

M&R GASTRO SCHWEIZ

Haubenspülmaschinen - 1000 Teller pro Stunde

Professionelle Haubenspülmaschinen in Standard-, Full- und digital gesteuerten Ausführungen. Kapazität 1000 Teller/h, Wasserverbrauch 2,5 L pro Korbzyklus laut Unterlage, Gesamtleistung 9 kW, Versorgung 380 V, Wasseranschluss 2 bis 4 bar und maximaler Tellerdurchmesser Ø 320 mm.

Geltungsbereich: MRG.1000 · MRG.1000-F · MRG.1000-SD · MRG.1000-SDF



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

HAUBENSÜPULMASCHINEN - 1000 TELLER PRO STUNDE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht von Hand von Standort zu Standort bewegen; nur auf Palette mit Gabelstapler transportieren.
- Vor Transport örtliche Vorschriften und Sicherheitsbestimmungen beachten.
- Verpackungs- und Produktdaten (Abmessungen, Gewicht) der Modelltablette entnehmen und beim Transport berücksichtigen.

02 Installation & Anschluss

- Auf geradem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Kippgefahr treffen.
- Der für Installation und Service verantwortliche Techniker muss fachkundig sein und über die vom Hersteller geforderten Installations- und Servicelizenzen verfügen.
- Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Fachperson erfolgen.
- Spannung am Anschluss muss mit der Spannung auf dem Typenschild übereinstimmen; vor Anschluss prüfen.
- Dieses Gerät muss gemäss Vorschriften an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätemasse der Erdung an die Erdungsleitung auf dem Schaltfeld (in der Nähe der elektrischen Installation) anschliessen; Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz nach geltenden Vorschriften ausführen.

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

HAUBENSÜPPLMASCHINEN - 1000 TELLER PRO STUNDE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Gerät nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Brand/Glimmentstehung Gasventile und Schütze sofort abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Keine verzierten Geschirre waschen; verhindern, dass Silberbesteck mit anderen Metallen in Kontakt kommt.

02 Bedienung

- Vor Inbetriebnahme und Installation die Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen und an einem sicheren Ort aufbewahren.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Bei Funktionsstörung Gerät sofort ausschalten; Reparaturen nur durch autorisierten Kundendienst durchführen lassen.
- Nur Original-Ersatzteile durch den autorisierten Service verwenden.
- Besteckkörbe und Teller korrekt bestücken; prüfen, dass Teller richtig in den Körben platziert sind.
- Wenn ein gewähltes Programm zu schwach erscheint, Programm wiederholen.

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

HAUBENSPÜLMASCHINEN - 1000 TELLER PRO STUNDE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Nach jedem Gebrauch alle Oberflächen mit heissem Seifenwasser reinigen, abspülen und mit einem feuchten Tuch trockenwischen.
- Bedienfeld mit weichem, feuchtem Tuch reinigen; bei Bedarf ein mildes (nicht aggressives) Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese Rückstände hinterlassen können.
- Nicht mit Wasser besprühen, um das Gerät nicht am Elektromotor zu beschädigen.
- Wartungsarbeiten sollten von einer fachkundigen Person durchgeführt werden.
- Kalkablagerungen an Brenner, Innenfläche des Waschbehälters und Wasserleitungen einmal oder zweimal pro Jahr reinigen.
- Kalk mit Hilfe der Sprühdüsen einmal im Monat mit Essig oder Kalkentferner behandeln.
- Filter einmal wöchentlich reinigen; nach Reinigung sicherstellen, dass die Rändelschraube fest angezogen ist.
- Brunnen/Fördersystem alle 15 Tage durch Abnehmen reinigen.
- Ablaufstopp und Ablauf-Schläuche alle 15 Tage reinigen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Fachperson durchgeführt werden.
- Techniker für Installation und Service müssen fachkundig sein und über die erforderlichen Lizenzen verfügen.
- Elektrischer Anschluss, Überprüfungen an Sicherungen und Fehlerstromschutz sind nur durch autorisiertes Personal gemäss Vorschriften durchzuführen.
- Bei nicht einwandfreier Reinigungsqualität oder wenn Sicherheitsfunktionen nicht funktionieren: Gerät nicht verwenden und autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

HAUBENSPÜLMASCHINEN - 1000 TELLER PRO STUNDE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät wäscht nicht gut	1) Sieb/Absorptionsfilter reinigen, wenn verschmutzt. 2) Waschdüsen auf Ablagerungen prüfen und reinigen. 3) Reinigungsmittelmenge prüfen. 4) Bei zu schwachem Programm Programm wiederholen. 5) Prüfen, ob Teller korrekt in den Körben platziert sind.
Tassen und Teller werden nicht gut getrocknet	1) Prüfen, ob Glanzmittel (Polierer) vorhanden ist; falls nicht, Zugabe vornehmen. 2) Menge des Glanzmittels prüfen.
Dunst/Beschlagen an Tassen	Nach dem Waschvorgang die Tassen aus den Körben nehmen.
Korrosion an Tassen	Nur für professionelle Spülmaschinen geeignete, nicht stark schäumende Produkte verwenden.
Starke Schaumbildung im Behälter/Lager	1) Reinigungsmittelmenge prüfen. 2) Wenn schäumendes Reinigungsmittel verwendet wurde: Produkt entfernen und Behälter solange spülen, bis der Schaum verschwindet. 3) Nicht mit kaltem Wasser spülen; 'wait for the warmed lamp' (Originalangabe).
Wasch- oder Spülarme drehen sich langsam	1) Wascharme abnehmen und reinigen. 2) Absorptionsfilter der Waschpumpe reinigen. 3) Spülwasserdruck prüfen.
Klebrigkeit und Flecken an Tassen	Menge des Glanzmittels verringern.
Sicherheits- oder Qualitätsprobleme	Bei nicht ausreichender Waschqualität oder wenn eine Sicherheitsfunktion nicht arbeitet: Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Lave-vaisselle à capot - 1000 assiettes par heure

Lave-vaisselle professionnels à capot en versions standard, Full et à commande numérique. Capacité 1000 assiettes/h, consommation indiquée de 2,5 L par cycle de panier, puissance totale 9 kW, alimentation 380 V, pression d'eau 2 à 4 bar et diamètre maximal des assiettes Ø 320 mm.

Champ d'application: MRG.1000 · MRG.1000-F · MRG.1000-SD · MRG.1000-SDF



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

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - 1000 ASSIETTES PAR HEURE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas déplacer l'appareil à la main d'un endroit à un autre ; transporter sur palette avec chariot élévateur.
- Respecter les règlements et les règles de sécurité locaux pour le transport.
- Consulter les données d'emballage et de produit (dimensions, poids) figurant dans le tableau.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des dispositions contre tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être compétent et détenir les licences d'installation et de service requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique avant de connecter.
- Cet 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 reliée à la borne de terre du tableau la plus proche ; raccordements à la protection et au coupe-circuit selon la réglementation en vigueur.

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

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - 1000 ASSIETTES PAR HEURE

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 matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Tout dommage dû à l'absence de mise à la terre n'est pas couvert par la garantie.
- Ne pas laver la vaisselle décorée ; empêcher les couverts en argent d'entrer en contact avec d'autres métaux.

02 Utilisation

- Lire attentivement la notice d'utilisation et de maintenance avant l'installation et la conserver en lieu sûr.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel formé.
- En cas de dysfonctionnement, couper immédiatement l'appareil ; les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé.
- Exiger des pièces de rechange d'origine et des interventions du service autorisé.
- Charger correctement les paniers et vérifier que les assiettes sont placées correctement.
- Si le programme choisi est insuffisant, relancer le programme.

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

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - 1000 ASSIETTES PAR HEURE

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage, couper l'appareil et le débrancher de l'alimentation.
- Après chaque utilisation, nettoyer toutes les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon humide.
- Nettoyer le panneau de commande avec un chiffon doux et humide ; si nécessaire, utiliser un détergent non agressif.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant de l'eau directement ; le moteur électrique pourrait être endommagé.
- L'entretien périodique doit être effectué par une personne qualifiée.
- Nettoyer les dépôts de calcaire du brûleur, la surface intérieure du bac de lavage et les conduites d'eau une ou deux fois par an.
- Traiter le calcaire une fois par mois en utilisant les buses de rinçage et de lavage avec du vinaigre ou un détartrant.
- Nettoyer les filtres une fois par semaine ; après nettoyage, s'assurer que la vis papillon est serrée.
- Nettoyer les fontaines (fountains) tous les 15 jours en les démontant.
- Nettoyer le bouchon d'évacuation et les tuyaux d'évacuation tous les 15 jours.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Le technicien d'installation et de service doit être compétent et détenir les licences appropriées.
- Les connexions électriques et les vérifications des fusibles et des protections différentielles doivent être réalisées par du personnel autorisé conformément aux règles en vigueur.
- Si la qualité du lavage n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : ne pas utiliser l'appareil et contacter le service agréé.

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

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - 1000 ASSIETTES PAR HEURE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne lave pas bien	1) Nettoyer le filtre d'aspiration s'il est sale. 2) Vérifier les buses de lavage pour dépôts. 3) Vérifier la quantité de détergent. 4) Si le programme choisi est insuffisant, relancer le programme. 5) Vérifier le placement correct des assiettes dans les paniers.
Tasses et assiettes mal sèches	1) Vérifier la présence de produit de brillance ; en ajouter si absent. 2) Vérifier la quantité de produit de brillance.
Buée sur les tasses	Après le lavage, retirer les tasses des paniers.
Corrosion sur les tasses	Utiliser uniquement des produits non moussants adaptés aux lave-vaisselle professionnels.
Beaucoup de mousse dans le bac/de stockage	1) Vérifier la quantité de détergent. 2) Si un produit moussant a été utilisé, le retirer et rincer le bac jusqu'à disparition de la mousse. 3) Ne pas laver à l'eau froide ; 'wait for the warmed lamp' (formulation d'origine).
Les bras de lavage ou de rinçage tournent lentement	1) Démonter et nettoyer les bras de lavage. 2) Nettoyer le filtre d'aspiration de la pompe de lavage. 3) Vérifier la pression d'eau de rinçage.
Viscosité et taches sur les tasses	Réduire la quantité de produit de brillance.
Problèmes de sécurité ou de qualité	Si le lavage n'est pas de qualité satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas : 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

Lavastoviglie a capotta - 1000 piatti all'ora

Lavastoviglie professionali a capotta in versioni standard, Full e con controllo digitale. Capacità 1000 piatti/h, consumo dichiarato 2,5 L per ciclo cestello, potenza totale 9 kW, alimentazione 380 V, pressione acqua 2-4 bar e diametro massimo piatti Ø 320 mm.

Campo di applicazione: MRG.1000 · MRG.1000-F · MRG.1000-SD · MRG.1000-SDF



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

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA - 1000 PIATTI ALL'ORA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non deve essere spostato a mano; va trasportato su pallet con carrello elevatore.
- Rispettare le norme e i regolamenti di sicurezza locali durante il trasporto.
- Tenere conto delle dimensioni e del peso di imballaggio indicati nella tabella prodotto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano diritto e solido e adottare misure per evitare ribaltamenti.
- Il tecnico responsabile dell'installazione e dell'assistenza deve essere qualificato e in possesso delle licenze di installazione e assistenza richieste.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione fornita corrisponda a quella indicata sulla targhetta prima del collegamento.
- Questo apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra conformemente alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra sul quadro più vicino; il collegamento alla protezione di rete e agli interruttori differenziali deve rispettare le normative vigenti.

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

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA - 1000 PIATTI ALL'ORA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti 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 quantità inferiori o superiori alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente le valvole del gas e l'interruttore di potenza e usare un estintore; non utilizzare mai acqua.
- I danni dovuti all'assenza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non lavare stoviglie decorate; evitare che gli argenti vengano a contatto con altri metalli.

02 Utilizzo

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione e conservarle.
- L'apparecchio deve essere usato da personale addestrato.
- In caso di malfunzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio; le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.
- Richiedere parti di ricambio originali e interventi del servizio autorizzato.
- Caricare correttamente i cestelli e verificare il posizionamento dei piatti nei cestelli.
- Se il programma selezionato è insufficiente, ripetere il programma.

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

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA - 1000 PIATTI ALL'ORA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Dopo ogni uso pulire tutte le superfici con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare con un panno umido.
- Pulire il pannello di controllo con un panno morbido e umido; se necessario usare un detergente non aggressivo.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.
- La manutenzione periodica deve essere eseguita da personale qualificato.
- Pulire i depositi di calcare del bruciatore, la superficie interna della vasca di lavaggio e le tubazioni una o due volte all'anno.
- Pulire il calcare una volta al mese usando gli ugelli di risciacquo e lavaggio con aceto o decalcificante.
- Pulire i filtri una volta alla settimana; dopo la pulizia assicurarsi che la vite a farfalla sia serrata.
- Pulire le vaschette/fonte ogni 15 giorni smontandole.
- Pulire il tappo di scarico e i tubi di scarico ogni 15 giorni.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Il tecnico di installazione e assistenza deve essere qualificato e in possesso delle licenze richieste.
- I collegamenti elettrici e le verifiche di fusibili e dispositivi di protezione differenziali devono essere effettuati da personale autorizzato secondo le normative vigenti.
- Se il lavaggio non è di qualità adeguata o se una funzione di sicurezza non funziona: non utilizzare l'apparecchio e contattare l'assistenza autorizzata.

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

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA - 1000 PIATTI ALL'ORA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non lava bene	1) Pulire il filtro di aspirazione se sporco. 2) Controllare gli ugelli di lavaggio per depositi. 3) Verificare la quantità di detergente. 4) Se il programma scelto è troppo leggero, ripetere il programma. 5) Verificare che i piatti siano posizionati correttamente nei cestelli.
Tazze e piatti non asciugati bene	1) Verificare se è presente il brillantante; se non presente aggiungerlo. 2) Controllare la quantità di brillantante.
Vapore/annebbiamento sulle tazze	Dopo il lavaggio, togliere le tazze dai cestelli.
Corrosione sulle tazze	Usare solo prodotti non schiumogeni adatti alle lavastoviglie professionali.
Troppa schiuma nel serbatoio/area di stoccaggio	1) Controllare la quantità di detergente. 2) Se è stato usato un detergente schiumogeno, eliminarlo e risciacquare il serbatoio finché la schiuma non scompare. 3) Non lavare con acqua fredda; 'wait for the warmed lamp' (indicazione originale).
Bracci di lavaggio o risciacquo che girano lentamente	1) Smontare i bracci di lavaggio e pulirli. 2) Pulire il filtro di aspirazione della pompa di lavaggio. 3) Controllare la pressione dell'acqua di risciacquo.
Vischiosità e macchie sulle tazze	Ridurre la quantità di brillantante.
Problemi di sicurezza o qualità	Se il lavaggio non è adeguato 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

Hood dishwashers - 1000 plates per hour

Professional hood dishwashers in standard, Full and digitally controlled versions. Capacity 1000 plates/h, stated water consumption 2.5 L per basket cycle, total power 9 kW, 380 V supply, 2 to 4 bar water pressure and maximum plate diameter Ø 320 mm.

Scope: MRG.1000 · MRG.1000-F · MRG.1000-SD · MRG.1000-SDF



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

HOOD DISHWASHERS - 1000 PLATES PER HOUR

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not move the appliance by hand from area to area; move it on a pallet with a forklift truck.
- Carry out transport in accordance with local ordinances and safety rules.
- Refer to the product/packaging data (dimensions, weight) in the product table when planning transport.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Technician performing installation and service must be qualified and hold the required installation/service licenses.
- Connection to the electric power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance rating plate before connection.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation; connection to main fuse and residual current protection must comply with applicable regulations.

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

HOOD DISHWASHERS - 1000 PLATES PER HOUR

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- 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 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 flame occurs where the appliance is used, turn off gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not wash decorated dishes; prevent silverware contacting other metals.

02 Operation

- Read the operation and maintenance instructions carefully before installing or operating the appliance and keep the manual in a safe place.
- This appliance must be used by trained personnel only.
- Turn off the appliance immediately in the event of a malfunction; repairs must be performed only by authorized service personnel.
- Always request original spare parts and service from authorized technicians.
- Load baskets correctly and check that plates are placed correctly in the baskets.
- If the chosen washing program is too weak, repeat the program.

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

HOOD DISHWASHERS - 1000 PLATES PER HOUR

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- After every use, clean all surfaces of the appliance with hot soapy water; rinse and dry with a cloth.
- Clean the control panel with a soft moist cloth; if necessary use a non-aggressive detergent.
- 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.
- Periodic maintenance should be performed by a qualified person.
- Clean limescale from the burner, inner surface of the washing tank and water pipes once or twice a year.
- Descale using the rinsing and washing nozzles once a month with vinegar or a lime remover.
- Clean the filters once a week; after cleaning ensure the thumbscrew is tightened.
- Clean the appliance's fountains every 15 days by detaching them.
- Clean the drain stopper and drain hoses every 15 days.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by a qualified person.
- Technicians for installation and service must be competent and hold the required licenses.
- Electrical connection and checks of the main fuse and residual current protection must be carried out by authorized personnel in accordance with regulations.
- If washing quality is not acceptable or any safety function does not work: do not use the appliance and contact authorized service.

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

HOOD DISHWASHERS - 1000 PLATES PER HOUR

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't wash well	1) Clean the absorption filter if it is dirty. 2) Check washing nozzles for accumulations and clean them. 3) Check detergent amount. 4) If the chosen washing program is too weak, repeat the program. 5) Check that plates are placed correctly in the baskets.
Cups and plates are not dried well	1) Check if rinse aid (polisher) is present; if not, add some. 2) Check the amount of polisher.
Mist/fog on cups	After the washing process, remove the cups from the baskets.
Corrosion on cups	Use only non-foaming products suitable for professional dishwashers.
Much foam in the tank/storage	1) Check the amount of detergent. 2) If a foaming detergent was used, remove it and rinse the tank until the foam is gone. 3) Do not wash with cold water; 'wait for the warmed lamp' (original wording).
Washing or rinsing arms rotate slowly	1) Remove and clean the washing arms. 2) Clean the washing pump absorption filter. 3) Check the rinse water pressure.
Viscosity and spots on cups	Reduce the amount of polisher.
Safety or quality faults	If dishwashing is not of suitable quality or any safety function does not work: 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.