

M&R GASTRO SCHWEIZ

Waffeleisen elektrisch, 2× oder 4× Waffelflächen 10×17 cm, 2,2 kW / 2×(2,2) kW, Edelstahl

Professionelles Waffeleisen mit hoher Effizienz, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen.

Geltungsbereich: MRG.WF.010 · MRG.WF.020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

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

WAFFELEISEN ELEKTRISCH, 2× ODER 4× WAFFELFLÄCHEN 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, EDELSTAHL

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Nicht gegen Gegenstände stoßen und das Gerät beim Transport nicht fallen lassen.
- Beim Auspacken lokale Sicherheitsvorschriften beachten; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialzeichen gekennzeichnet. Bitte vollständig prüfen, ob alle Teile geliefert wurden und ob Transportschäden vorhanden sind.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem und stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installations- und Servicearbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal durchgeführt werden; der Monteur muss über entsprechende Installations- und Servicebefugnisse verfügen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung ist durch eine befugte Person vorzunehmen.
- Die angelegte Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen (230 V).
- Das Gerät ist an eine geerdete Steckdose gemäß den geltenden Sicherheitsregeln und Normen anzuschliessen.
- Die Schutzterdung des Geräts ist an die Erdungsleitung auf dem nächstgelegenen Verteilungsfeld anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäss den aktuellen Vorschriften durchzuführen.

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

WAFFELEISEN ELEKTRISCH, 2× ODER 4× WAFFELFLÄCHEN 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, EDELSTAHL

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand oder Flammen in der Umgebung alle Gasventile und elektrische Schütze schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Das Gerät nicht auf brennbare Materialien wie Teppich oder Tischdecken stellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld — Kennzeichnung: A: OFF, B: ON, C: Thermostat, D: Kontrollleuchte, E: Signalleuchte.
- Vor dem Betrieb Kochflächen und Gehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Stecker einstecken und Gerät einschalten.
- Beim ersten Betrieb können Gerüche von Heizelement und Isoliermaterial auftreten. Vor dem ersten Gebrauch alle Thermostate auf 250 °C einstellen und das Gerät 45 min leer betreiben.
- Automatische Thermostate auf gewünschte Kochtemperatur einstellen. Erreicht die Temperatur die Solltemperatur, erlöschen die Thermostat-Leuchten.
- Fertigen Teig auf die erhitzte Fläche geben und durch Schliessen des oberen Deckels backen.
- Erreicht das Gerät 300 °C, beträgt die Backzeit je nach Teigart 1–3 min.
- Beim Doppelausführung (WF.020) erlauben zwei getrennte Thermostate unterschiedliche Temperaturen für die Deckel.
- Zum Ausschalten Gerät ausschalten und die Thermostate auf (0) stellen.

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

WAFFELEISEN ELEKTRISCH, 2× ODER 4× WAFFELFLÄCHEN 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, EDELSTAHL

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Nach jedem Gebrauch die Kochflächen mit trockenem Küchenpapier oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Die Kochfläche nicht mit Materialien reinigen, die diese beschädigen können.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen lassen.
- Kraftkabel regelmässig auf Beschädigungen prüfen. Bei Beschädigung das Gerät keinesfalls betreiben; Kabelwechsel durch Service oder Techniker vornehmen lassen.

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

WAFFELEISEN ELEKTRISCH, 2× ODER 4× WAFFELFLÄCHEN 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, EDELSTAHL

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Gerät hat aufgehört zu arbeiten	Kann durch zu niedrige Spannung ausgelöst werden. In diesem Fall die Spannung prüfen.
Gerät heizt nicht	1. Heizelemente (Widerstände) prüfen. 2. Thermostatschalter prüfen.
Qualität der Waffel oder Sicherheitsfunktionen	Wenn die Waffel nicht in geeigneter Qualität hergestellt wird oder eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet: Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gaufrier électrique, 2 ou 4 empreintes 10×17 cm, 2,2 kW / 2×(2,2) kW, inox

Gaufrier professionnel à haute efficacité, conçu pour l'usage en cuisines industrielles.

Champ d'application: MRG.WF.010 · MRG.WF.020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE, 2 OU 4 EMPREINTES 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, INOX

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'une zone à une autre.
- Ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.
- Déballage selon les réglementations locales; les pièces en contact avec les aliments sont en inox; les pièces plastiques sont marquées. Vérifier que toutes les pièces sont présentes et non endommagées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur une surface plane et solide; prendre des mesures contre le basculement.
- L'installation et le service doivent être effectués par du personnel qualifié disposant des autorisations d'installation et de maintenance.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- La tension appliquée doit être égale à la tension indiquée sur la plaque signalétique (230 V).
- Cet appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement aux fusibles principaux et au dispositif de protection différentielle doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE, 2 OU 4 EMPREINTES 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, INOX

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 matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en-dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'apparition de flammes à proximité, couper rapidement toutes les vannes de 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.
- Ne pas placer l'appareil sur des matériaux facilement inflammables tels que tapis ou nappes.

02 Utilisation

- Panneau de commande — repères : A : OFF, B : ON, C : Thermostat, D : Voyant, E : Lampe signal.
- Avant utilisation, nettoyer les surfaces de cuisson et le boîtier avec un chiffon humide.
- Brancher l'appareil et mettre sous tension.
- Un odeur provenant de la résistance et de l'isolant peut apparaître au premier fonctionnement. Avant la première utilisation, régler tous les thermostats sur 250 °C et faire fonctionner l'appareil 45 min à vide.
- Régler les thermostats automatiques sur la température de cuisson souhaitée. Lorsque la température est atteinte, les voyants des thermostats s'éteignent.
- Verser la pâte chauffée sur la surface et cuire en fermant le couvercle supérieur.
- Lorsque l'appareil atteint 300 °C, le temps de cuisson est de 1–3 min selon le type de préparation.
- Sur la version double (WF.020), les thermostats séparés permettent des températures différentes pour les couvercles.
- Pour éteindre, mettre l'appareil hors tension et régler les thermostats sur (0).

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE, 2 OU 4 EMPREINTES 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, INOX

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Après chaque utilisation, nettoyer les surfaces de cuisson avec du papier absorbant sec ou un chiffon doux et humide.
- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer la surface de cuisson avec un matériau susceptible de l'endommager.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Vérifier parfois le câble d'alimentation pour détecter d'éventuels dommages. En cas de dommage, ne pas utiliser l'appareil; faire remplacer le câble par le service ou un technicien.

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE, 2 OU 4 EMPREINTES 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, INOX

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil s'est arrêté	L'appareil peut s'arrêter en raison d'une tension basse. Dans ce cas, vérifier la tension.
L'appareil ne chauffe pas	1. Vérifier les résistances. 2. Vérifier l'interrupteur du thermostat.
Qualité de cuisson ou fonctions de sécurité	Si la gaufre n'est pas de qualité adéquate ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Waffle maker elettrico, 2 o 4 piastre 10×17 cm, 2,2 kW / 2×(2,2) kW, acciaio inox

Waffle maker professionale ad alta efficienza, progettato per l'uso in cucine industriali.

Campo di applicazione: MRG.WF.010 · MRG.WF.020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

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

WAFFLE MAKER ELETTRICO, 2 O 4 PIASTRE 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, ACCIAIO INOX

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Non urtare e non far cadere l'apparecchio durante il trasporto.
- Disimballare secondo le normative locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate. Verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano diritto e solido; adottare misure contro il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere qualificato e possedere abilitazioni di installazione e servizio.
- La connessione all'alimentazione elettrica deve essere effettuata da persona autorizzata.
- Assicurarsi che la tensione applicata sia uguale a quella indicata sulla targhetta (230 V).
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

WAFFLE MAKER ELETTRICO, 2 O 4 PIASTRE 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, ACCIAIO INOX

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco 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 se è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dall'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme nell'area, spegnere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere.
- I danni causati dalla mancanza della messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non posizionare l'apparecchio su tappeti, tovaglie o altri materiali facilmente infiammabili.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — indicazioni: A: OFF, B: ON, C: Termostato, D: Spia, E: Lampada di segnalazione.
- Prima dell'uso pulire le superfici di cottura e la scocca con un panno umido.
- Inserire la spina e accendere l'apparecchio.
- Al primo avvio possono verificarsi odori dovuti all'elemento riscaldante e al materiale isolante. Prima dell'uso impostare tutti i termostati a 250 °C e far funzionare l'apparecchio 45 min a vuoto.
- Impostare i termostati automatici alla temperatura di cottura desiderata. Quando la temperatura è raggiunta, le spie dei termostati si spengono.
- Versare l'impasto pronto sulla superficie calda e cuocere chiudendo il coperchio superiore.
- Quando l'apparecchio raggiunge 300 °C, la cottura richiede 1–3 min a seconda del tipo di preparazione.
- Nella versione doppia (WF.020) i termostati separati permettono di usare i coperchi a temperature differenti.
- Per spegnere: disattivare l'apparecchio e portare i termostati su (0).

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

WAFFLE MAKER ELETTRICO, 2 O 4 PIASTRE 10x17 CM, 2,2 KW / 2x(2,2) KW, ACCIAIO INOX

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Dopo ogni uso pulire le superfici di cottura con carta assorbente asciutta o un panno morbido e umido.
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire la superficie di cottura con materiali che possano danneggiarla.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare talvolta il cavo di alimentazione per verificare eventuali danni. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio; far sostituire il cavo da un servizio o tecnico.

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

WAFFLE MAKER ELETTRICO, 2 O 4 PIASTRE 10×17 CM, 2,2 KW / 2×(2,2) KW, ACCIAIO INOX

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare le connessioni elettriche e la tensione.
L'apparecchio si è fermato	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione.
L'apparecchio non riscalda	1. Controllare le resistenze. 2. Controllare l'interruttore del termostato.
Qualità della cottura o sicurezza	Se la cottura non è adeguata o se una funzione di sicurezza non funziona: non usare 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

Electric waffle maker, 2 or 4 waffle plates 10×17 cm, 2.2 kW / 2×(2.2) kW, stainless steel

Professional waffle maker providing high efficiency, designed for use in industrial kitchens.

Scope: MRG.WF.010 · MRG.WF.020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

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 WAFFLE MAKER, 2 OR 4 WAFFLE PLATES 10×17 CM, 2.2 KW / 2×(2.2) KW, STAINLESS STEEL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area.
- Do not bump or drop the appliance while transporting.
- Unpack according to local regulations; parts in contact with food are stainless steel; plastic parts are marked. Check that all parts have been delivered and are not damaged.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service authorizations.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the nameplate (230 V).
- 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 protection must be made in accordance with current regulations.

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

ELECTRIC WAFFLE MAKER, 2 OR 4 WAFFLE PLATES 10×17 CM, 2.2 KW / 2×(2.2) KW, STAINLESS STEEL

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 near 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 occurs 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 resulting from lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not place the appliance on carpet, tablecloths or similar easily combustible materials.

02 Operation

- Control panel — identification: A: OFF, B: ON, C: Thermostat, D: Indicator lamp, E: Signal lamp.
- Before operating, clean cooking surfaces and body with a moist cloth.
- Plug in the appliance and switch it on.
- A smell from the heater component and insulation material may occur at first operation. Before first use set all thermostats to 250 °C and operate the appliance empty for 45 min.
- Set automatic thermostats to the desired cooking temperature. When the temperature reaches the set point, thermostat lights will turn off.
- Pour the ready waffle mix onto the heated surface and cook by closing the upper lid.
- When the appliance reaches 300 °C, cooking takes 1–3 min depending on the product.
- On the double model (WF.020) separate thermostats allow the lids to be used at different temperatures.
- To switch off, turn the appliance off and set the thermostats to (0).

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

ELECTRIC WAFFLE MAKER, 2 OR 4 WAFFLE PLATES 10×17 CM, 2.2 KW / 2×(2.2) KW, STAINLESS STEEL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- After every use, clean cooking surfaces with a dry paper towel or a soft moist cloth.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the cooking surface with materials that may cause damage.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance once every 15 days.
- Check the power cable occasionally for damage. If the cable is damaged, do not operate the appliance; have the cable replaced by service or a technician.

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

ELECTRIC WAFFLE MAKER, 2 OR 4 WAFFLE PLATES 10×17 CM, 2.2 KW / 2×(2.2) KW, STAINLESS STEEL

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and voltage.
The appliance stopped	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
The appliance is not heated	1. Check the appliance resistances. 2. Check the thermostat switch.
Waffle quality or safety functions	If waffle making is not of suitable quality or any 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.