

M&R GASTRO SCHWEIZ

Elektrischer Nudelkocher

Professioneller elektrischer Nudelkocher für den gewerblichen Einsatz in Industrieküchen. Netzanschluss 400 V AC 3N PE; Zuleitung 5x2,5 mm². Leistungsvarianten im Handbuch: 10,5 kW und 12 kW. Gerät ist für den intensiven Einsatz ausgelegt und liefert hohe Effizienz.

Geltungsbereich: MRG.6ME010 · MRG.PLS.7ME010 · MRG.PLS.9ME010



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

ELEKTRISCHER NUDELKOCHER

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand über kurze Strecken bewegt werden.
- Zum Transport Hubgerät verwenden (Gabelstapler oder Palettenheber).
- Die Hubarme von Gabelstapler oder Palettenheber müssen mehr als die Hälfte der Gerätesohle unterfahren können.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige Personen mit gültiger Installations-/Serviceberechtigung ausgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung nur von einer befugten Person vornehmen lassen.
- Die am Typenschild genannte Spannung muss mit der angeschlossenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (gemäss Sicherheitsregeln und Normen).
- Die Erdverbindung des Geräts an die nächstgelegene Erdungsleitung im Schaltschrank anschließen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften ausführen.
- Ist der Aufstellort mit nichtbrennbarem Wärmedämmmaterial belegt, muss der Abstand 5 cm betragen.
- Ist kein nichtbrennbares Dämmmaterial vorhanden, muss der Abstand mindestens 20 cm betragen.
- Das Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube betreiben.

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

ELEKTRISCHER NUDELKOCHER

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand- oder Flammenerscheinung alle Gasventile und den Elektrokontaktor sofort ausschalten und Feuerlöscher einsetzen; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdverbindung entstehen, sind nicht in der Garantie gedeckt.
- Nicht mehr Wasser in den Tank geben als das Maximum erlaubt.
- Während des Kochens das Ablaufsystem für übergelaufenes Wasser nicht abstellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Wärmeeinstellung (Heat setting button); B = Kontrolllampe; C = Wasserhahn/Absperrventil.
- Vor dem Betrieb den Filter und den Korb in die Wanne einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Ablassrohr geschlossen ist (Schiebeschieber über dem Ablauf nach links ziehen).
- Wasser bis zur maximalen Füllstandslinie einfüllen.
- Gerät einstecken.
- Thermostat auf die gewünschte Heizstufe einstellen.
- Beim Einschalten des Thermostats beginnen die Heizwiderstände zu arbeiten und die Kontrolllampen zeigen den Betrieb an.
- Erreicht die Wassertemperatur die eingestellte Anzeige, schalten die Heizungen ab; ist die Temperatur niedriger, greift das Thermostat ein.
- Während des Erhitzens die zu kochende Pasta mit den Körben einlegen (jeweils 4 Portionen) und kochen.
- Nach dem Kochen den Korb aus der Wanne heben und zum Abtropfen stehen lassen.
- Nach Abschluss der Kochvorgangs das Thermostat auf (0) stellen und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Ablassen das Wasser abkühlen lassen.
- Zum Ablassen das Ablassrohr an die Ablauföffnung anschließen und das Wasser ablassen.

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

ELEKTRISCHER NUDELKOCHER

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberflächen mit feuchtem Tuch und Chrompflegemittel reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht durch gezieltes Besprühen mit Wasser reinigen (Gefahr von Motorschäden).
- Beim Reinigen der Innenwanne Korb und Filter entfernen.
- Rückstände in der Kochwanne nach jedem Gebrauch entfernen und reinigen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten nur durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Führen Sie eine periodische Wartung alle 15 Tage durch.
- Bei hartem oder kalkhaltigem Wasser die Widerstände periodisch prüfen und entkalken.
- Die Wartung des Gerätekontaktors mit Druckluft entsprechend der Nutzungsfrequenz durchführen.

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

ELEKTRISCHER NUDELKOCHER

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1) Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2) Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3) Widerstände prüfen.
Gerät kocht nicht richtig.	1) Wasserstand prüfen. 2) Thermostat-Schalter prüfen. Wenn die Wassertemperatur nicht die gewünschte Temperatur erreicht, autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Gerät hat den Betrieb eingestellt.	Mögliche Ursache: zu niedrige Spannung. In diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Weitere Funktionsstörungen oder Qualitätsprobleme bei der Pasta.	Bei ungeeigneter Kochqualität oder wenn eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet, Gerät nicht verwenden. Bleiben Probleme bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cuiseur à pâtes électrique

Cuiseur à pâtes électrique professionnel, conçu pour les cuisines industrielles. Alimentation 400 V AC 3N PE ; câble 5x2,5 mm². Puissances indiquées dans le manuel : 10,5 kW et 12 kW. Conçu pour un usage intensif et une grande efficacité.

Champ d'application: MRG.6ME010 · MRG.PLS.7ME010 · MRG.PLS.9ME010



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

mrgastro.ch

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main.
- Utiliser un engin de transport (chariot élévateur ou transpalette) pour le déplacement.
- Les bras du chariot élévateur ou du transpalette doivent passer sous plus de la moitié de la base de l'appareil.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures pour éviter le basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié disposant des autorisations d'installation/maintenance.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être réalisé par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension raccordée correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- L'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 connectée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au disjoncteur principal et au dispositif de protection contre les courants de fuite doit être conforme à la réglementation en vigueur.
- Si l'emplacement est recouvert d'un matériau isolant thermique ininflammable, la distance doit être de 5 cm.
- Sinon la distance doit être d'au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte.

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

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

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 produits inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si la machine est 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 ou de flammes, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique puis utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne seront pas couverts par la garantie.
- Ne pas ajouter plus d'eau dans la cuve que le niveau maximum.
- Ne pas couper le système d'écoulement de l'eau débordée pendant la cuisson.

02 Utilisation

- Tableau de commande : A = bouton de réglage de la chaleur ; B = témoin lumineux ; C = robinet d'eau.
- Avant mise en service, placer le filtre et le panier dans la cuve.
- S'assurer que la conduite d'évacuation est fermée (tirer la glissière au-dessus du tuyau d'évacuation vers la gauche).
- Remplir d'eau jusqu'au niveau maximum.
- Brancher l'appareil.
- Régler le thermostat sur la puissance souhaitée.
- Lorsque le thermostat est actionné, les résistances chauffantes fonctionnent et les témoins lumineux signalent le fonctionnement.
- Quand la température de l'eau atteint la valeur réglée, les résistances sont arrêtées ; si la température est inférieure, le thermostat intervient.
- Pendant le chauffage introduire les pâtes dans la cuve avec les paniers (4 portions) et cuire.
- Après cuisson sortir le panier de la cuve et laisser s'égoutter.
- À la fin de la cuisson mettre le thermostat sur (0) et débrancher l'appareil.
- Avant de vidanger, laisser refroidir l'eau.
- Raccorder la conduite de vidange à l'orifice d'évacuation et vidanger l'eau.

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

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau (risque d'endommagement du moteur électrique).
- Retirer le panier et le filtre présents dans la cuve lors du nettoyage intérieur.
- Nettoyer les résidus accumulés dans la cuve après chaque utilisation.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique tous les 15 jours.
- Si l'eau utilisée est calcaire et dure, contrôler périodiquement les résistances et éliminer le calcaire.
- L'entretien du contacteur électrique doit être réalisé à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

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

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

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) Contrôler les résistances.
L'appareil ne cuit pas correctement.	1) Vérifier le niveau d'eau. 2) Vérifier l'interrupteur du thermostat. Si la température de l'eau n'atteint pas la valeur souhaitée, contacter le service après-vente autorisé.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en raison d'une tension trop basse. Dans ce cas, vérifier la tension d'alimentation.
Autres dysfonctionnements ou qualité de cuisson insuffisante.	Si la cuisson n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas, ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Cuocipasta elettrico

Cuocipasta elettrico professionale, pensato per cucine industriali.
Alimentazione 400 V AC 3N PE; cavo 5x2,5 mm². Varianti di potenza nel manuale: 10,5 kW e 12 kW. Progettato per impiego intensivo e ad alta efficienza.

Campo di applicazione: MRG.6ME010 · MRG.PLS.7ME010 · MRG.PLS.9ME010



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

mrgastro.ch

CUOCIPASTA ELETTRICO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano.
- Utilizzare un mezzo di movimentazione (carrello elevatore o transpallet) per lo spostamento.
- Le braccia del carrello elevatore o del transpallet devono raggiungere più della metà della base dell'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite solo da personale qualificato con abilitazioni all'installazione/manutenzione.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza vigenti.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se il luogo d'installazione è coperto con materiale isolante termico non infiammabile, la distanza deve essere 5 cm.
- Altrimenti la distanza deve essere almeno 20 cm.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa.

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

CUOCIPASTA ELETTRICO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi poco illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza dispositivi di protezione individuale idonei.
- In caso di incendio o fiammata, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e il contattore elettrico e utilizzare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dall'assenza della messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non aggiungere acqua nella vasca oltre il livello massimo consentito.
- Non interrompere il sistema di scarico dell'acqua in caso di traboccamento durante la cottura.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = pulsante di regolazione della temperatura; B = spia; C = rubinetto/valvola acqua.
- Prima dell'uso inserire il filtro e il cestello nella vasca.
- Assicursi che il tubo di scarico sia chiuso (tirare la valvola a cursore sopra il tubo di scarico verso sinistra).
- Aggiungere acqua fino al livello massimo.
- Inserire la spina nella presa.
- Impostare il termostato sulla temperatura desiderata.
- All'accensione del termostato le resistenze si attivano e le spie segnalano il funzionamento.
- Quando la temperatura dell'acqua raggiunge il valore impostato le resistenze si disattivano; se la temperatura è inferiore il termostato interviene.
- Durante il riscaldamento mettere la pasta da cuocere nella vasca con i cestelli (4 porzioni) e cuocere.
- Dopo la cottura togliere il cestello dalla vasca e lasciarlo scolare.
- Terminata la cottura portare il termostato su (0) e scollegare l'apparecchio.
- Prima di scaricare l'acqua lasciarla raffreddare.
- Collegare il tubo di scarico all'apertura di scarico e svuotare l'acqua.

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

CUOCIPASTA ELETTRICO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un lucidante per cromo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio (rischio di danneggiamento del motore elettrico).
- Rimuovere il cestello e il filtro presenti nella vasca per pulire l'interno.
- Pulire i residui accumulati nella vasca di cottura dopo ogni uso.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Se l'acqua usata è calcarea o dura, controllare periodicamente le resistenze e rimuovere i depositi di calcare.
- La manutenzione del contattore deve essere effettuata con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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

CUOCIPASTA ELETTRICO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1) Controllare se l'apparecchio è collegato. 2) Controllare i collegamenti elettrici e la tensione. 3) Controllare le resistenze.
L'apparecchio non cuoce bene.	1) Controllare il livello dell'acqua. 2) Controllare l'interruttore del termostato. Se la temperatura dell'acqua non raggiunge il valore desiderato, contattare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione. In tal caso controllare la tensione di alimentazione.
Altri malfunzionamenti o qualità di cottura non adeguata.	Se la cottura della pasta non è soddisfacente o una funzione di sicurezza non funziona, 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

Electric pasta cooker

Professional electric pasta cooker designed for industrial kitchens.
Supply: 400 V AC 3N PE; cable 5x2.5 mm². Power variants listed in the manual: 10.5 kW and 12 kW. Built for intensive use and high efficiency.

Scope: MRG.6ME010 · MRG.PLS.7ME010 · MRG.PLS.9ME010



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 PASTA COOKER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand.
- Use a hauling vehicle for transport (forklift or pallet jack).
- The lifting arms of the forklift or pallet jack must reach under more than half of the appliance base.

02 Installation & connection

- Place the product on level, solid ground and take precautions against tipping.
- Installation and service must be carried out only by qualified personnel holding appropriate installation/service authorisations.
- Connection to the electrical supply must be performed by an authorised person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earth to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.
- If the installation area is covered with nonflammable thermal insulation material, the distance must be 5 cm.
- Otherwise the distance must be at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

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

ELECTRIC PASTA COOKER

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of 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 personal protective equipment.
- If a fire or flare occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not add water to the tank above the maximum level.
- Do not turn off the drainage system for overflowed water during cooking.

02 Operation

- Control panel: A = heat setting button; B = indicator lamp; C = water valve.
- Place the filter and basket into the tank before operating the appliance.
- Ensure the water drainage pipe is closed (pull the slide valve over the drainage pipe to the left).
- Add water up to the maximum level.
- Plug in the appliance.
- Set the thermostat to the desired heat.
- When the thermostat is switched on the heaters start to work and the indicator lamps show operation.
- When water temperature reaches the set temperature the heaters switch off; if the water temperature is lower the thermostat intervenes.
- During heating place the pasta to be cooked into the tank in the baskets (4 portions) and cook.
- After cooking lift the basket out of the tank and leave it to drain.
- After completing cooking set the thermostat to (0) and unplug the appliance.
- Before draining the water allow it to cool down.
- Attach the drainage pipe to the drainage opening and remove the water.

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

ELECTRIC PASTA COOKER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface with a moist cloth and chrome shiner.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; the electric motor may be damaged.
- Remove the basket and filter from the tank when cleaning the inside of the appliance.
- Clean residues accumulated in the cooking tank after every use.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance every 15 days.
- If the water used is limey or hard, check the resistances periodically and remove limescale.
- 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.

ELECTRIC PASTA COOKER

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 resistances.
The appliance does not cook well.	1) Check the water level. 2) Check the thermostat switch. If the water temperature does not reach the desired temperature, contact authorised service.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the supply voltage.
Other faults or unsuitable cooking quality.	If pasta cooking quality is not suitable or any safety function does not work, do not use the appliance. If these problems continue, contact authorised service.

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