

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter-Mixer

Professioneller Cutter-Mixer für den Einsatz in Grossküchen zur effizienten Zerkleinerung und Mischung von Lebensmitteln.

Geltungsbereich: SD.15 · SD.07 · SD.07-22 · SD.09



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

CUTTER-MIXER

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.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; erforderliche Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Installations-/Service-Befugnissen durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur von einer befugten Person vorgenommen werden.
- Die angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Der Schutzleiter ist an die dem elektrischen Anschluss nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank anzuschliessen; Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften.

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

CUTTER-MIXER

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit bewegten Anbauteilen vermeiden, solange das Gerät arbeitet.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: Gasventile und den elektrischen Kontaktor schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Stecken Sie während des Betriebs nicht die Hände in den Schneidbehälter.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Timer-Einstellung, B = Start, C = Stop, D = Geschwindigkeits-Einstellung.
- Vor dem Betrieb Messer und Behälter mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen.
- Sicherstellen, dass die Nuten der Schneidmesser korrekt auf die Welle greifen.
- Obere Haube öffnen und die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel geben.
- START-Taste drücken, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Bei Geräten, die mit 380 V betrieben werden: Beim ersten Anschluss darauf achten, dass sich der Motor in Richtung des auf dem Gerät angegebenen Pfeils dreht.
- Wenn während des Betriebs Material nachgegeben werden soll, können feste Stücke nach vorherigem Zerkleinern durch die Haubenöffnung zugefügt werden.
- Bei zweistufigen Geräten: Stellung 1 = langsam, Stellung 2 = schnell; die gewünschte Drehzahl wird nach einer gewissen Zeit erreicht.
- Bei drehzahlgeregelten Geräten: Drehzahl mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen.
- Den Timer nach links/rechts für die gewünschte Zeit einstellen; beim Ablauf stoppt das Gerät automatisch.
- Zum Ausschalten den Stopknopf drücken. Zum Entnehmen der Waren erst die Haube öffnen, das Schneidmesser arretieren bzw. lösen und die Schüssel durch Herunterdrehen des Kiphebels entleeren.
- Nach Entnahme der Ware die Schüssel durch Hochschieben des Griffes in die vertikale Position bringen und nach Abschluss der Arbeiten die Stromzufuhr trennen.

CUTTER-MIXER

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Aussenseiten, Schüssel und Schneidmesser nach jedem Gebrauch mit heissem Wasser reinigen und dann trocknen.
- Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sind durch qualifiziertes Personal auszuführen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Der Cutter-Mixer benötigt nur geringe Wartung (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Die Reinigung/Überprüfung des Kontaktors sollte je nach Häufigkeit der Nutzung mittels Druckluft erfolgen.
- Schneidmesser: Mit wässrigen Schleifscheiben schleifen, ohne den Messwinkel zu verändern.

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

CUTTER-MIXER

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung kontrollieren. 3) Deckel der Schüssel prüfen.
Gerät ist laut / ungewöhnliche Geräusche.	1) Schneidmesser prüfen. 2) Prüfen, ob sich Material in der Schüssel angesammelt hat. 3) Wenn der Motor Geräusche macht: Gerät stoppen und den autorisierten Service kontaktieren.
Gerät hat angehalten.	1) Prüfen Sie die Spannung (das Gerät kann bei Unterspannung anhalten). 2) Bei Überlast: Gerät ausschalten und abkühlen lassen; gegebenenfalls etwas Material aus der Schüssel entfernen.
Ungenügende Schnitt-/Mischergebnisse oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht benutzen. Falls das Problem weiterhin besteht, den autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter-mixer

Cutter-mixer professionnel conçu pour les cuisines industrielles, offrant une préparation efficace des aliments (hachage et mélange).

Champ d'application: SD.15 · SD.07 · SD.07-22 · SD.09



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

mr-gastro.ch

CUTTER-MIXER

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'un endroit à un autre.
- Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plan et solide; prendre les mesures nécessaires contre le renversement.
- L'installation et le service doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant des habilitations appropriées.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- La tension appliquée doit correspondre à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être connecté à une prise reliée à la terre.
- Le conducteur de terre doit être raccordé à la terre du tableau électrique le plus proche; le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être conforme à la réglementation en vigueur.

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

CUTTER-MIXER

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie: couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas introduire les mains dans la cuve de coupe pendant le fonctionnement.

02 Utilisation

- Panneau de commande: A = réglage du minuteur, B = démarrage, C = arrêt, D = réglage de la vitesse.
- Avant utilisation, nettoyer la lame et la cuve avec un chiffon humide puis essuyer.
- Vérifier que les rainures des lames sont bien engagées sur l'arbre.
- Ouvrir le couvercle supérieur et remplir la cuve avec les ingrédients.
- Appuyer sur START pour mettre l'appareil en fonctionnement.
- Pour les appareils fonctionnant en 380 V: lors du premier branchement, vérifier que la rotation se fait dans le sens de la flèche.
- Si l'on souhaite ajouter des matières pendant le fonctionnement, des solides peuvent être ajoutés par l'ouverture du couvercle après les avoir réduits en petits morceaux.
- Pour les appareils à deux vitesses: position 1 = lent, position 2 = rapide; la vitesse souhaitée est atteinte après un certain temps.
- Pour les appareils à variateur de vitesse: régler la vitesse avec la commande de vitesse.
- Utiliser le minuteur pour régler la durée souhaitée; à l'expiration du temps, l'appareil s'arrête.
- Pour arrêter, appuyer sur le bouton stop. Pour retirer les ingrédients, ouvrir d'abord le couvercle, dégager la lame et basculer la cuve en tournant la poignée de basculement vers le bas.
- Après retrait des ingrédients, remettre la cuve en position verticale en relevant la poignée et, à la fin de l'utilisation, débrancher l'alimentation électrique.

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

CUTTER-MIXER

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer la partie extérieure, la cuve et la lame après chaque utilisation à l'eau chaude puis sécher.
- Toujours éteindre l'appareil et déconnecter l'alimentation avant le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement; le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Le cutter-mixer requiert peu d'entretien (moteur et roulements lubrifiés).
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Entretien de la lame: affûter 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

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Contrôler les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier le couvercle de la cuve.
L'appareil est bruyant.	1) Vérifier les lames. 2) Vérifier s'il y a accumulation de matière dans la cuve. 3) Si le moteur est bruyant, arrêter et contacter le service agréé.
L'appareil s'est arrêté.	1) Vérifier la tension (l'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension). 2) En cas de surcharge : arrêter l'appareil, laisser refroidir et retirer une partie du produit de la cuve.
Mauvaise qualité de coupe/mélange ou défaillance d'une fonction de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter-mixer

Cutter-mixer professionale progettato per cucine industriali, per tritare e miscelare alimenti in modo efficiente.

Campo di applicazione: SD.15 · SD.07 · SD.07-22 · SD.09



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

CUTTER-MIXER

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Non urtare né lasciare cadere l'apparecchio durante il trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile e livellato; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato con le necessarie abilitazioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da persona autorizzata.
- La tensione applicata deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- Il conduttore di terra deve essere collegato alla linea di terra del quadro più vicina; il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere conforme alle normative vigenti.

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

CUTTER-MIXER

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare gli elementi in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare quantità inferiori o superiori alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non mettere le mani nella vasca di taglio mentre l'apparecchio è in funzione.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = impostazione timer, B = Avvio, C = Stop, D = regolazione velocità.
- Prima dell'uso pulire la lama e la vasca con un panno umido e asciugare.
- Assicursarsi che le scanalature delle lame si innestino correttamente sull'albero.
- Aprire il coperchio superiore e riempire la vasca con i materiali da lavorare.
- Premere il pulsante START per avviare l'apparecchio.
- Per gli apparecchi alimentati a 380 V: al primo collegamento verificare che la rotazione avvenga nel verso indicato dalla freccia.
- Se si desidera aggiungere materiale durante il funzionamento, i solidi possono essere inseriti attraverso l'apertura del coperchio dopo averli ridotti a piccoli pezzi.
- Per dispositivi a due velocità: posizione 1 = lenta, posizione 2 = veloce; la velocità desiderata si ottiene dopo un certo periodo.
- Per dispositivi con controllo della velocità: regolare la velocità dal comando apposito.
- Usare il timer per impostare il tempo desiderato; allo scadere il dispositivo si ferma automaticamente.
- Per spegnere premere il pulsante stop. Per estrarre i materiali, aprire prima il coperchio, sganciare la lama e inclinare la vasca abbassando la leva di ribaltamento.
- Dopo l'estrazione riportare la vasca in posizione verticale sollevando la maniglia e, al termine dell'operazione, scollegare l'alimentazione.

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

CUTTER-MIXER

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire superficie esterna, vasca e lama dopo ogni uso con acqua calda e asciugare.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica 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 in funzione della frequenza d'uso.
- Manutenzione lama: affilare con mole acquose senza alterare l'angolo della lama.

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

CUTTER-MIXER

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Verificare collegamenti elettrici e tensione. 3) Controllare il coperchio della vasca.
L'apparecchio è rumoroso.	1) Controllare le lame. 2) Verificare se si è accumulato materiale nella vasca. 3) Se il motore è rumoroso, fermare e contattare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	1) Verificare la tensione (l'apparecchio può fermarsi per bassa tensione). 2) In caso di sovraccarico: spegnere, lasciar raffreddare e rimuovere parte del materiale dalla vasca.
Scarsa qualità di taglio/miscelazione o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cutter Mixer

Professional cutter mixer designed for use in industrial kitchens for efficient food cutting and mixing.

Scope: SD.15 · SD.07 · SD.07-22 · SD.09



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

CUTTER MIXER

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.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures against overturning.
- Installation and service must be performed only by qualified personnel with appropriate installation/service authorizations.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance matches the voltage on the rating plate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet.
- The earthing conductor must be connected to the earthing line at the electrical panel nearest the installation; connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.

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

CUTTER MIXER

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 the machine is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire occurs: turn off gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages resulting from missing earthing are not covered by the warranty.
- Do not put your hands into the cutting tank while the appliance is operating.

02 Operation

- Control panel: A = timer setting, B = start, C = stop, D = speed setting.
- Before operating, clean the blade and tank with a damp cloth and dry.
- Ensure the grooves on the cutting blades engage onto the shaft.
- Open the upper lid and fill the materials into the bowl.
- Press the START button to operate the appliance.
- For appliances operating at 380 V: when first connecting, ensure rotation is in the direction of the arrow.
- If material must be added while the appliance runs, solid items may be added through the lid opening after cutting them into small pieces.
- For two-speed devices: position 1 = slow, position 2 = fast; the desired speed is reached after a short time.
- For speed-controlled devices: adjust speed using the speed control.
- Use the timer to set the desired time; when time expires the appliance will stop.
- To stop press the stop button. To remove materials, first open the lid, disengage the cutting blade and tip the bowl by turning the overturning handle down.
- After removing materials, return the bowl to the vertical position by lifting the handle and unplug the power supply when operation is complete.

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

CUTTER MIXER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean the outer surface, tank and cutting blade after every use 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 should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- The cutter mixer requires low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Contactor maintenance should be performed with compressed air according to frequency of use.
- Cutting-blade maintenance: grind the blade with aqueous grinding wheels without disrupting the blade angle.

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

CUTTER MIXER

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 bowl lid.
The appliance is noisy.	1) Check the cutting blades. 2) Check for material accumulated in the tank. 3) If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
The appliance has stopped.	1) Check the voltage (the appliance can stop due to low voltage). 2) If overloaded: turn off the appliance, allow it to cool and remove some material from the bowl.
Poor cutting/mixing quality or a safety function does not operate.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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