

GIO60

Электрическая плита с электрической духовкой



131722

131723

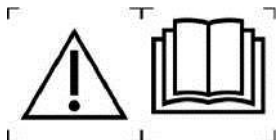
131734



131764

**РУССКИЙ: Руководство по установке, использованию
и техническому обслуживанию**

06/2016



Содержание

1. УСТАНОВКА	5
1.1 Общие указания и правила безопасности	5
1.2 Настройка	9
1.3 Подключение электричества	10
1.4 Правила техники безопасности при установке	11
2. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	12
2.1 Запуск	12
2.2 Настройки	12
3. ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ	13
3.1 Первый запуск	13
3.2 Запекание	13
3.3 Поворотная ручка и термостат	14
3.4 Термостат безопасности	14
3.5 Индикаторы	14
3.6 Символы селективной поворотной ручки духовки	15
3.7 Советы по выпечке	15
4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	18
4.1 Очистка внутренней части духовки	18
4.2 Замена лампы духовки	19
4.3 Комплект для холодной дверцы духовки	20
4.4 Очистка дверцы духовки	20
4.5 Поворотные ручки	20
4.6 Ремонт электрических компонентов	20
5. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ	22

Дорогой Клиент! Дорогая Клиентка!

Мы хотели бы поблагодарить вас за доверие, оказанное нам при покупке нашего продукта.

Эта плита является частью серии электрических приборов, разработанных специально для общественного питания. Эти плиты имеют приятный современный дизайн, просты в эксплуатации, эргономичны, кроме того, имеют контроль времени выпечки.

На возможные заводские неисправности в плитах для выпечки мы даем гарантию на 12 месяцев, начиная с даты выставления счета. Гарантия распространяется на нормальное использование плиты. Она не включает расходные материалы (лампочки, уплотнения и т. д.) и повреждений, вызванных его установкой, техническим обслуживанием, ремонтом и удалением накипи, а также неправильной очисткой, неправильным использованием и внесением изменений в прибор.

1. УСТАНОВКА

1.1 Общие указания и правила безопасности

- Перед началом установки и эксплуатации прибора прочитайте данное руководство, так как в тексте содержатся важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техническому обслуживанию прибора.
- Храните руководство в легкодоступном месте, чтобы обслуживающий персонал мог в любое время проверить дополнительную информацию.
- В случае возможной передачи плиты приложите к ней руководство, при необходимости вы можете заказать новую копию руководства у уполномоченного представителя или непосредственно у производителя.
- Во время распаковки проверьте, комплектна ли плита и не повредилась ли она во время транспортировки. Ни в коем случае не устанавливайте и не запускайте поврежденный прибор.
- В случае сомнений немедленно обратитесь в службу технической поддержки или к своему торговому представителю.
- Упаковочный материал следует хранить вдали от детей и домашних животных, так как он потенциально опасен. Удалите упаковку в соответствии с местными правилами.
- Перед установкой прибора проверьте, соответствуют ли установки нормам, действующим в стране, в которой прибор будет использоваться, и с информацией на паспортной табличке.
- Установка или техническое обслуживание, которые отличаются от описаний в руководстве по эксплуатации, могут быть причиной повреждений, порезов или несчастных случаев со смертельным исходом.
- Установка, внеочередное техническое обслуживание и ремонтные работы на приборе могут

- ✓ выполняться только физическими или квалифицированным умственными способностями и персоналом с учетом ограничений восприятием. Точно так же инструкции производителя.
- Во время сборки прибора недопустимо перемещение или нахождение лиц, не отвечающих за установку в монтажной зоне.
 - Прибор предназначен для приготовления / выпечки пищевых продуктов в закрытом помещении и может использоваться только для этих целей: любое другое использование является несовместимым и опасным, и по этой причине следует избегать использования прибора в любых других целях.
 - Прибор может использоваться только специально обученным персоналом. Чтобы снизить риск несчастных случаев или повреждения прибора, очень важно, чтобы персонал регулярно получал точные указания по технике безопасности.
- Прибор не может использоваться людьми с ограниченными физическими или умственными способностями и ограниченным восприятием. Точно так же он не может эксплуатироваться неопытными или безответственными лицами, кроме как под надзором лица, ответственного за их безопасность, и после предварительной подготовки к использованию прибора.
- Прибор следует устанавливать в хорошо проветриваемом помещении, чтобы избежать чрезмерного скопления в воздухе вредных для здоровья веществ.
- Обратите внимание, чтобы дети не играли с прибором и не использовали его.
- Во время работы прибора следует обратить внимание на тепловые зоны на внешней поверхности прибора, так как их температура в процессе эксплуатации может превышать 60°C.
- Использование средств защиты слуха

пользователем не требуется, так как уровень звукового давления плиты не превышает 70 дБ (А).

- В случае сбоев или неисправности прибор необходимо выключить. В случае необходимости ремонта обращайтесь только в авторизованный производителем сервисный центр по обслуживанию клиентов. При этом следует использовать только оригинальные запасные части.
- Перед любым вмешательством для установки или обслуживания прибора отключите прибор от электропитания.
- Вмешательство, помехи или изменения, не получившие согласия, а также несоблюдение указаний настоящего руководства приводят к аннулированию гарантии.
- Рядом с плитой не следует размещать другие источники тепла, такие как фритюрницы или варочные панели.
- Не храните и не

используйте легковоспламеняющиеся материалы рядом с прибором.

- При длительном перерыве в использовании прибора отключите электропитание.
- Перед запуском прибора проверьте, удалены ли все элементы упаковки, и убедитесь, что они удалены в соответствии с действующим законодательством.
- Любые, возможно, необходимые изменения в установке плиты должны быть одобрены и выполнены квалифицированным и уполномоченным персоналом.
- Любой электрический ремонт должен выполняться высококвалифицированным персоналом.
- Внимание! В случае повреждения электрического провода нельзя использовать прибор.
- Прибор предназначен только для профессионального

✓ применения.

- Модификации кабеля печи не допускаются.
- Несоблюдение вышеупомянутых предупреждений может отрицательно сказаться как на безопасности прибора, так и на безопасности людей, использующих прибор.
- Если камера для выпечки горячая, будьте осторожны при открытии дверцы.
РИСК ОЖОГА!!
- Вынимайте формы для выпечки или решетку из горячей духовки с помощью соответствующих защитных перчаток.
- При очистке камеры для выпечки используйте соответствующие защитные очки и перчатки.
- ВНИМАНИЕ: Пол рядом с прибором может быть скользким.
- На паспортной табличке указана важная техническая информация: она необходима в случае проведения технического обслуживания или ремонта прибора; по этой причине ее не следует снимать, менять или допускать ее

повреждения.

- Прибор соответствует требованиям директивы по машиностроению 2006/42/EG.
- Прибор соответствует директиве по электромагнитной совместимости 2014/30/EG.
- Прибор соответствует рекомендациям низковольтной директивы 2014/35/EG.

1.2 Настройка

Приборы предназначены для работы в закрытых помещениях, их нельзя использовать на открытом воздухе и не подвергать воздействию атмосферных факторов.

В помещении, предназначенном для установки плиты, пол должен быть прочным, ровным и горизонтальным. Пол должен выдерживать сумму веса плиты, ее основания и установленных на ней кастрюль при максимальной нагрузке.

Прибор необходимо транспортировать к месту его установки в упаковке и на деревянном поддоне.

Все упаковочные материалы являются экологически чистыми и поэтому их можно безопасно хранить или удалять в соответствии с действующими правилами.

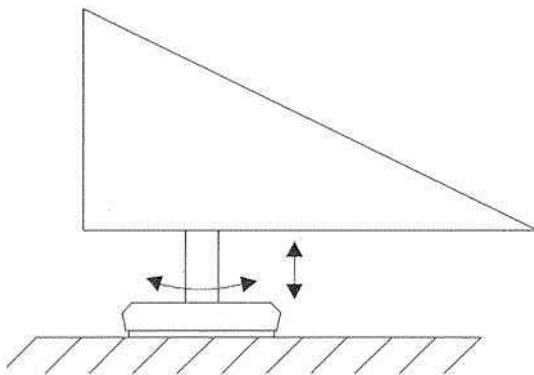
Распакуйте прибор и проверьте, не поврежден ли он.

В заключение установить их в том месте, где они будут использоваться.

Продолжить с прибором для выравнивания и установки высоты

Рис.1

Если необходимо отрегулировать установку с помощью ножек, как на **рис. 1**.



Различия в высоте или определенные уклоны могут отрицательно сказаться на работе прибора.

Если прибор будет установлен у стены, то стена должна быть устойчива к воздействию температуры 80°C, а в случае, если стена горючая, необходимо использовать теплоизоляцию.

Медленно и осторожно снимите защитную пленку с внешних стенок прибора, чтобы на поверхности не осталось остатков клея.

Убедитесь, что отверстия и щели в вытяжке или приборе для отвода тепла не забиты.

Отверстия и щели в вытяжке или приборе для отвода тепла не должны забиваться, и прибор должен быть установлен под вытяжкой, которая соответствует стандартам.

Рекомендуется ежегодно проводить в соответствии с соответствующими правилами регулярное техническое обслуживание печи техником, имеющим соответствующие полномочия; при этом должны проводиться все проверки работы электрических компонентов (предохранителей, электроники, магнитных клапанов, нагревательных элементов, двигателей, вентиляторов охлаждения и т.д.) и механические проверки относительно работы дверцы, петель, механизмов закрытия, уплотнения).

1.3 Подключение электричества

Электроприбор, как это рекомендуется в соответствии с действующими правилами, должен быть оснащен надлежащим и эффективным заземлением. Безопасность электрической системы гарантируется только в том случае, если электропроводка соответствует стандартам.

Перед установкой убедитесь, что напряжение и частота вашей силовой установки совпадают.

Условия установки данного прибора указаны на паспортной табличке (рис. 2), который находится непосредственно на задней панели прибора или на гарантийном талоне. Установка и настройка прибора должны выполняться с большой осторожностью квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами.

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 изготовлением электрического соединения убедитесь, что:

- Клапан перегрузки и домашняя установка настроены в соответствии с мощностью прибора, см. паспортную табличку;
- Силовая установка оснащена эффективным заземлением; в противном случае она должна быть соответствующим образом отрегулирована в соответствии с действующими стандартами;
- Штепсельная вилка или выключатель на всех полюсах соединения легко доступны

Главный выключатель, к которому подключен сетевой разъем силового кабеля, установить в положение 0 (ноль). Поручите квалифицированным работникам проверить, соответствует ли сечение кабеля потребляемой мощности прибора.

Для подключения достаточно установить стандартную вилку к шнуру питания, который соответствует потребляемой мощности, и подключить ее к соответствующей розетке, при этом заранее убедитесь, что розетка имеет эффективное заземление.

В случае прямого подключения к сети питания необходимо установить между прибором и сетью переключатель на всех полюсах с минимальным зазором между контактами составляет 3 мм.

Напряжение питания при включенной машине не должно отличаться более чем на $\pm 10\%$ от номинального напряжения.

Прибор должен быть частью эквипотенциальной установки, производительность которой должна быть проверена в соответствии с действующими правилами.

Для подключения используется зажим, который крепится к раме и **обозначается** символом на рис. 3.



Электрические параметры

Модель	Напряжение В	Частота Гц	Количество конфорок	Макс. мощность конфорок кВт	Макс. номинальная мощность 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 техники безопасности при установке

Если прибор находится рядом с другими электрическими приборами, следует обратить внимание на то, чтобы электрические провода и трубы находились на достаточном расстоянии от горячих частей прибора.
Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная циркуляция воздуха.
Избегайте установки продукта вблизи горячих материалов.

2. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

2.1. Запуск

Прибор разрешается использовать исключительно по назначению. Любое другое использование считается не по назначению.

Перед первым запуском прибора необходимо удалить весь упаковочный материал и тщательно очистить гриль от защитной смазки, а затем принять следующие меры:

- Проверьте, не препятствует ли какой-либо предмет вокруг прибора подаче воздуха, необходимого для горения, и имеет ли помещение достаточную вентиляцию.
- Проверьте эффективность приборов для извлечения паров от приготовления пищи.

2.2. Настройки

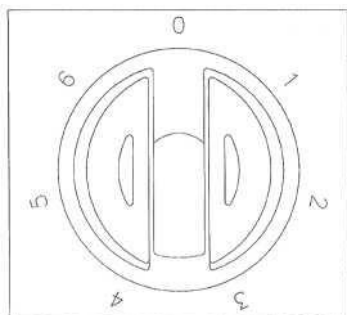


Abb. 4

Включение

Нажмите главный выключатель, затем поверните поворотную ручку и установите ее на желаемое значение температуры.

Оранжевая индикаторная лампа включается во время работы нагревательных элементов.

Выключение

Поворотную ручку установите в положение "0".

Если прибор не используется, снимите выключатель, отключающий все полюса.

Позиция № 1 соответствует самой низкой мощности, в то время как позиция 6 соответствует максимальной мощности (**рис. 4**).

3. ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

3.1 Первый запуск

При первом запуске духовка должна быть пустой. Установите термостат на максимальную температуру, установив селекторный переключатель на приготовление с горячей циркуляцией воздуха.

Нагревать прибл. 60 минут; на этом этапе проветривайте помещение.

В течение первых минут работы духовка может выделять неприятные пары и запахи.

Это вызвано термическим нагревом и жирами, используемыми во время обработки.

После завершения этого цикла дайте духовке остыть, а затем тщательно очистите внутреннюю часть теплой водой и мягким чистящим средством.

В процессе работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.

3.2. Запекание

Выпечка должна производиться при закрытой дверце. При выемке блюд из духовки следует пользоваться защитными перчатками.

Контейнеры должны выдерживать температуру выше 250°C.

Будьте осторожны с ингредиентами, содержащими масло или жиры, особенно если масло или жир осели на дне духовки, так как при повышенной температуре они могут воспламениться.

Боковые выемки внутри духовки, **рис. 5**, позволяют регулировать высоту решетки для повышения температуры сверху и снизу блюда в зависимости от выбранного положения.

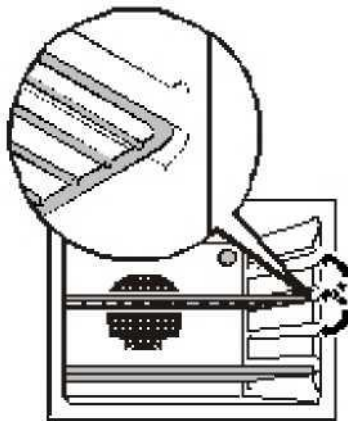


Рис. 5

3.3 Поворотная ручка и термостат

Чтобы использовать электрическую духовку, следует запустить как поворотную ручку (№6), с помощью которой можно выбрать лучший способ нагрева печи для данного способа приготовления. Переключатель термостата (№4) должен быть установлен на желаемую температуру.

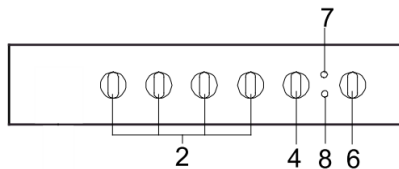


Рис. 6

Различные виды нагрева духовки обозначены символом, представленным ниже; как только заданная температура будет достигнута, термостат поддерживает ее во время выпекания на постоянном уровне.

3.4 Термостат безопасности

Во избежание опасного перегрева, вызванного неправильным использованием прибора или повреждением компонентов, духовка оснащена предохранительным термостатом, который отключает питание в случае неправильной работы прибора.

Отключение работы термостата происходит автоматически в результате понижения температуры духовки. Поэтому в случае срабатывания термостата из-за неправильного использования духовки достаточно оставить духовку остывать и устранить причину срабатывания термостата, чтобы снова использовать духовку; однако, если термостат сработал из-за повреждения компонентов, необходимо вмешательство службы обслуживания клиентов.

3.5 Индикаторы

Ссылаясь на **рис. 6** на той же стороне.

Духовка оснащена 2 индикаторами. Первая, обозначенная цифрой **7, рис. 6**, указывает питание напряжением любого из компонентов, а вторая, обозначенная цифрой **8**, подключена к термостату и работает с перебоями и сигнализирует о срабатывании термостата для поддержания постоянной температуры в духовке.

3.6 Символы селективной поворотной ручки духовки

Табл. 2

	ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ За счет одновременного действия верхних и нижних резистивных элементов. возможность приготовления любого блюда идеально подходит для тортов, пирогов, жаркого и запеканок. если требуется больше тепла сверху или снизу, установите высоту решетки духовки.		ПРИГОТОВЛЕНИЕ / РАЗОГРЕВ Уникальная функция нижней резистентности придает процессу приготовления завершающий штрих и особенно удобна для разогрева блюд. Идеально подходит для поджаривания до конца хлеба, песочных тортов и соленых тортов (типа крекеров).
	ПОДЖАРИВАНИЕ/ПОДРУМЯНИВ АНИЕ Благодаря функции верхнего резистивного элемента, для подрумянивания поверхности блюда до коричнево-золотистого цвета. При этом получают исключительные результаты с лазаньей и запеканками из макарон или овощей.		ТРАДИЦИОННЫЙ ГРИЛЬ Благодаря функции верхнего среднего резистивного элемента достигаются исключительные результаты с мясом средней и малой твердости. Особенно подходит для поджаривания хлеба на тосты.
	ИНТЕНСИВНАЯ ВЫПЕЧКА Функция воздуходувки в сочетании с традиционной выпечкой обеспечивает быструю и равномерную выпечку, в том числе при приготовлении деликатных продуктов, таких как печенье или хлеб.		ГРИЛЬ С ТЕРМОЦИРКУЛЯЦИЕЙ Сочетание функций гриля и воздуходувки обеспечивает равномерную выпечку. Также большие куски мяса и блюда с исключительно большим объемом могут быть идеально приготовлены на гриле.

3.7. Советы по выпечке

Ниже приведены некоторые указания о способе и времени приготовления для определенных продуктов; эти советы относятся к выпечке в духовке при оптимальных условиях.

Поскольку в частных домохозяйствах редко можно встретить такие оптимальные условия (например, из-за колебаний напряжения), а время выпекания может варьироваться в зависимости от способа, размера и однородности блюд, ответственность пользователя заключается в том, чтобы адаптировать данные ему указания для эффективного расположения плиты, быть осторожным при первых циклах выпекания, чтобы получить

необходимый опыт и иметь возможность максимально использовать возможности духовки.

Однако важно как можно реже открывать духовку во время выпечки. Если в конце выпечки верх блюда еще нуждается в выпечке, установите поворотную ручку выбора на символ выпечки, а для нижней части - на доп. готовку / поджаривание. Оба эти действия описаны в разделе 3.6.

ТИП БЛЮДА		ПОВОРОТНАЯ РУЧКА ВЫБОРА	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ / МИНУТЫ
Лазанья		1	200	50-60
Пицца		1	240	15-20
Мясо (время приготовления на см толщины)	Запекание Длительное приготовление Кратковременное Римское жаркое	5	175 200 200	12-15 10-12 30-40
Домашняя птица	Утка 1.5/2 кг Гусь 3 кг Жареная курица Индейка 5 кг	1	200 200 200 175	120-180 150-210 60-90 Прибл. 240
Дичь	Заяц Окорок косули Окорок оленя	1	200 200 175	60-90 90-150 90-180
Рыбы	Кефалевые	5	200	40-45
Овощи	Овощная запеканка	5	200	40-50
Гриль	Шницель Колбаса Жареная курица	4	200 200 200	15-20 20-25 60
Гриль с термоциркуляцией	Запекание толстого мяса с густой консистенцией и обширных блюд	6	180	20
Сладости в форме с взбитым тестом	Панеттоне и булочка Фокачча Высокие торты	1	175 175 175	55-65 60-70 60-70
ости без формы	Дно для тортов " со слоем фруктов " с крошкой	1	175 175 175	30-40 50-60 40-50
Сладости в форме Песочное тесто	Дно для тортов " с творогом Рикотта "с фруктами	5	200 200 200	8-10 25-35 25-35
Сладости в форме с выросшим тестом	Пшеничный хлеб из 1 кг муки	1	200	25-35
Мелкая выпечка	Масляное печенье Песочное тесто Кекс	1	200 200 200	10-15 30-45 15-20

Легенда - переключатель выбора

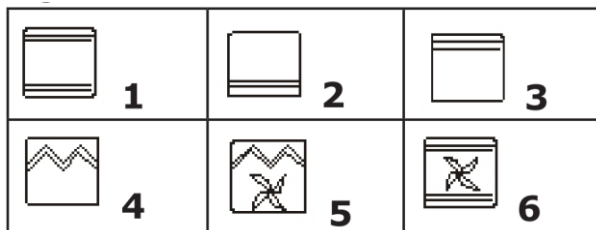


Табл. 3

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Перед очисткой или техническим обслуживанием отключите прибор от электросети.

В конце рабочего дня прибор следует мыть, как по гигиеническим причинам, так и во избежание сбоев в работе.

Никогда не чистите прибор струей воды или мойкой высокого давления. Кроме того, не используйте для очистки прибора стальную вату, стальные щетки или стальные шпатели. В качестве альтернативы можно использовать шерсть из нержавеющей стали.

Подождите, пока камера для выпечки остынет.

Удалите остатки блюд вручную, поместите съемные элементы в посудомоечную машину.

Вы можете использовать только теплую мыльную воду для мытья камеры для выпечки. Затем промытые поверхности тщательно промыть водой, при этом обратить внимание на то, чтобы на поверхности не осталось остатков мыла. Протрите наружные поверхности плиты только влажной тряпкой без использования агрессивных чистящих средств.

4.1 Очистка внутренней части духовки

Очистите эмалированные элементы теплой водой и чистящим средством с помощью мягкой губки. Не используйте стальную вату или чистящие средства, которые могут повредить лакокрасочное покрытие. Хорошо промыть и протереть мягкой тряпкой.

Если после выпечки остались остатки пищи, рекомендуется очистить духовку, чтобы избежать сжигания этих остатков во время следующей выпечки и затруднений во время очистки.

4.2 Замена лампы духовки

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, а вилка вытащена из розетки.

Открутить защитное стекло **рис. 8**.

Выкрутите лампу и ввинтите на ее место новую лампу с такими же параметрами. Закрутите стеклянную крышку обратно.

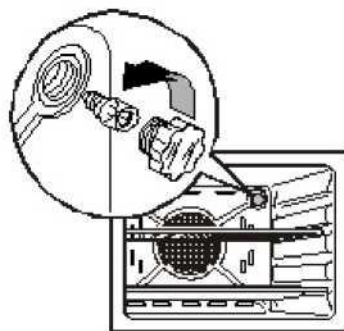


Рис. 8

ПАРАМЕТРЫ ЛАМПЫ

Питание	230В
Мощность	15 Вт
Тип соединения	Е 14
Стойкость к температуре	300°С

4.3 Комплект для холодной дверцы духовки

Доступно дополнительное защитное устройство для снижения температуры дверцы духовки. Этот элемент следует устанавливать, если в доме есть маленькие дети.

Элемент должен устанавливаться только квалифицированным персоналом. Для заказа изделия необходимо указать его номер и серийный номер прибора, которые можно найти в гарантийном талоне, заказ можно оформить в ближайшем центре обслуживания клиентов.

4.4 Очистка дверцы духовки

Для тщательной очистки внутренней части дверного стекла рекомендуется его разобрать

рис. 9.

Полностью откройте дверь и открутите оба винта, удерживающие стекло. Вымойте стекло теплой водой и мягкой тряпочкой.

После очистки установите стекло на место.

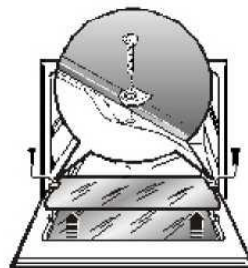


Рис. 9

4.5 Поворотные ручки

Поворотные ручки плиты для приготовления пищи демонтируются только при необходимости, никогда не моются; в любом случае это должно быть сделано с большой осторожностью. При этом следует помнить о том, чтобы кнопки снова вставлялись в их держатели, чтобы избежать возможных помех в работе прибора.

4.6 Ремонт электрических компонентов

Прежде чем уведомить службу обслуживания клиентов, убедитесь, что:

- Вилка правильно вставлена в розетку.
- Главный выключатель квартиры был включен.

После проверки вышесказанного ремонт должен быть делегирован квалифицированному персоналу. Для ознакомления есть список центров

обслуживания клиентов.

Внимание! В случае повреждения электрического провода нельзя использовать прибор.

Перед демонтажем вытащите вилку из розетки.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Кабель питания должен быть типа H05RR-F сечением 3 x 1 мм² (см. паспортную табличку); для его замены выполните следующие действия:

- Откройте клеммную колодку, **рис. 10**;
- вставьте провода в соответствующие клеммы:
N - L - заземление;
- Закрепите кабель с помощью соответствующего кабельного зажима;
- Снова закройте клеммную колодку, нажимая на крышку, пока она не зафиксируется, или, в зависимости от модели, закрутите клеммную колодку с помощью винта.

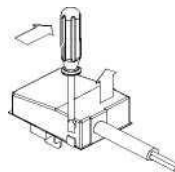


Abb. 10

5. ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Индикаторы не загораются	Проверьте правильность подключения прибора к электросети. Проверьте правильную настройку поворотной ручки для выпечки. Проверьте выключатель (защитный выключатель) электрической системы. Если неисправность не устранена, обратитесь в службу обслуживания клиентов.
Индикаторы термостата не загораются	Поверните ручку выбора на какую-нибудь функцию. Установите ручку термостата на некоторую температуру. Если неисправность не устранена, обратитесь в службу обслуживания клиентов.
Внутреннее освещение духовки не работает	Проверьте, подключен ли кабель питания к сети. Замените лампу духовки на новую с такими же параметрами, следуя указаниям главы "Техническое обслуживание и очистка". Если неисправность не устранена, обратитесь в службу обслуживания клиентов.
Влажность внутри духовки	Не оставляйте блюда в духовке после их выпечки.
Влажность внутри духовки во время выпечки	Увеличьте температуру во время выпечки на 15/20°C.
Из духовки выходит дым	Убедитесь, что стенки и дно духовки чистые. Возможные остатки пищи могут вызвать дым и неприятные запахи. Очищайте после каждого цикла выпечки. Если неисправность не устранена, обратитесь в службу обслуживания клиентов.
Слишком долгое время выпечки	Проверьте, соответствует ли заданная температура параметрам блюд для выпечки. Если неисправность не устранена, обратитесь в службу обслуживания клиентов.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ, ИЗМЕНЕНИЯМИ В ПРИБОРЕ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ, НЕПРАВИЛЬНЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ИЛИ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ ПРАВИЛ, ОТСУТСТВИЕМ ОПЫТА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ПРОДУКТ, КОТОРЫЕ ОН СЧИТАЕТ НЕОБХОДИМЫМИ ИЛИ ПОЛЕЗНЫМИ.