

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Pizzaöfen — rotierend und nicht rotierend

Professionelle, hocheffiziente Gas-Pizzaöfen für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle mit Backplatten für Ø 300 mm Pizzen; Ausführungen mit Platz für 6 oder 9 Pizzen pro Kammer. Durchsatz je nach Modell bis zu 130 Pizza/h oder 75 Pizza/h. Typische elektrische Leistung 2 kW, Betriebs-spannung 220 V, Betriebsdruck 21 mbar; Zuleitung 3*2,5.

Geltungsbereich: MRG.SPO.02 · MRG.SPO.02-D



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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einer Stelle zur anderen bewegt werden.
- Transport auf Paletten mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz erfolgen.
- Anschluss an die Gasinstallation darf nur durch eine befugte Person erfolgen.
- Der Raum muss ausreichend belüftet sein und eine Lüftungsöffnung aufweisen.
- Anschluss und Einstellung sind entsprechend den lokalen und nationalen Gasvorschriften vorzunehmen.
- Gas-Eingänge am Gerät sind mit dem Label «G» gekennzeichnet.
- Dieses Gerät ist an eine Schutzleiter-Steckdose anzuschliessen; Erdung am nächstliegenden Erdungsanschluss am Bedienfeld anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften durchführen.
- Gasanschluss mit metallflexiblem Schlauch geeigneten Durchmessers und Kugelhahn ausführen; Kugelhahn an einem vor Hitze geschützten, zugänglichen Ort montieren.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und -druck nach den Angaben auf dem Typenschild einstellen; bei Abweichung von der eingestellten Gasart die gesonderten Anweisungen zur Anpassung an andere Gasarten befolgen.

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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr laden als die Kapazität des Geräts.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen sofort alle Gasventile und den elektrischen Schütz ausschalten und den Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch auf keinen Fall Feuer entfachen und keine elektrischen Verbraucher einschalten.
- Die Dichtheit nicht mit einer offenen Flamme prüfen.
- Die Dunstabzugshaube (Schornsteinhaube) muss das Gerät vollständig abdecken. Abgasrohre dürfen bis maximal 3 Meter ohne Lüfter betrieben werden; bei mehr als 3 Metern ist ein Lüfter erforderlich.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Modell SPO.02): A = ON-OFF; B = Lampe; C = Top Digital; D = Top Digital Kontrolllampe; E = Sub Digital; F = Sub Digital Kontrolllampe; G = Drehteller-Geschwindigkeit; H = Obere Temperaturregelung (digital); I = Untere Temperaturregelung (digital); J = Top Brenner Reset; K = Unterer Brenner Reset; L = Flammen-Verstärkungs/Reduzier-Regelung.
- Vor Inbetriebnahme Innenraum mit feuchtem Tuch reinigen und gut trocknen.
- Netzstecker einstecken, Gasventil öffnen und Gerät mit der ON-OFF-Taste starten.
- Gerät mit den START/STOP-Tasten in Betrieb nehmen.
- Beim ersten Start kann es wegen Isolationsmaterialien zu Geruch und Rauch kommen. Vor Gebrauch Temperatur auf 350 °C (oben/unten) einstellen und 30 Minuten im leeren Zustand laufen lassen.
- Vor dem Backen 5–10 Minuten auf die benötigte Temperatur vorheizen.
- Backzeit festlegen und die oberen/unteren Temperaturwerte entsprechend der Pizzarerfordernisse einstellen.
- Drehteller-Geschwindigkeit mit den Tasten «Hase» (schnell) und «Schildkröte» (langsam) einstellen.
- Zum Betrachten des Produkts ohne Klappe zu öffnen die Innenbeleuchtung einschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät mit der ON-OFF-Taste ausschalten.

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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen Gas- und Stromverbindungen ausschalten.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösemittel-Spray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Kein Hochdruckwasser oder Dampf zur Reinigung verwenden.
- Nicht mit Materialien reinigen, die Chromoberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Eine periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Beleuchtungslampe je nach Häufigkeit der Nutzung prüfen.
- Backsteine (Pizzasteine) in regelmäßigen Abständen prüfen; gebrochene oder deformierte Steine austauschen.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern Schläuche ersetzen.
- Den Bereich, in dem das Gerät steht, regelmäßig lüften.

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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht betreiben.	1) Prüfen, ob die Gasverbindung hergestellt ist. 2) Wenn Gasschläuche durch Risse/ Löcher undicht sind, arbeitet das Gerät nicht — Schläuche ersetzen. 3) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 4) Sicherung prüfen.
Das Gerät backt / gart nicht richtig.	1) Prüfen, ob die Gaseinstellung korrekt ist. 2) Heiz-/Temperatur-Einstellungen prüfen.
Das Gerät ist stehen geblieben.	1) Wenn die Betriebstemperatur über dem zulässigen Maximum liegt, setzt das Gerät automatisch auf STOP. 2) Bei Gasleck und vorhandener Magnetventil-/Sicherheitsabschaltung wird die Gaszufuhr gestoppt — Raum belüften. 3) Brenner prüfen.
Reset-Tasten-Anzeige gibt kein Signal.	1) Prüfen, ob Gas zum Gerät gelangt. 2) Prüfen, ob die Zündkerze Kontakt zum Gehäuse hat. 3) Prüfen, ob die Zündkerze zündet; wenn nicht, Leuchte/Lampe prüfen.
Innenbeleuchtung ist nicht an.	1) Die Lampe kann defekt sein — Lampe ersetzen.
Qualität oder Sicherheitsfunktion nicht in Ordnung.	Bei ungeeigneter Backqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht verwenden; bei fortbestehenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fours à pizza à gaz — rotatif et non rotatif

Fours à pizza professionnels à gaz, conçus pour cuisine industrielle. Versions pour disques Ø 300 mm ; capacité par chambre de 6 ou 9 pizzas. Rendement selon modèle jusqu'à 130 pizzas/h ou 75 pizzas/h. Puissance électrique 2 kW, tension d'alimentation 220 V, pression de service 21 mbar ; câble d'alimentation 3*2,5.

Champ d'application: MRG.SPO.02 · MRG.SPO.02-D



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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

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

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant et prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié titulaire des autorisations nécessaires.
- La connexion au réseau de gaz doit être réalisée par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et disposer d'une bouche d'aération.
- Le raccordement et les réglages doivent respecter les normes locales et nationales du gaz.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont repérées par l'étiquette «G».
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre; la terre doit être reliée au point d'atterrage le plus proche du panneau électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au disjoncteur différentiel doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Le raccordement gaz doit se faire avec un flexible métallique de diamètre approprié et une vanne sphérique; la vanne doit être installée loin de la chaleur et accessible.
- Après le branchement, 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 pour le type de gaz approprié.

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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flambée, couper immédiatement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz, absolument ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser l'électricité.
- Ne surtout pas vérifier l'étanchéité avec une flamme.
- La hotte/cheminée doit couvrir complètement le four. Les conduits peuvent être utilisés sans ventilateur jusqu'à 3 mètres maximum; si la distance dépasse 3 mètres, un ventilateur est nécessaire.

02 Utilisation

- Panneau de commande (modèle SPO.02) : A = ON-OFF ; B = Lampe ; C = Top Digital ; D = Voyant Top Digital ; E = Sub Digital ; F = Voyant Sub Digital ; G = Réglage vitesse tambour ; H = Réglage chaleur haut (digital) ; I = Réglage chaleur bas (digital) ; J = Reset brûleur haut ; K = Reset brûleur bas ; L = Réglage augmentation/diminution de flamme.
- Avant la mise en service, nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil, ouvrir la vanne de gaz et démarrer avec le bouton ON-OFF.
- Mettre l'appareil en marche avec les boutons START/STOP.
- Au premier démarrage, odeurs et fumées peuvent provenir des matériaux isolants. Avant utilisation, régler la température à 350 °C (haut/bas) et laisser fonctionner 30 minutes à vide.
- Préchauffer 5–10 minutes à la température souhaitée avant de placer les produits.
- Déterminer le temps de cuisson et régler les températures haut/bas en conséquence.
- Régler la vitesse du plateau tournant avec les boutons «lapin» (rapide) et «tortue» (lent).
- Pour voir le produit sans ouvrir le couvercle, activer la lumière intérieure.
- Après utilisation, arrêter l'appareil avec le bouton ON-OFF.

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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- S'assurer que les raccordements gaz et électriques sont coupés avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un spray dégraissant avant que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas utiliser d'eau sous pression ni de vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas nettoyer avec des matériaux susceptibles d'endommager le chrome.

02 Entretien

- Maintenance réalisée uniquement par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Contrôler la lampe d'éclairage en fonction de la fréquence d'utilisation.
- Vérifier les pierres de cuisson périodiquement ; remplacer les pierres cassées ou déformées.
- Contrôler périodiquement les tuyaux de gaz ; remplacer en cas de fente, trou, etc.
- Aérer régulièrement la zone d'installation.

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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier que la connexion de gaz est effectuée. 2) Si les tuyaux d'arrivée de gaz sont endommagés (fente, trou...), l'appareil ne fonctionne pas — remplacer les tuyaux. 3) Vérifier les connexions électriques et la tension. 4) Vérifier le fusible.
L'appareil ne cuit pas correctement.	1) Vérifier que le réglage du gaz est adapté. 2) Vérifier les réglages de chaleur.
L'appareil s'est arrêté.	1) Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, l'appareil passe automatiquement en position STOP. 2) En cas de fuite de gaz et d'alarme de coupure solénoïde, l'alimentation en gaz est interrompue — ventiler la zone. 3) Vérifier le brûleur.
Le voyant du bouton de réarmement ne signale pas.	1) Vérifier si le gaz arrive à l'appareil. 2) Vérifier si la bougie d'allumage est en contact avec la carcasse. 3) Vérifier si la bougie peut enflammer; la lampe ne s'allume pas si elle ne fonctionne pas.
La lampe ne s'allume pas.	1) La lampe peut être cassée — la remplacer.
Fonctionnement ou sécurité insuffisants.	Ne pas utiliser l'appareil si la cuisson n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité est défaillante; contacter le service après-vente agréé si le problème persiste.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forni per pizza a gas — rotanti e non rotanti

Forni professionali a gas ad alta efficienza per uso in cucine industriali.
Piani di cottura per Ø 300 mm; versioni da 6 o 9 pizze per camera.
Produzione fino a 130 pizze/h o 75 pizze/h a seconda del modello.
Potenza elettrica 2 kW, tensione di alimentazione 220 V, pressione di esercizio 21 mbar; cavo di alimentazione 3*2,5.

Campo di applicazione: MRG.SPO.02 · MRG.SPO.02-D



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

FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

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

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e resistente e predisporre misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con abilitazioni.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area deve avere ventilazione sufficiente e una presa d'aria.
- Il collegamento e le regolazioni devono essere conformi alle norme locali e nazionali sul gas.
- Gli ingressi gas sull'apparecchio sono indicati con l'etichetta «G».
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di protezione; la messa a terra collegare alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Il collegamento gas deve essere eseguito con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera; la valvola deve essere montata in luogo lontano dal calore e accessibile.
- Dopo il collegamento controllare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare gas e pressione secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas non corrisponde, seguire le istruzioni per l'adattamento a diverso tipo di gas.

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

FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore. Non usare acqua per spegnere.
- In caso di perdita di gas, non accendere assolutamente fiamme e non usare energia elettrica.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.
- La cappa camino deve coprire completamente il forno. I tubi di evacuazione possono essere usati senza ventola fino a 3 metri massimo; oltre 3 metri è obbligatoria la ventola.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (modello SPO.02): A = ON-OFF; B = Lampada; C = Top Digital; D = Spia Top Digital; E = Sub Digital; F = Spia Sub Digital; G = Regolazione velocità tamburo; H = Regolazione calore superiore (digitale); I = Regolazione calore inferiore (digitale); J = Reset bruciatore superiore; K = Reset bruciatore inferiore; L = Regolazione aumento/diminuzione fiamma.
- Prima dell'uso pulire l'interno del forno con un panno umido e asciugare.
- Inserire la spina, aprire la valvola del gas e avviare premendo ON-OFF.
- Avviare l'apparecchio con i pulsanti START/STOP.
- Al primo avvio possono manifestarsi odori e fumo dovuti ai materiali isolanti. Prima dell'utilizzo portare la temperatura a 350 °C (alto/basso) e far funzionare a vuoto per 30 minuti.
- Prima di infornare preriscaldare 5–10 minuti alla temperatura desiderata.
- Determinare il tempo di cottura e impostare i valori di temperatura superiore/inferiore di conseguenza.
- Regolare la velocità del tavolo rotante con i pulsanti «coniglio» (veloce) e «tartaruga» (lento).
- Per vedere il prodotto senza aprire lo sportello, premere il pulsante della luce interna.
- Al termine dell'utilizzo spegnere con il pulsante ON-OFF.

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

FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Assicurarsi che i collegamenti gas ed elettrici siano disinseriti prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido usando uno spray solvente per oli, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non utilizzare acqua ad alta pressione o vapore per la pulizia.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le superfici cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in funzione della frequenza d'uso.
- Verificare periodicamente le pietre di cottura; sostituire le pietre rotte o deformate.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; sostituire in caso di tagli, fori, ecc.
- Ventilare periodicamente l'area in cui si trova l'apparecchio.

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

FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. 2) Se i tubi d'ingresso del gas sono danneggiati (fenditura, foro, ecc.) l'apparecchio non funziona — sostituire i tubi. 3) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 4) Controllare il fusibile.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	1) Controllare se la regolazione del gas è corretta. 2) Controllare le impostazioni di calore.
L'apparecchio si è fermato.	1) Se la temperatura di esercizio supera il massimo, l'apparecchio si porta automaticamente in posizione STOP. 2) In caso di perdita di gas, se è presente un allarme di blocco solenoide, il flusso di gas viene interrotto — ventilare l'ambiente. 3) Controllare il bruciatore.
Il segnale del pulsante di reset non si attiva.	1) Verificare se il gas arriva all'apparecchio. 2) Verificare se l'elettrodo d'accensione tocca la carcassa. 3) Verificare se l'elettrodo può generare la scintilla; la spia non si accende se non funziona.
La lampada non si accende.	1) La lampada potrebbe essere guasta — sostituirla.
Qualità di cottura o funzioni di sicurezza non corrette.	Non usare l'apparecchio se la qualità di cottura non è adeguata o se una funzione di sicurezza non opera; contattare il servizio autorizzato se i problemi persistono.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Rotating and non-rotating gas pizza ovens

Professional high-efficiency gas pizza ovens intended for industrial kitchens. Chambers for Ø 300 mm pizzas; variants hold 6 or 9 pizzas per chamber. Output up to 130 pizzas/h or 75 pizzas/h depending on model. Electric power 2 kW, operating voltage 220 V, operating pressure 21 mbar; feeding cable 3*2.5.

Scope: MRG.SPO.02 · MRG.SPO.02-D



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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the appliance on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.
- Gas connection must be made by an authorized person.
- The area where the appliance is installed must have sufficient ventilation and a vent opening.
- Connect and set up the appliance according to local and national gas standards.
- The appliance gas inlets are marked with a «G» label on the body.
- This appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing line on the control panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- Connect gas with a metal flexible hose of suitable diameter and a ball valve; the ball valve must be installed away from heat and be accessible.
- After making the gas connection, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the rating plate; if the installed gas type differs, follow the instructions for changing to the other gas type.

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire or flame flare occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leak, absolutely do not ignite flames and do not use electrical equipment.
- Do not check seals with an open flame.
- The chimney hood must be installed so it covers the oven completely. Chimney hood pipes may be used without a fan up to 3 metres; if the duct length exceeds 3 metres, a fan must be used.

02 Operation

- SPO.02 control panel: A is the main switch and B the lamp. C/D identify the upper display and its indicator; E/F identify the lower display and its indicator. G changes drum speed, H and I adjust upper and lower heat, J and K reset the upper and lower burners, and L changes flame intensity.
- Before operating, clean the inside of the oven with a damp cloth and dry it.
- Plug in the appliance, open the gas valve and start with the ON-OFF button.
- Start the device using the START/STOP buttons.
- On first start there may be smell and smoke from insulation materials. Before use, set oven temperature to 350 °C (top/bottom) and run empty for 30 minutes.
- Preheat 5–10 minutes to the required temperature before placing product inside.
- Determine cooking time and set top/bottom temperature values according to pizza cooking time.
- Set rotary table speed using the rabbit (fast) and turtle (slow) buttons.
- To view the product without opening the lid, press the interior light button.
- When finished, turn the appliance off using the ON-OFF button.

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Ensure gas and electrical connections are turned off before cleaning.
- Clean the inside of the oven with a soft cloth using an oil solvent spray before the appliance has completely cooled.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not use pressure water or steam for cleaning.
- 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 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 slits or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is installed on a periodic basis.

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check whether the gas connection is made. 2) If gas inlet hoses are leaking due to slit/hole etc., the appliance will not operate — replace hoses. 3) Check electrical connections and voltage. 4) Check the fuse.
The appliance does not cook well.	1) Check whether it is operated with the correct gas setting. 2) Check the heat settings.
The appliance has stopped.	1) If the oven operating temperature exceeds the maximum, the oven will automatically go to STOP. 2) If there is a gas leak and a solenoid gas stopper alarm is present, gas flow is stopped — ventilate the area. 3) Check the burner.
Reset button light does not signal.	1) Check if gas reaches the appliance. 2) Check if the sparking plug has contact with the body. 3) Check whether the sparking plug can ignite; the lamp will not light if it does not.
Lamp is not on.	1) The lamp may be broken — change it.
Cooking quality or safety function failure.	Do not use the appliance if cooking quality is inadequate or if any safety function does not work; if problems persist contact authorized service.

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