

M&R GASTRO SCHWEIZ

PLUS Gas-Backöfen

Familie von gasbetriebenen Backöfen für den professionellen Einsatz in Großküchen. Verfügbare Baugrößen: 800×620×550 mm bis 1200×790×550 mm. Nennleistungen: 6,46 kW oder 12,93 kW. Kapazität: 2×GN 2/1 (je nach Modell).

Geltungsbereich: MRG.PLS.7FRG01 · MRG.PLS.7FRG02 · MRG.PLS.7FRG03
· MRG.PLS.9FRG01 · MRG.PLS.9FRG02 · MRG.PLS.9FRG03



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

PLUS GAS-BACKÖFEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Ort zum anderen bewegt werden.
- Zum Transport Hubwagen, Gabelstapler oder Palettenheber verwenden.
- Die Hebearme von Gabelstapler oder Hubwagen müssen mehr als bis zur Hälfte unter das Gerät reichen.

02 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; Massnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service durch fachkundige Techniker mit gültigen Installations-/Serviceberechtigungen durchführen lassen.
- Gasanschluss darf nur von einer autorisierten Person vorgenommen werden.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und über eine Entlüftungsöffnung (Vent-Hole) verfügen.
- Anschluss entsprechend den geltenden lokalen und nationalen Gasvorschriften durchführen.
- Gas-Einlässe am Gerät sind mit dem Kennzeichen „G“ markiert.
- Zum Anschluss geeignete Metall-Flexleitung mit passendem Durchmesser verwenden sowie ein Kugelventil (spheric valve).
- Das Kugelventil an einem wärmefernen, zugänglichen Ort installieren.
- Nach Gasanschluss auf Dichtheit prüfen.
- Gasart und -druck anhand der Angaben auf dem Typenschild einstellen.
- Weicht die vorhandene Gasart ab, die Anweisungen zum Wechsel auf andere Gasart (z. B. Düsenwechsel) anwenden.
- Befindet sich der Aufstellort hinter nicht brennbarer Wärmedämmung, muss der Abstand 5 cm betragen; sonst mindestens 20 cm.
- Betrieb unter einer Dunstabzugshaube (chimney hood) ist nicht zulässig.
- Beim Auspacken Teile vollständig prüfen; alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl, Kunststoffteile sind mit Materialsymbolen gekennzeichnet.

PLUS GAS-BACKÖFEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Keine sich bewegenden Teile während des Betriebs berühren.
- Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort abschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasleckagen keinesfalls Feuer entfachen und keine elektrischen Schalter betätigen.
- Den Ofen nicht betreiben, indem dessen Rohr verschlossen oder demontiert wird.
- Die Dichtheit nicht mit einer offenen Flamme prüfen.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Bezeichner:
- A – Anzündposition (Lighter Position)
- B – Gas aus (Gas Off Position)
- C – Pilotflamme (Pilot Flame Position)
- D – Flammstufen (Fire Levels)
- Inbetriebnahme: Vorderen Bereich der Bodenplatte des Ofens anheben.
- Gasdruckknopf drücken, auf Pilotstellung stellen und Pilotflamme entzünden; nach Zündung den Knopf einige Sekunden (min. 10 s) gedrückt halten, um das Ende des Sicherheitsthermoelements aufzuheizen.
- Temperatur/Stellung durch Drehen des Knopfes nach links entsprechend der Skala einstellen.
- Hinweis: Primär- und Sekundärbrenner bieten hohe Verbrennungswirkungsgrade und geringe Abgasemissionen (CO₂, CO) laut Herstellerangaben im Bedienungstext.

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

PLUS GAS-BACKÖFEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen die Gaszufuhr ausschalten.
- Die Aussenflächen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (Rückstände vermeiden).
- Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromflächen angreifen können.
- Backbleche nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser waschen und trocknen.

02 Wartung

- Wartung durch fachkundiges Personal durchführen lassen.
- Folgende Teile werden nicht instand gesetzt und sind bei Fehlern zu ersetzen: Gasspeicher, Thermoelemente, Absperrventile (taps), Brenner, Anzünder (lighter) und Zündkabel.
- Gasanschlussschläuche in regelmäßigen Abständen prüfen; bei Rissen oder Löchern Schläuche ersetzen.
- Bereich des Geräts periodisch belüften.

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

PLUS GAS-BACKÖFEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten / arbeitet nicht	Prüfen, ob der Gasanschluss vorhanden ist. Wenn keine Gaszufuhr zur Sicherheits- und Zündgruppe erfolgt, arbeitet das Gerät nicht. Bei beschädigten Schläuchen (Riss/Loch) Schläuche ersetzen.
Backergebnis unzureichend / Gerät bäckt schlecht	Prüfen, ob die Gaseinstellung korrekt ist. Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Backbleche beladen. Temperatur-/Einstellung des Ofens prüfen.
Gerät hat den Betrieb eingestellt	Bei Gasaustritt löst ggf. der Magnetsolenoid (gas stopper) Alarm aus und die Gaszufuhr wird gestoppt; Gerät läuft nicht. Bereich über das vorhandene Vent-Hole belüften.
Qualität des Garvorgangs oder Sicherheitsfunktionen unzureichend	Bei unzureichender Garqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht verwenden. Bleiben Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fours GAS PLUS

Gamme de fours à gaz destinés aux cuisines professionnelles.

Dimensions disponibles : 800×620×550 mm à 1200×790×550 mm.

Puissances nominales : 6,46 kW ou 12,93 kW. Capacité : 2×GN 2/1 selon modèle.

Champ d'application: MRG.PLS.7FRG01 · MRG.PLS.7FRG02 ·
MRG.PLS.7FRG03 · MRG.PLS.9FRG01 · MRG.PLS.9FRG02 ·
MRG.PLS.9FRG03



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

FOURS GAS PLUS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un endroit à un autre.
- Utiliser un transpalette, un chariot élévateur ou un gerbeur pour le transport.
- Les bras de levage du chariot élévateur ou du transpalette doivent passer sur plus de la moitié de la longueur sous l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide; prendre des mesures contre tout basculement.
- Installation et maintenance par du personnel qualifié disposant des autorisations requises.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et comporter un orifice d'aération (vent-hole).
- Effectuer le raccordement conformément aux normes locales et nationales du gaz.
- Les orifices d'arrivée du gaz sont repérés par l'étiquette « G » sur l'appareil.
- Utiliser une conduite flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à bille (spheric valve) pour le raccordement.
- La vanne à bille doit être installée à l'écart de la chaleur et rester accessible.
- Après le raccordement au gaz, vérifier l'absence de fuites.
- Ajuster le type et la pression du gaz conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Si le type de gaz local diffère, appliquer les instructions de réglage pour le changement de gaz (p. ex. changement d'injecteurs).
- Si l'emplacement est revêtu d'un isolant thermique incombustible, l'écart doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas utiliser l'appareil sous une hotte (chimney hood).
- À la dépose de l'emballage, vérifier que toutes les pièces sont présentes ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable et les plastiques portent un symbole de matière.

FOURS GAS PLUS

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 mettre l'appareil en marche si la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz, absolument ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'électricité.
- Ne pas faire fonctionner le four en obstruant ou en démontant sa conduite.
- Ne pas vérifier l'étanchéité avec une flamme.

02 Utilisation

- Panneau de commande – Repères :
- A – Position d'allumage (Lighter Position)
- B – Arrêt gaz (Gas Off Position)
- C – Position veilleuse (Pilot Flame Position)
- D – Niveaux de flamme (Fire Levels)
- Mise en service : soulever l'avant de la partie inférieure du four.
- Appuyer sur le bouton gaz, amener sur la position veilleuse et allumer la veilleuse; après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé quelques secondes (min. 10 s) pour chauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- Tourner le bouton vers la gauche selon le degré indiqué sur l'échelle pour régler la flamme.
- Remarque : les brûleurs primaires et secondaires offrent un rendement de combustion élevé et de faibles émissions de gaz résiduels (CO₂, CO) tel qu'indiqué dans le texte produit.

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

FOURS GAS PLUS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'alimentation en gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de produits susceptibles d'endommager les parties chromées.
- Laver les plaques de cuisson après chaque utilisation à l'eau tiède et sécher.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Les pièces suivantes ne sont pas réparées et doivent être remplacées en cas de défaut : réservoir gaz, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble d'étincelle.
- Vérifier périodiquement les tuyaux de raccordement au gaz ; en cas de fente ou de trou, 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.

FOURS GAS PLUS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas / ne fonctionne pas	Vérifier si le raccordement au gaz est effectué. Si aucune alimentation en gaz n'atteint la sécurité et l'organe d'allumage, l'appareil ne fonctionnera pas. En cas de tuyaux endommagés (fente/trou), les remplacer.
Cuisson de mauvaise qualité / l'appareil cuit mal	Vérifier le réglage du gaz. Ne pas charger moins ou plus que la capacité des plaques. Vérifier le réglage de la température du four.
L'appareil s'est arrêté	En cas de fuite de gaz, le coupe-gaz électromagnétique peut déclencher une alarme et arrêter l'arrivée de gaz ; l'appareil ne fonctionne pas. Aérer la zone par l'orifice d'aération.
Qualité de cuisson insuffisante ou dispositifs de sécurité défectueux	Ne pas utiliser l'appareil si la cuisson n'est pas satisfaisante 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

Forni a GAS PLUS

Gamma di forni a gas per uso professionale in cucine industriali.
Dimensioni disponibili: 800×620×550 mm fino a 1200×790×550 mm.
Potenze nominali: 6,46 kW o 12,93 kW. Capacità: 2×GN 2/1 a seconda del modello.

Campo di applicazione: MRG.PLS.7FRG01 · MRG.PLS.7FRG02 ·
MRG.PLS.7FRG03 · MRG.PLS.9FRG01 · MRG.PLS.9FRG02 ·
MRG.PLS.9FRG03



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

mr-gastro.ch

FORNI A GAS PLUS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Per il trasporto utilizzare transpallet, muletto o sollevatore per pallet.
- I bracci del muletto o del transpallet devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e solido; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato con abilitazioni.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve essere adeguatamente ventilata e provvista di foro di sfiato (vent-hole).
- Collegare l'apparecchio in conformità alle norme locali e nazionali sul gas.
- Gli ingressi gas dell'apparecchio sono indicati con l'etichetta "G".
- Usare tubo flessibile metallico di diametro adeguato e valvola a sfera (spheric valve) per il collegamento.
- La valvola a sfera deve essere posizionata lontano da fonti di calore e facilmente accessibile.
- Dopo il collegamento al gas verificare che non ci siano perdite.
- Regolare il tipo di gas e la pressione secondo i dati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Se il tipo di gas installato è diverso, applicare le istruzioni per l'adattamento al diverso tipo di gas (es. cambio iniettori).
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza deve essere di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio sotto una cappa (chimney hood).
- Durante lo scarico dell'imballo verificare che tutte le parti siano presenti; le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; i pezzi in plastica sono contrassegnati con il simbolo del materiale.

FORNI A GAS PLUS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio, chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas, non accendere fiamme e non usare elettricità.
- Non far funzionare il forno chiudendo o smontando il suo condotto.
- Non controllare la tenuta con una fiamma libera.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – Indicazioni:
- A – Posizione accenditore (Lighter Position)
- B – Posizione gas spento (Gas Off Position)
- C – Posizione fiamma pilota (Pilot Flame Position)
- D – Livelli di fiamma (Fire Levels)
- Messa in funzione: sollevare il lato anteriore della piastra inferiore del forno.
- Premere il pulsante gas, portare in posizione pilota e accendere la fiamma pilota; dopo l'accensione mantenere premuto il pulsante alcuni secondi (min. 10 s) per riscaldare l'estremità del termocoppia di sicurezza.
- Ruotare il pulsante verso sinistra in base alla graduazione indicata per regolare la temperatura/fiamma.
- Nota: i bruciatori a combustione primaria e secondaria offrono alto rendimento di combustione e basse emissioni (CO₂, CO) come indicato nel testo.

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

FORNI A GAS PLUS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Chiudere l'alimentazione del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non usare materiali di pulizia che possano danneggiare le parti cromate.
- Lavare le teglie dopo ogni uso con acqua tiepida e asciugarle.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Queste parti non sono riparate e devono essere sostituite in caso di guasto: serbatoio gas, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; in caso di tagli o fori sostituire i tubi.
- Ventilare periodicamente l'area in cui è installato il dispositivo.

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

FORNI A GAS PLUS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia / non funziona	Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. Se non arriva gas alla parte di sicurezza e accensione, l'apparecchio non funziona. Se i tubi sono danneggiati (taglio/buco), sostituirli.
Cottura di scarsa qualità / l'apparecchio cuoce male	Verificare che la regolazione del gas sia corretta. Non caricare meno o più della capacità delle teglie. Controllare la regolazione della temperatura del forno.
L'apparecchio si è fermato	In caso di perdita di gas, l'elettrovalvola di sicurezza (solenoid gas stopper) può attivare un allarme e interrompere il flusso di gas; l'apparecchio non funziona. Aerare l'area tramite il foro di ventilazione.
Cottura non soddisfacente o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza	Non usare l'apparecchio se la cottura non è 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

PLUS Gas Ovens

Family of gas ovens for professional kitchens. Available sizes from 800×620×550 mm to 1200×790×550 mm. Nominal powers: 6.46 kW or 12.93 kW. Capacity: 2×GN 2/1 depending on model.

Scope: MRG.PLS.7FRG01 · MRG.PLS.7FRG02 · MRG.PLS.7FRG03 ·
MRG.PLS.9FRG01 · MRG.PLS.9FRG02 · MRG.PLS.9FRG03



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

PLUS GAS OVENS

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Use a pallet truck, forklift or pallet jack for transport.
- The lifting arms of the forklift or pallet jack must reach to more than half of the appliance underside.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be carried out by qualified technicians with the required licences.
- Gas connection must be made by an authorised person.
- The location must have sufficient ventilation and a vent-hole.
- Connect the appliance according to local and national gas standards.
- The appliance gas inlets are marked with the label "G".
- Connect using a suitable-diameter metal flexible hose and a spheric (ball) valve.
- The spheric valve must be positioned away from heat and be accessible.
- After connecting gas, check for leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance information plate.
- If the installed gas type differs from the unit setting, follow the instructions for conversion to the different gas type (e.g. injector change).
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation the distance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.
- When unpacking verify all parts have arrived; food-contact parts are stainless steel and plastic parts are marked with the material symbol.

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

PLUS GAS OVENS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- 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 the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- If there is a gas leakage, do not ignite any flame and do not use electrical switches.
- Do not operate the oven by closing or disassembling its pipe.
- Do not check sealing with a flame.

02 Operation

- Control panel – Labels:
- A – Lighter Position
- B – Gas Off Position
- C – Pilot Flame Position
- D – Fire Levels
- Operation: lift the front side of the oven bottom cast.
- Press the oven gas button, set to pilot position and light the pilot; after the pilot lights, hold the button pressed for a couple of seconds (min. 10 s) to heat the safety thermocouple end.
- Turn the knob to the left according to the scale to set the required heat level.
- Note: primary and secondary combustion burners provide high combustion efficiency and low waste gas emissions (CO₂, CO) as stated in the product text.

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

PLUS GAS OVENS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they may leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome surfaces.
- Wash baking trays after each use with warm water and dry.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- The following parts are not serviced and must be replaced when faulty: gas storage, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the device is installed on a periodic basis.

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

PLUS GAS OVENS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	Check whether the gas connection is made. If there is no gas supply to the safety and ignition parts, the appliance will not operate. If hoses have slits or holes, replace them.
The appliance does not cook well / poor cooking results	Check that the gas setting is correct. Do not load less or more than the oven trays' capacity. Check the oven temperature adjustment.
The appliance stopped	If there is a gas leakage the solenoid gas stopper alarm may stop the gas flow and the appliance will not run. Ventilate the area via the vent-hole.
Poor cooking quality or a safety function does not work	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.