

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas-Tandoori-Ofen

Professioneller Gas-Tandoori-Ofen für den Einsatz in Grossküchen.
Abmessungen: 706×1018×1440 mm; Gewicht: 291 kg; Verpackung:
760×1130×1441 mm. Nennleistung (LPG / NG): 39,7 / 64,8 kW.
Gasverbrauch NG: 6,85 m³/h. Gasverbrauch LPG: 4,86 kg/h.
Innenraum-Tank-Maß: 66 mm.

Geltungsbereich: MRG.TDR.01



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

mrgastro.ch

GAS-TANDOORI-OFEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden.
- Zum Transport Hubwagen oder Gabelstapler verwenden (Forklift oder Palettenheber).
- Die Hebearme des Gabelstaplers oder Hubwagens müssen mehr als die halbe Gerätестirnseite unterfahren können.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, tragfähige Bodenfläche stellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Die Montage und Inbetriebnahme sind durch eine fachkundige, lizenzierten Servicetechnikerin / einen Techniker auszuführen.
- Der Gasanschluss ist nur durch eine autorisierte Person vorzunehmen.
- Der Aufstellungsraum muss über ausreichende Belüftung und eine Entlüftungsöffnung (vent-hole) verfügen.
- Das Gerät nach den lokalen und nationalen Gasvorschriften anschliessen.
- Die Gasanschlüsse am Gerät sind mit dem Buchstaben G gekennzeichnet.
- Anschluss mit geeignetem Metall-Flexschlauch (passender Durchmesser) und Kugelhahn ausführen.
- Der Kugelhahn ist weit genug vom Wärmeeinfluss zu befestigen und muss im Gefahrenfall zugänglich sein.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und -druck gemäss Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die dort beschriebenen Umstell-Anweisungen anwenden (siehe Hinweis zu Umstellung auf andere Gasart).
- Bei nicht brennbarer Wärmedämmung zwischen Geräten Abstand 5 cm, sonst mindestens 20 cm; Betrieb unter Dunstabzugshaube (Schornsteinhaube).

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

GAS-TANDOORI-OFEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.
- Keine beweglichen Bauteile während des Betriebs berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht deutlich weniger oder mehr als die Kapazität der Maschine beladen.
- Nur mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Brand oder Flammenbildung: Gasventile und elektrischen Schütz sofort schliessen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch undenkbar: absolut kein Feuer entfachen und keine Elektrizität verwenden.
- Auf keinen Fall Dichtungen mit Flamme prüfen.
- In geschlossenen Räumen keine Kochstelle ohne Sicherheitsventil verwenden.

02 Bedienung

- Bedienfeld — Funktionen der Positionen: A: Ein/Aus; B: Zündposition; C: Volle Flamme; D: Halbe Flamme.
- Das Gerät ist für den Betrieb mit LPG und NG ausgelegt; den Gasanschluss hinten am Grill entsprechend der Nutzung vornehmen.
- Gasventile öffnen.
- Zum Starten den Schalter in die Zündposition drehen, hinein drücken und den Zünder betätigen.
- Vor dem ersten Gebrauch das Gerät während 1 Stunde bei 350 °C laufen lassen.
- Bei Brot: Teig an die Innenwände legen.
- Bei Fleisch: Fleisch auf Gefässen platzieren und durch die Löcher auf der Blechabdeckung einsetzen.
- Bei Nichtbetrieb Schalter auf Aus stellen und Hauptgasventil schliessen.

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

GAS-TANDOORI-OFEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung die Gaszufuhr abstellen.
- Äussere Flächen mit feuchtem Tuch und Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen beschädigen.
- Grills nach jedem Gebrauch mit heissem Wasser waschen und abtrocknen.

02 Wartung

- Wartung ist durch qualifiziertes Personal durchzuführen.
- Gasbehälter, Thermoelemente, Ventile, Brenner, Zündvorrichtung und Zündkabel werden nicht repariert; diese Teile sind bei Fehlern auszutauschen.
- Gasschläuche in periodischen Abständen prüfen und bei Rissen/Bohrungen ersetzen.
- Den Aufstellungsraum periodisch lüften.

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

GAS-TANDOORI-OFEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät startet nicht (keine Inbetriebnahme).	Überprüfen, ob die Gaszufuhr angeschlossen ist. Prüfen, ob Gasschläuche Risse oder Löcher haben; bei Undichtigkeit ersetzen.
Das Gerät bäckt/gar nicht richtig (mangelnde Back-/Garqualität).	Überprüfen, ob das Gerät mit der geeigneten Gasart und dem korrekten Gasdruck betrieben wird.
Das Gerät hat den Betrieb eingestellt (flamme ausgefallen / Sicherheitsabschaltung).	Bei Flammenausfall schneidet das Sicherheitsventil die Gaszufuhr automatisch ab. Bei Gasleckage kann ein Magnetventil bzw. Sicherheitssystem die Gaszufuhr stoppen; Bereich über Vent-hole belüften.
Qualität oder Sicherheitsfunktionen sind beeinträchtigt.	Gerät nicht benutzen. Wenn Probleme fortbestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four tandoori à gaz

Four tandoori professionnel au gaz destiné aux cuisines industrielles.
Dimensions : 706×1018×1440 mm ; poids : 291 kg ; emballage :
760×1130×1441 mm. Puissance nominale (LPG / GN) : 39,7 / 64,8
kW. Consommation GN : 6,85 m³/h. Consommation GPL : 4,86 kg/h.
Dimension intérieur du réservoir : 66 mm.

Champ d'application: MRG.TDR.01



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

mrgastro.ch

FOUR TANDOORI À GAZ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à un autre.
- Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette pour le transport.
- Les bras de levage doivent passer sous plus de la moitié de la partie inférieure de l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures pour prévenir tout basculement.
- L'installation et la mise en service doivent être réalisées par un technicien qualifié et agréé.
- La connexion au réseau de gaz doit être effectuée par une personne autorisée.
- L'emplacement doit disposer d'une ventilation suffisante et d'une ouverture d'aération (vent-hole).
- Raccorder l'appareil conformément aux standards nationaux et locaux du gaz.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont repérées par la lettre G.
- Utiliser un tuyau flexible métallique de diamètre adapté et une vanne à sphère pour le raccordement.
- La vanne à sphère doit être fixée à l'écart des sources de chaleur et rester accessible.
- Après le raccordement, vérifier l'étanchéité au gaz.
- Ajuster le type et la pression du gaz selon la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, suivre les instructions de conversion indiquées (voir notice de conversion).
- Si l'emplacement est isolé par un matériau incombustible, laisser 5 cm entre appareils, sinon au moins 20 cm ; utilisation sous hotte.

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

FOUR TANDOORI À GAZ

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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité prévue.
- N'utiliser qu'avec les équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flambée : fermer toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz : ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser l'électricité.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité avec une flamme.
- Ne pas utiliser de plaque de cuisson sans vanne de sécurité dans un local fermé.

02 Utilisation

- Panneau de commande — positions : A : Marche/Arrêt ; B : Position allumage ; C : Flamme maximale ; D : Flamme réduite.
- L'appareil fonctionne au GPL et au GN ; effectuer le raccordement gaz à l'arrière selon le type d'utilisation.
- Ouvrir les vannes de gaz.
- Pour démarrer, tourner le bouton en position d'allumage, appuyer et actionner l'allumeur.
- Avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil 1 heure à 350 °C.
- Pour le pain : placer la pâte sur les parois intérieures.
- Pour la viande : placer la viande sur des plateaux et insérer par les trous de la tôle de recouvrement.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, positionner le bouton sur arrêt et fermer la vanne principale de gaz.

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

FOUR TANDOORI À GAZ

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'alimentation en gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage susceptibles d'abîmer le chrome.
- Laver les grilles à l'eau chaude après chaque usage et sécher.

02 Entretien

- L'entretien doit être assuré par du personnel qualifié.
- Réservoir de gaz, thermocouples, robinets, brûleur, allumage et câble de bougie ne sont pas entretenus et doivent être remplacés en cas de défaillance.
- Vérifier périodiquement les tuyaux de raccordement gaz et les remplacer en cas de fente ou de trou.
- Ventiler périodiquement la zone où se trouve l'appareil.

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

FOUR TANDOORI À GAZ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	Vérifier si la connexion de gaz est effectuée. Contrôler les tuyaux d'alimentation gaz pour fentes ou trous ; remplacer si défectueux.
Mauvaise cuisson / qualité de cuisson insuffisante.	Vérifier que l'appareil fonctionne avec le réglage et le type de gaz appropriés.
L'appareil s'est arrêté (extinction de la flamme / coupure de sécurité).	En cas d'extinction, la vanne de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz. En cas de fuite de gaz, un dispositif d'arrêt solénoïde peut couper l'arrivée ; ventiler la zone via l'ouverture.
Fonctions de sécurité défaillantes ou qualité insuffisante.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno tandoori a gas

Forno tandoori professionale a gas progettato per cucine industriali.
Dimensioni: 706×1018×1440 mm; peso: 291 kg; imballo:
760×1130×1441 mm. Potenza (GPL / GN): 39,7 / 64,8 kW. Consumo
GN: 6,85 m³/h. Consumo GPL: 4,86 kg/h. Dimensione interna
serbatoio: 66 mm.

Campo di applicazione: MRG.TDR.01



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 TANDOORI A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Usare un carrello elevatore o transpallet per il trasporto.
- Le braccia di sollevamento devono arrivare a coprire più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e solido; adottare misure per evitare ribaltamenti.
- L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato e autorizzato.
- Il collegamento del gas deve essere eseguito da persona autorizzata.
- L'ambiente deve essere adeguatamente ventilato e dotato di una apertura di ventilazione (vent-hole).
- Collegare l'apparecchio secondo le normative nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sull'apparecchio sono identificati con la lettera G.
- Eseguire il collegamento con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera.
- La valvola a sfera deve essere fissata lontano dal calore e rimanere accessibile in caso di pericolo.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare tipo e pressione del gas secondo la targhetta; se il tipo di gas differisce, applicare le istruzioni per la conversione su altro tipo di gas.
- Se la collocazione è rivestita con materiale isolante non infiammabile, lasciare 5 cm di distanza tra apparecchi, altrimenti almeno 20 cm; utilizzare sotto cappa.

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

FORNO TANDOORI A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare in misura molto inferiore o superiore alla capacità prevista.
- Non utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiammata: chiudere tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e utilizzare un estintore; non usare acqua.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non utilizzare impianti elettrici.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.
- Non utilizzare piani cottura senza valvola di sicurezza in ambienti chiusi.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — posizioni: A: On/Off; B: Posizione accensione; C: Fiamma piena; D: Fiamma ridotta.
- L'apparecchio è previsto per funzionare con GPL e GN; effettuare il collegamento gas sul retro della griglia in base all'uso.
- Aprire le valvole del gas.
- Per avviare, ruotare il pulsante in posizione accensione, premere e azionare l'accenditore.
- Prima dell'uso, far funzionare l'apparecchio a 350 °C per un'ora.
- Per il pane: posizionare l'impasto sulle pareti interne.
- Per la carne: porre la carne su piatti e inserirla attraverso i fori della lamiera di copertura.
- Quando non in funzione, portare il pulsante su off e chiudere la valvola principale del gas.

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

FORNO TANDOORI A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Chiudere l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e lucidante per cromo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non utilizzare materiali che possano danneggiare il cromo.
- Lavare le griglie con acqua calda dopo ogni utilizzo e asciugare.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Serbatoio gas, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela non sono soggetti a riparazione e vanno sostituiti in caso di guasto.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas e sostituirli in caso di tagli o fori.
- Ventilare periodicamente l'ambiente in cui è collocato il dispositivo.

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

FORNO TANDOORI A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se il collegamento del gas è stato eseguito. Controllare i tubi del gas per tagli o fori; sostituire se difettosi.
Cottura/non raggiunge la qualità desiderata.	Verificare che l'apparecchio sia impostato sul tipo e sulla regolazione del gas corretti.
L'apparecchio si è fermato (fiamma spenta / interruzione di sicurezza).	In caso di spegnimento la valvola di sicurezza interrompe automaticamente il flusso di gas. In caso di perdita, un blocco solenoide può interrompere l'erogazione; aerare l'ambiente tramite l'apertura.
Funzioni di sicurezza non operative o qualità non adeguata.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il centro assistenza autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas tandoori oven

Professional gas tandoori oven for industrial kitchens. Dimensions: 706×1018×1440 mm; weight: 291 kg; packaging: 760×1130×1441 mm. Power (LPG / NG): 39.7 / 64.8 kW. Gas consumption NG: 6.85 m³/h. Gas consumption LPG: 4.86 kg/h. Interior tank dimension: 66 mm.

Scope: MRG.TDR.01



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

GAS TANDOORI OVEN

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from one area to another.
- Use a forklift or pallet jack for transport.
- The lifting arms of the forklift or pallet jack must reach beyond more than half of the appliance underside.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy floor; take precautions to prevent tipping.
- Installation and commissioning must be performed by qualified, licensed service personnel.
- Gas connection must be carried out by an authorized person.
- The installation area must have sufficient ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards.
- Gas inlets on the appliance are marked with the letter 'G'.
- Use a suitable-diameter metal flexible hose and a ball valve for the gas connection.
- The ball valve must be secured away from heat and be accessible in case of danger.
- After connecting, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the installed gas type differs, follow the instructions for conversion to a different gas type.
- If the location is covered with non-flammable heat insulation material, keep 5 cm between units; otherwise keep at least 20 cm. The appliance must be operated under a chimney hood.

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

GAS TANDOORI OVEN

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in poorly lit locations.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance near flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load the appliance with significantly less or more than its capacity.
- Do not operate 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.
- If there is a gas leak: absolutely do not ignite flames and do not use electrical power.
- Never check gas seals with a flame.
- Do not use a gas stock pot stove without a safety valve in a closed area.

02 Operation

- Control panel — positions: A: ON/OFF; B: IGNITION POSITION; C: FULL FLAME POSITION; D: HALF FLAME POSITION.
- The appliance operates on LPG and NG; make the gas inlet connection at the rear of the grill according to the type of use.
- Open the gas valves.
- To activate: turn the knob to the 'fire' (ignition) position, press in and operate the lighter.
- Before use, run the appliance at 350 °C for one hour.
- For bread: place the dough on the interior walls.
- For meat: place the meat on dishes and insert through the holes in the cover sheet metal.
- When not operating, set the knob to 'off' and close the main gas valve.

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

GAS TANDOORI OVEN

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a wet cloth and chrome polish.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean with materials that may damage chrome surfaces.
- Wash the grills with hot water and dry after every use.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Gas tank, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable are not serviceable and must be replaced when faulty.
- Check gas connection hoses periodically; replace if slit, holed, etc.
- Ventilate the area where the device is located periodically.

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

GAS TANDOORI OVEN

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate (will not start).	Check whether the gas connection is made. Inspect gas hoses for slits or holes; replace hoses if leaking.
The appliance does not cook properly (poor cooking quality).	Check that the appliance is set to the appropriate gas type and gas setting.
The appliance stopped (flame out / safety shut-off).	If the flame goes out, the safety valve cuts the gas flow automatically. In case of gas leakage a solenoid stop may cut gas flow; ventilate the area through the vent-hole.
Cooking quality poor or safety functions not working.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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