

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Hähnchen-Ruhestation

Professionelles Warmhaltevitruinen-/Food-Warmer-Display, ausgelegt für den Einsatz in Grossküchen. Abmessungen, Gewicht und Verpackungsmasse sind modellabhängig (siehe Produktabelle im Handbuch).

Geltungsbereich: MRG.PLC-D-GN21 · MRG.PLC-D-GN31 · MRG.PLC-D-GN41
· MRG.PLC-D-GN51



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

ELEKTRISCHE HÄHNCHEN-RUHESTATION

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden; zum Transport einen Gabelstapler oder Hubwagen verwenden.
- Die Gabelstapler- bzw. Hubwagen-Gabeln müssen mehr als die halbe Gerätetiefe unterfahren, das heisst die Aufnahmearme müssen unter mehr als die Hälfte des Gerätes reichen.

02 Installation & Anschluss

- Gerät auf einer ebenen, tragfähigen Fläche platzieren und gegen Umkippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Zulassung durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung ist durch eine autorisierte Person vorzunehmen.
- Die anliegende Versorgungsspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Sicherheitsregeln an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Der Geräteschutzleiter ist an die Erdungsleitung der Schalttafel anzuschliessen, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Beim Auspacken prüfen, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt geliefert wurden; Verpackung gemäss lokalen Vorschriften entsorgen.
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit dem Materialkennzeichen versehen.
- Das Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren.

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

ELEKTRISCHE HÄHNCHEN-RUHESTATION

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Anwesenheit von leicht entzündlichen oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Gerätes laden.
- Nicht ohne passende persönliche Schutzausrüstung versuchen zu arbeiten.
- Bei Feuer oder Flammen am Einsatzort alle Gasventile und den Schütz (elektrischen Kontaktors) schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Unbefugte Eingriffe am Gerät führen zum Erlöschen der Garantie.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Kennzeichnung laut Handbuch): A – Thermometer; B – Signalleuchte; C – 30 / 110 Grad Einstelltaste; D – Beleuchtungstaste; E – Ein/Aus-Taste.
- Inbetriebnahme: Gerät in die Steckdose einstecken.
- Drücken Sie die ON-Taste, um das Gerät zu starten; die Signalleuchte leuchtet während des Betriebs.
- Mit den Temperaturwahl-Tasten die gewünschte Temperatur einstellen; das Thermometer zeigt an, wenn die Solltemperatur erreicht ist.
- Beleuchtung mit der Lampentaste ein-/ausschalten.
- Nach Abschluss des Erwärmungs-/Ruheprozesses OFF drücken und das Gerät aus der Steckdose ziehen.

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

ELEKTRISCHE HÄHNCHEN-RUHESTATION

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Flächen mit einem feuchten Tuch und Chrompolitur reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Beim Reinigen des Innenraums Korb und Filter entfernen.

02 Wartung

- Wartung soll durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Periodische Wartung alle 15 Tage vornehmen.
- Gegebenenfalls das gefilterte Frittieröl aus der Wanne entfernen, da lang gelagertes Öl klebrige Rückstände verursachen kann.
- Wartung des Kontaktors mit Druckluft je nach Nutzungsfrequenz durchführen.

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

ELEKTRISCHE HÄHNCHEN-RUHESTATION

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät läuft nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung überprüfen. 3. Sicherung prüfen (obgeblasen/ausgelöst).
Hält nicht die richtige Temperatur.	1. Keramik-Heizwiderstand prüfen. 2. Falls überladen, Wanne entladen.
Das Gerät hat angehalten.	1. Das Gerät kann wegen Unterspannung stoppen. In diesem Fall die Spannung prüfen.
Erwärmung nicht in geeigneter Qualität / Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Gerät nicht benutzen.
Fortbestehen der Probleme nach Prüfung.	Bei weiterhin auftretenden Problemen den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Appareil électrique de repos pour poulet

Présentoir chauffant professionnel / Food Warmer conçu pour une utilisation en cuisines industrielles. Dimensions, masse et emballage varient selon le modèle (voir tableau produit).

Champ d'application: MRG.PLC-D-GN21 · MRG.PLC-D-GN31 · MRG.PLC-D-GN41 · MRG.PLC-D-GN51



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

APPAREIL ÉLECTRIQUE DE REPOS POUR POULET

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à l'autre ; utiliser un chariot élévateur ou un transpalette.
- Les fourches du chariot élévateur ou du transpalette doivent passer sous plus de la moitié de l'appareil (atteindre plus de la moitié de la partie inférieure).

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant des autorisations nécessaires.
- 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 de l'appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif de protection différentiel doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.
- Lors du déballage, vérifier que toutes les pièces sont complètes et non endommagées; éliminer l'emballage selon les prescriptions locales.
- Les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable; les pièces en plastique sont marquées par le symbole de matière.
- Conserver le manuel dans un endroit sûr.

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

APPAREIL ÉLECTRIQUE DE REPOS POUR POULET

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 charger l'appareil en dessous ou au-delà de sa capacité.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie sur le lieu d'utilisation, fermer rapidement toutes les vannes à gaz et l'inverseur de puissance électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages résultant d'une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Toute intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande (identification d'après le manuel) : A – Thermomètre; B – Signal lumineux; C – Bouton réglage 30 / 110 degrés; D – Lampe; E – Bouton ON/OFF.
- Mise en service : brancher l'appareil sur la prise.
- Appuyer sur le bouton ON pour démarrer; le voyant s'allume pendant le fonctionnement.
- Régler la température avec les boutons de réglage; le thermomètre indique quand la température réglée est atteinte.
- Appuyer sur le bouton lampe pour activer l'éclairage.
- À la fin du processus, appuyer sur OFF et débrancher l'appareil.

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

APPAREIL ÉLECTRIQUE DE REPOS POUR POULET

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide et un produit polish pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.
- Retirer le panier et le filtre présents dans la cuve lors du nettoyage de l'intérieur.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer un entretien périodique toutes les 15 jours.
- Il peut être nécessaire d'enlever l'huile de friture filtrée dans la cuve; l'huile conservée trop longtemps peut provoquer des résidus collants.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé en fonction de la fréquence d'utilisation.

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

APPAREIL ÉLECTRIQUE DE REPOS POUR POULET

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 le fusible.
N'atteint pas la bonne température.	1. Vérifier la résistance céramique. 2. Si surcharge, vider la cuve.
L'appareil s'est arrêté.	1. L'appareil peut s'arrêter à cause d'une basse tension. Vérifier la tension dans ce cas.
Réchauffage de mauvaise qualité / une fonction de sécurité ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser l'appareil.
Problèmes persistants après les vérifications.	Contactez notre service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Macchina elettrica per riposo del pollo

Espositore riscaldante professionale / Food warmer progettato per l'impiego in cucine industriali. Dimensioni, peso e imballo variano a seconda del modello (vedere tabella prodotti).

Campo di applicazione: MRG.PLC-D-GN21 · MRG.PLC-D-GN31 · MRG.PLC-D-GN41 · MRG.PLC-D-GN51



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

MACCHINA ELETTRICA PER RIPOSO DEL POLLO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Questo apparecchio non può essere spostato a mano da un luogo all'altro; utilizzare un muletto o un transpallet.
- Le braccia di sollevamento del muletto o del transpallet devono raggiungere più della metà della parte inferiore dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento diritto e solido e prendere le necessarie precauzioni contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate solo da personale qualificato in possesso delle licenze richieste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio va collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Durante lo scartamento verificare che tutte le parti siano state consegnate e non risultino danneggiate; smaltire l'imballo secondo le normative locali.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.
- Conservare il manuale in un luogo sicuro.

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

MACCHINA ELETTRICA PER RIPOSO DEL POLLO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non caricare l'apparecchio sotto o oltre la sua capacità.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio o fiamme nel luogo d'uso, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni dovuti alla mancanza della messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Interventi non autorizzati sull'apparecchio invalidano la garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (come da manuale): A – Termometro; B – Spia; C – Pulsante impostazione 30 / 110 gradi; D – Lampada; E – Pulsante ON/OFF.
- Messa in funzione: inserire la spina nella presa.
- Premere il pulsante ON per avviare l'apparecchio; la spia si accende durante il funzionamento.
- Regolare la temperatura con i tasti di regolazione; il termometro indica quando è raggiunta la temperatura impostata.
- Premere il pulsante della lampada per attivare l'illuminazione.
- Al termine, premere OFF e scollegare l'apparecchio dalla presa.

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

MACCHINA ELETTRICA PER RIPOSO DEL POLLO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e lucidante per cromo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Rimuovere il cestello e il filtro presenti nella vasca durante la pulizia interna.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Potrebbe essere necessario rimuovere l'olio di frittura filtrato dalla vasca; gli oli conservati a lungo possono creare residui appiccicosi.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in relazione alla frequenza d'uso.

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

MACCHINA ELETTRICA PER RIPOSO DEL POLLO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non opera.	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare il fusibile.
Non mantiene la temperatura corretta.	1. Controllare la resistenza in ceramica. 2. Se sovraccarico, scaricare la vasca.
L'apparecchio si è fermato.	1. L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione.
Riscaldamento non adeguato / funzione di sicurezza non operativa.	Non utilizzare l'apparecchio.
Se i problemi persistono dopo i controlli.	Contattare il servizio assistenza autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric Chicken Resting Machine

Professional food warmer display designed for use in industrial kitchens. Dimensions, weight and packaging vary by model (see product table in the manual).

Scope: MRG.PLC-D-GN21 · MRG.PLC-D-GN31 · MRG.PLC-D-GN41 · MRG.PLC-D-GN51



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

mrgastro.ch

ELECTRIC CHICKEN RESTING MACHINE

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding appropriate licences.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorised person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- 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 to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be carried out in accordance with current regulations.
- When unpacking, check that all parts have been delivered and are not damaged; dispose of packaging according to local regulations.
- Parts that contact food are manufactured from stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.
- Keep the instruction manual in a safe place.

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

ELECTRIC CHICKEN RESTING MACHINE

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not load less or more than the appliance capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire or flare occurs 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.
- Unauthorized intervention on the appliance invalidates the warranty.

02 Operation

- Control panel (labels per manual): A – Thermometer; B – Signal lamp; C – 30 / 110 degree setting button; D – Lamp; E – ON / OFF button.
- To use: plug the device into the socket.
- Press the ON button to start the device; the signal lamp lights while the device is working.
- Use the temperature adjustment buttons to set the desired temperature; the thermometer shows when the set temperature is reached.
- Press the lamp button to activate lighting.
- When finished, press OFF and unplug the device from the socket.

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

ELECTRIC CHICKEN RESTING MACHINE

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance with a moist cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; the electric motor may be damaged.
- Remove the basket and filter that are in the tank when cleaning the inside of the appliance.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- It may be necessary to remove the fried-potato oil that is filtered from the tank; oils kept for a long time may cause sticky residues.
- Contactor maintenance should be done with compressed air according to frequency of use.

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

ELECTRIC CHICKEN RESTING 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. Check if the fuse is blown or off.
Doesn't stay at the right temperature.	1. Check the ceramic resistance. 2. If overloaded, discharge the tank.
The appliance stopped.	1. The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Warming not done at suitable quality / a safety function does not work.	Do not use the appliance.
Problems persist after these checks.	Contact authorised service.

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