

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Gold Maxi Pizzaöfen (elektrisch)

Elektrische Profi-Pizzaöfen der Reihe Gold Maxi, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen. Lieferbare Ausführungen: einlagig und zweilagig (Modelle siehe Gerätekenzeichnungen). Vor Installation Betriebs- und Wartungsanleitung lesen; Installation und Eingriffe dürfen nur durch qualifiziertes Servicepersonal erfolgen. Das Gerät ist nur durch geschultes Personal zu bedienen; unangemessene Eingriffe oder Missachtung der Anweisungen können zum Erlöschen der Gewährleistung führen.



Geltungsbereich: MRG.GF.01-S · MRG.GF.01-D · MRG.GF.02-S · MRG.GF.02-D

M&R GASTRO  
Professional

GELTUNGSBEREICH  
4

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

GOLD MAXI PIZZAÖFEN (ELEKTRISCH)

# Transport & Aufstellung

## Installation & Anschluss

### 01 Transport & Aufstellung

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

### 02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Gegenmaßnahmen gegen Kippen treffen.
- Der Techniker für Installation und Service muss fachkundig sein und über die hierfür erforderlichen Lizenzen verfügen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine befugte Person erfolgen.
- Die am Gerät angegebene Spannung muss mit der angeschlossenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank (nächstgelegene Elektroinstallation) anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschaltung gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.
- Für Reinigung und Wartung mindestens 50 cm Platz rechts und links freihalten.
- Der Betrieb des Geräts ist unter einer Dunstabzugsanlage/Haube vorgesehen.

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

GOLD MAXI PIZZAÖFEN (ELEKTRISCH)

# Sicherheit

## Bedienung

### 01 Sicherheit

- Nicht an Orten mit unzureichender Beleuchtung betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Gerät nicht in Anwesenheit brennbarer oder explosionsfähiger Stoffe installieren. Abstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material mindestens 10 cm.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: alle Gasventile (falls vorhanden) und den Schützscharter schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbinding entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.

### 02 Bedienung

- Bedienfeld (Bezeichnungen): A = Innen-Temperaturanzeige, B = Thermostat-Kontrolllampe, C = Thermostatregler (0–400 °C), D = Innenbeleuchtungstaste, E = Schalter AUS-Position, F = Schalter EIN-Position.
- Vor Inbetriebnahme Innen- und Außenflächen mit warmem, feuchtem Tuch reinigen und trockenwischen.
- Gerät einstecken und Thermostat auf gewünschte Temperatur stellen.
- Bei Erstinbetriebnahme kann es durch Dämmmaterial und Heizelemente zu Dampf und Geruch kommen. Thermostat auf 400 °C stellen und das Gerät 30 min leer laufen lassen.
- Vor Einlegen der Produkte vorheizen: Gerät über 60 °C für 5–10 min betreiben.
- Ober- und Unterthermostate je nach Produkt und gewünschter Garzeit anpassen (siehe Einstellungen).
- Zur Kontrolle der Produkte ohne Öffnen der Haube Beleuchtung drücken.
- Nach Beendigung Thermostat auf 0 stellen und Gerät ausstecken.

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

GOLD MAXI PIZZAÖFEN (ELEKTRISCH)

# Reinigung

## Wartung

### 01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Strom abschalten und Netzstecker ziehen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösungsmittelspray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Nicht direkt mit Wasser besprühen, da elektrische Bauteile beschädigt werden können.
- Nicht mit Materialien reinigen, die Chromoberflächen beschädigen können.

### 02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Beleuchtungslampe entsprechend der Nutzungsfrequenz überprüfen.

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

GOLD MAXI PIZZAÖFEN (ELEKTRISCH)

# Störungsbehebung

| Problem                                                              | Prüfung / Massnahme                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät läuft nicht an.                                                | 1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3. Sicherung prüfen (auf/ab). 4. Widerstände prüfen.                                            |
| Gerät backt/kocht nicht richtig.                                     | 1. Heizeinstellungen prüfen. 2. Ofen nicht überladen.                                                                                                                                     |
| Gerät hat sich abgeschaltet/stoppt.                                  | 1. Gerät kann bei niedriger Spannung stoppen – Spannung prüfen. 2. Wenn die Ofentemperatur über die maximal zulässige Temperatur steigt, schaltet das Gerät automatisch in STOP-Position. |
| Qualität der Backergebnisse oder Sicherheitsfunktionen sind gestört. | Nicht weiter verwenden. Falls die Probleme anhalten, autorisierten Kundendienst kontaktieren.                                                                                             |

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Fours à pizza Gold Maxi (électriques)

Fours à pizza électriques professionnels de la série Gold Maxi, conçus pour les cuisines industrielles. Versions mono-étage et bi-étage (voir référence produit). Lire la notice d'installation et d'entretien avant toute intervention; l'installation et les interventions doivent être effectuées par du personnel de service qualifié. Utilisation réservée au personnel formé; toute intervention non autorisée ou non-respect des instructions peut entraîner la perte de la garantie.

Champ d'application: MRG.GF.01-S · MRG.GF.01-D · MRG.GF.02-S · MRG.GF.02-D



M&R GASTRO  
Professional

CHAMP D'APPLICATION  
4

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 GOLD MAXI (ÉLECTRIQUES)

# Transport & mise en place

## Installation & raccordement

### 01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Transport sur palette uniquement avec chariot élévateur.

### 02 Installation & raccordement

- Installer l'appareil sur un sol plat et solide; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être compétent et titulaire des licences requises.
- La connexion au réseau électrique doit être effectuée uniquement par une personne autorisée.
- La tension raccordée doit être identique à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre.
- La prise de terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau électrique le plus proche.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur.
- Laisser au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour nettoyage et maintenance.
- L'appareil doit être exploité sous une hotte d'extraction.

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

FOURS À PIZZA GOLD MAXI (ÉLECTRIQUES)

# Sécurité

## Utilisation

### 01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs. 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 moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : fermer rapidement toutes les vannes de gaz (si présentes) et le contacteur électrique, puis utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de raccordement à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

### 02 Utilisation

- Panneau de commande (désignations) : A = indicateur de température interne, B = témoin du thermostat, C = bouton thermostat (0–400 °C), D = bouton d'éclairage interne, E = position OFF, F = position ON.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon chaud et humide puis essuyer avant l'utilisation.
- Brancher l'appareil et régler le thermostat sur la température souhaitée.
- Lors du premier usage, il peut se dégager de la fumée et des odeurs dues aux isolants et aux résistances. Mettre le thermostat à 400 °C et faire fonctionner vide pendant 30 min.
- Préchauffer avant d'introduire les produits : faire fonctionner l'appareil au-dessus de 60 °C pendant 5–10 min.
- Ajuster les thermostats supérieur et inférieur selon le tableau des temps de cuisson en fonction du produit.
- Pour voir les produits sans ouvrir le capot, appuyer sur le bouton d'éclairage.
- Après utilisation, mettre le thermostat sur 0 et débrancher l'appareil.

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

FOURS À PIZZA GOLD MAXI (ÉLECTRIQUES)

# 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 ne soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement, cela pourrait endommager les moteurs/éléments électriques.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage susceptibles d'endommager les parties chromées.

### 02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier la lampe d'éclairage selon la fréquence d'utilisation.

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

FOURS À PIZZA GOLD MAXI (ÉLECTRIQUES)

# Dépannage

| Problème                                                                    | Contrôle / mesure                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                               | 1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Contrôler les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le fusible. 4. Vérifier les résistances.                                                 |
| Mauvaise cuisson.                                                           | 1. Vérifier les réglages de température. 2. Ne pas surcharger le four.                                                                                                                              |
| L'appareil s'est arrêté.                                                    | 1. L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension – vérifier la tension. 2. Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, le four passe automatiquement en position STOP. |
| Résultats de cuisson insatisfaisants ou fonctions de sécurité défaillantes. | 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

# Forni per pizza Gold Maxi (elettrici)

Forni per pizza elettrici professionali della gamma Gold Maxi, progettati per cucine industriali. Disponibili in versioni a singolo e doppio piano (vedere codici prodotto). Leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione prima dell'installazione; installazione e interventi devono essere eseguiti da personale di servizio qualificato. Uso riservato a personale formato; interventi non autorizzati o il mancato rispetto delle istruzioni possono invalidare la garanzia.

**Campo di applicazione:** MRG.GF.01-S · MRG.GF.01-D · MRG.GF.02-S · MRG.GF.02-D



M&R GASTRO  
**Professional**

CAMPO DI APPLICAZIONE  
**4**

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 GOLD MAXI (ELETTRICI)

# Trasporto & posizionamento

## Installazione & collegamento

01

### Trasporto & posizionamento

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

02

### Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio rettilineo e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico per installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze aziendali appropriate.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione collegata corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro elettrico più vicino.
- Il collegamento alla protezione principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra per pulizia e manutenzione.
- L'apparecchio deve essere utilizzato sotto una cappa aspirante.

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

**FORNI PER PIZZA GOLD MAXI (ELETTRICI)**

# Sicurezza

## Utilizzo

### 01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente 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 far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: spegnere rapidamente tutte le valvole del gas (se presenti) e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua.
- I danni causati dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

### 02 Utilizzo

- Pannello di controllo (identificazioni): A = indicatore temperatura interna, B = spia termostato, C = manopola termostato (0–400 °C), D = pulsante illuminazione interna, E = posizione OFF, F = posizione ON.
- Pulire le superfici interne ed esterne con panno caldo e umido e asciugare prima dell'uso.
- Inserire la spina e impostare il termostato sulla temperatura desiderata.
- Al primo utilizzo possono svilupparsi fumi e odori dovuti ai materiali isolanti e alle resistenze. Impostare il termostato a 400 °C e far funzionare vuoto per 30 min.
- Prima di inserire i prodotti preriscaldare: far funzionare l'apparecchio oltre 60 °C per 5–10 min.
- Regolare i termostati superiore e inferiore in base alla tabella per i tempi di cottura dei diversi prodotti.
- Per controllare i prodotti senza aprire il coperchio premere il pulsante di illuminazione.
- Al termine impostare il termostato su 0 e scollegare l'apparecchio.

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

**FORNI PER PIZZA GOLD MAXI (ELETTRICI)**

# Pulizia

## Manutenzione

### 01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido usando uno spray solvente oleoso, prima che l'apparecchio sia completamente freddo.
- Non usare prodotti chimici abrasivi per la pulizia poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente, potrebbe danneggiare il motore o gli elementi elettrici.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le superfici cromate.

### 02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in funzione della frequenza d'uso.

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

**FORNI PER PIZZA GOLD MAXI (ELETTRICI)**

# Risoluzione dei problemi

| Problema                                                                      | Controllo / intervento                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non si avvia.                                                   | 1. Controllare che l'apparecchio sia collegato alla rete. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare il fusibile. 4. Controllare le resistenze.                     |
| Cottura non soddisfacente.                                                    | 1. Controllare le impostazioni di calore. 2. Non sovraccaricare il forno.                                                                                                                      |
| L'apparecchio si è fermato.                                                   | 1. L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione — controllare la tensione. 2. Se la temperatura di esercizio supera la temperatura massima, il forno passa automaticamente in posizione STOP. |
| Qualità di cottura non idonea o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza. | Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.                                                                                                    |

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Gold Maxi Pizza Ovens (electrical)

Professional electric Gold Maxi pizza ovens designed for industrial kitchens. Available single-deck and double-deck variants (see product code). Read the installation, operation and maintenance instructions before installing. Installation and interventions must be performed by qualified service personnel. The appliance must be used by trained staff; unauthorized interventions or failure to follow instructions may void the warranty.



Scope: MRG.GF.01-S · MRG.GF.01-D · MRG.GF.02-S · MRG.GF.02-D

M&R GASTRO  
Professional

SCOPE  
4

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

GOLD MAXI PIZZA OVENS (ELECTRICAL)

# Transport & positioning

## Installation & connection

### 01 Transport & positioning

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

### 02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take precautions against overturning.
- The technician responsible for installation and service must be qualified and hold the required licenses.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet.
- Connect the appliance earthing to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations.
- Leave at least 50 cm space at the right and left sides for cleaning and maintenance.
- The appliance should be operated under a chimney hood.

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

GOLD MAXI PIZZA OVENS (ELECTRICAL)

# Safety

## Operation

### 01 Safety

- Do not use the appliance in an inadequately lit area.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials. The distance between the oven surface and flammable material must be at least 10 cm.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- In case of fire: turn off all gas valves (if present) and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages resulting from lack of earthing are not covered by the warranty.

### 02 Operation

- Control panel labels: A = inner temperature indicator; B = thermostat control lamp; C = thermostat knob (0–400 °C); D = inner lighting button; E = OFF position; F = ON position.
- Clean inner and outer surfaces with a warm moist cloth and dry before operation.
- Plug in the appliance and set the thermostat to the desired heat.
- On first use there may be fog and smell from insulation material and heaters. Set thermostat to 400 °C and operate empty for 30 min.
- Before inserting product preheat: operate the appliance above 60 °C for 5–10 min.
- Adjust upper and lower thermostats according to the cooking-time chart for different products.
- Press the lighting button to view products without opening the lid.
- When finished set the thermostat to 0 and unplug the appliance.

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

GOLD MAXI PIZZA OVENS (ELECTRICAL)

# 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.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; electrical components may be 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.
- Check the lighting lamp according to frequency of use.

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

GOLD MAXI PIZZA OVENS (ELECTRICAL)

# 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 if the fuse is OK. 4. Check the resistances.                                                     |
| The appliance does not cook well.                      | 1. Check the heat settings. 2. Do not overload the oven.                                                                                                                                        |
| The appliance stopped.                                 | 1. The appliance can stop due to low voltage — check the supply voltage. 2. If the oven operating temperature exceeds the maximum temperature, the oven will go to STOP position automatically. |
| Unsuitable cooking quality or safety function failure. | 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.