

UA

Bartscher

GIO60

Електроплита з електричною духовою шафою



131722

131723

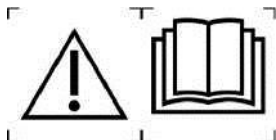
131734



131764

УКРАЇНСЬКА: Інструкція з монтажу, експлуатації та обслуговування

06/2016



Зміст

1. УСТАНОВКА	5
1.1 Загальні вказівки щодо техніки безпеки	5
1.2 Встановлення	9
1.3 Електричне підключення	10
1.4 Правила техніки безпеки при монтажі	11
2. ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ	12
2.1 Запуск	12
2.2 Налаштування	12
3. ЗАСТОСУВАННЯ ЕЛЕКТРОПЛИТИ	13
3.1 Перший запуск	13
3.2 Запікання	13
3.3 Ручка і термостат	14
3.4 Запобіжний термостат	14
3.5 Індикатори	14
3.6 Символи ручки вибору духової шафи	15
3.7 Поради щодо випікання	15
4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИСТКА	18
4.1 Очищення внутрішньої частини духової шафи	18
4.2 Заміна лампи плити	18
4.3 Комплект для холодних дверцят духової шафи	19
4.4 Очищення дверцят духової шафи	19
4.5 Поворотні ручки	19
4.6 Ремонт електрокомпонентів	19
5. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ	20

Шановний клієнте! Шановна клієнтко!

Ми хочемо подякувати вам за довіру, яку ви виявили, придбавши наш продукт.

Ця електроплита є частиною серії електроприладів, спеціально розроблених для сфери громадського харчування. Ці плити мають приємний сучасний дизайн, зручні у використанні, ергономічні та мають контроль часу випікання.

На будь-які заводські дефекти плит ми надаємо гарантію 12 місяців, починаючи з дати виставлення рахунку. Гарантія поширюється на нормальну експлуатацію плити. Не поширюється на витратні матеріали (лампочки, прокладки тощо) та пошкодження, спричинені під час встановлення, обслуговування, ремонту та видалення накипу, а також неналежне очищення, неправильне використання та модифікацію приладу..

1. УСТАНОВКА

1.1 Загальні вказівки щодо техніки безпеки

- Прочитайте цю інструкцію перед установкою та введенням приладу в експлуатацію, оскільки текст містить важливі вказівки щодо безпечного встановлення, експлуатації та обслуговування приладу.
 - Зберігайте інструкцію у легкодоступному місці, щоб обслуговуючий персонал міг у будь-який час перевірити додаткову інформацію.
 - У разі можливого переміщення плити інструкція повинна бути додана до неї, при необхідності новий примірник інструкції можна замовити в офіційного представника або безпосередньо у виробника.
 - Під час розпакування переконайтеся, що плита укомплектована та не пошкоджена під час транспортування. В жодному разі не можна встановлювати або вводити в експлуатацію пошкоджений прилад.
- Якщо ви сумніваєтеся, негайно зверніться до служби технічної підтримки або торгового представника.
- Тримайте пакувальний матеріал якомога далі від дітей і тварин, оскільки він потенційно небезпечний. Утилізація упаковки відбувається згідно з чинним законодавством.
 - Перед встановленням приладу переконайтеся, що встановлення відповідає нормам, що діють у країні, де використовуватиметься прилад, і інформації на паспортній табличці.
 - Встановлення або технічне обслуговування, яке відрізняється від описаного в інструкції з експлуатації, може призвести до пошкодження, поранень або смертельних випадків.
 - Роботи з встановлення, позачергового технічного обслуговування та ремонту приладу можуть виконуватися лише кваліфікованим персоналом з урахуванням інструкцій виробника.

- ✎ Під час монтажу приладу забороняється пересування та перебування осіб, які не відповідають за установку, у зоні встановлення.
- Прилад розроблено для приготування/випікання їжі в закритому приміщенні та може використовуватися лише для цих цілей: будь-яке інше використання не відповідає призначенню та є небезпечним, тому використання приладу для будь-яких інших цілей не дозволяється.
 - Прилад може використовуватися тільки спеціально навченим персоналом. Щоб зменшити ризик нещасних випадків або пошкодження приладу, дуже важливо, щоб персонал регулярно проходив інструктаж з техніки безпеки.
 - Прилад не можуть використовувати люди з обмеженими фізичними або розумовими здібностями та обмеженим сприйняттям. Крім того, прилад не можуть обслуговувати недосвідчені або невідповідальні особи, окрім випадків, коли вони знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, та після попереднього навчання з використання приладу.
 - Прилад слід розміщувати в добре провітрюваному приміщенні, щоб уникнути надмірного накопичення шкідливих речовин у повітрі.
 - Стежте, щоб діти не гралися з приладом і не використовували його.
 - Під час роботи приладу звертайте увагу на зони нагріву на зовнішній поверхні приладу, оскільки їх температура під час роботи може перевищувати 60°C.
 - Користувачеві не обов'язково використовувати засоби захисту органів слуху, оскільки рівень звукового тиску плити не перевищує 70 дБ (А).
 - Вимкніть прилад у разі неправильної роботи або виявлення несправностей. Якщо потрібен ремонт, будь ласка, зверніться до центру технічного обслуговування

клієнтів, авторизованого виробником. З міркувань безпеки використовуйте тільки оригінальні запасні частини.

- Перед будь-яким втручанням з метою встановлення або технічного обслуговування приладу відключіть його від джерела живлення.
- Несанкціоноване втручання, порушення роботи або внесення змін, а також недотримання рекомендацій, наведених у цій інструкції, призведе до втрати гарантії.
- Поблизу плити не можна розміщувати інші джерела тепла, такі як фритюрниці або теплові поверхні.
- Не зберігайте та не використовуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.
- Якщо прилад протягом тривалого часу не використовується, його слід від'єднати від електромережі.
- Перед запуском приладу переконайтеся, що всі пакувальні елементи видалені, і переконайтеся,

що вони утилізовані відповідно до чинних норм.

- Будь-які необхідні зміни в установці плити повинні бути погоджені та виконані кваліфікованим та уповноваженим персоналом.
- Будь-який ремонт електрообладнання повинен виконуватися висококваліфікованим персоналом.
- Увага! Якщо електричний шнур пошкоджено, прилад не можна використовувати.
- Прилад призначений виключно для професійного користування.
- Кабель плити не можна змінювати.
- Недотримання вищезазначених попереджень може мати негативний вплив як на безпеку приладу, так і на безпеку людей, які його використовують.
- Якщо робоча камера гаряча, будьте обережні, відкриваючи дверцята.**НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ!!**
- Виймайте форми для

- ✂ випічки або решітки з гарячої духовки, використовуючи відповідні захисні рукавички.
- Під час чищення робочої камери використовуйте відповідні захисні окуляри та рукавички.
- УВАГА: Підлога біля приладу може бути слизькою.
- Важлива технічна інформація міститься на паспортній табличці: вона є важливою під час технічного обслуговування або ремонту приладу; тому його не слід знімати, змінювати чи допускати пошкодження.
- Прилад відповідає вимогам Директиви про машини 2006/42/EG.
- Прилад відповідає директиві щодо електромагнітної сумісності 2014/30/EG.
- Пристрій відповідає положенням Директиви про низьку напругу 2014/35/EG.

1.2 Встановлення

Прилади призначені для роботи в закритих приміщеннях, їх не можна використовувати на відкритому повітрі й не варто піддавати впливу погодних умов.

У приміщенні, призначеному для встановлення плити, підлога повинна бути міцною, рівною і горизонтальною. Підлога повинна витримувати суму ваг плити, її основи й поставлених на неї посудин при максимальному навантаженні.

Транспортувати прилад до місця його встановлення слід в упаковці та на дерев'яному піддоні.

Усі пакувальні матеріали є екологічно чистими, тому їх можна безпечно зберігати або утилізувати відповідно до чинних норм.

Розпакуйте прилад і переконайтеся, що він не пошкоджений.

Для завершення встановіть його в тому місці, де він буде використовуватися.

Продовжуйте роботу з приладом для вирівнювання та регулювання висоти

Рис. 1

Якщо виникне необхідність відрегулювати налаштування ніжками, як на **рис.1**.

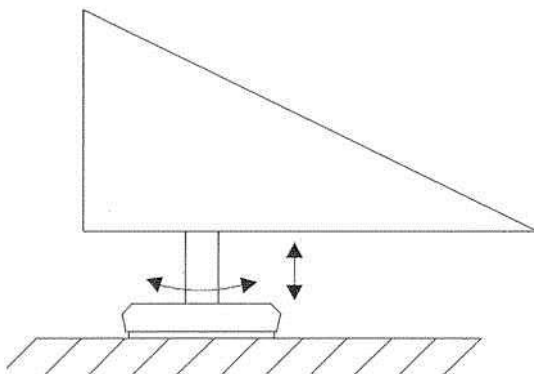
Перепади висоти або певні ухили можуть негативно вплинути на продуктивність приладу.

Якщо прилад встановлено біля стіни, стіна повинна бути стійкою до температури 80°C, а якщо стіна горюча, необхідно використовувати теплоізоляцію.

Повільно й акуратно зніміть захисну плівку із зовнішнього боку приладу, щоб на поверхні не залишилося клею.

Перевірте, чи не заблоковані отвори та щілини у витяжному або тепловідвідному пристрої.

Отвори та люзи у витяжному або тепловідвідному пристрої не повинні бути заблоковані, а сам прилад повинен бути розміщений під витяжкою, яка відповідає стандартам.



Рекомендується регулярне щорічне технічне обслуговування плити, що проводиться кваліфікованим технічним персоналом відповідно до чинних норм і правил; при цьому проводити всі перевірки роботи електричних компонентів (запобіжників, електроніки, магнітних клапанів, нагрівальних елементів, двигунів, вентиляторів охолодження і т.д.) і механічні перевірки роботи дверцят, петель, механізмів закриття, ущільнень).

1.3 Електричне підключення

Електрообладнання, згідно з діючими нормативними документами, має бути забезпечене належним та ефективним заземленням. Безпека електричної системи гарантується лише в тому випадку, якщо електрична установка відповідає стандартам.

Перед встановленням переконайтеся, що напруга та частота вашого джерела живлення сумісні.

Умови налаштування цього приладу вказані на заводській табличці (рис. 2), яка знаходиться безпосередньо на задній панелі пристрою або на гарантійному талоні. Монтаж і настройка приладу повинні проводитися з великою обережністю кваліфікованим персоналом відповідно до діючих стандартів.

MOD	NR	000000/00/00	
POWER SUPPLY	xN xxx V AC xx HZ		
OVEN POWER kW		BOILER POWER kW	
TOT. POWER kW	C€		IP

Рис. 2

Перед виконанням електричного підключення переконайтеся, що:

- Перевантажувальний клапан і внутрішня установка налаштовані відповідно до потужності приладу, див. табличку з технічними даними;
- Блок живлення оснащений ефективним заземленням; в іншому випадку він повинен бути адаптований відповідно до застосовних стандартів;
- Штепсельна вилка або вимикач на всіх полюсах з'єднання легко доступні

Встановіть головний вимикач, до якого буде підключена вилка шнура живлення, у положення 0 (нуль). Доручіть кваліфікованому персоналу перевірити відповідність перерізу кабелю споживаній потужності приладу.

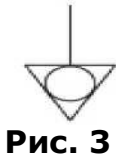
Для підключення достатньо під'єднати до шнура живлення стандартну вилку, що відповідає споживаній потужності, і під'єднати її до відповідної розетки, заздалегідь переконавшись, що розетка має ефективне заземлення.

У разі прямого підключення до електромережі необхідно встановити багатополюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм між обладнанням і мережею.

Напруга живлення при ввімкненому приладі не повинна відрізнятися від номінальної на $\pm 10\%$ напруги більш ніж

Прилад має бути частиною еквіпотенціальної установки, працездатність якої повинна бути перевірена відповідно до чинних нормативних документів.

З'єднання здійснюється за допомогою хомута, який кріпиться до рами й **маркується** символом як на рис. 3.



Електричні параметри

Модель	Напруга В	Частота Гц	Кількість плиток	Макс. потужність плит Вт	Макс. номінальна потужність кВт
LPE674E	400 3N	50/60	4	2	10.2
LPE4721	230 1N		2	2	4
LPE6741	230 1N		4	2	8
LPE6743	400 3N		4	2	8

Табл. 1

1.4 Правила техніки безпеки при монтажі

Якщо прилад знаходиться поблизу інших електричних побутових приладів, переконайтеся, що електричні кабелі та труби знаходяться на достатній відстані від гарячих частин приладу.

Переконайтеся, що навколо приладу є достатня циркуляція повітря. Уникайте встановлення приладу поблизу легкозаймистих матеріалів.

2. ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

2.1. Запуск

Обладнання необхідно застосовувати відповідно до призначення. Будь-яке інше використання вважається не за цільовим призначенням.

Перед першим використанням приладу видаліть весь пакувальний матеріал і ретельно очистіть решітку від захисного мастила, а потім виконайте такі дії:

- Переконайтеся, що навколо приладу нічого не перешкоджає потоку повітря, необхідному для горіння, і що кімната достатньо провітрюється.
- Перевірте ефективність роботи обладнання для витяжки кухонного диму.

2.2. Налаштування

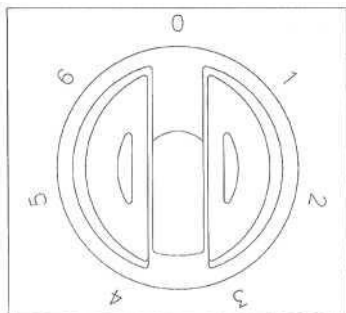


Abb. 4

Увімкнення

Натисніть головний вимикач, потім поверніть ручку та встановіть необхідне значення температури.

Помаранчевий індикатор горить, коли нагрівальні елементи працюють.

Вимкнення

Установіть перемикач в положення «0»

Якщо прилад не використовуватиметься, зніміть багатополіусний вимикач.

Позиція №1 відповідає найменшій потужності, а позиція 6 відповідає максимальній потужності (**рис. 4**).

3. ЗАСТОСУВАННЯ ЕЛЕКТРОПЛИТИ

3.1 Перший запуск

Під час першого введення в експлуатацію плита повинна бути порожньою. Встановіть термостат на максимальну температуру, повернувши перемикач у режим рециркуляції.

Нагрівайте близько 60 хвилин; на цьому етапі провітріть приміщення.

У перші хвилини роботи плита може виділяти неприємні пари та запахи.

Це пов'язано з термічним нагріванням і жирами, які використовуються при обробці.

Після закінчення цього циклу дайте плиті охолонути, а потім ретельно очистіть внутрішню частину теплою водою з м'яким миючим засобом.

Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів всередині плити.

3.2. Запікання

Запікання повинно відбуватися при закритих дверцятах. Виймайте посуд із духової шафи в захисних рукавичках.

Контейнери повинні витримувати температуру вище 250 °C.

Будьте обережні з інгредієнтами, що містять масло або жири, особливо якщо масло або жир осіли на дні плити, оскільки вони можуть спалахнути при високій температурі.

Бічні пази всередині духової шафи, **рис. 5**, дозволяють регулювати висоту решітки для отримання вищої температури зверху і знизу страви залежно від обраного положення.

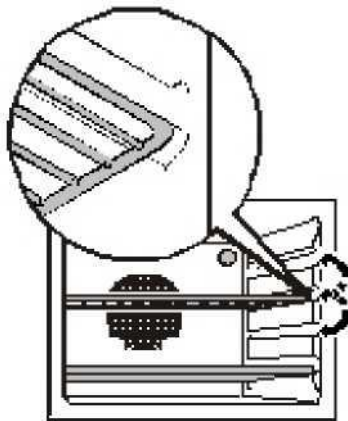
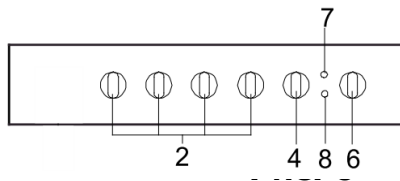


Рис. 5

3.3 Ручка і термостат

Щоб використовувати духову шафу, вам потрібно активувати обидві ручки вибору (№ 6), за допомогою яких ви можете вибрати найкращий спосіб нагрівання духової шафи для певного способу приготування. Перемикач термостата (№ 4) повинен бути встановлений на бажану температуру.

Різні види нагрівання позначені символом, показаним нижче; як тільки встановлена температура досягається, термостат підтримує її постійною під час випікання.



3.4 Запобіжний термостат

Щоб уникнути небезпечного перегріву через неправильне використання приладу або пошкодження компонентів, плита оснащена запобіжним термостатом, який відключає живлення у разі несправності приладу.

Термостат автоматично вимикається, коли температура плити падає. Тому, якщо термостат спрацював через неправильне використання духової шафи, достатньо дати духовій шафі охолонути та усунути причину спрацювання термостата, щоб знову користуватися духовою шафою; однак, якщо термостат спрацював через пошкодження компонентів, потрібне втручання відділу обслуговування клієнтів.

3.5 Індикатори

Стосовно **рис. 6** на тій же сторінці.

Плита оснащена 2 індикаторами. Перший, позначений цифрою **7**, **рис. 6**, вказує напругу живлення будь-якого з компонентів, а інший пронумерований **8**, підключається до термостата і працює з перервами - сигналізує про включення термостата для підтримки постійної температури плити.

3.6 Символи ручки вибору духової шафи

Табл. 2

	ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ Одночасне спрацювання верхнього та нижнього елементів опору можна використовувати для приготування будь-яких страв, ідеально підходить для піднятих випічок, пирогів, печені й запіканок, якщо потрібно більше тепла зверху або знизу, відрегулюйте висоту решітки духової шафи.		ПОПЕРЕДНЄ ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ Унікальна функція опору дна вносить завершальний штрих у процес приготування й особливо корисна для розігрівання страв. Ідеально підходить для обробки хліба, пісочних тістечок і солоних випічок (крекерів).
	ВИПІКАННЯ / ПІДРУМ'ЯНЕННЯ Завдяки функції верхнього елемента опору, поверхня страви підрум'янюється до золотистої скоринки. Виняткові результати досягаються з лазаньєю і макаронними виробами або овочевими запіканками.		ТРАДИЦІЙНИЙ ГРИЛЬ Завдяки функції верхнього середнього упору досягаються виняткові результати з м'ясом середньої та низької жорсткості. Особливо підходить для підсмажування хліба для тостів.
	ІНТЕНСИВНЕ ВИПІКАННЯ Функція обдування в поєднанні з традиційним випіканням забезпечує швидке і рівномірне випікання, також для приготування делікатних продуктів, таких як тістечка або хліб.		РЕЦИРКУЛЯЦІЙНИЙ ГРИЛЬ Поєднання функцій гриля та обдуву забезпечує рівномірне приготування їжі. Великі шматки м'яса та страви з надзвичайно великим об'ємом також чудово смажаться на грилі.

3.7. Поради щодо випікання

Нижче наведені деякі поради щодо того, як і коли готувати певні страви; ці поради стосуються випікання в духовій шафі при оптимальних умовах.

Оскільки такі оптимальні умови не часто зустрічаються в приватних домогосподарствах (наприклад, через коливання напруги), а час випікання може змінюватися в залежності від способу, розміру і однорідності страв, користувач несе відповідальність за адаптацію наданих інструкцій до реального стану печі, подбавши під час перших циклів випікання про те, щоб отримати необхідний досвід і бути в змозі найкращим чином використати можливості плити.

Однак під час випікання важливо якомога рідше відкривати духову шафу.

Якщо в кінці процесу приготування верхню частину страви все ще потрібно приготувати, встановіть ручку вибору на символ "після випікання", а нижню частину страви встановіть на "попереднє приготування" / "підрум'янювання". Обидва ці кроки описані в розділі 3.6.

ТИП СТРАВИ		РУЧКА ВИБОРУ	ТЕМПЕРАТУРА °С	ЧАС/ХВИЛИНИ
Лазанья		1	200	50-60
Піца		1	240	15-20
М'ясо (час приготування на см товщини)	Запікання Тривале приготування Короточасне приготування Печення по-римськи	5	175 200 200	12-15 10-12 30-40
Домашня птиця	Качка 1,5/2 кг Гуска 3 кг Запечена курка Індичка 5 кг	1	200 200 200 175	120-180 150-210 60-90 Приб. 240
Дичина	Заєць Стегно сарни Стегно оленя	1	200 200 175	60-90 90-150 90-180
Риби	Кефалеві	5	200	40-45
Овочі	Овочева запіканка	5	200	40-50
Гриль	Шніцель Ковбаса Запечена курка	4	200 200 200	15-20 20-25 60
Термоциркуляційний гриль	Запікання м'яса з густою консистенцією і великої кількості страв	6	180	20
Солодощі у зі збитим тістом	Панеттоне та булочка Фокача Високі торти	1	175 175 175	55-65 60-70 60-70
дощі без форми	Днища для тортів «з прошарком фруктів» «з крихтою»	1	175 175 175	30-40 50-60 40-50
Цукерки у формі Пісочне тісто	Днища для тортів «з сиром Рікотта» «з фруктами»	5	200 200 200	8-10 25-35 25-35
Солодощі у формі з піднятим тістом	Хліб пшеничний з 1 кг борошна	1	200	25-35
Дрібноштучні	Печиво на пахті Пісочне тісто Кекси	1	200 200 200	10-15 30-45 15-20

Умове позначення - перемикач виробу

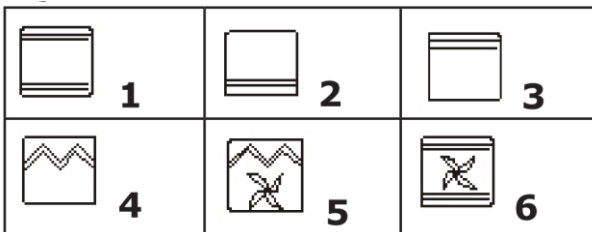


Табл. 3

4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИСТКА

Перед чищенням і техобслуговуванням завжди відключайте прилад від джерела живлення.

Наприкінці робочого дня прилад слід очистити як з гігієнічних міркувань, так і для уникнення несправностей.

Ніколи не мийте пристрій струменем води або мийною машиною під тиском. Крім того, для очищення пристрою не можна використовувати сталеву вату, сталеві щітки або сталеві шпателі. Як альтернативу можна використовувати вату з нержавіючої сталі.

Почекайте до повного охолодження приладу.

Видаліть залишки їжі вручну, помістіть знімні елементи в посудомийну машину.

Для чищення робочої камери можна використовувати тільки теплу мильну воду. Потім ретельно промийте вимиті поверхні водою, переконавшись, що на поверхні не залишилося залишків мила.

Очищайте зовнішні поверхні плити тільки вологою ганчіркою, без використання агресивних миючих засобів.

4.1 Очищення внутрішньої частини духової шафи

Очистіть емальовані частини теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої губки. Не використовуйте дротяну щітку або миючі засоби, які можуть пошкодити лакофарбову плівку. Добре промийте і протріть м'якою тканиною. Якщо після випікання залишилися залишки їжі, радимо очистити духову шафу, щоб уникнути пригорання цих залишків під час наступного випікання та ускладнення чищення.

4.2 Заміна лампи плити

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що пристрій вимкнено, а вилку витягнуто з розетки.

Відкрутіть захисне скло **рис. 8**.

Відкрутіть лампу і замініть її новою з такими ж параметрами. Встановіть захисне скло назад.

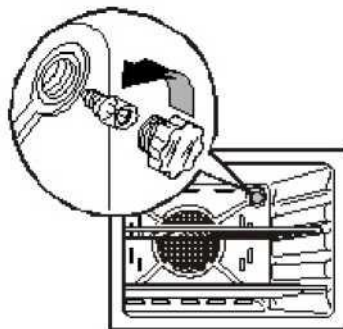


Рис. 8

ПАРАМЕТРИ ЛАМПИ

Живлення	230 В
Потужність	15 Вт
Тип підключення	E 14
Температурна стійкість	300°C

4.3 Комплект для холодних дверцят духової шафи

Для зниження температури дверцят духової шафи є додатковий захисний пристрій. Цей елемент варто встановлювати, якщо в будинку є маленькі діти. Компонент повинен встановлюватися тільки кваліфікованим персоналом. Щоб замовити товар, необхідно вказати його номер і серійний номер пристрою, який вказано на гарантійному талоні та можна замовити в найближчому центрі обслуговування клієнтів.

4.4 Очищення дверцят духової шафи

Щоб ретельно очистити внутрішнє скло дверцят, рекомендується його розібрати

рис. 9.

Повністю відкрийте дверцята та відкрутіть обидва гвинти скла. Очистьте скло теплою водою та м'якою тканиною.

Після очищення знову встановіть скло.

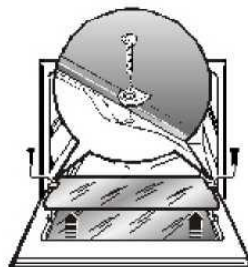


Рис. 9

4.5 Поворотні ручки

Ручки теплової поверхні знімаються лише за необхідності, ніколи для миття; у будь-якому випадку це слід робити дуже обережно. При цьому обов'язково поверніть кнопки на місце, щоб уникнути можливого втручання в роботу пристрою.

4.6 Ремонт електрокомпонентів

Перш ніж повідомляти службу підтримки клієнтів, переконайтеся, що:

- Вилка правильно вставлена в розетку.
- Головний рубильник квартири був увімкнений.

Перевіривши вищезазначене, доручіть ремонт кваліфікованому персоналу.

Перелік центрів обслуговування клієнтів доступний для ознайомлення.

Увага! Прилад не можна використовувати, якщо електричний кабель пошкоджено.

Перед розбиранням витягніть вилку з розетки.

ЗАМІНА КАБЕЛЮ ЖИВЛЕННЯ

Кабель живлення має бути типу H05RR-F з перерізом 3 x 1 мм² (див. табличку); щоб замінити його, виконайте такі дії:

- Відкрийте клемну колодку, **рис. 10**;
- вставте дроти у відповідні клемми:
N - L - заземлення;
- Закріпіть кабель відповідним кабельним затискачем;
- Знову закрийте клемну колодку, натиснувши на кришку, доки вона не зафіксується, або, залежно від моделі, затягніть клемну колодку гвинтом.

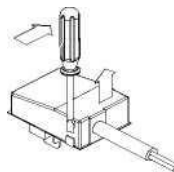


Abb. 10

5. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Індикатори не світяться	Перевірте, чи пристрій правильно під'єднаний до джерела живлення. Перевірте правильність встановлення ручки випікання. Перевірити вимикач (автоматичний вимикач) електроустановки. Якщо несправність неможливо усунути, зверніться до відділу обслуговування клієнтів.
Індикаторні лампи термостата не горять	Поверніть ручку вибору на якусь функцію. Встановіть ручку термостата на певну температуру. Якщо несправність неможливо усунути, зверніться до відділу обслуговування клієнтів.
Не працює внутрішнє освітлення плити	Переконайтеся, що кабель живлення підключений до електромережі. Замініть лампу плити на нову лампу з такими ж параметрами, дотримуючись інструкцій у розділі «Технічне обслуговування та чищення». Якщо несправність неможливо усунути, зверніться до відділу
Волога всередині плити	Не залишайте страви в духовці після того, як вони були випечені.
Волога всередині духовки під час випікання	Під час випікання збільште температуру на 15/20 °C.
З приладу виходить білий дим.	Переконайтеся, що стінки та дно духової шафи чисті. Будь-які залишки їжі можуть викликати дим і неприємні запахи. Очищайте після кожного циклу випічки. Якщо несправність неможливо усунути, зверніться до відділу обслуговування клієнтів.
Занадто довгий час випікання	Переконайтеся, що встановлена температура відповідає параметрам форми для випікання. Якщо несправність неможливо усунути, зверніться до відділу обслуговування клієнтів.



ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА ПОШКОДЖЕННЯ, ЩО ВИНИКЛИ В РЕЗУЛЬТАТІ НЕПРАВИЛЬНОГО МОНТАЖУ, ВНЕСЕННЯ ЗМІН В КОНСТРУКЦІЮ ПРИЛАДУ, НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ, НЕПРАВИЛЬНОГО ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО НЕДОТРИМАННЯ ДІЮЧИХ НОРМ, ВІДСУТНОСТІ ДОСВІДУ.
ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВНОСИТИ В ПРОДУКТ БУДЬ-ЯКІ ЗМІНИ,
ЯКІ ВВАЖАТИМЕ НЕОБХІДНИМИ АБО КОРИСНИМИ.