

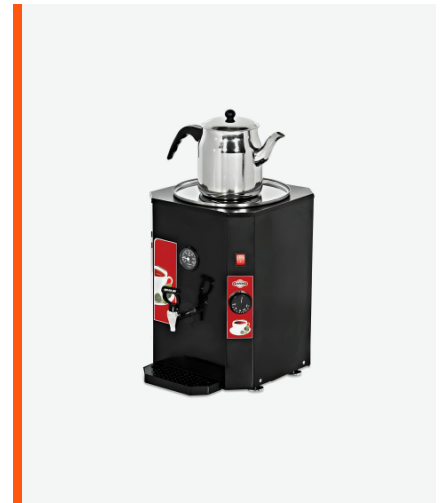
M&R GASTRO SCHWEIZ

Teeautomat mit Kanne

Professioneller Teeautomat für den Einsatz in Grossküchen.

Verfügbare Modelle und Kenndaten: MRG.DCY.120 — Kapazität 13 L, Abmessungen 294×367×400 mm, Gewicht 8,6 kg; MRG.DCY.250 — Kapazität 23 L, Abmessungen 352×425×440 mm, Gewicht 12,6 kg; MRG.DCY.350 — Kapazität 37 L, Abmessungen 415×487×455 mm, Gewicht 14,6 kg. Nennleistungen: 2 kW / 2,5 kW / 3,5 kW; Betriebsspannung 220 V; Anschlussleitung 3×1,5 mm²; Sicherungen 16 A (Modelle 120, 250) bzw. 25 A (Modell 350).

Geltungsbereich: MRG.DCY.120 · MRG.DCY.250 · MRG.DCY.350



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

TEEAUTOMAT MIT KANNE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden; nicht stossen oder fallen lassen.
- Beim Auspacken Verpackungsmaterial gemäss den geltenden Vorschriften entsorgen.
- Prüfen Sie, ob alle Teile vollständig geliefert wurden und ob Transportschäden vorliegen; alle lebensmittelberührenden Teile sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichnung versehen.

02 Installation & Anschluss

- Gerät auf ebenem, stabilem Untergrund aufstellen; Vorkehrungen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur durch qualifiziertes Personal mit entsprechenden Installations- und Service-Lizenzen durchgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine autorisierte Person erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, entsprechend den Sicherheitsvorschriften und Normen.
- Der Schutzleiter des Geräts ist an die Erdungsleitung der nächsten Verteilertafel anzuschliessen.
- Der Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter ist nach den jeweils geltenden Vorschriften auszuführen.

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

TEEAUTOMAT MIT KANNE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine beweglichen Teile während des Betriebs berühren.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsfähigen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer: Gasventile und Elektronikschalter schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Schäden aufgrund fehlender Erdung sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Während des Betriebs keine leitenden oder isolierenden Gegenstände (z. B. Löffel) ins Gerät stecken.
- Die notwendigen Vorsichtsmassnahmen gegenüber elektrischer Gefahr treffen.
- Vom Gerät fernhalten, sodass Kinder keinen Zugriff haben.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Kontrolllampe; B = Kontrolllampe; C = Thermostat; D = Schalter 0-1.
- Gerät einstecken und Schalter in die Stellung (1) schalten.
- Vor der ersten Inbetriebnahme den Wassertank vollständig füllen und 30 Minuten lang aufkochen; danach Wasser ausgiessen und ausspülen.
- Mit Wasser bis zur Schalenkapazität füllen; zur Verhinderung von Überlaufen 3–4 cm Abstand zur Oberkante lassen.
- Ausreichende Menge Tee in die Kanne geben.
- Thermostatkopf auf 100–110°C einstellen und Gerät in Betrieb nehmen.
- Die Heizungskontrolllampe (grüne LED) leuchtet; 25–45 Minuten später kocht das Wasser (Siededauer abhängig von der Kapazität).
- Nach dem Sieden den Thermostatkopf zurückdrehen, bis die Heizungs Lampe erloschen ist, so wird die Wassertemperatur auf 95–100°C gehalten.
- Vom Heißwasserhahn gekochtes Wasser in die Aufgosschale füllen, durch das Sieb giessen und 10–12 Minuten ziehen lassen.
- Wenn der Wasserstand in der Schale sinkt, schaltet das Grenzthermostat; die Kontrolllampe leuchtet.
- Nach Beendigung der Arbeit Schalter auf (0) stellen und Netzstecker ziehen.

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

TEEAUTOMAT MIT KANNE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Oberfläche nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Vor Reinigungsarbeiten Gerät immer abschalten und vom Netz trennen.
- Zur Entfernung von Teerückständen Essig oder Zitronensaft verwenden.
- Die Teekanne mit Wasser waschen und anschliessend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da sie schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht direkt mit Wasser abspritzen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Wartung soll durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden.
- Den Heizkörper (Resistenz) einmal pro Woche mit Entkalker gemäß Gebrauchsanweisung reinigen.
- Alle 15 Tage: Gerät vom Netz trennen; Tee und Wasser aus den Tanks ablassen und Hähne schliessen.
- Auf hochwertige Entkalker achten; nie Entkalker auf eine heisse Heizwicklung geben.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn sich Entkalker darin befindet.
- Eine Tasse Entkalker in die Schale giessen und spülen, bis die Vorgänge abgeschlossen sind; Entkalker nicht mit anderen Reinigungsmitteln (z. B. Bleichmittel, Salzsäure) mischen.
- Entkalker nicht länger als 10 Minuten im Gerät belassen und nicht über die Ausläufe ablassen; Innenraum mit Wasser ausspülen.
- Tank mit Wasser füllen, aufkochen und das Wasser ablassen; mit dem aufgekochten Wasser keinen Tee aufbrühen.

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

TEEAUTOMAT MIT KANNE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht.	Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; elektrische Verbindungen und Netzspannung überprüfen.
Gerät ist laut.	Wenn der Wasserstand in der Schale unter dem Leitungsniveau liegt, Wasser nachfüllen; ist der Thermostatkopf defekt, prüfen.
Gerät hat sich abgeschaltet / stoppt.	Das Gerät kann bei zu niedriger Spannung stoppen; Spannung prüfen.
Wasser wird nicht erhitzt.	Bei Verkalkung der Heizwendel heizt das Wasser nicht; Heizwendel prüfen und entkalken.
Qualität der Teeherstellung oder Sicherheitsfunktionen betroffen.	Gerät nicht verwenden; falls das Problem weiterhin besteht, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

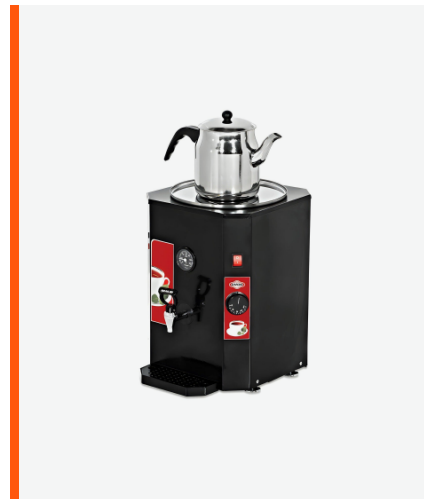
Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Distributeur de thé avec verseuse

Préparateur de thé professionnel destiné aux cuisines collectives.

Modèles et caractéristiques : MRG.DCY.120 — capacité 13 L, dimensions 294×367×400 mm, poids 8,6 kg ; MRG.DCY.250 — capacité 23 L, dimensions 352×425×440 mm, poids 12,6 kg ; MRG.DCY.350 — capacité 37 L, dimensions 415×487×455 mm, poids 14,6 kg. Puissances nominales : 2 kW / 2,5 kW / 3,5 kW ; tension d'alimentation 220 V ; câble 3×1,5 mm² ; fusibles 16 A (120, 250) et 25 A (350).



Champ d'application: MRG.DCY.120 · MRG.DCY.250 · MRG.DCY.350

M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
3

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

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

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

DISTRIBUTEUR DE THÉ AVEC VERSEUSE

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé à la main d'un emplacement à un autre ; ne pas heurter ni laisser tomber l'appareil.
- Déballez et éliminez l'emballage conformément aux règlements en vigueur dans votre pays.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et non endommagées; les pièces en contact avec les denrées sont en acier inoxydable; les pièces en plastique sont marquées.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et stable ; prendre les mesures nécessaires pour éviter un basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié disposant des licences d'installation et de service.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'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 raccordement à la protection contre les surintensités et au dispositif différentiel doit être effectué conformément aux réglementations en vigueur.

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

DISTRIBUTEUR DE THÉ AVEC VERSEUSE

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 à proximité de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-delà de la capacité de l'appareil.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie, couper rapidement les vannes de gaz et l'alimentation électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas introduire d'objets conducteurs ou isolants (ex. : cuillère) dans l'appareil pendant son fonctionnement.
- Prendre les précautions nécessaires contre les risques électriques.
- Tenir hors de portée des enfants.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = témoin lumineux ; B = témoin lumineux ; C = thermostat ; D = interrupteur 0-1.
- Brancher l'appareil et mettre l'interrupteur en position (1).
- Avant la première utilisation, remplir complètement le réservoir d'eau et faire bouillir pendant 30 minutes ; vider puis rincer.
- Remplir avec de l'eau jusqu'à la capacité de la cuve ; laisser 3–4 cm d'espace par rapport au bord pour éviter le débordement.
- Mettre la quantité de thé souhaitée dans la verseuse.
- Régler le bouton du thermostat sur 100–110°C et démarrer l'appareil.
- La lampe de chauffe (LED verte) s'allume ; après 25–45 minutes l'eau bout (le temps d'ébullition dépend de la capacité).
- Après ébullition, ramener le thermostat en arrière jusqu'à extinction de la lampe de chauffe ; la température se stabilise à 95–100°C.
- Remplir la cuve d'infusion avec l'eau chauffée à la sortie chaude, verser dans le filtre et laisser infuser 10–12 minutes.
- Lorsque le niveau d'eau diminue, le thermostat limite se déclenche et le témoin s'allume.
- Après utilisation, mettre l'interrupteur sur (0) et débrancher l'appareil.

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

DISTRIBUTEUR DE THÉ AVEC VERSEUSE

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 la verseuse avec de l'eau puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le vaporisant d'eau directement, sinon le moteur électrique pourrait être endommagé.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Nettoyer la résistance de l'appareil une fois par semaine avec un détartrant selon les instructions.
- Tous les 15 jours : débrancher l'appareil ; 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 sur une résistance chaude.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il contient du détartrant.
- Verser une tasse de détartrant dans la cuve et rincer jusqu'à obtention du résultat attendu ; ne pas utiliser le détartrant avec d'autres produits de nettoyage (ex. : eau de Javel, acide chlorhydrique).
- Ne pas laisser le détartrant dans l'appareil plus de 10 minutes et ne pas l'évacuer par les robinets ; rincer l'intérieur à l'eau.
- Remplir le réservoir d'eau, faire bouillir puis évacuer l'eau ; ne pas préparer le thé avec l'eau bouillie de détartrage.

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

DISTRIBUTEUR DE THÉ AVEC VERSEUSE

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si 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 cassé, le contrôler.
L'appareil s'est arrêté.	L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension.
L'eau ne chauffe pas.	Si la résistance est entartrée, l'eau n'est pas chauffée ; vérifier et détartrer la résistance.
Problèmes de qualité d'infusion ou 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 con teiera

Preparatore di tè professionale progettato per cucine industriali.
Modelli e dati tecnici: MRG.DCY.120 — capacità 13 L, dimensioni 294×367×400 mm, peso 8,6 kg; MRG.DCY.250 — capacità 23 L, dimensioni 352×425×440 mm, peso 12,6 kg; MRG.DCY.350 — capacità 37 L, dimensioni 415×487×455 mm, peso 14,6 kg. Potenze: 2 kW / 2,5 kW / 3,5 kW; tensione di alimentazione 220 V; cavo 3×1,5 mm²; fusibili 16 A (120, 250) e 25 A (350).

Campo di applicazione: MRG.DCY.120 · MRG.DCY.250 · MRG.DCY.350


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

mrgastro.ch

PREPARATORE DI TÈ CON TEIERA

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.
- Disimballare e smaltire l'imballo secondo le normative vigenti del Paese.
- Controllare che tutte le parti siano presenti e non danneggiate; le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano dritto e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite da personale qualificato in possesso delle licenze aziendali per installazione e assistenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale autorizzato.
- Accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra secondo le norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio va collegata alla linea di terra sul quadro più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento alla fusibile principale e al dispositivo di protezione differenziale deve essere eseguito conformemente alle normative vigenti.

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

PREPARATORE DI TÈ CON TEIERA

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 meno o più della capacità prevista dell'apparecchio.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione.
- In caso di incendio spegnere velocemente le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non introdurre materiale conduttore o isolante (es.: cucchiaio) nell'apparecchio durante il funzionamento.
- Adottare le necessarie precauzioni contro il rischio elettrico.
- Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = spia; B = spia; C = termostato; D = interruttore 0-1.
- Inserire la spina e mettere l'interruttore in posizione (1).
- Prima del primo utilizzo riempire completamente il serbatoio d'acqua e far bollire per 30 minuti; quindi svuotare e risciacquare.
- Riempire con acqua secondo la capacità della vasca; per evitare traboccamenti lasciare 3–4 cm dal bordo superiore.
- Regolare la quantità di tè nella teiera.
- Impostare il termostato su 100–110°C e avviare l'apparecchio.
- La spia della resistenza (LED verde) si accende; dopo 25–45 minuti l'acqua bolle (il tempo dipende dalla capacità).
- Dopo l'ebollizione riportare indietro il termostato finché la spia della resistenza si spegne; la temperatura si mantiene a 95–100°C.
- Riempire la vasca di infusione con l'acqua calda dalla bocchetta, versare nel filtro e lasciare in infusione per 10–12 minuti.
- Quando il livello dell'acqua nella vasca si abbassa, interviene il termostato di limite e la spia si accende.
- Terminata l'operazione, portare l'interruttore su (0) e scollegare l'alimentazione.

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

PREPARATORE DI TÈ CON TEIERA

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno umido dopo ogni uso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Usare aceto o succo di limone per le macchie di tè persistenti.
- Lavare la teiera con acqua e quindi asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi in quanto possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Pulire la resistenza dell'apparecchio una volta alla settimana con un anticalcare secondo le istruzioni.
- Ogni 15 giorni: scollegare l'apparecchio; svuotare tè e acqua dai serbatoi e chiudere i rubinetti.
- Usare un anticalcare di buona qualità; non versare anticalcare sulla resistenza calda.
- Non azionare l'apparecchio quando è presente anticalcare.
- Versare una tazza di anticalcare nella vasca e risciacquare fino a completo effetto; non usare l'anticalcare con altri prodotti (es.: candeggina, acido cloridrico).
- Non lasciare l'anticalcare nell'apparecchio per più di 10 minuti e non scaricarlo attraverso i rubinetti; risciacquare l'interno con acqua.
- Riempire il serbatoio d'acqua, far bollire e poi svuotare; non preparare il tè con l'acqua di decalcificazione bollita.

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

PREPARATORE DI TÈ CON TEIERA

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare se l'apparecchio è collegato; verificare i collegamenti elettrici e la tensione.
L'apparecchio è rumoroso.	Se il livello dell'acqua nella vasca è inferiore al livello di alimentazione, aggiungere acqua; se il pulsante del termostato è guasto, verificarlo.
L'apparecchio si è fermato.	L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione; verificare la tensione.
L'acqua non si riscalda.	Se la resistenza è incrostata, l'acqua non si riscalda; controllare e decalcificare la resistenza.
Qualità dell'infusione o funzioni di sicurezza compromesse.	Non utilizzare l'apparecchio; se i problemi persistono, contattare l'assistenza autorizzata.

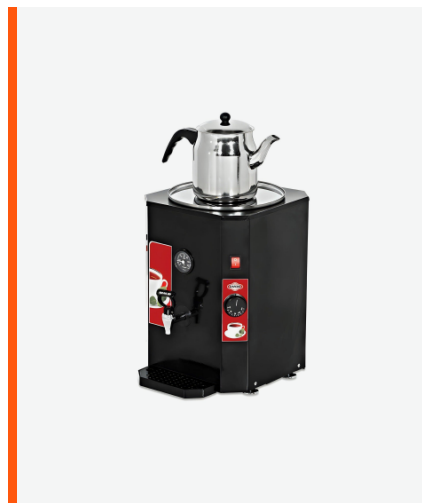
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Tea maker with pot

Professional tea maker intended for industrial kitchens. Models and key data: MRG.DCY.120 — capacity 13 L, dimensions 294×367×400 mm, weight 8.6 kg; MRG.DCY.250 — capacity 23 L, dimensions 352×425×440 mm, weight 12.6 kg; MRG.DCY.350 — capacity 37 L, dimensions 415×487×455 mm, weight 14.6 kg. Rated powers: 2 kW / 2.5 kW / 3.5 kW; operating voltage 220 V; cable 3×1.5 mm²; fuses 16 A (models 120, 250) and 25 A (model 350).

Scope: MRG.DCY.120 · MRG.DCY.250 · MRG.DCY.350



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

TEA MAKER WITH POT

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from area to area; do not crash or drop the appliance during transport.
- Unpack and dispose of packaging in accordance with local regulations.
- Check that all parts have been delivered and that no damage occurred in shipping; all food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked by material symbol.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground and take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be carried out by qualified personnel holding the appropriate installation and service licences.
- Connection to the electrical power supply must be performed by an authorised person.
- Ensure the supply voltage equals the voltage shown on the appliance rating 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 device must be made in accordance with current regulations.

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

TEA MAKER WITH POT

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- 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 a fire 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 caused by a missing earthing connection are not covered by the warranty.
- Do not interfere with the appliance using conductive or insulating items (e.g. a spoon) while it is operating.
- Take the necessary precautions against electrical hazards.
- Always keep the appliance where children cannot reach it.

02 Operation

- Control panel: A = indicator lamp; B = indicator lamp; C = thermostat; D = 0-1 switch.
- Plug in the appliance and switch to (1).
- Before first use, fill the water tank completely and boil for 30 minutes; then pour out the water and rinse.
- Fill with water to bowl capacity. To prevent overflow leave 3–4 cm from the top.
- Adjust the required amount of tea in the pot.
- Set the thermostat to 100–110°C and operate the appliance.
- The heater lamp (green LED) will be ON and 25–45 minutes later the water will boil (boiling time varies with capacity).
- After boiling, turn the thermostat back until the heater lamp is OFF and leave it there; this provides water at 95–100°C.
- Fill the infusion bowl from the hot water tap, pour through the filter and leave to infuse for 10–12 minutes.
- When the water level in the bowl reduces the limit thermostat will operate and the indicator lamp will be on.
- After operation is complete, switch to (0) and unplug the appliance.

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

TEA MAKER WITH POT

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean the appliance surface with a moist 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 pot 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 get damaged.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Clean the resistance in the appliance once a week with lime remover according to instructions.
- Every 15 days: unplug the appliance; pour the tea and water from their tanks and turn off the taps.
- Use a high-quality lime remover; when the resistance is hot do not put lime remover into the appliance.
- Do not operate the appliance when there is lime remover in it.
- Pour a tea cup of lime remover into the bowl and rinse until the process is complete; do not use the lime remover with other cleaning materials (e.g. bleach, hydrochloric acid).
- Do not keep the lime remover in the appliance more than 10 minutes and do not evacuate it through the taps; rinse the inside of the appliance with water.
- Fill the tank with water, boil and then evacuate the water; do not brew tea with water used for descaling.

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

TEA MAKER WITH POT

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't 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 tap level, add water; if the thermostat button is broken, check it.
The appliance stopped.	The appliance can stop due to low voltage; check the voltage.
The appliance doesn't heat the water.	If there is calcification on the resistance, the water in the bowl will not be heated; check and descale the resistance.
Tea quality unsatisfactory or a safety function fails.	Do not use the appliance; if these problems persist contact authorised service.

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