

M&R GASTRO SCHWEIZ

Wasser-/Dampfgrill (elektrisch)

Professionelle elektrische Wasser-/Dampfgrills für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle (Abmessungen H×B×T in mm, Gewicht, Anschlussleistung): MRG.6LE010 — 400×600×290, 45 kg, 3,75 kW; MRG.6LE020 — 600×600×290, 60 kg, 6,25 kW; MRG.6LE030 — 800×600×290, 85 kg, 8,75 kW; MRG.6LE040 — 1200×600×290, 105 kg, 13,75 kW; MRG.PLS.7LE010 — 400×730×300, 31 kg, 3,75 kW; MRG.PLS.7LE020 — 800×730×300, 45 kg, 8,75 kW; MRG.PLS.7LE030 — 1200×730×300, 66 kg, 13,75 kW. Alle Modelle: Netzanschluss 400 V AC 3N PE; empfohlene Zuleitung 5×2,5 mm².



Geltungsbereich: MRG.6LE010 · MRG.6LE020 · MRG.6LE030 · MRG.6LE040 · MRG.PLS.7LE010 · MRG.PLS.7LE020 · MRG.PLS.7LE030

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
7

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

WASSER-/DAMPFGRILL (ELEKTRISCH)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden. Transport nur auf Palett mit Gabelstapler.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; gegen Umkippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur durch qualifiziertes, lizenziertes Fachpersonal erfolgen.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Personen.
- Die am Gerät angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung abgleichen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; Erdung an die nächstliegende Erdungsleitung am Schaltfeld anschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften ausführen.
- Befindet sich das Gerät an einer Stelle mit nichtbrennbarer Wärmeisolierung, ist ein Abstand von 5 cm einzuhalten; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.
- Beim Auspacken Verpackung gemäss landesrechtlichen Vorgaben entfernen; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen; Lieferung auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

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

WASSER-/DAMPFGRILL (ELEKTRISCH)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in ungenügend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Geräts zulässt.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand: alle Gasventile (falls vorhanden) und den elektrischen Schütz-Schalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Keine wässrigen Materialien auf den Grill geben; Ölspritzer können schwere Verbrennungen verursachen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Temperaturregler; B = Energie-Warnlampe; C = Ölauffangschublade; D = Kontrollleuchte.
- Netzstecker einstecken.
- Zum Einschalten des Grills den Schalter in die I-Position stellen.
- Vor der ersten Benutzung den Grill leer betreiben; danach ist er einsatzbereit.
- Temperatur einstellen, indem der Thermostat auf die gewünschte Temperatur gedreht wird.
- Beim Einschalten des Thermostats schalten die Heizelemente ein; die Kontrolllampe am Schalter leuchtet während des Betriebs. Der Thermostat regelt zyklisch; die Signallampe ist aus, wenn der Grill abgeschaltet ist.
- Die zu garenden Lebensmittel auf den Grill legen, während er aufgeheizt wird.
- Darauf achten, dass das verwendete Öl in der Ölauffangschublade gesammelt wird.
- Nach Beendigung des Betriebs den Schalter auf 0 stellen.

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

WASSER-/DAMPFGRILL (ELEKTRISCH)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberflächen mit einem feuchten Tuch und Chrompolitur reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da Rückstände entstehen können.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen; sonst können elektrische Bauteile beschädigt werden.
- Den Grill nach jedem Gebrauch mit geeignetem Schaber reinigen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifizierte Personen durchführen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen.
- Ölauffangschublade periodisch reinigen: Schublade mit Wasser füllen und erhitzen, um anhaftendes/erstarrtes Öl zu lösen.
- Wartung des Kontaktors mittels Druckluft gemäss Nutzungshäufigkeit durchführen.

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

WASSER-/DAMPFGRILL (ELEKTRISCH)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät läuft nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3. Sicherung prüfen, ob sie intakt ist.
Das Gerät gart nicht richtig.	Prüfen, ob das Gerät bei einer geeigneten Temperatur betrieben wird.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	Niedrige Spannung kann zum Stillstand führen. In diesem Fall die Spannung prüfen.
Unsichere Funktion oder schlechte Garqualität	Gerät nicht benutzen. Wenn die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gril à eau/vapeur électrique

Grils professionnels électriques à eau/vapeur destinés aux cuisines industrielles. Modèles (dimensions H×L×P en mm, poids, puissance):
MRG.6LE010 — 400×600×290, 45 kg, 3,75 kW; MRG.6LE020 — 600×600×290, 60 kg, 6,25 kW; MRG.6LE030 — 800×600×290, 85 kg, 8,75 kW; MRG.6LE040 — 1200×600×290, 105 kg, 13,75 kW;
MRG.PLS.7LE010 — 400×730×300, 31 kg, 3,75 kW;
MRG.PLS.7LE020 — 800×730×300, 45 kg, 8,75 kW;
MRG.PLS.7LE030 — 1200×730×300, 66 kg, 13,75 kW. Tous modèles: alimentation 400 V AC 3N PE; câble recommandé 5×2,5 mm².

Champ d'application: MRG.6LE010 · MRG.6LE020 · MRG.6LE030 · MRG.6LE040 · MRG.PLS.7LE010 · MRG.PLS.7LE020 · MRG.PLS.7LE030



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
7

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

GRIL À EAU/VAPEUR 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 l'autre. Déplacement uniquement sur palette avec chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et titulaire d'une licence.
- Raccordement à l'alimentation électrique uniquement par du personnel autorisé.
- S'assurer que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre; relier la terre 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 être conforme aux réglementations en vigueur.
- Si l'emplacement est isolé par un matériau thermique ininflammable, laisser 5 cm de distance; sinon au moins 20 cm.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte.
- Déballer la marchandise conformément aux codes et réglementations locales; les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable; les pièces plastiques sont marquées; vérifier l'intégralité des pièces et l'absence de dommages dus au transport.

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

GRIL À EAU/VAPEUR ÉLECTRIQUE

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité prévue de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie: couper rapidement toutes les vannes à gaz et l'interrupteur du contacteur électrique et utiliser un extincteur; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages résultant d'une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas déposer de matières aqueuses sur la grille; les projections d'huile peuvent provoquer de graves brûlures.

02 Utilisation

- Panneau de contrôle : A = réglage de la température; B = témoin d'avertissement d'énergie; C = tiroir à huile; D = voyant indicateur.
- Brancher le gril.
- Pour mettre le gril en marche, basculer l'interrupteur en position I.
- Avant la première utilisation, faire fonctionner le gril à vide; ensuite il est prêt à l'emploi.
- Régler la température en tournant le thermostat sur la température désirée.
- Quand le thermostat est actionné, les résistances commencent à fonctionner et le témoin sur l'interrupteur s'allume. Le thermostat intervient en cycles; le témoin s'éteint si le gril est éteint.
- Placer les aliments à cuire sur la grille pendant le préchauffage.
- Pendant la cuisson, veiller à ce que l'huile utilisée s'accumule dans le tiroir à huile.
- Après utilisation, mettre l'interrupteur sur 0.

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

GRIL À EAU/VAPEUR ÉLECTRIQUE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant nettoyage.
- Nettoyer les surfaces externes avec un chiffon humide et un produit pour chrome.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau; cela peut endommager les composants électriques.
- Nettoyer la grille avec un grattoir adapté après chaque utilisation.

02 Entretien

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer périodiquement le tiroir à huile: remplir le tiroir d'eau et le chauffer pour aider à décoller l'huile figée ou collée.
- 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.

GRIL À EAU/VAPEUR ÉLECTRIQUE

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 le fusible.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier si l'appareil fonctionne à une température adaptée.
L'appareil s'est arrêté.	Une basse tension peut provoquer l'arrêt. Dans ce cas, vérifier la tension.
Fonctionnement dangereux ou qualité de cuisson insuffisante	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

Griglia ad acqua/vapore elettrica

Griglie professionali elettriche ad acqua/vapore progettate per cucine industriali. Modelli (HxLxP in mm, peso, potenza): MRG.6LE010 — 400×600×290, 45 kg, 3,75 kW; MRG.6LE020 — 600×600×290, 60 kg, 6,25 kW; MRG.6LE030 — 800×600×290, 85 kg, 8,75 kW; MRG.6LE040 — 1200×600×290, 105 kg, 13,75 kW; MRG.PLS.7LE010 — 400×730×300, 31 kg, 3,75 kW; MRG.PLS.7LE020 — 800×730×300, 45 kg, 8,75 kW; MRG.PLS.7LE030 — 1200×730×300, 66 kg, 13,75 kW. Tutti i modelli: alimentazione 400 V AC 3N PE; sezione cavo consigliata 5×2,5 mm².



Campo di applicazione: MRG.6LE010 · MRG.6LE020 · MRG.6LE030 · MRG.6LE040 · MRG.PLS.7LE010 · MRG.PLS.7LE020 · MRG.PLS.7LE030

M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
7

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

GRIGLIA AD ACQUA/VAPORE ELETTRICA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un luogo all'altro. Trasporto solo su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Porre il prodotto su un piano d'appoggio dritto e resistente; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato e autorizzato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione presente corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con terra; collegare la messa a terra alla linea di terra del quadro più vicina all'installazione elettrica.
- Il collegamento al fusibile principale e all'interruttore differenziale deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante non infiammabile, mantenere 5 cm di distanza; altrimenti almeno 20 cm.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto una cappa.
- All'apertura dell'imballo rimuovere l'imballo secondo i codici e le normative locali; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate; verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate durante il trasporto.

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

GRIGLIA AD ACQUA/VAPORE ELETTRICA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti 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 quando è vuoto.
- Non caricare l'apparecchio al di sotto o al di sopra della sua capacità.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas (se presenti) e l'interruttore del contattore elettrico e usare un estintore; non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non mettere materiali acquosi sulla griglia; gli schizzi di olio possono causare gravi ustioni.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = manopola regolazione temperatura; B = spia avviso energia; C = cassetto per olio; D = spia indicatrice.
- Inserire la spina nella presa.
- Per avviare il grill, portare l'interruttore in posizione I.
- Per la prima accensione, far funzionare il grill a vuoto; successivamente sarà pronto per l'uso.
- Per impostare la temperatura, ruotare il termostato alla temperatura desiderata.
- Quando il termostato viene azionato, si accendono gli elementi riscaldanti e la spia sul comando segnala il funzionamento. Il termostato interviene a ciclo; la spia è spenta quando il grill è spento.
- Porre gli alimenti da cuocere sulla griglia mentre si riscalda.
- Durante la cottura assicurarsi che l'olio utilizzato venga raccolto nel cassetto per olio.
- Al termine dell'uso, portare l'interruttore su 0.

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

GRIGLIA AD ACQUA/VAPORE ELETTRICA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di qualsiasi pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido e un lucidante per cromatura.
- Non usare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, altrimenti i componenti elettrici potrebbero danneggiarsi.
- Pulire la griglia con uno spatola idonea dopo ogni uso.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire periodicamente il cassetto per olio: riempire il cassetto con acqua e riscaldarlo; ciò aiuta a rimuovere l'olio solidificato o incrostato.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

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

GRIGLIA AD ACQUA/VAPORE ELETTRICA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si accende.	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione. 3. Controllare il fusibile.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	Verificare se l'apparecchio è impostato alla temperatura adeguata.
L'apparecchio si è fermato.	La bassa tensione può causare l'arresto. In questo caso verificare la tensione.
Qualità di cottura scadente o malfunzionamenti di sicurezza	Non usare 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 water/steam grill

Professional electric water/steam grills for industrial kitchens. Models (H×W×D in mm, weight, power): MRG.6LE010 — 400×600×290, 45 kg, 3.75 kW; MRG.6LE020 — 600×600×290, 60 kg, 6.25 kW; MRG.6LE030 — 800×600×290, 85 kg, 8.75 kW; MRG.6LE040 — 1200×600×290, 105 kg, 13.75 kW; MRG.PLS.7LE010 — 400×730×300, 31 kg, 3.75 kW; MRG.PLS.7LE020 — 800×730×300, 45 kg, 8.75 kW; MRG.PLS.7LE030 — 1200×730×300, 66 kg, 13.75 kW. All models: supply 400 V AC 3N PE; recommended cable 5×2.5 mm².

Scope: MRG.6LE010 · MRG.6LE020 · MRG.6LE030 · MRG.6LE040 · MRG.PLS.7LE010 · MRG.PLS.7LE020 · MRG.PLS.7LE030



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
7

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 WATER/STEAM GRILL

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area. Move only on a pallet with a forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified, licensed personnel.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules; connect appliance earthing to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be done according to applicable regulations.
- If the location is covered with nonflammable thermal insulation material, maintain a 5 cm distance; otherwise at least 20 cm.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.
- Unpack according to local regulations; parts contacting food are stainless steel; plastic parts are marked with material symbols; check all parts are present and undamaged after shipping.

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

ELECTRIC WATER/STEAM GRILL

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.
- 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 protective equipment.
- If a fire occurs where the appliance is used: turn off all gas valves (if any) and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by missing earthing connection are not covered by the warranty.
- Do not place watery materials on the grill; oil splashes may cause serious burns.

02 Operation

- Control panel: A = temperature adjustment knob; B = energy warning lamp; C = oil drawer; D = indicator light.
- Plug in the grill.
- To operate the grill, switch to the I position.
- Operate the grill empty for the first use; then it will be ready for use.
- Set the appliance temperature by turning the thermostat to the desired temperature.
- When the thermostat is turned on, the heaters start operating and the indicator lamp on the switch lights. The thermostat cycles during operation; the signal lamp is off when the grill is off.
- Place the items to be cooked on the grill while it is heating.
- During cooking ensure that used oil is collected in the oil drawer.
- When finished, switch to the 0 position.

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

ELECTRIC WATER/STEAM GRILL

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface 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, otherwise electrical components may be damaged.
- Clean the grill with a suitable scraper after every use.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by a qualified person.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the oil drawer periodically: fill the oil drawer with water and heat it; this helps clean frozen and stuck oil.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.

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

ELECTRIC WATER/STEAM GRILL

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.
The appliance does not cook well.	Check whether the appliance is operated at a suitable temperature.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage. In this situation check the voltage.
Unsuitable cooking quality or security 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.