

M&R GASTRO SCHWEIZ

Konditorei-Backofen (mit Sicherheitsventil)

Professioneller Konditorei-Backofen für den Einsatz in Großküchen; 5 Einschubebenen; Nennleistung 17,41 kW; ausgelegt für Gasbetrieb mit Sicherheitsventil.

Geltungsbereich: PBF.D1



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
1

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

KONDITIONEIBACKOFEN (MIT SICHERHEITSVENTIL)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Transport nur auf einer Palette mit Gabelstapler.
- Produktabmessungen (B×T×H): 950x950x1700 mm; Gewicht: 142 kg.
- Verpackungsabmessungen: 970x1050x1770 mm.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade und tragfähige Standfläche stellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die Montage und der Kundendienst dürfen nur durch fachkundige, zugelassene Personen erfolgen.
- Gasanschluss von einer autorisierten Person ausführen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und über eine Entlüftungsöffnung verfügen.
- Anschluss gemäß den lokalen und nationalen Gasvorschriften ausführen.
- Die Gasanschlüsse am Gerät sind mit dem Buchstaben 'G' gekennzeichnet.
- Mit geeignetem Durchmesser flexibles Metallanschluss und Kugelhahn anschließen; der Kugelhahn ist an einer hitzefreien, gut zugänglichen Stelle zu befestigen.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und -druck gemäß Angaben auf dem Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die spezifischen Umstellungsanweisungen beachten.
- Für Reinigung und Wartung je 50 cm Freiraum rechts und links vorsehen; Gerät unter Dunstabzug betreiben.

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

KONDITIONEIREI-BACKOFEN (MIT SICHERHEITSVENTIL)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Vor Inbetriebnahme Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen.
- Anlage sofort ausschalten bei Störung; Reparaturen nur durch autorisierten Kundendienst durchführen lassen.
- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: alle Gasventile und den Elektroschutz sofort schließen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Bei Gasgeruch auf jeden Fall nicht zünden und keine elektrischen Verbraucher einschalten.
- Auf Dichtheitsprüfung niemals mit offener Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Gas EIN, B = Gas AUS, C = Sicherheitsventil.
- Betriebsablauf:
- NG-Anschluss herstellen.
- Gasventil öffnen.
- Pilotflamme anführen und den Pilot über die dafür vorgesehene Öffnung an der Seite des Brenners entzünden.
- Nach Zünden die Taste drücken, damit die Thermoelementspitze erwärmt wird.
- Flamme mit dem Drehregler auf gewünschte Stellung einstellen (Half oder Full Flame).
- Beim ersten Betrieb Taste gedrückt halten, um Luft aus der Gasleitung zu entfernen.
- Backwaren einlegen und die Klappe schließen.
- Nach Beendigung Betrieb das Gasventil schließen.

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

KONDITIONEIBACKOFEN (MIT SICHERHEITSVENTIL)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung Gasanschluss abschalten.
- Innere und äussere Flächen mit feuchtem Tuch reinigen und danach trockenwischen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die verchromte Oberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Bei Fehlfunktionen infolge fehlender Wartung werden Gasbehälter, Sitz, Pilot, Thermoteile, Hahn, Brenner, Anzünder und Zündkerzenkabel ausgetauscht.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Riss, Loch oder ähnlichem Schlauch ersetzen.
- Den Aufstellraum periodisch belüften.

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

KONDITIONEIBACKOFEN (MIT SICHERHEITSVENTIL)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht betreiben	Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist. Wenn kein Gas zur Pilotteillinie gelangt, läuft das Gerät nicht. Bei undichten Gasleitungen (Riss/Loch) arbeitet das Gerät ebenfalls nicht.
Gerät bäckt/die Produkte werden nicht richtig gegart	Ofenklappe prüfen. Ofentemperatureinstellungen prüfen.
Gerät hat die Funktion eingestellt (abgeschaltet)	Die Gasventile besitzen Sicherheitsventile; wenn die Flamme ausfällt, stoppt die Gaszufuhr automatisch und das Gerät läuft nicht. Bei Gasleckage kann ein elektromagnetischer Gasabsperrer (Solenoid) in der Umgebung die Gaszufuhr stoppen; den Raum belüften.
Qualität oder Sicherheitsfunktionen nicht gegeben	In diesen Fällen das Gerät nicht verwenden. Bleiben die Probleme bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four pâtisserie (avec valve de sécurité)

Four pâtisserie professionnel conçu pour cuisines industrielles ; 5 niveaux d'insertion ; puissance nominale 17,41 kW ; fonctionnement au gaz avec valve de sécurité.

Champ d'application: PBF.D1



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
1

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FOUR PÂTISSERIE (AVEC VALVE DE SÉCURITÉ)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un emplacement à un autre.
- Transport uniquement sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Dimensions du produit (L×P×H) : 950x950x1700 mm ; poids : 142 kg.
- Dimensions de l'emballage : 970x1050x1770 mm.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et porteur ; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et le service doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et comporter une ouverture d'aération.
- Raccorder conformément aux normes locales et nationales du gaz.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont repérées par la lettre « G ».
- Raccorder avec une conduite flexible métallique de diamètre adapté et un robinet sphérique ; immobiliser le robinet sphérique à un endroit éloigné de la chaleur et facilement accessible.
- Après le raccordement, vérifier l'étanchéité au gaz.
- Régler le type et la pression du gaz selon les indications sur la plaque signalétique ; en cas de type de gaz différent, suivre les instructions de conversion appropriées.
- Prévoir 50 cm d'espace à droite et à gauche pour le nettoyage et la maintenance ; utiliser sous hotte.

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

FOUR PÂTISSERIE (AVEC VALVE DE SÉCURITÉ)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Lire attentivement les instructions de fonctionnement et d'entretien avant la mise en service.
- Couper l'appareil immédiatement en cas de dysfonctionnement ; les réparations ne doivent être effectuées que par un service autorisé.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment 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 à 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 : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne pas utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz, ne pas allumer de flamme et n'utiliser aucun appareil électrique.
- Ne jamais contrôler l'étanchéité au moyen d'une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = Gaz ON, B = Gaz OFF, C = Valve de sécurité.
- Procédure d'utilisation :
- Effectuer le raccordement au gaz NG.
- Ouvrir la vanne de gaz.
- Amener la veilleuse en position de flamme et allumer la veilleuse par l'orifice latéral du brûleur.
- Maintenir le bouton enfoncé pour chauffer l'extrémité du thermocouple après l'allumage de la veilleuse.
- Régler en tournant selon la position désirée (Half ou Full Flame).
- Maintenir le bouton enfoncé lors du premier démarrage pour évacuer l'air de la conduite de gaz.
- Insérer les pâtisseries et refermer le couvercle.
- À la fin, fermer la vanne de gaz.

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

FOUR PÂTISSERIE (AVEC VALVE DE SÉCURITÉ)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'alimentation en gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager les surfaces chromées.

02 Entretien

- Maintenance à effectuer par du personnel qualifié.
- En cas de panne due à l'absence d'entretien, remplacer réservoir de gaz, siège, veilleuse, éléments thermiques, robinet, brûleur, allumeur et câble de bougie d'allumage.
- Contrôler périodiquement les flexibles de raccordement gaz ; en cas de fente, trou, etc., les remplacer.
- Aérer la zone d'installation périodiquement.

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

FOUR PÂTISSERIE (AVEC VALVE DE SÉCURITÉ)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	Vérifier si le raccordement gaz est effectué. Si la veilleuse ne reçoit pas de gaz, l'appareil ne fonctionne pas. En cas de fuite sur les flexibles (fente/trou), l'appareil ne fonctionne pas.
L'appareil ne cuit pas correctement	Vérifier le couvercle du four. Contrôler les réglages de chauffe du four.
L'appareil s'est arrêté	Les robinets de gaz sont munis de valves de sécurité ; si la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est coupée automatiquement et l'appareil ne fonctionne pas. En cas de fuite de gaz, un électro-arrêt (solénoïde) peut interrompre l'alimentation ; aérer la zone.
Qualité de cuisson ou fonctions de sécurité non conformes	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno pasticceria (con valvola di sicurezza)

Forno professionale per pasticceria, destinato a cucine industriali; 5 livelli; potenza 17,41 kW; funzionamento a gas con valvola di sicurezza.

Campo di applicazione: PBF.D1



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 PASTICCERIA (CON VALVOLA DI SICUREZZA)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Trasporto solo su pallet con carrello elevatore.
- Dimensioni prodotto (L×P×A): 950x950x1700 mm; peso: 142 kg.
- Dimensioni imballo: 970x1050x1770 mm.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio stabile e in piano; adottare misure anti-ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da persona autorizzata.
- L'area di installazione deve essere adeguatamente ventilata e dotata di apertura di aerazione.
- Eseguire il collegamento conformemente alle norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas sull'apparecchio sono identificati dalla sigla 'G'.
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera; fissare la valvola a sfera in posizione lontana dal calore e facilmente accessibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare tipo e pressione del gas secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas è diverso, seguire le istruzioni per la conversione.
- Prevedere 50 cm di spazio sia a destra che a sinistra per pulizia e manutenzione; utilizzare sotto cappa.

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

FORNO PASTICCERIA (CON VALVOLA DI SICUREZZA)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione.
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio in caso di malfunzionamento; le riparazioni devono essere eseguite solo da personale di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti poco illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio se vuoto.
- Non caricare meno o oltre la capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare acqua.
- Se si avverte odore di gas, non accendere fiamme e non utilizzare apparecchi elettrici.
- Non verificare la tenuta con fiamma.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = Gas ON, B = Gas OFF, C = Valvola di sicurezza.
- Procedura di funzionamento:
- Effettuare il collegamento NG.
- Aprire la valvola del gas.
- Portare la spia pilota in posizione di fiamma e accendere il pilota tramite l'apertura laterale del bruciatore.
- Tenere premuto il pulsante per riscaldare l'estremità del termocoppia dopo l'accensione del pilota.
- Regolare ruotando nella posizione desiderata (Half o Full Flame).
- Tenere premuto il pulsante al primo avvio per eliminare l'aria dall'impianto gas.
- Inserire i prodotti da cuocere e chiudere il coperchio.
- Al termine dell'uso chiudere la valvola del gas.

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

FORNO PASTICCERIA (CON VALVOLA DI SICUREZZA)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Chiudere il collegamento gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici interne ed esterne con panno umido e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non impiegare prodotti che possano danneggiare il materiale cromato.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- In caso di malfunzionamento dovuto alla mancata manutenzione si provvede alla sostituzione di serbatoio gas, sede, pilota, parti termiche, rubinetto, bruciatore, accenditore e cavo della candela di accensione.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del 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.

FORNO PASTICCERIA (CON VALVOLA DI SICUREZZA)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. Se non arriva gas alla linea del pilota, l'apparecchio non funziona. Se i tubi presentano perdite (taglio/foro), l'apparecchio non funzionerà.
L'apparecchio non cuoce correttamente	Controllare il coperchio del forno. Verificare le impostazioni di calore del forno.
L'apparecchio si è fermato	I rubinetti del gas sono dotati di valvole di sicurezza; se la fiamma si spegne, il flusso di gas viene interrotto automaticamente e l'apparecchio non funziona. In caso di perdita di gas, un arresto elettromagnetico (solenoide) nell'area può fermare l'afflusso di gas; aerare l'ambiente.
Qualità di cottura o funzioni di sicurezza non adeguate	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

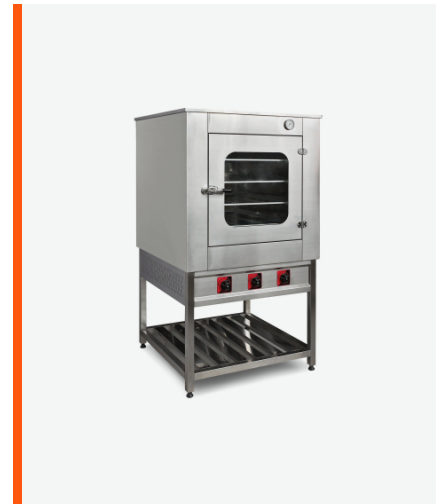
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pastry oven (with safety valve)

Professional pastry oven intended for industrial kitchens; 5 shelf levels; rated power 17.41 kW; gas-fired with a safety valve.

Scope: PBF.D1



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

PASTRY OVEN (WITH SAFETY VALVE)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from one area to another.
- Transport only on a pallet using a forklift truck.
- Product dimensions (W×D×H): 950x950x1700 mm; weight: 142 kg.
- Packaging dimensions: 970x1050x1770 mm.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent tipping.
- Installation and servicing must be performed only by qualified, licensed personnel.
- Gas connection must be made by an authorized person.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent opening.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards.
- Gas inlets on the appliance are marked with the letter 'G'.
- Connect using a metal flexible pipe of suitable diameter and a ball valve; the ball valve must be secured away from heat and be accessible.
- After connection, check for gas leaks.
- Set gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the installed gas type differs, follow the instructions for converting to the different gas type.
- Leave 50 cm clearance on both right and left sides for cleaning and maintenance; operate under a fume hood.

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

PASTRY OVEN (WITH SAFETY VALVE)

Safety

Operation

01 Safety

- Read the operation and maintenance instructions carefully before installing the appliance.
- Turn off the appliance immediately in the event of a malfunction; repairs must be carried out only by authorized service personnel.
- Do not use the appliance in poorly lit locations.
- Do not touch moving parts 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 less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without appropriate personal protective equipment.
- If a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor switch immediately and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leak, do not ignite and do not use electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel: A = Gas ON, B = Gas OFF, C = Safety valve.
- Operating procedure:
 - Make the appliance's NG gas connection.
 - Open the gas valve.
 - Bring the pilot to flame position and ignite the pilot through the side opening of the burner.
 - Keep the button pressed to heat the tip of the thermocouple after the pilot is lit.
 - Adjust by turning to the desired position (Half or Full Flame).
 - Keep the pilot button pressed on first operation to purge air from the gas line.
 - Insert the pastries and close the lid.
 - After completing operation, turn off the gas valve.

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

PASTRY OVEN (WITH SAFETY VALVE)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas supply before cleaning.
- Clean the inner and outer surfaces with a damp cloth and then dry.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with high-pressure water.
- Do not clean with materials that may damage chrome finishes.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- When malfunction occurs due to lack of maintenance, replace gas tank, seat, pilot, thermo parts, tap, burner, igniter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there are cuts, holes, etc., replace the hoses.
- Ventilate the installation area periodically.

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

PASTRY OVEN (WITH SAFETY VALVE)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	Check whether the gas connection is made. If no gas reaches the pilot, the appliance will not operate. If gas hoses are leaking due to cuts or holes, the appliance will not operate.
The appliance does not cook properly	Check the oven lid. Check the oven heat settings.
The appliance stopped	The appliance gas taps have safety valves; if the flame goes out, gas flow is stopped automatically and the appliance will not operate. If there is a gas leak, a solenoid gas shut-off in the area may stop gas flow; ventilate the area.
Unsuitable baking quality 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.