

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bankettwagen Warm/Kalt

Professioneller Warm-/Kalt-Bankettwagen für den Einsatz in Industrieküchen. Varianten für 6×GN 1/1 + 6×GN 1/1, 6×GN 2/1 + 6×GN 2/1, 12×GN 1/1 + 12×GN 1/1 und 12×GN 2/1 + 12×GN 2/1. Betriebsbereiche: Heizen +65/75 °C, Kühlen +4/+10 °C. Nennleistung 2,05 kW, Betriebsstrom 9,5 A, Netz 220–230 V, Anschlusskabel 3×1,5 mm². Auslegung für tropische Umgebung 43 °C.

Geltungsbereich: MRG.BQ1-6+6HC · MRG.BQ2-6+6HC · MRG.BQ1-12+12HC · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

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

BANKETTWAGEN WARM/KALT

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht per Hand von einem Bereich in den anderen verschieben. Transport auf Palette mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auspacken: Verpackung gemäß den örtlichen Sicherheitsvorschriften entsorgen; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffe sind mit dem Materialkennzeichen versehen; prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorliegen.
- Die Montage und Inbetriebnahme dürfen nur durch fachkundiges Personal erfolgen, das über die entsprechenden Installations- und Service-Lizenzen verfügt.
- Vor Anschluss prüfen, dass die am Gerät angegebene Spannung mit der Versorgung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Anschluss gemäß einschlägigen Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Erdverbindung des Geräts ist an die Erdungsleitung am nächstliegenden Bedienfeld der Elektroinstallation anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz (RCD) sind entsprechend den geltenden Vorschriften durchzuführen.

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

BANKETTWAGEN WARM/KALT

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Gerät nicht an schlecht beleuchteten Orten verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht an einer Steckdose in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen anschliessen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger und nicht mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Feuer/Flammen am Einsatzort alle Gasventile und den Schützschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; nie Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Die notwendigen Schutzmassnahmen gegen elektrische Gefährdung treffen.
- Während des Transports nicht die Tür offenlassen; es kann gefährlich sein, die Tür unbeaufsichtigt zu bewegen — Stecker ausziehen und am Wagen lassen.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Tasten: A = SET, B = ON/OFF, C = Pfeil runter, D = Pfeil hoch.
- Vor Inbetriebnahme: Innenraum reinigen und Wagen am Platz fixieren. Netzstecker einstecken, Schalter auf ON stellen. Nach Leuchtanzeigen wird die Innentemperatur angezeigt. Der Wagen kann während Kühl-/Heizvorgang beladen werden; dadurch verlängert sich die Kühl-/Heizzeit. Zum Ausschalten Schalter auf OFF stellen (alle Lampen aus), Netzstecker ziehen und Stecker am Wagen belassen.

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

BANKETTWAGEN WARM/KALT

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Reinigung und Pflege nach jedem Gebrauch: Gerät ausschalten und Netzstecker trennen vor der Reinigung. Innenraum nach jedem Gebrauch reinigen. Innen- und Aussenseite mit feuchtem Tuch reinigen und dann trocknen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Gerät nicht direkt mit Wasser abspritzen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Periodische Reinigung und Wartung: Wartung durch qualifiziertes Personal. Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen. Räder, elektrische Verbindungen, Lüfter, Steuerung, Tür und Türschloss alle 6 Monate prüfen. Türdichtung periodisch prüfen und einstellen; unbrauchbare Dichtungen ersetzen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur durch qualifiziertes Personal erfolgen.
- Periodische Wartung: einmal alle 15 Tage service durchführen lassen. Sichtprüfung der Räder, elektrischen Verbindungen, des Lüfters, der Steuerung sowie Tür und Türschloss alle 6 Monate.
- Türdichtung regelmäßig prüfen, einstellen und bei Bedarf ersetzen.

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

BANKETTWAGEN WARM/KALT

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Gerät kühlt oder heizt nicht.	1) Prüfen, ob das Thermostat/Bedienfeld funktioniert. 2) Fehler am Lüfter möglich – Service informieren. 3) Bei Fehler im Steuerungssystem kühlt/heizt das Gerät nicht.
Gerät hat angehalten.	1) Gerät kann bei Unterspannung stoppen – Spannung prüfen. 2) Bei zusätzlicher Last am Wagen kann das Gerät anhalten.
Bremsen lassen sich nicht anlegen.	Bremsen oder Räder können defekt sein – Service informieren.
Tür schliesst nicht.	1) Wagen möglicherweise überladen. 2) Türverriegelung kann defekt sein.
Kühl-/Heizleistung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen fallen aus.	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

Chariot banquet chaud/froid

Chariot banquet professionnel chaud/froid conçu pour les cuisines industrielles. Configurations : 6×GN 1/1 + 6×GN 1/1, 6×GN 2/1 + 6×GN 2/1, 12×GN 1/1 + 12×GN 1/1 et 12×GN 2/1 + 12×GN 2/1. Plage de fonctionnement : chauffe +65/75 °C, refroidissement +4/+10 °C. Puissance nominale 2,05 kW, intensité 9,5 A, alimentation 220–230 V, câble 3×1,5 mm². Conçu pour climat tropical 43 °C.

Champ d'application: MRG.BQ1-6+6HC · MRG.BQ2-6+6HC · MRG.BQ1-12+12HC · MRG.BQ2-12+12C


M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

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

CHARIOT BANQUET CHAUD/FROID

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un endroit à un autre. Transport sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Déballage : éliminer l'emballage conformément aux règles de sécurité locales ; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques portent un marquage matériau ; vérifier que toutes les pièces sont présentes et qu'il n'y a pas de dommages de transport.
- L'installation et la mise en service doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié disposant des licences d'installation et de service.
- Vérifier avant connexion que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension d'alimentation.
- Cet appareil doit être raccordé 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 borne de terre du coffret la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au disjoncteur différentiel doit être réalisé conformément aux règlements en vigueur.

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

CHARIOT BANQUET CHAUD/FROID

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 brancher l'appareil à une prise proche de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger moins ni plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie/flammes sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques.
- Ne pas laisser la porte ouverte pendant le déplacement du chariot ; débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle – Boutons : A = SET, B = ON/OFF, C = flèche bas, D = flèche haut.
- Avant mise en service : s'assurer que l'intérieur du chariot est propre et que le chariot est immobile. Brancher l'appareil et mettre l'interrupteur sur ON. Après l'allumage des voyants, la température intérieure s'affiche. Le chariot peut être chargé pendant le processus de refroidissement/chauffage ; le temps de refroidissement/chauffage sera alors un peu plus long. Pour arrêter : mettre sur OFF (tous les voyants s'éteignent), débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

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

CHARIOT BANQUET CHAUD/FROID

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyage et entretien après chaque utilisation : toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant nettoyage. Nettoyer l'intérieur après chaque utilisation. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide puis sécher. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas nettoyer en pulvérisant de l'eau directement, cela pourrait endommager le moteur électrique.
- Entretien périodique : maintenance par du personnel qualifié. Effectuer la maintenance périodique toutes les 15 jours. Vérifier les roues, les connexions électriques, le ventilateur, le système de contrôle, la porte et la serrure tous les 6 mois. Vérifier périodiquement le joint de porte et le régler ; remplacer les joints usés.

02 Entretien

- Les opérations de maintenance doivent être réalisées uniquement par du personnel qualifié.
- Maintenance périodique : effectuer une maintenance tous les 15 jours. Vérifier roues, connexions électriques, ventilateur, système de contrôle, porte et serrure tous les 6 mois.
- Vérifier, régler et, si nécessaire, remplacer le joint de porte régulièrement.

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

CHARIOT BANQUET CHAUD/FROID

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier si l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne refroidit pas et ne chauffe pas.	1) Vérifier si le panneau de commande/thermostat fonctionne. 2) Le ventilateur peut être en défaut – informer le service. 3) En cas de défaillance du système de commande, l'appareil ne chauffe/ ne refroidit pas.
L'appareil s'est arrêté.	1) L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension – vérifier la tension. 2) Une charge sur le chariot peut provoquer l'arrêt.
Les freins ne se bloquent pas.	Les freins ou les roues peuvent être défectueux – informer le service.
La porte ne se ferme pas.	1) Le chariot peut être surchargé. 2) La serrure de la porte peut être défectueuse.
Performance de refroidissement/chauffage insuffisante ou défaillance des fonctions de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les 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

Carrello banchetto caldo/freddo

Carrello banchetto professionale caldo/freddo progettato per cucine industriali. Varianti: 6×GN 1/1 + 6×GN 1/1, 6×GN 2/1 + 6×GN 2/1, 12×GN 1/1 + 12×GN 1/1 e 12×GN 2/1 + 12×GN 2/1. Campi di funzionamento: riscaldamento +65/75 °C, raffreddamento +4/+10 °C. Potenza nominale 2,05 kW, corrente 9,5 A, rete 220–230 V, cavo 3×1,5 mm². Progettato per tropicale 43 °C.

Campo di applicazione: MRG.BQ1-6+6HC · MRG.BQ2-6+6HC · MRG.BQ1-12+12HC · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

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

CARRELLO BANCHETTO CALDO/FREDDO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Non spostare l'apparecchio a mano da un'area all'altra. Spostarlo su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Spacchettamento: smaltire l'imballo secondo le norme di sicurezza locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono marcate; verificare che tutti i componenti siano presenti e privi di danni da trasporto.
- L'installazione e la messa in servizio devono essere eseguite solo da personale qualificato con licenze di installazione e assistenza.
- Prima del collegamento verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza applicabili.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

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

CARRELLO BANCHETTO CALDO/FREDDO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti mobili durante il funzionamento.
- Non collegare l'apparecchio a una presa vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme dove si utilizza l'apparecchio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dall'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Prendere le necessarie precauzioni contro i pericoli elettrici.
- Non lasciare la porta aperta durante lo spostamento del carrello; scollegare e lasciare la spina sul carrello.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – Tasti: A = SET, B = ON/OFF, C = freccia giù, D = freccia su.
- Prima dell'uso: assicurarsi che l'interno del carrello sia pulito e che il carrello sia stabile. Inserire la spina, impostare su ON. Dopo l'accensione delle spie la temperatura interna viene visualizzata. È possibile caricare il carrello durante il processo di raffreddamento/riscaldamento; in questo caso i tempi saranno leggermente più lunghi. Per spegnere impostare su OFF (tutte le spie si spengono), scollegare e lasciare la spina sul carrello.

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

CARRELLO BANCHETTO CALDO/FREDDO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulizia e manutenzione dopo ogni uso: spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia. Pulire l'interno dopo ogni uso. Pulire interno ed esterno con panno umido e poi asciugare. Non usare detergenti abrasivi. Non pulire spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- Pulizia e manutenzione periodica: la manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato. Effettuare manutenzione periodica ogni 15 giorni. Controllare ruote, collegamenti elettrici, ventilatore, sistema di controllo, porta e serratura ogni 6 mesi. Controllare periodicamente la guarnizione della porta e regolarla; sostituire le guarnizioni non utilizzabili.

02 Manutenzione

- Le interventi di manutenzione devono essere eseguiti solo da personale qualificato.
- Manutenzione periodica: effettuare assistenza ogni 15 giorni. Controllare ruote, collegamenti elettrici, ventilatore, sistema di controllo, porta e serratura ogni 6 mesi.
- Controllare regolarmente la guarnizione della porta, regolarla e sostituirla se necessario.

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

CARRELLO BANCHETTO CALDO/FREDDO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato alla rete. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non raffredda o non riscalda.	1) Verificare se il pannello di controllo/termostato funziona. 2) Può esserci un guasto alla ventola – informare il servizio. 3) Se il sistema di controllo ha un errore, l'apparecchio non riscalda né raffredda.
L'apparecchio si è fermato.	1) L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione – verificare la tensione. 2) Se c'è carico sul carrello, l'apparecchio può fermarsi.
I freni non si applicano.	I freni o le ruote possono essere difettosi – informare il servizio.
La porta non si chiude.	1) Il carrello può essere sovraccarico. 2) La serratura della porta può essere difettosa.
Raffreddamento/riscaldamento non adeguato o malfunzionamento delle funzioni di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

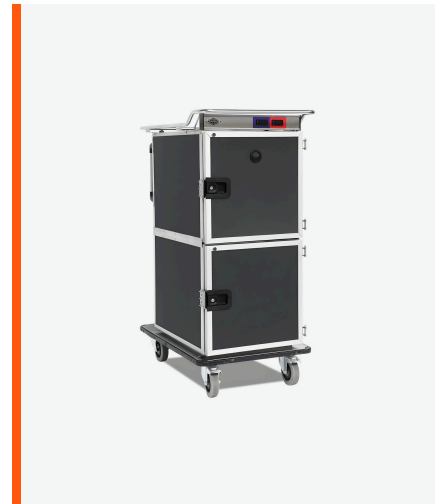
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cold–Hot banquet trolley

Professional cold–hot banquet trolley intended for industrial kitchens.
Available configurations: 6×GN 1/1 + 6×GN 1/1, 6×GN 2/1 + 6×GN 2/1, 12×GN 1/1 + 12×GN 1/1 and 12×GN 2/1 + 12×GN 2/1. Operating ranges: hot +65/75 °C, cold +4/+10 °C. Rated power 2.05 kW, operating current 9.5 A, supply 220–230 V, cable 3×1.5 mm². Rated for tropical 43 °C.

Scope: MRG.BQ1-6+6HC · MRG.BQ2-6+6HC · MRG.BQ1-12+12HC · MRG.BQ2-12+12C



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

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

COLD-HOT BANQUET TROLLEY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not move the appliance by hand from area to area. Move on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Unpacking: dispose of packaging according to local safety rules; food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols; check all parts have arrived and for any shipping damage.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel holding appropriate installation/service licenses.
- Before connection, ensure the supply voltage matches the voltage 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 device must be carried out in accordance with applicable regulations.

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

COLD-HOT BANQUET TROLLEY

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 connect the device to an outlet near 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 there is a fire or flame where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Take necessary precautions against electrical hazards.
- Do not leave the door open while moving the banquet trolley; unplug and leave the plug on the trolley.

02 Operation

- Control panel – Buttons: A = SET, B = ON/OFF, C = Down arrow, D = Up arrow.
- Before operation: ensure the inside of the trolley is clean and the trolley is stationary. Plug in the appliance and switch to ON. After indicator lamps signal, the inside temperature will be shown. The trolley may be filled during the cooling/heating process; cooling/heating time will be slightly longer when loaded. To stop: switch to OFF (all lamps off), unplug and leave the plug on the trolley.

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

COLD-HOT BANQUET TROLLEY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Cleaning and maintenance after every use: always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning. Clean the inside after every use. Clean inside and outside with a moist cloth and then dry. Do not use abrasive cleaning chemicals. Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise the electric motor may be damaged.
- Periodic cleaning and maintenance: maintenance must be done by qualified personnel. Obtain periodic maintenance once every 15 days. Check wheels, electrical connections, fan, control system, door and door lock once every 6 months. Check the door gasket periodically and adjust; replace gaskets that are no longer serviceable.

02 Maintenance

- Maintenance work must be performed by qualified personnel only.
- Periodic maintenance: obtain service once every 15 days. Inspect wheels, electrical connections, fan, control system, door and door lock every 6 months.
- Check door gasket regularly, adjust and replace when unserviceable.

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

COLD-HOT BANQUET TROLLEY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check the electrical connections and voltage.
The appliance does not cool and heat.	1) Check if the thermostat/control panel operates. 2) The fan may have an error — inform service. 3) If the control system has an error, the appliance will not cool or heat.
The appliance stopped.	1) The appliance can stop due to low voltage — check the voltage. 2) If there is any load on the banquet trolley, the appliance may stop.
Brakes cannot be applied.	Brakes or wheels may be faulty — inform service.
Door is not closed.	1) The banquet trolley may be overloaded. 2) Door lock may be faulty.
Cooling/heating not at suitable quality or safety functions not working.	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.