

M&R GASTRO SCHWEIZ

Beheizter Bankettwagen

Professioneller beheizter Bankettwagen, konstruiert für den Einsatz in Grossküchen; lieferbar in mehreren Abmessungen und GN-Kapazitäten (siehe Produktcodes).

Geltungsbereich: MRG.BQ1 · MRG.BQ2 · MRG.BQ3 · MRG.BQ4



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

BEHEIZTER BANKETTWAGEN

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Der Wagen darf nicht von Hand von Bereich zu Bereich bewegt werden. Er muss auf einer Palette mit einem Gabelstapler transportiert werden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem und tragfähigem Untergrund aufstellen; Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch fachkundige, von der Firma lizenzierte Techniker durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angegebene Spannung mit der angeschlossenen Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose gemäss geltenden Sicherheitsregeln und Normen angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist an die Erdungsleitung im Schaltschrank/Panel anzuschliessen, die der elektrischen Installation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptschutzschalter und Fehlerstromschutzschalter gemäss den lokalen Vorschriften ausführen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur unter Aufsicht oder nach Einweisung benutzt werden; Kinder dürfen nicht damit spielen.
- Reinigungs- und Benutzerwartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

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

BEHEIZTER BANKETTWAGEN

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Bauteilen während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in Anwesenheit von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht versuchen, das Gerät ohne geeignete Schutzausrüstung zu verwenden.
- Bei Feuer am Einsatzort alle Gasventile und den Elektrokontaktor schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; nie Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Die notwendigen Vorsichtsmassnahmen gegen elektrische Gefahren treffen.
- Die Tür beim Bewegen des Wagens nicht offen lassen. Dies kann gefährlich sein; Gerät vom Netz trennen und den Stecker am Wagen belassen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: 1 = Setup-Menü; 2 = ON/OFF-Taste; 3 = Pfeil nach unten; 4 = Pfeil nach oben.
- Vor dem Start: Innenraum säubern und Räder arretieren.
- Gerät einstecken.
- Maximale Betriebstemperatur 75°. Bei Überschreitung kann das Polyurethan am Gehäuse beschädigt werden.
- Für Backwaren wird Zentralsdampf/Wasserheizung empfohlen: 2,5 Liter Wasser in den Tank am Boden füllen; ON/OFF-Taste drücken; Deckel so geschlossen wie möglich halten; Wasser nachfüllen, falls Pegel sinkt.
- Für Schonkost/Suppen (trockenes Heizen) empfohlen: Wasser aus dem Becken über den Ablasshahn unter dem Gerät ablassen; ON/OFF-Taste drücken.
- Bei trockenem Betrieb: Innentemperatur erscheint, wenn die Kontrollleuchten EIN sind; mit SET-Taste zuvor gespeicherte Soll-Temperatur anzeigen; mit Richtungstasten gewünschte Temperatur einstellen, SET nochmals drücken, die Innentemperatur wird wieder angezeigt und der Wert ist gespeichert.
- Deckel während des Betriebs so geschlossen wie möglich halten; Befüllen während des Heizvorgangs ist möglich, dabei verlängert sich die Heizzeit.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, Netzstecker ziehen und das Kabel am Gerät aufwickeln.

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

BEHEIZTER BANKETTWAGEN

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung sicherstellen, dass der Wagen kalt ist (weniger als 40°C).
- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Innen- und Aussenseite mit heissem Wasser reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; sie können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Das Gerät nicht durch direktes Besprühen mit Wasser reinigen; andernfalls kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung durch eine qualifizierte Person durchführen lassen.
- Periodische Wartung einmal alle 15 Tage durchführen lassen.
- Räder, elektrische Verbindungen, Lüfter, Steuerung, Tür und Türschloss alle 6 Monate prüfen.
- Türdichtung periodisch prüfen und bei Nichtgebrauch ersetzen.
- Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen.

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

BEHEIZTER BANKETTWAGEN

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät arbeitet nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen.
Das Gerät heizt nicht.	1. Heizwiderstand und Thermoelement prüfen. 2. Der Lüfter kann einen Fehler haben – Service informieren. 3. Türfehler oder defekte Türdichtung können das Heizen verhindern.
Das Gerät hat sich abgeschaltet.	1. Das Gerät kann wegen Unterspannung stoppen – Spannung prüfen. 2. Belastung auf dem Wagen kann zum Stopp führen.
Bremsen lassen sich nicht betätigen.	Bremsen und Räder können fehlerhaft sein – Service informieren.
Die Tür schliesst nicht.	1. Der Wagen kann überladen sein. 2. Türverriegelung kann fehlerhaft sein.
Heizqualität nicht zufriedenstellend.	Gerät nicht verwenden. Falls das Problem weiterhin besteht, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Wenn Sicherheitsfunktionen nicht funktionieren.	Gerät nicht verwenden. Kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst, wenn die Probleme weiterhin bestehen.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Chariot banquet chauffant

Chariot banquet chauffant professionnel conçu pour cuisines industrielles ; disponible en plusieurs dimensions et capacités GN (voir codes produit).

Champ d'application: MRG.BQ1 · MRG.BQ2 · MRG.BQ3 · MRG.BQ4



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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Le chariot ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à l'autre. Il doit être transporté sur une palette au moyen d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol plat et résistant ; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié et titulaire des licences requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être raccordé à une prise reliée à la terre conformément aux règles et normes de sécurité en vigueur.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau électrique la plus proche de l'installation.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif à courant résiduel (DDR) doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités réduites seulement s'ils sont supervisés ou ont reçu une instruction sur l'utilisation sûre de l'appareil ; les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

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 matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque l'enceinte 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 sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les valves de gaz et l'inverseur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques.
- Ne pas laisser la porte ouverte lors du déplacement du chariot. Cela peut être dangereux ; débrancher et laisser la fiche sur le chariot.

02 Utilisation

- Panneau de commande : 1 = Menu de configuration ; 2 = Bouton ON/OFF ; 3 = Flèche bas ; 4 = Flèche haut.
- Avant démarrage : s'assurer que l'intérieur est propre et que les roulettes sont bloquées.
- Brancher l'appareil.
- Température maximale de fonctionnement 75°. Au-delà, le polyuréthane peut être endommagé.
- Pour produits de boulangerie, système de chauffage central à eau recommandé : ajouter 2,5 litres d'eau dans le réservoir au fond ; appuyer sur le bouton ON/OFF ; garder le couvercle aussi fermé que possible ; compléter l'eau si le niveau baisse.
- Pour préparations liquides (chauffage à sec recommandé) : vidanger l'eau de la cuve par le robinet de vidange sous l'appareil ; appuyer sur ON/OFF.
- En mode sec : la température interne s'affiche lorsque les voyants sont allumés ; appuyer sur SET pour voir la température précédemment réglée ; ajuster avec les flèches, appuyer de nouveau sur SET ; la température interne réapparaît, la valeur est mémorisée.
- Garder le couvercle fermé autant que possible pour éviter les pertes de chaleur ; il est possible de remplir le chariot durant le chauffage, ce qui prolongera le temps de chauffe.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et enrouler le câble sur l'appareil.

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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- S'assurer avant chaque nettoyage que le chariot est froid (moins de 40°C).
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ; ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement à l'eau, sinon le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Effectuer la maintenance périodique une fois tous les 15 jours.
- Contrôler les roulettes, les connexions électriques, le ventilateur, le système de commande, la porte et la serrure tous les 6 mois.
- Vérifier périodiquement le joint de porte et remplacer les joints inutilisables.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

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

CHARIOT BANQUET CHAUFFANT

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si l'appareil est branché. 2. Vérifier les connexions électriques et la tension.
L'appareil ne chauffe pas.	1. Vérifier la résistance de chauffage et le thermocouple. 2. Le ventilateur peut être en défaut – informer le service. 3. Une défaillance de la porte ou du joint peut empêcher le chauffage.
L'appareil s'est arrêté.	1. L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension – vérifier la tension. 2. Une charge sur le chariot peut provoquer l'arrêt.
Les freins ne peuvent pas être appliqués.	Les freins et les roues peuvent être défectueux – informer le service.
La porte ne se ferme pas.	1. Le chariot peut être surchargé. 2. Le verrou de porte peut être défectueux.
Qualité de chauffage insuffisante.	Ne pas utiliser l'appareil. Si le problème persiste, contacter le service après-vente autorisé.
Fonction de sécurité non opérationnelle.	Ne pas utiliser l'appareil. Contacter le service autorisé si les problèmes persistent.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Carrello banqueting riscaldato

Carrello banqueting riscaldato professionale progettato per cucine industriali; disponibile in diverse dimensioni e capacità GN (vedere codici prodotto).

Campo di applicazione: MRG.BQ1 · MRG.BQ2 · MRG.BQ3 · MRG.BQ4



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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- Non è possibile spostare il carrello a mano da un'area all'altra. Deve essere movimentato su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio diritto e stabile; prendere misure contro il rischio di ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere eseguite da tecnici professionisti in possesso delle autorizzazioni richieste.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra, in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata al conduttore di terra nel quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte solo se sorvegliati o istruiti sull'uso in sicurezza; i bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti con illuminazione insufficiente.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non azionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio nel luogo d'uso, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di contattore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua.
- I danni derivanti dalla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Adottare le necessarie precauzioni contro i pericoli elettrici.
- Non lasciare la porta aperta durante lo spostamento del carrello; può essere pericoloso. Scollegare e lasciare la spina sul carrello.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: 1 = Menu impostazioni; 2 = Pulsante ON/OFF; 3 = Freccia giù; 4 = Freccia su.
- Prima di avviare: assicurarsi che l'interno sia pulito e che le ruote siano bloccate.
- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Temperatura massima di esercizio 75°. Se superiore, il poliuretano può danneggiare la struttura.
- Per prodotti da forno si consiglia il sistema di riscaldamento a centrale acqua: aggiungere 2,5 litri d'acqua nel serbatoio sul fondo; premere il pulsante ON/OFF; mantenere il coperchio il più possibile chiuso; reintegrare l'acqua se il livello diminuisce.
- Per zuppe/soluzioni si consiglia il sistema di riscaldamento a secco: scaricare l'acqua nella vasca tramite la valvola di scarico sotto l'apparecchio; premere ON/OFF.
- In modalità a secco: la temperatura interna si visualizza quando le spie sono accese; premere SET per vedere la temperatura impostata prima; regolare la temperatura con i tasti freccia e premere nuovamente SET; la temperatura interna verrà visualizzata di nuovo e il valore sarà memorizzato.
- Per evitare dispersione di calore mantenere il coperchio chiuso il più possibile; è possibile caricare il carrello durante il riscaldamento, in questo caso i tempi di riscaldamento si prolungheranno.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso e avvolgere il cavo sull'apparecchio.

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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Assicurarsi che il carrello sia freddo (meno di 40°C) prima della pulizia.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire l'interno e l'esterno con acqua calda e poi asciugare.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, possono lasciare residui pericolosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico può danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- Controllare ruote, collegamenti elettrici, ventola, sistema di controllo, porta e serratura ogni 6 mesi.
- Controllare periodicamente la guarnizione della porta e sostituire le guarnizioni non utilizzabili.
- Non pulire il dispositivo con getto d'acqua.

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

CARRELLO BANQUETING RISCALDATO

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Verificare che l'apparecchio sia collegato. 2. Controllare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio non riscalda.	1. Controllare la resistenza di riscaldamento e il termocoppia. 2. La ventola può essere guasta – informare il servizio. 3. Un errore della porta o una guarnizione rotta impediscono il riscaldamento.
L'apparecchio si è fermato.	1. L'apparecchio può fermarsi per bassa tensione – verificare la tensione. 2. Un carico sul carrello può provocare l'arresto.
I freni non si possono azionare.	I freni e le ruote possono essere difettosi – informare il servizio.
La porta non si chiude.	1. Il carrello può essere sovraccarico. 2. La serratura della porta può essere guasta.
Qualità del riscaldamento non adeguata.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.
Se qualsiasi funzione di sicurezza non funziona.	Non utilizzare l'apparecchio. Contattare l'assistenza autorizzata se i problemi continuano.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Hot banquet trolley

Professional hot banquet trolley designed for use in industrial kitchens; available in several sizes and GN capacities (see product codes).

Scope: MRG.BQ1 · MRG.BQ2 · MRG.BQ3 · MRG.BQ4



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

HOT BANQUET TROLLEY

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The trolley must not be moved by hand from area to area. It must be moved on a pallet by forklift truck.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take precautions against overturning.
- Installation and service must be performed by qualified, company-licensed technicians.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorised person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with current regulations.
- This appliance may be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only if supervised or instructed in safe use; children should not play with the device.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

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

HOT BANQUET TROLLEY

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine 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 and the electric contactor switch quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- All damages caused by lack of earthing connection are not covered by the warranty.
- Take necessary precautions against electrical hazards.
- Do not leave the door open while moving the banquet trolley. It may be dangerous; unplug and leave the plug on the trolley.

02 Operation

- Control panel: 1 = Setup Menu; 2 = ON/OFF Button; 3 = Down Arrow Button; 4 = Up Arrow Button.
- Before starting: ensure the inside is clean and the trolley wheels are locked.
- Plug in the appliance.
- Maximum operating temperature is 75°. Exceeding 75° may damage the polyurethane of the body.
- For baked products a central water heating system is suggested: add 2.5 litres of water to the tank at the bottom of the appliance; press the ON/OFF button; keep the lid as closed as possible; add water if the level decreases.
- For soups/liquid products use dry-type heating: drain the water from the pool through the drainage tap under the appliance; press the ON/OFF button.
- In dry mode: inner temperature is shown after the indicator lights are ON; press SET to see the previously set temperature; adjust desired temperature with the arrow buttons and press SET again; the inner temperature will be shown again and the adjusted temperature is saved.
- Keep the lid closed as much as possible to prevent heat loss; you may fill the trolley during heating, but heating time will be extended.
- Unplug the appliance when not in use and gather the cable on the appliance.

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

HOT BANQUET TROLLEY

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Ensure the trolley is cold (less than 40°C) before cleaning.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the inside and outside with hot water and then dry.
- 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 a qualified person.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Check wheels, electrical connections, fan, control system, door and door lock once every 6 months.
- Check the door gasket periodically and replace gaskets that are no longer usable.
- Do not clean the device with a water jet.

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

HOT BANQUET TROLLEY

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and voltage.
The appliance doesn't heat.	1. Check the heater resistance and thermocouple. 2. Fan may have an error – inform service. 3. If the door is faulty or the door gasket is broken, the appliance will not heat.
The appliance stopped.	1. The appliance can stop due to low voltage – check the voltage. 2. If there is any load on the banquet trolley, the appliance may stop.
The brakes cannot be applied.	Brakes and wheels may have an error – inform service.
Door is not closed.	1. The banquet trolley may be overloaded. 2. Door lock may have an error.
Heating quality is not satisfactory.	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorised service.
Any safety function does not work.	Do not use the appliance. Contact authorised service if problems continue.

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