

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektroherde

Professionelle Elektroherde für den Einsatz in Industrieküchen. Hohe Effizienz; verschiedene Baugrößen und Leistungsvarianten verfügbar.

Geltungsbereich: MRG.PLS.7KE010-Y · MRG.PLS.7KE020-Y ·
MRG.PLS.7KE030-Y · MRG.PLS.7KE010 · MRG.PLS.7KE020 ·
MRG.PLS.7KE030 · MRG.PLS.7KE010-P · MRG.PLS.7KE020-P ·
MRG.PLS.7KE030-P · MRG.PLS.9KE010 · MRG.PLS.9KE020 ·
MRG.PLS.9KE030 · MRG.PLS.9KE010-P · MRG.PLS.9KE020-P ·
MRG.PLS.9KE030-P



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
15

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

ELEKTROHERDE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden. Es muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; erforderliche Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installations- und Service-Techniker müssen fachkundig sein und über von der Firma ausgestellte Installations- und Service-Lizenzen verfügen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine berechtigte Person erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss gemäß Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätemasse (Erdung) ist an die Erdungsleitung im Bedienfeld anzuschliessen, die dem elektrischen Anschluss am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter ist entsprechend den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Ist der Aufstellungsort mit nichtbrennbarem Wärmedämmstoff verkleidet, beträgt der Abstand 5 cm; andernfalls mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Abzugshaube betrieben werden.

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

ELEKTROHERDE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Berührungen beweglicher Teile während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Gerätes beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand oder Flammenbildung am Einsatzort alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden.
- Nie Wasser zum Löschen eines Brandes an diesem Gerät verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld – A: Kontrollleuchte (Indicator lamp).
- Bedienfeld – B: Wärmeeinstellknopf (Heat setting button).
- Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.
- Stellen Sie den Kocher auf die Kochplatte (Put the cooker on the range).
- Einstellknöpfe für die Wärmezufuhr auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Die Kochplatte erreicht die gewünschte Temperatur und beginnt zu arbeiten.
- Nach Abschluss des Betriebs die Wärmeeinstellknöpfe auf (0) stellen und das Gerät ausstecken.

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

ELEKTROHERDE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch und Chrom-Pflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch gezieltes Besprühen mit Wasser reinigen; sonst kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung darf nur durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Elektrische Anschlüsse der Heizelemente periodisch prüfen.
- Wartung des Gerätekontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Reparaturen nur durch autorisierte Servicestellen durchführen lassen.
- Original-Ersatzteile anfordern.

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

ELEKTROHERDE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät arbeitet nicht.	Prüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist. Überprüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und die Spannung.
Das Gerät gart/kocht nicht richtig.	Prüfen Sie, ob die erforderliche Heizstufe eingestellt ist.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	Niedrige Spannung kann das Gerät stoppen – Spannung prüfen. Wenn die Platten zu heiss werden, schützen sie sich selbst und laufen wieder, nachdem sie abgekühlt sind.
Qualitäts- oder Sicherheitsfunktion-Probleme.	Das Gerät nicht verwenden. Bleiben die Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tables de cuisson électriques

Tables de cuisson électriques professionnelles destinées aux cuisines industrielles. Haut rendement ; différentes dimensions et puissances disponibles.

Champ d'application: MRG.PLS.7KE010-Y · MRG.PLS.7KE020-Y ·
MRG.PLS.7KE030-Y · MRG.PLS.7KE010 · MRG.PLS.7KE020 ·
MRG.PLS.7KE030 · MRG.PLS.7KE010-P · MRG.PLS.7KE020-P ·
MRG.PLS.7KE030-P · MRG.PLS.9KE010 · MRG.PLS.9KE020 ·
MRG.PLS.9KE030 · MRG.PLS.9KE010-P · MRG.PLS.9KE020-P ·
MRG.PLS.9KE030-P



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
15

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

TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre. Il doit être transporté sur une palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol stable et de niveau ; prendre les mesures nécessaires contre le risque de basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et détenir les licences d'installation et de service délivrées par la société.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne habilitée.
- Vérifier que la tension raccordée correspond 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 terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur.
- Si l'emplacement est recouvert d'un matériau isolant thermique incombustible, l'espace entre appareils doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte aspirante.

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

TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit 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 à vide.
- Ne pas charger l'appareil en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de forte flamme, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre un incendie sur cet appareil.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande – A : voyant témoin (Indicator lamp).
- Panneau de commande – B : bouton de réglage de la chaleur (Heat setting button).
- Brancher l'appareil.
- Placer la casserole/le réchaud sur la table de cuisson (Put the cooker on the range).
- Régler les boutons de puissance sur la température souhaitée.
- La table de cuisson atteint la température désirée et commence à fonctionner.
- Après usage, mettre les boutons de réglage de la chaleur en position (0) et débrancher l'appareil.

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

TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs de nettoyage car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau directement, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier périodiquement les connexions électriques des résistances.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.
- Les réparations doivent être réalisées uniquement par des services agréés.
- Exiger des pièces de rechange d'origine.

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

TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché. Contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier si la puissance/position de chauffe requise est sélectionnée.
L'appareil s'est arrêté.	Une baisse de tension peut provoquer l'arrêt — vérifier la tension. Lorsque les plaques deviennent trop chaudes, elles se protègent et fonctionnent de nouveau après refroidissement.
Problèmes de qualité de cuisson ou de fonctions de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Piani cottura elettrici

Piani cottura elettrici professionali progettati per cucine industriali.
Elevata efficienza; disponibili diverse dimensioni e potenze.

Campo di applicazione: MRG.PLS.7KE010-Y · MRG.PLS.7KE020-Y ·
MRG.PLS.7KE030-Y · MRG.PLS.7KE010 · MRG.PLS.7KE020 ·
MRG.PLS.7KE030 · MRG.PLS.7KE010-P · MRG.PLS.7KE020-P ·
MRG.PLS.7KE030-P · MRG.PLS.9KE010 · MRG.PLS.9KE020 ·
MRG.PLS.9KE030 · MRG.PLS.9KE010-P · MRG.PLS.9KE020-P ·
MRG.PLS.9KE030-P



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
15

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

PIANI COTTURA ELETTRICI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra. Deve essere trasportato su pallet con muletto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio stabile e livellato; adottare le necessarie misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere qualificato e in possesso delle licenze di installazione e assistenza rilasciate dall'azienda.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa avente messa a terra secondo le norme e le regole 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 al dispositivo differenziale deve essere eseguito in conformità alla normativa vigente.
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza tra apparecchi deve essere di 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare sotto una cappa aspirante.

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

PIANI COTTURA ELETTRICI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti con illuminazione insufficiente.
- Non toccare i componenti mobili durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio sotto o oltre la sua capacità.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata, spegnere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di rete e utilizzare un estintore.
- Non usare mai acqua per spegnere un incendio su questo apparecchio.
- I danni derivanti dalla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello comandi – A: spia luminosa (Indicator lamp).
- Pannello comandi – B: pulsante di regolazione calore (Heat setting button).
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Posizionare il fornello sul piano cottura (Put the cooker on the range).
- Regolare i pulsanti di regolazione del calore sulla temperatura desiderata.
- Il piano raggiunge la temperatura desiderata e inizia a funzionare.
- Al termine, portare i pulsanti di regolazione del calore in posizione (0) e scollegare l'apparecchio.

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

PIANI COTTURA ELETTRICI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un lucidante per cromature.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, altrimenti il motore elettrico può danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Verificare periodicamente i collegamenti elettrici delle resistenze.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da centri di assistenza autorizzati.
- Richiedere sempre pezzi di ricambio originali.

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

PIANI COTTURA ELETTRICI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare se l'apparecchio è collegato. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non cucina correttamente.	Verificare se è impostata la corretta potenza/temperatura.
L'apparecchio si è fermato.	Bassa tensione può causare lo stop — verificare la tensione. Quando le piastre diventano troppo calde, si proteggono e riprendono a funzionare dopo il raffreddamento.
Problemi di qualità di cottura o di 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

Electric ranges

Professional electric ranges designed for use in industrial kitchens.
High efficiency; available in multiple sizes and power ratings.

Scope: MRG.PLS.7KE010-Y · MRG.PLS.7KE020-Y · MRG.PLS.7KE030-Y ·
MRG.PLS.7KE010 · MRG.PLS.7KE020 · MRG.PLS.7KE030 ·
MRG.PLS.7KE010-P · MRG.PLS.7KE020-P · MRG.PLS.7KE030-P ·
MRG.PLS.9KE010 · MRG.PLS.9KE020 · MRG.PLS.9KE030 ·
MRG.PLS.9KE010-P · MRG.PLS.9KE020-P · MRG.PLS.9KE030-P



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
15

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 RANGES

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 necessary measures to prevent overturning.
- The technician responsible for installation and service must be qualified and hold installation and service licences from the company.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure that the voltage supplied to the appliance equals 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 the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be performed in accordance with current regulations.
- If the location is covered with non-flammable thermal insulation material, the distance between units must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a canopy/hood.

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

ELECTRIC RANGES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it 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 a fire or flame flare occurs, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher.
- Never use water to extinguish a fire on this appliance.
- All damage caused by missing earthing is not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel – A: indicator lamp.
- Control panel – B: heat setting button.
- Plug in the appliance.
- Put the cooker on the range.
- Adjust the heat setting buttons to the desired temperature.
- The range reaches the desired temperature and starts to operate.
- After operation, switch the heat setting buttons to (0) and unplug the appliance.

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

ELECTRIC RANGES

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 wet 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; otherwise the electric motor may get damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- Check the heater's electrical connection periodically.
- Maintenance of the appliance contactor should be carried out with compressed air according to frequency of use.
- Have repairs carried out only by authorised service centres.
- Request original spare parts.

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

ELECTRIC RANGES

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in. Check electrical connections and voltage.
The appliance does not cook well.	Check whether it is set to the required heat level.
The appliance stopped.	Low voltage can cause the appliance to stop — check the voltage. When the plates become too hot they protect themselves and will operate again after they cool down.
Cooking quality or safety function problems.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorised service.

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