

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Gas-Pizzaöfen — rotierend und nicht rotierend

Professionelle, hocheffiziente Gas-Pizzaöfen für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle mit Backplatten für Ø 300 mm Pizzen; Ausführungen mit Platz für 6 oder 9 Pizzen pro Kammer. Durchsatz je nach Modell bis zu 130 Pizza/h oder 75 Pizza/h. Typische elektrische Leistung 2 kW, Betriebs-spannung 220 V, Betriebsdruck 21 mbar; Zuleitung 3\*2,5.

Geltungsbereich: MRG.SPO.05 · MRG.SPO.05-D



M&R GASTRO  
Professional

GELTUNGSBEREICH  
2

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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

# Transport & Aufstellung

## Installation & Anschluss

### 01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einer Stelle zur anderen bewegt werden.
- Transport auf Paletten mit Gabelstapler.

### 02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz erfolgen.
- Anschluss an die Gasinstallation darf nur durch eine befugte Person erfolgen.
- Der Raum muss ausreichend belüftet sein und eine Lüftungsöffnung aufweisen.
- Anschluss und Einstellung sind entsprechend den lokalen und nationalen Gasvorschriften vorzunehmen.
- Gas-Eingänge am Gerät sind mit dem Label «G» gekennzeichnet.
- Dieses Gerät ist an eine Schutzleiter-Steckdose anzuschliessen; Erdung am nächstliegenden Erdungsanschluss am Bedienfeld anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften durchführen.
- Gasanschluss mit metallflexiblem Schlauch geeigneten Durchmessers und Kugelhahn ausführen; Kugelhahn an einem vor Hitze geschützten, zugänglichen Ort montieren.
- Nach Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und -druck nach den Angaben auf dem Typenschild einstellen; bei Abweichung von der eingestellten Gasart die gesonderten Anweisungen zur Anpassung an andere Gasarten befolgen.

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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

# Sicherheit

## Bedienung

### 01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr laden als die Kapazität des Geräts.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen sofort alle Gasventile und den elektrischen Schütz ausschalten und den Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Bei Gasgeruch auf keinen Fall Feuer entfachen und keine elektrischen Verbraucher einschalten.
- Die Dichtheit nicht mit einer offenen Flamme prüfen.
- Die Dunstabzugshaube (Schornsteinhaube) muss das Gerät vollständig abdecken. Abgasrohre dürfen bis maximal 3 Meter ohne Lüfter betrieben werden; bei mehr als 3 Metern ist ein Lüfter erforderlich.

### 02 Bedienung

- Bedienfeld (Modelle SPO.02 / SPO.03 / SPO.05): A = ON-OFF; B = Lampe; C = Top Digital; D = Top Digital Kontrolllampe; E = Sub Digital; F = Sub Digital Kontrolllampe; G = Drehteller-Geschwindigkeit; H = Obere Temperaturregelung (digital); I = Untere Temperaturregelung (digital); J = Top Brenner Reset; K = Unterer Brenner Reset; L = Flammen-Verstärkungs/Reduzier-Regelung.
- Bedienfeld (Modell SPO.04): A = ON-OFF; B = Lampe; C = Digitalanzeige; D = Kontrolllampe; E = Temperaturregelung (digital); F = Flammenregelung; G = Brenner Reset.
- Vor Inbetriebnahme Innenraum mit feuchtem Tuch reinigen und gut trocknen.
- Netzstecker einstecken, Gasventil öffnen und Gerät mit der ON-OFF-Taste starten.
- Gerät mit den START/STOP-Tasten in Betrieb nehmen.
- Beim ersten Start kann es wegen Isolationsmaterialien zu Geruch und Rauch kommen. Vor Gebrauch Temperatur auf 350 °C (oben/unten) einstellen und 30 Minuten im leeren Zustand laufen lassen.
- Vor dem Backen 5–10 Minuten auf die benötigte Temperatur vorheizen.
- Backzeit festlegen und die oberen/unteren Temperaturwerte entsprechend der Pizzarerfordernisse einstellen.
- Drehteller-Geschwindigkeit mit den Tasten «Hase» (schnell) und «Schildkröte» (langsam) einstellen.
- Zum Betrachten des Produkts ohne Klappe zu öffnen die Innenbeleuchtung einschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät mit der ON-OFF-Taste ausschalten.

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

# Reinigung

## Wartung

### 01 Reinigung

- Vor dem Reinigen Gas- und Stromverbindungen ausschalten.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösemittel-Spray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Kein Hochdruckwasser oder Dampf zur Reinigung verwenden.
- Nicht mit Materialien reinigen, die Chromoberflächen beschädigen können.

### 02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Eine periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Beleuchtungslampe je nach Häufigkeit der Nutzung prüfen.
- Backsteine (Pizzasteine) in regelmäßigen Abständen prüfen; gebrochene oder deformierte Steine austauschen.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern Schläuche ersetzen.
- Den Bereich, in dem das Gerät steht, regelmäßig lüften.

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

GAS-PIZZAÖFEN — ROTIEREND UND NICHT ROTIEREND

# Störungsbehebung

| Problem                                             | Prüfung / Massnahme                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät lässt sich nicht betreiben.               | 1) Prüfen, ob die Gasverbindung hergestellt ist. 2) Wenn Gasschläuche durch Risse/ Löcher undicht sind, arbeitet das Gerät nicht — Schläuche ersetzen. 3) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 4) Sicherung prüfen.                |
| Das Gerät backt / gart nicht richtig.               | 1) Prüfen, ob die Gaseinstellung korrekt ist. 2) Heiz-/Temperatur-Einstellungen prüfen.                                                                                                                                                     |
| Das Gerät ist stehen geblieben.                     | 1) Wenn die Betriebstemperatur über dem zulässigen Maximum liegt, setzt das Gerät automatisch auf STOP. 2) Bei Gasleck und vorhandener Magnetventil-/Sicherheitsabschaltung wird die Gaszufuhr gestoppt — Raum belüften. 3) Brenner prüfen. |
| Reset-Tasten-Anzeige gibt kein Signal.              | 1) Prüfen, ob Gas zum Gerät gelangt. 2) Prüfen, ob die Zündkerze Kontakt zum Gehäuse hat. 3) Prüfen, ob die Zündkerze zündet; wenn nicht, Leuchte/Lampe prüfen.                                                                             |
| Innenbeleuchtung ist nicht an.                      | 1) Die Lampe kann defekt sein — Lampe ersetzen.                                                                                                                                                                                             |
| Qualität oder Sicherheitsfunktion nicht in Ordnung. | Bei ungeeigneter Backqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht verwenden; bei fortbestehenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.                                                                          |

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Fours à pizza à gaz — rotatif et non rotatif

Fours à pizza professionnels à gaz, conçus pour cuisine industrielle. Versions pour disques Ø 300 mm ; capacité par chambre de 6 ou 9 pizzas. Rendement selon modèle jusqu'à 130 pizzas/h ou 75 pizzas/h. Puissance électrique 2 kW, tension d'alimentation 220 V, pression de service 21 mbar ; câble d'alimentation 3\*2,5.

Champ d'application: MRG.SPO.05 · MRG.SPO.05-D



M&R GASTRO  
Professional

CHAMP D'APPLICATION  
2

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 À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

# Transport & mise en place

## Installation & raccordement

### 01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé manuellement d'un endroit à un autre.
- Déplacer sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

### 02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant et prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié titulaire des autorisations nécessaires.
- La connexion au réseau de gaz doit être réalisée par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et disposer d'une bouche d'aération.
- Le raccordement et les réglages doivent respecter les normes locales et nationales du gaz.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont repérées par l'étiquette «G».
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre; la terre doit être reliée au point d'atterrage le plus proche du panneau électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au disjoncteur différentiel doit être conforme aux réglementations en vigueur.
- Le raccordement gaz doit se faire avec un flexible métallique de diamètre approprié et une vanne sphérique; la vanne doit être installée loin de la chaleur et accessible.
- Après le branchement, vérifier l'étanchéité au gaz.
- Régler le type de gaz et la pression conformément à la plaque signalétique; si le type de gaz diffère, appliquer les instructions de réglage pour le type de gaz approprié.

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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

# Sécurité

## Utilisation

### 01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes 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 en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flambée, couper immédiatement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz, absolument ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser l'électricité.
- Ne surtout pas vérifier l'étanchéité avec une flamme.
- La hotte/cheminée doit couvrir complètement le four. Les conduits peuvent être utilisés sans ventilateur jusqu'à 3 mètres maximum; si la distance dépasse 3 mètres, un ventilateur est nécessaire.

### 02 Utilisation

- Panneau de commande (modèles SPO.02 / SPO.03 / SPO.05) : A = ON-OFF ; B = Lampe ; C = Top Digital ; D = Voyant Top Digital ; E = Sub Digital ; F = Voyant Sub Digital ; G = Réglage vitesse tambour ; H = Réglage chaleur haut (digital) ; I = Réglage chaleur bas (digital) ; J = Reset brûleur haut ; K = Reset brûleur bas ; L = Réglage augmentation/diminution de flamme.
- Panneau de commande (modèle SPO.04) : A = ON-OFF ; B = Lampe ; C = Indicateur digital ; D = Voyant digital ; E = Réglage chaleur digital ; F = Réglage flamme ; G = Reset brûleur.
- Avant la mise en service, nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil, ouvrir la vanne de gaz et démarrer avec le bouton ON-OFF.
- Mettre l'appareil en marche avec les boutons START/STOP.
- Au premier démarrage, odeurs et fumées peuvent provenir des matériaux isolants. Avant utilisation, régler la température à 350 °C (haut/bas) et laisser fonctionner 30 minutes à vide.
- Préchauffer 5–10 minutes à la température souhaitée avant de placer les produits.
- Déterminer le temps de cuisson et régler les températures haut/bas en conséquence.
- Régler la vitesse du plateau tournant avec les boutons «lapin» (rapide) et «tortue» (lent).
- Pour voir le produit sans ouvrir le couvercle, activer la lumière intérieure.
- Après utilisation, arrêter l'appareil avec le bouton ON-OFF.

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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

# Nettoyage

## Entretien

### 01 Nettoyage

- S'assurer que les raccordements gaz et électriques sont coupés 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 car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas utiliser d'eau sous pression ni de vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas nettoyer avec des matériaux susceptibles d'endommager le chrome.

### 02 Entretien

- Maintenance réalisée uniquement par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Contrôler la lampe d'éclairage en fonction de la fréquence d'utilisation.
- Vérifier les pierres de cuisson périodiquement ; remplacer les pierres cassées ou déformées.
- Contrôler périodiquement les tuyaux de gaz ; remplacer en cas de fente, trou, etc.
- Aérer régulièrement la zone d'installation.

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

FOURS À PIZZA À GAZ — ROTATIF ET NON ROTATIF

# Dépannage

| Problème                                          | Contrôle / mesure                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                     | 1) Vérifier que la connexion de gaz est effectuée. 2) Si les tuyaux d'arrivée de gaz sont endommagés (fente, trou...), l'appareil ne fonctionne pas — remplacer les tuyaux. 3) Vérifier les connexions électriques et la tension. 4) Vérifier le fusible.                |
| L'appareil ne cuit pas correctement.              | 1) Vérifier que le réglage du gaz est adapté. 2) Vérifier les réglages de chaleur.                                                                                                                                                                                       |
| L'appareil s'est arrêté.                          | 1) Si la température de fonctionnement dépasse la température maximale, l'appareil passe automatiquement en position STOP. 2) En cas de fuite de gaz et d'alarme de coupure solénoïde, l'alimentation en gaz est interrompue — ventiler la zone. 3) Vérifier le brûleur. |
| Le voyant du bouton de réarmement ne signale pas. | 1) Vérifier si le gaz arrive à l'appareil. 2) Vérifier si la bougie d'allumage est en contact avec la carcasse. 3) Vérifier si la bougie peut enflammer; la lampe ne s'allume pas si elle ne fonctionne pas.                                                             |
| La lampe ne s'allume pas.                         | 1) La lampe peut être cassée — la remplacer.                                                                                                                                                                                                                             |
| Fonctionnement ou sécurité insuffisants.          | Ne pas utiliser l'appareil si la cuisson n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité est défaillante; contacter le service après-vente agréé si le problème persiste.                                                                                         |

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Forni per pizza a gas — rotanti e non rotanti

Forni professionali a gas ad alta efficienza per uso in cucine industriali.  
Piani di cottura per Ø 300 mm; versioni da 6 o 9 pizze per camera.  
Produzione fino a 130 pizze/h o 75 pizze/h a seconda del modello.  
Potenza elettrica 2 kW, tensione di alimentazione 220 V, pressione di esercizio 21 mbar; cavo di alimentazione 3\*2,5.

Campo di applicazione: MRG.SPO.05 · MRG.SPO.05-D



M&R GASTRO  
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE  
2

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 PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

# Trasporto & posizionamento

## Installazione & collegamento

01

### Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un luogo all'altro.
- Trasporto su pallet con carrello elevatore.

02

### Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e resistente e predisporre 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 deve avere ventilazione sufficiente e una presa d'aria.
- Il collegamento e le regolazioni devono essere conformi alle norme locali e nazionali sul gas.
- Gli ingressi gas sull'apparecchio sono indicati con l'etichetta «G».
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di protezione; la messa a terra collegare alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Il collegamento gas deve essere eseguito con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera; la valvola deve essere montata in luogo lontano dal calore e accessibile.
- Dopo il collegamento controllare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare gas e pressione secondo i dati sulla targhetta; se il tipo di gas non corrisponde, seguire le istruzioni per l'adattamento a diverso tipo di gas.

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

FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

# Sicurezza

## Utilizzo

### 01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere immediatamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore. Non usare acqua per spegnere.
- In caso di perdita di gas, non accendere assolutamente fiamme e non usare energia elettrica.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.
- La cappa camino deve coprire completamente il forno. I tubi di evacuazione possono essere usati senza ventola fino a 3 metri massimo; oltre 3 metri è obbligatoria la ventola.

### 02 Utilizzo

- Pannello di controllo (modelli SPO.02 / SPO.03 / SPO.05): A = ON-OFF; B = Lampada; C = Top Digital; D = Spia Top Digital; E = Sub Digital; F = Spia Sub Digital; G = Regolazione velocità tamburo; H = Regolazione calore superiore (digitale); I = Regolazione calore inferiore (digitale); J = Reset bruciatore superiore; K = Reset bruciatore inferiore; L = Regolazione aumento/diminuzione fiamma.
- Pannello di controllo (modello SPO.04): A = ON-OFF; B = Lampada; C = Indicatore digitale; D = Spia digitale; E = Regolazione calore digitale; F = Regolazione fiamma; G = Reset bruciatore.
- Prima dell'uso pulire l'interno del forno con un panno umido e asciugare.
- Inserire la spina, aprire la valvola del gas e avviare premendo ON-OFF.
- Avviare l'apparecchio con i pulsanti START/STOP.
- Al primo avvio possono manifestarsi odori e fumo dovuti ai materiali isolanti. Prima dell'utilizzo portare la temperatura a 350 °C (alto/basso) e far funzionare a vuoto per 30 minuti.
- Prima di infornare preriscaldare 5–10 minuti alla temperatura desiderata.
- Determinare il tempo di cottura e impostare i valori di temperatura superiore/inferiore di conseguenza.
- Regolare la velocità del tavolo rotante con i pulsanti «coniglio» (veloce) e «tartaruga» (lento).
- Per vedere il prodotto senza aprire lo sportello, premere il pulsante della luce interna.
- Al termine dell'utilizzo spegnere con il pulsante ON-OFF.

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

FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI

# Pulizia

## Manutenzione

### 01 Pulizia

- Assicurarsi che i collegamenti gas ed elettrici siano disinseriti prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido usando uno spray solvente per oli, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non utilizzare acqua ad alta pressione o vapore per la pulizia.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le superfici cromate.

### 02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare la lampada di illuminazione in funzione della frequenza d'uso.
- Verificare periodicamente le pietre di cottura; sostituire le pietre rotte o deformate.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; sostituire in caso di tagli, fori, ecc.
- Ventilare periodicamente l'area in cui si trova l'apparecchio.

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

**FORNI PER PIZZA A GAS — ROTANTI E NON ROTANTI**

# 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 d'ingresso del gas sono danneggiati (fenditura, foro, ecc.) l'apparecchio non funziona — sostituire i tubi. 3) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 4) Controllare il fusibile.          |
| L'apparecchio non cuoce correttamente.                   | 1) Controllare se la regolazione del gas è corretta. 2) Controllare le impostazioni di calore.                                                                                                                                                                                     |
| L'apparecchio si è fermato.                              | 1) Se la temperatura di esercizio supera il massimo, l'apparecchio si porta automaticamente in posizione STOP. 2) In caso di perdita di gas, se è presente un allarme di blocco solenoide, il flusso di gas viene interrotto — ventilare l'ambiente. 3) Controllare il bruciatore. |
| Il segnale del pulsante di reset non si attiva.          | 1) Verificare se il gas arriva all'apparecchio. 2) Verificare se l'elettrodo d'accensione tocca la carcassa. 3) Verificare se l'elettrodo può generare la scintilla; la spia non si accende se non funziona.                                                                       |
| La lampada non si accende.                               | 1) La lampada potrebbe essere guasta — sostituirla.                                                                                                                                                                                                                                |
| Qualità di cottura o funzioni di sicurezza non corrette. | Non usare l'apparecchio se la qualità di cottura non è adeguata o se una funzione di sicurezza non opera; contattare il servizio autorizzato se i problemi persistono.                                                                                                             |

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

# Rotating and non-rotating gas pizza ovens

Professional high-efficiency gas pizza ovens intended for industrial kitchens. Chambers for Ø 300 mm pizzas; variants hold 6 or 9 pizzas per chamber. Output up to 130 pizzas/h or 75 pizzas/h depending on model. Electric power 2 kW, operating voltage 220 V, operating pressure 21 mbar; feeding cable 3\*2.5.

Scope: MRG.SPO.05 · MRG.SPO.05-D



M&R GASTRO  
Professional

SCOPE  
2

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

# Transport & positioning

## Installation & connection

### 01 Transport & positioning

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

### 02 Installation & connection

- Place the appliance on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required licenses.
- Gas connection must be made by an authorized person.
- The area where the appliance is installed must have sufficient ventilation and a vent opening.
- Connect and set up the appliance according to local and national gas standards.
- The appliance gas inlets are marked with a «G» label on the body.
- This appliance must be connected to an earthed outlet; connect earthing to the earthing line on the control panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- Connect gas with a metal flexible hose of suitable diameter and a ball valve; the ball valve must be installed away from heat and be accessible.
- After making the gas connection, check for gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the rating plate; if the installed gas type differs, follow the instructions for changing to the other gas type.

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA 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 use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire or flame flare occurs, 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, absolutely do not ignite flames and do not use electrical equipment.
- Do not check seals with an open flame.
- The chimney hood must be installed so it covers the oven completely. Chimney hood pipes may be used without a fan up to 3 metres; if the duct length exceeds 3 metres, a fan must be used.

### 02 Operation

- SPO.02, SPO.03 and SPO.05 panel: A is the main switch and B the lamp. C/D identify the upper display and its indicator; E/F identify the lower display and its indicator. G changes drum speed, H and I adjust upper and lower heat, J and K reset the upper and lower burners, and L changes flame intensity.
- Control panel (model SPO.04): A = ON-OFF; B = Lamp; C = Digital indicator; D = Digital signal lamp; E = Digital heat adjustment; F = Flame adjustment; G = Burner reset.
- Before operating, clean the inside of the oven with a damp cloth and dry it.
- Plug in the appliance, open the gas valve and start with the ON-OFF button.
- Start the device using the START/STOP buttons.
- On first start there may be smell and smoke from insulation materials. Before use, set oven temperature to 350 °C (top/bottom) and run empty for 30 minutes.
- Preheat 5–10 minutes to the required temperature before placing product inside.
- Determine cooking time and set top/bottom temperature values according to pizza cooking time.
- Set rotary table speed using the rabbit (fast) and turtle (slow) buttons.
- To view the product without opening the lid, press the interior light button.
- When finished, turn the appliance off using the ON-OFF button.

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

# Cleaning

## Maintenance

### 01 Cleaning

- Ensure gas and electrical connections are turned off before cleaning.
- Clean the inside of the oven with a soft cloth using an oil solvent spray before the appliance has completely cooled.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not use pressure water or steam for 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 every 15 days.
- Check the lighting lamp according to frequency of use.
- Check cooking stones periodically; replace broken or deformed stones.
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is installed on a periodic basis.

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

ROTATING AND NON-ROTATING GAS PIZZA OVENS

# Troubleshooting

| Problem                                     | Check / action                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not operate.             | 1) Check whether the gas connection is made. 2) If gas inlet hoses are leaking due to slit/hole etc., the appliance will not operate — replace hoses. 3) Check electrical connections and voltage. 4) Check the fuse.                   |
| The appliance does not cook well.           | 1) Check whether it is operated with the correct gas setting. 2) Check the heat settings.                                                                                                                                               |
| The appliance has stopped.                  | 1) If the oven operating temperature exceeds the maximum, the oven will automatically go to STOP. 2) If there is a gas leak and a solenoid gas stopper alarm is present, gas flow is stopped — ventilate the area. 3) Check the burner. |
| Reset button light does not signal.         | 1) Check if gas reaches the appliance. 2) Check if the sparking plug has contact with the body. 3) Check whether the sparking plug can ignite; the lamp will not light if it does not.                                                  |
| Lamp is not on.                             | 1) The lamp may be broken — change it.                                                                                                                                                                                                  |
| Cooking quality or safety function failure. | Do not use the appliance if cooking quality is inadequate or if any safety function does not work; if problems persist contact authorized service.                                                                                      |

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