

M&R GASTRO SCHWEIZ

Teeautomat / Heisswasserbereiter

Leistungsfähiger professioneller Teeautomat, ausgelegt für den Einsatz in gewerblichen Küchen. Verfügbare Füllvolumina: 8 L, 13 L, 20 L und 40 L; Nennleistungen: 1,75 kW, 2,5 kW und 5 kW. Bedienung, Reinigung und Wartung sind vom Benutzerhandbuch vorgegeben.

Geltungsbereich: MRG.CY.80 · MRG.CY.120 · MRG.CY.250 · MRG.CY.400 · MRG.SU.80 · MRG.SU.120 · MRG.SU.250 · MRG.SU.400



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
8

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

TEEAUTOMAT / HEISSWASSERBEREITER

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport nicht stossen und nicht fallen lassen.
- Beim Auspacken die Vorschriften und Entsorgungsregeln des jeweiligen Landes beachten.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt.
- Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen; prüfen Sie das Gerät nach dem Versand vollständig auf Vollständigkeit und Transportschäden.

02 Installation & Anschluss

- Aufstellen auf geradem, tragfähigem Untergrund; Maßnahmen gegen Umsturzgefahr treffen.
- Die Installation ist von qualifiziertem Servicepersonal entsprechend den örtlichen Vorschriften und Sicherheitsregeln vorzunehmen.
- Techniker für Installation und Service müssen fachgerecht und lizenziert sein.
- Der Anschluss an die Stromversorgung darf nur durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Die anliegende Versorgungsspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden entsprechend den Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Gerätemasseerdung ist an die nächstgelegene Erdungsleitung des Verteilfelds anzuschliessen.
- Anschluss an Hauptsicherungen und Fehlerstromschutz muss nach den örtlichen Vorschriften erfolgen.

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

TEEAUTOMAT / HEISSWASSERBEREITER

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs keine beweglichen Bauteile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen aufstellen.
- Nicht betreiben, wenn das Gerät leer ist.
- Nicht weniger oder mehr beladen als die Kapazität des Geräts zulässt.
- Das Gerät nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand alle Gasventile und den elektrischen Schütz sofort ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Schäden infolge fehlender Erdung werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Während des Betriebs keine leitenden oder isolierenden Gegenstände (z. B. Löffel) in das Gerät einführen.
- Das Gerät ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.

02 Bedienung

- Bedienelemente: A = Kontrolllampe; B = Thermostatkopf.
- Vor dem ersten Gebrauch: Wasser- und Teetank vollständig füllen und 30 Minuten lang aufkochen; anschliessend Wasser ausgiessen und ausspülen.
- Mit Wasser bis zur Schalenkapazität füllen; um Überlaufen zu verhindern, 3–4 cm Abstand zum Rand lassen.
- Ausreichend Tee in den Filter geben.
- Thermostatkopf auf 100–110 °C einstellen und Gerät einschalten.
- Die gelbe Leuchte zeigt an, dass das Heizelement arbeitet; in ca. 25–45 Minuten wird das Wasser kochen (die Kochzeit hängt von der Kapazität ab).
- Bei Bedarf Temperatur erhöhen oder verringern.
- Das aufgekochte Wasser vom Heisswasserhahn in die Aufgosschale füllen, durch den Filter giessen und 10–12 Minuten ziehen lassen.
- Nach Abschluss der Bedienung Netzstecker ziehen.

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

TEEAUTOMAT / HEISSWASSERBEREITER

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Oberfläche des Geräts nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Vor jeder Reinigung Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Zur Entfernung von Teeresten Essig oder Zitronensaft verwenden.
- Teekessel und Filter mit Wasser waschen und danach trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Gerät nicht durch Aufsprühen von Wasser reinigen, da sonst der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten sollen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Die Heizwiderstände einmal wöchentlich mit Kalklöser gemäss Gebrauchsanweisung reinigen.
- Periodische Wartung des Geräts alle 15 Tage vorsehen.
- Vor Wartungsarbeiten Gerät vom Stromnetz trennen.
- Filter abnehmen; Tee und Wasser aus den Behältern entleeren und Hähne schliessen.
- Auf hochwertige Qualität des verwendeten Kalklösers achten.
- Keinen Kalklöser in das Gerät geben, wenn die Widerstände heiß sind.
- Das Gerät nicht betreiben, solange Kalklöser im Inneren vorhanden ist.
- Kalklöser auf die verkalkten Flächen geben; nach Aufschäumen (ca. 5 min.) den Kalklöser in einen anderen Behälter umfüllen.
- Bei Verkalkung der Schale eine Tasse Kalklöser einfüllen und spülen, bis die Verkalkung beseitigt ist.
- Kalklöser nicht mit anderen Reinigungsmitteln (z. B. Bleichmittel, Salzsäure) mischen.
- Kalklöser nicht länger als 10 Minuten im Gerät belassen.
- Den im Gerät befindlichen Kalklöser nicht über die Auslaufhähne entsorgen.
- Das Innere des Geräts mit Wasser gründlich ausspülen.

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

TEEAUTOMAT / HEISSWASSERBEREITER

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Versorgungsspannung prüfen.
Das Gerät ist laut.	Ist der Wasserstand in der Schale unter dem Zulaufniveau, Wasser nachfüllen; bei defektem Thermostatkнопf kann das Wasser ständig kochen – Thermostat prüfen.
Das Gerät hat den Betrieb eingestellt.	Das Gerät kann bei zu niedriger Spannung ausfallen; in diesem Fall die Versorgungsspannung prüfen.
Das Gerät erhitzt das Wasser nicht.	Bei Verkalkung der Heizwiderstände wird das Wasser nicht erhitzt; Widerstände prüfen und entkalken.
Ungeeignete Teequalität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion.	Gerät nicht verwenden; bei anhaltenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

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

M&R GASTRO SCHWEIZ

Machine à thé / Chauffe-eau

Appareil professionnel pour la préparation de thé, conçu pour les cuisines industrielles. Volumes disponibles : 8 L, 13 L, 20 L et 40 L ; puissances nominales : 1,75 kW, 2,5 kW et 5 kW. Mode d'emploi, nettoyage et entretien décrits dans le manuel.

Champ d'application: MRG.CY.80 · MRG.CY.120 · MRG.CY.250 · MRG.CY.400 · MRG.SU.80 · MRG.SU.120 · MRG.SU.250 · MRG.SU.400



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
8

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

MACHINE À THÉ / CHAUFFE-EAU

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Ne pas heurter l'appareil et ne pas le faire tomber pendant le transport.
- Lors du déballage, respecter les règles et réglementations du pays en vigueur pour l'élimination des emballages.
- Les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable.
- Les pièces en plastique sont marquées; vérifier que toutes les pièces sont présentes et non endommagées après le transport.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol droit et solide; prendre des mesures contre tout risque de basculement.
- L'installation doit être réalisée par un personnel de service qualifié conformément aux règles et réglementations locales.
- Le technicien en charge de l'installation et du service doit être compétent et titulaire des autorisations requises.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- La tension d'alimentation doit correspondre à la tension 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 terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du tableau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement aux fusibles principaux et au dispositif de protection contre les courants de fuite doit respecter la réglementation en vigueur.

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

MACHINE À THÉ / CHAUFFE-EAU

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matériaux inflammables ou explosifs.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque celui-ci est vide.
- Ne pas charger l'appareil en deçà ni au-delà de sa capacité.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper 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 causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas introduire de matériaux conducteurs ou isolants (par ex. cuillère) dans l'appareil pendant son fonctionnement.
- Tenir hors de portée des enfants.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = témoin lumineux ; B = bouton thermostat.
- Avant la première utilisation : remplir complètement le réservoir d'eau et de thé et porter à ébullition pendant 30 minutes ; vider ensuite et rincer.
- Remplir avec de l'eau jusqu'à la capacité du récipient ; laisser 3–4 cm d'espace en haut pour éviter le débordement.
- Mettre suffisamment de thé dans le filtre.
- Régler le bouton du thermostat sur 100–110 °C et démarrer l'appareil.
- Le voyant jaune indique que la résistance fonctionne ; l'eau bout après environ 25–45 minutes (le temps d'ébullition varie selon la capacité).
- Augmenter ou diminuer la température si nécessaire.
- Remplir la coupelle d'infusion avec l'eau chaude du robinet, verser sur le filtre et laisser infuser 10–12 minutes.
- Après usage, débrancher l'appareil.

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

MACHINE À THÉ / CHAUFFE-EAU

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer la surface de l'appareil avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Utiliser du vinaigre ou du jus de citron pour éliminer les taches de thé.
- Laver le réservoir à thé et le filtre à l'eau puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs susceptibles de laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en vaporisant de l'eau directement, le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Nettoyer la résistance une fois par semaine avec un détartrant selon les instructions.
- Prévoir une maintenance périodique toutes les 15 jours.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de maintenance.
- Retirer le filtre; vider le thé et l'eau des réservoirs et fermer les robinets.
- Veiller à utiliser un détartrant de bonne qualité.
- Ne pas verser de détartrant lorsque la résistance est chaude.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il contient du détartrant.
- Verser le détartrant sur les surfaces entartrées; après mousse (environ 5 min.) verser le détartrant dans un autre récipient.
- En cas d'entartrage de la cuve, verser une tasse de détartrant dans la cuve et rincer jusqu'à élimination du tartre.
- Ne pas utiliser le détartrant avec d'autres produits de nettoyage (par ex. javel, acide chlorhydrique).
- Ne pas laisser le détartrant plus de 10 minutes dans l'appareil.
- Ne pas évacuer le détartrant contenu dans l'appareil par les robinets.
- Rincer l'intérieur de l'appareil à l'eau.

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

MACHINE À THÉ / CHAUFFE-EAU

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que l'appareil est branché; contrôler les connexions électriques et la tension.
L'appareil est bruyant.	Si le niveau d'eau dans la cuve est inférieur au niveau d'arrivée, ajouter de l'eau; si le bouton du thermostat est défectueux, l'eau peut bouillir en permanence – vérifier le thermostat.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension; vérifier la tension d'alimentation.
L'appareil n'échauffe pas l'eau.	En cas d'entartrage de la résistance, l'eau ne chauffe pas; vérifier et détartre la résistance.
Qualité d'infusion insuffisante ou défaillance d'une fonction de sécurité.	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

Preparatore di tè / Scaldacqua

Preparatore professionale di tè, progettato per cucine industriali.
Volumi disponibili: 8 L, 13 L, 20 L e 40 L; potenze: 1,75 kW, 2,5 kW e 5 kW. Uso, pulizia e manutenzione come indicato nel manuale.

Campo di applicazione: MRG.CY.80 · MRG.CY.120 · MRG.CY.250 ·
MRG.CY.400 · MRG.SU.80 · MRG.SU.120 · MRG.SU.250 · MRG.SU.400



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
8

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

mrgastro.ch

PREPARATORE DI TÈ / SCALDACQUA

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Non urtare né far cadere l'apparecchio durante il trasporto.
- Durante lo scarico rispettare le norme e i regolamenti del paese relativi agli imballaggi.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox.
- Le parti in plastica sono marcate; verificare la presenza e l'integrità di tutte le parti dopo la spedizione.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un piano dritto e resistente; adottare misure per evitare il ribaltamento.
- L'installazione deve essere effettuata da personale di assistenza qualificato in conformità alle norme e ai regolamenti locali.
- Il tecnico che esegue installazione e assistenza deve essere professionale e in possesso delle licenze appropriate.
- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- 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 più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.

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

PREPARATORE DI TÈ / SCALDACQUA

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti poco 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 quando è vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio senza adeguati dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore 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.
- Non introdurre materiali conduttivi o isolanti (es.: cucchiaino) mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = spia; B = manopola del termostato.
- Prima del primo utilizzo: riempire completamente il serbatoio dell'acqua e del tè e bollire per 30 minuti; poi svuotare e risciacquare.
- Riempire con acqua fino alla capacità della caldaia; lasciare 3–4 cm dal bordo per evitare fuoriuscite.
- Porre la quantità adeguata di tè nel filtro.
- Impostare la manopola del termostato a 100–110 °C e avviare l'apparecchio.
- La spia gialla indica che la resistenza è in funzione; l'acqua bolle dopo circa 25–45 minuti (il tempo dipende dalla capacità).
- Se necessario aumentare o diminuire la temperatura.
- Riempire la ciotola d'infusione con l'acqua bollita dal rubinetto, versare nel filtro e lasciare in infusione per 10–12 minuti.
- Al termine scollegare l'alimentazione.

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

PREPARATORE DI TÈ / SCALDACQUA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno umido dopo ogni uso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima della pulizia.
- Usare aceto o succo di limone per rimuovere le macchie di tè residue.
- Lavare il serbatoio del tè e il filtro con acqua e quindi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui dannosi.
- Non pulire spruzzando direttamente acqua sull'apparecchio, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Pulire la resistenza una volta alla settimana con un disincrostante secondo le istruzioni.
- Effettuare la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Scollegare l'apparecchio prima di qualsiasi operazione di manutenzione.
- Rimuovere il filtro; svuotare tè e acqua dai serbatoi e chiudere i rubinetti.
- Assicurarsi che il disincrostante utilizzato sia di buona qualità.
- Non versare disincrostante quando la resistenza è calda.
- Non azionare l'apparecchio quando è presente disincrostante al suo interno.
- Versare il disincrostante sulle superfici incrostate; dopo la schiumatura (circa 5 min.) versare il disincrostante in un altro contenitore.
- Se la caldaia è incrostata, versare una tazza di disincrostante nella caldaia e risciacquare fino a rimozione del calcare.
- Non usare il disincrostante insieme ad altri prodotti di pulizia (es.: candeggina, acido cloridrico).
- Non lasciare il disincrostante nell'apparecchio per più di 10 minuti.
- Non evacuare il disincrostante presente nell'apparecchio attraverso i rubinetti.
- Risciacquare l'interno dell'apparecchio con acqua.

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

PREPARATORE DI TÈ / SCALDACQUA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia.	Controllare che l'apparecchio sia collegato; verificare le connessioni elettriche e la tensione.
L'apparecchio è rumoroso.	Se il livello dell'acqua nella caldaia è al di sotto del livello di alimentazione, aggiungere acqua; se la manopola del termostato è guasta l'acqua può bollire in continuazione – verificare il termostato.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; in tal caso controllare la tensione di alimentazione.
L'apparecchio non riscalda l'acqua.	Se la resistenza è incrostata, l'acqua non si riscalda; controllare e decalcificare la resistenza.
Qualità dell'infusione non adeguata o malfunzionamento di una funzione di sicurezza.	Non usare 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

Tea maker / Hot water boiler

Professional tea maker designed for industrial kitchens. Available capacities: 8 L, 13 L, 20 L and 40 L; rated powers: 1.75 kW, 2.5 kW and 5 kW. Operation, cleaning and maintenance instructions are given in the manual.

Scope: MRG.CY.80 · MRG.CY.120 · MRG.CY.250 · MRG.CY.400 · MRG.SU.80 · MRG.SU.120 · MRG.SU.250 · MRG.SU.400



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
8

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

TEA MAKER / HOT WATER BOILER

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from one area to another.
- Do not crash or drop the appliance during transport.
- When unpacking, follow the regulations and disposal rules applicable in the country.
- Parts that contact food are made of stainless steel.
- Plastic parts are marked by material symbol; check that all parts have arrived and are undamaged after shipping.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation must be performed by qualified service personnel in accordance with local rules and safety regulations.
- The technician responsible for installation and service must be professional and appropriately licensed.
- Connection to the electrical supply must be carried out by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage shown on the appliance rating plate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Appliance earthing must be connected to the earthing line on the panel nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must comply with applicable regulations.

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

TEA MAKER / HOT WATER BOILER

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- 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 suitable protective equipment.
- If a fire occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water to extinguish the fire.
- Damages due to lack of earthing are not covered by warranty.
- Do not interfere with the appliance using conductive or insulating materials (e.g. a spoon) while it is operating.
- Always keep the appliance out of reach of children.

02 Operation

- Control panel: A = indicator lamp; B = thermostat button.
- Before first use fill the water and tea tank completely and boil for 30 minutes; then pour away the water and rinse.
- Fill with water to the bowl capacity; leave 3–4 cm space from the top to prevent overflow.
- Put sufficient tea into the filter.
- Set the thermostat button to 100–110 °C and operate the appliance.
- The yellow lamp indicates the heater is operating; water will boil after approximately 25–45 minutes (boiling time varies with capacity).
- Increase or decrease the temperature if necessary.
- Fill the infusion bowl with boiled water from the hot water tap, pour through the filter and leave to infuse for 10–12 minutes.
- After operation is complete, unplug the power supply.

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

TEA MAKER / HOT WATER BOILER

Cleaning Maintenance

01 Cleaning

- Clean the appliance surface with a damp cloth after every use.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Use vinegar or lemon juice to remove residual tea stains.
- Wash the tea tank and filter with water and then dry.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly; otherwise the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be performed by qualified personnel.
- Clean the heating resistance once a week with lime remover according to the instructions.
- Perform periodic maintenance of the appliance once every 15 days.
- Unplug the appliance before maintenance.
- Remove the filter; empty tea and water from their tanks and turn off the taps.
- Use a high-quality lime remover.
- Do not put lime remover into the appliance when the resistance is hot.
- Do not operate the appliance while lime remover is present inside.
- Pour lime remover onto calcified surfaces; after foaming (nearly 5 min.) pour the lime remover into another container.
- If there is calcification in the bowl, pour a tea cup of lime remover into the bowl and rinse until fixed.
- Do not use the lime remover together with other cleaning materials (e.g. bleach, hydrochloric acid).
- Do not keep lime remover in the appliance for more than 10 minutes.
- Do not evacuate the lime remover from the appliance through the taps.
- Rinse the inside of the appliance with water.

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

TEA MAKER / HOT WATER BOILER

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check if the appliance is plugged in; check electrical connections and voltage.
The appliance is noisy.	If the water level in the bowl is lower than the inlet level, add water; if the thermostat button is broken the water may boil continuously — check the thermostat.
The appliance stopped.	The appliance may stop due to low voltage; in this situation check the supply voltage.
The appliance does not heat the water.	If there is calcification on the resistance, the water will not be heated; check and descale the resistance.
Unsuitable tea quality or failure of a safety function.	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.