

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kühltheke mit Granitplatte

Professionelle Kühltheke mit Granitoberseite, ausgelegt für den Einsatz in Grossküchen. Technische Eckdaten (Quelle):
MRG.160.80.01 – Abmessungen 1600×800×1020 mm, Nutzinhalt 300 L, Gewicht 250 kg, Leistung 0,12 KW, Betriebsspannung 220-230 V, Zuleitung 3x1,5, Sicherung 25 A, Betriebstemperatur 0 / +5 °C; Verpackungsmasse 1700×950×1250 mm. MRG.210.80.01 – Abmessungen 2100×800×1020 mm, Nutzinhalt 500 L, Gewicht 305 kg, Leistung 0,16 KW, Betriebsspannung 220-230 V, Zuleitung 3x1,5, Sicherung 25 A, Betriebstemperatur 0 / +5 °C; Verpackungsmasse 2200×950×1250 mm. Zusätzliche Kapazitäten:
Fermentationsladefach: 2×400×600 mm; Roste: 4×400×600 mm je



Geltungsbereich: MRG.160.80.01 · MRG.210.80.01 · MRG.160.80.02 · MRG.210.80.02

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

KÜHLTHEKE MIT GRANITPLATTE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Transport: Gerät nicht per Hand von Bereich zu Bereich verschieben. Auf Palette verfahren; Gabelstapler verwenden.
- Auspacken: Gemäss den Sicherheitsvorschriften des Landes auspacken und Verpackung entsorgen. Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen. Lieferumfang prüfen und auf Transportschäden kontrollieren.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellen: Produkt auf ebenem, tragfähigem Untergrund platzieren; gegen Umkippen sichern.
- Fachpersonal: Installation und Service dürfen nur durch einen fachkundigen Techniker mit den entsprechenden Installations- und Service-Lizenzen durchgeführt werden.
- Elektrischer Anschluss: Anschluss an die Stromversorgung nur durch eine autorisierte Person vornehmen.
- Spannung prüfen: Sicherstellen, dass die angeschlossene Spannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Schutzleiter: Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden – entsprechend den geltenden Sicherheitsregeln und Normen.
- Erdung: Die Geräteerdung an die Erdungsleitung im nächstgelegenen Schaltschrank anschliessen.
- Sicherungen: Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromsicherung (leak current fuse) gemäss den gültigen Vorschriften durchführen.
- Abstand bei Reihenaufstellung: Werden zwei Geräte nebeneinander aufgestellt, ist zwischen ihnen ein Mindestabstand von 2 cm einzuhalten, um Kondensation zu vermeiden.

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

KÜHLTHEKE MIT GRANITPLATTE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an schlecht beleuchteten Orten betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Geräts erlaubt.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: Gasabsperrentile und Schütz/Netzschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Alle Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät legen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Temperatur erhöhen; B = Temperatur reduzieren; C = Kontrollleuchte EIN/AUS; D = SET-Bestätigungstaste.
- Vor Inbetriebnahme: Innen- und Aussenflächen vor der ersten Nutzung mit einem warmen Tuch reinigen; danach mit feuchtem Tuch nachwischen und trocknen.
- Netzstecker einstecken.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Tasten einstellen.
- Erstbetrieb: Gerät 12 Stunden leer laufen lassen; während dieser Zeit Deckel/Hauben nicht öffnen.
- Teige zur Fermentation im Fermentationsfach warten lassen.
- Materialien in das Gerät legen; häufiges oder offenes Türöffnen beeinträchtigt die Kühlwirkung.
- Auf der Granitplatte können Teige zubereitet werden.

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

KÜHLTHEKE MIT GRANITPLATTE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innenflächen und Ablagen nach jeder Entleerung mit feuchtem Tuch reinigen und trocknen.
- Granitfläche mit feuchtem Seifenlappen reinigen, danach mit feuchtem Tuch nachwischen und trocknen.
- Fermentationsschubladen und Roste nach jeder Nutzung reinigen.
- Bedienfeld mit trockenem Tuch reinigen.
- Auf hygienische Reinigungsmittel achten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können Rückstände hinterlassen).
- Nicht mit Wasser besprühen; sonst kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Personal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage vorsehen.
- Kondensator mit Kunststoff-Hartbürste einmal im Monat reinigen.
- Ventilator in periodischen Abständen reinigen.
- Periodische Wartung des Feuerlöschers durchführen.

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

KÜHLTHEKE MIT GRANITPLATTE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen. 3. Überprüfen, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Das Gerät ist laut / erzeugt Geräusche.	1. Motor prüfen. 2. Falls Verbindungsrohre den Kompressor berühren, Abstand herstellen.
Das Gerät hat sich abgeschaltet.	1. Niedrige Spannung kann Abschaltung verursachen – Spannung prüfen. 2. Bei Fehlerstrom an den elektrischen Verbindungen Gerät stoppen und autorisierten Service rufen.
Innere Temperatur ist zu hoch.	1. Kondensator reinigen. 2. Raumklimatisierung/Belüftung prüfen. 3. Heiße Produkte entfernen. 4. Tür schliessen, falls offen.
Kühlung/Fermentation oder Sicherheitsfunktionen funktionieren nicht ausreichend.	Bei ungenügender Kühl-/Fermentationsqualität oder Ausfall von Sicherheitsfunktionen: Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiter bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Comptoir réfrigéré avec dessus en granit

Comptoir réfrigéré professionnel à plateau en granit, conçu pour usages en cuisine collective. Données techniques (source) :
MRG.160.80.01 – dimensions 1600×800×1020 mm, capacité 300 L, poids 250 kg, puissance 0,12 KW, tension 220-230 V, câble 3x1,5, fusible 25 A, plage de fonctionnement 0 / +5 °C ; dimensions du colis 1700×950×1250 mm. MRG.210.80.01 – dimensions 2100×800×1020 mm, capacité 500 L, poids 305 kg, puissance 0,16 KW, tension 220-230 V, câble 3x1,5, fusible 25 A, plage 0 / +5 °C ; colis 2200×950×1250 mm. Capacité tiroir fermentation : 2×400×600 mm ; grilles : 4×400×600 mm chacune.



Champ d'application: MRG.160.80.01 · MRG.210.80.01 · MRG.160.80.02 · MRG.210.80.02

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Transport : Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un endroit à l'autre. Déplacer sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Déballage : Déballer conformément aux règles de sécurité locales et éliminer l'emballage. Les pièces en contact avec les denrées sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées. Vérifier la complétude et l'absence de dommages de transport.

02 Installation & raccordement

- Installation : Poser l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre le risque de basculement.
- Personnel : L'installation et la maintenance doivent être réalisées par un technicien qualifié titulaire des licences d'installation et de service.
- Raccordement électrique : Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par une personne autorisée.
- Tension : Vérifier que la tension fournie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Mise à la terre : Cet appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- Connexion de terre : La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau électrique le plus proche.
- Fusibles : Le raccordement à la fusible principal et à la fusible de courant de fuite (leak current fuse) doit être conforme aux règlements en vigueur.
- Espacement : Si deux appareils sont placés côte à côte, laisser au moins 2 cm d'espace entre eux pour éviter la condensation.

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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit mal éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger l'appareil en dessous ou au-dessus de sa capacité.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement les vannes de gaz et l'alimentation électrique, utiliser un extincteur ; ne jamais éteindre avec de l'eau.
- Tous les dommages résultant d'une absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Éviter l'exposition directe au soleil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = augmentation de la température ; B = réduction de la température ; C = témoin ON/OFF ; D = touche SET (validation).
- Avant la première utilisation : nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon tiède, puis essuyer avec un chiffon humide et sécher.
- Brancher l'appareil.
- Régler la température avec les flèches haut/bas.
- Mise en service initiale : laisser fonctionner l'appareil vide pendant 12 heures ; ne pas ouvrir les couvercles pendant ce temps.
- Mettre les pâtes à fermenter dans le tiroir de fermentation.
- Placer les denrées dans l'appareil ; l'ouverture fréquente ou prolongée des portes réduit l'efficacité du refroidissement.
- La préparation des pâtes peut être effectuée sur le plan de granit.

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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant toute opération: toujours couper l'alimentation et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces intérieures et les étagères avec un chiffon humide puis sécher après chaque vidage.
- Nettoyer le plan en granit avec un chiffon savonneux humide, rincer avec un chiffon humide et sécher.
- Nettoyer les tiroirs de fermentation et les grilles après chaque utilisation.
- Nettoyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas laver l'appareil en le pulvérisant d'eau directement, cela pourrait endommager le moteur électrique.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse rigide en plastique une fois par mois.
- Nettoyer le ventilateur à intervalles périodiques.
- Effectuer la maintenance périodique de l'extincteur.

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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier que l'appareil est branché. 2. Contrôler les connexions électriques et la tension. 3. Vérifier le fusible.
L'appareil est bruyant.	1. Vérifier le moteur. 2. Si les tuyaux de raccordement sont en contact avec le compresseur, les dégager.
L'appareil s'est arrêté.	1. Une basse tension peut provoquer l'arrêt – vérifier la tension. 2. En cas de courant de fuite sur les connexions électriques, l'appareil s'arrête – contacter le service autorisé.
La température intérieure est trop élevée.	1. Nettoyer le condenseur. 2. Vérifier la climatisation/ventilation. 3. Retirer les produits chauds. 4. Fermer la porte si elle est ouverte.
Refroidissement/fermentation non conformes ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil si la qualité de refroidissement/fermentation est insuffisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas. 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

Banco frigorifero con piano in granito

Banco frigorifero professionale con piano in granito, progettato per cucine industriali. Dati tecnici (fonte): MRG.160.80.01 – dimensioni 1600×800×1020 mm, capacità 300 L, peso 250 kg, potenza 0,12 KW, tensione 220-230 V, cavo 3x1,5, fusibile 25 A, intervallo operativo 0 / +5 °C; imballo 1700×950×1250 mm. MRG.210.80.01 – dimensioni 2100×800×1020 mm, capacità 500 L, peso 305 kg, potenza 0,16 KW, tensione 220-230 V, cavo 3x1,5, fusibile 25 A, intervallo 0 / +5 °C; imballo 2200×950×1250 mm. Capacità cassetteria fermentazione: 2×400×600 mm; griglie: 4×400×600 mm ciascuna.



Campo di applicazione: MRG.160.80.01 · MRG.210.80.01 · MRG.160.80.02 · MRG.210.80.02

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

BANCO FRIGORIFERO CON PIANO IN GRANITO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- **Trasporto:** Non spostare l'apparecchio a mano da un'area all'altra. Spostare su pallet con carrello elevatore.
- **Imballaggio:** Disimballare secondo le norme di sicurezza locali e smaltire l'imballo. Le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; le parti plastiche sono contrassegnate. Verificare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate.

02

Installazione & collegamento

- **Posizionamento:** Collocare il prodotto su un piano diritto e resistente; adottare misure anti-ribaltamento.
- **Personale qualificato:** Installazione e assistenza devono essere eseguite da tecnico professionista con licenze di installazione e assistenza.
- **Collegamento elettrico:** Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da persona autorizzata.
- **Controllo tensione:** Accertarsi che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- **Presa con terra:** L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra, secondo le norme di sicurezza.
- **Messa a terra:** La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul quadro più vicino all'impianto elettrico.
- **Fusibili:** Collegamento a fusibile principale e a fusibile di corrente di perdita (leak current fuse) conforme alla normativa vigente.
- **Distanza tra unità:** Se due apparecchi sono posizionati affiancati, lasciare almeno 2 cm di spazio tra di essi per prevenire condensa.

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

BANCO FRIGORIFERO CON PIANO IN GRANITO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente 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 se vuoto.
- Non caricare l'apparecchio oltre o al di sotto della capacità prevista.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente valvole del gas e interruttore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare l'irraggiamento diretto del sole sull'apparecchio.
- Non posare oggetti pesanti sull'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = aumento grado; B = diminuzione grado; C = indicatore ON/OFF; D = pulsante SET (conferma).
- Prima dell'uso: pulire le superfici interne ed esterne con panno caldo; quindi pulire con panno umido e asciugare.
- Inserire la spina.
- Impostare la temperatura con le frecce su/giù.
- Primo avvio: far funzionare l'apparecchio vuoto per 12 ore; non aprire i coperchi durante questo periodo.
- Lasciare i prodotti da fermentare nel cassetto di fermentazione.
- Inserire i materiali nell'apparecchio; l'apertura frequente o prolungata della porta riduce l'effetto di raffreddamento.
- Impastare e preparare le paste è possibile sul piano in granito.

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

BANCO FRIGORIFERO CON PIANO IN GRANITO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia: spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Pulire le superfici interne e i ripiani con panno umido e asciugare dopo ogni svuotamento.
- Pulire il piano in granito con panno saponato umido, poi risciacquare con panno umido e asciugare.
- Pulire i cassetti di fermentazione e le griglie dopo ogni uso.
- Pulire il pannello di controllo con panno asciutto.
- Prestare attenzione a utilizzare materiali di pulizia igienici.
- Non usare detergenti abrasivi, possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando acqua direttamente sull'apparecchio; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Pulire il condensatore con una spazzola rigida in plastica una volta al mese.
- Pulire la ventola a intervalli periodici.
- Eseguire la manutenzione periodica dell'estintore.

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

BANCO FRIGORIFERO CON PIANO IN GRANITO

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 il fusibile.
L'apparecchio è rumoroso.	1. Controllare il motore. 2. Se i tubi di collegamento toccano il compressore, staccarli.
L'apparecchio si è fermato.	1. Una bassa tensione può causare l'arresto – verificare la tensione. 2. Se c'è corrente di perdita nelle connessioni elettriche, l'apparecchio si arresta – contattare l'assistenza autorizzata.
La temperatura interna è troppo alta.	1. Pulire il condensatore. 2. Controllare il condizionamento dell'aria. 3. Rimuovere prodotti caldi. 4. Chiudere la porta se aperta.
Raffreddamento/fermentazione non adeguati o malfunzionamenti di sicurezza.	Non utilizzare l'apparecchio in caso di scarsa qualità di raffreddamento/fermentazione o se le funzioni di sicurezza non funzionano. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Granite-top refrigerated counter

Professional granite-top refrigerated counter for commercial kitchens.
Technical summary (source): MRG.160.80.01 – 1600×800×1020 mm, capacity 300 L, weight 250 kg, power 0.12 KW, operating voltage 220–230 V, cable 3x1.5, fuse 25 A, operating range 0 / +5 °C; packaging 1700×950×1250 mm. MRG.210.80.01 – 2100×800×1020 mm, capacity 500 L, weight 305 kg, power 0.16 KW, operating voltage 220–230 V, cable 3x1.5, fuse 25 A, operating range 0 / +5 °C; packaging 2200×950×1250 mm. Fermentation drawer capacity: 2×400×600 mm; tray grid: 4×400×600 mm each.



Scope: MRG.160.80.01 · MRG.210.80.01 · MRG.160.80.02 · MRG.210.80.02

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

GRANITE-TOP REFRIGERATED COUNTER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Transport: Do not move the appliance by hand from area to area. Move on a pallet using a forklift truck.
- Unpacking: Unpack according to local safety codes and dispose of packaging. Parts that contact food are stainless steel; plastic parts are marked. Check that all parts have arrived and inspect for shipping damage.

02 Installation & connection

- Placement: Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Qualified personnel: Installation and service must be performed by a qualified technician holding the company installation/service licenses.
- Electrical connection: Connection to the mains must be carried out by an authorized person.
- Voltage check: Ensure the voltage supplied equals the voltage shown on the appliance rating label.
- Earthing: This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Earthing connection: Connect the appliance earth to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Fuses: Connection to the main fuse and leak current fuse must comply with current regulations.
- Adjacent units: If two appliances are placed adjacently, leave at least 2 cm space between them to prevent condensation.

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

GRANITE-TOP REFRIGERATED COUNTER

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 near 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 there is a fire: turn off gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damage resulting from missing earthing is not covered by the warranty.
- Prevent direct sunlight on the appliance.
- Do not place heavy objects onto the appliance.

02 Operation

- Control panel: A = degree increase; B = degree reduce; C = indicator ON/OFF; D = SET approval button.
- Before first use: clean inner and outer surfaces with a warm cloth, then wipe with a wet cloth and dry.
- Plug the appliance in.
- Set the temperature using the up/down arrows.
- First operation: run the appliance empty for 12 hours; do not open the lids during this time.
- Place doughs to be fermented in the fermentation drawer.
- Place materials into the appliance; frequent or prolonged door opening reduces cooling effectiveness.
- The granite worktop can be used to prepare doughs.

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

GRANITE-TOP REFRIGERATED COUNTER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inner surfaces and shelves with a moist cloth and then dry after every evacuation of material.
- Clean the granite surface with a moist soapy cloth, then wipe with a wet cloth and dry.
- Clean the fermentation drawers and shelf trays after every use.
- Clean the control panel with a dry cloth.
- Use hygienic cleaning materials.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the condenser with a plastic rigid brush once a month.
- Clean the fan at periodic intervals.
- Perform periodic maintenance of the fire extinguisher.

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

GRANITE-TOP REFRIGERATED COUNTER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage. 3. Check the fuse.
The appliance is noisy.	1. Check the motor. 2. If the connection pipes contact the compressor, remove the contact.
The appliance stopped.	1. Low voltage can cause the appliance to stop — check the voltage. 2. If there is any leakage current at electrical connections, the appliance stops — call authorized service.
Inner temperature is too high.	1. Clean the condenser. 2. Check the air conditioning/ventilation. 3. Remove hot products. 4. Close the door if open.
Cooling/fermentation quality or safety functions inadequate.	Do not use the appliance if cooling/fermentation quality is unsuitable or if any safety function fails. If problems persist, contact authorized service.

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