

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter-Mixer – 8 l – 0,37 kW

Professioneller Cutter-Mixer für den Einsatz in gewerblichen Küchen.
Behältervolumen 8 l. Motorleistung 0,37 kW, Nennspannung 220 V.
Behältermaß 240×175 mm. Anschlusskabel 3x1,5 mm², Sicherung 10 A.

Geltungsbereich: MRG.350 · SD.01Y



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

mrgastro.ch

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden. Beim Transport nicht stoßen oder fallen lassen.
- Packung gemäß örtlichen Vorschriften öffnen und Verpackungsmaterial entsorgen.
- Alle berührenden Teile für Lebensmittel sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.
- Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und keine Transportschäden vorliegen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; geeignete Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Der für Installation und Service verantwortliche Techniker muss fachkundig sein und über die erforderlichen Installations-/Service-Lizenzen verfügen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine befugte Person erfolgen.
- Die am Gerät angebrachte Nennspannung muss mit der zugeführten Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im nächstgelegenen Verteilerkasten der Elektroinstallation anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den aktuellen Vorschriften vorzunehmen.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit bewegten Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsfähigen Stoffen aufstellen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Geräts zulässt.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: alle Gasventile und den Schützschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher benutzen. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden infolge fehlender Erdverbindung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Wenn das Gerät gestoppt ist, dreht sich das Messer im Behälter noch eine Weile weiter. Währenddessen keine Hände in den Behälter stecken.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = AUS/STOP; B = EIN/START.
- Vor dem Betrieb Messer und Behälter mit feuchtem Tuch reinigen und trocknen.
- Stellen Sie sicher, dass die Aussparungen an den Schneidmessern auf der Welle sitzen.
- Material in den Behälter einfüllen und den Deckel aufsetzen.
- START drücken, um das Gerät zu starten.
- Soll während des Betriebs nachgefüllt werden, feste Materialien in kleine Stücke teilen und über die Öffnung im Deckel einfüllen.
- STOP drücken, um das Gerät abzuschalten. Nach Beendigung der Arbeit Netzstecker ziehen.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Gebrauch Außenflächen, Behälter und Schneidmesser mit heißem Wasser reinigen und dann abtrocknen.
- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Der Cutter-Mixer benötigt geringe Wartung (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Die Wartung des Kontaktors sollte je nach Nutzungsfrequenz mit Druckluft erfolgen.
- Wartung des Schneidmessers: Das Messer mit wässrigen Schleifscheiben schärfen, ohne den Messerwinkel zu verändern.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3) Deckel des Behälters prüfen.
Gerät ist laut / ungewöhnlich laut	1) Messer prüfen: Wenn die Aussparungen der Messer nicht auf der Welle sitzen, kann das Messer sich bewegen und den Behälter beschädigen. 2) Prüfen, ob sich Material im Behälter angesammelt hat. 3) Wenn der Motor geräuschhaft ist, Gerät anhalten und autorisierten Service rufen. 4) Bei harten Fremdkörpern Behälter entleeren und Fremdkörper entfernen.
Gerät hat sich abgeschaltet	1) Das Gerät kann bei niedriger Spannung stoppen; in diesem Fall die Spannung prüfen. 2) Bei Überlast Gerät ausschalten und Material aus dem Behälter entnehmen, abkühlen lassen.
Spannungsänderung während des Betriebs (Warnung)	Bei Spannungsänderung gibt das Gerät einen akustischen Alarm und schaltet ab. Gerät ggf. erneut einstecken.
Schlechter Schnitt / Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht	Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter-mixer – 8 l – 0,37 kW

Cutter-mixer professionnel conçu pour les cuisines industrielles.
Capacité 8 l. Puissance moteur 0,37 kW, tension 220 V. Dimensions
du bac 240×175 mm. Câble 3x1,5 mm², fusible 10 A.

Champ d'application: MRG.350 · SD.01Y



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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'une zone à l'autre. Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.
- Déballez selon les codes et réglementations locales et éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques portent un marquage de matériau.
- Après déballage, vérifiez que toutes les pièces sont présentes et non endommagées par le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre les mesures nécessaires contre tout risque de basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et de l'entretien doit être qualifié et détenir les licences d'installation et de service appropriées.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau électrique le plus proche.
- Les connexions à la protection principale et au dispositif différentiel doivent être réalisées conformément à la réglementation en vigueur.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger l'appareil en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- 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, utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Lorsque l'appareil est arrêté, la lame dans le bac continue de tourner pendant un certain temps. Ne pas introduire les mains dans le bac.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = ARRÊT/STOP ; B = MARCHE/START.
- Avant l'utilisation, nettoyer la lame et le bac avec un chiffon humide puis sécher.
- S'assurer que les encoches des couteaux s'engagent correctement sur l'arbre.
- Verser les ingrédients dans le bac et fermer le couvercle.
- Appuyer sur START pour mettre l'appareil en marche.
- Pour ajouter des solides pendant le fonctionnement sans ouvrir le couvercle, les couper en petits morceaux et les introduire par l'ouverture du couvercle.
- Appuyer sur STOP pour arrêter l'appareil. Débrancher l'alimentation après usage.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyer les surfaces extérieures, le bac et la lame à l'eau chaude puis sécher.
- Toujours éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs de nettoyage qui pourraient laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en vaporisant de l'eau directement, cela pourrait endommager le moteur électrique.

02 Entretien

- Maintenance effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique une fois tous les 15 jours.
- Le cutter-mixer nécessite peu d'entretien (moteur et roulements à billes lubrifiés).
- L'entretien du contacteur doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Entretien de la lame : affûter la lame avec des meules humides sans modifier l'angle de la lame.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier le couvercle du bac.
L'appareil est bruyant	1) Vérifier les couteaux : si les encoches ne sont pas engagées sur l'arbre, le couteau peut bouger et endommager le bac. 2) Vérifier l'accumulation de matière dans le bac. 3) Si le moteur est bruyant, arrêter et appeler le service autorisé. 4) En cas de matériaux durs dans le bac, arrêter l'appareil et retirer les matériaux durs.
L'appareil s'est arrêté	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension. 2) En cas de surcharge, éteindre l'appareil, retirer une partie du matériau et laisser refroidir.
Variation de tension en cours d'utilisation (AVERTISSEMENT)	En cas de variation de tension, l'appareil émettra une alarme sonore et s'arrêtera. Rebrancher l'appareil si nécessaire.
Mauvaise qualité de découpe / fonctions de sécurité défectueuses	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter-mixer – 8 l – 0,37 kW

Cutter-mixer professionale progettato per cucine industriali. Capacità 8 l. Potenza motore 0,37 kW, tensione 220 V. Dimensioni vasca 240×175 mm. Cavo 3x1,5 mm², fusibile 10 A.

Campo di applicazione: MRG.350 · SD.01Y



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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra. Non urtare né far cadere l'apparecchio durante il trasporto.
- Disimballare secondo le norme e i regolamenti locali ed eliminare l'imballo conformemente alle disposizioni vigenti.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le plastiche sono marcate con il simbolo del materiale.
- Dopo il disimballo verificate che tutte le parti siano presenti e non danneggiate durante il trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue l'installazione e l'assistenza deve essere qualificato e in possesso delle licenze aziendali per installazione e assistenza.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla protezione generale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi 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 a vuoto.
- Non caricare quantità inferiori o superiori alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personale.
- 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 per spegnere.
- I danni dovuti all'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Quando l'apparecchio è fermo, la lama nel serbatoio continua a girare per un certo tempo. Non mettere le mani nel serbatoio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = OFF/STOP; B = ON/START.
- Prima dell'uso pulire la lama e la vasca con un panno umido e asciugare.
- Assicurarsi che le gole delle lame si inseriscano sull'albero.
- Caricare i materiali nella vasca e chiudere il coperchio.
- Premere START per avviare l'apparecchio.
- Per aggiungere materiale durante il funzionamento senza aprire il coperchio, ridurre i solidi in piccoli pezzi e inserirli attraverso l'apertura del coperchio.
- Premere STOP per spegnere l'apparecchio. Scollegare l'alimentazione al termine dell'operazione.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni uso pulire le superfici esterne, la vasca e la lama con acqua calda e asciugare.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e scolgarlo dall'alimentazione.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- Il cutter-mixer richiede poca manutenzione (motore e cuscinetti a sfera lubrificati).
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa secondo la frequenza d'uso.
- Manutenzione della lama: affilare la lama con mole bagnate senza alterare l'angolo della lama.

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

CUTTER-MIXER – 8 L – 0,37 KW

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1) Verificare se l'apparecchio è collegato alla rete. 2) Controllare connessioni elettriche e tensione. 3) Controllare il coperchio della vasca.
L'apparecchio è rumoroso	1) Controllare le lame: se le gole non si inseriscono sull'albero, la lama può muoversi e danneggiare la vasca. 2) Verificare se si è accumulato materiale nella vasca. 3) Se il motore è rumoroso, fermare l'apparecchio e chiamare il servizio autorizzato. 4) Se sono stati immessi materiali duri, fermare l'apparecchio e rimuovere i materiali duri.
L'apparecchio si è arrestato	1) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione; controllare la tensione. 2) In caso di sovraccarico, spegnere l'apparecchio, rimuovere parte dei materiali e lasciare raffreddare.
Variazione di tensione durante il funzionamento (AVVERTENZA)	In caso di variazione di tensione l'apparecchio segnerà acusticamente e si fermerà. Ricollegare l'apparecchio se necessario.
Qualità di taglio insoddisfacente / malfunzionamento delle funzioni di sicurezza	Non usare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

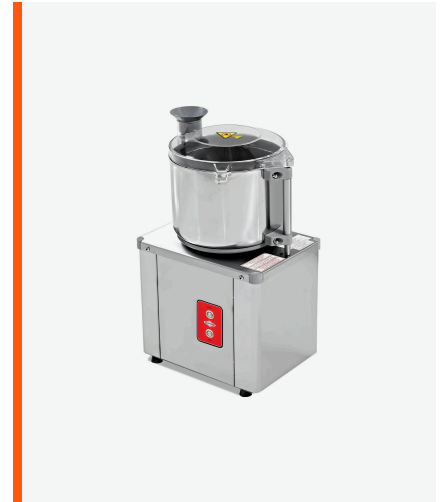
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter Mixer – 8 L – 0.37 kW

Professional cutter mixer intended for industrial kitchens. Capacity 8 L. Motor power 0.37 kW, rated voltage 220 V. Tank dimensions 240×175 mm. Cable 3x1.5 mm², fuse 10 A.

Scope: MRG.350 · SD.01Y



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

CUTTER MIXER – 8 L – 0.37 KW

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area. Do not crash or drop the appliance while transporting.
- Unpack in accordance with local regulations and dispose of packaging materials accordingly.
- All parts that contact food are stainless steel; plastic parts carry material identification marks.
- After unpacking, check that all parts have been delivered and are not damaged from shipping.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent tipping.
- The technician performing installation and service must be qualified and hold the company's installation/service licences.
- Connection to the electrical supply must be made by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance label.
- This appliance must be connected to a earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be made in accordance with current regulations.

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

CUTTER MIXER – 8 L – 0.37 KW

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lighted 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 the machine 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 there is a fire where the appliance is used: turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- When the appliance is stopped, the blade in the tank will continue turning for a while. Do not put your hands into the tank at that time.

02 Operation

- Control panel: A = OFF/STOP button; B = ON/START button.
- Before operating, clean the blade and tank with a damp cloth and dry.
- Ensure the slots on the cutting blades engage onto the shaft.
- After loading materials into the tank, place the lid on the tank.
- Press START to operate the appliance.
- To add solid materials without opening the lid while running, divide them into small pieces and add through the lid opening.
- Press STOP to turn off the appliance. After operation is complete, unplug the power supply.

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

CUTTER MIXER – 8 L – 0.37 KW

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- **CLEANING AFTER EVERY USE:** Clean the outer surface, tank and cutting blade with hot water and then dry.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- The cutter mixer requires low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Maintenance of the contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- Cutting blade maintenance: grind the blade with aqueous grinding wheels without changing the blade angle.

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

CUTTER MIXER – 8 L – 0.37 KW

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check the dividing tank's lid.
The appliance is noisy	1) Check the blades: if the slots on the blade are not engaged on the shafts, the blade may move and damage the tank. 2) Check for material accumulated in the tank. 3) If the motor is noisy, stop it and call authorized service. 4) If hard materials were put into the tank, stop the appliance and remove them.
The appliance stopped	1) The appliance can stop due to low voltage; check the voltage. 2) If the appliance is overloaded, turn it off, remove some material and allow it to cool down.
Voltage change while operating (WARNING)	In case of a voltage change while operating, the appliance will give an audible warning and stop. In this case replug the appliance.
Poor cutting quality or a 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.