

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tiefkühlschränke – Patisserie (aufrecht)

Professionelle, ventilierte Patisserie-Tiefkühlschränke für den Einsatz in Großküchen. Modelle und Kennwerte: MRG.70.95.02 (Kapazität 700 L; Abmessungen 700x800x2050 mm; Gewicht 163 kg), MRG.140.95.02 (Kapazität 1400 L; Abmessungen 1400x800x2050 mm; Gewicht 240 kg), MRG.70.95.02-40 (40 Tepsi / Modell mit 40 x 60 cm Backblech-Kapazität; Abmessungen 700x950x2050 mm; Gewicht 160 kg). Kältemittel: R290. Nennspannungsbereich: 220-230 V. Nennleistungen (kW): 0,69; 0,26; 0,16. Sicherung: 25 A. Betriebstemperaturbereich: -18 / -20 °C.



Geltungsbereich: MRG.70.95.02-40 · MRG.70.95.02 · MRG.140.95.02

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service
shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

TIEFKÜHLSCHRÄNKE – PATISSERIE (AUFRECHT)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; es ist auf einer Palette mit Gabelstapler zu transportieren.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine gerade, tragfähige Unterlage stellen und Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Installations- und Servicetechniker müssen fachkundig sein und über die vom Hersteller geforderten Installations- und Servicelizenz verfügen.
- Der Anschluss an die Stromversorgung ist durch eine autorisierte Person durchzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss gemäß Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätemasse (Earthing) ist an die Erdungsleitung im Schaltfeld anzuschließen, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutz ist entsprechend den geltenden Vorschriften durchzuführen.
- Werden zwei Geräte nebeneinander aufgestellt, ist ein Abstand von mindestens 2 cm zwischen ihnen einzuhalten, um Kondensation zu vermeiden.

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

TIEFKÜHLSCHRÄNKE – PATISSERIE (AUFRECHT)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht an Orten mit unzureichender Beleuchtung verwenden.
- Berührungen beweglicher Bauteile während des Betriebs vermeiden.
- Gerät nicht in Gegenwart brennbarer oder explosiver Stoffe installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung bedienen.
- Bei Feuer oder Flammen sämtliche Gasventile und den Leistungsschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Direkte Sonneneinstrahlung auf das Gerät vermeiden.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Zwischen Gerät und Decke ist ein Mindestabstand von 15 cm einzuhalten.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Zuordnung der Tasten: A = Temperatur erhöhen; B = Temperatur verringern; C = Anzeige EIN/AUS; D = SET Bestätigungstaste; E = EIN-Position; F = AUS-Position.
- Vor dem ersten Gebrauch Innen- und Außenflächen mit warmem Tuch reinigen, danach mit feuchtem Tuch abwischen und trocken reiben.
- Netzstecker einstecken.
- ON/OFF-Taste am Bedienfeld betätigen.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Pfeiltasten einstellen.
- Beim ersten Inbetriebnehmen 12 Stunden leer laufen lassen; währenddessen die Deckel nicht öffnen.
- Nach Einlegen der Produkte Deckel schließen.
- Häufiges oder dauerhaftes Offenlassen der Deckel beeinträchtigt die Kühlleistung.
- Bei Nichtgebrauch ausschalten und Netzstecker ziehen.

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

TIEFKÜHLSCHRÄNKE – PATISSERIE (AUFRECHT)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innenflächen und Ablagen mit feuchtem Tuch reinigen und nach dem Ausräumen trockenwischen.
- Bedienfeld mit trockenem Tuch reinigen.
- Reinigungsmittel hygienisch auswählen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung ist von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Kondensator am Motor mit einer Kunststoffbürste (harte Borsten) reinigen.
- Periodische Wartung des Feuerlöschers durchführen.

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

TIEFKÜHLSCHRÄNKE – PATISSERIE (AUFRECHT)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; 2. elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen; 3. Sicherung prüfen (ein/aus).
Gerät ist laut	1. Motor prüfen; 2. Falls Verbindungsrohre den Kompressor berühren, diese entfernen.
Gerät hat aufgehört zu arbeiten	1. Das Gerät kann aufgrund zu niedriger Spannung stoppen — Spannung prüfen; 2. Bei Fehlerstrom an elektrischen Anschlüssen stoppt das Gerät — autorisierten Service rufen.
Innere Temperatur zu hoch	1. Kondensator reinigen; 2. Klimatisierung/Belüftung prüfen; 3. Falls heißes Produkt eingesetzt wurde, dieses entfernen; 4. Falls die Tür offen ist, schließen.
Unzureichende Kühlung oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht	Gerät nicht verwenden. Bleiben die Probleme bestehen, den autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Armoires réfrigérées – Pâtisserie (verticales)

Armoires frigorifiques professionnelles ventilées pour pâtisserie, destinées aux cuisines industrielles. Modèles et caractéristiques : MRG.70.95.02 (700 L; 700x800x2050 mm; 163 kg), MRG.140.95.02 (1400 L; 1400x800x2050 mm; 240 kg), MRG.70.95.02-40 (40 Tepsi / capacité pour plateaux 40x60 cm; 700x950x2050 mm; 160 kg). Fluide frigorigène : R290. Tension d'alimentation : 220-230 V. Puissances (kW) : 0,69; 0,26; 0,16. Fusible : 25 A. Plage de fonctionnement : -18 / -20 °C.



Champ d'application: MRG.70.95.02-40 · MRG.70.95.02 · MRG.140.95.02

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES – PÂTISSERIE (VERTICALES)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'une zone à l'autre ; il doit être transporté sur une palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol plat et solide et prendre des dispositions contre tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié 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 raccordée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 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 ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif différentiel doit être réalisé conformément aux réglementations en vigueur.
- 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.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES – PÂTISSERIE (VERTICALES)

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 s'il 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 ou de flammes, fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne seront pas couverts par la garantie.
- Éviter l'exposition directe de l'appareil au soleil.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.
- Laisser au moins 15 cm d'espace entre l'appareil et le plafond.

02 Utilisation

- Panneau de commande – attribution des touches :
A = augmenter le degré ; B = diminuer le degré ; C = indicateur ON/OFF ; D = bouton SET (validation) ; E = position ON ; F = position OFF.
- 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.
- Activer le bouton ON/OFF sur le panneau de commande.
- Régler la température avec les flèches haut/bas.
- Lors de la première mise en service, faire fonctionner l'appareil à vide pendant 12 heures ; ne pas ouvrir les couvercles pendant cette période.
- Après insertion des produits, refermer les couvercles.
- L'ouverture fréquente ou le maintien ouvert des couvercles affecte la réfrigération des produits.
- Si l'appareil n'est pas nécessaire, l'éteindre et débrancher.

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES – PÂTISSERIE (VERTICALES)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation électrique avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces intérieures et les étagères avec un chiffon humide puis sécher après chaque vidange.
- 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 nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de 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.
- Nettoyer le condenseur au niveau du moteur avec une brosse rigide en plastique.
- Assurer la maintenance périodique de l'extincteur.

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

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES – PÂTISSERIE (VERTICALES)

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 (on/off).
L'appareil est bruyant	1. Vérifier le moteur ; 2. Si les tuyaux de raccordement touchent le compresseur, les dégager.
L'appareil s'est arrêté	1. L'appareil peut s'arrêter en raison d'une basse tension — vérifier la tension ; 2. En cas de courant de fuite aux connexions électriques, l'appareil s'arrête — contacter le service autorisé.
Température interne trop élevée	1. Nettoyer le condenseur ; 2. Vérifier la climatisation/ventilation ; 3. Si un produit chaud a été inséré, le retirer ; 4. Si la porte est ouverte, la fermer.
Refroidissement insuffisant ou fonction de sécurité défaillante	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Armadi frigoriferi – Pasticceria (verticale)

Armadi frigoriferi professionali ventilati per pasticceria destinati a cucine industriali. Modelli e dati: MRG.70.95.02 (700 L; 700x800x2050 mm; 163 kg), MRG.140.95.02 (1400 L; 1400x800x2050 mm; 240 kg), MRG.70.95.02-40 (40 Tepsi / capacità per teglie 40x60 cm; 700x950x2050 mm; 160 kg). Refrigerante: R290. Tensione di esercizio: 220-230 V. Potenze (kW): 0,69; 0,26; 0,16. Fusibile: 25 A. Intervallo di esercizio: -18 / -20 °C.

Campo di applicazione: MRG.70.95.02-40 · MRG.70.95.02 · MRG.140.95.02



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

ARMADI FRIGORIFERI – PASTICCERIA (VERTICALE)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra; va trasportato su pallet con carrello elevatore.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e solido e adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico che effettua l'installazione e l'assistenza deve essere qualificato e possedere le licenze di installazione e assistenza richieste dall'azienda.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata all'apparecchio 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 e agli standard.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra del quadro più vicina all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito in conformità alle normative vigenti.
- Se vengono posizionati 2 apparecchi fianco a fianco, lasciare almeno 2 cm di spazio tra di essi per prevenire la condensa.

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

ARMADI FRIGORIFERI – PASTICCERIA (VERTICALE)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando è vuoto.
- Non caricare in misura inferiore o superiore alla capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione.
- In caso di incendio o fiamme, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare che l'apparecchio riceva luce solare diretta.
- Non collocare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Lasciare almeno 15 cm di spazio tra l'apparecchio e il soffitto.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – assegnazione dei tasti: A = aumento grado; B = riduzione grado; C = indicatore ON/OFF; D = pulsante SET di conferma; E = posizione ON; F = posizione OFF.
- Prima del primo utilizzo pulire le superfici interne ed esterne con un panno caldo; poi pulire con un panno umido e asciugare.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Attivare il pulsante ON/OFF sul pannello di controllo.
- Impostare la temperatura con le frecce su/giù.
- Alla prima messa in funzione far funzionare l'apparecchio vuoto per 12 ore; durante tale periodo non aprire i coperchi.
- Dopo aver inserito i prodotti, chiudere i coperchi.
- Aperture frequenti o lasciare i coperchi aperti influisce sul raffreddamento dei prodotti.
- Quando l'apparecchio non è necessario, spegnerlo e scollegarlo.

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

ARMADI FRIGORIFERI – PASTICCERIA (VERTICALE)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire le superfici interne e i ripiani con un panno umido e poi asciugare dopo ogni svuotamento.
- Pulire il pannello di controllo con un panno asciutto.
- Prestare attenzione che i prodotti di pulizia siano igienici.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, 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.
- Pulire il condensatore al motore con una spazzola rigida di plastica.
- Effettuare la manutenzione periodica dell'estintore.

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

ARMADI FRIGORIFERI – PASTICCERIA (VERTICALE)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1. Controllare se l'apparecchio è collegato; 2. Controllare le connessioni elettriche e la tensione; 3. Controllare il fusibile (on/off).
L'apparecchio è rumoroso	1. Controllare il motore; 2. Se i tubi di collegamento toccano il compressore, rimuoverli.
L'apparecchio si è fermato	1. L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione — controllare la tensione; 2. Se c'è una corrente di dispersione nelle connessioni elettriche, l'apparecchio si ferma — chiamare il servizio autorizzato.
Temperatura interna troppo alta	1. Pulire il condensatore; 2. Controllare l'aria/condizionamento; 3. Se è stato inserito un prodotto caldo, rimuoverlo; 4. Se la porta è aperta, chiuderla.
Raffreddamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative	Non usare 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

Refrigerated Cabinets — Patisserie (upright)

Professional ventilated patisserie refrigerated cabinets for industrial kitchens. Models and key data: MRG.70.95.02 (capacity 700 L; 700x800x2050 mm; weight 163 kg), MRG.140.95.02 (capacity 1400 L; 1400x800x2050 mm; weight 240 kg), MRG.70.95.02-40 (40 Tepsi / capacity for 40x60 tray; 700x950x2050 mm; weight 160 kg). Refrigerant: R290. Operating voltage: 220-230 V. Power (kW): 0.69; 0.26; 0.16. Fuse: 25 A. Operating range: -18 / -20 °C.



Scope: MRG.70.95.02-40 · MRG.70.95.02 · MRG.140.95.02

M&R GASTRO
Professional

SCOPE
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

REFRIGERATED CABINETS — PATISSERIE (UPRIGHT)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

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

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- The technician performing installation and service must be qualified and hold the installation and service licences required by the company.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the voltage connected to the appliance matches the voltage shown on the appliance nameplate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earth must be connected to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be carried out in accordance with applicable regulations.
- If two appliances are placed adjacent to each other, leave at least 2 cm between them to prevent condensation.

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

REFRIGERATED CABINETS — PATISSERIE (UPRIGHT)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- 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 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 or flame 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.
- Damages resulting from lack of earthing are not covered by the warranty.
- Prevent the appliance from receiving direct sunlight.
- Do not place heavy objects on the appliance.
- Maintain at least 15 cm clearance between the appliance and the ceiling.

02 Operation

- Control panel – button mapping: A = degree increase; B = degree reduce; C = indicator ON/OFF; D = SET approval button; E = ON position; F = OFF position.
- Before first use clean inner and outer surfaces with a warm cloth, then wipe with a damp cloth and dry.
- Plug in the appliance.
- Activate the ON/OFF button on the control panel.
- Set the temperature with the up/down arrows.
- Operate the appliance empty for 12 hours at first use; do not open the lids during this time.
- After inserting products, close the lids.
- Frequent or prolonged opening of the lids will affect product cooling.
- When the appliance is not needed, switch OFF and unplug the appliance.

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

REFRIGERATED CABINETS — PATISSERIE (UPRIGHT)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean inner surfaces and shelves with a moist cloth and then dry after every evacuation of material.
- Clean the control panel with a dry cloth.
- Ensure cleaning materials are hygienic.
- 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 get damaged.

02 Maintenance

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

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

REFRIGERATED CABINETS — PATISSERIE (UPRIGHT)

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 if the fuse is on or off.
The appliance is noisy	1. Check the motor; 2. If the connection pipes contact the compressor, remove them.
The appliance stopped	1. The appliance can stop due to low voltage — check the voltage; 2. If there is leakage current at electrical connections, the appliance stops — call the authorized service.
Inner temperature is too high	1. Clean the condenser; 2. Check the air conditioning/ventilation; 3. If a hot product was inserted, remove it; 4. If the door is open, close it.
Cooling not adequate or safety functions fail	Do not use the appliance. If these problems persist, contact the authorized service.

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