

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische Pommeswärmer - Serie 600, 700 und 900

Professionelle elektrische Pommeswärmer mit perforiertem Einsatz und keramischer Heizung. Die drei dokumentierten Ausführungen arbeiten mit 0,65 kW bei 220-230 V und halten frittierte Produkte im GN-Behälter warm, während überschüssiges Öl abtropft.

Geltungsbereich: MRG.6DE010 · MRG.PLS.7DE010 · MRG.PLS.9DE010



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

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 POMMESWÄRMER - SERIE 600, 700 UND 900

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

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

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenen, tragfähigen Untergrund stellen und gegen Kippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundiges Personal mit entsprechender Lizenz erfolgen.
- Anschluss an die Stromversorgung muss von einer autorisierten Fachperson vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die angelegte Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (Erdungsanschluss).
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank bzw. die nächstgelegene Erdungsleitung anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäss geltenden Vorschriften durchzuführen.

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

ELEKTRISCHE POMMESWÄRMER - SERIE 600, 700 UND 900

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an schlecht beleuchteten Arbeitsplätzen verwenden.
- Keine drehenden bzw. beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Feuer: Gasventile und elektrische Schütze schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Treffen Sie die notwendigen Schutzmassnahmen gegen elektrischen Schlag.
- Beim Bewegen der Heizeinheit die Schublade nicht offen lassen. Unkontrollierte Bewegung kann gefährlich sein; Netzstecker ziehen.
- Stecker ziehen, bevor Wartungsarbeiten oder Transporte erfolgen.

02 Bedienung

- Vor dem Einschalten den perforierten Filter korrekt in den Behälter einsetzen.
- Gerät anschliessen und den Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Die Kontrollleuchte zeigt den Heizbetrieb an; der Thermostat regelt die keramische Heizung automatisch.
- Frittierte Kartoffeln erst während der Aufheizung in den Behälter geben, damit Öl abtropfen und die Temperatur gehalten werden kann.
- Nach der Verwendung Thermostat auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.

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

ELEKTRISCHE POMMESWÄRMER - SERIE 600, 700 UND 900

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Schublade kalt ist (unter 40°C).
- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und vom Strom trennen.
- Innen- und Aussenseiten mit heissem Wasser reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, um Schädigung des Elektromotors zu vermeiden.
- Am Ende jeder Nutzung die Wanne (Tub) entnehmen und das Gerät reinigen.

02 Wartung

- Wartung nur durch fachkundiges Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.

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

ELEKTRISCHE POMMESWÄRMER - SERIE 600, 700 UND 900

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht („THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE“).	1) Überprüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Gerät heizt nicht („THE APPLIANCE DOESN'T HEAT“).	1) Heizwiderstand und Thermoelement (Thermokupplung) prüfen. 2) Fehler am Lüfter möglich – in diesem Fall Service informieren. 3) Bei Türfehler oder defekter Türdichtung heizt das Gerät nicht.
Gerät hat aufgehört zu laufen („THE APPLIANCE STOPPED“).	1) Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen – in diesem Fall Spannung prüfen. 2) Gerät kann stoppen, wenn ein Gewicht auf dem Gerät liegt.
Heizleistung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden; autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Chauffe-frites électriques - séries 600, 700 et 900

Chauffe-frites électriques professionnels avec filtre perforé et résistance céramique. Les trois versions documentées fonctionnent à 0,65 kW sous 220-230 V et maintiennent les produits frits au chaud dans le bac GN tout en laissant l'excédent d'huile s'écouler.

Champ d'application: MRG.6DE010 · MRG.PLS.7DE010 · MRG.PLS.9DE010



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

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

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES - SÉRIES 600, 700 ET 900

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à un autre ; transport sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et résistant et prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié disposant des licences nécessaires.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension fournie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être branché sur une prise avec terre conformément aux règles de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la borne de terre la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection générale et au dispositif de protection contre les fuites de courant doit être réalisé conformément aux réglementations en vigueur.

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

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES - SÉRIES 600, 700 ET 900

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 lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : fermer rapidement les vannes à gaz et le contacteur électrique et 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.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques.
- Ne pas laisser le tiroir ouvert lors du déplacement de l'unité de chauffage. Le mouvement incontrôlé peut être dangereux ; débrancher la fiche.
- Débrancher la fiche avant toute intervention ou transport.

02 Utilisation

- Avant la mise en marche, placer correctement le filtre perforé dans la cuve.
- Brancher l'appareil et régler le thermostat sur la température souhaitée.
- Le voyant signale la chauffe; le thermostat commande automatiquement la résistance céramique.
- Introduire les pommes de terre frites pendant la chauffe afin que l'huile s'égoutte et que la température soit maintenue.
- Après utilisation, placer le thermostat sur 0 et débrancher l'appareil.

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

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES - SÉRIES 600, 700 ET 900

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- S'assurer que le tiroir est froid (en dessous de 40°C) avant le nettoyage.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil par pulvérisation d'eau directe, cela pourrait endommager le moteur électrique.
- Après chaque utilisation retirer la cuve (tub) et nettoyer l'appareil.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.

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

CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUES - SÉRIES 600, 700 ET 900

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas (« THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE »).	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne chauffe pas (« THE APPLIANCE DOESN'T HEAT »).	1) Vérifier la résistance de chauffage et le thermocouple. 2) Le ventilateur peut être défaillant – dans ce cas informer le service. 3) Si la porte est défectueuse ou le joint de porte rompu, l'appareil ne chauffe pas.
L'appareil s'est arrêté (« THE APPLIANCE STOPPED »).	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension – vérifier la tension. 2) L'appareil peut s'arrêter s'il y a un poids posé dessus.
Chauffage insuffisant ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil ; contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Scaldapatatine elettrici - serie 600, 700 e 900

Scaldapatatine elettrici professionali con filtro forato e resistenza ceramica. Le tre versioni documentate funzionano a 0,65 kW con alimentazione 220-230 V e mantengono caldi i prodotti fritti nel contenitore GN lasciando defluire l'olio in eccesso.

Campo di applicazione: MRG.6DE010 · MRG.PLS.7DE010 · MRG.PLS.9DE010



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

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

SCALDAPATATINE ELETTRICI - SERIE 600, 700 E 900

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non deve essere spostato a mano da un'area all'altra; movimentazione su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su un piano dritto e resistente e adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate 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.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra nel quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione dalle correnti di dispersione deve essere eseguito conformemente alla normativa vigente.

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

SCALDAPATATINE ELETTRICI - SERIE 600, 700 E 900

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare il dispositivo al di sotto o al di sopra della capacità prevista.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere.
- I danni causati dall'assenza della messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Adottare tutte le precauzioni necessarie contro i rischi elettrici.
- Non lasciare il cassetto aperto quando si sposta l'unità di riscaldamento. Il movimento incontrollato può essere pericoloso; scollegare la spina.
- Scollegare la spina prima di operazioni di manutenzione o spostamento.

02 Utilizzo

- Prima dell'accensione inserire correttamente il filtro forato nella vasca.
- Collegare l'apparecchio e impostare il termostato sulla temperatura desiderata.
- La spia segnala il riscaldamento; il termostato controlla automaticamente la resistenza ceramica.
- Inserire le patatine durante il riscaldamento affinché l'olio possa sgocciolare e la temperatura sia mantenuta.
- Dopo l'uso portare il termostato su 0 e scollegare l'apparecchio.

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

SCALDAPATATINE ELETTRICI - SERIE 600, 700 E 900

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Accertarsi che il cassetto sia freddo (sotto 40°C) prima della pulizia.
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire l'interno e l'esterno con acqua calda e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua sull'apparecchio per evitare di danneggiare il motore elettrico.
- Al termine di ogni uso rimuovere la vasca (tub) e pulire l'apparecchio.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.

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

SCALDAPATATINE ELETTRICI - SERIE 600, 700 E 900

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia (« THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE »).	1) Controllare che l'apparecchio sia collegato. 2) Controllare le connessioni elettriche e la tensione.
L'apparecchio non riscalda (« THE APPLIANCE DOESN'T HEAT »).	1) Controllare la resistenza di riscaldamento e il termocoppia. 2) La ventola può avere un guasto – in tal caso informare il servizio. 3) Se la porta è difettosa o la guarnizione della porta è rotta, l'apparecchio non riscalda.
L'apparecchio si è fermato (« THE APPLIANCE STOPPED »).	1) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – verificare la tensione. 2) L'apparecchio può fermarsi se è presente un peso sull'unità.
Riscaldamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio; contattare il servizio autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric chips scuttles - 600, 700 and 900 series

Professional electric chips scuttles with a perforated insert and ceramic heater. The three documented versions operate at 0.65 kW on 220-230 V and keep fried food warm in the GN pan while excess oil drains away.

Scope: MRG.6DE010 · MRG.PLS.7DE010 · MRG.PLS.9DE010



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

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

ELECTRIC CHIPS SCUTTLES - 600, 700 AND 900 SERIES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; transport on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and servicing must be performed by qualified personnel holding the required licences.
- Connection to the electrical power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure that the supply voltage equals 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 nearest electrical panel.
- Connection to the main fuse and residual/leak-current protection must be carried out in accordance with applicable regulations.

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

ELECTRIC CHIPS SCUTTLES - 600, 700 AND 900 SERIES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- 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 where the appliance is used, turn off gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- All damages caused by missing earthing are not covered by the warranty.
- Take the necessary precautions against electrical hazards.
- Do not leave the drawer open when moving the heating unit. Uncontrolled movement can be dangerous; unplug the appliance.
- Unplug the appliance before maintenance or transport.

02 Operation

- Fit the perforated filter correctly in the tank before switching on.
- Connect the appliance and set the thermostat to the required temperature.
- The indicator shows the heating cycle; the thermostat controls the ceramic heater automatically.
- Place the fried potatoes in the tank during heating so excess oil can drain and the temperature can be maintained.
- After use, turn the thermostat to 0 and disconnect the appliance.

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

ELECTRIC CHIPS SCUTTLES - 600, 700 AND 900 SERIES

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Be sure the drawer is cold (below 40°C) before cleaning.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean inside and outside of the appliance 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 get damaged.
- At the end of each use, remove the tub and clean the appliance.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.

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

ELECTRIC CHIPS SCUTTLES - 600, 700 AND 900 SERIES

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check the electrical connections and voltage.
The appliance doesn't heat.	1) Check the heater resistance and thermocouple. 2) The fan may have an error — in this situation inform the service. 3) If the door is faulty or the door gasket is broken, the appliance won't heat.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2) The device may stop if there is any weight on it.
Heating quality unacceptable or a safety function does not operate.	Do not use the appliance. Contact authorized service.

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