

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Umluftofen

Professionelle elektrische Umluftöfen für gewerbliche Küchen;
Nutzung, Installation, Reinigung, Wartung, Fehlerbehebung sowie
Ersatzteillisten und Schaltpläne sind im Manual enthalten.

Geltungsbereich: MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-
20.Y · MRG.EKF-10 · MRG.EKF-20 · MRG.EKF-40 · MRG.EKF-40-T · MRG.MF8
· MRG.PFE8



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
10

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

ELEKTRISCHER UMLUFTOFEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann nicht getragen werden. Zum Transport einen Hebe- oder Förderwagen (Gabelstapler oder Hubwagen) verwenden.
- Die Hebearme des Gabelstaplers oder Hubwagens müssen mehr als die Hälfte der Unterseite des Geräts erreichen.
- Verpackung öffnen und entsorgen gemäss den im Einsatzland geltenden Vorschriften.
- Berührende Teile für Lebensmittel sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit dem Materialkennzeichen versehen.
- Nach dem Transport prüfen, ob alle Teile vorhanden sind und ob Transportschäden vorliegen.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf eine ebene, feste Fläche stellen; Vorkehrungen gegen Umsturz treffen.
- Installation darf nur von autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften erfolgen; Installations-/Servicepersonal muss lizenziert sein.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch eine befugte Person durchführen.
- Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.
- Die Schutzerdung des Geräts ist gemäss Normen und Sicherheitsregeln durchzuführen und an die nächstgelegene Sammelschiene der Elektroinstallation anzuschliessen.
- Elektrischer Anschluss, Haufsicherung und Fehlerstromschutz sind gemäss den anwendbaren Vorschriften auszuführen.
- Für Reinigung und Wartung rechts und links mindestens 50 cm Freiraum lassen.
- Anschlussort muss über einen sauberen Frischwasseranschluss und einen Abwassereinlauf verfügen; Zulaufschlauch an den Ofen anschliessen.
- Der Wasserablauf hinten am Ofen ist mit einer Ø50 pipe an den Abwasserablauf anzuschliessen.
- Das Gerät sollte unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

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

ELEKTRISCHER UMLUFTOFEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht neben brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren; Mindestabstand 10 cm zwischen Ofenoberflächen und brennbaren Materialien.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht über oder unterhalb der Kapazität des Geräts überladen.
- Vor Eingriffen am Gerät geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand oder Flammen sofort Gasventile und elektrische Schalter (falls vorhanden) ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdungsverbindung sind nicht von der Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Kennzeichnung): A: Energiesignal-Lampe; B: Widerstandssignal-Lampe; C: Lüftersignal-Lampe; D: Graduierte Skala; E: Digitalanzeige; F: Einstellpotentiometer Digitalanzeige; G: Timer-Anzeige; H: Timer-Einstellpotentiometer; I: Dampfregelungseinrichtung; K: Innenbeleuchtungsschalter.
- Inbetriebnahme: Sauberes Wasser anschliessen und Hahn öffnen.
- Stecker einstecken und «On/Off»-Taste drücken; Gerät durch Drücken der «Start/Stop»-Taste aktivieren.
- Erster Start: Geruch und Rauch möglich wegen Isoliermaterial und Heizelementen. Vor der Nutzung Thermostat auf 240°C stellen und Gerät leer 30 Minuten laufen lassen.
- Vorheizen: Gerät auf eine Temperatur über 60°C für 5–10 Minuten einschalten.
- Timer setzen entsprechend Garzeit; prüfen, dass die Timer-Signal-Lampe leuchtet; Garzeit über die Timer-Anzeige verfolgen.
- Der bi-direktionale Lüfter verteilt die Temperatur gleichmässig bis zur eingestellten Temperatur.
- Backblech in den Ofen einschieben, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Bei Bedarf Dampf erst nach Erreichen von 150°C durch Drücken der Dampfeinspritzungstaste freisetzen; prüfen, dass die Dampf-Signal-Lampe leuchtet.
- Während des Backens kann die Innenbeleuchtung eingeschaltet werden, um den Garzustand ohne Türöffnung zu beobachten.
- Nach Ende des Garvorgangs Tür öffnen und Produkt entnehmen.
- Gerät ausschalten durch Drücken der «Start/Stop»-Taste.

ELEKTRISCHER UMLUFTOFEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen den Stecker ziehen oder das Gerät ausschalten.
- Fett und Rückstände auf den Innenflächen mit einem weichen Tuch und Duschsprühgerät reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist; nach der Reinigung fließt das Wasser über den Abfluss.
- Innere Glasscheibe der Tür öffnen (Verriegelungsmechanismus oben und unten entriegeln), um Öl und Ablagerungen an den Fensterflächen zu reinigen.
- Keine säurehaltigen oder ähnliche Mittel verwenden.
- Keinen Druckwasser- oder Dampfreiniger verwenden.
- Keine kratzenden Reinigungsmittel wie Stahlwolle auf verchromten Flächen verwenden.

02 Wartung

- Wartung nur durch geschultes Personal durchführen.
- Regelmässige Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Thermostat, Relais, Steuergerät, Sicherungen, Magnetfilter, Lüfter, Schalter und Lampen werden nicht gewartet, sondern bei Ausfall ersetzt.
- Je nach Nutzungsfrequenz sollte die Schützwartung durch Ausblasen mit trockener Luft nach Trennung der Stromversorgung durchgeführt werden.

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

ELEKTRISCHER UMLUFTOFEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät arbeitet nicht	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindung prüfen. 3) Prüfen, ob die Sicherung geöffnet ist. 4) Gerät läuft nicht bei geöffneter Ofentür.
Backergebnis nicht zufriedenstellend	1) Temperatur-Einstellung prüfen. 2) Wenn das Wassersprühsystem nicht arbeitet, die Wasserzufuhr prüfen. 3) Bei ungleichmässiger Temperaturverteilung Lüfter prüfen.
Gerät hat sich abgeschaltet	1) Das Gerät kann aufgrund zu niedriger Spannung stoppen – Spannung prüfen. 2) Überschreitet die Betriebstemperatur den Maximalwert, schaltet der Ofen automatisch in «Stop»-Modus.
Qualität oder Sicherheitsfunktionen mangelhaft	Bei unzureichender Backqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht verwenden. Bleiben Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à convection électrique

Fours à convection électriques professionnels pour cuisines collectives : instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage, d'entretien, dépannage, liste de pièces et schémas électriques inclus.

Champ d'application: MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-20.Y · MRG.EKF-10 · MRG.EKF-20 · MRG.EKF-40 · MRG.EKF-40-T · MRG.MF8 · MRG.PFE8



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
10

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 CONVECTION ÉLECTRIQUE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être porté à la main. Utiliser un engin de levage (chariot élévateur ou transpalette) pour le transport.
- Les fourches du chariot élévateur ou du transpalette doivent dépasser plus de la moitié du fond de l'appareil.
- Ouvrir l'emballage et éliminer les matériaux conformément aux règles en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques sont marquées avec le symbole du matériau.
- Vérifier que l'appareil est complet et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Poser le produit sur un sol plat et solide; prendre des précautions contre le basculement.
- L'installation doit être effectuée uniquement par du personnel autorisé conformément aux réglementations en vigueur; le personnel d'installation/maintenance doit être titulaire d'une licence.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne habilitée.
- Vérifier avant la connexion que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre doit être effectuée conformément aux normes et règles de sécurité et raccordée à la prise de terre du tableau électrique le plus proche.
- Le raccordement électrique, le fusible principal et le dispositif différentiel doivent être conformes aux réglementations applicables.
- Pour faciliter l'entretien et le nettoyage, laisser au moins 50 cm de chaque côté (gauche/droite).
- L'emplacement doit disposer d'une arrivée d'eau propre et d'un évacuation d'eau usée; raccorder le tuyau d'arrivée d'eau à l'appareil.
- La sortie d'eau à l'arrière de l'appareil doit être raccordée à l'évacuation avec une Ø50 pipe.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte.

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

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux sans éclairage adéquat.
- Ne pas toucher aux pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs ; distance minimale de 10 cm entre les surfaces du four et les matériaux inflammables.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas surcharger l'appareil au-delà de sa capacité.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans porter des équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'éclosion de flammes, couper immédiatement les vannes de gaz et les interrupteurs électriques (le cas échéant) et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages causés par 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 résistance; C : témoin ventilateur; D : échelle graduée; E : affichage numérique; F : bouton de réglage de l'affichage; G : affichage du minuteur; H : réglage du minuteur; I : régulateur de vapeur; K : interrupteur d'éclairage.
- Mise en service : raccorder l'eau propre et ouvrir le robinet.
- Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton «On/Off»; activer l'appareil en appuyant sur «Start/Stop».
- Premier démarrage : odeur et fumées possibles dues à l'isolant et aux résistances. Avant utilisation, régler le thermostat à 240°C et faire fonctionner l'appareil vide pendant 30 minutes.
- Préchauffage : mettre l'appareil à une température supérieure à 60°C pendant 5–10 minutes.
- Régler le temps de cuisson selon la durée requise; vérifier l'allumage du témoin minuteur; suivre le temps sur l'afficheur du minuteur.
- Le ventilateur bidirectionnel répartit la température uniformément jusqu'à la température réglée.
- Introduire le plat dans le four lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Si de la vapeur est nécessaire, injecter la vapeur après que la température a atteint 150°C en appuyant sur le bouton d'injection de vapeur; vérifier que le témoin d'injection est allumé.
- Pendant la cuisson, allumer l'éclairage intérieur pour contrôler le produit sans ouvrir la porte.
- À la fin, ouvrir la porte et retirer le produit.
- Éteindre l'appareil en appuyant sur «Start/Stop».

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

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Lors du nettoyage, s'assurer que la fiche est débranchée ou que l'appareil est mis hors tension.
- Nettoyer les graisses et résidus sur les surfaces intérieures avec un chiffon doux et un pulvérisateur avant que l'appareil ne soit complètement refroidi; l'eau de nettoyage s'évacue ensuite par le drain.
- Ouvrir la vitre intérieure de la porte (déverrouiller le mécanisme en haut et en bas) pour nettoyer les dépôts sur la fenêtre.
- Ne pas utiliser d'acide ou de produits similaires.
- Ne pas utiliser d'eau sous pression ni de vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de matériaux qui peuvent rayer le chrome, tels que laine d'acier.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée uniquement par du personnel formé.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Le thermostat, relais, dispositif de commande, équilibrage, filtre magnétique, ventilateur, interrupteur et lampe ne sont pas entretenus; ils sont remplacés en cas de panne.
- Selon la fréquence d'utilisation, la maintenance du contacteur doit être effectuée en soufflant à l'air sec après avoir débranché la connexion électrique.

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

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier la connexion électrique. 3) Vérifier si le fusible est coupé. 4) Si la porte du four est ouverte, l'appareil ne fonctionnera pas.
Cuisson de mauvaise qualité	1) Vérifier le réglage de la température. 2) Si le système de pulvérisation d'eau ne fonctionne pas, vérifier l'alimentation en eau. 3) Si la température n'est pas répartie uniformément, vérifier le ventilateur.
L'appareil s'est arrêté	1) L'appareil peut s'arrêter en raison d'une tension trop basse : vérifier la tension. 2) Si la température de fonctionnement dépasse le degré maximal, le four passe automatiquement en mode «Stop».
Qualité ou fonctions de sécurité défectueuses	Ne pas utiliser l'appareil si la qualité de cuisson est insuffisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas. 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 a convezione elettrico

Forni a convezione elettrici professionali per cucine industriali:
istruzioni di installazione, uso, pulizia, manutenzione, risoluzione
guasti, elenco ricambi e schemi elettrici inclusi.

Campo di applicazione: MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y ·
MRG.TA-20.Y · MRG.EKF-10 · MRG.EKF-20 · MRG.EKF-40 · MRG.EKF-40-T ·
MRG.MF8 · MRG.PFE8



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
10

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 A CONVEZIONE ELETTRICO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo apparecchio non può essere trasportato a mano. Usare un mezzo di sollevamento (carrello elevatore o transpallet) per il trasporto.
- Le forche del carrello elevatore o del transpallet devono raggiungere più della metà della base dell'apparecchio.
- Aprire l'imballo ed eliminare i materiali secondo le normative del paese d'uso.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Verificare che le parti siano complete e che non ci siano danni da trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e solido; prendere le necessarie precauzioni contro il ribaltamento.
- L'installazione deve essere eseguita solo da personale autorizzato secondo le normative vigenti; il personale di installazione/manutenzione deve essere in possesso di licenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda al valore indicato sulla targhetta dell'apparecchio prima del collegamento.
- La messa a terra deve essere effettuata conformemente alle norme e alle regole di sicurezza e collegata alla linea di terra del quadro più vicino.
- Il collegamento elettrico, il fusibile principale e il dispositivo di protezione differenziale devono essere eseguiti secondo le norme applicabili.
- Per facilitare manutenzione e pulizia lasciare uno spazio di almeno 50 cm a destra e a sinistra.
- Il luogo di installazione deve avere adduzione di acqua pulita e scarico delle acque reflue; collegare il tubo di ingresso acqua al forno.
- Lo scarico dell'acqua sul retro del forno deve essere collegato allo scarico con una Ø50 pipe.
- Il dispositivo dovrebbe essere utilizzato sotto una cappa.

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

FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali privi di illuminazione adeguata.
- Non toccare le parti in movimento durante l'uso.
- Non installare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili o esplosivi; distanza minima di 10 cm tra le superfici del forno e materiali infiammabili.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non sovraccaricare il forno oltre la sua capacità.
- Non intervenire sull'apparecchio senza utilizzare adeguati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio o fiamma, chiudere immediatamente le valvole del gas e gli interruttori elettrici (se presenti) e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (identificativi): A: spia energia; B: spia resistenza; C: spia ventilatore; D: scala graduata; E: display digitale; F: manopola di regolazione del display digitale; G: indicazione timer; H: manopola impostazione timer; I: regolatore vapore; K: interruttore luce interna.
- Messa in funzione: collegare acqua pulita e aprire il rubinetto.
- Inserire la spina e premere il pulsante «On/Off»; attivare l'apparecchio premendo il pulsante «Start/Stop».
- Primo avvio: possono verificarsi odori e fumo dovuti all'isolante e agli elementi riscaldanti. Prima dell'uso, impostare il termostato a 240°C e far funzionare l'apparecchio vuoto per 30 minuti.
- Preriscaldamento: accendere il forno a temperatura superiore a 60°C per 5–10 minuti.
- Impostare il timer in base al tempo di cottura; verificare che la spia del timer sia accesa; seguire il tempo sul display del timer.
- La ventola bidirezionale distribuisce la temperatura in modo uniforme fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- Inserire la teglia nel forno quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
- Se è richiesto vapore, liberarlo premendo il pulsante di iniezione del vapore dopo che la temperatura ha raggiunto 150°C; verificare che la spia di iniezione del vapore sia accesa.
- Durante la cottura è possibile accendere la luce interna per controllare il prodotto senza aprire la porta.
- Al termine della cottura aprire la porta e rimuovere il prodotto.
- Spegnerne l'apparecchio premendo il pulsante «Start/Stop».

FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Durante la pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata o che l'apparecchio sia spento.
- Pulire olio e residui dalle superfici interne con un panno morbido e un'unità di spruzzo prima che l'apparecchio si sia completamente raffreddato; l'acqua di pulizia defluisce poi tramite lo scarico.
- Aprire il vetro interno della porta (sbloccare il meccanismo in alto e in basso) per pulire olio e residui sulle finestre.
- Non usare acidi o materiali simili per la pulizia.
- Non usare acqua ad alta pressione o vapore per la pulizia.
- Non pulire con materiali che graffiano il cromo, come lana d'acciaio.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Termostato, relè, dispositivo di controllo, bilanciamento, filtro magnetico, ventilatore, interruttore e lampade non sono soggetti a manutenzione e vengono sostituiti in caso di guasto.
- A seconda della frequenza d'uso, la manutenzione del contattore dovrebbe essere eseguita spruzzando aria secca dopo aver scollegato l'alimentazione elettrica.

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

FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1) Verificare se l'apparecchio è inserito nella presa. 2) Controllare il collegamento elettrico. 3) Verificare se il fusibile è aperto. 4) Se la porta del forno è aperta, l'apparecchio non funziona.
Cottura non soddisfacente	1) Controllare l'impostazione della temperatura. 2) Se il sistema di nebulizzazione non funziona, verificare il collegamento dell'acqua. 3) Se la temperatura non è distribuita uniformemente, controllare la ventola.
L'apparecchio si è fermato	1) L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; in tal caso verificare la tensione. 2) Se la temperatura operativa supera il valore massimo, il forno passa automaticamente in modalità "Stop".
Qualità o funzioni di sicurezza non adeguate	Non utilizzare l'apparecchio se la cottura non è di qualità adeguata o se una funzione di sicurezza non funziona. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

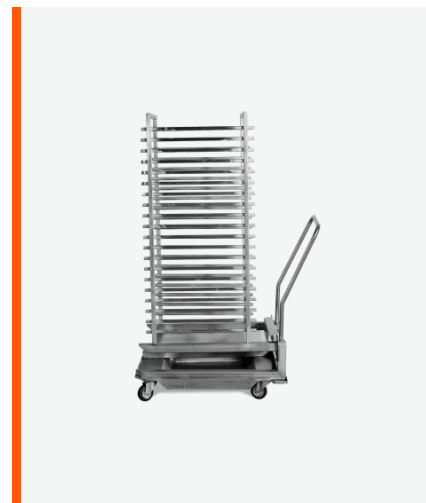
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric convection oven

Professional electric convection ovens for commercial kitchens.
Manual covers installation, operation, cleaning, maintenance,
troubleshooting, spare parts list and electrical diagrams.

Scope: MRG.TA.12-40x60 · MRG.TA-12.Y · MRG.TA-16.Y · MRG.TA-20.Y ·
MRG.EKF-10 · MRG.EKF-20 · MRG.EKF-40 · MRG.EKF-40-T · MRG.MF8 ·
MRG.PFE8



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
10

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- This appliance cannot be carried by hand. Use a lifting vehicle (forklift or pallet truck) for transport.
- The lifting arms of the forklift or pallet truck must reach more than half of the bottom of the appliance.
- Open and dispose of the packaging in accordance with the regulations of the country of use.
- Food-contact parts are stainless steel. Plastic parts are marked with the material symbol.
- Check that all parts are present and that there is no damage from transportation.

02 Installation & connection

- Place the product on flat, solid ground and take precautions to prevent tipping.
- Installation must be carried out by authorized personnel in accordance with current regulations; installation/service personnel must hold an installation/service license.
- Connection to the electrical power source must be made by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the value on the appliance rating plate before connecting.
- Grounding must be performed according to standards and safety rules and connected to the grounding line on the nearest panel.
- Electrical connection, main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- Leave at least 50 cm clearance on both right and left sides for maintenance and cleaning.
- A clean water inlet and wastewater drain must be available at the installation location; connect the water inlet hose to the oven.
- The water outlet at the back of the oven must be connected to the wastewater drain with a Ø50 pipe.
- The appliance should be operated under an extraction hood.

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in facilities without adequate lighting.
- Do not touch any moving parts while the appliance is in use.
- Do not install the appliance near flammable or explosive materials; maintain a minimum distance of 10 cm between oven surfaces and flammable materials.
- Do not operate the appliance idle.
- Do not overload the appliance beyond its capacity.
- Do not intervene in the appliance without appropriate personal protective equipment.
- In case of fire or flash flame, immediately turn off gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages caused by lack of grounding connection will not be covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel (identifiers): A: energy signal lamp; B: resistance signal lamp; C: fan signal lamp; D: graded chart; E: digital display; F: digital display adjustment pot; G: timer display; H: timer setting pot; I: steam regulator; K: lamp switch.
- Start-up: connect clean water and open the tap.
- Plug the appliance in and press the On/Off button; then activate by pressing Start/Stop.
- First start: odor and smoke may occur due to insulation and heating elements. Before use set thermostat to 240°C and run the appliance empty for 30 minutes.
- Preheat: run the appliance at a temperature above 60°C for 5–10 minutes.
- Set the timer according to cooking time and ensure the timer signal lamp is on; monitor cooking time on the timer indicator.
- The bi-directional fan distributes temperature evenly until the set temperature is reached.
- Place the product tray in the oven once the desired temperature is reached.
- If steam is required, release steam by pressing the steam injection button after temperature is 150°C; check the steam jet signal lamp is on.
- During cooking use the interior lighting to view the product without opening the door.
- After cooking, open the door and remove the product.
- When finished, turn the appliance off by pressing Start/Stop.

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Ensure the plug is disconnected or the appliance is switched off before cleaning.
- Clean oil and residue on internal surfaces with a soft cloth and shower spray unit before the appliance has completely cooled; after cleaning the accumulated water will drain away.
- Open the inner glass of the door (unlock mechanisms at top and bottom) to clean oil and residue on the door glass.
- Do not use acids or similar materials when cleaning.
- Do not use pressurised water or steam for cleaning.
- Do not clean with materials that may scratch chrome, such as steel wool.

02 Maintenance

- Maintenance must only be performed by trained personnel.
- Perform periodic maintenance every 15 days.
- Thermostat, relay, control device, balance, magnetic filter, fan, switch and lamp parts are not maintained and are replaced when they fail.
- Depending on frequency of use, contactor maintenance should be performed by spraying dry air after electrical disconnection.

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not work	1) Check whether the appliance is plugged into the socket. 2) Check the electrical connection. 3) Check whether the fuse is open. 4) If the oven door is open, the appliance will not work.
It does not cook well	1) Check the temperature setting. 2) If the water spray system is not providing moisture, check the water connection. 3) If temperature is not distributed evenly, check the fan.
Appliance stopped	1) The appliance may stop due to low voltage; check the supply voltage. 2) When operating temperature exceeds the maximum degree, the oven automatically switches to "Stop" mode.
Quality or safety functions not working	Do not use the appliance if baking quality is not appropriate or any safety functions are not working. If problems persist contact authorized service.

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