

M&R GASTRO SCHWEIZ

Griß- und Köfteformer

Professionelle Griß- und Köfteformer mit hoher Leistung für den Einsatz in Industrieküchen. Modelle TK.01 und TK.02: Kapazität 5 kg, Abmessungen 1510×450×1040 mm, Gewicht 102 kg. Modelle TK.05 und TK.06: Kapazität 10 kg, Abmessungen 1510×450×1040 mm, Gewicht 104 kg.

Geltungsbereich: TK.01 · TK.02 · TK.05 · TK.06



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

GRIESS- UND KÖFTEFORMER

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport muss das Gerät auf einer Palette mit einem Gabelstapler bewegt werden.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellen auf ebenem, stabilem Boden; Maßnahmen gegen Umsturz treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit gültigen Installations-/Servicelizenzen durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Sicherstellen, dass die anliegende Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss gemäß den Sicherheitsregeln und Normen an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Die Gerätemasse (Erder) ist an die Erdleitung im Schaltfeld anzuschließen, die der Elektroinstallation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter entsprechend den geltenden Vorschriften ausführen.

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

GRIESS- UND KÖTFEFORMER

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in schlecht beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit beweglichen Teilen während des Betriebs vermeiden.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährlichen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung bedienen.
- Im Brandfall im Arbeitsbereich sofort alle Gasventile und den elektrischen Schütz ausschalten und einen Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Während des Betriebs nicht am Getriebesystem eingreifen.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = (I) Ein-Taste; B = (0) Aus-Taste.
- Vor Inbetriebnahme Tank reinigen und trocknen.
- Vor Inbetriebnahme prüfen, ob die automatischen Schalter ein-/aus sind; andernfalls können Tank und Deckel beschädigt werden, weil das Gerät nicht stoppt.
- Vor dem Einfüllen von Grießteig oder Fleischmischung die gelbe Mutter, die die Kolbenbewegung ermöglicht, lösen und den Kolben zurückziehen.
- Tankdeckel öffnen und das Innere des Tanks leicht mit Öl einreiben (z. B. Sonnenblumenöl).
- Die gewünschte Aufsatzform anbringen (Grießteig / Köfte).
- Den Tank mit der Mischung füllen; darauf achten, dass das Füllgut fließfähig ist.
- Tankdeckel schließen und Mutter anziehen.
- Zum Starten die (I)-Taste drücken.
- Bei 380 V-Geräten bei der ersten Inbetriebnahme auf die Drehrichtung (Pfeil) beim Einstecken achten.
- Sicherstellen, dass die gelbe Mutter die Welle erfasst und die Kontermutter ohne Gewalt arretiert ist.
- Zur Anpassung der Größe von Köfte/Grießteilen während des Betriebs Drehzahl erhöhen oder reduzieren bzw. Anzahl der Drähte ändern.
- Drehzahl der Welle mit dem Umschalten zwischen großem/kleinem Zahnrad über den Geschwindigkeitsstellgriff einstellen.
- Der Kolben fährt beim Betrieb nach vorne; wenn das Material im Tank aufgebraucht ist, schaltet der Griff am Mutternarretierer das Gerät über die (0)-Taste aus.
- Nach Ende der Arbeit die Stromzufuhr trennen (Stecker ziehen).

GRIESS- UND KÖTFEFORMER

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Äussere Oberflächen, Teighalter, Tank und Tankdeckel mit einem feuchten Tuch reinigen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen; sonst kann der Elektromotor beschädigt werden.

02 Wartung

- Wartung durch qualifizierte Personen durchführen lassen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Niedriger Wartungsaufwand (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Motor und Riemenspannung prüfen.
- Hauptwelle und Getriebesystem je nach Nutzungsfrequenz schmieren.

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

GRIESS- UND KÖFTEFORMER

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Anschlüsse und Spannung kontrollieren; Kolben und Getriebesystem prüfen.
Gerät ist laut/geräuschvoll.	Automatischen Schalter prüfen. Wenn der Kolben ohne Mischung läuft, kann dies Tank und Deckel schwer beschädigen. Prüfen, ob das Gerät mit der Nennkapazität geladen ist. Bei lauten Motorgeräuschen Gerät stoppen und autorisierten Service rufen.
Gerät hat angehalten.	Stromversorgungsspannung prüfen; das Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen. Bei Überlast: Gerät ausschalten, etwas Material aus dem Tank entfernen und abkühlen lassen.
Formung hat schlechte Qualität oder Sicherheitsfunktionen arbeiten nicht.	Das Gerät nicht verwenden. Falls die Probleme weiterhin bestehen, autorisierten Service kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Formeuses de pâtes semoule et boulettes

Formeuses professionnelles de pâtes semoule et boulettes, haute efficacité, conçues pour les cuisines industrielles. TK.01 et TK.02 : capacité 5 kg, dimensions 1510×450×1040 mm, poids 102 kg. TK.05 et TK.06 : capacité 10 kg, dimensions 1510×450×1040 mm, poids 104 kg.

Champ d'application: TK.01 · TK.02 · TK.05 · TK.06



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

FORMEUSES DE PÂTES SEMOULE ET BOULETTES

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne peut pas être déplacé à la main d'une zone à une autre.
- Il doit être déplacé sur une palette avec un chariot élévateur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié disposant des licences d'installation/service.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension réseau appliquée correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- 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 reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le branchement sur la protection principale et le dispositif différentiel doit être réalisé conformément aux règlements en vigueur.

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

FORMEUSES DE PÂTES SEMOULE ET BOULETTES

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les éléments mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à 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 sur le lieu d'utilisation, couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique puis utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Tous les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas intervenir sur le système d'engrenages pendant le fonctionnement.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = (I) Bouton MARCHE ; B = (0) Bouton ARRÊT.
- Avant mise en service, nettoyer et sécher la cuve.
- Avant mise en service, vérifier l'état des disjoncteurs automatiques ; sinon la cuve et le couvercle peuvent être endommagés car l'appareil ne s'arrête pas.
- Avant d'introduire la pâte ou le mélange à boulettes, desserrer l'écrou jaune qui permet le mouvement du piston et reculer le piston.
- Ouvrir le couvercle de la cuve et lubrifier l'intérieur de la cuve avec de l'huile (ex. : huile de tournesol).
- Positionner l'accessoire souhaité (pâte semoule / boulettes).
- Remplir la cuve avec la pâte / le mélange ; veiller à la fluidité du produit.
- Fermer le couvercle et serrer l'écrou.
- Pour démarrer, appuyer sur le bouton (I).
- Pour les appareils 380 V, lors de la première mise sous tension, vérifier la direction de rotation indiquée par la flèche.
- S'assurer que l'écrou jaune saisit l'arbre principal et que l'écrou de blocage est engagé sans forcer.
- Pour ajuster la taille des boulettes/pâtes pendant le fonctionnement, augmenter ou réduire la vitesse de rotation ou modifier le nombre de fils.
- Régler la vitesse de rotation de l'arbre en changeant pignon grand/petit à l'aide de la poignée de réglage de vitesse.
- Le piston avance en fonctionnement ; lorsque la cuve est vide, la poignée du verrouillage de l'écrou actionne l'arrêt via le bouton (0).
- Après la fin du travail, débrancher l'alimentation.

FORMEUSES DE PÂTES SEMOULE ET BOULETTES

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Toujours couper l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant le nettoyage.
- Nettoyer la surface extérieure, le support à pâte, la cuve et le couvercle avec un chiffon humide puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en projetant de l'eau directement; le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Faible entretien requis (moteur et roulements à billes lubrifiés).
- Vérifier le moteur et la tension de la courroie.
- Lubrifier l'arbre principal et le système d'engrenage en fonction de la fréquence d'utilisation.

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

FORMEUSES DE PÂTES SEMOULE ET BOULETTES

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas.	Vérifier si l'appareil est branché ; contrôler les connexions électriques et la tension ; vérifier le piston et le système d'engrenage.
L'appareil est bruyant.	Vérifier l'interrupteur automatique. Si le piston fonctionne sans mélange, cela peut endommager gravement la cuve et le couvercle. Vérifier que la charge correspond à la capacité. Si le moteur est bruyant, l'arrêter et appeler le service autorisé.
L'appareil s'est arrêté.	Vérifier la tension ; l'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension. En cas de surcharge, éteindre l'appareil, retirer une partie du matériau et laisser refroidir.
Mauvaise qualité de formage ou défaillance d'une fonction de sécurité.	Ne pas utiliser l'appareil. Si ces problèmes persistent, contacter le service agréé.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Formatrice per pasta di semola e polpette

Formatrici professionali per pasta di semola e polpette ad alta efficienza, progettate per cucine industriali. TK.01 e TK.02: capacità 5 kg, dimensioni 1510×450×1040 mm, peso 102 kg. TK.05 e TK.06: capacità 10 kg, dimensioni 1510×450×1040 mm, peso 104 kg.

Campo di applicazione: TK.01 · TK.02 · TK.05 · TK.06



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

FORMATRICE PER PASTA DI SEMOLA E POLPETTE

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 muletto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e robusto; prendere le necessarie precauzioni contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite solo da personale professionale in possesso delle autorizzazioni per installazione e assistenza.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere fatto da persona autorizzata.
- Assicurarsi che la tensione applicata corrisponda alla tensione 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 alla linea di terra nel quadro elettrico più vicino all'installazione.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito in conformità alle normative vigenti.

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

FORMATRICE PER PASTA DI SEMOLA E POLPETTE

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in locali scarsamente illuminati.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare al di sotto o al di sopra della capacità dell'apparecchio.
- Non tentare di utilizzare l'apparecchio senza i dispositivi di protezione individuale adeguati.
- In caso di incendio o fiamma nel luogo d'uso, spegnere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore di contatto elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere.
- I danni dovuti alla mancanza di messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non intervenire sul sistema di ingranaggi durante il funzionamento.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = (I) Pulsante ON; B = (0) Pulsante OFF.
- Prima dell'uso pulire e asciugare il vano (tank).
- Prima dell'uso verificare lo stato degli interruttori automatici; altrimenti il vano e il coperchio potrebbero danneggiarsi perché la macchina non si arresta.
- Prima di inserire impasto di semola o miscela per polpette, svitare il dado giallo che permette il movimento del pistone e riportare indietro il pistone.
- Aprire il coperchio del vano e lubrificare l'interno con olio (es.: olio di girasole).
- Posizionare l'accessorio desiderato (semola / polpette).
- Riempire il vano con la miscela; fare attenzione che il materiale sia fluido.
- Chiudere il coperchio e serrare il dado.
- Per avviare premere il tasto (I).
- Per i modelli 380 V, alla prima accensione verificare la direzione di rotazione indicata dalla freccia.
- Assicurarsi che il dado giallo afferri l'albero principale e che il dado di bloccaggio sia inserito senza forzare.
- Per regolare la dimensione delle polpette/pezzi di semola durante il funzionamento aumentare o ridurre la velocità di rotazione o modificare il numero di fili.
- Regolare la velocità dell'albero cambiando pignone grande/piccolo tramite la manopola di impostazione della velocità.
- Il pistone si muove in avanti durante il funzionamento; quando la miscela è terminata la maniglia del bloccaggio della madre vite spegne l'apparecchio toccando il pulsante (0).
- Al termine dell'operazione scollegare l'alimentazione.

FORMATRICE PER PASTA DI SEMOLA E POLPETTE

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Pulire la superficie esterna, il supporto dell'impasto, il vano e il coperchio con un panno umido e poi asciugare.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando acqua direttamente; il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica una volta ogni 15 giorni.
- Richiesta bassa manutenzione (motore e cuscinetti a sfera sono lubrificati).
- Controllare il motore e la tensione della cinghia.
- Lubrificare l'albero principale e il sistema di ingranaggi in base alla frequenza d'uso.

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

FORMATRICE PER PASTA DI SEMOLA E POLPETTE

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare se l'apparecchio è collegato. Verificare i collegamenti elettrici e la tensione. Controllare il pistone e il sistema di ingranaggi.
L'apparecchio è rumoroso.	Controllare l'interruttore automatico. Se il pistone funziona senza miscela, ciò può danneggiare gravemente il vano e il coperchio. Verificare che il carico corrisponda alla capacità. Se il motore è rumoroso, fermarlo e chiamare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è bloccato.	Controllare la tensione di rete; l'apparecchio può fermarsi per bassa tensione. Se sovraccarico, spegnere l'apparecchio, rimuovere parte del materiale e lasciare raffreddare.
Qualità di formatura non adeguata o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	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

Semolina pasta and meatball shapers

Professional semolina pasta and meatball shapers providing high efficiency, designed for industrial kitchens. TK.01 and TK.02: capacity 5 kg, dimensions 1510×450×1040 mm, weight 102 kg. TK.05 and TK.06: capacity 10 kg, dimensions 1510×450×1040 mm, weight 104 kg.

Scope: TK.01 · TK.02 · TK.05 · TK.06



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

SEMOLINA PASTA AND MEATBALL SHAPERS

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.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding appropriate installation/service licences.
- Connection to the electric power supply must be performed by an authorized person.
- Ensure the supply voltage equals 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 earth must be connected to the earth line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must comply with applicable regulations.

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

SEMOLINA PASTA AND MEATBALL SHAPERS

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when 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 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 caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not interfere with the gear system while the appliance is operating.

02 Operation

- Control panel: A = (I) ON button; B = (0) OFF button.
- Before operating, clean and dry the tank.
- Before operating, check the automatic switches are on/off; otherwise tank and lid may be damaged because the appliance does not stop.
- Before putting semolina dough or meatball mix into the tank, loosen the yellow nut that provides piston movement and pull back the piston.
- Open the tank lid and lubricate the inside of the tank with oil (e.g. sunflower oil).
- Attach the desired accessory (semolina pasta / meatball).
- Fill the tank with the mixture; ensure the material is fluid.
- Close the tank lid and tighten the nut.
- To operate the appliance press the (I) button.
- For 380 V appliances, on first connection pay attention to the rotation direction indicated by the arrow.
- Make sure the yellow nut engages the main shaft and the lock nut without forcing.
- To adjust size of meatball/semolina pieces during operation increase or reduce rotation speed or change the number of wires.
- Adjust shaft rotation speed by shifting between big/small gear using the speed-setting handle.
- The piston moves forward during operation; when the tank is empty the handle on the nut locker will switch the appliance off by activating the (0) button.
- After operation is completed, unplug the power supply.

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

SEMOLINA PASTA AND MEATBALL SHAPERS

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface, dough bracket, tank and tank lid with a wet cloth 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 qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Low maintenance required (motor and ball bearings are lubricated).
- Check the appliance motor and belt tension.
- Lubricate the main shaft and gear system according to frequency of use.

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

SEMOLINA PASTA AND MEATBALL SHAPERS

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage; check the piston and gear system.
The appliance is noisy.	Check the automatic switch. If the piston operates when there is no mix in it, this may seriously damage the tank and tank lid. Check whether the appliance is loaded to its capacity. If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
The appliance stopped.	Check the voltage; the appliance can stop due to low voltage. If overloaded, turn off the appliance, remove some material from the tank and allow it to cool down.
Shaping quality is poor or a safety function does not work.	Do not use the appliance. If these problems continue, contact authorized service.

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