

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizzaofen (Gas), einlagig, Ø 300 mm — 4 / 6 / 9 Pizzen

Ein einlagiger Gas-Pizzaofen für den professionellen Einsatz in Gewerbeküchen. Verfügbar in Ausführungen für 4, 6 oder 9 Ø 300 mm Pizzen. Netzanschluss 1x230 V; für Betrieb mit Erdgas (NG) oder Flüssiggas (LPG).

Geltungsbereich: MRG.4G · MRG.6G · MRG.9G



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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 (GAS), EINLAGIG, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand zwischen Bereichen verschoben werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade und standfeste Aufstellung achten; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch qualifiziertes, autorisiertes Personal mit entsprechenden Lizenzen erfolgen.
- Gasanschluss ist durch eine autorisierte Fachperson auszuführen; Gasanschlüsse am Gerät sind mit dem Label "G" gekennzeichnet.
- Der Aufstellungsraum muss ausreichend belüftet sein und über eine Abluftöffnung verfügen.
- Anschluss und Einstellung gemäß den lokalen und nationalen Gasnormen durchführen; Erdung an eine geerdete Steckdose/Schutzerde anschliessen.
- Die Erdung des Geräts ist an die nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank/Panel anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den geltenden Vorschriften vorzunehmen.
- Gasanschluss mit einer geeigneten Metall-Flexleitung und Kugelhahn (spheric valve) ausführen; der Kugelhahn ist an einem zugänglichen, hitzefreien Ort zu befestigen.
- Nach dem Anschliessen auf Gasdichtigkeit prüfen.
- Gasart und Druck sind entsprechend dem Typenschild des Geräts einzustellen; bei abweichender Gasart die Hinweise zur Düsen-/Gasumstellung (Kapitel G) befolgen.
- Für Reinigung und Wartung mindestens 50 cm Freiraum je rechts und links vorsehen.

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

PIZZAOFEN (GAS), EINLAGIG, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Berührungen beweglicher Teile während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart entzündlicher oder explosionsfähiger Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Aufgabe nicht mit deutlich weniger oder mehr als der Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung betreiben.
- Den Ofendeckel nicht öffnen, wenn das Garfach heiß ist.
- Bei Feuer schnell alle Gasventile und den Elektroschalter ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasgeruch auf keinen Fall Feuer entfachen oder elektrische Schalter betätigen.
- Dichtheitsprüfung nicht mit einer offenen Flamme durchführen.
- Die Dunstabzugshaube muss so installiert sein, dass sie den Ofen vollständig abdeckt. Abgasrohre ohne Ventilator dürfen bis maximal 3 metres verwendet werden; bei mehr als 3 metres ist ein Ventilator erforderlich.

02 Bedienung

- Bedienfeld — A: Kontrollleuchte; B: Wärmeeinstellknopf; C: Analoge Anzeige; D: Ein/Aus-Taste; E: Innenbeleuchtungstaste; F: Reset-Taste.
- Vor dem Betrieb Innen- und Aussenseite mit warmem, feuchtem Tuch reinigen und dann trocknen.
- Netzstecker einstecken und Gasventil öffnen.
- Einschalten.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Vor Einlegen der Produkte vorheizen: das Gerät über 60°C für 5-10 min betreiben.
- Pizzen in den Ofen legen und Deckel schliessen.
- Zum Betrachten des Produkts ohne Öffnen des Deckels die Beleuchtungstaste drücken.
- Nach Beendigung den Thermostat auf OFF stellen und das Gerät vom Netz trennen.

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

PIZZAOFEN (GAS), EINLAGIG, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen Gas- und Elektroanschlüsse ausschalten.
- Innenraum mit weichem Tuch und Ölreiniger (oil solvent spray) reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Kein Hochdruckwasser oder Dampf zur Reinigung verwenden.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 days durchführen.
- Beleuchtungslampe je nach Nutzungsintensität prüfen.
- Backsteine/Pizza-Steine periodisch prüfen; gebrochene oder verformte Steine ersetzen.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Riss oder Loch sofort ersetzen.
- Aufstellungsraum periodisch lüften.

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

PIZZAOFEN (GAS), EINLAGIG, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht betreiben	1) Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist. 2) Wenn die gasführenden Schläuche durch Riss/Loch undicht sind, läuft das Gerät nicht. 3) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 4) Sicherung prüfen (ein/aus).
Gerät backt / gart nicht richtig	1) Prüfen, ob mit geeignetem Gasdruck/-einstellung betrieben wird. 2) Wärmeeinstellung prüfen.
Gerät hat gestoppt	1) Wenn die Betriebstemperatur über der Maximaltemperatur liegt, geht das Gerät automatisch in STOP-Position. 2) Bei Gasleck und vorhandenen Magnetventil-/Sicherheitsalarmen wird die Gaszufuhr gestoppt; den Bereich lüften. 3) Brenner prüfen.
Reset-Button-Leuchte signalisiert nicht	1) Prüfen, ob Gas am Gerät ankommt. 2) Prüfen, ob die Zündelektrode Kontakt mit dem Gehäuse hat. 3) Prüfen, ob die Zündelektrode zündet bzw. Funken erzeugt. Lampe ist nicht an.
Lampe ist nicht an	Die Lampe kann defekt sein. Lampe wechseln.
Sonstiges — Sicherheits- oder Qualitätsfehler	Bei unzureichender Backqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à pizza (gaz), monocouche, Ø 300 mm — 4 / 6 / 9 pizzas

Four à pizza monocouche au gaz destiné à un usage professionnel en cuisine collective. Disponible en versions 4, 6 ou 9 pizzas Ø 300 mm. Alimentation 1x230 V ; compatible gaz naturel (NG) et gaz liquide (LPG).

Champ d'application: MRG.4G · MRG.6G · MRG.9G



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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 (GAZ), MONOCOUCHE, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

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 ; transport sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des dispositions contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et autorisé, titulaire des licences nécessaires.
- La connexion au gaz doit être réalisée par une personne autorisée ; les entrées gaz sont repérées par le marquage « G » sur l'appareil.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et disposer d'une ouverture d'aération.
- Effectuer les raccordements et les réglages conformément aux normes locales et nationales relatives au gaz ; raccorder la terre à une prise ou une borne de terre conforme.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la conduite de terre la plus proche dans le panneau électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur.
- Raccorder le gaz avec un tuyau flexible métallique de diamètre approprié et un robinet sphérique ; immobiliser le robinet à un emplacement accessible et à l'écart de la chaleur.
- Vérifier l'absence de fuites de gaz après raccordement.
- Réglage du type et de la pression du gaz selon la plaque signalétique ; en cas de type de gaz différent, se reporter aux instructions de changement d'injecteurs et de réglage (chapitre G).
- Laisser au moins 50 cm d'espace à droite et à gauche pour faciliter le nettoyage et la maintenance.

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

FOUR À PIZZA (GAZ), MONOCOUCHE, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger sensiblement moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- Ne pas ouvrir le couvercle du four lorsque la cavité de cuisson est chaude.
- En cas d'incendie, couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'alimentation électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- En cas de fuite de gaz, ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'appareils électriques.
- Ne pas contrôler l'étanchéité à l'aide d'une flamme.
- La hotte doit être montée de façon à recouvrir complètement le four. Les conduits sans ventilateur peuvent être utilisés jusqu'à 3 mètres maximum ; au-delà de 3 mètres l'utilisation d'un ventilateur est requise.

02 Utilisation

- Panneau de commande — A : témoin lumineux ; B : bouton de réglage de la chaleur ; C : indicateur analogique ; D : bouton ON/OFF ; E : bouton d'éclairage intérieur ; F : bouton de réinitialisation.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide tiède puis sécher avant la mise en service.
- Brancher l'appareil et ouvrir la vanne de gaz.
- Mettre sous tension.
- Régler le thermostat à la température souhaitée.
- Préchauffer avant d'introduire les produits : faire fonctionner l'appareil au-dessus de 60°C pendant 5–10 min.
- Placer les pizzas dans le four et fermer le couvercle.
- Pour vérifier le produit sans ouvrir le couvercle, appuyer sur le bouton d'éclairage.
- À la fin, mettre le thermostat sur OFF et débrancher l'appareil.

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

FOUR À PIZZA (GAZ), MONOCOUCHE, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper les raccordements gaz et électriques avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un spray dégraissant (oil solvent spray), avant que l'appareil ne soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas utiliser d'eau à haute pression ni de vapeur pour le nettoyage.
- 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 days.
- Contrôler l'ampoule d'éclairage selon la fréquence d'utilisation.
- Vérifier périodiquement les pierres de cuisson ; remplacer les pierres cassées ou déformées.
- Contrôler périodiquement les tuyaux de raccordement gaz ; en cas de fente, trou, etc., remplacer les tuyaux.
- Aérer périodiquement la zone d'installation.

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

FOUR À PIZZA (GAZ), MONOCOUCHE, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1) Vérifier si la connexion gaz est faite. 2) Si les tuyaux d'arrivée de gaz sont fendus/percés l'appareil ne fonctionnera pas. 3) Vérifier les connexions électriques et la tension. 4) Vérifier le fusible.
L'appareil ne cuit pas correctement	1) Vérifier si l'appareil fonctionne avec le réglage/type de gaz approprié. 2) Vérifier les réglages de chaleur.
L'appareil s'est arrêté	1) Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, le four passe automatiquement en position STOP. 2) En cas de fuite de gaz et de présence d'un avertisseur/arrêt magnétique, le flux de gaz est coupé ; ventiler la zone. 3) Vérifier le brûleur.
La lampe du bouton RESET ne signale pas	1) Vérifier si le gaz arrive à l'appareil. 2) Vérifier si l'électrode d'allumage touche la carcasse. 3) Vérifier si l'électrode d'allumage peut produire l'étincelle. La lampe n'est pas allumée.
La lampe ne s'allume pas	La lampe peut être défectueuse. La remplacer.
Divers — défauts de sécurité ou de qualité	Ne pas utiliser l'appareil si la cuisson n'est pas de qualité adéquate ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno per pizza (gas), monostrato, Ø 300 mm — 4 / 6 / 9 pizze

Forno per pizza monostrato a gas per uso professionale in cucine industriali. Disponibile per 4, 6 o 9 pizze Ø 300 mm. Alimentazione 1x230 V; funzionamento con gas naturale (NG) o GPL (LPG).

Campo di applicazione: MRG.4G · MRG.6G · MRG.9G



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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 (GAS), MONOSTRATO, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

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

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e stabile; adottare accorgimenti contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato, in possesso delle necessarie abilitazioni.
- La connessione al gas deve essere effettuata da persona autorizzata; gli ingressi gas sono contrassegnati con l'etichetta « G » sul corpo macchina.
- L'area di installazione deve disporre di ventilazione adeguata e di un'apertura di aerazione.
- Eseguire i collegamenti e le regolazioni secondo le norme nazionali e locali sul gas; collegare la messa a terra a una presa/linea di massa adeguata.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra più vicina nel quadro elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve rispettare la normativa vigente.
- Collegare il gas con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola sferica; la valvola sferica deve essere fissata in posizione accessibile e lontana dal calore.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Il tipo di gas e la pressione devono essere regolati secondo la targhetta dati; in caso di gas diverso seguire le istruzioni per il cambio ugelli e la relativa regolazione (capitolo G).
- Per facilitare pulizia e manutenzione lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra.

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

FORNO PER PIZZA (GAS), MONOSTRATO, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZE

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.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare in misura significativamente inferiore o superiore alla capacità dell'apparecchio.
- Non cercare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- Non aprire il coperchio del forno quando la camera di cottura è calda.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- In caso di fuga di gas, non accendere fiamme e non usare elettricità.
- Non verificare la tenuta con una fiamma.
- La cappa deve essere installata in modo da coprire completamente il forno. I condotti senza ventilatore possono essere usati fino a 3 metri massimo; se la distanza è superiore a 3 metri è necessario un ventilatore.

02 Utilizzo

- Pannello comandi — A: spia; B: manopola regolazione calore; C: indicatore analogico; D: pulsante ON/OFF; E: pulsante illuminazione interna; F: pulsante reset.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido tiepido e asciugare prima dell'uso.
- Inserire la spina e aprire la valvola del gas.
- Accendere.
- Regolare il termostato alla temperatura desiderata.
- Prima di inserire i prodotti preriscaldare: far funzionare l'apparecchio oltre 60°C per 5–10 min.
- Posizionare le pizze nel forno e chiudere il coperchio.
- Per vedere il prodotto senza aprire il coperchio premere il pulsante di illuminazione.
- Al termine mettere il termostato su OFF e scollegare l'apparecchio.

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

FORNO PER PIZZA (GAS), MONOSTRATO, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Assicurarsi che le connessioni del gas e dell'elettricità siano spente prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido usando uno spray sgrassante (oil solvent spray), prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui dannosi.
- Non usare acqua a pressione o vapore durante la pulizia.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le parti cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 days.
- Controllare la lampada di illuminazione in base alla frequenza di utilizzo.
- Controllare periodicamente le pietre da pizza; sostituire le pietre rotte o deformate.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; in caso di tagli o fori sostituire i tubi.
- Aerare periodicamente l'area in cui è installato l'apparecchio.

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

FORNO PER PIZZA (GAS), MONOSTRATO, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1) Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. 2) Se i tubi di alimentazione del gas sono difettosi per tagli/fori, l'apparecchio non funziona. 3) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 4) Controllare il fusibile.
L'apparecchio non cuoce correttamente	1) Verificare se è impostato il giusto tipo/valore di gas. 2) Controllare le impostazioni di calore.
L'apparecchio si è fermato	1) Quando la temperatura di esercizio supera la temperatura massima, il forno va automaticamente in posizione STOP. 2) In caso di perdita di gas e presenza di allarme solenoide, il flusso di gas viene interrotto; ventilare l'area. 3) Controllare il bruciatore.
Spia del pulsante RESET non segnala	1) Verificare che il gas arrivi all'apparecchio. 2) Controllare se l'elettrodo d'accensione è a contatto con la carcassa. 3) Verificare se l'elettrodo può generare scintilla. La lampada non è accesa.
La lampada non è accesa	La lampada potrebbe essere guasta. Sostituire la lampada.
Varie — problemi di sicurezza o qualità	Non utilizzare l'apparecchio se la cottura non è di qualità adeguata o se una funzione di sicurezza non funziona. 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 (gas), single-deck, Ø 300 mm — 4 / 6 / 9 pizzas

Single-deck gas pizza oven for professional/industrial kitchen use.
Available for 4, 6 or 9 Ø 300 mm pizzas. Supply 1x230 V; designed for
natural gas (NG) or liquefied petroleum gas (LPG).

Scope: MRG.4G · MRG.6G · MRG.9G



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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 (GAS), SINGLE-DECK, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

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 with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take precautions against overturning.
- Installation and servicing must be carried out only by qualified, authorised personnel with appropriate licences.
- Gas connection must be performed by an authorised person; the gas inlets on the appliance are marked with a "G" label.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent opening.
- Make connections and adjustments in accordance with local and national gas standards; connect the appliance to an earthed outlet/earth line.
- Appliance earthing must be connected to the earth line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- Connect gas with a suitable-diameter metal flexible hose and a spherical (ball) valve; the ball valve must be fixed in an accessible location away from heat.
- After connecting, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the appliance data plate; if the installed gas type differs, follow the injector/gas-setting instructions (section G).
- Provide at least 50 cm clearance to the right and left for cleaning and maintenance.

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

PIZZA OVEN (GAS), SINGLE-DECK, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lighted places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load significantly less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- Do not open the oven lid when the cooking compartment is hot.
- In case of fire, switch off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leak, do not ignite flames and do not use electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame.
- The chimney hood must be installed to cover the oven completely. Chimney hood pipes may be used without a fan up to a maximum of 3 metres; if the duct length exceeds 3 metres a fan must be used.

02 Operation

- Control panel — A: indicator lamp; B: heat setting button; C: analog indicator; D: ON/OFF button; E: inner lighting button; F: reset button.
- Clean the inner and outer surfaces with a warm, moist cloth and dry before operating.
- Plug in the appliance and turn on the gas valve.
- Switch ON.
- Adjust the thermostat heat setting to the desired temperature.
- Preheat before inserting products: operate the appliance over 60°C for 5–10 min.
- Place the pizzas in the oven and close the lid.
- To view the product without opening the lid, press the lighting button.
- When operation is completed, switch the thermostat to OFF and unplug the appliance.

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

PIZZA OVEN (GAS), SINGLE-DECK, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Ensure gas and electrical connections are off 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 use pressure water or steam during cleaning.
- 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.
- Check the cooking (pizza) stones periodically; replace broken or deformed stones.
- Check gas connection hoses periodically; if there is a slit, hole, etc., change the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is periodically.

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

PIZZA OVEN (GAS), SINGLE-DECK, Ø 300 MM — 4 / 6 / 9 PIZZAS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate	1) Check if the gas connection is made. 2) If the gas inlet hoses are leaking due to slit/hole, the appliance will not operate. 3) Check electrical connections and voltage. 4) Check the fuse (on/off).
The appliance doesn't cook well	1) Check if it is operated with the suitable gas setting/type. 2) Check the heat settings.
The appliance stopped	1) When the oven operating temperature is more than the maximum temperature, the oven will go to STOP position automatically. 2) When there is a gas leakage and a solenoid gas-stopper alarm is present, gas flow is stopped and the appliance will not operate; ventilate the area. 3) Check the burner.
Reset button light doesn't signal	1) Check if gas comes to the appliance. 2) Check if the sparking (ignition) plug/electrode contacts the body. 3) Check if the sparking plug can fire or produce a spark. The lamp is not on.
Lamp is not on	The lamp may be broken. Replace the lamp.
Other — safety or quality failures	Do not use the appliance if cooking quality is inadequate or if any safety function does not work. If these problems persist, contact authorised service.

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