

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bain-Marie — Heissdienst-Serviceeinheiten

Professionelle Bain-Marie-Heissdienst-Einheiten für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle: MRG.BEH.05 (2×GN 1/1, 800×790×850 mm, 40 kg, PAK 930×900×1220/1520), MRG.BEH.10 (3×GN 1/1, 1250×790×850 mm, 67 kg, PAK 1350×930×1220/1520), MRG.BEH.30 (4×GN 1/1, 1500×790×850 mm, 79 kg, PAK 1600×930×1220/1520), MRG.BEH.50 (5×GN 1/1, 1800×790×850 mm, 95 kg, PAK 2100×930×1220/1520), MRG.BEH.70 (6×GN 1/1, 2100×790×850 mm, 157 kg, PAK 2220×930×1220/1520). Elektrische Versorgung: 220 V; Anschlussleitung: 3×1,5 mm². Heizleistungen je Modell: 3,6 kW (MRG.BEH.05/10), 3,5 kW (MRG.BEH.30/50), 7,2 kW (MRG.BEH.70). Thermostatregelung: 30–90°C (gemäss Schaltbild).



Geltungsbereich: MRG.BEH.05 · MRG.BEH.10 · MRG.BEH.30 · MRG.BEH.50 · MRG.BEH.70

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
5

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

mrgastro.ch

BAIN-MARIE — HEISSDIENST-SERVICEEINHEITEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht per Hand von Ort zu Ort bewegt werden; Transport auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellen auf ebenen, tragfähigen Untergrund; gegen Umsturz sichern.
- Installation und Service dürfen nur durch Fachpersonal mit entsprechenden Installations-/Service-Lizenzen erfolgen.
- Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die angelegte Spannung mit der auf dem Gerätelabel angegebenen Spannung übereinstimmt: 220 V.
- Das Gerät muss über eine Schutzleiterverbindung an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Der Schutzleiter des Geräts ist an die Erdungsleitung im nächstgelegenen Verteilerschrank anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist gemäss geltenden Vorschriften vorzunehmen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, dass Abflussventil geschlossen ist.

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

BAIN-MARIE — HEISSDIENST-SERVICEEINHEITEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Nicht installieren oder betreiben in Anwesenheit leicht entflammbarer oder explosiver Stoffe.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen am Einsatzort Gasventile und elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden infolge fehlender Erdung werden nicht von der Garantie gedeckt.
- Keine schweren Gegenstände auf das obere Ablagegitter der Bain-Marie-Einheit legen.
- Deckel nicht offen lassen, wenn sich Lebensmittel im Becken befinden.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Ein-Position, B = Aus-Position, C = Anzeigelampe, D = Wärmeeinstellung (Thermostat), E = Lampen Ein/Aus.
- Vor dem Betrieb prüfen, dass das Wasserablassventil geschlossen ist.
- Oberdeckel abnehmen und Wasser in das Becken einfüllen.
- Netzstecker einstecken.
- Schalter in Stellung (I) schalten, um das Gerät einzuschalten.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Anzeigeleuchte signalisiert, wenn die Heizelemente arbeiten; der Thermostat regelt die Heizzyklen.
- Lebensmittel in die gewünschte GN-Behälterposition in das Wasserbecken stellen.
- Nach Beendigung des Betriebes Schalter auf (0) und Netzstecker ziehen.
- Vor dem Ablassen das im Becken verbliebene Wasser abkühlen lassen.

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

BAIN-MARIE — HEISSDIENST-SERVICEEINHEITEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile nach jedem Gebrauch reinigen.
- Äussere Oberfläche mit feuchtem Tuch reinigen.
- Für die Reinigung des Innenraums zuerst die Wanne entfernen und dann das Geräteinnere reinigen.
- Auf hygienische Reinigungsmittel achten; keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät während der Reinigung nicht mit Wasser abwaschen.

02 Wartung

- Wartungen sind durch qualifiziertes Personal durchzuführen.
- Je nach Nutzungsintensität die obere Ablagegruppe mit feuchtem Tuch reinigen.
- Die obere Beleuchtung in periodischen Abständen mit trockenem Tuch reinigen.

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

BAIN-MARIE — HEISSDIENST-SERVICEEINHEITEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3. Sicherung prüfen (ein/aus). 4. Widerstände prüfen.
Gerät heizt nicht ausreichend.	1. Wärmeeinstellung prüfen. 2. Wassermenge im Becken prüfen. 3. Abflussventil prüfen.
Gerät hat abgeschaltet.	1. Niedrige Netzspannung kann Abschaltung verursachen — Spannung prüfen. 2. Der Thermostat schaltet die Heizung bei Erreichen der Solltemperatur automatisch ab; bei Temperaturabfall schalten die Heizungen wieder ein.
Wenn Speisen nicht in der gewünschten Qualität warmgehalten werden oder eine Sicherheitsfunktion nicht funktioniert	Gerät nicht verwenden; autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bain-Marie — Unités de service chaudes

Unités professionnelles de bain-marie pour cuisines industrielles.

Modèles : MRG.BEH.05 (2×GN 1/1, 800×790×850 mm, 40 kg, colis 930×900×1220/1520), MRG.BEH.10 (3×GN 1/1, 1250×790×850 mm, 67 kg, colis 1350×930×1220/1520), MRG.BEH.30 (4×GN 1/1, 1500×790×850 mm, 79 kg, colis 1600×930×1220/1520), MRG.BEH.50 (5×GN 1/1, 1800×790×850 mm, 95 kg, colis 2100×930×1220/1520), MRG.BEH.70 (6×GN 1/1, 2100×790×850 mm, 157 kg, colis 2220×930×1220/1520). Alimentation électrique : 220 V ; câble : 3×1,5 mm². Puissances : 3,6 kW (MRG.BEH.05/10), 3,5 kW (MRG.BEH.30/50), 7,2 kW (MRG.BEH.70). Thermostat : 30–90°C (schéma électrique).



Champ d'application: MRG.BEH.05 · MRG.BEH.10 · MRG.BEH.30 · MRG.BEH.50 · MRG.BEH.70

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
5

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

BAIN-MARIE — UNITÉS DE SERVICE CHAUDES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre ; transport sur palette au chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Installer sur un sol plat et solide ; prendre des mesures contre tout renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié disposant des licences d'installation/service.
- La connexion au réseau électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique : 220 V.
- L'appareil doit être connecté à une prise reliée à la terre conformément aux règles de sécurité.
- La terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau électrique le plus proche.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif à courant résiduel doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Avant mise en marche, vérifier que la vanne de vidange est fermée.

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

BAIN-MARIE — UNITÉS DE SERVICE CHAUDES

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 si la cuve est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie sur le lieu d'utilisation, fermer rapidement les conduites 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 pris en charge par la garantie.
- Ne pas déposer de charges lourdes sur la tablette supérieure de l'unité bain-marie.
- Ne pas laisser les couvercles ouverts lorsque des aliments se trouvent dans la cuve.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = position ON, B = position OFF, C = témoin, D = réglage de la chaleur (thermostat), E = lampe ON/OFF.
- S'assurer avant la mise en route que la vanne de vidange est fermée.
- Retirer les couvercles supérieurs et remplir la cuve du bain-marie avec de l'eau.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur en position (I) pour démarrer l'appareil.
- Régler le thermostat sur la température souhaitée.
- Le témoin indique le fonctionnement des résistances ; le thermostat prend le relais pour assurer les cycles de chauffe.
- Placer les aliments à servir dans la cuve.
- Après utilisation, mettre l'interrupteur sur (0) et débrancher l'appareil.
- Laisser l'eau de la cuve refroidir avant de la vidanger.

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

BAIN-MARIE — UNITÉS DE SERVICE CHAUDES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant nettoyage.
- Nettoyer après chaque utilisation les pièces en contact avec les aliments.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide.
- Pour nettoyer l'intérieur, retirer d'abord la cuve puis nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Utiliser des produits de nettoyage hygiéniques ; ne pas employer de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas rincer l'appareil à l'eau pendant le nettoyage.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Selon la fréquence d'utilisation, nettoyer le groupe d'étagères supérieur avec un chiffon humide.
- Nettoyer la lampe de l'étagère supérieure périodiquement avec un chiffon sec.

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

BAIN-MARIE — UNITÉS DE SERVICE CHAUDES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le fusible (on/off). 4. Vérifier les résistances.
L'appareil ne chauffe pas correctement.	1. Vérifier le réglage de la chaleur. 2. Vérifier la quantité d'eau dans la cuve. 3. Vérifier la vanne de drainage.
L'appareil s'est arrêté.	1. Une tension basse peut provoquer l'arrêt — vérifier la tension. 2. Le thermostat coupe automatiquement la chauffe à la température prééglée ; lorsque la température baisse, les résistances reprennent.
Si le maintien au chaud des aliments n'est pas satisfaisant ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas	Ne pas utiliser l'appareil ; 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

Bain-Marie — Unità di servizio calde

Unità professionali Bain-Marie per cucine industriali. Modelli: MRG.BEH.05 (2×GN 1/1, 800×790×850 mm, 40 kg, imballo 930×900×1220/1520), MRG.BEH.10 (3×GN 1/1, 1250×790×850 mm, 67 kg, imballo 1350×930×1220/1520), MRG.BEH.30 (4×GN 1/1, 1500×790×850 mm, 79 kg, imballo 1600×930×1220/1520), MRG.BEH.50 (5×GN 1/1, 1800×790×850 mm, 95 kg, imballo 2100×930×1220/1520), MRG.BEH.70 (6×GN 1/1, 2100×790×850 mm, 157 kg, imballo 2220×930×1220/1520). Alimentazione: 220 V; cavo: 3×1,5 mm². Potenze: 3,6 kW (MRG.BEH.05/10), 3,5 kW (MRG.BEH.30/50), 7,2 kW (MRG.BEH.70). Termostato: 30–90°C (secondo schema elettrico).



Campo di applicazione: MRG.BEH.05 · MRG.BEH.10 · MRG.BEH.30 · MRG.BEH.50 · MRG.BEH.70

M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
5

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

BAIN-MARIE — UNITÀ DI SERVIZIO CALDE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; deve essere trasportato su pallet con muletto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato con licenze di installazione/assistenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta: 220 V.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa equipotenzialmente collegata a terra secondo le norme di sicurezza.
- Il collegamento di terra dell'apparecchio va al conduttore di terra del quadro elettrico più vicino.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Prima dell'uso accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa.

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

BAIN-MARIE — UNITÀ DI SERVIZIO CALDE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in locali 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 quando il recipiente è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiamme, chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore di contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni derivanti dalla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non mettere materiali pesanti sulla mensola superiore dell'unità bain-marie.
- Non lasciare i coperchi aperti quando vi sono alimenti nella vasca.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = posizione ON, B = posizione OFF, C = spia, D = regolazione calore (termostato), E = lampada ON/OFF.
- Assicurarsi, prima dell'uso, che la valvola di scarico sia chiusa.
- Rimuovere i coperchi superiori e riempire la vasca del bain-marie con acqua.
- Inserire la spina nella presa.
- Per avviare l'apparecchio posizionare l'interruttore su (I).
- Regolare il termostato sulla temperatura desiderata.
- La spia segnala il funzionamento delle resistenze; il termostato regola i cicli di riscaldamento.
- Inserire gli alimenti da somministrare nella vasca.
- Al termine dell'uso portare l'interruttore su (0) e staccare la spina.
- Attendere il raffreddamento dell'acqua nella vasca prima di scaricarla.

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

BAIN-MARIE — UNITÀ DI SERVIZIO CALDE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire le parti a contatto con gli alimenti dopo ogni uso.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Per pulire l'interno rimuovere prima la vasca e quindi pulire l'interno dell'apparecchio.
- Utilizzare materiali di pulizia igienici; non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua durante la pulizia.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- In base alla frequenza d'uso pulire il gruppo mensola superiore con panno umido.
- Pulire periodicamente la lampada superiore con un panno asciutto.

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

BAIN-MARIE — UNITÀ DI SERVIZIO CALDE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare il fusibile (on/off). 4. Controllare le resistenze.
L'apparecchio non scalda correttamente.	1. Controllare l'impostazione del calore. 2. Controllare la quantità di acqua nella vasca. 3. Controllare la valvola di scarico.
L'apparecchio si è spento.	1. Una bassa tensione può provocare lo spegnimento — controllare la tensione. 2. Il termostato arresta automaticamente il riscaldamento quando si raggiunge la temperatura desiderata; quando la temperatura diminuisce, le resistenze si riattivano.
Se il mantenimento in caldo degli alimenti non è soddisfacente o se una funzione di sicurezza non funziona	Non utilizzare l'apparecchio; contattare il servizio assistenza autorizzato.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bain-Marie service units

Professional bain-marie hot service units for industrial kitchens.

Models: MRG.BEH.05 (2×GN 1/1, 800×790×850 mm, 40 kg, pack 930×900×1220/1520), MRG.BEH.10 (3×GN 1/1, 1250×790×850 mm, 67 kg, pack 1350×930×1220/1520), MRG.BEH.30 (4×GN 1/1, 1500×790×850 mm, 79 kg, pack 1600×930×1220/1520), MRG.BEH.50 (5×GN 1/1, 1800×790×850 mm, 95 kg, pack 2100×930×1220/1520), MRG.BEH.70 (6×GN 1/1, 2100×790×850 mm, 157 kg, pack 2220×930×1220/1520). Electrical supply: 220 V; cable: 3×1.5 mm². Heating power: 3.6 kW (MRG.BEH.05/10), 3.5 kW (MRG.BEH.30/50), 7.2 kW (MRG.BEH.70). Thermostat range: 30–90°C (per circuit diagram).



Scope: MRG.BEH.05 · MRG.BEH.10 · MRG.BEH.30 · MRG.BEH.50 · MRG.BEH.70

M&R GASTRO
Professional

SCOPE
5

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

mrgastro.ch

BAIN-MARIE SERVICE UNITS

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.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service licences.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorised person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance rating plate: 220 V.
- The appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing conductor must be connected to the earthing line on the nearest distribution panel.
- Connection to the main fuse and residual current device must comply with current regulations.
- Before operation check that the water drainage valve is closed.

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

BAIN-MARIE SERVICE UNITS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance where flammable or explosive materials are present.
- Do not operate the appliance when the tank 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 the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages resulting from missing earthing are not covered by the warranty.
- Do not place heavy materials on the top shelf group of the bain-marie unit.
- Do not leave lids open when food is in the bain-marie tank.

02 Operation

- Control panel: A = ON position, B = OFF position, C = signal lamp, D = heat setting (thermostat), E = lamp ON/OFF.
- Make sure the water drainage valve is closed before operating.
- Remove the upper lids and fill the bain-marie tank with water.
- Plug in the appliance.
- Switch to the (I) position to operate the appliance.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Indicator lamp on the switch signals when the heaters are working; the thermostat cycles the heaters as required.
- Place the foods to be served into the tank.
- After use switch to (0) and unplug the appliance.
- Allow the water in the tank to cool before draining.

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

BAIN-MARIE SERVICE UNITS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean parts that contact food after every use.
- Clean the outer surface with a moist cloth.
- To clean the inside, first remove the tank and then clean the appliance interior.
- Use hygienic cleaning materials; do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with water during cleaning.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Depending on frequency of use, clean the top shelf group with a moist cloth.
- Clean the upper lighting lamp periodically with a dry cloth.

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

BAIN-MARIE SERVICE UNITS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and supply voltage. 3. Check the fuse (on/off). 4. Check the heating resistances.
The appliance does not heat well.	1. Check the heat setting. 2. Check the amount of water in the tank. 3. Check the drainage valve.
The appliance stopped.	1. Low supply voltage can cause the appliance to stop — check the voltage. 2. The thermostat control switches the heat off automatically when the set temperature is reached; when temperature falls the heaters will restart.
If hot-holding quality is unsatisfactory or any safety function does not work	Do not use the appliance; contact authorised service.

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