

M&R GASTRO SCHWEIZ

Donut-Maschinen

Professionelle Donut-Maschinen für den gewerblichen Einsatz in Industrieküchen. Verschiedene Ausführungen (Gas-/Elektro-Tische) mit Kochschüssel-Kapazität 25; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl. Betrieb, Reinigung und Wartung werden im Handbuch beschrieben.

Geltungsbereich: MRG.LK.002 · MRG.LK.003 · MRG.LK.006 · MRG.LK.007



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

DONUT-MASCHINEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand zwischen Bereichen bewegt werden. Transport nur auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebene, stabile Standfläche stellen; Vorkehrungen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Inbetriebnahme durch fachkundiges, lizenziertes Personal durchführen lassen.
- Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Die angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts an die Erdungsleitung des nächstliegenden Verteilerfelds anschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.

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

DONUT-MASCHINEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs nicht bewegliche Anbauteile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die angegebene Kapazität laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen am Einsatzort: Gasventile und elektrischen Schütz schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden; keinesfalls Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden aufgrund fehlender Erdung werden nicht unter die Garantie fallen.
- Das Gerät nicht ohne Donut-Anbauteile betreiben, sonst kann schwere Beschädigung entstehen.
- Die Feder, die das Kabel an elektrischen Tischen am Gerät hält, nicht entfernen; andernfalls kann das Kabel beschädigt werden und es kann zu elektrischem Leckstrom kommen.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Thermische Anzeige, B = Thermostat, C = Ein/Aus-Schalter.
- Vor dem Betrieb Koch- und Teigbehälter reinigen.
- Bei Gasgeräten Gasventile öffnen und zünden; bei Elektrogeräten einstecken und die Temperatur mit dem Thermostat einstellen.
- Zum Starten den Schalter in Stellung (I) bringen.
- Gewünschten Donut-Aufsatz anbringen.
- Zum Einstellen der Donut-Grösse Bolzen am Einstellkreis mit Inbusschlüssel lösen, nach Einstellung Bolzen wieder anziehen.
- Darauf achten, dass der Teig im Tank flüssig ist.
- Öl in die Kochschüssel bis zur angegebenen Kapazität einfüllen.
- Die aus dem Teigtank gelösten Donuts werden über die bewegliche Auslassöffnung proportional in die Kochschüssel gefüllt.
- Die gebackenen Donuts werden auf das GN-Blech auf der Arbeitsfläche gelegt.
- Nach Beendigung des Betriebs: bei Gasgeräten Gasventile schliessen; bei Elektrogeräten Netzstecker ziehen.

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

DONUT-MASCHINEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Gebrauch Teigtank schmieren (schmieren).
- Bei Reinigung elektrischer Tische Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Bei Reinigung gasbetriebener Tische alle Gasverbindungen sicher verschliessen.
- Aussenseiten, Anbauteile und Kochschüssel mit feuchtem Tuch reinigen und dann abtrocknen.
- Thumbscrew hinter dem Teigtank lösen, Tank nach vorne herausziehen zum Reinigen; nach Reinigung wieder einsetzen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät beim Reinigen nicht mit Wasser abspritzen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifizierte Personen durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen lassen.
- Geringer Wartungsaufwand; Motor und Rillenkugellager sind geschmiert.
- Wartung des Schützes mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Bei gasbetriebenen Tischen Gasanschlussschläuche regelmäßig prüfen; perforierte oder gerissene Schläuche ersetzen.

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

DONUT-MASCHINEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3) Gasanschlüsse prüfen.
Gerät ist laut.	1) Wenn der Kolben gegen den Tank schlägt: die Lochplatte auf den Kolben setzen und die gelbe Schraube anziehen. 2) Ist der Motor laut, Gerät anhalten und den autorisierten Service rufen.
Gerät hat angehalten.	1) Prüfen auf Unterspannung. 2) Bei Überlast: Gerät ausschalten und durch Entfernen von Material aus dem Tank abkühlen lassen.
Donut nicht in gewünschter Qualität.	Nicht mit dem Gerät weiterarbeiten. Bei anhaltendem Problem autorisierten Service kontaktieren.
Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Gerät nicht verwenden. Bei anhaltendem Problem autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Machines à beignets

Machines à beignets professionnelles pour usage industriel en cuisines collectives. Différentes versions (tables au gaz/électriques) avec capacité de cuve de cuisson 25 ; les pièces en contact avec les denrées sont en acier inoxydable. Mode d'emploi, entretien et nettoyage décrits dans le manuel.

Champ d'application: MRG.LK.002 · MRG.LK.003 · MRG.LK.006 · MRG.LK.007



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

MACHINES À BEIGNETS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main. Transfert uniquement sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol plan et stable ; prendre des mesures contre le renversement.
- Installation et mise en service effectuées par du personnel qualifié et titulaire des autorisations requises.
- Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par une personne autorisée.
- La tension appliquée doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être connecté à une prise avec mise à la terre.
- Raccorder la terre de l'appareil à la ligne de terre du tableau le plus proche.
- Réaliser les connexions à la protection principale et au disjoncteur différentiel conformément aux règlements en vigueur.

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

MACHINES À BEIGNETS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil quand la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection individuelle appropriés.
- En cas d'incendie ou de flammes sur le lieu d'utilisation : couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dégâts dus à l'absence de mise à la terre ne seront pas couverts par la garantie.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans les accessoires pour beignets, sinon des dommages importants peuvent survenir.
- Ne pas retirer le ressort qui maintient le câble sur les tables électriques ; le câble pourrait être endommagé et provoquer des fuites électriques.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = indicateur thermique, B = thermostat, C = interrupteur marche/arrêt.
- Nettoyer la cuve de cuisson et la cuve à pâte avant utilisation.
- Sur tables à gaz : ouvrir les vannes et allumer le gaz. Sur tables électriques : brancher et régler la chaleur avec le thermostat.
- Pour démarrer, mettre l'interrupteur en position (I).
- Installer l'accessoire souhaité.
- Pour obtenir la taille de beignet voulue, desserrer le boulon du cercle d'ajustement avec une clé hexagonale, régler puis resserrer le boulon.
- Veiller à ce que la pâte dans la cuve soit fluide.
- Verser l'huile dans la cuve de cuisson selon sa capacité.
- Les beignets extraits du réservoir sont acheminés par l'orifice mobile et tombent proportionnellement dans la cuve de cuisson.
- Les beignets cuits sont déposés sur le plateau GN sur la table.
- Après usage : sur installations à gaz, fermer les vannes de gaz ; sur installations électriques, débrancher l'alimentation.

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

MACHINES À BEIGNETS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation, lubrifier le réservoir de pâte.
- Toujours éteindre l'appareil et débrancher l'alimentation lors du nettoyage des tables électriques.
- Vérifier que toutes les connexions de gaz sont coupées lors du nettoyage des tables à gaz.
- Nettoyer la surface extérieure, les accessoires et la cuve de cuisson avec un chiffon humide puis essuyer.
- Desserrer la vis moletée derrière la cuve à pâte et dégager la cuve en la tirant vers l'avant ; après nettoyage, remettre en place.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ; ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau.

02 Entretien

- Maintenance effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique une fois tous les 15 jours.
- Faible besoin de maintenance (moteur et roulements lubrifiés).
- Entretien du contacteur à effectuer au moyen d'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Sur tables à gaz, contrôler régulièrement les flexibles de raccordement; remplacer les flexibles perforés ou déchirés.

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

MACHINES À BEIGNETS

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) Vérifier les connexions de gaz.
L'appareil est bruyant.	1) Si le piston percute la cuve, placer la plaque perforée sur le piston et serrer la vis jaune. 2) Si le moteur est bruyant, arrêter et appeler le service agréé.
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 et laisser refroidir en retirant une partie du contenu de la cuve.
Beignet de qualité insuffisante.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, contacter le service agréé.
Fonction de sécurité défectueuse.	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

Macchine per ciambelle

Macchine professionali per ciambelle per uso industriale in cucine professionali. Diverse versioni (tavoli a gas/elettrici) con capacità della vasca di cottura 25; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile. Istruzioni per funzionamento, pulizia e manutenzione sono fornite nel manuale.

Campo di applicazione: MRG.LK.002 · MRG.LK.003 · MRG.LK.006 · MRG.LK.007



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

MACCHINE PER CIAMBELLE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano tra aree. Spostamento esclusivamente su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e messa in servizio devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- Collegare la messa a terra dell'apparecchio alla linea di terra del quadro più vicino.
- Effettuare il collegamento alla protezione principale e all'interruttore differenziale in conformità alle norme vigenti.

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

MACCHINE PER CIAMBELLE

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 quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme nel luogo d'uso: chiudere rapidamente le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni derivanti dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non far funzionare l'apparecchio senza gli attacchi per ciambelle; ciò può causare gravi danni.
- Non rimuovere la molla che trattiene il cavo sulle postazioni elettriche; il cavo può danneggiarsi e causare dispersioni elettriche.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = indicatore termico, B = termostato, C = interruttore On/Off.
- Pulire la vasca di cottura e la vasca dell'impasto prima dell'uso.
- Su piani a gas aprire le valvole e accendere il gas; su piani elettrici inserire la spina e regolare il calore con il termostato.
- Per far funzionare mettere l'interruttore in posizione (I).
- Inserire l'attacco desiderato.
- Allentare il bullone sul disco di regolazione con chiavi esagonali per ottenere la dimensione di ciambella voluta; dopo la regolazione serrare il bullone.
- Assicurarsi che l'impasto nella vasca sia fluido.
- Versare olio nella vasca di cottura fino alla capacità prevista.
- Le ciambelle prelevate dalla vasca dell'impasto attraverso l'uscita mobile vengono versate proporzionalmente nella vasca di cottura.
- Le ciambelle cotte vengono poste sulla teglia GN sul banco.
- Al termine dell'operazione: su apparecchi a gas chiudere le valvole del gas; su apparecchi elettrici scollegare l'alimentazione.

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

MACCHINE PER CIAMBELLE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulizia dopo ogni uso: lubrificare la vasca dell'impasto.
- Durante la pulizia dei piani elettrici spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Assicurarsi che tutte le connessioni del gas siano chiuse quando si puliscono piani a gas.
- Pulire la superficie esterna, gli accessori e la vasca di cottura con un panno umido e poi asciugare.
- Allentare la vite a farfalla dietro la vasca dell'impasto e sganciare la vasca tirandola in avanti; dopo la pulizia reinserire la vasca.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua durante la pulizia.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Manutenzione ridotta (motore e cuscinetti a sfera lubrificati).
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Controllare regolarmente i tubi di collegamento del gas sui modelli a gas; sostituire i tubi perforati o lacerati.

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

MACCHINE PER CIAMBELLE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Controllare i collegamenti del gas.
L'apparecchio è rumoroso.	1) Se il pistone urta la vasca, posizionare la piastra forata sul pistone e comprimere la vite gialla. 2) Se il motore è rumoroso, fermare e chiamare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	1) L'arresto può dipendere da bassa tensione: verificare la tensione. 2) In caso di sovraccarico: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare rimuovendo parte del materiale dalla vasca.
Ciambella di qualità non adeguata.	Non usare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
Funzione di sicurezza non funzionante.	Non usare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Doughnut machines

Professional doughnut machines for industrial use in commercial kitchens. Available in different variants (gas/electric tables) with cooking-tank capacity 25; parts contacting food are stainless steel. Operation, cleaning and maintenance instructions are provided in the manual.

Scope: MRG.LK.002 · MRG.LK.003 · MRG.LK.006 · MRG.LK.007



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

DOUGHNUT MACHINES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand between areas. Move only on a pallet using a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take precautions against overturning.
- Installation and commissioning must be carried out by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied matches the voltage on the appliance nameplate.
- The appliance must be connected to an earthed outlet.
- Connect the appliance earthing to the earthing line on the nearest electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be made in accordance with applicable regulations.

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

DOUGHNUT MACHINES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance near 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.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not operate the appliance without doughnut attachments; otherwise serious damage may occur.
- Do not remove the spring that secures the cable on electrical benches; otherwise the cable may be damaged and may cause electrical leakage.

02 Operation

- Control panel: A = thermal indicator, B = thermostat, C = on/off switch.
- Clean the cooking tank and dough tank before operating the appliance.
- On gas benches: open gas valves and light the gas. On electric benches: plug in and set the heat with the thermostat.
- To operate, set the switch to position (I).
- Fit the desired attachment.
- To adjust doughnut size, slacken the bolt on the adjustment circle with hexagon socket keys, set the size, then tighten the bolt.
- Ensure the dough in the tank is fluid.
- Fill oil into the cooking tank up to its capacity.
- Doughnuts expelled from the dough tank via the moving outlet are poured proportionally into the cooking tank.
- Baked doughnuts are placed on a GN tray on the bench.
- After operation: for gas models close the gas valves; for electric models unplug the power supply.

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

DOUGHNUT MACHINES

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every use lubricate the dough tank.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply when cleaning electric benches.
- Ensure all gas connections are off when cleaning gas benches.
- Clean outer surfaces, attachments and the cooking tank with a wet cloth and then dry.
- Turn the thumbscrew behind the dough tank and free the tank, pull the tank forward for cleaning; replace after cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with water while cleaning.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- The doughnut machines require low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Maintenance of the appliance contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- Check gas connection hoses regularly on gas benches; change perforated or ripped hoses.

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

DOUGHNUT MACHINES

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 gas connections.
The appliance is noisy.	1) If the piston crashes the tank, place the perforated plate onto the piston and compress the yellow screw. 2) If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage—check the voltage. 2) If the appliance is overloaded, turn it off and allow it to cool by removing some material from the tank.
Doughnuts not produced at suitable quality.	Do not use the appliance. If the problem persists, contact authorized service.
A safety function does not work.	Do not use the appliance. If the problem persists, contact authorized service.

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