

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Konvektionsofen – 6×(1/1 GN) – 10 kW – 800×855×721 mm

Professioneller elektrischer Konvektionsofen für den Einsatz in Großküchen; Kapazität: 6×(1/1 GN). Elektrischer Anschluss: 400 V, Kabel 5x2,5 mm², Leistung 10 kW, Sicherung 32 A. Produktmasse 800×855×721 mm, Gewicht 106 kg.

Geltungsbereich: MRG.EKF-6



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
1

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 KONVEKTIONSOFEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen beachten, Verpackungsmaterial ordnungsgemäss entsorgen.
- Lieferumfang sofort prüfen: vollständige Teile und Transportschäden kontrollieren.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit gültiger Installations-/Servicelizenz ausführen lassen.
- Elektrischer Anschluss ist durch eine autorisierte Fachperson vorzunehmen.
- Spannung am Anschluss muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung auf die der elektrischen Installation nächstgelegene Erdungsleitung anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften ausführen.
- Mindestens 50 cm Freiraum an der rechten und linken Seite für Reinigung und Wartung vorsehen.
- Sauberes Wasser-Zulauf- und Abwasser-Ablaufsystem bereitstellen; Zulaufschlauch an den Ofen anschliessen und Ablaufschlauch an die Abwasserleitung anschliessen.
- Das Gerät unter einer Dunstabzugs-Haube betreiben.

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

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren; Mindestabstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material: 10 cm.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand am Aufstellort Gasventile und Elektro-Kontaktor sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Das Gerät muss entsprechend den Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Kontrollpanel): A: ON/OFF-Taste; B: Lampentaste; C: Stufenwahlschalter (Ventilatorstufen, Lüftungs-/Dampffunktionen); D: Anzeige Einstellwert; E: Heizzeit (Anzeige); F: Timer (Maschinen-Min-Einstellung); G: Dampfregelei (20%/40%/60%/80%/100%); H: Ventilator-Kontrollleuchte; I: Widerstands-/Heizungs-Kontrollleuchte; J: Energie-Kontrollleuchte.
- Betriebsablauf:
 1. Anschluss an saubere Wasserquelle herstellen und Wasserhahn öffnen.
 2. Netzstecker anschliessen, dann Energieschalter (Energy inlet) drücken und anschliessend ON-Taste betätigen.
 3. Beim ersten Inbetriebnehmen können Geruch und Rauch auftreten; Material im Innern heizt sich erstmals auf. Auf 240 °C einstellen und 30 Minuten leer laufen lassen.
 4. Für bessere Ergebnisse vorheizen: 60 °C während 5–10 Minuten, bevor etwas eingelegt wird.
 5. Zeit mit Auf-/Ab-Tasten einstellen und Zeit-Anzeige kontrollieren.
 6. Die Temperatur wird homogen verteilt durch einen beidseitig drehbaren Ventilator.
 7. Einschub einschieben und das Produkt einlegen.
 8. Dampfgabe ist ab 150 °C möglich durch Drücken der Dampf-Taste; Dampfanzigelampe zeigt Dampfbetrieb an.
 9. Zur Sichtkontrolle während des Garens Innenbeleuchtung einschalten.
 10. Nach Beendigung Garraum öffnen, Produkt entnehmen und OFF-Taste drücken.

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

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Strom trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Löserspray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist; Abwasser fliesst nach der Reinigung über den Abwasseranschluss.
- Zum Reinigen der Ofen gläser Innenglas des Deckels öffnen: Verriegelung oben und unten entriegeln.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Nicht mit Wasser direkt besprühen, damit der Elektromotor nicht beschädigt wird.
- Keine Reinigungsmaterialien verwenden, die Chrom-Oberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Folgende Teile werden bei Funktionsstörung infolge fehlender Wartung ausgewechselt: Relais, Steuergerät, Balance, Magnetfilter, Ventilator, Schalter und Lampenteile.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSOFFEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3. Sicherung prüfen (ein/aus). 4. Ofendeckel prüfen.
Gerät kocht / gart nicht richtig.	1. Heizungs-/Temperatur-Einstellungen prüfen. 2. Wasseranschluss prüfen, wenn das Einspritzsystem nicht arbeitet. 3. Bei ungleichmässiger Wärmeverteilung Ventilator prüfen.
Gerät hat den Betrieb eingestellt (STOP).	1. Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen – Spannung prüfen. 2. Wenn die Betriebstemperatur über die maximale Temperatur steigt, wechselt das Gerät automatisch in STOP-Position.
Qualität der Garergebnisse / Sicherheitsfunktionen unzureichend.	Bei unzureichender Garqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion: Gerät nicht benutzen und autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à convection électrique – 6×(1/1 GN) – 10 kW – 800×855×721 mm

Four à convection électrique professionnel conçu pour cuisines industrielles ; capacité : 6×(1/1 GN). Alimentation électrique : 400 V, câble 5x2,5 mm², puissance 10 kW, fusible 32 A. Dimensions 800×855×721 mm, poids 106 kg.

Champ d'application: MRG.EKF-6



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
1

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 – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Cet appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à un autre ; déplacer sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Déballer conformément aux règles et réglementations locales et éliminer les emballages de manière appropriée.
- Vérifier immédiatement le contenu et l'absence de dégâts causés par le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plan et solide et prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié disposant des licences nécessaires.
- La connexion électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre ; la terre doit être reliée à la ligne de terre la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la fusible principale et au dispositif de protection différentiel doit respecter la réglementation en vigueur.
- Prévoir au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour l'entretien et le nettoyage.
- Prévoir une arrivée d'eau propre et une évacuation des eaux usées ; raccorder le tuyau d'arrivée d'eau au four et l'évacuation à la conduite d'eaux usées.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte d'extraction.

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

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer à proximité de matières inflammables ou explosives ; distance minimale entre la surface du four et un matériau inflammable : 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages résultant d'une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A : bouton ON/OFF ; B : bouton LAMPE ; C : sélecteur d'étapes (vitesses ventilateur, cuisson ventilée, cuisson vapeur) ; D : afficheur de valeur réglée ; E : affichage temps de chauffage ; F : minuterie (réglage min. machine) ; G : bouton de régulation vapeur (20%/40%/60%/80%/100%) ; H : témoin ventilateur ; I : témoin résistance ; J : témoin énergie.
- Mode d'emploi :
 1. Raccorder l'appareil à une source d'eau propre et ouvrir le robinet.
 2. Brancher la prise électrique, appuyer sur le bouton d'arrivée d'énergie (energy inlet), puis sur le bouton ON.
 3. Lors de la première mise en service, odeur et fumée peuvent se produire ; les matériaux internes chauffent pour la première fois. Régler à 240 °C et laisser fonctionner 30 minutes à vide.
 4. Pour une cuisson optimale, préchauffer à 60 °C pendant 5–10 minutes avant d'insérer les produits.
 5. Régler le temps avec les flèches haut/bas et contrôler sur l'indicateur de temps.
 6. La température est répartie de manière homogène par un ventilateur pouvant tourner des deux côtés.
 7. Insérer le(s) plat(s) dans le four.
 8. La vapeur peut être appliquée à partir de 150 °C en appuyant sur le bouton vapeur ; le témoin vapeur doit s'allumer.
 9. Pour surveiller la cuisson sans ouvrir la porte, actionner l'éclairage intérieur.
 10. À la fin de la cuisson, ouvrir la porte, retirer le produit et appuyer sur le bouton OFF.

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

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un spray solvant huileux, avant que l'appareil soit complètement refroidi ; les eaux usées s'écoulent par le raccord d'évacuation après nettoyage.
- Pour nettoyer les vitres du four, ouvrir la vitre intérieure du couvercle : déverrouiller le mécanisme en haut et en bas.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement, cela pourrait endommager le moteur électrique.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage pouvant endommager les surfaces chromées.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Les pièces suivantes sont remplacées en cas de dysfonctionnement dû à l'absence d'entretien : relais, dispositif de commande, balance, filtre magnétique, ventilateur, interrupteurs et éléments d'éclairage.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le fusible. 4. Vérifier le couvercle du four.
L'appareil ne cuit pas correctement.	1. Vérifier les réglages de chauffage. 2. Vérifier le raccordement d'eau si le système d'injection ne fonctionne pas. 3. En cas de mauvaise répartition de la chaleur, vérifier le ventilateur.
L'appareil s'est arrêté (STOP).	1. L'appareil peut s'arrêter en raison d'une basse tension – vérifier la tension. 2. Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, l'appareil passe automatiquement en position STOP.
Qualité de cuisson insuffisante / fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil en cas de qualité de cuisson insuffisante ou de défaillance d'une fonction de sécurité; 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 – 6×(1/1 GN) – 10 kW – 800×855×721 mm

Forno a convezione elettrico professionale progettato per cucine industriali; capacità: 6×(1/1 GN). Alimentazione elettrica: 400 V, cavo 5x2,5 mm², potenza 10 kW, fusibile 32 A. Dimensioni 800×855×721 mm, peso 106 kg.

Campo di applicazione: MRG.EKF-6



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
1

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 – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; deve essere trasportato su pallet con muletto.
- Disimballare secondo le norme di sicurezza e disposizioni locali ed eliminare gli imballi correttamente.
- Controllare subito che tutte le parti siano presenti e non danneggiate durante il trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano stabile e dritto e prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato con le relative autorizzazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione fornita corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; la messa a terra deve essere collegata alla linea di terra più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere conforme alle normative vigenti.
- Lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra per pulizia e manutenzione.
- Prevedere ingresso acqua pulita e scarico delle acque reflue; collegare il tubo di ingresso acqua al forno e lo scarico alla rete fognaria.
- L'apparecchio deve essere messo in funzione sotto una cappa di aspirazione.

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

FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- 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 azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare in misura inferiore o superiore alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza dispositivi di protezione adeguati.
- In caso di incendio nel luogo d'uso, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contactor elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti a mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A: tasto ON/OFF; B: tasto LAMPADA; C: selettore fasi (velocità ventola, cottura ventilata, cottura a vapore); D: indicatore valore impostato; E: indicatore tempo di riscaldamento; F: timer (impostazione minima macchina); G: pulsante regolazione vapore (20%/40%/60%/80%/100%); H: spia ventola; I: spia resistenza; J: spia energia.
- Procedura di funzionamento:
 1. Collegare l'apparecchio a una fonte d'acqua pulita e aprire il rubinetto.
 2. Collegare la spina alla rete elettrica, premere il pulsante di ingresso energia (energy inlet), quindi il tasto ON.
 3. Alla prima accensione possono verificarsi odori e fumo poiché i materiali interni si riscaldano per la prima volta. Impostare 240 °C e lasciarlo funzionare 30 minuti a vuoto.
 4. Per una cottura migliore preriscaldare a 60 °C per 5–10 minuti prima di inserire i prodotti.
 5. Impostare il tempo con le frecce su/giù e controllare l'indicatore del tempo.
 6. La temperatura è distribuita in modo omogeneo da una ventola che può ruotare da entrambi i lati.
 7. Inserire il vassoio nel forno.
 8. Il vapore può essere erogato dopo 150 °C premendo il pulsante vapore; verificare che la spia vapore sia accesa.
 9. Per visualizzare il prodotto durante la cottura senza aprire lo sportello, azionare l'illuminazione interna.
 10. A fine cottura aprire lo sportello, prelevare il prodotto e premere il tasto OFF.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da

FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido utilizzando uno spray solvente a base di olio, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato; le acque reflue defluiscono dallo scarico dopo la pulizia.
- Per pulire i vetri del forno, aprire il vetro interno del coperchio: sbloccare il meccanismo in alto e in basso.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua sull'apparecchio, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Non usare materiali che possano danneggiare le superfici cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Queste parti vengono sostituite in caso di malfunzionamento dovuto alla mancata manutenzione: relè, dispositivo di controllo, balance, filtro magnetico, ventola, interruttori e parti della lampada.
- La manutenzione del contattore 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 A CONVEZIONE ELETTRICO – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare il fusibile. 4. Controllare lo sportello del forno.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	1. Controllare le impostazioni di riscaldamento. 2. Controllare il collegamento dell'acqua se il sistema di iniezione non funziona. 3. In caso di distribuzione del calore non omogenea, controllare la ventola.
L'apparecchio si è fermato (STOP).	1. L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – verificare la tensione. 2. Se la temperatura di esercizio supera la temperatura massima, il forno passerà automaticamente in posizione STOP.
Scarsa qualità di cottura / malfunzionamento delle funzioni di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio in caso di scarsa qualità di cottura o malfunzionamento di una funzione di sicurezza; contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric convection oven – 6×(1/1 GN) – 10 kW – 800×855×721 mm

Professional electric convection oven designed for industrial kitchens; capacity: 6×(1/1 GN). Electrical inlet: 400 V, cable 5x2.5 mm², power 10 kW, fuse 32 A. Dimensions 800×855×721 mm, weight 106 kg.

Scope: MRG.EKF-6



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
1

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 – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; move on a pallet with a forklift truck.
- Unpack in accordance with local safety codes and regulations and dispose of packaging appropriately.
- Check immediately that all parts have arrived and that there is no shipping damage.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the appropriate licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure the voltage supplied matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing line nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current device must be carried out in accordance with current regulations.
- Allow at least 50 cm clearance at the right and left sides for cleaning and maintenance.
- Provide a clean water inlet and a waste water outlet; connect the water inlet hose to the oven and the waste outlet to the waste water system.
- The appliance should be operated under a chimney/ventilation hood.

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

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; minimum distance between oven surface and flammable material: 10 cm.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- The appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.

02 Operation

- Control panel: A: ON/OFF button; B: LAMP button; C: STAGE selector (fan stage, fan cooking stage, fan steam cooking); D: indicator set point; E: HEAT TIME (indicator); F: TIMER (machine min setting); G: STEAM REGULATOR button (20%/40%/60%/80%/100%); H: FAN signal lamp; I: RESISTANCE signal lamp; J: ENERGY signal lamp.
- Operating procedure:
 1. Connect the appliance to a clean water source and open the tap.
 2. Connect the plug to the electricity, then press the energy inlet button, then the ON button.
 3. On first installation there may be smell and smoke as internal materials heat for the first time. Set temperature to 240 °C and run empty for 30 minutes.
 4. For better cooking, keep the oven at 60 °C for 5–10 minutes before inserting products.
 5. Set cooking time with the up/down arrows and monitor the time indicator.
 6. Temperature is distributed homogeneously by a fan that can turn both ways.
 7. Insert the product tray into the oven.
 8. Steam can be applied after 150 °C by pressing the steaming button; check that the steaming signal lamp is on.
 9. To view the product during cooking without opening the lid, press the inner lighting button.
 10. When finished, open the lid, remove the product and press the OFF button.

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

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 oven glasses, open the lid's inner 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 get 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.
- These parts are replaced when malfunction occurs due to lack of maintenance: relay, control device, balance, magnetic filter, fan, switch and lamp parts.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.

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

ELECTRIC CONVECTION OVEN – 6×(1/1 GN) – 10 KW – 800×855×721 MM

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and voltage. 3. Check the fuse. 4. Check the oven's lid.
The appliance does not cook well.	1. Check the heat settings. 2. Check the water connection if the injection system doesn't operate. 3. If there is not homogeneous heat distribution, check the fan.
The appliance stopped (STOP).	1. The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2. If the oven operating temperature is above the maximum temperature, the oven will automatically go to STOP position.
Unsuitable cooking quality or safety function failure.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorised service.

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