

M&R GASTRO SCHWEIZ

Messersterilisator

Professioneller Messersterilisator mit hoher Effizienz, ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen.

Geltungsbereich: MRG.BST.001 · MRG.BST.002



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

MESSERSTERILISATOR

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen transportiert werden.
- Beim Transport nicht anstoßen und nicht fallen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade und stabile Standfläche stellen; Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Der Techniker für Installation und Service muss fachkundig sein und über Installations- und Servicelizenz des Herstellers verfügen.
- Anschluss an die elektrische Stromversorgung nur durch eine autorisierte Person ausführen.
- Die an das Gerät angeschlossene Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätserdung ist an die Erdungsleitung im nächsten Schaltschrank der elektrischen Installation anzuschließen.
- Der Anschluss an die Hauptsicherung und den Fehlerstromschutz muss gemäss den geltenden Vorschriften erfolgen.

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

MESSERSTERILISATOR

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Versuch das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung zu verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen im Einsatzbereich alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und einen Feuerlöscher benutzen. Nie Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Timer.
- Das Gerät wird in der Regel an der Wand montiert verwendet.
- Netzstecker einstecken.
- Deckel öffnen.
- Zu sterilisierende Messer und Hacken gleichmässig einlegen.
- Deckel schliessen.
- Timer einstellen (0-120 min).
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, zeigt der Timer null und das Gerät stoppt.
- Deckel öffnen und die sterilisierten Messer und Hacken entnehmen.
- Nach Abschluss der Anwendung das Gerät ausschalten.
- Die Ultraviolettlampe kann so lange arbeiten, bis sie explodiert.

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

MESSERSTERILISATOR

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Reinigen Sie die Messer- und Hackflächen nach jedem Gebrauch.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberfläche und Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Führen Sie die periodische Wartung einmal alle 15 Tage durch.
- Prüfen Sie den Deckel in periodischen Abständen. Risse, Spalten und gebrochene Deckel müssen ersetzt werden; andernfalls kann durch UV-Licht Schaden entstehen.

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

MESSERSTERILISATOR

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Spannung überprüfen.
Sterilisation wird nicht durchgeführt.	Prüfen, ob der Timer eingestellt ist; wenn das Gerät ohne geschlossenes Deckel betrieben wird, ist die Sterilisation unzureichend.
Das Gerät hat angehalten.	Das Gerät kann wegen niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Spannung überprüfen.
Sterilisationsqualität unzureichend oder Sicherheitsfunktion arbeitet nicht.	Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Stérilisateur à couteaux

Stérilisateur professionnel pour couteaux, haute efficacité, conçu pour les cuisines industrielles.

Champ d'application: MRG.BST.001 · MRG.BST.002



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

STÉRILISATEUR À COUTEAUX

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.

02 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol droit et stable; prendre des mesures contre tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et détenir les licences d'installation et de service de la société.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension raccordée à l'appareil est égale à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 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 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 contre les fuites doit être réalisé conformément aux réglementations en vigueur.

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

STÉRILISATEUR À COUTEAUX

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que 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 sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = minuterie.
- L'appareil est généralement utilisé assemblé au mur.
- Brancher l'appareil.
- Ouvrir le couvercle de l'appareil.
- Placer doucement les couteaux et hachoirs à stériliser dans l'appareil.
- Fermer le couvercle de l'appareil.
- Régler la minuterie (0–120 min).
- À l'expiration du temps après le démarrage, l'indicateur de la minuterie sera à zéro et l'appareil s'arrêtera.
- Ouvrir le couvercle et retirer les couteaux et hachoirs stérilisés.
- Après la fin de l'opération, éteindre l'appareil.
- La lampe ultraviolette peut fonctionner jusqu'à ce qu'elle explose.

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

STÉRILISATEUR À COUTEAUX

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer les emplacements des couteaux et hachoirs après chaque utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant d'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique de l'appareil une fois tous les 15 jours.
- Vérifier le couvercle périodiquement. Les couvercles éraflés, fendillés ou cassés doivent être remplacés, sinon ils peuvent être endommagés par la lumière UV.

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

STÉRILISATEUR À COUTEAUX

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si l'appareil est branché; contrôler les connexions électriques et la tension.
La stérilisation n'est pas effectuée.	Vérifier si la minuterie est réglée; si l'appareil fonctionne sans que le couvercle soit fermé, la stérilisation sera insuffisante.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en raison d'une basse tension. Dans ce cas, vérifier la tension.
Qualité de stérilisation insuffisante ou fonction de sécurité défectueuse.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Sterilizzatore per coltelli

Sterilizzatore professionale per coltelli, ad alta efficienza, progettato per cucine industriali.

Campo di applicazione: MRG.BST.001 · MRG.BST.002



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

STERILIZZATORE PER COLTELLI

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Non urtare né far cadere l'apparecchio durante il trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento dritto e stabile; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua l'installazione e l'assistenza deve essere qualificato e avere licenze di installazione e assistenza rilasciate dall'azienda.
- La connessione all'alimentazione elettrica deve essere realizzata da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata all'apparecchio sia uguale a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle regole e agli standard di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra nel quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione dalle correnti di dispersione deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

STERILIZZATORE PER COLTELLI

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamma nel luogo d'uso, spegnere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = Timer.
- L'apparecchio è generalmente utilizzato montato a parete.
- Inserire la spina nella presa.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- Posizionare con cura i coltelli e i tritacarne da sterilizzare all'interno dell'apparecchio.
- Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
- Impostare il timer (0-120 min).
- Al termine del tempo impostato, l'indicatore del timer sarà a zero e l'apparecchio si fermerà.
- Aprire il coperchio e rimuovere i coltelli e gli utensili sterilizzati.
- Dopo il completamento dell'operazione, spegnere l'apparecchio.
- La lampada ultravioletta può funzionare fino a quando esplode.

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

STERILIZZATORE PER COLTELLI

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire i vani per coltelli e tritacarne dopo ogni uso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio e il coperchio con un panno umido e poi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica dell'apparecchio una volta ogni 15 giorni.
- Controllare periodicamente il coperchio. I coperchi graffiati, fessurati o rotti devono essere sostituiti; altrimenti potrebbero danneggiarsi a causa della luce UV.

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

STERILIZZATORE PER COLTELLI

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete; verificare le connessioni elettriche e la tensione.
La sterilizzazione non avviene.	Verificare se il timer è impostato; se l'apparecchio funziona senza il coperchio chiuso, la sterilizzazione non sarà sufficiente.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione.
Sterilizzazione non adeguata o funzione di sicurezza non funzionante.	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

Knife sterilizer

Professional knife sterilizer, high efficiency, designed for use in industrial kitchens.

Scope: MRG.BST.001 · MRG.BST.002



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

KNIFE STERILIZER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area.
- Do not crash or drop the appliance while transporting.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- The technician who will perform installation and service must be qualified and hold installation and service licenses from the company.
- Connection to the electric power supply must be done by an authorized person.
- Ensure that the voltage connected to the appliance 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 panel nearest to the electric installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be done in accordance with current regulations.

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

KNIFE STERILIZER

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- 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 protective equipment.
- If a fire or flame occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.

02 Operation

- Control panel: A = Timer.
- The appliance is generally used assembled to the wall.
- Plug in the appliance.
- Open the appliance's lid.
- Place the knives and choppers that need to be sterilized into the appliance smoothly.
- Close the appliance's lid.
- Set the timer (0–120 min).
- When the time expires after the appliance starts to operate, the timer indicator will be zero and the appliance stops.
- Open the lid and remove the sterilized knives and choppers.
- After the operation is completed, switch off the appliance.
- The ultraviolet lamp in it can work till it explodes.

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

KNIFE STERILIZER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean the knife and chopper places after every use.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance and the lid with a moist cloth 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.

02 Maintenance

- Maintenance should be done by a qualified person.
- Get the periodic maintenance of the appliance once in every 15 days.
- Check the appliance's lid periodically. Scarred, crevice or broken lids must be changed. Otherwise they may get damaged because of UV light.

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

KNIFE STERILIZER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	Check if the appliance is plugged in; check the electrical connections and voltage.
Sterilization is not done.	Check if the timer is set; if the appliance is operated without closing the lid, sterilization will not be enough.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Sterilization quality unsuitable or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized services.

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