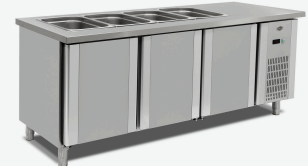


M&R GASTRO SCHWEIZ

Kühltheken für Kaltausgabe - 3 bis 5 GN 1/1

Professionelle Kühltheken für die Kaltausgabe mit digitaler Temperatursteuerung, Umluftkühlung und beleuchtetem Aufbau. Drei Ausführungen für 3, 4 oder 5 Behälter GN 1/1; dokumentierter Temperaturbereich 0 bis +5 °C.

Geltungsbereich: MRG.BSSD.10S · MRG.BSSD.50S · MRG.BSSD.90S



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

KÜHLTHEKEN FÜR KALTAUSGABE - 3 BIS 5 GN 1/1

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Bereich zu Bereich bewegt werden. Transport auf Palette mit Gabelstapler erforderlich.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Massnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die für Installation und Service zuständige Fachperson muss fachkundig sein und über die vom Hersteller verlangten Lizenzen verfügen.
- Der Elektroanschluss ist durch eine autorisierte Person auszuführen.
- Die anliegende Spannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden (Schutzleiter).
- Der Schutzleiter des Gerätes ist an die nächstliegende Erdungsleitung der Installation anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstrom-Schutzschalter gemäss den geltenden Vorschriften ausführen.
- Werden zwei Geräte nebeneinander gestellt, ist zwischen ihnen mindestens 2 cm Abstand einzuhalten (verhindert Kondensation).

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

KÜHLTHEKEN FÜR KALTAUSGABE - 3 BIS 5 GN 1/1

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in stark unzureichend beleuchteten Orten verwenden.
- Keine beweglichen Teile berühren, solange das Gerät in Betrieb ist.
- Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsfähigen Stoffen installieren.
- Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Gerätes zulässt.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen in der Umgebung: alle Gashähne und den elektrischen Schützschalter schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Alle Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.
- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.

02 Bedienung

- Bedienfeld (Kennzeichnung der Tasten): A: Temperatur erhöhen; B: Temperatur verringern; C: Anzeige EIN/AUS; D: SET Bestätigungstaste; E: EIN-Position; F: AUS-Position; G: Lampe EIN-Position; H: Lampe AUS-Position.
- Vor der Erstinbetriebnahme Innen- und Aussenflächen mit warmem Tuch reinigen; Servicebehälter waschen und trocknen.
- Gerät einstecken.
- Schalter auf (I) Position schalten.
- Taste für Innenbeleuchtung (Lampe Ein/Aus) betätigen, um die Innenbeleuchtung zu aktivieren.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Pfeiltasten einstellen.
- Bei der ersten Inbetriebnahme das Gerät 12 Stunden leer laufen lassen; währenddessen die Deckel nicht öffnen.
- Materialien in die Kühlung und Servicebehälter einsetzen.
- Häufiges oder offenes Öffnen der Deckel wirkt sich auf die Kühlleistung aus.
- Wenn das Gerät nicht benötigt wird: Schalter auf (0) Position stellen und Netzstecker ziehen.

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

KÜHLTHEKEN FÜR KALTAUSGABE - 3 BIS 5 GN 1/1

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung: Gerät ausschalten und vom Strom trennen.
- Äussere Fläche mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Inneres mit feuchtem, seifigem Tuch reinigen; anschliessend mit nassem Tuch nachwischen und trocknen. Serviceeinheiten nach jedem Gebrauch waschen.
- Auf hygienische Reinigungsmittel achten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden (können schädliche Rückstände hinterlassen).
- Das Gerät nicht mit Wassersprühstrahl reinigen; der Elektromotor kann beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartungen sind von einer qualifizierten Person durchzuführen.
- Obere Glasträger (Top shelf glass group) entsprechend Nutzungsfrequenz mit feuchtem Tuch reinigen.
- Oberes Leuchtmittel periodisch mit trockenem Tuch reinigen.
- Ventilator in regelmäßigen Abständen prüfen und reinigen.
- Kondensator am Motor einmal im Monat mit einer Kunststoffbürste (hart) reinigen.

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

KÜHLTHEKEN FÜR KALTAUSGABE - 3 BIS 5 GN 1/1

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3. Sicherung prüfen (ein/aus).
Gerät verursacht Lärm.	1. Motor prüfen. 2. Falls Verbindungsleitungen den Kompressor berühren: Berührung beseitigen.
Gerät hat den Betrieb eingestellt.	1. Ein Spannungsabfall kann das Gerät stoppen – Spannung prüfen. 2. Bei Fehlerstrom in den elektrischen Anschlüssen stoppt das Gerät – in diesem Fall den autorisierten Kundendienst rufen.
Innere Temperatur zu hoch.	1. Kondensator reinigen. 2. Klimatisierung/Umgebungsluft prüfen. 3. Falls heisses Material im Gerät platziert wurde: entfernen. 4. Falls Tür offen gelassen: schliessen.
Unzureichende Kühlleistung oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Gerät nicht verwenden. Bleiben Probleme bestehen, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Comptoirs réfrigérés pour service froid - 3 à 5 GN 1/1

Comptoirs réfrigérés professionnels pour service froid avec régulation numérique, froid ventilé et superstructure éclairée. Trois versions pour 3, 4 ou 5 bacs GN 1/1; plage documentée de 0 à +5 °C.

Champ d'application: MRG.BSSD.10S · MRG.BSSD.50S · MRG.BSSD.90S



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

mr-gastro.ch

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS POUR SERVICE FROID - 3 À 5 GN 1/1

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre. Il doit être transporté sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et résistant; prendre des précautions pour éviter tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et du service doit être qualifié et disposer des licences requises par le fabricant.
- La connexion au réseau électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension appliquée correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise avec mise à la terre conforme.
- La terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de mise à la terre la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement au fusible principal et au dispositif à courant résiduel (DDR) doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur.
- Si deux appareils sont placés côte à côte, laisser au moins 2 cm d'espace entre eux (prévention de la condensation).

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS POUR SERVICE FROID - 3 À 5 GN 1/1

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un local insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'apparition de flammes sur le lieu d'utilisation: couper rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur de contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Éviter l'exposition directe de l'appareil au soleil.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande (désignation des touches) :
A : augmenter la température ; B : diminuer la température ; C : indicateur ON/OFF ; D : touche SET pour validation ; E : position ON ; F : position OFF ; G : position Lampe ON ; H : position Lampe OFF.
- Avant la première utilisation, nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon tiède ; laver et sécher les bacs de service.
- Brancher l'appareil.
- Mettre l'interrupteur en position (I).
- Activer le bouton ON/OFF de la lampe pour l'éclairage intérieur du réfrigérateur.
- Régler la température avec les flèches haut/bas.
- Lors de la première utilisation, faire fonctionner l'appareil 12 heures à vide; pendant ce temps, ne pas ouvrir les couvercles.
- Placer les denrées dans le réfrigérateur et les bacs de service.
- L'ouverture fréquente ou prolongée des couvercles peut affecter le refroidissement des produits.
- Si l'appareil n'est pas nécessaire, mettre l'interrupteur en position (0) et débrancher l'appareil.

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS POUR SERVICE FROID - 3 À 5 GN 1/1

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher avant de nettoyer.
- Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon humide.
- Nettoyer l'intérieur avec un chiffon humide savonneux ; rincer ensuite à l'eau et sécher. Laver les unités de service après chaque utilisation.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs (peuvent laisser des résidus nocifs).
- Ne pas nettoyer l'appareil en pulvérisant directement de l'eau ; le moteur électrique peut être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par une personne qualifiée.
- Nettoyer le groupe de verre de l'étagère supérieure avec un chiffon humide selon la fréquence d'utilisation.
- Nettoyer la lampe supérieure d'éclairage périodiquement avec un chiffon sec.
- Vérifier et nettoyer le ventilateur périodiquement.
- Nettoyer le condensateur au niveau du moteur une fois par mois avec une brosse rigide en plastique.

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

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS POUR SERVICE FROID - 3 À 5 GN 1/1

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si l'appareil est branché. 2. Vérifier 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 connexion touchent le compresseur, les dégager.
L'appareil s'est arrêté.	1. Une baisse de tension peut arrêter l'appareil : vérifier la tension. 2. En cas de courant de fuite aux connexions électriques, l'appareil s'arrête : appeler le service après-vente autorisé.
Température intérieure trop élevée.	1. Nettoyer le condensateur. 2. Vérifier la climatisation/ventilation. 3. Retirer tout produit chaud placé dans l'armoire. 4. Si la porte est restée ouverte, la refermer.
Refroidissement insuffisant ou fonctions de sécurité défaillantes.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Banchi refrigerati per servizio freddo - da 3 a 5 GN 1/1

Banchi refrigerati professionali per servizio freddo con controllo digitale, refrigerazione ventilata e sovrastruttura illuminata. Tre versioni per 3, 4 o 5 contenitori GN 1/1; campo documentato 0 / +5 °C.

Campo di applicazione: MRG.BSSD.10S · MRG.BSSD.50S · MRG.BSSD.90S



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

BANCHI REFRIGERATI PER SERVIZIO FREDDO - DA 3 A 5 GN 1/1

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra. Deve essere movimentato su pallet con muletto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano d'appoggio dritto e stabile; adottare le misure necessarie per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico che esegue l'installazione e la manutenzione deve essere specializzato e in possesso delle licenze richieste dall'azienda.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata alla linea di terra più vicina dell'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile generale e all'interruttore differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Se due apparecchi sono posizionati affiancati, lasciare almeno 2 cm di spazio tra di essi (previene la condensa).

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

BANCHI REFRIGERATI PER SERVIZIO FREDDO - DA 3 A 5 GN 1/1

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiale infiammabile o esplosivo.
- Non azionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione personali.
- In caso di incendio o fiamme nel luogo d'uso: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore del contattore elettrico e utilizzare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco.
- Tutti i danni causati dalla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare che l'apparecchio riceva direttamente i raggi del sole.
- Non porre oggetti pesanti sull'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo (etichettatura tasti): A: aumento temperatura; B: diminuzione temperatura; C: indicatore ON/OFF; D: tasto SET di conferma; E: posizione ON; F: posizione OFF; G: Lampe ON; H: Lampe OFF.
- Prima del primo utilizzo pulire le superfici interne ed esterne con un panno tiepido; lavare e asciugare i contenitori di servizio.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Portare l'interruttore in posizione (I).
- Attivare il pulsante Lampe ON/OFF per l'illuminazione interna del frigorifero.
- Impostare la temperatura con le frecce su/giù.
- Alla prima accensione, far funzionare l'apparecchio 12 ore a vuoto; durante questo periodo non aprire i coperchi.
- Inserire i materiali nel frigorifero e nei contenitori di servizio.
- L'apertura frequente o il mantenimento dei coperchi aperti può influire sul raffreddamento dei prodotti.
- Quando l'apparecchio non è necessario, portare l'interruttore in posizione (0) e scollegare l'apparecchio.

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

BANCHI REFRIGERATI PER SERVIZIO FREDDO - DA 3 A 5 GN 1/1

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido.
- Pulire l'interno con un panno umido e saponoso; poi risciacquare con panno bagnato e asciugare. Lavare le unità di servizio dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione che i prodotti per la pulizia siano igienici.
- Non usare detergenti abrasivi perché 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.
- Pulire il gruppo vetro del ripiano superiore con un panno umido in base alla frequenza d'uso.
- Pulire periodicamente la lampada di illuminazione superiore con un panno asciutto.
- Controllare e pulire la ventola periodicamente.
- Pulire il condensatore sul motore una volta al mese con una spazzola rigida in plastica.

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

BANCHI REFRIGERATI PER SERVIZIO FREDDO - DA 3 A 5 GN 1/1

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	1. Controllare che l'apparecchio sia inserito. 2. Controllare i collegamenti elettrici 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, eliminarne il contatto.
L'apparecchio si è fermato.	1. Un basso voltaggio può fermare l'apparecchio: verificare la tensione. 2. Se c'è corrente di dispersione nei collegamenti elettrici, l'apparecchio si arresta: chiamare l'assistenza autorizzata.
Temperatura interna troppo alta.	1. Pulire il condensatore. 2. Verificare il condizionamento/ventilazione. 3. Se sono stati posti materiali caldi nell'armadio, rimuoverli. 4. Se la porta è rimasta aperta, chiuderla.
Raffreddamento non adeguato o funzioni di sicurezza non operative.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Refrigerated cold-service counters - 3 to 5 GN 1/1

Professional refrigerated cold-service counters with digital temperature control, fan cooling and an illuminated superstructure. Three versions for 3, 4 or 5 GN 1/1 containers; documented operating range 0 to +5 °C.

Scope: MRG.BSSD.10S · MRG.BSSD.50S · MRG.BSSD.90S



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 COLD-SERVICE COUNTERS - 3 TO 5 GN 1/1

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; take measures to prevent overturning.
- The technician responsible for installation and service must be qualified and hold the licences required by the manufacturer.
- Connection to the power supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the voltage supplied to the appliance matches the voltage on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- The appliance earth must be connected to the earth line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must be performed in accordance with applicable regulations.
- If two appliances are placed adjacent to each other, leave at least 2 cm between them (prevents condensation).

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

REFRIGERATED COLD-SERVICE COUNTERS - 3 TO 5 GN 1/1

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in an insufficiently lit place.
- Do not touch moving attachments 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 appropriate personal protective equipment.
- If a fire or flame occurs where the appliance is used: turn off all gas valves and the electrical contactor switch quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- All damages resulting from lack of earthing will not be covered by the warranty.
- Prevent the appliance from receiving direct sunlight.
- Do not place heavy objects onto the appliance.

02 Operation

- Controller references: A raises and B lowers the setpoint. C switches the display, D confirms the setting, E/F switch the unit on or off, and G/H switch the internal light on or off.
- Before first use clean inner and outer surfaces with a warm cloth; wash and dry service containers.
- Plug in the appliance.
- Switch to (I) position.
- Activate the lamp ON/OFF button for the refrigerator interior lighting.
- Set the appliance temperature with the up/down arrows.
- At first use operate the appliance empty for 12 hours; do not open the lids during this period.
- Insert materials into the refrigerator and service containers.
- Frequent or prolonged opening of lids affects product cooling.
- When the appliance is not needed, switch to (0) position and unplug the appliance.

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

REFRIGERATED COLD-SERVICE COUNTERS - 3 TO 5 GN 1/1

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface of the appliance with a moist cloth.
- Clean the inside with a soapy moist cloth; then clean with a wet cloth and dry. Wash the service units after every use.
- 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; the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Clean the top-shelf glass group with a moist cloth according to frequency of use.
- Clean the upper lighting lamp periodically with a dry cloth.
- Check the fan periodically and clean it.
- Clean the condenser at the motor with a rigid plastic brush once in a month.

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

REFRIGERATED COLD-SERVICE COUNTERS - 3 TO 5 GN 1/1

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check electrical connections and voltage. 3. Check the fuse (on/off).
The appliance is noisy.	1. Check the motor. 2. If the connection pipes contact the compressor, remove the contact.
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 — in this case call the authorized service.
Inner temperature is too high.	1. Clean the condenser. 2. Check the room air conditioning/ventilation. 3. If hot material was placed inside the cabinet, remove it. 4. If the door is left open, close it.
Cooling not adequate or safety functions not working.	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.