

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrische mobile Bain-Marie

Professionelle elektrische Bain-Maries für gewerbliche Küchen;
ausgelegt für den Einsatz in Industrieküchen. Nennleistung: 1,75 kW.
Verfügbare Kapazitäten: 2X1/1 GN, 3X1/1 GN oder 4X1/1 GN.

Geltungsbereich: MRG.MBLB.01 · MRG.MBLB.02 · MRG.MBLB.03



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELEKTRISCHE MOBILE BAIN-MARIE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden. Zum Transport einen Hubwagen verwenden (Gabelstapler oder Palettenheber).
- Die Hebearme des Gabelstaplers oder Palettenhebers müssen mehr als die Hälfte des Geräts von unten erreichen.
- Beim Auspacken die aktuellen Sicherheitsvorschriften und Landessätze beachten; Verpackungsmaterial entsprechend entsorgen. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffkennzeichnung versehen. Prüfen, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorliegen.

02 Installation & Anschluss

- Auf einer ebenen, tragfähigen Fläche aufstellen; Maßnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Die Installation und der Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Installations- und Serviceberechtigungen durchgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Die angeschlossene Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss gemäß den geltenden Sicherheitsnormen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Geräteerdung ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank oder an die der Elektroinstallation nächstgelegene Erdungsverbindung anzuschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter ist gemäß den geltenden Vorschriften auszuführen.
- Befindet sich der Aufstellort in/auf nicht brennbarer Wärmedämmung, beträgt der Mindestabstand 5 cm; andernfalls mindestens 20 cm. Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.
- Elektrische Anschlüsse dürfen nur nach den örtlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Personal vorgenommen werden.

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

ELEKTRISCHE MOBILE BAIN-MARIE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Nicht im leeren Zustand betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen in der Umgebung alle Gasventile und den Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher einsetzen. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht von der Garantie gedeckt.
- Den Ablasshahn nicht öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, da dies Verbrennungen verursachen kann.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal bedient werden; Reparaturen nur durch autorisierten Service mit Originalersatzteilen durchführen lassen.

02 Bedienung

- Bedienfeld — A: Schalter EIN-Position; B: Schalter AUS-Position; C: Kontrolllampe; D: Temperaturregelung; E: Lampe EIN/AUS.
- Vor dem Inbetriebnehmen sicherstellen, dass der Ablasshahn geschlossen ist.
- Die oberen Deckel abnehmen und Wasser in das Bain-Marie-Becken füllen.
- Gerät einstecken.
- Zum Betrieb den Schalter in die (I)-Position stellen.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Kontrolllampe am Schalter zeigt an, wenn die Heizelemente arbeiten; während des Betriebs regelt das Thermostat und bei Abschaltung erlischt die Kontrolllampe.
- Die zu servierenden Speisen in das Becken stellen.
- Nach dem Erhitzen den Schalter in die (0)-Position stellen und den Netzstecker ziehen.
- Das im Becken verbliebene Wasser abkühlen lassen, bevor es abgelassen wird.

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

ELEKTRISCHE MOBILE BAIN-MARIE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Die Außenseite mit einem feuchten Lappen und einem Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen; dadurch kann die elektrische Anlage beschädigt werden.
- Beim Reinigen des Innenraums die Wanne (Tank) entnehmen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten dürfen nur von fachkundigem Personal durchgeführt werden.
- Führen Sie eine periodische Wartung des Geräts alle 15 Tage durch.
- Bei hartem (kalziumhaltigem) Wasser die Heizelemente in regelmäßigen Abständen prüfen und Verkalkungen entfernen.
- Wartung des Geräteschalters/Kontakts mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.
- Prüfen Sie periodisch, ob sich am Ablasshahn Ablagerungen gebildet haben; falls vorhanden, beheben.

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

ELEKTRISCHE MOBILE BAIN-MARIE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät startet nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3. Widerstände prüfen.
Speisen werden nicht warm gehalten.	1. Wasserstand prüfen. 2. Thermostatschalter prüfen. Erreicht das Wasser nicht die gewünschte Temperatur, autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät hat sich abgeschaltet / angehalten.	Das Gerät kann aufgrund von Unterspannung stoppen. In diesem Fall die Netzspannung prüfen.
Heiz- bzw. Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht oder die Warmhaltung erfolgt nicht in geeigneter Qualität.	Gerät nicht verwenden. Halten die Probleme an, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Bain-marie électrique mobile

Bains-marie électriques professionnels pour cuisines industrielles.
Conçus pour un usage en cuisine industrielle. Puissance nominale :
1,75 kW. Capacités disponibles : 2X1/1 GN, 3X1/1 GN ou 4X1/1 GN.

Champ d'application: MRG.MBLB.01 · MRG.MBLB.02 · MRG.MBLB.03



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE MOBILE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé à la main d'une zone à une autre. Utiliser un chariot de levage (chariot élévateur ou transpalette).
- Les bras de levage du chariot élévateur ou du transpalette doivent atteindre plus de la moitié de l'appareil par le dessous.
- Lors du déballage, respecter les codes et réglementations locales en matière de sécurité et éliminer les emballages conformément. Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques portent un symbole de matériau. Vérifier l'arrivée complète des pièces et tout dommage durant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer le produit sur un sol plat et stable; prendre les dispositions nécessaires pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par du personnel qualifié disposant des autorisations d'installation et de service.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne habilitée.
- S'assurer que la tension raccordée correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité. La mise à la terre doit être reliée à la liaison de terre la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale (fusible) et au dispositif différentiel (FI) doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.
- Si l'emplacement est couvert d'un isolant thermique incombustible, la distance doit être de 5 cm; sinon au moins 20 cm. L'appareil ne doit pas fonctionner sous une hotte.
- Les connexions électriques doivent être réalisées conformément aux règles locales par du personnel qualifié.

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

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE MOBILE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie sur le lieu d'utilisation, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas ouvrir la vanne de vidange d'eau pendant le fonctionnement; risque de brûlure.
- L'appareil doit être utilisé par du personnel formé; les réparations doivent être effectuées uniquement par le service agréé et avec des pièces d'origine.

02 Utilisation

- Panneau de commande — A : position MARCHE; B : position ARRÊT; C : témoin; D : réglage de la chauffe; E : lampe ON/OFF.
- S'assurer avant la mise en service que la vanne de vidange est fermée.
- Retirer les couvercles supérieurs et remplir d'eau la cuve du bain-marie.
- Brancher l'appareil.
- Pour démarrer, basculer l'interrupteur sur la position (I).
- Régler le thermostat à la température souhaitée.
- Le témoin indique que les résistances chauffent; le thermostat intervient pendant le fonctionnement et le témoin s'éteint à l'arrêt.
- Placer les aliments à servir dans la cuve.
- Après le chauffage, basculer sur la position (0) et débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'eau présente dans la cuve avant de la vidanger.

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

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE MOBILE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide et un produit de polissage pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant d'eau directement; cela pourrait endommager les composants électriques.
- Pour nettoyer l'intérieur, retirer la cuve.

02 Entretien

- L'entretien doit être réalisé par du personnel qualifié.
- Effectuer la maintenance périodique de l'appareil tous les 15 jours.
- Si l'eau utilisée est calcaire, vérifier périodiquement les résistances et détartrer.
- L'entretien du contacteur se fera à l'air comprimé en fonction de la fréquence d'utilisation.
- Vérifier périodiquement l'éventuelle accumulation au niveau de la vanne de vidange et la réparer si nécessaire.

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

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE MOBILE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si l'appareil est branché. 2. Contrôler les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier les résistances.
Les aliments ne restent pas chauds.	1. Vérifier le niveau d'eau. 2. Vérifier l'interrupteur du thermostat. Si l'eau n'atteint pas la température souhaitée, contacter le service agréé.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter à cause d'une basse tension. Dans ce cas, vérifier la tension électrique.
Fonctions de sécurité défectueuses ou maintien au chaud insuffisant.	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

Bagnomaria elettrico mobile

Bagnomarie elettrici professionali per cucine industriali. Progettati per l'uso in cucine industriali. Potenza nominale: 1,75 kW. Capacità disponibili: 2X1/1 GN, 3X1/1 GN o 4X1/1 GN.

Campo di applicazione: MRG.MBLB.01 · MRG.MBLB.02 · MRG.MBLB.03



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

BAGNOMARIA ELETTRICO MOBILE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra. Utilizzare un veicolo di movimentazione (carrello elevatore o transpallet).
- Le braccia di sollevamento del carrello elevatore o del transpallet devono raggiungere più della metà dell'apparecchio da sotto.
- Durante lo scarico e lo spacchettamento seguire le norme e i regolamenti di sicurezza locali e smaltire l'imballo. Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono identificate con il simbolo del materiale. Verificare che tutte le parti siano pervenute e non danneggiate durante il trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su un pavimento livellato e resistente; adottare le misure necessarie contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere effettuate da personale specializzato con le relative abilitazioni aziendali.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione collegata corrisponda a quella riportata sulla targhetta 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 più vicina dell'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo la normativa vigente.
- Se il luogo di installazione è coperto da materiale isolante termico non infiammabile, la distanza deve essere 5 cm; altrimenti almeno 20 cm. L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto cappe aspiranti.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti secondo le normative locali da personale qualificato.

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

BAGNOMARIA ELETTRICO MOBILE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se è vuoto.
- Non caricare meno o più rispetto alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio nell'area di utilizzo, spegnere rapidamente tutte le valvole a gas e l'interruttore principale e usare l'estintore. Non usare mai acqua.
- I danni causati dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non aprire il rubinetto di scarico mentre l'apparecchio è in funzione; può provocare ustioni.
- L'apparecchio deve essere usato da personale formato; le riparazioni devono essere eseguite solo da assistenza autorizzata con ricambi originali.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo — A: posizione ON; B: posizione OFF; C: spia; D: regolazione temperatura; E: lampada ON/OFF.
- Assicurarsi che la valvola di scarico sia chiusa prima dell'uso.
- Rimuovere i coperchi superiori e riempire di acqua la vasca del bagnomaria.
- Inserire la spina nella presa.
- Per avviare portare l'interruttore in posizione (I).
- Regolare il termostato alla temperatura desiderata.
- La spia segnala quando le resistenze sono in funzione; durante il funzionamento il termostato regola la temperatura e la spia si spegne all'arresto.
- Inserire i cibi da servire nella vasca.
- Dopo il riscaldamento portare l'interruttore in posizione (0) e togliere la spina.
- Lasciare raffreddare l'acqua presente nella vasca prima di scaricarla.

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

BAGNOMARIA ELETTRICO MOBILE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un lucidante per cromature.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente; ciò può danneggiare i componenti elettrici.
- Durante la pulizia interna, rimuovere la vasca.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica dell'apparecchio ogni 15 giorni.
- Se l'acqua usata è calcarea, controllare periodicamente le resistenze e rimuovere i depositi di calcare.
- La manutenzione del contattore va effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.
- Controllare periodicamente la presenza di accumuli al rubinetto di scarico e intervenire se necessario.

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

BAGNOMARIA ELETTRICO MOBILE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare le connessioni elettriche e la tensione. 3. Controllare le resistenze.
I cibi non vengono mantenuti caldi.	1. Controllare il livello dell'acqua. 2. Controllare l'interruttore del termostato. Se l'acqua non raggiunge la temperatura desiderata, contattare l'assistenza autorizzata.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso verificare la tensione di rete.
Mantenimento caldo non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

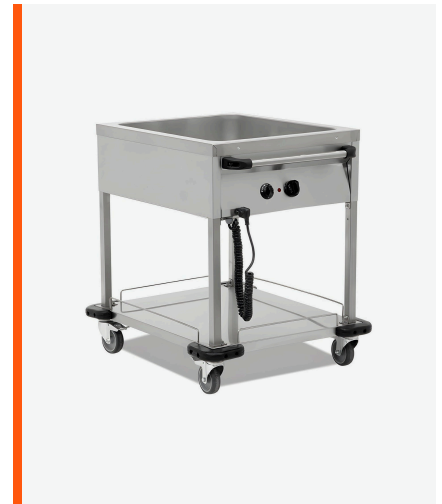
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Electric mobile bain-maries

Professional electric mobile bain-maries for industrial kitchens.
Designed for use in industrial kitchens. Rated power: 1.75 kW.
Available capacities: 2X1/1 GN, 3X1/1 GN or 4X1/1 GN.

Scope: MRG.MBLB.01 · MRG.MBLB.02 · MRG.MBLB.03



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ELECTRIC MOBILE BAIN-MARIES

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area. Use a lifting truck (forklift or pallet jack) for transport.
- The lifting arms of the forklift or pallet jack must reach more than half of the appliance from underneath.
- When unpacking follow local safety codes and regulations and dispose of packaging accordingly. Parts in contact with food are stainless steel; plastic parts are marked by material symbol. Check that all parts have been delivered and that there is no transport damage.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent tipping.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding the required installation and service authorisations.
- Connection to the electrical supply must be made by an authorised person.
- Ensure the supply voltage matches 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 earth line nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual current device must be carried out in accordance with applicable regulations.
- If the installation area is covered with nonflammable thermal insulation material, the distance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm. The appliance must not be operated under a chimney hood.
- Electrical connections must comply with local regulations and be carried out by qualified personnel.

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

ELECTRIC MOBILE BAIN-MARIES

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- 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 occurs 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 the fire.
- All damage caused by lack of earthing is not covered by the warranty.
- Do not open the water drainage tap while the appliance is operating; this may cause burns.
- The appliance must be used by trained personnel; repairs only by authorized service using original spare parts.

02 Operation

- Control panel — A: Switch ON position; B: Switch OFF position; C: Signal lamp; D: Heat setting button; E: Lamp ON/OFF.
- Be sure the water drainage valve is closed before operating.
- Remove the top lids and put water into the bain-marie tank.
- Plug in the appliance.
- To operate, switch to the (I) position.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Indicator lamp on the switch signals when heaters work; the thermostat cycles during operation and the indicator lamp stops when the unit is off.
- Place the foods to be served into the tank.
- After heating, switch to the (0) position and unplug the appliance.
- Allow the water remaining in the tank to cool before draining.

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

ELECTRIC MOBILE BAIN-MARIES

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 electrical components may be damaged.
- When cleaning the inside of the appliance, remove the tank.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- If the water used is limey, check the heating elements periodically and remove limescale.
- Maintenance of the appliance contactor should be done with compressed air according to frequency of use.
- Check periodically for any accumulation at the drainage tap and repair if present.

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

ELECTRIC MOBILE BAIN-MARIES

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage. 3. Check the heating elements (resistances).
Foods are not kept warm.	1. Check the water level. 2. Check the thermostat switch. If the water does not reach the desired temperature, contact authorized service.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the supply voltage.
Heating or safety functions do not work / hot holding quality is not acceptable.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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