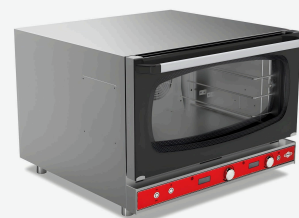


M&R GASTRO SCHWEIZ

Heissluft-Patisserieöfen (elektrisch)

Professionelle Heissluft-Patisserieöfen für den Einsatz in Grossküchen; elektrisch beheizt; Bedienung, Reinigung, Wartung und Störungsbeseitigung im Handbuch beschrieben.

Geltungsbereich: MRG.PFE4-U · MRG.PFE4-Y · MRG.PFE6-Y · MRG.MF4-6



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

HEISSLUFT-PATISSERIEOFEN (ELEKTRISCH)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Ort zum anderen bewegt werden. Transport auf einer Palette mit Gabelstapler.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften und Entsorgungsregeln beachten. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit dem Werkstoffkennzeichen markiert. Prüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit aller Teile nach dem Versand.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Boden aufstellen; Massnahmen gegen Umsturz treffen.
- Die Installation und der Service sind nur von einer fachkundigen, lizenzierten Person durchzuführen.
- Anschluss an die elektrische Stromversorgung nur durch eine autorisierte Person.
- Sicherstellen, dass die angelegte Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (gemäss Sicherheitsvorschriften).
- Die Geräteerdung an die Erdungsleitung auf dem Bedienfeld anschliessen, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften ausführen.
- Für Reinigung und Wartung mindestens 50 cm Platz an der rechten und linken Seite freihalten.

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

HEISSLUFT-PATISSERIEOFEN (ELEKTRISCH)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Räumen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Bauteilen während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren. Der Abstand zwischen Ofenoberfläche und brennbarem Material muss mindestens 10 cm betragen.
- Das Gerät nicht im leeren Zustand betreiben (Ausnahme: Einlauf-/Einbrennprozedur siehe Bedienungsanleitung).
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzkleidung/-ausrüstung betreiben.
- Bei Brand: Gasventile und elektrischen Schützer schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zur Brandbekämpfung verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Vor Eingriffen stets das Gerät ausschalten und vom Strom trennen (siehe Wartungshinweise).
- Defekte oder nicht funktionierende Sicherheitsfunktionen dürfen nicht ignoriert werden; Gerät nicht verwenden.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Bezeichnungen): A = Ein/Aus-Taster; B = Beleuchtung; C = Thermostat; D = Zeiteinstellungstaste; E = Thermostat-Kontrollleuchte; F = Timer-Kontrollleuchte.
- Netzstecker einstecken.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Geruch und Rauchentwicklung aus Dämmmaterial und Heizelementen kommen. Vor dem ersten Gebrauch Thermostat auf 240 °C stellen und das Gerät leer 30 Minuten laufen lassen.
- Die Zeit nach dem gewünschten Garvorgang einstellen und prüfen, ob die Timer-Kontrollleuchte funktioniert.
- Thermostat auf die gewünschte Gartemperatur einstellen.
- Gerät durch Drücken des Ein/Aus-Tasters einschalten.
- Vor dem Einlegen des Garguts vorheizen: Gerät auf einen Wert über 60 °C für 5–10 Minuten einstellen.
- Bis zur Erreichung der Solltemperatur verteilt der drehbare Ventilator die Temperatur gleichmässig; der Ventilator kann in zwei Richtungen drehen.
- Produktblech in den Ofen einschieben.
- Nach dem Garen Deckel/Haube öffnen und das Produkt entnehmen.
- Nach Abschluss die Ein/Aus-Taste drücken, um das Gerät abzuschalten.

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

HEISSLUFT-PATISSERIEOFEN (ELEKTRISCH)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innenraum mit weichem Tuch und einem ölverdünnenden Spray reinigen, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist. Abwasser fließt nach der Reinigung durch den Abfluss.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie Rückstände hinterlassen können.
- Nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.
- Nicht mit Materialien reinigen, die Chromoberflächen beschädigen können.

02 Wartung

- Wartungen sind nur durch qualifiziertes Personal durchzuführen.
- Führen Sie eine periodische Wartung des Geräts alle 15 Tage durch.
- Die Wartung des Schützes (Contactor) soll je nach Nutzungshäufigkeit mit Druckluft erfolgen.

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

HEISSLUFT-PATISSERIEOFEN (ELEKTRISCH)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	1) Prüfen Sie, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Prüfen Sie die elektrischen Anschlüsse und die Spannung. 3) Prüfen Sie die Sicherung (ein/aus). 4) Prüfen Sie die Ofenabdeckung/den Deckel.
Das Gerät gart/kocht nicht richtig.	Prüfen Sie die Temperatureinstellungen (Heizeinstellung).
Das Gerät ist ausgefallen / hat sich abgeschaltet.	Das Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen. In diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Schlechte Garqualität oder nicht funktionierende Sicherheitsfunktionen.	Gerät nicht verwenden. Falls das Problem weiterhin besteht, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

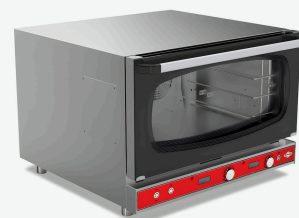
Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à convection pour pâtisserie (électrique)

Fours à convection professionnels pour pâtisserie destinés aux cuisines collectives ; chauffage électrique ; mode d'emploi, entretien et dépannage décrits dans le manuel.

Champ d'application: MRG.PFE4-U · MRG.PFE4-Y · MRG.PFE6-Y · MRG.MF4-6



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

mr-gastro.ch

FOUR À CONVECTION POUR PÂTISSERIE (ÉLECTRIQUE)

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 à l'aide d'un chariot élévateur.
- Déballage selon les règles et les prescriptions locales. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées. Vérifier la présence et l'état de toutes les pièces après le transport.

02 Installation & raccordement

- Installer sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre le renversement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension appliquée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise reliée à la terre (conformément aux règles de sécurité).
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au disjoncteur différentiel doit respecter la réglementation en vigueur.
- Laisser au moins 50 cm de dégagement à droite et à gauche pour faciliter le nettoyage et la maintenance.

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

FOUR À CONVECTION POUR PÂTISSERIE (ÉLECTRIQUE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives. La distance minimale entre la surface du four et une matière inflammable doit être de 10 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide (sauf procédure de rodage décrite dans le manuel).
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Avant toute intervention, éteindre et déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique (voir entretien).
- Ne pas utiliser l'appareil si des fonctions de sécurité sont défectueuses.

02 Utilisation

- Panneau de commande (désignations) : A = bouton On/Off ; B = éclairage ; C = thermostat ; D = bouton de réglage du temps ; E = témoin thermostat ; F = témoin minuterie.
- Brancher l'appareil.
- Lors de la première mise en service, des odeurs et fumées peuvent se dégager de l'isolant et des éléments chauffants. Avant la première utilisation, régler le thermostat à 240 °C et faire fonctionner l'appareil vide pendant 30 minutes.
- Régler le temps en fonction du temps de cuisson et vérifier que le témoin de la minuterie fonctionne.
- Régler le thermostat à la température de cuisson souhaitée.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton On/Off.
- Préchauffer avant de placer le produit : régler au-dessus de 60 °C pendant 5–10 minutes.
- Jusqu'à atteindre la température réglée, l'appareil répartit la chaleur de manière homogène à l'aide d'un ventilateur réversible.
- Placer la plaque produit dans le four.
- Après la cuisson, ouvrir le couvercle et retirer le produit.
- Une fois terminé, appuyer sur le bouton On/Off pour éteindre l'appareil.

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

FOUR À CONVECTION POUR PÂTISSERIE (ÉLECTRIQUE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux en utilisant un spray dégraissant avant que l'appareil soit complètement refroidi. Les eaux usées s'écoulent par la sortie d'évacuation après le nettoyage.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement à l'eau, cela pourrait endommager le moteur électrique.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager les parties chromées.

02 Entretien

- L'entretien doit être réalisé par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique de l'appareil tous les 15 jours.
- L'entretien du contacteur doit être effectué 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 À CONVECTION POUR PÂTISSERIE (ÉLECTRIQUE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1) Vérifier que l'appareil est branché. 2) Vérifier les connexions électriques et la tension. 3) Vérifier le fusible (position). 4) Vérifier le couvercle du four.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier les réglages de température.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension. Contrôler la tension.
Qualité de cuisson insuffisante ou fonctions de sécurité non opérationnelles.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, 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

Forno a convezione per pasticceria (elettrico)

Forni a convezione professionali per pasticceria destinati a cucine industriali; riscaldamento elettrico; istruzioni per uso, pulizia, manutenzione e riparazioni nel manuale.

Campo di applicazione: MRG.PFE4-U · MRG.PFE4-Y · MRG.PFE6-Y · MRG.MF4-6



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

FORNO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA (ELETTRICO)

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 carrello elevatore.
- Sconfezionare secondo le normative e le disposizioni locali. Le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate. Verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate dopo la spedizione.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e stabile; prendere misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da personale qualificato e in possesso delle licenze di installazione e servizio.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Accertarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla protezione generale e al dispositivo di interruzione della corrente di guasto deve essere eseguito secondo le norme vigenti.
- Per agevolare pulizia e manutenzione lasciare almeno 50 cm di spazio a destra e a sinistra dell'apparecchio.

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

FORNO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA (ELETTRICO)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi. La distanza tra la superficie del forno e materiale infiammabile deve essere almeno di 10 cm.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto (eccetto la procedura di prima accensione indicata nel manuale).
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore. Non usare mai acqua.
- I danni dovuti all'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Prima di qualsiasi intervento spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione (vedere manutenzione).
- Non utilizzare l'apparecchio se le funzioni di sicurezza non sono operative.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (indicazioni): A = pulsante On/Off; B = luce; C = termostato; D = pulsante impostazione tempo; E = spia termostato; F = spia timer.
- Inserire la spina nella presa.
- Alla prima accensione possono verificarsi odori e fumo provenienti da materiali isolanti ed elementi riscaldanti. Prima dell'uso impostare il termostato a 240 °C e far funzionare l'apparecchio vuoto per 30 minuti.
- Impostare il tempo in base al tempo di cottura e verificare che la spia del timer funzioni.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata.
- Accendere l'apparecchio premendo il pulsante On/Off.
- Preriscaldare l'apparecchio prima di inserire il prodotto: impostare oltre 60 °C per 5–10 minuti.
- Fino al raggiungimento della temperatura impostata, il ventilatore distribuisce uniformemente la temperatura; il ventilatore può ruotare in entrambe le direzioni.
- Inserire la teglia con il prodotto nel forno.
- Dopo la cottura aprire il coperchio e rimuovere il prodotto.
- Al termine premere il pulsante On/Off per spegnere l'apparecchio.

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

FORNO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA (ELETTRICO)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido utilizzando uno spray solvente per oli, prima che l'apparecchio sia completamente raffreddato. Le acque di scarico defluiscono tramite l'uscita dopo la pulizia.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, potrebbe danneggiare il motore elettrico.
- Non pulire con materiali che possano danneggiare le superfici cromate.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica dell'apparecchio ogni 15 giorni.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in funzione della frequenza d'uso.

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

FORNO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA (ELETTRICO)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si accende.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Controllare le connessioni elettriche e la tensione. 3) Controllare il fusibile (stato). 4) Controllare il coperchio del forno.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	Controllare le impostazioni di calore/temperatura.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In questa situazione controllare la tensione.
Qualità di cottura scadente o funzioni di sicurezza non operative.	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

Convection patisserie oven (electric)

Professional convection patisserie ovens intended for industrial kitchens; electrically heated; operating, cleaning, maintenance and troubleshooting instructions are provided in the manual.

Scope: MRG.PFE4-U · MRG.PFE4-Y · MRG.PFE6-Y · MRG.MF4-6



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

CONVECTION PATISSERIE OVEN (ELECTRIC)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area. It must be transported on a pallet with a forklift truck.
- Unpack according to local rules and regulations and dispose of packaging accordingly. Parts that contact food are made of stainless steel; plastic parts are marked with material symbols. Check that all parts have arrived and are undamaged after shipping.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation and service licences.
- Connection to the electrical power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance equals the voltage shown on the appliance nameplate.
- 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 performed in accordance with current regulations.
- Leave at least 50 cm clearance at the right and left sides for easy cleaning and maintenance.

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

CONVECTION PATISSERIE OVEN (ELECTRIC)

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. The distance between the oven surface and flammable material must be a minimum of 10 cm.
- Do not operate the appliance when the machine is empty (exception: first-time run-in procedure described in the manual).
- 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 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.
- Always switch off and disconnect the appliance before any intervention (see maintenance).
- Do not use the appliance if any safety function is not working.

02 Operation

- Control panel (labels): A = On/Off button; B = Lighting button; C = Thermostat; D = Time setting button; E = Thermostat signal lamp; F = Timer signal lamp.
- Plug in the appliance.
- On first start a smell or smoke may occur from insulation and heater elements. Before first use set the thermostat to 240 °C and run the appliance empty for 30 minutes.
- Adjust the time according to the cooking time and check that the timer signal lamp is working.
- Set the thermostat to the desired cooking temperature.
- Switch on the device by pressing the On/Off button.
- Preheat the appliance before placing the product: set the device above 60 °C for 5–10 minutes.
- Until it reaches the set temperature the device distributes heat evenly with the fan; the fan can rotate in two directions.
- Place the product tray into the oven.
- After cooking open the lid and remove the product.
- When finished press the On/Off button to turn the device off.

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

CONVECTION PATISSERIE OVEN (ELECTRIC)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inside of the oven with a soft cloth using an oil solvent spray, before the appliance is fully cooled. Waste water will flow through the waste water outlet after cleaning.
- 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.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Maintenance of the appliance contactor should be performed with compressed air according to frequency of use.

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

CONVECTION PATISSERIE OVEN (ELECTRIC)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1) Check if the appliance is plugged in. 2) Check electrical connections and voltage. 3) Check the fuse (on/off). 4) Check the oven lid.
The appliance does not cook well.	Check the heat/temperature settings.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Poor cooking quality or safety function failure.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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