

M&R GASTRO SCHWEIZ

Teigknetmaschine

Professioneller Spiralkneter, konzipiert für den Einsatz in industriellen Küchen. Bietet hohe Effizienz.

Geltungsbereich: HY.11.K · HY.12.K · HY.01.K · HY.02.K · HY.03.K · HY.04.K · HY.05.K · HY.06.K · HY.07.K · HY.08.K



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
10

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

TEIGKNETMASCHINE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige, lizenzierte Techniker erfolgen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch befugtes Personal.
- Stromspannung am Gerät muss mit der auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss gemäß geltenden Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätedeckung der Schutzerdung ist an die nächstgelegene Erdungsleitung der Installation anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss aktueller Vorschriften ausführen.
- Beim Auspacken auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.

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

TEIGKNETMASCHINE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen dort, wo das Gerät verwendet wird: Gasventile und elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Die Hand während des Betriebs nicht in die Schüssel stecken; ernsthafte Verletzungsgefahr durch den Mischer.

02 Bedienung

- Bedienfeld (bei allen Modellen): A = Start, B = Stop, C = Not-Aus (Not-Halt).
- Vor dem Betrieb die Schüssel mit einem feuchten Tuch reinigen und trockenwischen.
- Zum Starten Not-Aus anheben und Starttaste drücken.
- Bei 380-V-Geräten: Beim ersten Anschluss auf Drehrichtung prüfen, diese muss mit dem auf dem Gerät angegebenen Pfeil übereinstimmen.
- Während des Betriebs genügend Wasser und Mehl entsprechend Schüsselkapazität zugeben.
- Die Betriebszeit kann durch manuelles Drehen der Schüssel verkürzt werden.
- Nach dem Knetvorgang Stop drücken.
- Teig aus der Schüssel entnehmen.
- Nach Abschluss der Arbeiten die Stromversorgung trennen (Stecker ziehen).

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

TEIGKNETMASCHINE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Gebrauch die Rührwerkzeuge reinigen, da Teigreste den Betrieb erschweren können.
- Vor der Reinigung immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberflächen, Rührwerk und Schüssel mit heissem Wasser reinigen und danach trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht durch direktes Aufsprühen von Wasser reinigen, sonst kann der Elektromotor Schaden nehmen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal ausführen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Der Spiralkneter benötigt wenig Wartung (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Motor und Riemenspannung regelmässig überprüfen.

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

TEIGKNETMASCHINE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3) Falls der Not-Aus nicht angehoben ist: Not-Aus anheben. 4) Prüfen, ob die Ein-/Aus-Taste funktioniert. 5) Auf Kontaktorprobleme prüfen.
Gerät ist laut.	1) Prüfen, ob genügend Wasser und Mehl in der Schüssel sind. 2) Rührwerkzeuge überprüfen. 3) Ist der Motor laut, Gerät stoppen und den autorisierten Service rufen.
Gerät hat angehalten.	1) Das Gerät kann durch zu niedrige Spannung anhalten; Spannung prüfen. 2) Bei Überlastung Motor abkühlen lassen, Material aus der Schüssel entnehmen.
Knetergebnis mangelhaft oder Sicherheitsfunktion defekt.	Gerät nicht weiter verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Machine à pétrir la pâte

Pétrin spiral professionnel conçu pour les cuisines industrielles. Offre une haute efficacité.

Champ d'application: HY.11.K · HY.12.K · HY.01.K · HY.02.K · HY.03.K · HY.04.K · HY.05.K · HY.06.K · HY.07.K · HY.08.K



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
10

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

MACHINE À PÉTRIR LA PÂTE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Cet appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Transport sur palette à l'aide d'un chariot élévateur uniquement.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et le service doivent être effectués par un technicien qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être faite par une personne autorisée.
- La tension fournie à l'appareil doit être identique à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles de sécurité en vigueur.
- La terre de l'appareil doit être connectée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Raccordement au fusible principal et à l'interrupteur différentiel selon la réglementation en vigueur.
- Déballer en respectant les consignes de sécurité et vérifier la présence d'éventuels dommages de transport.
- Les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont marquées par symbole du matériau.

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

MACHINE À PÉTRIR LA PÂTE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans les équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flammes à l'endroit d'utilisation : 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 la main dans la cuve pendant le fonctionnement ; risque de blessures graves causées par le pétrin.

02 Utilisation

- Panneau de commande (tous modèles) : A = Marche, B = Arrêt, C = Arrêt d'urgence.
- Avant l'utilisation, nettoyer la cuve avec un chiffon humide et essuyer.
- Pour démarrer, relever le bouton d'arrêt d'urgence puis appuyer sur Marche.
- Pour les appareils 380 V : lors de la première mise sous tension, vérifier que le sens de rotation correspond à la flèche indiquée.
- Pendant le fonctionnement, ajouter eau et farine en quantité correspondant à la capacité de la cuve.
- Vous pouvez réduire le temps de pétrissage en tournant manuellement la cuve.
- Appuyer sur Arrêt après le pétrissage.
- Retirer la pâte de la cuve.
- Après utilisation, débrancher l'alimentation électrique.

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

MACHINE À PÉTRIR LA PÂTE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer les accessoires de pétrissage après chaque utilisation, car les résidus de pâte peuvent gêner le fonctionnement.
- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil, le pétrin et la cuve à l'eau chaude, puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en projetant de l'eau directement ; le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Le pétrin spiral nécessite peu d'entretien (moteur et roulements à billes lubrifiés).
- Vérifier le moteur et la tension de la courroie.

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

MACHINE À PÉTRIR LA PÂTE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Si le bouton d'arrêt d'urgence n'est pas relevé, le relever. 4) Vérifier le fonctionnement du bouton ON/OFF. 5) Vérifier s'il y a un problème avec le contacteur.
L'appareil est bruyant.	1) Vérifier s'il y a suffisamment d'eau et de farine dans la cuve. 2) Vérifier les accessoires de mélange. 3) Si le moteur est bruyant, arrêter et appeler le service autorisé.
L'appareil s'est arrêté.	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension; vérifier la tension. 2) En cas de surcharge, laisser refroidir le moteur en retirant une partie du contenu de la cuve.
Qualité du pétrissage insuffisante ou fonction de sécurité défaillante.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Impastatrice

Impastatrice a spirale professionale progettata per cucine industriali.
Fornisce elevata efficienza.

Campo di applicazione: HY.11.K · HY.12.K · HY.01.K · HY.02.K · HY.03.K ·
HY.04.K · HY.05.K · HY.06.K · HY.07.K · HY.08.K



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
10

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

IMPASTATRICE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo apparecchio non può essere spostato manualmente da un'area all'altra.
- Deve essere trasportato su pallet con muletto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile; prendere misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e con licenze appropriate.
- La connessione all'alimentazione elettrica deve essere eseguita da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta del macchinario.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conforme alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Durante lo scarico imballaggi, verificare la completezza e l'eventuale danneggiamento durante il trasporto.
- Parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.

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

IMPASTATRICE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi 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 quando la macchina è vuota.
- Non caricare quantità inferiori o superiori alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme dove è utilizzato l'apparecchio: spegnere rapidamente le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere.
- I danni derivanti da assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non introdurre la mano nella ciotola durante il funzionamento; il mescolatore può causare gravi lesioni.

02 Utilizzo

- Pannello comandi (tutti i modelli): A = Avvio, B = Arresto, C = Arresto di emergenza.
- Prima dell'uso pulire la ciotola con un panno umido e asciugare.
- Per avviare, sollevare il pulsante di arresto di emergenza e premere Avvio.
- Per i modelli 380 V: al primo collegamento verificare che il senso di rotazione corrisponda alla freccia indicata.
- Durante il funzionamento aggiungere acqua e farina in rapporto alla capacità della ciotola.
- È possibile ridurre il tempo di lavorazione ruotando manualmente la ciotola.
- Premere Arresto al termine dell'impasto.
- Rimuovere l'impasto dalla ciotola.
- Al termine scollegare l'alimentazione elettrica.

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

IMPASTATRICE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire gli accessori di miscelazione dopo ogni impasto; i residui di pasta possono compromettere il funzionamento.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna, il miscelatore e la ciotola con acqua calda e asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- 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.
- L'impastatrice a spirale richiede poca manutenzione (motore e cuscinetti sono lubrificati).
- Controllare il motore e la tensione della cinghia.

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

IMPASTATRICE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Verificare se l'apparecchio è collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Se il pulsante di arresto di emergenza non è sollevato, sollevarlo. 4) Verificare il funzionamento del pulsante ON/OFF. 5) Controllare eventuali problemi al contattore.
L'apparecchio è rumoroso.	1) Verificare se nella ciotola ci sono sufficienti acqua e farina. 2) Controllare gli accessori di miscelazione. 3) Se il motore è rumoroso, arrestare e chiamare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	1) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione; controllare la tensione. 2) L'apparecchio può fermarsi in caso di sovraccarico; far raffreddare il motore rimuovendo parte del materiale dalla ciotola.
Impasto di scarsa qualità o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	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

Dough kneading machine

Professional spiral dough mixer designed for industrial kitchens.
Provides high efficiency.

Scope: HY.11.K · HY.12.K · HY.01.K · HY.02.K · HY.03.K · HY.04.K · HY.05.K ·
HY.06.K · HY.07.K · HY.08.K



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
10

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

DOUGH KNEADING MACHINE

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel holding the required installation/service licences.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance label.
- This appliance must be connected to an 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 device must be made in accordance with current regulations.
- Unpack according to local safety rules and check for missing parts or transit damage.
- Parts that contact food are made of stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.

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

DOUGH KNEADING MACHINE

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- 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 or flame where the appliance is used: turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not place your hand into the bowl while the appliance is operating; the mixer may cause serious injury.

02 Operation

- Control panel (all models): A = Start, B = Stop, C = Emergency Stop.
- Before operating, clean the bowl with a wet cloth and dry it.
- To operate, lift the emergency stop button and press the start button.
- For 380 V machines: on first connection, check that the rotation direction matches the arrow indicated on the machine.
- While the appliance is working, add water and flour corresponding to the bowl capacity.
- You can decrease operating time by turning the bowl manually.
- Press Stop after the dough kneading process.
- Remove the dough from the bowl.
- After completing the operation, unplug the power supply.

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

DOUGH KNEADING MACHINE

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean the mixer attachments after every kneading process; dough remains may make operation difficult.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface, mixer and bowl with hot water and then dry.
- 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 carried out by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Spiral dough mixer requires low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Check the appliance's motor and belt tension.

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

DOUGH KNEADING MACHINE

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) If the emergency stop button is not lifted, lift it. 4) Check if the ON/OFF button is operating. 5) Check for problems with the contactor.
The appliance is noisy.	1) Check there is enough water and flour in the dough bowl. 2) Check the mixing attachments. 3) If the motor is noisy, stop the machine and call authorized service.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage; check the voltage. 2) The appliance may stop if overloaded; allow the motor to cool by removing some material from the bowl.
Dough quality poor 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.