

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kühltisch für Pizza- und Salatzubereitung

Gewerblicher Kühltisch für die Zubereitung von Pizza und Salat, ausgelegt für den Einsatz in Küchen. Verfügbare Abmessungen: 1500×800×850 mm und 2000×800×850 mm; Kapazitäten 300 L und 500 L. Kältemittel R290, Gasgewicht 100 gr. Leistung 0,14 kW bzw. 0,17 kW. Betriebsspannung 220-230 V. Betriebstemperaturbereich 0 / +5 °C.

Geltungsbereich: MRG.150.80.01-PSY · MRG.200.80.01-PSY · MRG.150.80.01-PSYG · MRG.200.80.01-PSYG



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

KÜHLTISCH FÜR PIZZA- UND SALATZUBEREITUNG

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich in einen anderen bewegt werden; der Transport muss auf Palette mit Gabelstapler erfolgen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Die für Installation und Service zuständige Fachperson muss entsprechend ausgebildet und lizenziert sein.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Fachperson erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die angelegte Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose gemäß geltenden Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden.
- Die Erdung des Geräts ist mit der Erdungsleitung am nächstgelegenen Schaltschrankanschluss zu verbinden.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (Leckstromsicherung) gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.
- Werden zwei Geräte nebeneinander aufgestellt, ist ein Mindestabstand von 2 cm zwischen ihnen einzuhalten, um Kondensation zu vermeiden.

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

KÜHLTISCH FÜR PIZZA- UND SALATZUBEREITUNG

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Vor Inbetriebnahme die Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig lesen.
- Die Inbetriebnahme und der Service dürfen nur durch qualifiziertes Personal erfolgen.
- Das Gerät darf nur von geschulten Personen bedient werden.
- Bei Störungen sofort ausschalten; Reparaturen dürfen nur durch autorisierten Kundendienst vorgenommen werden; verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Während des Betriebs keine beweglichen Teile berühren.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts laden.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer alle Gasventile und den elektrischen Leistungsschalter schnell ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden, die durch fehlende Erdungsverbindung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät stellen.

02 Bedienung

- Bedienelemente (Control Panel): A = Temperatur erhöhen; B = Temperatur reduzieren; C = Anzeige EIN/AUS; D = SET-Bestätigungstaste.
- Vor der ersten Inbetriebnahme Innen- und Außenflächen mit warmem Tuch reinigen; anschließend mit feuchtem Tuch abwischen und trocknen; Vorbereitungsschalen waschen und trocknen.
- Gerät einstecken.
- Ein-/Aus-Taste am Bedienfeld aktivieren.
- Temperatur mit den Auf-/Ab-Tasten einstellen.
- Bei erster Inbetriebnahme 12 Stunden im leeren Zustand laufen lassen; während dieser Zeit Deckel nicht öffnen.
- Nach Einlegen der Lebensmittel Deckel schließen; häufiges oder längeres Offenlassen der Deckel beeinträchtigt die Kühlung.
- Wenn das Gerät nicht benötigt wird, ausschalten und vom Netz trennen.

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

KÜHLTISCH FÜR PIZZA- UND SALATZUBEREITUNG

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung immer das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Innere Flächen der Schränke nach jeder Entleerung mit feuchtem, seifigem Tuch reinigen; danach mit feuchtem Tuch nachwischen und trocknen.
- Vorbereitungsschalen nach jeder Benutzung reinigen und trocknen.
- Bedienfeld mit trockenem Tuch reinigen.
- Auf hygienische Reinigungsmittel achten.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Nicht mit Wassersprühstrahl reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung durch qualifizierte Person durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Kondensator einmal im Monat mit Kunststoffbürste reinigen.
- Lüfter in regelmäßigen Abständen reinigen.
- Periodische Wartung des Feuerlöschers durchführen.

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

KÜHLTISCH FÜR PIZZA- UND SALATZUBEREITUNG

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist. 2. Elektrische Anschlüsse und Spannung prüfen. 3. Sicherung überprüfen (ein/aus).
Das Gerät ist laut	1. Motor prüfen. 2. Falls Verbindungsleitungen am Kompressor anliegen, diese entfernen.
Das Gerät hat sich abgeschaltet	1. Niedrige Spannung kann zum Abschalten führen; in diesem Fall Spannung prüfen. 2. Bei Fehlerstrom/Leckstrom an elektrischen Anschlüssen das Gerät stoppt – autorisierten Service rufen.
Die Innentemperatur ist zu hoch	1. Kondensator reinigen. 2. Lüftung/Airconditioning prüfen. 3. Falls heisses Produkt eingefüllt wurde, herausnehmen. 4. Falls Tür offen ist, schließen.
Kühlung unzureichend oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht	Gerät nicht verwenden; falls die Probleme anhalten, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Comptoir réfrigéré pour préparation de pizzas et salades

Comptoir réfrigéré professionnel pour préparation de pizzas et salades, conçu pour usage en cuisine. Dimensions disponibles : 1500×800×850 mm et 2000×800×850 mm ; capacités 300 L et 500 L. Fluide frigorigène R290, masse 100 gr. Puissance 0,14 kW ou 0,17 kW. Tension d'alimentation 220-230 V. Plage de fonctionnement 0 / +5 °C.

Champ d'application: MRG.150.80.01-PSY · MRG.200.80.01-PSY ·
MRG.150.80.01-PSYG · MRG.200.80.01-PSYG



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

mr-gastro.ch

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ POUR PRÉPARATION DE PIZZAS ET SALADES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé manuellement d'un endroit à un 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 stable ; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- Le technicien chargé de l'installation et de l'entretien doit être qualifié et titulaire des licences appropriées.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- Vérifiez que la tension fournie est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil doit être connecté à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être raccordée à la liaison de terre du tableau électrique le plus proche.
- Le raccordement à la protection par fusible principal et au dispositif de coupure par courant de fuite doit être conforme aux règlements en vigueur.
- Si deux appareils sont placés côte à côte, laisser au moins 2 cm d'espace entre eux pour prévenir la condensation.

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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ POUR PRÉPARATION DE PIZZAS ET SALADES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.
- Cet appareil doit être utilisé par des personnes formées.
- En cas de dysfonctionnement, arrêter immédiatement ; les réparations doivent être effectuées uniquement par un service agréé ; exiger des pièces détachées d'origine.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit mal éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la machine est vide.
- Ne pas charger moins ou plus que la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, fermer rapidement toutes les vannes de gaz et l'interrupteur contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous dommages résultant d'une absence de mise à la terre ne seront pas couverts par la garantie.
- Empêcher l'exposition directe de l'appareil au soleil.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = augmenter la température ; B = diminuer la température ; C = témoin ON/OFF ; D = bouton SET (confirmation).
- Avant la première utilisation, nettoyer les surfaces intérieures et extérieures avec un chiffon tiède ; rincer avec un chiffon humide et essuyer ; laver et sécher les bacs de préparation.
- 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 12 heures à vide ; ne pas ouvrir les couvercles pendant cette période.
- Après insertion des aliments dans les bacs, refermer les couvercles ; une ouverture fréquente ou prolongée réduit l'efficacité du refroidissement.
- Lorsque l'appareil n'est pas nécessaire, l'éteindre et le débrancher.

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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ POUR PRÉPARATION DE PIZZAS ET SALADES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'alimentation et débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces intérieures des armoires avec un chiffon humide savonneux après chaque vidage ; puis rincer avec un chiffon humide et sécher.
- Nettoyer les bacs de préparation et les sécher après chaque utilisation.
- Nettoyer le panneau de commande avec un chiffon sec.
- Veiller à utiliser des produits de nettoyage hygiéniques.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil par pulvérisation d'eau directe, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

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

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

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ POUR PRÉPARATION DE PIZZAS ET SALADES

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 retirer.
L'appareil s'est arrêté	1. Une basse tension peut provoquer l'arrêt ; vérifier la tension. 2. En cas de courant de fuite dans les connexions électriques, l'appareil s'arrête ; contacter le service autorisé.
La température intérieure est trop élevée	1. Nettoyer le condenseur. 2. Vérifier la climatisation / ventilation. 3. Si un produit chaud a été inséré, le retirer. 4. Si la porte est ouverte, la fermer.
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

Banco refrigerato per preparazione pizza e insalate

Banco refrigerato professionale per la preparazione di pizza e insalate, progettato per uso in cucine. Dimensioni disponibili: 1500×800×850 mm e 2000×800×850 mm; capacità 300 L e 500 L. Refrigerante R290, peso gas 100 gr. Potenza 0,14 kW o 0,17 kW. Tensione di alimentazione 220-230 V. Campo operativo 0 / +5 °C.

Campo di applicazione: MRG.150.80.01-PSY · MRG.200.80.01-PSY · MRG.150.80.01-PSYG · MRG.200.80.01-PSYG



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

BANCO REFRIGERATO PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATE

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

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

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e stabile; adottare misure per prevenire il ribaltamento.
- Il tecnico competente per installazione e assistenza deve essere professionista e avere le licenze appropriate.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Assicurarsi che la tensione applicata all'apparecchio corrisponda a quella riportata sulla targhetta.
- 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 del quadro elettrico più vicino.
- Il collegamento alla protezione tramite fusibile principale e al dispositivo di rilevamento corrente di perdita deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Se due apparecchi sono posti fianco a fianco, lasciare uno spazio minimo di 2 cm tra essi per prevenire la condensa.

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

BANCO REFRIGERATO PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Prima dell'installazione leggere attentamente le istruzioni d'uso e manutenzione.
- L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale formato.
- In caso di malfunzionamento spegnere immediatamente; le riparazioni devono essere eseguite solo dal servizio autorizzato; richiedere ricambi originali.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non utilizzare l'apparecchio a macchina vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di contattore elettrico e usare un estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Evitare l'esposizione diretta dell'apparecchio alla luce solare.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = aumento temperatura; B = riduzione temperatura; C = spia ON/OFF; D = tasto SET (conferma).
- Pulire superfici interne ed esterne con panno caldo prima del primo utilizzo; poi pulire con panno umido e asciugare; lavare e asciugare le vasche di preparazione.
- Inserire la spina dell'apparecchio.
- Attivare il pulsante ON/OFF sul pannello di controllo.
- Impostare la temperatura con le frecce su/giù.
- Alla prima accensione far funzionare l'apparecchio vuoto per 12 ore; non aprire i coperchi in questo periodo.
- Dopo aver inserito gli alimenti nelle vasche, chiudere i coperchi; l'apertura frequente o prolungata dei coperchi riduce l'efficacia del raffreddamento.
- Quando l'apparecchio non è necessario, spegnerlo e scollegarlo.

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

BANCO REFRIGERATO PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima della pulizia.
- Pulire le superfici interne degli armadi con panno umido e sapone dopo ogni svuotamento; poi passare un panno umido e asciugare.
- Pulire le vasche di preparazione e asciugarle dopo ogni uso.
- Pulire il pannello di controllo con panno asciutto.
- Prestare attenzione che i materiali di pulizia siano igienici.
- Non usare prodotti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente, altrimenti il motore elettrico può danneggiarsi.

02 Manutenzione

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

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

BANCO REFRIGERATO PER PREPARAZIONE PIZZA E INSALATE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1. Controllare se l'apparecchio è collegato. 2. Controllare collegamenti elettrici e tensione. 3. Verificare il fusibile (acceso/spento).
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 per bassa tensione; in tal caso controllare la tensione. 2. Se c'è una corrente di dispersione nei collegamenti elettrici, l'apparecchio si arresta; chiamare il servizio autorizzato.
La temperatura interna è 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 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

Refrigerated pizza and salad preparation counter

Professional refrigerated counter for pizza and salad preparation, designed for use in commercial kitchens. Available sizes: 1500×800×850 mm and 2000×800×850 mm; capacities 300 L and 500 L. Refrigerant R290, gas weight 100 gr. Power 0.14 kW and 0.17 kW. Operating voltage 220-230 V. Operating range 0 / +5 °C.

Scope: MRG.150.80.01-PSY · MRG.200.80.01-PSY · MRG.150.80.01-PSYG · MRG.200.80.01-PSYG



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

REFRIGERATED PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area; it must be transported 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 responsible for installation and service must be qualified and hold the appropriate installation/service licenses.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorized person.
- Ensure that the voltage supplied to the appliance matches the voltage shown on the appliance label.
- 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 to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be carried out in accordance with applicable regulations.
- If two appliances are placed adjacent to each other, leave at least 2 cm space between them to prevent condensation.

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

REFRIGERATED PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTER

Safety

Operation

01 Safety

- Read the operation and maintenance instructions carefully before installing the appliance.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel.
- This appliance must be used by trained personnel.
- Turn off the appliance immediately in the event of malfunction or failure; repairs must be performed only by authorized service personnel; request original spare parts.
- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- 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, turn off all gas valves and the electrical 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 being exposed to direct sunlight.
- Do not place heavy objects on the appliance.

02 Operation

- Control panel: A = degree increase; B = degree reduce; C = indicator ON/OFF; D = SET approval button.
- Before first use, clean the inner and outer surfaces with a warm cloth; then wipe with a wet cloth and dry. Wash and dry the preparation tanks.
- Plug in the appliance.
- Activate the ON/OFF button on the control panel.
- Set the temperature with the up/down arrows.
- For first use, operate the appliance empty for 12 hours; do not open the lids during this time.
- After inserting materials into the preparation tanks, close the lids; frequent or prolonged opening of the lids reduces cooling effectiveness.
- 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 PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTER

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

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

02 Maintenance

- Maintenance should be done by a qualified person.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Clean the condenser with a plastic brush once in a month.
- Clean the fan periodically.
- Make periodic maintenance of the fire-extinguisher.

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

REFRIGERATED PIZZA AND SALAD PREPARATION COUNTER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate	1. Check if the appliance is plugged in. 2. Check the electrical connections and voltage. 3. Check 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 any leakage current at electrical connections the appliance stops—call authorized service.
Inner temperature is too high	1. Clean the condenser. 2. Check the air conditioning/ventilation. 3. If a hot product was inserted, remove it. 4. If the door is open, close it.
Cooling not adequate or safety functions not working	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

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