

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizzaofen (Gas, Steinboden)

Gasbetriebener Pitta-/Pizzaofen, konstruiert für den Einsatz in gewerblichen Küchen. Nennleistung 11,00 kW; Betriebstemperatur bis 500 °C. Geeignet für Erdgas (NG) und LPG. Bitte die Angaben auf dem Typenschild (Gasart, Druck) beachten.

Geltungsbereich: MRG.SPO.H-60-B · MRG.SPO.H-60-R · MRG.SPO.H-60-W · MRG.SPO.H-70-B · MRG.SPO.H-70-R · MRG.SPO.H-70-W



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

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, STEINBODEN)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften beachten; Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.
- Nach Lieferung prüfen, ob alle Teile vollständig sind und ob Transportschäden vorliegen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme dürfen nur von qualifiziertem, lizenziertem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Anschluss an die Gasleitung muss durch eine befugte Person erfolgen.
- Der Aufstellungsort muss über ausreichende Lüftung und einen Lüftungsanschluss verfügen.
- Die Anschlussarbeiten sind gemäß den lokalen und nationalen Gasvorschriften auszuführen.
- Die Gaszugänge sind am Gerät mit dem Schriftzug „G“ gekennzeichnet.
- Anschluss mit geeignetem Metallschlauch (passender Durchmesser) und Kugelhahn; Kugelhahn hitzefern und zugänglich montieren. Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und Druck gemäß Angaben auf dem Typenschild einstellen. Bei abweichender Gasart die in der Anleitung beschriebene Umrüstung vornehmen.
- Stehen mehrere Geräte an einem nichtbrennbaren wärmeisolierten Belag, Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm. Betrieb unter Dunstabzugshaube.

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

PIZZAOFEN (GAS, STEINBODEN)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand: alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasleckage: keinesfalls Feuer entfachen und keine elektrischen Schalter betätigen.
- Die Dichtigkeit niemals mit einer offenen Flamme prüfen.
- Die Abdeckung muss bei stabilen Temperaturen über 300 °C offen bleiben, damit die Brenner ordnungsgemäß arbeiten.
- Dieses Gerät ist bei geöffneter Abdeckung zu betreiben. Bei geschlossener Haube erlischt die Flamme, da der Sauerstoff im Gerät aufgebraucht wird.
- Wenn das Produkt ohne Untergestell verwendet wird, ist ein Abstand von 20–30 cm zur Arbeitsfläche einzuhalten.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A: Flammenregelung • B: Zünder • C: Thermostatanzeige 0–500 °C.
- Gaszufuhr je nach Einsatzart von hinten an die Grillanschlüsse durchführen (betrieb mit NG und LPG möglich).
- Gasventile öffnen.
- Nach Zünden der Pilotflamme die Taste gedrückt halten, um den Thermostatrand zu erwärmen.
- Gaszufuhr zur Einstellung der gewünschten Hitze regeln.
- Bei Erstinbetriebnahme die Pilotaste gedrückt halten, bis Luft aus der Gasleitung entfernt ist.
- Nach Beendigung des Betriebs Gasventil schließen.

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

PIZZAOFEN (GAS, STEINBODEN)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor Reinigungsarbeiten Gaszufuhr abschalten.
- Außenflächen mit feuchtem Tuch reinigen.
- Innenflächen nach jedem Gebrauch mit feuchtem Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können Rückstände hinterlassen).
- Keine Reinigung durch direktes Besprühen mit Wasser (Motorschäden möglich).
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartung muss durch qualifiziertes Personal erfolgen.
- Folgende Teile werden bei Funktionsstörungen infolge fehlender Wartung ersetzt: Sitz (Sit), Pilot, thermoelektrische Teile, Hähne, Brenner, Zünder und Zündkerzenkabel.
- Gasanschlussschläuche in regelmäßigen Abständen kontrollieren; bei Rissen oder Löchern umgehend ersetzen.
- Den Aufstellungsraum periodisch belüften.
- Injektorwechsel: ,C'-Injektor gemäß Tabelle wechseln (NG: Ø 2,50; LPG: Ø 1,50; bei G30/G31 30/50 mbar).
- Einstellung Halbflamme: Bedienknopf abnehmen. Mit Schraubendreher die Halbflammen-Schraube 'A' links drehen, um von LPG auf NG umzuschalten; rechts drehen, um von NG auf LPG umzuschalten.

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

PIZZAOFEN (GAS, STEINBODEN)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten	1) Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist. 2) Fehlt Gaszufuhr zum Pilot, läuft das Gerät nicht. 3) Bei beschädigten Schläuchen (Riss/Loch) kein Betrieb. 4) Gerät nur mit offenem Deckel verwenden; geschlossener Deckel führt zum Erlöschen der Flamme.
Gerät gart nicht richtig	1) Ofentür offen lassen. 2) Ofentemperatur prüfen/einstellen. 3) Wird das Gerät ohne Untergestell verwendet, Abstand von 20–30 cm zur Arbeitsfläche einhalten.
Gerät hat Betrieb eingestellt	1) Bei Flamm-Aus schaltet das Sicherheitsventil die Gaszufuhr automatisch ab. 2) Bei Gasleckagen kann ein elektromagnetischer Gasstopp die Gaszufuhr unterbrechen; Raum belüften.
Allgemeine Fehler oder Sicherheitsfunktionen defekt	Bei anhaltenden Problemen oder wenn Funktionen der Sicherheit nicht arbeiten: Gerät nicht benutzen und autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à pizza (gaz, sole en pierre)

Four à pitta/pizza à gaz conçu pour les cuisines professionnelles. Puissance nominale 11,00 kW ; température de service jusqu'à 500 °C. Compatible gaz naturel (NG) et GPL. Se référer à la plaque signalétique pour le type de gaz et la pression.

Champ d'application: MRG.SPO.H-60-B · MRG.SPO.H-60-R · MRG.SPO.H-60-W · MRG.SPO.H-70-B · MRG.SPO.H-70-R · MRG.SPO.H-70-W



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

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, SOLE EN PIERRE)

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.
- Déballez conformément aux réglementations locales et éliminer les emballages conformément aux prescriptions en vigueur.
- Vérifier après livraison que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages liés au transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable; prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié et autorisé.
- Le raccordement au réseau gazier doit être effectué par une personne habilitée.
- La zone d'installation doit disposer d'une ventilation suffisante et d'une évacuation d'air.
- Le raccordement doit respecter les normes gaz locales et nationales.
- Les entrées de gaz sont indiquées par l'inscription « G » sur l'appareil.
- Raccorder avec un tuyau flexible métallique de diamètre adapté et une vanne sphérique; la vanne doit être fixée loin de la chaleur et accessible. Contrôler l'étanchéité après raccordement.
- Régler le type de gaz et la pression conformément aux données de la plaque signalétique. En cas de gaz différent, effectuer la conversion décrite dans la documentation.
- Si l'emplacement est recouvert d'isolant thermique ininflammable, laisser 5 cm entre les appareils; sinon au moins 20 cm. Utiliser sous hotte.

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

FOUR À PIZZA (GAZ, SOLE EN PIERRE)

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 à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger l'appareil en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas utiliser sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : fermer immédiatement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais éteindre avec de l'eau.
- En cas de fuite de gaz : ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser l'électricité.
- Ne pas vérifier l'étanchéité avec une flamme ouverte.
- Le couvercle doit rester ouvert pour des températures stables supérieures à 300 °C et pour le bon fonctionnement des brûleurs.
- Cet équipement doit être utilisé avec le couvercle ouvert. Si le couvercle est fermé, la flamme s'éteindra par manque d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé sans socle inférieur, prévoir un espace de 20–30 cm entre celui-ci et le plan de travail.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A : réglage de la flamme • B : allumeur • C : indicateur thermostat 0–500 °C.
- Raccorder le gaz à l'arrière du gril selon le type d'utilisation (fonctionne au NG et au GPL).
- Ouvrir les vannes de gaz.
- Après l'allumage du pilote, maintenir la touche enfoncée pour chauffer le bord du thermostat.
- Ajuster le gaz pour atteindre la température désirée.
- Lors de la première mise en service, maintenir la touche du pilote enfoncée pour purger l'air de la conduite.
- Après utilisation, fermer la vanne de gaz.

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

FOUR À PIZZA (GAZ, SOLE EN PIERRE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'alimentation en gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Nettoyer les surfaces intérieures après chaque usage avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement (risque d'endommagement du moteur électrique).
- Ne pas utiliser de produits susceptibles d'endommager les parties chromées.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Les pièces suivantes sont remplacées en cas de panne due à un manque d'entretien : siège (Sit), pilote, pièces thermo, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie d'allumage.
- Contrôler périodiquement les flexibles de gaz ; en cas de coupure, trou, etc., remplacer les tuyaux.
- Ventiler périodiquement la zone d'utilisation.
- Changement d'injecteur : remplacer l'injecteur « C » selon le tableau (NG : Ø 2,50 ; LPG : Ø 1,50 ; G30/G31 30/50 mbar).
- Réglage mi-flamme : retirer le bouton du robinet. Tourner la vis mi-flamme « A » avec un tournevis vers la gauche pour passer de LPG à NG ; vers la droite pour passer de NG à LPG.

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

FOUR À PIZZA (GAZ, SOLE EN PIERRE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'allume pas	1) Vérifier si le raccordement au gaz est effectué. 2) Si pas d'arrivée de gaz au pilote, l'appareil ne fonctionne pas. 3) Si les flexibles sont endommagés (fente/trou), l'appareil ne fonctionne pas. 4) Utiliser l'équipement avec le couvercle ouvert ; s'il est fermé la flamme s'éteint.
L'appareil ne cuit pas correctement	1) Laisser la porte du four ouverte. 2) Vérifier le réglage de la température du four. 3) Si l'appareil est utilisé senza socle, laisser un espace de 20–30 cm entre l'appareil et le plan de travail.
L'appareil s'est arrêté	1) Si la flamme s'éteint, la vanne de sécurité coupe automatiquement le gaz. 2) En cas de fuite de gaz, un dispositif d'arrêt électromagnétique peut couper l'alimentation ; ventiler la zone.
Dysfonctionnement général ou sécurité inactive	Si les problèmes persistent ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil et 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, pietra refrattaria)

Forno per pitta/pizza a gas progettato per cucine industriali. Potenza nominale 11,00 kW; temperatura di esercizio fino a 500 °C. Adatto a gas naturale (NG) e GPL. Consultare la targhetta per tipo di gas e pressione.

Campo di applicazione: MRG.SPO.H-60-B · MRG.SPO.H-60-R · MRG.SPO.H-60-W · MRG.SPO.H-70-B · MRG.SPO.H-70-R · MRG.SPO.H-70-W



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

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

mrgastro.ch

FORNO PER PIZZA (GAS, PIETRA REFRATTARIA)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un luogo all'altro; va trasportato su pallet con carrello elevatore.
- Disimballare rispettando le norme e i regolamenti locali e smaltire l'imballo secondo le disposizioni vigenti.
- Controllare alla ricezione che tutte le parti siano presenti e che non vi siano danni da trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e robusto; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e con licenza.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da persona autorizzata.
- L'area deve avere ventilazione sufficiente e apertura di ventilazione.
- Il collegamento deve essere conforme alle norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi del gas sono indicati sulla carrozzeria con la sigla «G».
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera; la valvola deve essere montata lontano dal calore e accessibile. Dopo il collegamento verificare la tenuta del gas.
- Regolare gas e pressione secondo i dati sulla targhetta. Se il tipo di gas non corrisponde, effettuare la conversione secondo le istruzioni.
- Se la posizione è coperta da materiale isolante non infiammabile, distanza 5 cm tra apparecchi; altrimenti almeno 20 cm. Funzionamento sotto cappa.

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

FORNO PER PIZZA (GAS, PIETRA REFRATTARIA)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare 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 a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio con carico inferiore o superiore alla capacità.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore. Non usare acqua per spegnere.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non usare l'elettricità.
- Non controllare la tenuta con la fiamma.
- Il coperchio deve rimanere aperto per temperature stabili superiori a 300 °C e per il corretto funzionamento dei bruciatori.
- Questo apparecchio deve essere usato con il coperchio aperto. Se il coperchio è chiuso la fiamma si spegnerà per esaurimento dell'ossigeno.
- Se il prodotto è usato senza basamento, lasciare uno spazio di 20–30 cm tra esso e il banco di appoggio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A: regolazione fiamma • B: accenditore • C: indicatore termostato 0–500 °C.
- Effettuare il collegamento del gas da dietro la griglia secondo il tipo di impiego (funziona con NG e GPL).
- Aprire le valvole del gas.
- Dopo l'accensione del pilota, mantenere premuto il pulsante per riscaldare il bordo del termostato.
- Regolare il gas per ottenere il calore desiderato.
- Alla prima accensione, mantenere premuto il pulsante pilota per evacuare l'aria dalla tubazione del gas.
- A termine uso, chiudere la valvola del gas.

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

FORNO PER PIZZA (GAS, PIETRA REFRATTARIA)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Pulire le superfici interne dopo ogni uso con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente (rischio di danneggiare il motore elettrico).
- Non usare materiali che possano danneggiare le parti cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Le parti seguenti vengono sostituite in caso di malfunzionamento dovuto a mancata manutenzione: seduta (Sit), pilota, parti termo, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo candela di accensione.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; se presentano tagli o fori, sostituirli.
- Ventilare periodicamente l'area di utilizzo.
- Cambio ugello: sostituire l'ugello «C» secondo la tabella (NG: Ø 2,50; LPG: Ø 1,50; per G30/G31 30/50 mbar).
- Regolazione mezza fiamma: rimuovere il pulsante della valvola. Con un cacciavite ruotare la vite mezza fiamma «A» a sinistra per passare da LPG a NG; a destra per passare da NG a LPG.

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

FORNO PER PIZZA (GAS, PIETRA REFRATTARIA)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1) Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. 2) Se non arriva gas al pilota, l'apparecchio non funziona. 3) Se i tubi sono danneggiati (taglio/foro), l'apparecchio non funziona. 4) Usare l'apparecchio a coperchio aperto; a coperchio chiuso la fiamma si spegne.
L'apparecchio non cuoce bene	1) Lasciare la porta del forno aperta. 2) Controllare l'impostazione di calore del forno. 3) Se il prodotto è usato senza basamento, lasciare uno spazio di 20–30 cm tra esso e il banco.
L'apparecchio si è fermato	1) Se la fiamma si spegne per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interrompe automaticamente il flusso di gas. 2) In presenza di perdita di gas, un bloccaggio solenoide può arrestare il flusso; ventilare l'area.
Anomalie generali o funzioni di sicurezza non operative	Se i problemi persistono o se una funzione di sicurezza non opera: non usare l'apparecchio e contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Pizza oven (gas, stone hearth)

Gas-fired pitta/pizza oven designed for industrial kitchens. Rated power 11.00 kW; operating temperature up to 500 °C. Suitable for natural gas (NG) and LPG. Consult the appliance data plate for gas type and pressure.

Scope: MRG.SPO.H-60-B · MRG.SPO.H-60-R · MRG.SPO.H-60-W ·
MRG.SPO.H-70-B · MRG.SPO.H-70-R · MRG.SPO.H-70-W



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

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, STONE HEARTH)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; move on a pallet with a forklift truck.
- Unpack in accordance with local regulations and dispose of packaging accordingly.
- Check on receipt that all parts have arrived and that there is no transport damage.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel.
- Connection to the gas supply must be performed by an authorized person.
- The installation area must have sufficient ventilation and a vent opening.
- The appliance must be connected in accordance with local and national gas standards.
- The appliance gas inlets are marked «G» on the body.
- Connect using a metal flex hose of suitable diameter and a ball valve; the ball valve must be positioned away from heat and be accessible. Check for gas leaks after connection.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance information plate. If the installed gas differs, perform the conversion instructions for the different gas type.
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation material, keep 5 cm between units; otherwise at least 20 cm. Operate under a chimney hood.

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

PIZZA OVEN (GAS, STONE HEARTH)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of 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 suitable protective equipment.
- If a fire occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leak, do not light a flame and do not operate electrical equipment.
- Do not check sealing with an open flame.
- The cover must remain open for stable temperatures above 300 °C and for proper burner operation.
- This equipment should be used with the cover open. When the lid is closed the flame will go out because the oxygen in the equipment will be depleted.
- If the product is used without a bottom stand, leave a gap of 20–30 cm between it and the counter on which it will be mounted.

02 Operation

- Control panel: A: flame setting • B: lighter • C: thermostat indicator 0–500 °C.
- Make the gas inlet connection from behind the grill according to the type of use (operates with NG and LPG).
- Turn on the gas valves.
- After the pilot is lit, keep pressing the button to heat the thermostat edge.
- Adjust the gas to reach the desired heat.
- If the appliance is operated for the first time, keep pressing the pilot button to evacuate air from the gas line.
- After operation is completed, turn off the gas valve.

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

PIZZA OVEN (GAS, STONE HEARTH)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a moist cloth.
- Clean the inner surface after every use with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; the electric motor may be damaged.
- Do not clean with materials that may damage chrome finishes.

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out by qualified personnel.
- The following parts are replaced when malfunction occurs due to lack of maintenance: sit, pilot, thermo parts, taps, burner, lighter and sparking plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there is a slit, hole, etc., replace the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is periodically.
- Injector change: replace the 'C' injector according to the chart (NG: Ø 2.50; LPG: Ø 1.50; for G30/G31 30/50 mbar).
- Half-flame setting: remove the tap button. Turn the half-flame screw 'A' with a screwdriver left to switch from LPG to NG; turn right to switch from NG to LPG.

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

PIZZA OVEN (GAS, STONE HEARTH)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate	1) Check if the gas connection is made. 2) If there is no gas to the pilot, the appliance will not operate. 3) If hoses are leaking due to a slit or hole, the appliance will not operate. 4) This equipment should be used with the cover open; with the lid closed the flame will go out.
The appliance doesn't cook well	1) Leave the oven door open. 2) Check the oven heat setting. 3) If used without a bottom stand, leave a gap of 20–30 cm between it and the counter.
The appliance stopped	1) If the flame is off for any reason, the safety valve will stop the gas flow automatically. 2) If there is a gas leakage, a solenoid gas stopper alarm may stop gas flow; ventilate the area.
Safety or performance faults	If cooking quality is poor or any safety function does not work: do not use the appliance. If problems persist, contact authorized service.

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