

M&R GASTRO SCHWEIZ

Unterbau-Elektroöfen (professionell) – 2×GN 2/1 – 9 kW / 15 kW

Unterbau-Elektroöfen für den professionellen Einsatz in Grossküchen.
Modelle für 2×GN 2/1. Leistungsangaben in der Produktliste: 9 kW
(Kabel 5×2,5 mm²) oder 15 kW (Kabel 5×4 mm²). Abmessungen und
Gewicht modellabhängig; Details in der technischen Tabelle.

Geltungsbereich: MRG.PLS.7FRE01 · MRG.PLS.7FRE02 · MRG.PLS.7FRE03 ·
MRG.PLS.9FRE01 · MRG.PLS.9FRE02 · MRG.PLS.9FRE03



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

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

UNTERBAU-ELEKTROÖFEN (PROFESSIONELL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Ort zum anderen bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken Verpackung gemäss den Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes entfernen und entsorgen.
- Prüfen Sie nach dem Versand, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorliegen; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl, Kunststoffteile sind mit Materialsymbol gekennzeichnet.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; geeignete Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die für Installation und Wartung zuständige Person muss fachkundig sein und über die erforderlichen Installations-/Servicelizenz verfügen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch eine autorisierte Person ausführen.
- Stellen Sie sicher, dass die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss entsprechend den Sicherheitsvorschriften an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung des nächstgelegenen Verteilungsfeldes anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter (Leckstromschutz) gemäss den geltenden Vorschriften ausführen.
- Wenn der Aufstellort mit nichtbrennbarem Wärmedämmmaterial verkleidet ist, beträgt der Mindestabstand 5 cm; andernfalls mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

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

UNTERBAU-ELEKTROÖFEN (PROFESSIONELL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die angegebene Kapazität beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Bränden oder Flammen im Arbeitsbereich sofort alle Gasventile und den elektrischen Kontaktor ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Funktionen: A = Ofen AUS; B = Oberhitze; C = Unterhitze; D = Ober- und Unterhitze; E = Heizungs-Anzeigeleuchte; F = Unter-/Ober-Anzeigeleuchte; G = Temperatureinstellknopf.
- Stecken Sie den Netzstecker ein.
- Stellen Sie den Herd/das Gerät auf den Herd bzw. an die vorgesehene Stelle („Put the cooker on the range“).
- Stellen Sie die Temperatur-/Heizeinstellungen mit den entsprechenden Knöpfen auf die gewünschte Temperatur ein.
- Das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur und beginnt den Betrieb.
- Wenn die Temperatur des Geräts absinkt, zeigt die Kontrolllampe dies an; das Gerät heizt bis zur eingestellten Temperatur nach.
- Sobald der Betrieb beendet ist, die Heizeinstellknöpfe auf Stellung 0 setzen und das Gerät vom Netz trennen.

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

UNTERBAU-ELEKTROÖFEN (PROFESSIONELL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Die Aussenflächen mit einem feuchten Tuch und Chrompolitur reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden – diese können Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht mit Wasser besprühen, da der elektrische Motor beschädigt werden kann.
- Backbleche nach jeder Verwendung mit heissem Wasser reinigen und trocknen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sind von einer fachkundigen Person durchzuführen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Die elektrische Verbindung der Heizelemente in regelmäßigen Abständen prüfen.
- Die Wartung des Kontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungshäufigkeit durchführen.

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

UNTERBAU-ELEKTROÖFEN (PROFESSIONELL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät arbeitet gar nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen.
Das Gerät bäckt/gar nicht gut.	Prüfen, ob das Gerät mit der erforderlichen Heizleistung / Temperatur betrieben wird.
Das Gerät hat den Betrieb eingestellt.	Das Gerät kann bei zu niedriger Spannung ausfallen; die Spannung prüfen.
Allgemeine Funktions-/Sicherheitsprobleme.	Bei ungeeigneter Garqualität oder Ausfall einer Schutzfunktion: Gerät nicht verwenden. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four électrique sousplan (professionnel) – 2×GN 2/1 – 9 kW / 15 kW

Fours électriques sousplan destinés aux cuisines professionnelles.
Modèles pour 2×GN 2/1. Puissances indiquées : 9 kW (câble 5×2,5 mm²) ou 15 kW (câble 5×4 mm²). Dimensions et poids selon modèle ; voir tableau technique.

Champ d'application: MRG.PLS.7FRE01 · MRG.PLS.7FRE02 ·
MRG.PLS.7FRE03 · MRG.PLS.9FRE01 · MRG.PLS.9FRE02 ·
MRG.PLS.9FRE03



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

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

FOUR ÉLECTRIQUE SOUSPLAN (PROFESSIONNEL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

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 ; transporter sur une palette avec un chariot élévateur.
- Déballez et éliminez l'emballage conformément aux règles et codes de sécurité en vigueur dans le pays.
- Vérifier après le transport que toutes les pièces sont présentes et non endommagées ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable, les pièces plastiques sont marquées du symbole matière.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre les mesures nécessaires pour éviter tout renversement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et détenir les licences d'installation/service appropriées.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension fournie 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 de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau le plus proche.
- Le raccordement à la protection générale et au disjoncteur différentiel (protection contre les courants de fuite) doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Si le lieu d'installation est revêtu d'un matériau isolant thermique incombustible, la distance doit être de 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte d'extraction.

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

FOUR ÉLECTRIQUE SOUSPLAN (PROFESSIONNEL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

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 matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger à moins ou à plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de flare, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.

02 Utilisation

- Panneau – Fonctions : A = Four OFF; B = Chaleur supérieure; C = Chaleur inférieure; D = Chaleur supérieure + inférieure; E = Voyant réglage chauffage; F = Voyant inférieur/supérieur; G = Bouton de réglage température.
- Brancher l'appareil.
- Placer le four à l'endroit prévu („Put the cooker on the range").
- Régler les boutons de puissance/température sur la valeur désirée.
- Le four atteint la température réglée et commence à fonctionner.
- Lorsque la température baisse, le voyant s'allume et le four réchauffe jusqu'à la valeur définie.
- À la fin du fonctionnement, mettre les boutons de réglage sur 0 et débrancher l'appareil.

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

FOUR ÉLECTRIQUE SOUSPLAN (PROFESSIONNEL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement, cela pourrait endommager le moteur électrique.
- Nettoyer les plateaux du four à l'eau chaude puis les sécher après chaque utilisation.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier périodiquement les connexions électriques des résistances.
- L'entretien du contacteur doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

FOUR ÉLECTRIQUE SOUSPLAN (PROFESSIONNEL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier s'il est branché; vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier s'il fonctionne à la puissance/à la température requise.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension.
Problèmes généraux de fonctionnement/sécurité.	Si la cuisson n'est pas satisfaisante ou si 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

Forni elettrici sottopiano (professionali) – 2×GN 2/1 – 9 kW / 15 kW

Forni elettrici sottopiano per uso professionale in cucine industriali.
Modelli per 2×GN 2/1. Potenze riportate: 9 kW (cavo 5×2,5 mm²) o 15
kW (cavo 5×4 mm²). Dimensioni e peso variabili a seconda del
modello; vedi tabella tecnica.

Campo di applicazione: MRG.PLS.7FRE01 · MRG.PLS.7FRE02 ·
MRG.PLS.7FRE03 · MRG.PLS.9FRE01 · MRG.PLS.9FRE02 ·
MRG.PLS.9FRE03



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

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 ELETTRICI SOTTOPIANO (PROFESSIONALI) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; movimentare su pallet con muletto.
- Disimballare ed eliminare l'imballo secondo le norme e i codici di sicurezza vigenti nel paese.
- Controllare dopo la spedizione che tutte le parti siano arrivate e non siano danneggiate; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile, le parti plastiche sono contrassegnate con il simbolo del materiale.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere qualificato e possedere le licenze di installazione/assistenza.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Accertarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con massa (messa a terra) secondo le norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla protezione generale e all'interruttore differenziale (corrente di dispersione) deve essere effettuato secondo la normativa vigente.
- Se il luogo è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto una cappa di aspirazione.

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

FORNI ELETTRICI SOTTOPIANO (PROFESSIONALI) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.

02 Utilizzo

- Pannello – Funzioni: A = Forno OFF; B = Riscaldamento superiore; C = Riscaldamento inferiore; D = Riscaldamento superiore + inferiore; E = Spia impostazione riscaldamento; F = Spia inferiore/superiore; G = Manopola impostazione temperatura.
- Inserire la spina nella presa.
- Posizionare il forno nel punto previsto („Put the cooker on the range“).
- Regolare i comandi di riscaldamento alla temperatura desiderata.
- Il forno raggiunge la temperatura impostata e inizia a funzionare.
- Quando la temperatura scende, la spia si accende e il forno riscalda nuovamente fino al valore impostato.
- Al termine del funzionamento, portare i comandi su 0 e scollegare l'apparecchio.

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

FORNI ELETTRICI SOTTOPIANO (PROFESSIONALI) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e lucida-cromature.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Pulire i ripiani/teglie del forno con acqua calda e asciugarli dopo ogni uso.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare periodicamente il collegamento elettrico delle resistenze.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.

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

FORNI ELETTRICI SOTTOPIANO (PROFESSIONALI) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Verificare se è inserito in presa; controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non cuoce bene.	Controllare se viene usato alla potenza/temperatura richiesta.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; verificare la tensione.
Problemi generali di funzionamento/sicurezza.	Se la cottura non è soddisfacente o una funzione di protezione 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

Under-bench electric ovens (professional) – 2×GN 2/1 – 9 kW / 15 kW

Under-bench electric ovens for professional kitchens. Models accept 2×GN 2/1. Power ratings shown: 9 kW (cable 5×2.5 mm²) or 15 kW (cable 5×4 mm²). Dimensions and weight vary by model; see technical information.

Scope: MRG.PLS.7FRE01 · MRG.PLS.7FRE02 · MRG.PLS.7FRE03 ·
MRG.PLS.9FRE01 · MRG.PLS.9FRE02 · MRG.PLS.9FRE03



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

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

UNDER-BENCH ELECTRIC OVENS (PROFESSIONAL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; move on a pallet with a forklift truck.
- Unpack and dispose of packaging according to the safety codes and regulations of the country.
- After shipping, check that all parts have been delivered and are not damaged; parts that contact food are stainless steel and plastic parts are marked with the material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take steps to prevent overturning.
- The technician performing installation and service must be qualified and hold appropriate installation/service licences.
- Connection to the electrical power supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure the voltage supplied 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 electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be done in accordance with current regulations.
- If the location is covered with non-flammable heat insulation material, the distance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

UNDER-BENCH ELECTRIC OVENS (PROFESSIONAL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

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 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 personal protective equipment.
- If a fire or flame flare occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- All damages caused by missing earthing are not covered by warranty.

02 Operation

- Oven selector: A is OFF. B activates upper heat, C lower heat and D both heating zones. E and F indicate the selected heating mode, while G sets the oven temperature.
- Plug in the appliance.
- Put the cooker on the range (place the appliance in its intended position).
- Adjust the heat/temperature setting buttons to the desired temperature.
- The range reaches the desired temperature and starts to operate.
- When the range temperature is reduced, the indicator lamp signals and the range heats until it reaches the set temperature again.
- After operation is completed, switch the heat setting buttons to 0 and unplug the appliance.

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

UNDER-BENCH ELECTRIC OVENS (PROFESSIONAL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

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; the electric motor may be damaged.
- Clean the oven trays with hot water and then dry after every use.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by a qualified person.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check the heater's electrical connections at periodic intervals.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.

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

UNDER-BENCH ELECTRIC OVENS (PROFESSIONAL) – 2×GN 2/1 – 9 KW / 15 KW

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 operated at the required heat/temperature.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
General functional or safety faults.	If cooking quality is not acceptable or any safety function does not work: do not use the appliance. If these problems persist, contact authorised service.

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