

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizzaofen (elektrisch)

Elektrische Profi-Pizzaöfen, entwickelt für den Einsatz in industriellen Großküchen. Mehrere Modellvarianten mit unterschiedlichen Kapazitäten und Leistungen sind verfügbar.

Geltungsbereich: MRG.4 · MRG.5 · MRG.6 · MRG.8 · MRG.9



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
5

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

PIZZAOFEN (ELEKTRISCH)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einer Stelle zur anderen bewegt werden; es muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.
- Beim Auspacken die nationalen Vorschriften und Sicherheitsregeln beachten; Verpackungsmaterial entsorgen und prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt angekommen sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, tragfähige Standfläche stellen und Maßnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Lizenzen durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Sicherstellen, dass die angelegte Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; der Schutzleiter ist an die nächstgelegene Erdungsleitung am Schaltschrank anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter (Leckstromsicherung) gemäß geltenden Vorschriften ausführen.
- Für einfache Reinigung und Wartung mindestens 50 cm Platz rechts und links freihalten.
- Das Gerät unter einer Abzugshaube betreiben.
- Ein Dampferzeuger kann bei Bedarf angeschlossen werden; in diesem Fall muss am Aufstellort Frischwasserzulauf und Abwasseranschluss vorhanden sein.

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

PIZZAOFEN (ELEKTRISCH)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an schlecht beleuchteten Orten betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren; Abstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material mindestens 10 cm.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben (nicht leer laufen lassen).
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung betreiben.
- Bei Feuer oder Flammenbildung am Einsatzort alle Gasventile und den elektrischen Schützschalter schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden infolge fehlender Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Dieses Gerät muss entsprechend den Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Kontrolltafel) – A: Anzeige Innentemperatur; B: Thermostat-Kontrolllampe; C: Thermostat-Knopf (0–400°C); D: Innenbeleuchtungs-Taste.
- Vor dem Betrieb Innen- und Außenseite mit einem warmen, feuchten Tuch reinigen und abtrocknen.
- Gerät einstecken und Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Erstbetrieb: Es kann beim ersten Gebrauch Dampf und Geruch durch Dämmmaterial und Heizelemente geben. Thermostat auf 400°C stellen und das Gerät 30 min leer laufen lassen.
- Vor dem Einlegen von Lebensmitteln vorheizen: das Gerät über 60°C betreiben für 5–10 min.
- Obere und untere Thermostate entsprechend der mitgelieferten Temperaturtabelle anpassen.
- Beispielangaben aus der Temperaturtabelle (wie im Dokument): Alternative 1 – Unterthermostat 300°C / Oberthermostat 280°C, Garzeit 7–8 min; Alternative 2 – Unter 280°C / Ober 250°C, Garzeit 3–4 min; weitere Beispiele: Unter 350°C / Ober 320°C Garzeit 3–4 min; sonstige angegebene Garzeit 5–6 min.
- Während des Backens Beleuchtungstaste drücken, um den Inhalt ohne Öffnen der Haube zu kontrollieren. Nach Beendigung Thermostat auf 0 stellen und das Gerät ausstecken.

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

PIZZAOFEN (ELEKTRISCH)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Die Ofeninnenfläche mit einem weichen Tuch und einem Öl-löslichen Spray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Nicht mit Materialien reinigen, die Chromoberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartung darf nur durch qualifiziertes Personal erfolgen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Die Beleuchtungslampe gemäß Nutzungsfrequenz prüfen.
- Die Wartung der Schütze (Contactor) mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen (nur für die größeren Ausführungen).

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

PIZZAOFEN (ELEKTRISCH)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung überprüfen; Sicherung prüfen (ein/aus); Widerstände prüfen.
Das Gerät bäckt / gart nicht richtig.	Heizeinstellungen überprüfen; nicht zu viel in den Ofen legen (Ofen nicht überladen).
Das Gerät hat plötzlich angehalten / gestoppt.	Niedrige Spannung kann zum Anhalten führen – Spannung prüfen; wenn die Betriebstemperatur über die maximale Temperatur steigt, schaltet das Gerät automatisch in die STOP-Position.
Qualität der Backergebnisse oder Sicherheitsfunktionen sind gestört.	Gerät nicht weiter verwenden. Bleiben Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à pizza (électrique)

Fours à pizza professionnels électriques conçus pour les cuisines industrielles. Plusieurs variantes de modèles existent avec des capacités et puissances différentes.

Champ d'application: MRG.4 · MRG.5 · MRG.6 · MRG.8 · MRG.9



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
5

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 À PIZZA (ÉLECTRIQUE)

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 ; il doit être transporté sur une palette avec un chariot élévateur.
- Lors du déballage, respecter les règles et les codes de sécurité nationaux ; éliminer les emballages et vérifier que toutes les pièces sont complètes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plan et résistant et prendre des dispositions pour éviter tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié disposant des licences appropriées.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être branché sur une prise reliée à la terre; la mise à la terre doit être raccordée à la ligne de terre la plus proche du tableau électrique.
- Le raccordement à la protection par fusible principal et au dispositif différentiel doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Laisser au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte d'extraction.
- Un générateur de vapeur peut être raccordé si nécessaire ; dans ce cas, prévoir arrivée d'eau potable et évacuation des eaux usées à l'emplacement.

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

FOUR À PIZZA (ÉLECTRIQUE)

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 ; distance minimale de 10 cm entre la surface du four et toute matière inflammable.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger l'appareil en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie ou de flammes sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes à gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Tous les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- L'appareil doit être connecté à une prise de terre conformément aux règles et normes de sécurité.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle – A : indicateur de température intérieure; B : témoin thermostat; C : bouton thermostat (0–400°C); D : bouton d'éclairage intérieur.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide tiède et sécher avant l'utilisation.
- Brancher l'appareil et régler le thermostat à la température souhaitée.
- Lors du premier usage, il peut se dégager de la vapeur et des odeurs liées aux matériaux isolants et aux résistances. Régler le thermostat à 400°C et laisser fonctionner 30 min à vide.
- Préchauffer avant d'introduire des produits : faire fonctionner l'appareil au-dessus de 60°C pendant 5–10 min.
- Régler les thermostats supérieur et inférieur selon le tableau des températures fourni.
- Exemples tirés du tableau : Alternative 1 – Thermostat bas 300°C / haut 280°C, temps de cuisson 7–8 min; Alternative 2 – bas 280°C / haut 250°C, temps 3–4 min; autres exemples : bas 350°C / haut 320°C temps 3–4 min; temps indiqué 5–6 min.
- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton d'éclairage pour voir les produits sans ouvrir la porte. À la fin, 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.

FOUR À PIZZA (ÉLECTRIQUE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un spray dissolvant d'huile, avant que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant directement de l'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager les surfaces chromées.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Contrôler la lampe d'éclairage selon la fréquence d'utilisation.
- L'entretien des contacteurs doit se faire à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation (pour certaines variantes indiquées dans le document).

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

FOUR À PIZZA (ÉLECTRIQUE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que l'appareil est branché; contrôler les connexions électriques et la tension; vérifier le fusible; contrôler les résistances.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier les réglages de chaleur; ne pas surcharger le four.
L'appareil s'est arrêté.	Une basse tension peut provoquer l'arrêt – vérifier la tension; si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, le four passe automatiquement en position STOP.
Qualité de cuisson inadéquate ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno per pizza (elettrico)

Forni professionali per pizza elettrici progettati per cucine industriali.
Sono disponibili più varianti di modello con diverse capacità e potenze.

Campo di applicazione: MRG.4 · MRG.5 · MRG.6 · MRG.8 · MRG.9



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
5

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 PER PIZZA (ELETTRICO)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; deve essere trasportato su pallet con carrello elevatore.
- Durante lo scarico del pacco rispettare le norme e i codici di sicurezza nazionali; smaltire l'imballaggio e verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e resistente e adottare misure contro il rischio di ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale tecnico qualificato in possesso delle licenze appropriate.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; il conduttore di terra va collegato alla linea di terra più vicina nel quadro elettrico.
- Il collegamento alla fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Per facilitare pulizia e manutenzione lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra.
- L'apparecchio deve essere utilizzato sotto una cappa aspirante.
- Il generatore di vapore può essere collegato su richiesta; in tal caso deve essere presente punto di adduzione acqua pulita e scarico acque reflue sul luogo di installazione.

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

FORNO PER PIZZA (ELETTRICO)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare parti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi; la distanza tra la superficie del forno e materiale infiammabile deve essere almeno 10 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio con quantità inferiori o superiori alla sua capacità.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiammata dove l'apparecchio è utilizzato, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non utilizzare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa a terra conformemente alle norme di sicurezza.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – A: indicatore temperatura interna; B: spia del termostato; C: manopola termostato (0–400°C); D: pulsante illuminazione interna.
- Pulire internamente ed esternamente con un panno caldo e umido e asciugare prima dell'uso.
- Collegare l'apparecchio e impostare il termostato sulla temperatura desiderata.
- Primo utilizzo: possono formarsi vapori e odori dovuti ai materiali isolanti e alle resistenze. Impostare il termostato a 400°C e far funzionare l'apparecchio vuoto per 30 min.
- Prima di inserire il prodotto preriscaldare: far funzionare l'apparecchio oltre 60°C per 5–10 min.
- Regolare i termostati superiore e inferiore in base alla tabella delle temperature fornita.
- Esempi dalla tabella: Alternativa 1 – Termostato inferiore 300°C / superiore 280°C, tempo di cottura 7–8 min; Alternativa 2 – inferiore 280°C / superiore 250°C, tempo 3–4 min; altri esempi: inferiore 350°C / superiore 320°C tempo 3–4 min; tempo indicato 5–6 min.
- Durante la cottura premere il pulsante di illuminazione per controllare i prodotti senza aprire il coperchio. A fine cottura impostare il termostato su 0 e scollegare l'apparecchio.

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

FORNO PER PIZZA (ELETTRICO)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido usando uno spray solvente per oli, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua sull'apparecchio, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le superfici cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in base alla frequenza d'uso.
- La manutenzione dei contattori deve essere eseguita con aria compressa in funzione della frequenza d'uso (per alcune versioni indicate nel documento).

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

FORNO PER PIZZA (ELETTRICO)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si accende.	Controllare se l'apparecchio è collegato; verificare i collegamenti elettrici e la tensione; controllare il fusibile; controllare le resistenze.
L'apparecchio non cucina / cuoce bene.	Verificare le impostazioni di calore; non sovraccaricare il forno.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – verificare la tensione; se la temperatura di esercizio supera la temperatura massima, il forno entrerà automaticamente in posizione STOP.
Cattiva qualità di cottura o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizza oven (electric)

Professional electric pizza ovens designed for industrial kitchens. Multiple model variants exist with different capacities and power ratings.

Scope: MRG.4 · MRG.5 · MRG.6 · MRG.8 · MRG.9



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
5

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

PIZZA OVEN (ELECTRIC)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; it must be transported on a pallet by forklift truck.
- When unpacking, follow national safety codes and regulations; dispose of packaging and check that all parts have arrived complete and undamaged.

02 Installation & connection

- Place the appliance on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding appropriate licences.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorised person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance nameplate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet; earthing must be connected to the earthing line nearest the electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations.
- Leave at least 50 cm clearance at both right and left sides for easy cleaning and maintenance.
- The appliance should be operated under an extraction hood.
- A vapour generator may be connected if required; in that case a clean water inlet and a wastewater outlet must be available at the installation site.

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

PIZZA OVEN (ELECTRIC)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving parts 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 empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If a fire or flame occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- Any damage caused by lack of earthing is not covered by the warranty.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.

02 Operation

- Control panel – A: inner temperature indicator; B: thermostat control lamp; C: thermostat knob (0–400°C); D: inner lighting button.
- Clean the inside and outside with a warm, damp cloth and dry before operation.
- Plug in the appliance and set the thermostat to the desired temperature.
- First use: there may be vapour and odour from insulation and heaters. Set the thermostat to 400°C and run the oven empty for 30 min.
- Preheat before inserting product: operate the appliance above 60°C for 5–10 min.
- Adjust upper and lower thermostats according to the supplied temperature chart.
- Examples from the temperature chart (as shown in the document): Alternative 1 – Lower thermostat 300°C / Upper thermostat 280°C, cooking time 7–8 min; Alternative 2 – Lower 280°C / Upper 250°C, cooking time 3–4 min; other examples: Lower 350°C / Upper 320°C cooking time 3–4 min; an indicated cooking time 5–6 min.
- To view products without opening the lid press the lighting button. When finished set thermostat to 0 and unplug the appliance.

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

PIZZA OVEN (ELECTRIC)

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, otherwise the electric motor may be damaged.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome surfaces.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check the lighting lamp according to frequency of use.
- Maintenance of the appliance's contactors should be performed with compressed air according to frequency of use (applies to the larger model variants as indicated in the document).

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

PIZZA OVEN (ELECTRIC)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and supply voltage; check the fuse (on/off); check the heating resistances.
The appliance does not cook well.	Check the heat settings; do not overload the oven.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage — check the voltage; if the oven operating temperature exceeds the maximum temperature, the oven will automatically go to STOP.
Poor cooking quality or security functions not working.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorised service.

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