamente le pietre di cottura; sostituire quelle rotte o deformate.
- Controllare periodicamente i tubi del gas; sostituire in caso di tagli o fori.
- Ventilare periodicamente l'area di installazione.

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

FORNO PER PIZZA — GAS, NASTRO TRASPORTATORE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1) Verificare che il collegamento gas sia stato effettuato. 2) Se i tubi di alimentazione gas perdono per strappi/fori ecc., l'apparecchio non funzionerà. 3) Verificare il collegamento elettrico. 4) Controllare il fusibile.
Cottura non corretta	1) Verificare che l'apparecchio sia impostato con il corretto taraggio gas. 2) Controllare l'impostazione della temperatura.
Apparecchio si è fermato	1) Se la temperatura di esercizio supera il grado massimo, il forno passa automaticamente in posizione 'Stop'. 2) In caso di perdita di gas, se c'è un allarme elettrovalvola, il flusso di gas viene interrotto: ventilare l'ambiente. 3) Controllare il bruciatore.
Codici di errore	E01: guasto relativo alla connessione tra scheda display e scheda relè — controllare il cavo di collegamento e le connessioni. E02: termocoppia forno guasta — controllare la termocoppia e il suo collegamento. E05: malfunzionamento del sensore che misura la temperatura ambiente — controllare il sensore ambiente sulla scheda. E06: determinato dall'azienda (attualmente inattivo). E07: segnale di guasto proveniente dal bruciatore — resettare il bruciatore.
Qualità di cottura o funzioni di sicurezza non conformi	Non utilizzare 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

Conveyor pizza oven — Gas

Conveyor pizza ovens for commercial kitchens; gas power 18 kW, electrical power 2 kW, operating voltage 220 V. Belt dimensions: 535 x 1357 mm and 610 x 1575 mm. Gas consumption: NG 1.90 m³/h, LPG 1.41 kg/h; operating pressure 21 mbar.

Scope: MRG.50G-1340 · MRG.60G-1530



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

CONVEYOR PIZZA OVEN — GAS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand within the area.
- It must be moved on a pallet by forklift truck.
- Unpack in accordance with local safety and disposal regulations; parts contacting food are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols.
- Check that all parts have arrived and inspect for shipping damage.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation must be performed by qualified personnel; gas connection must be made by an authorized person.
- The installation area must have sufficient ventilation and an air opening.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards; gas inlets are marked with 'G' on the appliance.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing terminal on the panel nearest the electrical installation.
- Connections to the main fuse and residual-current device (RCD) must comply with current regulations.
- Make gas connection with a suitable-diameter metal flex pipe and a ball valve; the ball valve must be fixed away from heat and be accessible.
- After gas inlet connection, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the installed gas type differs, follow the instructions for changing gas type (injector change).
- Leave at least 50 cm clearance on both right and left sides for cleaning and maintenance.

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

CONVEYOR PIZZA OVEN — GAS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in poorly lit locations.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not use the appliance without suitable personal protective equipment.
- Do not open the oven lid when the cooking compartment is hot.
- If a fire or flame occurs: turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher; never use water.
- If there is a gas leak: absolutely do not create any flame and do not operate electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame.
- The chimney hood must fully cover the oven; hood ducts may be used without a fan up to a maximum of 3 metres; if the duct length exceeds 3 metres, a fan must be used.

02 Operation

- Control panel: main display shows operating status; the ON/OFF button powers the unit on and off and returns to the main menu.
- Main menu: MANUAL COOKING for manual operation and RECEIPT for loading or creating recipes.
- Cooking screen: displays instantaneous temperature, set value and heater status (heater icon red = inactive, green = active).
- Cooking screen: set conveyor speed; conveyor forward and back buttons.
- Cooking screen: fan button toggles the fan; OVEN START/STOP starts/stops furnace operation; CONVEYOR START/STOP starts/stops the conveyor.

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

CONVEYOR PIZZA OVEN — GAS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Be sure gas and electrical connections are off before cleaning.
- Clean the inside with a soft cloth using an oil-solvent spray, before the appliance has fully cooled.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they may leave harmful residues.
- Do not use pressure water or steam for cleaning; do not use materials that may damage chrome finishes.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel only.
- Obtain periodic maintenance every 15 days.
- Check the lighting lamp according to frequency of use.
- Check cooking stones periodically; replace broken or deformed stones.
- Check gas connection hoses periodically; if there are cuts or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is located periodically.

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

CONVEYOR PIZZA OVEN — GAS

Troubleshooting

Problem	Check / action
Device does not work	1) Check whether the device gas connection has been made. 2) If gas inlet hoses leak due to tears, holes, etc., the device will not work. 3) Check the electrical connection. 4) Check if the fuse is blown.
Doesn't cook well	1) Check whether it is operated with the correct gas setting. 2) Check the temperature setting.
Device stopped	1) When the oven operating temperature exceeds the maximum degree, the oven automatically switches to 'Stop'. 2) In case of gas leakage, if there is a solenoid gas shut-off alarm, the gas flow is stopped — ventilate the environment. 3) Check the burner.
Error codes	E01: Fault related to connection between the display card and the relay card — check the connecting cable and connections. E02: Oven thermocouple failure — check the thermocouple and its connection. E05: Malfunction in the sensor that measures ambient temperature — check the ambient sensor on the card. E06: Determined by the firm (currently passive). E07: Fault signal coming from the burner — reset the burner.
Unsuitable cooking quality or safety function failure	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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