

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Pizzaofen

Professionelle elektrische Pizzaöfen mit hoher Effizienz; ausgelegt für den Einsatz in gewerblichen Küchen.

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

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Bereich zu Bereich bewegt werden.
- Transport muss auf Palette mit Gabelstapler erfolgen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Der für Installation und Service zuständige Techniker muss fachkundig sein und über die erforderlichen Installations- und Servicelizenzen verfügen.
- Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Vor Anschluss prüfen, ob die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose entsprechend den geltenden Sicherheitsregeln angeschlossen werden.
- Der Schutzleiter muss an die Erdungsleitung im nächstgelegenen Schaltschrank/der nächsten Elektroinstallation angeschlossen werden.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäß den geltenden Bestimmungen durchzuführen.
- Zur Reinigung und Wartung müssen rechts und links mindestens 50 cm Freiraum eingehalten werden.
- Das Gerät ist unter einer Dunstabzugshaube/Abzug zu betreiben.

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

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchtetem Bereich verwenden.
- Berührungen an beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Materialien installieren; Abstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material mindestens 10 cm.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht geringer oder größer als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung zu verwenden versuchen.
- Bei Feuer oder Flammen am Einsatzort: alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Anzeigen und Bedienelemente: A: Anzeige Innentemperatur; B: Thermostat-Kontrolllampe; C: Thermostatregelung (0–400 °C); D: Innenbeleuchtungstaste; E: AUS-Position; F: EIN-Position.
- Vor dem Betrieb Innen- und Außenseiten mit warmem, feuchtem Tuch reinigen und trocknen.
- Gerät einstecken und Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Erstgebrauch: Wegen Dampfgeruch/Isolationsgeruch beim ersten Betrieb Thermostat auf 400 °C stellen und das leere Gerät 30 Minuten betreiben.
- Vor Einlegen der Produkte vorheizen: Gerät über 60 °C betreiben, 5–10 Minuten.
- Ober- und Unterthermostat entsprechend den jeweiligen Produkten einstellen; zur Sichtkontrolle während des Backens die Beleuchtungstaste drücken.
- Wenn der Betrieb beendet ist, Thermostat auf (0) stellen und das Gerät vom Netz trennen.
- Empfohlene Einstellung – 1. Alternative: Unteres Thermostat 280 °C, Oberes Thermostat 300 °C, Garzeit: 7–8 min.
- Empfohlene Einstellung – Pitta / Türkisches Fladenbrot: Unteres Thermostat 260 °C, Oberes Thermostat 280 °C, Garzeit: 3–4 min.
- Empfohlene Einstellung – 2. Alternative: Unteres Thermostat 300 °C, Oberes Thermostat 330 °C, Garzeit: 5–6 min.

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

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösemittelspray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, sie können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen; sonst kann die Elektrik beschädigt werden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die verchromte Oberflächen angreifen könnten.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Beleuchtungslampe je nach Benutzungshäufigkeit prüfen.
- Wartung des Schützes (Kontaktor) mit Druckluft gemäß Benutzungshäufigkeit durchführen.

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

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen; Sicherung prüfen (ein/aus); Widerstände prüfen.
Gerät backt/erhitzt nicht richtig.	Heizeinstellungen prüfen; Ofen nicht überladen.
Gerät hat den Betrieb eingestellt.	Niedrige Spannung kann zum Abschalten führen – Spannung prüfen; wenn die Ofentemperatur über der maximalen Temperatur liegt, schaltet das Gerät automatisch in STOP-Position.
Qualität der Backergebnisse oder Sicherheitsfunktionen mangelhaft.	Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiterhin bestehen, den 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, haute efficacité, conçus pour une utilisation en cuisine industrielle.

Champ d'application: MRG.4+4 · MRG.5+5 · MRG.6+6 · MRG.8+8 · MRG.9+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 peut pas être déplacé à la main d'une zone à l'autre.
- Le transport doit se faire sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et robuste; prendre des mesures contre le basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et titulaire des licences d'installation et de service requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension raccordée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité en vigueur.
- La mise à la terre doit être reliée à la ligne de terre du coffret électrique le plus proche.
- Le raccordement à la protection par fusible principal et au dispositif de courant de fuite doit être réalisé selon la réglementation en vigueur.
- Prévoyez 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.

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 insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives ; distance minimale entre la surface du four et les matériaux inflammables : 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'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 le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande – commandes et indicateurs : A : indicateur de température intérieure; B : témoin du thermostat; C : bouton thermostat (0–400 °C); D : bouton d'éclairage intérieur; E : position OFF; F : position ON.
- Avant le fonctionnement, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon tiède et humide puis sécher.
- Brancher l'appareil et régler le thermostat à la température désirée.
- Première utilisation : en raison de fumées/odeurs d'isolant et de résistances, régler le thermostat à 400 °C et faire fonctionner l'appareil vide pendant 30 minutes.
- Avant d'introduire des produits, préchauffer : faire fonctionner l'appareil au-dessus de 60 °C pendant 5–10 minutes.
- Ajuster thermostat supérieur et inférieur en fonction des produits; pour voir les produits sans ouvrir le couvercle, appuyer sur le bouton d'éclairage.
- À la fin du fonctionnement, mettre le thermostat sur (0) et débrancher l'appareil.
- Réglage recommandé – 1re alternative : Thermostat inférieur 280 °C, Thermostat supérieur 300 °C, Temps de cuisson : 7–8 min.
- Réglage recommandé – Pitta / pain turc : Thermostat inférieur 260 °C, Thermostat supérieur 280 °C, Temps de cuisson : 3–4 min.
- Réglage recommandé – 2e alternative : Thermostat inférieur 300 °C, Thermostat supérieur 330 °C, Temps de cuisson : 5–6 min.

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 dégraissant, avant que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs de nettoyage, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant directement à l'eau, cela peut endommager le moteur/équipements électriques.
- Ne pas utiliser de matériaux de nettoyage susceptibles d'endommager le chrome.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier l'ampoule d'éclairage en fonction de la fréquence d'utilisation.
- Effectuer la maintenance du contacteur à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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 fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché; vérifier les connexions électriques et la tension; vérifier le fusible; vérifier 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 arrêter l'appareil – vérifier la tension; si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, le four passe automatiquement en position STOP.
Résultats de cuisson ou fonctions de sécurité insuffisants.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter un 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 per pizza elettrico

Forni professionali per pizza elettrici, ad alta efficienza, progettati per l'uso in cucine industriali.

Campo di applicazione: MRG.4+4 · MRG.5+5 · MRG.6+6 · MRG.8+8 · MRG.9+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.
- Lo spostamento deve avvenire su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e robusto; prendere misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze di installazione e assistenza necessarie.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito 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 in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra deve essere collegata alla linea di terra nel pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla fusibile generale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Per facilitare pulizia e manutenzione devono essere lasciati almeno 50 cm ai lati destro e sinistro dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato sotto una cappa di aspirazione.

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 le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi; la distanza minima tra la superficie del forno e materiale infiammabile deve essere di 10 cm.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme sul luogo d'uso: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere l'incendio.
- I danni derivanti dalla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – spie e comandi: A: Indicatore temperatura interna; B: Spia controllo termostato; C: Manopola termostato (0–400 °C); D: Pulsante luce interna; E: Posizione OFF; F: Posizione ON.
- Pulire l'interno e l'esterno con un panno caldo e umido e asciugare prima dell'esercizio.
- Inserire la spina e impostare il termostato alla temperatura desiderata.
- Primo utilizzo: a causa di fumo/odore dovuti all'isolamento e alle resistenze, impostare il termostato a 400 °C e far funzionare il forno vuoto per 30 minuti.
- Prima di inserire i prodotti preriscaldare: far funzionare l'apparecchio oltre 60 °C per 5–10 minuti.
- Regolare i termostati superiore e inferiore in base ai prodotti; per controllare senza aprire il coperchio premere il pulsante della luce.
- Al termine dell'uso impostare il termostato su (0) e scollegare l'apparecchio.
- Impostazione consigliata – 1ª alternativa: Termostato inferiore 280 °C, Termostato superiore 300 °C, Tempo di cottura: 7–8 min.
- Impostazione consigliata – Pitta / pane turco: Termostato inferiore 260 °C, Termostato superiore 280 °C, Tempo di cottura: 3–4 min.
- Impostazione consigliata – 2ª alternativa: Termostato inferiore 300 °C, Termostato superiore 330 °C, Tempo di cottura: 5–6 min.

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 corrente prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido utilizzando uno spray sgrassante, prima che l'apparecchio sia completamente freddo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente 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.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in base alla frequenza d'uso.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita ad aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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 avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato; controllare i collegamenti elettrici e la tensione; controllare il fusibile; controllare le resistenze.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	Controllare le impostazioni di calore; non sovraccaricare il forno.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – controllare la tensione; se la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima, il forno passa automaticamente in posizione STOP.
Qualità di cottura scadente o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza.	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono contattare un servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizza oven (electrical)

Professional electric pizza ovens with high efficiency, designed for use in industrial kitchens.

Scope: MRG.4+4 · MRG.5+5 · MRG.6+6 · MRG.8+8 · MRG.9+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 (ELECTRICAL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent overturning.
- The technician performing installation and service must be qualified and hold the required installation and service licenses.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure the voltage supplied equals the voltage shown on the appliance label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current device must be made in accordance with applicable regulations.
- Leave at least 50 cm clearance at the right and left sides for cleaning and maintenance.
- The appliance should be operated under an extraction hood.

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

PIZZA OVEN (ELECTRICAL)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lighted place.
- 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 a minimum of 10 cm.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable protective equipment.
- If there is a fire or flame where the appliance is used: turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of an earthing connection are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel – indicators and controls: 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 the 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.
- First use: because of possible smoke/odour from insulation and heaters, set the thermostat to 400 °C and operate the empty oven for 30 minutes.
- Before inserting products, preheat: operate the appliance above 60 °C for 5–10 minutes.
- Adjust upper and lower thermostats according to the product; to view products without opening the lid, press the lighting button.
- When finished, set the thermostat to (0) and unplug the appliance.
- Recommended setting – 1st alternative: Lower thermostat 280 °C, Upper thermostat 300 °C, Cooking time: 7–8 min.
- Recommended setting – Pitta / Turkish flatbread: Lower thermostat 260 °C, Upper thermostat 280 °C, Cooking time: 3–4 min.
- Recommended setting – 2nd alternative: Lower thermostat 300 °C, Upper thermostat 330 °C, Cooking time: 5–6 min.

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

PIZZA OVEN (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, otherwise electrical components may be damaged.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome finishes.

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.
- Maintenance of the appliance contactor should be performed with compressed air according to frequency of use.

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

PIZZA OVEN (ELECTRICAL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the fuse; 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; when the oven operating temperature exceeds the maximum temperature, the oven will move to STOP automatically.
Unsatisfactory cooking quality or safety function malfunction.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorised service.

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