

M&R GASTRO SCHWEIZ

Stikken-/Rotationsofen – Edelstahl Konvektions-Rotationsofen – 10×(40×60) – 990×1160×2254 mm

Professioneller konvektiver Rotationsofen (Gas) für gewerbliche
Küchen. Kapazität: 10 – 40×60. Nennleistung: 46,43 kW.
Betriebsspannung: 220 V. Gasverbrauch: Erdgas (NG) 4,9 m³/h; LPG
3,65 kg/h. Gewicht: 427 kg. Außenmaße: 990×1160×2254 mm.
Verpackungsmaße: 1320×1060×1390 mm.



Geltungsbereich: MRG.GDKF-10 · MRG.GDKF-10-B

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN – EDELSTAHL KONVEKTIONS-ROTATIONSOFEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Platz zu Platz bewegt werden.
- Zum Transport ist eine Palette und ein Gabelstapler zu verwenden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Die Installation und der Service dürfen nur von fachkundigem, lizenziertem Personal ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine zugelassene Fachkraft erfolgen.
- Prüfen, dass die angelegte Spannung mit der Typenschild-Angabe übereinstimmt (220 V).
- Das Gerät muss gemäß Sicherheitsnormen geerdet werden; Erdung an der nächstgelegenen Erdungsleitung am Schaltschrank anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss örtlicher Vorschriften herstellen.
- Für Reinigung und Wartung mindestens 50 cm Platz rechts und links vorhalten.
- Frischwasserzulauf und Abwasseranschluss bereitstellen: Zulaufschlauch an den Ofen anschliessen, Ablauf an den Abwasseranschluss.
- Das Gerät ist unter einer Dunstabzugshaube (Abzug) zu betreiben.

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN – EDELSTAHL KONVEKTIONS-ROTATIONSOFEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren; Mindestabstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material: 10 cm.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand: Gasventile und Schützkontakte sofort schliessen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Sicherstellen, dass eine ordnungsgemässe Erdung vorhanden ist; fehlende Erdung kann zu Schäden oder Gefährdungen führen.

02 Bedienung

- Bedienelemente: Hauptbildschirm zeigt Uhr/Datum, automatische Starts, Umgebungs- temperatur, Bedienfeld EIN/AUS sowie Statusanzeigen für Heizung, Dampf, Zeit und Warnungen.
- Hauptbildschirm: Optionen MANUELLES KOCHEN, REZEPTKOCHEN, EINSTELLUNGEN und FERMENTATION; Info-Taste zeigt Hersteller-Kontakt und Installationsinfo.
- Manuelles Kochen: Ofenauswahl, Temperaturanzeige mit Heizersymbol (rot = inaktiv, grün = aktiv), Dampfmenge, Kochzeit einstellen und starten; Kühltaste schaltet Lüfter beim Öffnen der Tür ein.
- Rezeptkochen: Rezeptname und -bild anzeigbar; Schritte mit Temperatur, Zeit und Dampfmenge einstellbar; Dampf startet nur, wenn Dampfbereit-Status erfüllt ist.
- Fermentation: Anzeige von Ist- und Sollwerten für Temperatur und Feuchte im Fermentationsbereich; Heiz- und Feuchtefunktionen separat schaltbar; Lampen-Schalter für Fermentation.
- Automatischer Start: Automatischen Startzeitpunkt einstellen (manuell oder Rezept); obere/untere Temperaturgrenzen für manuellen Start setzen; Auto-Start ein/aus.
- Parameter (Auszug): Lampen-Zeit 0–99 s, Blinkfunktion und On/Off-Zeiten 1–10 s, Tastenton, Alarm, Sprache (TURKISH oder ENGLISH), Steam max set (0–99), Steam ready temperature (0–200), Max set time (0–999 min), Kühltemperatur, Lüfterrichtung (ein/aus), Lüfterzeiten und Wartezeiten, Drehtellerfunktion, Heizungsart ELECTRIC/GAS, Hysterese 1–10 °C, Ofen max set 0–500 °C, Brenner-Resezeit 1–99 s, u. a.
- Zeit- und Alarmverhalten: Ablaufende Kochzeit aktiviert Alarm; Ablauf kann mit zusätzlicher Zeit weiterlaufen.

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN – EDELSTAHL KONVEKTIONS-ROTATIONSOFEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und Entfetter reinigen, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist; Abwasser läuft über den Abwasseranschluss ab.
- Zur Reinigung der Ofenscheiben die innere Deckelscheibe öffnen; dazu Mechanismus oben und unten entriegeln.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Nicht direkt mit Wasser besprühen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Bauteile wie Lüfter, Schalter und Lampenteile bei Funktionsstörungen austauschen.
- Kontaktorwartung periodisch mit Druckluft durchführen, abgestimmt auf die Nutzungsfrequenz.
- Gasschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern Schläuche ersetzen.
- Arbeitsbereich des Geräts in regelmäßigen Abständen belüften.

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

STIKKEN-/ROTATIONSOFEN – EDELSTAHL KONVEKTIONS-ROTATIONSOFEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
E01 – CONNECTION FAULT: Störung in der Verbindung zwischen Videokarte und Relaiskarte.	Prüfen Sie das Verbindungskabel und seine Anschlüsse.
E02 – TC1 FAULT: Ofenthermoelementausfall.	Thermoelement und dessen Verbindung prüfen.
E04 – TC3 FAULT: Fermentationthermoelementausfall.	Thermoelement und dessen Verbindung prüfen.
E05 – MEDIA SENSOR FAULT: Störung des Sensors zur Messung der Umgebungstemperatur.	Umgebungssensor auf der Karte prüfen.
E06 – GENERAL FAULT: Allgemeine Störmeldung (laut Herstellerangabe).	Wird vom Hersteller bestimmt; Meldung kann als PASSIV angezeigt werden.
E07 – BURNER FAULT: Brennerfehleranzeige.	Brenner zurücksetzen (RESET).
E08 – SENSOR FAULT: Ausfall eines Fermentationssensors.	Proofer (Gärgerät) prüfen.
E09 – HOPPER FILLING FAULT: Füllung der Fermentationskammer konnte nicht erfolgen.	Tank und Wasseranschluss prüfen.
Allgemeiner Hinweis	Wenn die Backqualität nicht zufriedenstellend ist oder sicherheitsrelevante Funktionen nicht arbeiten: Gerät nicht verwenden und autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four rotatif Stikken/rotation – Four rotatif à convection en acier inoxydable – 10×(40×60) – 990×1160×2254 mm

Four rotatif à convection professionnel (gaz) pour cuisines industrielles. Capacité : 10 – 40×60. Puissance nominale : 46,43 kW. Tension de service : 220 V. Consommation de gaz : GAZ NATUREL (NG) 4,9 m³/h ; GPL 3,65 kg/h. Poids : 427 kg. Dimensions : 990×1160×2254 mm. Dimensions de l'emballage : 1320×1060×1390 mm.



Champ d'application: MRG.GDKF-10 · MRG.GDKF-10-B

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

mrgastro.ch

FOUR ROTATIF STIKKEN/ROTATION – FOUR ROTATIF À CONVECTION EN ACIER INOXYDABLE – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

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 un autre.
- Pour le transport, utiliser une palette et un chariot élévateur (forklift).

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des dispositions contre le basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension raccordée correspond à l'indication sur la plaque signalétique (220 V).
- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux règles de sécurité ; raccorder la terre à la prise de terre la plus proche du tableau électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au disjoncteur différentiel doit respecter la réglementation locale.
- Laisser au moins 50 cm d'espace à gauche et à droite pour le nettoyage et la maintenance.
- Prévoir une arrivée d'eau propre et une évacuation : raccorder le tuyau d'arrivée au four et la sortie au drain d'eaux usées.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte d'extraction.

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

FOUR ROTATIF STIKKEN/ROTATION – FOUR ROTATIF À CONVECTION EN ACIER INOXYDABLE – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives ; distance minimale entre la surface du four et les matières inflammables : 10 cm.
- Ne pas mettre l'appareil en service si la chambre est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité prévue.
- Ne pas essayer d'utiliser l'appareil sans équipements de protection adaptés.
- En cas d'incendie : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Veiller à la mise à la terre correcte de l'appareil ; l'absence de terre peut provoquer des dommages ou des risques.

02 Utilisation

- Panneau de commande : l'écran principal affiche horloge/date, démarrages automatiques, température ambiante, bouton panneau ON/OFF et voyants pour chauffage, vapeur, temps et avertissements.
- Écran principal : choix CUISSON MANUELLE, CUISSON PAR RECETTE, RÉGLAGES et FERMENTATION ; le bouton Info donne les coordonnées fabricant et informations d'installation.
- Cuisson manuelle : sélection du four, affichage de la température avec icône résistance (rouge = inactif, vert = actif), quantité de vapeur, réglage et démarrage du temps de cuisson ; bouton de refroidissement active le ventilateur à porte ouverte.
- Cuisson par recette : nom et photo de la recette modifiables ; étapes avec température, durée et vapeur réglables ; la vapeur ne démarre que si l'état "vapeur prête" est atteint.
- Fermentation : affiche les valeurs instantanées et consignes de température et d'humidité de la chambre de fermentation ; résistances et fonctions d'humidification commandables séparément ; témoin et sortie de fermentation.
- Démarrage automatique : programmation jour/heure de démarrage automatique (manuel ou par recette) ; réglage températures haut/bas pour démarrage manuel ; activation/désactivation démarrage auto.
- Paramètres (extrait) : temps lampe 0–99 s, flash lampe (ON), temps on/off flash 1–10 s, son des touches, alarme, langue (TURKISH ou ENGLISH), STEAM MAX SET 0–99, STEAM READY TEMPERATURE 0–200, MAX SET TIME 0–999 min, TEMPÉRATURE DE REFROIDISSEMENT, sens du ventilateur, temps ventilateur droit/gauche, temps d'attente, fonction plateau tournant, ELECTRIC/GAS, hysteresis 1–10 °C, max température du four 0–500, période de reset du brûleur 1–99 s, etc.
- Temps et alarme : à la fin du temps de cuisson un signal sonore est émis ; le compte à rebours peut

FOUR ROTATIF STIKKEN/ROTATION – FOUR ROTATIF À CONVECTION EN ACIER INOXYDABLE – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant nettoyage : couper l'appareil et débrancher de l'alimentation électrique.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux et un dégraissant lorsque l'appareil est complètement refroidi ; les eaux usées s'écoulent via la sortie d'eaux usées.
- Pour nettoyer les vitres du four, ouvrir la vitre intérieure du couvercle en déverrouillant le mécanisme supérieur et inférieur.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs (risque de résidus nuisibles).
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement, le moteur électrique pourrait être endommagé.
- Ne pas utiliser de produits pouvant endommager les surfaces chromées.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Pièces telles que ventilateur, interrupteurs et lampes remplacer en cas de panne due à absence d'entretien.
- Entretien du contacteur : dépoussiérage à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Vérifier périodiquement les flexibles gaz ; en cas de fente ou trou, remplacer les flexibles.
- Aérer régulièrement la zone où se trouve l'appareil.

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

FOUR ROTATIF STIKKEN/ROTATION – FOUR ROTATIF À CONVECTION EN ACIER INOXYDABLE – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
E01 – CONNECTION FAULT : dysfonctionnement lié à la connexion entre la carte vidéo et la carte relais.	Vérifier le câble de connexion et ses raccordements.
E02 – TC1 FAULT : défaillance du thermocouple du four.	Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E04 – TC3 FAULT : défaillance du thermocouple de fermentation.	Vérifier le thermocouple et sa connexion.
E05 – MEDIA SENSOR FAULT : dysfonctionnement du capteur mesurant la température ambiante.	Vérifier le capteur d'ambiance sur la carte.
E06 – GENERAL FAULT : message d'erreur général (déterminé par le fabricant).	Déterminé par l'entreprise ; le message peut passer en état PASSIF.
E07 – BURNER FAULT : anomalie du brûleur.	Réinitialiser le brûleur (RESET).
E08 – SENSOR FAULT : défaillance d'un capteur de fermentation.	Vérifier le proofer.
E09 – HOPPER FILLING FAULT : la chambre de fermentation n'a pas pu être remplie.	Vérifier le réservoir et le raccordement d'eau.
Remarque générale	Si la cuisson n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil et contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno rotante Stikken/rotazione – Forno rotante a convezione in acciaio inox – 10×(40×60) – 990×1160×2254 mm

Forno rotante a convezione professionale (gas) per cucine industriali.
Capacità: 10 – 40×60. Potenza nominale: 46,43 kW. Tensione di
funzionamento: 220 V. Consumo gas: metano (NG) 4,9 m³/h; GPL
3,65 kg/h. Peso: 427 kg. Dimensioni: 990×1160×2254 mm. Imballo:
1320×1060×1390 mm.



Campo di applicazione: MRG.GDKF-10 · MRG.GDKF-10-B

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

mrgastro.ch

FORNO ROTANTE STIKKEN/ROTAZIONE – FORNO ROTANTE A CONVEZIONE IN ACCIAIO INOX – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Per il trasporto utilizzare un bancale (pallet) e un muletto (forklift).

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate da personale professionale con le relative autorizzazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta (220 V).
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme di sicurezza; collegare la terra alla linea di messa a terra più vicina al quadro elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione da corrente di guasto deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Per pulizia e manutenzione lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra.
- Deve essere disponibile ingresso acqua pulita e scarico: collegare il tubo di ingresso al forno e lo scarico all'evacuazione delle acque reflue.
- L'apparecchio deve essere azionato sotto una cappa di aspirazione.

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

FORNO ROTANTE STIKKEN/ROTAZIONE – FORNO ROTANTE A CONVEZIONE IN ACCIAIO INOX – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi; distanza minima tra la superficie del forno e materiale infiammabile: 10 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare con quantità inferiori o superiori alla capacità prevista.
- Non cercare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- Assicurare la corretta messa a terra dell'apparecchio; la mancanza di messa a terra può causare danni o pericoli.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: schermo principale con orologio/data, avviamenti automatici, temperatura ambiente, pulsante pannello ON/OFF e indicazioni di riscaldamento, vapore, tempo e avvisi.
- Schermo principale: opzioni COTTURA MANUALE, COTTURA CON RICETTA, IMPOSTAZIONI e FERMENTAZIONE; il tasto Info fornisce i contatti e informazioni di installazione.
- Cottura manuale: selezione forno, temperatura con icona resistenza (rosso = inattivo, verde = attivo), quantità di vapore, impostazione e avvio del tempo di cottura; tasto raffreddamento attiva la ventola a porta aperta.
- Cottura con ricetta: nome e foto della ricetta modificabili; passaggi con temperatura, tempo e vapore impostabili; il vapore parte solo se lo stato "vapore pronto" è raggiunto.
- Fermentazione: visualizza temperatura e umidità istantanee e impostate per la camera di fermentazione; pulsanti per riscaldamento e umidificazione; indicatore lampada di fermentazione.
- Avvio automatico: funzione di avvio automatico programmabile per giorno/ora (manuale o ricetta); impostazione temperature superiore/inferiore per avvio manuale; attiva/disattiva avvio automatico.
- Parametri (estratto): tempo lampada 0–99 s, lampeggio lampada ON/OFF, tempi on/off 1–10 s, suono tasti, allarme, lingua (TURKISH o ENGLISH), STEAM MAX SET 0–99, STEAM READY TEMPERATURE 0–200, MAX SET TIME 0–999 min, TEMPERATURA DI RAFFREDDAMENTO, direzione ventola, tempi ventola, funzione tavola rotante, ELECTRIC/GAS, isteresi riscaldamento 1–10 °C, MAX OVEN TEMP 0–500 °C, periodo RESET BRUCIATORE 1–99 s, ecc.
- Tempo e allarme: alla scadenza del tempo di cottura suona l'allarme; il conto alla rovescia può essere prolungato con tempo aggiuntivo.

FORNO ROTANTE STIKKEN/ROTAZIONE – FORNO ROTANTE A CONVEZIONE IN ACCIAIO INOX – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di ogni pulizia: spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Pulire l'interno del forno con panno morbido e sgrassante quando l'apparecchio è completamente raffreddato; le acque di lavaggio defluiscono tramite lo scarico.
- Per pulire i vetri del forno, aprire il vetro interno del coperchio sbloccando il meccanismo superiore e inferiore.
- Non usare detergenti abrasivi (possono lasciare residui nocivi).
- Non pulire spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Non usare materiali che possono danneggiare il cromo.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Parti quali ventilatore, interruttori e lampade sostituire in caso di malfunzionamento dovuto a mancata manutenzione.
- Manutenzione del contattore: pulizia con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Controllare periodicamente i tubi del gas; se presentano fessure o fori, sostituirli.
- Arieggiare l'area in cui è installato l'apparecchio a intervalli regolari.

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

FORNO ROTANTE STIKKEN/ROTAZIONE – FORNO ROTANTE A CONVEZIONE IN ACCIAIO INOX – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
E01 – CONNECTION FAULT: malfunzionamento relativo alla connessione tra scheda video e scheda relè.	Controllare il cavo di collegamento e le sue connessioni.
E02 – TC1 FAULT: guasto del termocoppia del forno.	Controllare il termocoppia e il suo collegamento.
E04 – TC3 FAULT: guasto del termocoppia della fermentazione.	Controllare il termocoppia e il suo collegamento.
E05 – MEDIA SENSOR FAULT: malfunzionamento del sensore che misura la temperatura ambiente.	Controllare il sensore ambientale sulla scheda.
E06 – GENERAL FAULT: segnalazione di guasto generale (determinata dall'azienda).	Determinata dall'azienda; lo stato può diventare PASSIVO.
E07 – BURNER FAULT: guasto del bruciatore.	Resettare il bruciatore (RESET).
E08 – SENSOR FAULT: guasto di un sensore di fermentazione.	Controllare il proofer.
E09 – HOPPER FILLING FAULT: la camera di fermentazione non è stata riempita.	Controllare il serbatoio e il collegamento dell'acqua.
Avvertenza generale	Se la cottura non è di qualità adeguata o se una funzione di sicurezza non lavora: non usare l'apparecchio e contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Stikken-/rotary oven – Stainless convection rotary oven – 10×(40×60) – 990×1160×2254 mm

Professional convection rotary oven (gas) for industrial kitchens.
Capacity: 10 – 40×60. Rated power: 46.43 kW. Operating voltage: 220
V. Gas consumption: natural gas (NG) 4.9 m³/h; LPG 3.65 kg/h.
Weight: 427 kg. Dimensions: 990×1160×2254 mm. Packaging
dimensions: 1320×1060×1390 mm.



Scope: MRG.GDKF-10 · MRG.GDKF-10-B

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

STIKKEN-/ROTARY OVEN – STAINLESS CONVECTION ROTARY OVEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be performed by qualified personnel with appropriate licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied matches the rating on the nameplate (220 V).
- The appliance must be earthed in accordance with safety standards; connect the earthing to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with local regulations.
- Leave at least 50 cm space at the right and left sides for cleaning and maintenance.
- Provide clean water inlet and wastewater outlet: connect the water inlet hose to the oven and the outlet to the wastewater drain.
- The appliance must be operated under a chimney hood (extraction hood).

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

STIKKEN-/ROTARY OVEN – STAINLESS CONVECTION ROTARY OVEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials. Minimum distance between oven surface and flammable material: 10 cm.
- Do not operate the appliance when the chamber 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 switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Ensure proper earthing of the appliance; missing earthing can lead to damage or hazards.

02 Operation

- Controls: main screen shows clock/date, automatic starts, ambient temperature, panel ON/OFF and indicators for heater, steam, time and warnings.
- Main screen: options MANUAL COOKING, RECIPE COOKING, SETTINGS and FERMENTATION; INFO button provides contact and installation information.
- Manual cooking: select oven, temperature display with heater icon (red = passive, green = active), steam quantity, set and start cooking time; COOLING button turns fan on when door is open.
- Recipe cooking: recipe name and photo editable; steps with temperature, time and steam configurable; steam will not start unless steam ready status is reached.
- Fermentation: displays instantaneous and set values for fermentation temperature and humidity; heater and humidity (steam) controls separate; fermentation lamp on/off.
- Automatic start: program oven to start at set day and time (manual or recipe); set upper/lower temperatures for manual auto-start; Auto-Start ON/OFF.
- Parameters (excerpt): lamp time 0–99 s, lamp flasher on/off, flasher on/off times 1–10 s, button sound, alarm, language (TURKISH or ENGLISH), STEAM MAX SET 0–99, STEAM READY TEMPERATURE 0–200, MAX SET TIME 0–999 min, COOLANT TEMPERATURE, FAN DIRECTION, fan right/left/wait times, aspirator time, ROTARY TABLE on/off and directions, ELECTRIC/GAS heating, HEATING HYSTERESIS 1–10 °C, OVEN TEMPERATURE MAX SET 0–500, BURNER RESET PERIOD 1–99 s, etc.
- Time and alarm behaviour: end of cooking period triggers alarm; countdown may be continued with additional time.

STIKKEN-/ROTARY OVEN – STAINLESS CONVECTION ROTARY OVEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before cleaning: always turn off the appliance and disconnect from the power supply.
- Clean the oven interior with a soft cloth and an oil solvent spray after the appliance has fully cooled; wastewater will flow through the wastewater outlet after cleaning.
- To clean oven glass, open the inner lid glass by unlocking the top and bottom mechanism.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they 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 surfaces.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Parts such as fan, switches and lamp components should be replaced when they malfunction due to lack of maintenance.
- Contactor maintenance: use compressed air according to frequency of use.
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is located at periodic intervals.

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

STIKKEN-/ROTARY OVEN – STAINLESS CONVECTION ROTARY OVEN – 10×(40×60) – 990×1160×2254 MM

Troubleshooting

Problem	Check / action
E01 – CONNECTION FAULT: malfunction related to the connection between the video card and the relay card.	Check the connection cable and its connections.
E02 – TC1 FAULT: oven thermocouple failure.	Check the thermocouple and its connection.
E04 – TC3 FAULT: fermenting thermocouple failure.	Check the thermocouple and its connection.
E05 – MEDIA SENSOR FAULT: fault in the sensor measuring ambient temperature.	Check the ambient sensor on the control card.
E06 – GENERAL FAULT: general fault message (determined by the company).	Determined by the company; may be reported as NOW PASSIVE.
E07 – BURNER FAULT: burner fault.	Reset the burner (RESET).
E08 – SENSOR FAULT: fermentation sensor failure.	Check the proofer.
E09 – HOPPER FILLING FAULT: the fermentation chamber could not be filled.	Check the tank and the water connection.
General note	If cooking quality is not acceptable or any safety function does not work: do not use the appliance and contact authorized service.

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