

M&R GASTRO SCHWEIZ

Boden-Gasherde

Professionelle, hocheffiziente Boden-Gasherde. Im Dokument enthalten sind technische Daten mit Nennleistungen 27,24 kW und 31,25 kW, Abmessungen und Gewichte sowie Gasverbrauchswerte und Hinweise zur Düsen-/Gasumstellung.

Geltungsbereich: MRG.YRG.60 · MRG.YRG.80 · MRG.YRE.60



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

BODEN-GASHERDE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät ist nicht tragbar von Hand; mit Flurförderzeug (Gabelstapler oder Hubwagen) transportieren.
- Gabelstapler-/Hubwagenzinken müssen mehr als die Hälfte der Geräteunterseite erreichen.
- Verpackung gemäss den anwendbaren Vorschriften öffnen und entsorgen; Gerät auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

02 Installation & Anschluss

- Produkt auf einer ebenen, festen Fläche aufstellen; geeignete Massnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service nur durch qualifiziertes, lizenziertes Personal durchführen lassen.
- Alle Änderungen an der Gasanschlussinstallation dürfen nur von autorisiertem Personal vorgenommen werden.
- Der Aufstellungsraum muss ausreichend belüftet sein und Luftöffnungen haben.
- Anschluss entsprechend den nationalen und lokalen Gasvorschriften ausführen.
- Gasanschlüsse am Gerät sind mit dem Kennzeichen „G“ markiert.
- Anschluss mit einem flexiblen Metallanschlussrohr geeigneten Durchmessers und einem Absperrventil (Kugelhahn) herstellen; das Absperrventil an einem hitzefernen, im Gefahrenfall leicht zugänglichen Ort anbringen.
- Nach dem Anschluss auf Gasdichtheit prüfen.
- Gasart und Gasdruck gemäss Typenschild einstellen; bei abweichender Gasart die schriftlichen Anweisungen zur Umrüstung (Abschnitt G) befolgen.
- Bei feuerfesten Wärmedämmungen zwischen Geräten 5 cm Abstand einhalten, sonst mindestens 20 cm.
- Gerät nur unter einer Abzugshaube betreiben.

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

BODEN-GASHERDE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in Räumen ohne ausreichende Beleuchtung betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Die zulässige Belastung des Geräts nicht überschreiten.
- Bei Eingriffen geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand oder Flammenüberschlag sofort Gasventile und elektrische Schalter (sofern vorhanden) ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Bei Gasgeruch im Raum kein Feuer entfachen und keine elektrischen Einrichtungen betätigen.
- Dichtheitsprüfung niemals mit offener Flamme durchführen.
- Gasgeräte ohne Sicherheitsventil nicht in geschlossenen Räumen verwenden.

02 Bedienung

- Bedienelemente: Regler haben Positionen für Vollast (A) und Halblast (D) sowie eine Zündstellung.
- Zum Zünden Reglerknopf eindrücken und in gedrückter Stellung entzünden.
- Knopf nach dem Zünden mindestens 10 Sekunden gedrückt halten, damit die Thermoelementspitze ausreichend erwärmt wird.
- Anschliessend Regler in die gewünschte Stellung (halb oder voll) drehen und mit dem Kochen beginnen.

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

BODEN-GASHERDE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung die Gaszufuhr trennen.
- Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch oder Chrompolitur reinigen; keine säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine scheuernden Materialien verwenden (z. B. Stahlwolle), die Chromoberflächen zerkratzen könnten.
- Gusseiserne Roste mit heissem Wasser waschen und nach jeder Benutzung trocknen.

02 Wartung

- Wartung nur durch geschultes Personal ausführen lassen.
- Gasbehälter, Sitzpilot, Thermoelemente, Ventile, Brenner, Zünder und Zündkabel werden nicht repariert, sondern bei Defekt ersetzt.
- Gasanschlussschläuche in regelmäßigen Abständen prüfen; bei Rissen, Löchern o. Ä. Schläuche ersetzen.
- Regelmässig die Belüftung des Aufstellraums überprüfen.
- Bei Störungen autorisierten Kundendienst kontaktieren und Originalersatzteile verwenden.

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

BODEN-GASHERDE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Prüfen, ob der Gasanschluss des Geräts hergestellt ist. 2. Wenn keine Gaszufuhr zu den Piloten vorhanden ist, arbeitet das Gerät nicht. 3. Wenn die Gasleitungen Risse oder Löcher haben und Gas entweicht, funktioniert das Gerät nicht.
Es wird nicht richtig gekocht.	Prüfen, ob das Gerät mit der korrekten Gas-Einstellung betrieben wird.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten (Stopp).	1. Einige Geräte haben Sicherheitsventile; wenn die Flamme aus irgendeinem Grund erlischt, wird der Gasfluss automatisch abgeschaltet. 2. Bei Gasleckagen oder Alarmen von Magnetventilen in der Umgebung wird die Gaszufuhr abgeschnitten; Raum mit Luftöffnungen belüften.
Qualität der Zubereitung oder Sicherheitsfunktionen sind nicht gewährleistet.	Gerät nicht verwenden; wenn die oben genannten Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cuisinières à gaz sur socle

Cuisinières à gaz professionnelles haut rendement. Le document contient les données techniques (puissances 27,24 kW et 31,25 kW), dimensions et poids, débits de gaz et instructions pour le changement d'injecteurs et le réglage du gaz.

Champ d'application: MRG.YRG.60 · MRG.YRG.80 · MRG.YRE.60



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

mrgastro.ch

CUISINIÈRES À GAZ SUR SOCLE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être porté à la main ; transporter avec un chariot élévateur ou un transpalette.
- Les bras du chariot doivent atteindre plus de la moitié du fond de l'appareil.
- Ouvrir et éliminer l'emballage conformément aux réglementations locales ; vérifier la complétude et l'absence de dommages durant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et solide ; prendre des mesures anti-basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié et titulaire d'une licence.
- Toute modification de la connexion gaz doit être réalisée par un personnel autorisé.
- L'environnement doit être suffisamment ventilé et comporter des ouvertures d'air.
- Raccorder conformément aux normes nationales et locales du pays d'installation.
- Les prises de gaz de l'appareil sont repérées par l'étiquette « G ».
- Effectuer le raccordement avec une conduite flexible métallique de diamètre approprié et une vanne-boule ; la vanne doit être placée à l'écart de la chaleur et facilement accessible.
- Après raccordement, vérifier l'étanchéité.
- Ajuster le gaz et la pression selon la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, suivre les instructions écrites pour l'adapter (voir section G).
- Si la zone est recouverte d'un isolant thermique incombustible, respecter 5 cm d'espacement entre appareils ; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil doit être utilisé sous une hotte.

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

CUISINIÈRES À GAZ SUR SOCLE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux sans éclairage adéquat.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas surcharger l'appareil au-delà de sa capacité.
- Ne pas intervenir sur l'appareil sans équipement de protection approprié.
- En cas d'incendie ou de flash de flamme, couper immédiatement les vannes de gaz et les interrupteurs électriques (le cas échéant) et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- En cas de fuite de gaz, ne pas allumer de feu et ne pas manipuler l'électricité.
- Ne jamais effectuer un contrôle d'étanchéité à la flamme.
- Ne pas utiliser de cuisinières à gaz sans vanne de sécurité dans des locaux fermés.

02 Utilisation

- Panneau de commande : les commandes comportent une position pleine flamme (A) et une position demi-flamme (D) ainsi qu'un allumeur.
- Pour allumer, enfoncer le bouton de gaz et allumer l'appareil en maintenant le bouton enfoncé.
- Après l'allumage, garder le bouton enfoncé au minimum 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer suffisamment.
- Puis régler en tournant le bouton à la position souhaitée (demi ou pleine flamme) et commencer la cuisson.

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

CUISINIÈRES À GAZ SUR SOCLE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant nettoyage, couper l'alimentation en gaz.
- Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon humide ou un polish pour chrome ; ne pas utiliser d'acides ou produits similaires.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles de rayer le chrome (par ex. laine d'acier).
- Laver les grilles en fonte à l'eau chaude et les sécher après chaque utilisation.

02 Entretien

- Les opérations de maintenance doivent être effectuées uniquement par du personnel formé.
- Réservoir de gaz, veilleuse, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câbles d'étincelle ne sont pas entretenus mais remplacés en cas de défaillance.
- Contrôler régulièrement les flexibles de gaz ; remplacer en cas de déchirures ou perforations.
- Vérifier régulièrement la ventilation du local.
- En cas de panne, contacter un service agréé et demander des pièces de rechange d'origine.

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

CUISINIÈRES À GAZ SUR SOCLE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si le raccordement gaz de l'appareil est réalisé. 2. S'il n'y a pas d'arrivée de gaz vers les veilleuses, l'appareil ne fonctionnera pas. 3. Si les tuyaux d'arrivée de gaz fuient (déchirures, trous, etc.), l'appareil ne fonctionnera pas.
La cuisson n'est pas correcte.	Vérifier que l'appareil est réglé sur le bon type/paramètre de gaz.
L'appareil s'est arrêté (arrêt).	1. Certains appareils sont équipés de vannes de sécurité ; si la flamme s'éteint, le flux de gaz est automatiquement coupé. 2. En cas de fuite de gaz ou d'alarme d'une électrovanne, l'arrivée de gaz est interrompue ; ventiler le local.
Qualité de cuisson insuffisante ou fonctions de sécurité défectueuses.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter un service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forni a gas a pavimento

Forni a gas professionali ad alta efficienza. Il manuale riporta dati tecnici con potenze 27,24 kW e 31,25 kW, dimensioni e pesi, consumi di gas e istruzioni per la sostituzione degli ugelli e la regolazione del gas.

Campo di applicazione: MRG.YRG.60 · MRG.YRG.80 · MRG.YRE.60



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

mr-gastro.ch

FORNI A GAS A PAVIMENTO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non è trasportabile a mano; usare carrello elevatore o transpallet.
- Le forche del carrello devono raggiungere più della metà del fondo dell'apparecchio.
- Aprire ed eliminare l'imballo secondo le normative locali; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano stabile e livellato; prendere precauzioni contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e in possesso di regolare autorizzazione.
- Qualsiasi modifica all'impianto gas deve essere eseguita da personale autorizzato.
- L'ambiente di installazione deve essere adeguatamente ventilato e dotato di prese d'aria.
- Collegare l'apparecchio secondo le norme nazionali e locali sul gas.
- Le prese del gas sull'apparecchio sono contrassegnate con la lettera "G".
- Eseguire il collegamento con tubo flessibile metallico di diametro adeguato e rubinetto a sfera; posizionare il rubinetto lontano da fonti di calore e in un punto facilmente raggiungibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare gas e pressione seguendo la targhetta dati; in caso di diversa tipologia di gas seguire le istruzioni scritte per la conversione (sezione G).
- Se l'area è rivestita con materiale isolante termico ignifugo, mantenere 5 cm di distanza tra apparecchi; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio deve essere utilizzato sotto cappa.

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

FORNI A GAS A PAVIMENTO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali senza illuminazione adeguata.
- Non toccare parti in movimento durante l'uso.
- Non installare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non sovraccaricare oltre la capacità dell'apparecchio.
- Non intervenire sull'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere immediatamente le valvole del gas e gli interruttori elettrici (se presenti) e usare un estintore; non utilizzare acqua.
- In caso di perdita di gas, non accendere fiamme né maneggiare impianti elettrici.
- Non eseguire mai prove di tenuta con la fiamma.
- Non utilizzare fornelli a gas privi di valvola di sicurezza in ambienti chiusi.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: il comando ha posizione piena fiamma (A) e mezza fiamma (D) e posizione di accensione.
- Per accendere premere il pulsante del gas e accendere mantenendo il pulsante premuto.
- Dopo l'accensione mantenere il pulsante premuto per almeno 10 secondi affinché la termocoppia si riscaldi adeguatamente.
- Quindi regolare ruotando il comando nella posizione desiderata (mezza o piena fiamma) e iniziare la cottura.

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

FORNI A GAS A PAVIMENTO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia staccare l'allacciamento del gas.
- Pulire l'esterno con un panno umido o lucidante per cromature; non usare acidi o prodotti simili.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non pulire con materiali che possono graffiare il cromo, come la lana d'acciaio.
- Lavare le griglie in ghisa con acqua calda e asciugarle dopo ogni uso.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale formato.
- Serbatoio gas, pilota, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accensione e cavi delle candelette non vengono mantenuti ma sostituiti in caso di guasto.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento del gas; in caso di lacerazioni o fori sostituire i tubi.
- Verificare regolarmente la ventilazione dell'ambiente di installazione.
- In caso di problemi contattare il servizio autorizzato e utilizzare ricambi originali.

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

FORNI A GAS A PAVIMENTO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Verificare che il collegamento del gas all'apparecchio sia stato effettuato. 2. Se non arriva gas ai piloti, l'apparecchio non funzionerà. 3. Se i tubi di alimentazione del gas perdono per lacerazioni o fori, l'apparecchio non funzionerà.
Non cuoce correttamente.	Controllare che l'apparecchio sia impostato con il corretto regolaggio del gas.
L'apparecchio si è fermato.	1. Alcuni modelli sono dotati di valvole di sicurezza; se la fiamma si spegne per qualsiasi motivo, il flusso di gas viene interrotto automaticamente. 2. In caso di perdita di gas o di allarme da parte di una valvola solenoide nell'ambiente, il flusso di gas verrà interrotto; areare l'ambiente.
Cottura non soddisfacente o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare 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

Gas floor stoves

Professional high-efficiency gas floor stoves. The manual includes technical data (27.24 kW and 31.25 kW), dimensions and weights, gas consumption figures and instructions for injector replacement and gas adjustment.

Scope: MRG.YRG.60 · MRG.YRG.80 · MRG.YRE.60



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

GAS FLOOR STOVES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance is not hand-liftable; transport using a forklift or pallet truck.
- Fork or pallet truck arms must reach more than half of the appliance bottom.
- Open and dispose of packaging according to local regulations; check that parts are complete and there is no transport damage.

02 Installation & connection

- Place the product on a flat, solid surface and take precautions against tipping.
- Installation and servicing must be performed only by qualified, licensed personnel.
- All adjustments and changes to the gas connection must be made by authorized personnel.
- The environment must be adequately ventilated and have air vents.
- Connect the appliance in accordance with national and local gas standards.
- Device gas inlets are marked with the label "G".
- Make the connection with a metal flexible hose of appropriate diameter and a ball valve; position the ball valve away from heat and in an easily accessible location in case of danger.
- After making the gas inlet connection, check for possible gas leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the appliance data plate; if the installed gas type differs, follow the written instructions in section G to convert.
- If the area is covered with fireproof thermal insulation, maintain 5 cm distance between units; otherwise at least 20 cm.
- The appliance should be operated under a hood.

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

GAS FLOOR STOVES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in facilities without adequate lighting.
- Do not touch any moving parts while the appliance is in use.
- Do not install the appliance near flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance idle.
- Do not overload the appliance beyond its capacity.
- Do not intervene on the appliance without appropriate personal protective equipment.
- In case of a fire or flash flame, immediately turn off gas valves and electrical switches (if any) and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- If there is a gas leak, do not light a fire or operate electrical equipment.
- Never perform a tightness check with a flame.
- Do not use gas stoves without a safety valve in closed areas.

02 Operation

- Control panel: knob positions include full flame (A) and half flame (D) and a lighter position.
- To ignite, press the stove gas knob inward and ignite while the knob is pressed.
- After ignition, keep the knob pressed for at least 10 seconds to allow the safety thermocouple tip to heat sufficiently.
- Then adjust by turning to the desired position (half or full flame) and begin cooking.

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

GAS FLOOR STOVES

Cleaning Maintenance

01 Cleaning

- Before cleaning, disconnect the gas connection.
- Clean the outer surface with a damp cloth or chrome polish; do not use acidic or similar materials.
- Do not wash the appliance with pressurized water.
- Do not clean with materials that may scratch chrome, such as steel wool.
- Wash cast iron grates with hot water and dry them after each use.

02 Maintenance

- Maintenance should only be performed by trained personnel.
- Gas tank, pilot assembly, thermocouples, valves, burner, lighter and spark plug cables are not serviced and are replaced when they fail.
- Check gas connection hoses at regular intervals; replace hoses if torn or holed.
- Check ventilation of the area where the appliance is located at regular intervals.
- If problems persist, contact authorized service and request original spare parts.

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

GAS FLOOR STOVES

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not work.	1. Check whether the gas connection to the appliance is made. 2. If there is no gas flow to the pilots, the appliance will not work. 3. If the gas inlet hoses leak due to tears or holes, the appliance will not work.
It does not cook well.	Check whether it is operated at the correct gas setting.
Device stopped.	1. Units with safety valves will automatically cut off gas flow if the flame goes out. 2. In case of gas leakage or a solenoid gas-cutoff alarm in the environment, gas flow will be cut off; ventilate the area.
Cooking quality or safety functions are not working.	Do not use the appliance. If the above problems persist, contact authorized service.

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