

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kochkessel (Gas)

Vor Inbetriebnahme Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen. Falsche Installation oder unsachgemässe Eingriffe können Produktschäden oder Personenschäden verursachen; solche Schäden liegen nicht in unserer Verantwortung. Dieses Handbuch aufbewahren; Installation und Service dürfen nur von qualifiziertem, lizenziertem Personal ausgeführt werden. Gerätetyp(e) in dieser Dokumentation: MRG.PLS.KTG.70 (70 lt, 11,20 kW), MRG.PLS.KTG.150 (150 lt, 16,10 kW), MRG.PLS.KTG.250 (250 lt, 32,20 kW). Verpackungs- und Abmessungsangaben: MRG.PLS.KTG.70 Produktmasse 800×730×850 mm, Gewicht 105 kg, Verpackungsmasse 800×730×850 mm; MRG.PLS.KTG.150: 800



Geltungsbereich: MRG.PLS.KTG.70 · MRG.PLS.KTE.70 · MRG.PLS.KTG.150 · MRG.PLS.KTG.250

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

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

KOCHKESSEL (GAS)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden; zum Transport Hubwagen oder Stapler verwenden (Forklift oder Pallet Jack).
- Die Hebearme von Gabelstapler oder Hubwagen müssen unter das Gerät bis weit über die Hälfte der Gerätebreite reichen.

02 Installation & Anschluss

- Auspacken gemäss den geltenden Sicherheitsvorschriften; prüfbare Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen; Kontrollieren Sie Vollständigkeit und Transportschäden.
- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und gegen Umstürzen sichern.
- Installation und Service nur durch fachkundiges, lizenziertes Personal durchführen lassen; Anschluss an die Gasversorgung nur durch autorisierte Personen.
- Der Aufstellungsort muss über ausreichende Belüftung und eine Lüftungsöffnung verfügen.
- Anschluss an die Gasversorgung gemäss den lokalen und nationalen Gasvorschriften durchführen; die Gasanschlüsse am Gerät sind mit dem Label 'G' gekennzeichnet.
- Die Verbindung zur Gasleitung mit geeigneter Durchmesser-Metallflexleitung und Kugelventil herstellen; das Kugelventil gegen Hitze geschützt und im Gefahrenfall zugänglich montieren; nach Anschluss auf Gasleckagen prüfen.
- Gasart und Druck laut Typenschild einstellen; falls die eingestellte Gasart nicht zur Vor-Ort-Gasart passt, die im Abschnitt 'Injector change and gas setting' beschriebenen Anpassungen vornehmen.
- Betriebsabstand: Ist der Aufstellungsort mit nichtbrennbarem Wärmedämmmaterial verkleidet, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; sonst mindestens 20 cm. Gerät nicht unter Haube (chimney hood) betreiben.

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

KOCHKESSEL (GAS)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in Gegenwart brennbarer oder explosionsgefährdender Stoffe installieren.
- Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Gerätes laden.
- Keine Verwendung ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung (falls erforderlich).
- Bei Feuer oder Flammen: alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort schliessen und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasleckage: auf keinen Fall Feuer entfachen oder elektrische Verbraucher einschalten.
- Auf keinen Fall Dichtheit mit Flamme prüfen.
- Die Druckluft aus den Paries (Druckkammern) ablassen.
- Das Gerät ist nicht zum Frittieren geeignet.

02 Bedienung

- Bedienfeld-Kennzeichnung: A: Lighter; B: OFF-Position; C: Pilot-Position; D: Volle Flamme; E: Halbe Flamme; F: Evakuationsventil; G: Ablaufventil; H: Zulaufventil.
- Betriebsschritte:
 - 1) Gaszufuhr je nach Verwendung hinter dem Grill anschliessen (Maschine ist für LPG und NG einsetzbar).
 - 2) Gasventile öffnen.
 - 3) Vor der ersten Inbetriebnahme die Taste auf 'Pilot' drücken, um Luft aus der Gasleitung zu entfernen.
 - 4) Gasregelventil langsam drücken und nach links drehen; gedrückt halten, um Versorgung des Piloten zu gewährleisten.
 - 5) Pilot mit dem Zünder mehrmals auslösen, bis er brennt.
 - 6) Pilot und Brennerflamme durch Sichtloch in der Frontplatte prüfen.
 - 7) Nach Pilotzündung das Gasregelventil gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen, damit der Brenner zündet.
 - 8) Die Paries unter dem Kochbehälter mit Wasser füllen, indem die Hähne geöffnet werden.
 - 9) Vorbereiten der zu kochenden Speisen; bei Bedarf über das obere Hahn Wasser hinzufügen.
 - 10) Deckel schliessen; beim Erhitzen des Wassers in den Paries startet der Garprozess in der Kochwanne.
 - 11) Nach dem Kochen Manometer prüfen und Druck aus den Paries ablassen.
 - 12) Gekochte Speisen über das Ablassventil entnehmen.
 - 13) Nach Abschluss des Betriebs Gasventil schliessen.

KOCHKESSEL (GAS)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen Gaszufuhr schliessen.
- Aussenflächen, Kochkessel und Deckel mit feuchtem Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden – sie können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chromoberflächen angreifen können.
- Darauf achten, dass die Pilotgruppe beim Gebrauch und Reinigen nicht mit Wasser in Berührung kommt.

02 Wartung

- Wartung muss durch qualifiziertes Personal erfolgen.
- Folgende Teile werden nicht instand gesetzt, sondern sind bei Fehlern zu ersetzen: Gasbehälter, Pilot, Thermoelemente, Hähne, Brenner, Zünder und Kerzenkabel.
- Gasanschlusschläuche periodisch prüfen; bei Riss oder Loch sofort ersetzen.
- Bereich, in dem das Gerät steht, periodisch belüften.

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

KOCHKESSEL (GAS)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht betreiben.	1) Prüfen, ob der Gasanschluss hergestellt ist. 2) Wenn kein Gas zum Pilot gelangt, funktioniert das Gerät nicht. 3) Prüfen, ob die Düsenzüge (Injector-Öffnungen) geöffnet sind. 4) Wenn gasführende Schläuche durch Riss/Loch verlieren, läuft das Gerät nicht.
Fleisch / Speisen werden nicht ausreichend gegart.	1) Prüfen, ob das Gerät mit geeignetem Gaseinstellwert betrieben wird. 2) Die Kochwanne nicht überladen.
Gerät hat aufgehört zu laufen (stoppt).	1) Die Thermostatsteuerung schaltet das Gas automatisch ab, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. 2) Wenn die Flamme unbeabsichtigt erlischt, stoppt das Sicherheitsventil das Gas automatisch über die Thermostatwirkung.
Sicherheits- oder Qualitätsfunktion eingeschränkt.	Bei unzureichender Kochqualität oder wenn eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet: Gerät nicht verwenden. Falls Probleme anhalten, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Marmite de cuisson (gaz)

Avant l'installation, lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien. Une installation incorrecte ou toute intervention non conforme peut endommager l'appareil ou causer des blessures. Conserver ce manuel; l'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié et titulaire des autorisations requises. Modèles couverts: MRG.PLS.KTG.70 (70 lt, 11,20 kW), MRG.PLS.KTG.150 (150 lt, 16,10 kW), MRG.PLS.KTG.250 (250 lt, 32,20 kW). Dimensions et emballage : MRG.PLS.KTG.70 800×730×850 mm, 105 kg, emballage 800x730x850 mm; MRG.PLS.KTG.150 800



Champ d'application: MRG.PLS.KTG.70 · MRG.PLS.KTG.150 · MRG.PLS.KTG.250

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

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

MARMITE DE CUISSON (GAZ)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un endroit à un autre : utiliser un transpalette ou un chariot élévateur (forklift ou pallet jack).
- Les bras de levage du chariot doivent atteindre sous l'appareil sur plus de la moitié de sa longueur.

02 Installation & raccordement

- Déballage conforme aux règles de sécurité locales ; les éléments en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques portent un symbole matière ; vérifier l'intégralité des pièces et l'absence de dommages de transport.
- Poser l'appareil sur un sol plat et robuste et prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel professionnel et titulaire des autorisations nécessaires; le raccordement gaz doit être effectué par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit disposer d'une ventilation suffisante et d'un évent.
- Raccorder selon les normes nationales et locales du gaz; les entrées gaz de l'appareil sont indiquées par l'étiquette 'G'.
- Effectuer le raccordement gaz avec une conduite flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à bille; la vanne doit être placée à l'écart de la chaleur et accessible; contrôler l'étanchéité après raccordement.
- Régler le type de gaz et la pression conformément à la plaque signalétique; si le type de gaz diffère, appliquer les instructions de changement d'injecteur et de réglage.
- Si l'emplacement est revêtu d'un isolant thermique ininflammable, conserver un écart de 5 cm entre appareils; sinon au moins 20 cm. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte (chimney hood).

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

MARMITE DE CUISSON (GAZ)

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 matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à 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 ou de flammes : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur de contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz, n'allumez absolument pas de flamme et n'utilisez pas d'électricité.
- Ne surtout pas vérifier l'étanchéité à l'aide d'une flamme.
- Évacuer l'air sous pression des paries.
- L'appareil n'est pas adapté à la friture.

02 Utilisation

- Repères du panneau de commande : A : Lighter; B : position OFF; C : position Pilot; D : pleine flamme; E : demi-flamme; F : vanne d'évacuation; G : robinet de vidange; H : robinet d'alimentation.
- Procédure d'utilisation :
 - 1) Raccorder l'arrivée de gaz derrière la grille selon le type d'utilisation (appareil fonctionnant au LPG et NG).
 - 2) Ouvrir les vannes de gaz.
 - 3) Avant la première mise en service, appuyer sur le bouton en position Pilot pour chasser l'air du circuit gaz.
 - 4) Appuyer lentement sur la vanne de réglage du gaz et tourner vers la gauche; maintenir enfoncé pour alimenter le pilote.
 - 5) Allumer le pilote en déclenchant le briquet plusieurs fois.
 - 6) Vérifier la présence du pilote et de la flamme au brûleur par l'orifice d'observation en façade.
 - 7) Une fois le pilote allumé, tourner la vanne de commande de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur.
 - 8) Remplir les paries sous la cuve de cuisson en ouvrant les robinets.
 - 9) Préparer les aliments à cuire; ajouter de l'eau aux aliments cuits par le robinet supérieur si nécessaire.
 - 10) Fermer le couvercle; lorsque l'eau dans les paries chauffe, la cuisson commence dans la cuve.
 - 11) Contrôler le manomètre après cuisson et évacuer la pression des paries.
 - 12) Prélever les aliments cuits par le robinet d'évacuation.
 - 13) A la fin de l'utilisation, fermer la vanne de gaz.

MARMITE DE CUISSON (GAZ)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Fermer l'arrivée de gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures, la marmite et le couvercle avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil avec de l'eau sous pression.
- Ne pas nettoyer avec des matériaux susceptibles d'endommager les éléments chromés.
- Veiller à ce que le groupe pilote ne soit pas en contact avec l'eau pendant l'utilisation et le nettoyage.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Les pièces suivantes ne sont pas réparées mais doivent être remplacées en cas de défaillance : réservoir gaz, pilote, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie.
- Contrôler périodiquement les tuyaux de raccordement gaz; en cas de fente ou de trou, les remplacer.
- Aérer régulièrement la zone d'installation.

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

MARMITE DE CUISSON (GAZ)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si le raccordement gaz est effectué. 2) Si aucun gaz n'arrive au pilote, l'appareil ne fonctionnera pas. 3) Vérifier si les trous des injecteurs sont ouverts. 4) Si les tuyaux transportant le gaz ont des fissures/trous, l'appareil ne fonctionnera pas.
Les viandes / aliments ne sont pas bien cuits.	1) Vérifier que le réglage du gaz est approprié. 2) Ne pas surcharger la cuve de cuisson.
L'appareil s'est arrêté.	1) Le contrôle du thermostat coupe automatiquement le gaz lorsque la température souhaitée est atteinte. 2) Si la flamme s'éteint involontairement, la vanne de sécurité coupera automatiquement le gaz via le thermostat.
Dysfonctionnement de sécurité ou de qualité.	Si la cuisson n'est pas correcte ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil. 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

Cuocitore (gas)

Prima dell'installazione leggere con attenzione le istruzioni di esercizio e manutenzione. Un'installazione errata o interventi non conformi possono danneggiare l'apparecchio o causare lesioni; tali danni non sono responsabilità del fornitore. Conservare il manuale; installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato. Modelli trattati: MRG.PLS.KTG.70 (70 lt, 11,20 kW), MRG.PLS.KTG.150 (150 lt, 16,10 kW), MRG.PLS.KTG.250 (250 lt, 32,20 kW). Dimensioni/Imballo: MRG.PLS.KTG.70 800×730×850 mm, peso 105 kg, imballo 800×730×850 mm; MRG.PLS.KTG.150 800

Campo di applicazione: MRG.PLS.KTG.70 · MRG.PLS.KTG.150 · MRG.PLS.KTG.250



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

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

CUOCITORE (GAS)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano; utilizzare un transpallet o un carrello elevatore (forklift o pallet jack).
- Le braccia del carrello elevatore devono raggiungere sotto l'apparecchio oltre la metà della sua lunghezza.

02

Installazione & collegamento

- Disimballare secondo le norme di sicurezza vigenti; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica riportano il simbolo del materiale; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.
- Posizionare il prodotto su un piano dritto e solido e prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato; il collegamento del gas deve essere eseguito da personale abilitato.
- L'area deve avere adeguata ventilazione e una presa d'aria.
- Collegare l'apparecchio conformemente alle normative nazionali e locali sul gas; gli ingressi gas sono indicati con l'etichetta 'G' sul corpo.
- Utilizzare tubazione flessibile metallica di diametro idoneo e valvola a sfera; montare la valvola lontano da fonti di calore e in posizione accessibile; verificare eventuali perdite dopo il collegamento.
- Regolare il tipo di gas e la pressione secondo la targhetta dati; se il tipo di gas installato è diverso, seguire le istruzioni per l'adattamento (sezione: cambio ugelli/regolazione gas).
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, mantenere una distanza di 5 cm tra apparecchi; altrimenti almeno 20 cm. Non utilizzare l'apparecchio sotto cappa (chimney hood).

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

CUOCITORE (GAS)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza dispositivi di protezione appropriati.
- In caso di incendio o fiamme: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- In caso di perdita di gas non accendere fiamme e non usare energia elettrica.
- Non verificare la tenuta con la fiamma.
- Scaricare l'aria in pressione dalle paries.
- L'apparecchio non è idoneo per friggere.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A: Lighter; B: posizione OFF; C: posizione Pilot; D: fiamma piena; E: mezza fiamma; F: valvola di evacuazione; G: valvola di scarico; H: valvola di ingresso acqua.
- Modalità di esercizio:
 - 1) Collegare l'ingresso gas dietro la griglia in funzione dell'uso; la macchina funziona con LPG e NG.
 - 2) Aprire le valvole del gas.
 - 3) Prima della prima accensione, premere il pulsante in posizione Pilot per eliminare l'aria dall'impianto gas.
 - 4) Premere lentamente la valvola di regolazione del gas e ruotare a sinistra; tenere premuto per alimentare il pilota.
 - 5) Accendere il pilota con l'accenditore più volte fino a che non brucia.
 - 6) Osservare il pilota e la fiamma del bruciatore attraverso il foro di controllo sulla pannellatura frontale.
 - 7) Dopo l'accensione del pilota, ruotare la valvola di controllo del gas in senso antiorario per accendere il bruciatore.
 - 8) Riempire le paries sotto il serbatoio di cottura ruotando i rubinetti.
 - 9) Preparare gli ingredienti prima dell'uso; aggiungere acqua agli alimenti tramite il rubinetto superiore se necessario.
 - 10) Chiudere il coperchio; quando l'acqua nelle paries si riscalda, inizia la cottura nella vasca.
 - 11) Controllare il manometro dopo la cottura ed eliminare la pressione dalle paries.
 - 12) Prelevare gli alimenti cotti dallo scarico di evacuazione.
 - 13) Al termine, chiudere la valvola del gas.

CUOCITORE (GAS)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Chiudere la fornitura del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne, la pentola e il coperchio con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non usare materiali che possano danneggiare il cromo.
- Prestare attenzione che il gruppo pilota non venga a contatto con acqua durante uso e pulizia.

02 Manutenzione

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

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

CUOCITORE (GAS)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se il collegamento del gas è stato effettuato. 2) Se non arriva gas al pilota, l'apparecchio non opera. 3) Controllare se i fori dell'iniettore sono aperti. 4) Se i tubi gas hanno tagli/fori perdono gas, l'apparecchio non funziona.
Le carni / i cibi non sono ben cotti.	1) Controllare che il funzionamento avvenga con il corretto settaggio del gas. 2) Non sovraccaricare la vasca di cottura.
L'apparecchio si è fermato.	1) Il controllo del termostato interrompe automaticamente il gas al raggiungimento della temperatura desiderata. 2) Se la fiamma si spegne involontariamente, la valvola di sicurezza fermerà automaticamente il gas tramite il termostato.
Funzione di sicurezza o qualità compromessa.	Se la cottura non è adeguata o se una funzione di sicurezza non funziona: non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Boiling pan (gas)

Before installation read the operation and maintenance instructions carefully. Incorrect installation or unauthorized changes can damage the appliance or cause injury; such damage is not our responsibility. Keep this manual; installation and service must be performed by qualified, licensed personnel. Models covered: MRG.PLS.KTG.70 (70 lt, 11.20 kW), MRG.PLS.KTG.150 (150 lt, 16.10 kW), MRG.PLS.KTG.250 (250 lt, 32.20 kW). Dimensions/packaging: MRG.PLS.KTG.70 product 800×730×850 mm, weight 105 kg, packaging 800×730×850 mm; MRG.PLS.KTG.150 product 800

Scope: MRG.PLS.KTG.70 · MRG.PLS.KTG.150 · MRG.PLS.KTG.250



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

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

BOILING PAN (GAS)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; use a hauling truck (forklift or pallet jack) for transport.
- The lifting arms of the forklift or pallet jack must reach beneath the appliance to more than half of its underside.

02 Installation & connection

- Unpack according to applicable safety regulations; parts in contact with food are stainless steel; plastic parts carry material markings; check that all parts arrived and are undamaged.
- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be carried out by qualified, licensed personnel; gas connections must be made by authorized persons.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent hole.
- Connect the appliance in accordance with local and national gas standards; the appliance gas inlets are marked with the 'G' label on the body.
- Use a suitable diameter metal flexible hose and a ball (spheric) valve for the gas connection; the ball valve must be mounted away from heat and be accessible in case of danger; check for gas leaks after connection.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the set gas type does not match the site's gas type, follow the injector/gas-type change instructions.
- Clearances: If the location is covered with nonflammable thermal insulation material, maintain 5 cm distance between appliances; otherwise at least 20 cm. Do not operate the appliance under a chimney hood.

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

BOILING PAN (GAS)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments 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 or flame occurs where the appliance is used: turn off all gas valves and the electrical contactor switch immediately and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leakage: absolutely do not ignite a flame and do not use electrical power.
- Do not check sealing with flame under any circumstance.
- Evacuate the pressure air from the paries.
- The appliance is not suitable for frying.

02 Operation

- Control panel markings: A: Lighter; B: OFF position; C: Pilot position; D: Full flame; E: Half flame; F: Evacuation valve; G: Water outlet valve; H: Water inlet valve.
- Operating procedure:
 - 1) Connect the gas inlet from behind the grill according to the type of use; the machine operates with LPG and NG.
 - 2) Open the gas valves.
 - 3) Press the button at the Pilot position before ignition to remove air from the gas fitting during first operation.
 - 4) Press the appliance's gas control valve slowly and turn it to the left; keep it pressed to supply the pilot.
 - 5) Ignite the pilot by triggering the lighter several times.
 - 6) Observe the pilot and burner flame through the flame observation hole in the front panel.
 - 7) After the pilot is lit, allow the burner to burn by turning the gas control valve counterclockwise.
 - 8) Fill the paries under the cooking tank with water by opening the taps.
 - 9) Prepare the food to be cooked beforehand; add water to cooked food through the upper tap as required.
 - 10) Close the lid; when the water in the paries heats, the contents of the cooking tank begin to cook.
 - 11) Check the manometer after cooking and release pressure from the paries.
 - 12) Remove cooked foods via the evacuation tap.
 - 13) After operation is complete, turn off the gas valve.

BOILING PAN (GAS)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance, boiling pan and lid with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome finishes.
- Ensure the pilot group does not contact water during use and cleaning.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- The following parts are not serviced and must be replaced when faulty: gas tank, pilot, thermocouples, taps, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; if there is a slit or hole, change the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is installed periodically.

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

BOILING PAN (GAS)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check whether the gas connection is made. 2) If no gas reaches the pilot, the appliance will not operate. 3) Check whether injector holes are open. 4) If gas hoses have a slit or hole and leak gas, the appliance will not operate.
Meats / foods are not cooked properly.	1) Check that the appliance is operated at a suitable gas setting. 2) Do not overload the cooking pan.
The appliance stopped.	1) The thermostat control automatically stops the gas when the desired temperature is reached. 2) If the flame goes out involuntarily during operation, the safety valve will stop the gas automatically via the thermostat.
Safety function or cooking quality problem.	If cooking quality is not acceptable or any safety function does not work: do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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