

M&R GASTRO SCHWEIZ

Maschine zur Zubereitung von Grießdesserts

Professionelle Maschine für industrielle Küchen zur Herstellung von Grießdesserts; Nennkapazität 5 kg. Außenmasse 695×360×970 mm; Nettogewicht 49 kg. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, aus Edelstahl; Kunststoffteile mit Materialkennzeichnung. Elektrische Nennwerte: 220 V, 0,25 kW, Kabel 3x1,5 mm², Sicherung 16 A.

Geltungsbereich: MRG.TK.001 · MRG.LK.001 · MRG.LK.004



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

MASCHINE ZUR ZUBEREITUNG VON GRIESSDESSERTS

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen verschoben werden.
- Transport auf Palette; zum Heben und Bewegen einen Gabelstapler verwenden.

02 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; gegen Umsturz sichern.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Zulassungen durchgeführt werden.
- Anschluss an das Stromnetz nur durch eine autorisierte Person.
- Die am Gerät angegebene Spannung muss mit der Anschlussspannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss an eine Schutzleitersteckdose angeschlossen werden (geerdete Steckdose).
- Der Schutzleiter des Geräts ist am nächstgelegenen Erdungsanschluss der Elektroinstallation anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter entsprechend den geltenden Vorschriften ausführen.

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

MASCHINE ZUR ZUBEREITUNG VON GRIESSDESSERTS

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht ausgeleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen aufstellen oder betreiben.
- Gerät nicht im Leerlauf betreiben (nicht einschalten, wenn die Maschine leer ist).
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität der Maschine laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung benutzen.
- Bei Feuer: Gasventile und Schütze sofort ausschalten, Feuerlöscher einsetzen; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Während des Betriebs nicht am Getriebesystem eingreifen.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Anzeigen/Elemente: A: Ein/Aus-Schalter; B: Start-Stop-Taste; C: Auto-Hoch-Taste; D: Potentiometer; E: Einstellung Schnittgeschwindigkeit Teig.
- Vor dem Betrieb Tank reinigen und trocknen.
- Vor dem Betrieb prüfen, ob die automatischen Schalter ein- oder ausgeschaltet sind.
- Tankdeckel öffnen und etwas Öl (z. B. Sonnenblumenöl) einfüllen.
- Eines der Aufsätze verbinden (für Pasta oder Fleischbällchen je nach Bedarf).
- Tank mit Pastateig oder Fleischbällchenmischung füllen; die Masse soll flüssig sein.
- Tank zurücksetzen und im Uhrzeigersinn drehen; sicherstellen, dass der Tank korrekt sitzt.
- Zum Starten Gerät einschalten (Ein/Aus-Schalter nach rechts, Position 1).
- Starttaste drücken; Gerät läuft an.
- Während des Betriebs 1–2 Minuten warten, bis der Kolben den Teig berührt (Kompression).
- Potentiometer nach rechts drehen (Position 1).
- Schnittgeschwindigkeit des Teiges auf die gewünschte Position einstellen.
- Größe der Pasta/Fleischbällchen während des Betriebs durch Erhöhen/Reduzieren der Drahtanzahl oder der Drehzahl der Welle einstellen.
- Wenn der Teig im Behälter zu Ende ist, fährt der Kolben nach oben; auf das Ausschalten der Auto-Hoch-Taste warten.
- Nach Beendigung Gerät vom Netz trennen (Netzstecker ziehen).

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

MASCHINE ZUR ZUBEREITUNG VON GRIESSDESSERTS

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor der Reinigung Netzstecker ziehen oder sicherstellen, dass der Schalter ausgeschaltet ist.
- Äußere Oberflächen und Behälter mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend trocknen.
- Keine Säuren oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Nicht mit Wasser waschen; sonst kann Wasser in den Elektromotor eindringen und ihn beschädigen (Brandgefahr).

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal durchgeführt werden.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Geringer Wartungsaufwand; Kolbenwelle einmal pro Woche schmieren.

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

MASCHINE ZUR ZUBEREITUNG VON GRIESSDESSERTS

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen prüfen. 3) Automatischen Schalter prüfen.
Gerät läuft mit ungewöhnlichem Geräusch.	1) Prüfen, ob die Beladung der Kapazität entspricht. 2) Wenn der Motor ungewöhnlich laut ist, Gerät stoppen und den autorisierten Service rufen.
Gerät hat angehalten.	1) Gerät kann durch Unterspannung stoppen – Spannung prüfen. 2) Gerät kann durch Überlast stoppen – Gerät ausschalten und warten, bis der Motor abgekühlt ist, sonst kann der Motor durchbrennen.
Formung von Pasta/Fleischbällchen nicht in der gewünschten Qualität oder Sicherheitsfunktionen nicht wirksam.	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

Machine de préparation de desserts à la semoule

Machine professionnelle pour cuisines industrielles destinée à la préparation de desserts à la semoule ; capacité nominale 5 kg. Dimensions 695×360×970 mm ; poids net 49 kg. Pièces en contact avec les aliments en inox ; pièces plastiques marquées. Caractéristiques électriques : 220 V, 0,25 kW, câble 3x1,5 mm², fusible 16 A.

Champ d'application: MRG.TK.001 · MRG.LK.001 · MRG.LK.004



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

MACHINE DE PRÉPARATION DE DESSERTS À LA SEMOULE

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 un autre.
- Transport sur palette ; utiliser un chariot élévateur (fourche) pour manipuler l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plan et solide ; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et agréé.
- Raccordement à l'alimentation électrique uniquement par une personne autorisée.
- La tension appliquée à l'appareil doit être identique à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être branché sur une prise avec conducteur de protection (mise à la terre).
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la prise de terre la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection générale (fusible principal) et au dispositif à courant résiduel doit respecter la réglementation en vigueur.

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

MACHINE DE PRÉPARATION DE DESSERTS À LA SEMOULE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes 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 moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement les vannes de gaz et les contacteurs électriques, utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas intervenir sur le système d'engrenages pendant le fonctionnement.

02 Utilisation

- Panneau de commande – éléments : A : interrupteur On/Off; B : bouton Start/Stop; C : touche Auto-Up; D : potentiomètre; E : réglage de la vitesse de coupe de la pâte.
- Avant utilisation, nettoyer la cuve et la sécher.
- Avant mise en route, vérifier l'état des interrupteurs automatiques.
- Ouvrir le couvercle de la cuve et mettre un peu d'huile (par ex. huile de tournesol).
- Brancher l'un des accessoires souhaités (pâtes ou boulettes).
- Remplir la cuve avec la pâte à pâtes ou le mélange pour boulettes ; la matière doit être fluide.
- Remplacer la cuve et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ; vérifier la bonne position de la cuve.
- Pour faire fonctionner, mettre l'interrupteur On/Off à droite (position 1).
- Appuyer sur le bouton Start ; l'appareil démarre.
- Pendant le fonctionnement, attendre 1–2 minutes jusqu'à ce que le piston touche la pâte (compression).
- Tourner le potentiomètre vers la droite (position 1).
- Régler la vitesse de coupe selon la position souhaitée.
- Pour ajuster la taille des pâtes ou des boulettes en fonctionnement, augmenter/diminuer le nombre de fils ou la vitesse de rotation de l'arbre.
- À la fin de la pâte dans la cuve, le piston remonte ; attendre que la touche Auto-Up s'éteigne.
- Après utilisation, débrancher l'appareil.

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

MACHINE DE PRÉPARATION DE DESSERTS À LA SEMOULE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant le nettoyage, s'assurer que la fiche n'est pas dans la prise ou que l'interrupteur est coupé.
- Nettoyer les surfaces extérieures et la cuve avec un chiffon humide, puis sécher.
- Ne pas utiliser d'acides ni de dérivés pour le nettoyage.
- Ne pas laver à l'eau; l'eau peut pénétrer dans le moteur électrique et provoquer une détérioration.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Faible besoin d'entretien; lubrifier l'axe del pistone una volta alla settimana.

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

MACHINE DE PRÉPARATION DE DESSERTS À LA SEMOULE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques. 3) Vérifier l'interrupteur automatique.
L'appareil fonctionne en faisant du bruit.	1) Vérifier si la charge correspond à la capacité. 2) Si le moteur est bruyant, arrêter et contacter le service agréé.
L'appareil s'est arrêté.	1) L'appareil peut s'arrêter à cause d'une basse tension – vérifier la tension. 2) L'appareil peut s'arrêter par surcharge – éteindre l'appareil et attendre que le moteur refroidisse, sinon le moteur peut brûler.
La mise en forme des pâtes/boulettes n'est pas satisfaisante ou une fonction de sécurité ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser l'appareil; si les problèmes persistent, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Macchina per la preparazione di dessert di semola

Macchina professionale per cucine industriali per la preparazione di dessert di semola; capacità nominale 5 kg. Dimensioni 695×360×970 mm; peso netto 49 kg. Parti a contatto con gli alimenti in acciaio inossidabile; parti in plastica con marcatura del materiale. Valori elettrici: 220 V, 0,25 kW, cavo 3x1,5 mm², fusibile 16 A.

Campo di applicazione: MRG.TK.001 · MRG.LK.001 · MRG.LK.004



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

MACCHINA PER LA PREPARAZIONE DI DESSERT DI SEMOLA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Trasporto su pallet; per sollevare e spostare usare un carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e resistente; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Accertarsi che la tensione applicata corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di protezione (messa a terra).
- Il collegamento di terra dell'apparecchio va collegato alla linea di terra del quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito conformemente alle normative vigenti.

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

MACCHINA PER LA PREPARAZIONE DI DESSERT DI SEMOLA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare quantità inferiori o superiori alla capacità prevista.
- Non usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente valvole del gas e contattori elettrici e usare un estintore; non usare acqua.
- I danni dovuti all'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non intervenire sul sistema ingranaggi mentre l'apparecchio è in funzione.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – elementi: A: interruttore On/Off; B: tasto Start-Stop; C: tasto Auto up; D: potenziometro; E: regolazione velocità taglio impasto.
- Prima dell'uso pulire la vasca e asciugarla.
- Prima di avviare verificare se gli interruttori automatici sono attivi o meno.
- Aprire il coperchio della vasca e versare un po' d'olio (es. olio di girasole).
- Collegare uno degli apparati che si desidera usare (pasta o polpette).
- Riempire la vasca con l'impasto per pasta o la miscela per polpette; il materiale deve essere fluido.
- Riposizionare la vasca e ruotarla in senso orario; assicurarsi che sia nella posizione corretta.
- Per avviare l'apparecchio accendere l'interruttore On/Off a destra (posizione 1).
- Premere il pulsante Start; l'apparecchio si avvia.
- Durante il funzionamento attendere 1–2 minuti finché il pistone non tocca l'impasto (compressione).
- Ruotare il potenziometro verso destra (posizione 1).
- Regolare la velocità di taglio dell'impasto sulla posizione desiderata.
- Per regolare la dimensione della pasta o delle polpette in funzione, aumentare/diminuire il numero di fili o la velocità di rotazione dell'albero.
- Al termine dell'impasto nella camera il pistone sale; attendere lo spegnimento del tasto Auto up.
- Al termine scollegare l'apparecchio dalla rete.

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

MACCHINA PER LA PREPARAZIONE DI DESSERT DI SEMOLA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Durante la pulizia assicurarsi che la spina non sia inserita o che l'interruttore sia spento.
- Pulire la superficie esterna e la vasca con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare acidi né prodotti derivati per la pulizia.
- Non lavare con acqua; l'acqua può penetrare nel motore elettrico e danneggiarlo.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Manutenzione minima; lubrificare l'albero del pistone una volta alla settimana.

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

MACCHINA PER LA PREPARAZIONE DI DESSERT DI SEMOLA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Controllare le connessioni elettriche. 3) Controllare l'interruttore automatico.
L'apparecchio emette rumori anomali durante il funzionamento.	1) Verificare se il carico corrisponde alla capacità. 2) Se il motore è rumoroso, fermarlo e chiamare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato.	1) L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – verificare la tensione. 2) L'apparecchio può fermarsi per sovraccarico – spegnere l'apparecchio e attendere che il motore si raffreddi, altrimenti il motore potrebbe bruciarsi.
Formatura di pasta/polpette non adeguata o funzioni di sicurezza non operative.	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

Semolina dessert preparation machine

Professional machine for industrial kitchens for preparing semolina desserts; nominal capacity 5 kg. Dimensions 695×360×970 mm; net weight 49 kg. Food-contact parts made of stainless steel; plastic parts marked with material symbol. Electrical ratings: 220 V, 0.25 kW, cable 3x1.5 mm², fuse 16 A.

Scope: MRG.TK.001 · MRG.LK.001 · MRG.LK.004



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

SEMOLINA DESSERT PREPARATION MACHINE

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from one area to another.
- Move on a pallet; use a forklift truck for lifting and relocation.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take precautions to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out only by qualified personnel with appropriate licenses.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage applied to the appliance matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet (protective earth).
- The appliance earth must be connected to the earth line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations.

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

SEMOLINA DESSERT PREPARATION MACHINE

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 protective equipment.
- If a fire occurs where the appliance is used: turn off gas valves and electrical contactors quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages resulting from lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not interfere with the gear system while the appliance is operating.

02 Operation

- Control panel – elements: A: On/Off switch; B: Start-Stop button; C: Auto up key; D: Potentiometer; E: Dough cutting speed adjustment.
- Before operating, clean the tank and dry it.
- Before operation, check whether automatic switches are on or off.
- Open the tank lid and put a little oil inside (sunflower oil etc.).
- Connect one of the apparatuses you want to use (pasta or meatball).
- Fill the tank with the pasta dough or meatball mix. The material should be fluid.
- Put the tank back and turn it in the arrow direction; be sure the tank is in the correct place.
- To operate the device turn on the On/Off switch to the right (position 1).
- Push the Start button and the device will operate.
- During operation wait 1–2 minutes until the piston touches the dough (compressing).
- Turn the potentiometer to the right (position 1).
- Set the dough cutting speed to the desired position.
- To adjust the size of the pasta or meatballs during operation, increase/decrease the number of wires or the rotational speed of the shaft.
- When the dough in the chamber is finished the piston will move up. Wait for the Auto-Up key to turn off.
- When finished, unplug the device.

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

SEMOLINA DESSERT PREPARATION MACHINE

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- When cleaning, ensure the plug is not in the socket or the switch is turned off.
- Clean the outer surface and the container with a wet cloth, then dry.
- Do not use acids or derivative materials for cleaning.
- Do not wash with water; otherwise water may enter the electric motor and cause it to burn.

02 Maintenance

- Maintenance should only be performed by qualified personnel.
- Perform periodic maintenance every 15 days.
- Low maintenance required; lubricate the piston shaft one time per week.

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

SEMOLINA DESSERT PREPARATION MACHINE

Troubleshooting

Problem	Check / action
The device is not operating.	1) Check if the device is plugged in. 2) Check the electrical connections. 3) Check the auto switch.
The device is operating noisily.	1) Check if the device is loaded according to its capacity. 2) If the motor is noisy, stop it and call the authorized service.
The device stopped.	1) The device can stop due to low voltage – check the voltage. 2) The device can stop due to overload – turn off the device and wait until the motor becomes cold; otherwise the motor may burn.
Shaping quality unsuitable or a safety function does not work.	Do not use the device; if the above problems persist, contact authorized service.

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