

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Pizzaöfen, zweilagig, Ø 300 mm (Modelle MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Professionelle Gas-Pizzaöfen für den Einsatz in Großküchen; zweilagig mit Ø 300 mm Backsteinen. Verfügbare Kapazitäten: 4+4, 6+6, 9+9 Pizzen. Betriebsdaten (Auszug): LPG-Leistung 32,2 kW (bei 4+4/6+6) bzw. 48 kW (bei 9+9); NG-Leistung 31 kW bzw. 48,4 kW; Netzspannung 1x230 V. Geräte müssen von qualifiziertem Personal installiert und gewartet werden.



Geltungsbereich: MRG.4+4G · MRG.6+6G · MRG.9+9G

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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, ZWEILAGIG, Ø 300 MM (MODELLE MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

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

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz.
- Anschluss an die Gasinstallation nur durch autorisierte Personen.
- Der Aufstellungsbereich muss ausreichend belüftet sein und einen Lüftungsdurchlass (vent-hole) aufweisen.
- Anschluss gemäß den örtlichen und nationalen Gasvorschriften durchführen.
- Gasanschlüsse am Gehäuse sind mit dem »G«-Kennzeichen markiert.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung gemäß Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung am nächstliegenden Bedienfeld zur Elektroinstallation anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und FI (Leckstromschutz) gemäß geltenden Vorschriften ausführen.
- Gasanschluss mit geeigneter Metallflexleitung und Kugelhahn durchführen; der Kugelhahn muss fern von Wärme montiert und während eines Notfalls leicht zugänglich sein; nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und Gasdruck gemäß Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die in Abschnitt G beschriebene Umrüstung beachten.

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

GAS-PIZZAÖFEN, ZWEILAGIG, Ø 300 MM (MODELLE MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung versuchen zu bedienen.
- Den Ofendeckel nicht öffnen, wenn der Garraum heiß ist.
- Bei Feuer oder Flammen Bildung: alle Gasventile und den Schütz (elektr. Kontaktorschalter) sofort schließen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasleckage: auf keinen Fall Feuer entfachen und keine elektrischen Geräte verwenden.
- Auf keinen Fall Dichtheit mit offener Flamme prüfen.
- Die Dunstabzugshaube (Chimney hood) muss den Ofen vollständig abdecken; Abluftrohre bis maximal 3 Meter ohne Gebläse verwendbar; bei mehr als 3 Metern muss ein Lüfter installiert werden.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Legende: A: Kontrollleuchte; B: Temperaturwahl Taste; C: Analoge Anzeige; D: EIN/AUS-Taste; E: Innenbeleuchtungstaste; F: Reset-Taste.
- Vorbereitung: Innen- und Außenseite mit warmem, feuchtem Tuch reinigen und trockenwischen.
- Stecker einstecken und Gasventil öffnen.
- Gerät einschalten (D).
- Thermostat auf gewünschte Temperatur einstellen (B).
- Vor Einlegen der Produkte vorheizen: bei über 60°C 5–10 Minuten vorheizen.
- Pizzen in den Ofen legen und Deckel schließen.
- Zum Einsehen ohne Öffnen des Deckels Beleuchtung mit Taste E einschalten.
- Nach Ende der Nutzung Thermostat auf OFF stellen und Gerät vom Netz trennen (Stecker ziehen).

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

GAS-PIZZAÖFEN, ZWEILAGIG, Ø 300 MM (MODELLE MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gas- und Elektroanschlüsse ausschalten.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Sprühreiniger reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Keinen Hochdruckwasser- oder Dampfreiniger verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal.
- Regelmäßige Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Beleuchtungslampe je nach Nutzungsfrequenz prüfen.
- Backsteine periodisch prüfen; gebrochene oder verformte Steine austauschen.
- Gasanschlussschläuche regelmäßig prüfen; bei Riss oder Loch ersetzen.
- Aufstellungsbereich regelmäßig lüften.

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

GAS-PIZZAÖFEN, ZWEILAGIG, Ø 300 MM (MODELLE MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät funktioniert nicht (läuft nicht).	1) Prüfen, ob Gasanschluss vorhanden ist. 2) Wenn Gaszufuhr-Schläuche Risse/ Löcher haben, läuft das Gerät nicht — Schläuche ersetzen. 3) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 4) Sicherung prüfen (eingeschaltet/ ausgefallen).
Gerät backt/ gart nicht richtig.	1) Prüfen, ob mit geeignetem Gasdruck/-einstellung betrieben wird. 2) Heiz-/Thermostateinstellung prüfen.
Gerät hat sich abgeschaltet / steht auf STOP.	1) Wenn die Ofentemperatur über Maximalwert liegt, schaltet das Gerät automatisch auf STOP. 2) Bei Gasleckage kann durch vorhandene Magnetventil-/Sicherheitsabschaltung der Gasfluss gestoppt werden — Raum belüften. 3) Brenner prüfen.
Reset-Leuchte (Reset-Button) signalisiert nicht.	1) Prüfen, ob Gas bis zum Gerät gelangt. 2) Prüfen, ob die Zündelektrode (Sparking plug) Kontakt zum Gehäuse hat. 3) Prüfen, ob die Zündelektrode zündet; ggf. Zündsystem prüfen.
Lampe leuchtet nicht.	Lampe kann defekt sein — Lampe wechseln.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fours à pizza à gaz, double étage, Ø 300 mm (modèles MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Fours à pizza professionnels au gaz destinés aux cuisines industrielles ; double étage avec dalles Ø 300 mm. Capacités disponibles : 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. Extraits techniques : puissance LPG 32,2 kW (4+4/6+6) ou 48 kW (9+9) ; puissance GN 31 kW ou 48,4 kW ; tension d'alimentation 1x230 V. Installation et maintenance par du personnel qualifié.



Champ d'application: MRG.4+4G · MRG.6+6G · MRG.9+9G

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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, DOUBLE ÉTAGE, Ø 300 MM (MODÈLES MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre.
- Transport sur palette uniquement, à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et stable; prendre des mesures contre tout renversement.
- Installation et entretien uniquement par du personnel qualifié et habilité.
- Raccordement au gaz uniquement par des personnes autorisées.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et comporter une ouverture de ventilation (vent-hole).
- Raccordement conforme aux normes nationales et locales du gaz.
- Les entrées de gaz sur le boîtier sont indiquées par l'étiquette « G ».
- Cet appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité et aux normes.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du panneau le plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au différentiel doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Le raccordement gaz doit se faire avec un tuyau flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à bille; la vanne doit être fixée à un endroit éloigné de la chaleur et accessible en cas de danger; vérifier l'étanchéité après raccordement.
- Régler le type de gaz et la pression selon la plaque signalétique; en cas de différence de gaz, suivre les instructions de conversion au paragraphe G.

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

FOURS À PIZZA À GAZ, DOUBLE ÉTAGE, Ø 300 MM (MODÈLES MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit mal éclairé.
- Ne pas toucher les pièces 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-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- Ne pas ouvrir le couvercle du four lorsque la chambre de cuisson est chaude.
- En cas d'incendie ou de flambée : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz : ne pas provoquer d'étincelle et ne pas utiliser d'électricité.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.
- La hotte doit être installée de façon à couvrir complètement le four ; les conduits de hotte peuvent être utilisés sans ventilateur jusqu'à 3 mètres ; si la longueur dépasse 3 mètres, un ventilateur doit être installé.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle – Légende : A : témoin lumineux ; B : bouton de réglage chaleur ; C : indicateur analogique ; D : bouton ON/OFF ; E : bouton éclairage intérieur ; F : bouton reset.
- Préparation : nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide tiède puis sécher.
- Brancher et ouvrir la vanne de gaz.
- Mettre sous tension (D).
- Régler le thermostat à la température souhaitée (B).
- Préchauffer avant d'introduire les produits : chauffer au-dessus de 60°C pendant 5–10 minutes.
- Placer les pizzas dans le four et fermer le couvercle.
- Pour voir le produit sans ouvrir le couvercle, appuyer sur le bouton d'éclairage (E).
- À la fin, mettre le thermostat sur OFF et débrancher l'appareil.

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

FOURS À PIZZA À GAZ, DOUBLE ÉTAGE, Ø 300 MM (MODÈLES MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant chaque nettoyage : couper les raccordements gaz et électricité.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un dégraissant en spray, avant que l'appareil ne soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs (risque de résidus nocifs).
- Ne pas utiliser d'eau sous pression ni de vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits qui peuvent endommager les surfaces chromées.

02 Entretien

- Maintenance effectuée uniquement par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique tous les 15 jours.
- Contrôler la lampe d'éclairage selon la fréquence d'utilisation.
- Vérifier les pierres de cuisson périodiquement ; remplacer les pierres cassées ou déformées.
- Contrôler les tuyaux de raccordement gaz périodiquement ; remplacer en cas de fente ou trou.
- Aérer périodiquement 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, DOUBLE ÉTAGE, Ø 300 MM (MODÈLES MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

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 ont des fentes/trous, 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 qu'il fonctionne avec le réglage/type de gaz approprié. 2) Vérifier les réglages de chaleur.
L'appareil s'est arrêté (STOP).	1) Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, le four passe automatiquement en position STOP. 2) En cas de fuite de gaz, une alarme ou arrêt magnétique peut couper l'arrivée de gaz — aérer la zone. 3) Vérifier le brûleur.
La LED du bouton reset ne signale pas.	1) Vérifier si le gaz arrive à l'appareil. 2) Vérifier si l'électrode d'allumage est en contact avec le corps. 3) Vérifier si l'électrode d'allumage peut produire l'étincelle.
La lampe ne s'allume pas.	La lampe peut être cassée — la remplacer.

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, a due livelli, Ø 300 mm (modelli MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Forni professionali per pizza a gas per uso in cucine industriali; due livelli con pietre Ø 300 mm. Capacità: 4+4, 6+6, 9+9 pizze. Dati tecnici essenziali: potenza LPG 32,2 kW (4+4/6+6) o 48 kW (9+9); potenza GN 31 kW o 48,4 kW; tensione di alimentazione 1x230 V. Installazione e manutenzione da personale qualificato.



Campo di applicazione: MRG.4+4G · MRG.6+6G · MRG.9+9G

M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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, A DUE LIVELLI, Ø 300 MM (MODELLI MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Spostamento su pallet esclusivo con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e robusto; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza solo da personale professionale con licenza.
- Il collegamento al gas deve essere eseguito da personale autorizzato.
- L'area deve avere ventilazione sufficiente e un foro di aerazione (vent-hole).
- Il collegamento deve essere eseguito conformemente alle norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sono indicati sull'involucro con l'etichetta «G».
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con terra secondo le regole di sicurezza e gli standard.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al differenziale deve rispettare le normative vigenti.
- Collegare il gas con tubo flessibile metallico di diametro adeguato e valvola a sfera; la valvola deve essere fissata lontano dal calore e accessibile; verificare assenza di perdite dopo il collegamento.
- Regolare tipo di gas e pressione secondo la targhetta dati; se il tipo di gas differisce, seguire le istruzioni di conversione riportate nella sezione G.

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

FORNI PER PIZZA A GAS, A DUE LIVELLI, Ø 300 MM (MODELLI MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in un luogo scarsamente illuminato.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- 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 l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non usare elettricità.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.
- La cappa deve essere installata in modo da coprire completamente il forno; i tubi della cappa possono essere usati senza ventilatore fino a 3 metri; se la distanza supera 3 metri è necessario un ventilatore.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – Legenda: A: spia; B: pulsante regolazione calore; C: indicatore analogico; D: pulsante ON/OFF; E: pulsante illuminazione interna; F: pulsante reset.
- Preparazione: pulire superfici interne ed esterne con panno umido tiepido e asciugare.
- Inserire la spina e aprire la valvola del gas.
- Accendere l'apparecchio (D).
- Regolare il termostato alla temperatura desiderata (B).
- Prima di inserire i prodotti preriscaldare: oltre 60°C per 5–10 minuti.
- Posizionare le pizze nel forno e chiudere il coperchio.
- Per controllare il prodotto senza aprire il coperchio, premere il tasto dell'illuminazione (E).
- Al termine porre il termostato su OFF e scollegare l'apparecchio.

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

FORNI PER PIZZA A GAS, A DUE LIVELLI, Ø 300 MM (MODELLI MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Assicurarsi che i collegamenti gas ed elettrici siano spenti prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con panno morbido usando spray sgrassante, prima che l'apparecchio sia completamente freddo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non usare acqua ad alta pressione o vapore durante la pulizia.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le parti cromate.

02 Manutenzione

- Manutenzione da eseguire solo da personale qualificato.
- Effettuare manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in base alla frequenza d'uso.
- Controllare periodicamente le pietre da cottura; sostituire pietre rotte o deformate.
- Controllare i tubi di collegamento gas; se presenti tagli o fori, sostituire i tubi.
- Arieggiare periodicamente l'area di installazione.

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

FORNI PER PIZZA A GAS, A DUE LIVELLI, Ø 300 MM (MODELLI MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Controllare se il collegamento gas è presente. 2) Se i tubi di alimentazione gas sono tagliati/forati, 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) Verificare se è impostato il giusto tipo/ regolazione del gas. 2) Controllare le impostazioni di calore.
L'apparecchio si è fermato (STOP).	1) Se la temperatura di esercizio supera il massimo, il forno passa automaticamente in STOP. 2) In caso di perdita di gas, un dispositivo di blocco elettromagnetico può interrompere il flusso di gas — ventilare l'area. 3) Controllare il bruciatore.
La spia del pulsante reset non segnala.	1) Verificare se il gas arriva all'apparecchio. 2) Controllare se la candela di accensione è in contatto con la carcassa. 3) Verificare se la candela può generare la scintilla.
La lampada non si accende.	La lampada potrebbe essere guasta — sostituirla.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas pizza ovens, two-tier, Ø 300 mm (models MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Professional gas pizza ovens for industrial kitchens; two-tier with Ø 300 mm baking stones. Available capacities: 4+4, 6+6, 9+9 pizzas. Key data: LPG power 32.2 kW (4+4, 6+6) or 48 kW (9+9); NG power 31 kW or 48.4 kW; supply voltage 1x230 V. Installation and maintenance must be performed by qualified personnel.

Scope: MRG.4+4G · MRG.6+6G · MRG.9+9G



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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

GAS PIZZA OVENS, TWO-TIER, Ø 300 MM (MODELS MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding the appropriate licenses.
- Connection to the gas supply must be performed by an authorized person.
- The area must have sufficient ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance according to local and national gas standards.
- Gas inlets on the appliance are marked with a 'G' label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- Connect gas with a suitable-diameter metal flexible pipe and a ball (spheric) valve; the valve must be fixed away from heat and accessible in case of danger; check for gas leaks after connection.
- Adjust gas type and pressure according to the appliance rating plate; if the installed gas type differs, follow the conversion instructions in section G.

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

GAS PIZZA OVENS, TWO-TIER, Ø 300 MM (MODELS MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

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.
- 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.
- Do not open the oven lid when the cooking compartment is hot.
- If there is a fire or flame flare: turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- If there is a gas leakage: absolutely do not ignite any flame and do not use electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame under any circumstances.
- The chimney hood must be installed to cover the oven completely; hood ducts may be used without a fan up to 3 metres; if the duct length exceeds 3 metres a fan must be used.

02 Operation

- Control panel – Legend: A: indicator lamp; B: heat setting button; C: analog indicator; D: ON/OFF button; E: inner lighting button; F: reset button.
- Preparation: clean the inner and outer surfaces with a warm moist cloth and then dry.
- Plug in the appliance and turn on the gas valve.
- Switch ON (D).
- Adjust the thermostat heat setting to the desired temperature (B).
- Preheat before inserting products: operate the appliance above 60°C for 5–10 minutes.
- Place the pizzas in the oven and close the lid.
- To view the product without opening the lid, press the lighting button (E).
- When operation is completed, switch the thermostat to OFF and unplug the appliance.

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

GAS PIZZA OVENS, TWO-TIER, Ø 300 MM (MODELS MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Ensure gas and electrical connections are off before cleaning.
- Clean the inside of the oven with a soft cloth using oil solvent spray, before the appliance has fully cooled.
- Do not use abrasive cleaning chemicals (they may leave harmful residues).
- Do not use pressure water or steam for cleaning.
- Do not clean with materials that may damage chrome finishes.

02 Maintenance

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

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

GAS PIZZA OVENS, TWO-TIER, Ø 300 MM (MODELS MRG.4+4G, MRG.6+6G, MRG.9+9G)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1) Check whether the gas connection is made. 2) If gas inlet hoses have slits/holes the appliance will not operate — replace hoses. 3) Check electrical connections and voltage. 4) Check the fuse.
The appliance doesn't cook well.	1) Check whether it is operated at the suitable gas setting/type. 2) Check the heat settings.
The appliance stopped (STOP).	1) If the oven operating temperature is above the maximum temperature, the oven will go to STOP automatically. 2) On gas leakage, a solenoid gas stopper/alarm in the area may stop gas flow — ventilate the area. 3) Check the burner.
Reset button light doesn't signal.	1) Check if gas is reaching the appliance. 2) Check if the sparking (ignition) plug contacts the body. 3) Check if the sparking plug can fire.
Lamp is not on.	The lamp may be broken — replace it.

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