



**Electric Quartzose Tube Oven
7455.1645 - 7455.1650**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

Introduction.....	3
Configuration Specialties	3
Operating Instruction.....	3
Operating Steps	3
Maintenance.....	4
Notes	4
Warning	4
Troubleshooting.....	4

NEDERLANDS

Introductie	5
Configuratie specificaties.....	5
Gebruikershandleiding.....	5
Stappenplan.....	5
Onderhoud	6
Opgelet	6
Waarschuwing	6
Probleemoplossing	6

DEUTSCH

Einleitung.....	7
Konfigurationsbesonderheiten	7
Betriebsanleitung	7
Schritte für den Gebrauch/Betrieb	7
Reinigung und Wartung	8
Hinweise	8
Warnhinweise.....	8
Einfache Fehlersuche und -behebung	8

FRANÇAIS

Introduction.....	9
Spécialités de configuration.....	9
Instructions de fonctionnement	9
Étapes du fonctionnement	9
Maintenance.....	10
Notes	10
Attention.....	10
Diagnostic de problèmes normaux.....	10

Dear respectable customers,

Thank you for selecting our company's products. You can come to trust that we guarantee the highest quality products and the best credit, and we also promise to provide you with comprehensive after-service. In order to make the appliance function well, please read the manual before using it, and save it for later reference.

Introduction

Quartz pipe electric bake stove is the newly designed and developed product. Adopting the internationally popular design, the body is made of high-quality stainless steel, luxurious and good-looking. Be equipped with electrical elements from the best factories, while saving energy and guaranteeing safety. With timing control, adjustment of the timing function and easy operation. Quartz pipe electric bake stove is a good quality product, suitable for supermarkets, bars, hotels and restaurants, etc.

Configuration Specialties

1. All stainless steel body, easy to clean, beautiful and useful.
2. Can operate the tool to adjust the height if necessary. Using the high efficiency power, to let the food's surface undergo special effects.
3. Set up timer, the adjustable scope is 0~15min, user can adjust the timing based on requirement.
4. Equipped with many high efficiency quartz electric heating pipes, to heat up equably, safely and credibly.
5. Equipped with power and working indication lights, just to look at the heating pipes' working state.
6. Use moving stainless steel BBQ tool to adjust the height convenience, can pull out so that you can look at the baking effect.
7. Use moving stainless steel dregs receiver for convenience and utility, easy to clean up.

Operating Instruction

Before use, please check whether the voltage of power supply is in conformity with that in data plate, and whether user's power switch and fuse are in conformity with the request of machine's power. The body must be earthed properly to ensure safety. It is forbidden to put tinder and explosive near the machine. And keep it in an environment with a superior ventilation system.

Operating Steps

1. Check the power lines are connected correctly, and turn the timer knob to Zero placement.
2. Adjust the timer knob to the setting timing clockwise, now the yellow light will turn on, that means the electric pipe is starting to warm.
3. When the timing reaches the first stage, the power will be cut automatically, yellow light turns OFF, which means the heating pipe stops working.
4. Basic disposal requirement, user can operate the tool to adjust the height of electric heating pipe. Using the high efficiency power to let the food's surface attain a special effect, and get the perfect affect to the food with smears of bread bits or cheese bits.
5. After the food is baked, user just pulls the handgrip to take out the food. But be aware that you need to be careful, to avoid rack digression and cause accident.
6. After it's finished, turn the timer knob to Zero placement counter clockwise, and shut down the power to ensure safety.

Maintenance

After every use, please clean with wet cloth, using washing tank if necessary. Oil receiver and rack can be taken out to clean them drastically. It's strictly prohibited to clean the machine with water. If it's not used for a long time, the stove should be cleaned and kept in a well-ventilated environment.

Notes

When barbecuing, keep the children and other people away to avoid scalding. If the stove is not used, the timer and power should be shut down to prevent something bad from happening. All the service and maintenance operations must be carried out after the power supply has been cut off. If there is a problem with the stove, dismantle the machine and send it to our company's authorized service department or distributor for repair.

Warning

- Prohibited to clean the machine with water! Water would lead to electric shocks and can hurt people.
- When operating, hands must be dry! And hands must be kept away from timer and power etc.
- High temperature can cause burns! Don't touch the heating pipe, coil and stove with your hand directly.
- After it's finished, you should shut down the timer and the power!
- If the power line was dilapidated or used too long time, it must be stopped! Change with the same standard line or contact the supplier.
- It should be put on the floor evenly to ensure safety, thanks for your cooperation.

Troubleshooting

NO.	Problem	Reason	Solution
1	Heating pipe works as normal, but orange indication light out of use.	Working indication light is burnt out.	Change working indication light.
2	Power on, but light indication and heating pipe don't work as normal.	Timer burnt out.	Change timer.
3	Indication light works, but heating pipes out of use.	1 Heating pipe was burnt out. 2 Inside lines not tight enough.	1 Change burnt heating pipe. 2 Check it, tighten up the connection line.

These problems above are just for reference, if problems occur, stop the appliance, and return it to a professional supplier for maintenance

Geachte klanten,

Dank u om te kiezen voor producten van ons bedrijf. U kan er op vertrouwen dat we de gegarandeerd de hoogste kwaliteit van producten leveren en de beste kredietvoorwaarden, en de belofte u te voorzien van uitgebreide diensten-na-verkoop. Om ten volle van alle functies te kunnen genieten, gelieve de handleiding te lezen voor gebruik en te bewaren ter referentie.

Introductie

De Quartz pipe electric bake stove is een recent ontworpen en ontwikkeld product. Daarbij werd een internationaal populair design geadopteerd met een frame van hoogkwalitatief roestvrij staal voor een luxueuze en knappe uitstraling. Het werd uitgerust met elektrische elementen van vooraanstaande fabrikanten wat hem energiezuinig en veilig maakt. Met geïntegreerde timers is hij gemakkelijk in gebruik. Quartz pipe electric bake stove is een product van hoogstaande kwaliteit en is geschikt voor supermarkten, bars, hotels, restaurants etc.

Configuratie specificaties

1. Volledige omkasting van roestvrij staal, gemakkelijk schoon te maken en hygiënisch, mooi en functioneel.
2. Kan in hoogte worden aangepast indien nodig, voor ergonomisch opereren. Met de energie-efficiënte power-down straling, creëert u een speciaal effect op de oppervlakte van het voedsel.
3. De timer kan ingesteld worden tussen 0 en 15 minuten, afhankelijk van wat de gebruiker nodig heeft.
4. Met zijn vele efficiënte quartz elektrische verhittingselementen, warmt hij gelijkmatig en veilig op.
5. Om te zien of de verwarming in werking is, werden indicatielampjes geïnstalleerd.
6. Gebruik de BBQ-tool van roestvrij staal om de hoogte af te stellen en op te tillen zodat u kan kijken naar het gebakken product.
7. Gebruik de bijgeleverde opvangbak van roestvrij staal voor gemakkelijk gebruik en schoonmaak.

Gebruikershandleiding

Controleer voor gebruik of het benodigde voltage voorzien op de data-plaque overeenstemt met het voltage van uw energienetwerk, en of het stopcontact en de zekering overeenstemmen met de vereisten van uw apparaat. De omkasting moet afdoende geaard worden om de veiligheid te garanderen. Het is verboden om licht-ontvlambare en explosieve stoffen in de nabijheid van het apparaat te brengen. Bewaar het apparaat in een goed verluchte omgeving.

Stappenplan

1. Controleer of de stroomkabels correct zijn aangesloten en draai de timer tot "Nul".
2. Pas de timer aan tot de gewenste tijd door hem klokgewijs te draaien. Het gele lampje gaat nu branden, indicatie dat de verhitting in werking treedt.
3. Wanneer de timer de gewenste tijd bereikt heeft, zal de stroom automatisch worden uitgezet. Het gele lampje gaat uit, indicatie dat de verhitting ook gestopt is.
4. Afhankelijk van benodigdheden, kan de gebruiker de hoogte van het verhittingselement ook aanpassen. Met de energie-efficiënte power-down straling, creëert u een speciaal effect op de oppervlakte van het voedsel, ideaal om een krokant korstje van broodkruim of kaas te bekomen.
5. Nadat het voedsel klaar is, trek aan het handvat en dan kan u het voedsel er gewoon uitnemen. Trek niet te hard, om schade en ongevallen te vermijden.
6. Als u klaar bent, draai de timer terug naar "Nul" en zet de stroom uit voor de veiligheid.

Onderhoud

Maak uw apparaat na elk gebruik schoon met een vochtige doek. Oliereservoir en rek kunnen verwijderd worden om uw apparaat grondig schoon te maken. Gebruik geen water rechtstreeks in de machine om elektrische schade te vermijden. Als u de machine langere tijd niet gebruikt, dient hij grondig te worden schoongemaakt en bewaard in een goed verluchte ruimte weg van corrosieve stoffen. Bij tijdelijke stockage, moet hij uit de regen gehouden worden.

Opgelet

Houdt kinderen en andere personen uit de buurt wanneer u barbecuet om brandwonden te vermijden. Als u het apparaat niet gebruikt, zet dan zowel de timer als de stroom uit om ongelukken te voorkomen. Alle onderhoud dient te gebeuren nadat de stroom werd uitgezet. Als er problemen zijn met uw apparaat, stuur het dan onmiddellijk naar een erkende onderhoudstechnicus of verdeler voor herstelling.

Waarschuwing

- Verboden om het apparaat rechtstreeks schoon te maken met water. Water kan doordringen in de elektrische bedrading en ongelukken veroorzaken.
- Handen dienen droog te zijn tijdens het gebruik, en beschermd tegen de hitte als u het apparaat bedient.
- Hoge temperaturen kunnen brandwonden veroorzaken! Raak het verhittelement, gereedschap en rooster niet rechtstreeks met de blote hand aan.
- Nadat u klaar bent, zet de timer op "Nul" en zet de stroom af.
- Als het snoer beschadigd of versleten is, mag u het apparaat niet gebruiken. Contacteer de fabrikant of leverancier voor vervanging.
- Het apparaat dient op een stabiele ondergrond te worden geplaatst. Dank u voor uw medewerking.

Probleemoplossing

Nr.	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Verwarming werkt normaal, maar indicatielampje brandt niet	Indicatielampje is kapot	Vervang indicatielampje
2	Stroom staat aan, lampje brandt, maar de verwarming start niet	Timer is kapot	Vervang timer
3	Indicatielampje brandt, maar verwarming werkt niet	1 Verhitting is doorgebrand 2 Losse kabels, slechte verbinding	1 Vervang de doorgebrande elementen 2 maak losse kabels vast

Bovenstaande is slechts ter referentie. Bij aanhoudende problemen, gebruik het apparaat niet meer, maar stuur het op naar een erkende onderhoudstechnicus of leverancier.

Sehr geehrte Kunden,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Sortiment unseres Unternehmens entschieden haben. Wir versichern Ihnen, dass unsere Produkte nach den höchsten Standards gefertigt worden sind und versprechen Ihnen darüber hinaus, dass wir Sie mit einem umfassenden After-Sales-Service unterstützen. Um sich mit den Funktionen vertraut zu machen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie für spätere Referenzzwecke auf.

Einleitung

Der elektrische Backofen mit Quarzrohr ist ein neu konzipiertes und entwickeltes Produkt, das den international populären Designstil übernommen hat. Das Gehäuse besteht aus qualitativ hochwertigem Edelstahl, sieht luxuriös und schick aus. Das Gerät ist mit elektrischen Komponenten von vielen berühmten Herstellern ausgestattet, energiesparend und sicher. Es verfügt über eine Zeitsteuerungsfunktion, die einfach einstellbar ist und ist einfach zu benutzen. Der elektrische Backofen mit Quarzrohr ist von hoher Qualität und kann in Supermärkten, Bars, Hotels und Restaurants, usw. verwendet werden.

Konfigurationsbesonderheiten

1. Komplettes Gehäuse aus Edelstahl, einfach zu reinigen, sauber und hygienisch, schön und nützlich.
2. Man kann den Rost verstellen, um die Höhe bei Bedarf anzupassen. Die Verwendung der sehr effizienten Heizstrahlen, erzeugt einen speziellen Effekt auf der Oberfläche der Lebensmittel.
3. Einstellbare Zeitschaltuhr mit einem anpassbaren Bereich von 0~15 Min., der Benutzer kann die Zeit basierend auf seinen Bedürfnissen/Anforderungen einstellen.
4. Das eingebaute weitverzweigte und sehr effiziente Heizelement aus Quarz, die sich gleichzeitig, sicher und zuverlässig aufheizen.
5. Eingebaute Kontrolllampen für die Stromanzeige und Arbeitsanzeige, nur ein Blick genügt, um den Status des Heizelements zu erkennen.
6. Verwenden Sie den beweglichen BBQ-Rost aus Edelstahl, um die Höhe auf Ihre Bedürfnisse anzupassen, und erleichtert das Herausnehmen, um den Garfortschritt zu überprüfen.
7. Die Benutzung der Resteschublade aus Edelstahl ist bequem und nützlich und darüber hinaus ist er noch leicht zu reinigen.

Betriebsanleitung

Vor dem Gebrauch überprüfen Sie bitte, ob die Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt und ob die Strom und Sicherungen den Anforderungen des Gerätes genügt. Das Gerätegehäuse muss ordnungsmäßig geerdet sein, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Es dürfen keine entflammaren und explosiven Materialien in der Nähe des Gerätes gelagert werden. Das Gerät muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt sein.

Schritte für den Gebrauch/Betrieb

1. Überprüfen Sie, ob die Stromkabel ordnungsgemäß angeschlossen sind und stellen Sie die Zeitschaltuhr in die „0“-Position.
2. Drehen Sie den Knopf der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn, um die Backzeit einzustellen. Jetzt sollte die gelbe Kontrolllampe gelb aufleuchten, was bedeutet, dass die Heizröhre sich aufheizen beginnt.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Stromzufuhr automatisch ab, das gelbe Licht der Kontrolllampe erlischt, was bedeutet, dass das Heizelement aufgehört hat zu heizen.
4. Grundlegende Anforderung. Der Benutzer kann den Rost verstellen, um den Abstand des Heizelementes zum Rost zu verändern. Die Verwendung der sehr effizienten Heizstrahlen, erzeugt einen speziellen Effekt auf der Oberfläche der Lebensmittel und ermöglicht ein perfektes Bratergebnis für Toastbrot oder Käsestückchen.
5. Nachdem die Lebensmittel gar sind, öffnen Sie die Tür des Backofens mit dem Griff und nehmen das Gericht heraus. Bitte beachten Sie, dass Sie nicht mit zu hohen Temperaturen arbeiten, um zu verhindern, dass der Rost sich verformt, was zu Unfällen führen kann.

6. Nachdem Sie die Arbeiten beendet haben, drehen Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn in die „0“-Position und schalten den Strom aus, um Ihre Sicherheit zu garantieren.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung mit einem feuchten/nassen Tuch. Benutzen Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel zur Reinigung des Ofens. Nehmen Sie die Ölauffangbehälter und den Rost heraus, um diese gründlich zu reinigen. Bitte reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser. Falls Sie den Ofen längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie und lagern ihn an einem gut belüfteten und trockenen Ort. Falls Sie ihn nur vorübergehend einlagern, stellen Sie sich, dass er keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.

Hinweise

Wenn Sie grillen, stellen Sie sicher, dass Kinder und andere Personen dem Gerät nicht zu nahe kommen, um zu verhindern, dass sie sich verbrennen. Wenn Sie den Ofen nicht benutzen, schalten Sie die Zeitschaltuhr und die Stromzufuhr ab, um die Möglichkeit von Verletzungen und Unfällen zu vermeiden. Alle Service- und Wartungsarbeiten dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Falls es zu Betriebsstörungen/Fehlfunktionen des Ofens kommt, zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich bitte an einen, durch unser Unternehmen autorisierten, Fachbetrieb oder Händler, um das Gerät reparieren zu lassen.

Warnhinweise

- Reinigen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser! Wasser kann zu einem Stromschlag oder Kurzschluss führen und dadurch Verletzungen verursachen.
- Beim Gebrauch des Gerätes müssen Sie trockene Hände haben! Verwenden Sie geeignete Schutzmaßnahmen für Ihre Hände, wenn Sie die Zeitschaltuhr, den Strom, etc. bedienen.
- Hohe Temperaturen können zu Verbrennungen führen! Berühren Sie weder das Heizelement, Rost und Ofen direkt mit der Hand.
- Nach dem Beenden des Gebrauchs, schalten Sie den Zeitschaltuhr und den Strom ab!
- Falls das Stromkabel beschädigt ist oder zu lange in Verwendung war, muss es ausgetauscht werden! Für den Austausch verwenden Sie denselben Standard oder kontaktieren Sie Ihren Lieferanten.
- Das Gerät muss zuverlässig geerdet sein, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit.

Einfache Fehlersuche und -behebung

Nr	Problem	Mögliche Ursache	Lösung
1	Das Heizelement arbeitet normal, aber die gelbe Kontrolllampe leuchtet nicht.	Das Leuchtmittel der Betriebsanzeige ist durchgebrannt /kaputt.	Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.
2	Der Strom ist eingeschaltet, aber die Kontrolllampe und das Heizelement arbeiten nicht.	Die Zeitschaltuhr ist durchgebrannt.	Tauschen Sie die Zeitschaltuhr aus.
3	Kontrolllampe leuchtet, aber eines oder mehrere Heizelemente arbeiten nicht.	1 Heizelement ist durchgebrannt. 2 Innere Verkabelung ist locker.	1 Tauschen Sie das durchgebrannte Heizelement aus. 2 Überprüfen Sie die Verkabelung einmal pro Monat und ziehen Sie bei Bedarf nach.

Die oben dargestellten Probleme sind nur Referenzangaben, falls Sie Probleme mit dem Gerät haben, stoppen Sie die Benutzung sofort und wenden Sie sich an den Hersteller oder autorisierten Servicebetrieb für Unterstützung.

Chers clients,

Nous vous remercions d'avoir choisi les produits de notre entreprise. Vous pouvez être certains que nous vous proposons les produits de la plus haute qualité et le meilleur crédit ainsi qu'un service après-vente complet.

Afin de faire fonctionner votre produit correctement, lisez le manuel avant de l'utiliser et gardez-le pour référence ultérieure.

Introduction

La cuisinière électrique à quartz est le nouveau produit conçu et développé ayant adopté le design de style populaire international. Il est fabriqué avec un bel acier inoxydable de haute qualité et luxueux. Soyez équipé d'éléments électriques venant d'usines célèbres, qui vous permettront de faire une économie d'énergie tout en étant sûr. Grâce au minuteur, ajustez la fonction de synchronisation, une opération facile. La cuisinière électrique à quartz est un produit de bonne qualité, qui convient aux supermarchés, bars, hôtels et restaurants, etc.

Spécialités de configuration

1. Tout l'extérieur est en acier inoxydable, le nettoyage est facile. Le produit est beau et utile.
2. Réglez la hauteur si nécessaire afin de faciliter le travail.
3. Réglez la minuterie, la portée réglable est de 0 à 15min, l'utilisateur peut ajuster le chronométrage en fonction de la nécessité.
4. Les plaques de chauffage électrique à quartz sont de haute efficacité, se réchauffent de manière équitable et sûre.
5. Des indicateurs lumineux sont installés pour vous notifier de l'alimentation électrique et du fonctionnement.
6. Utiliser le travail du BBQ en acier inoxydable en mouvement pour ajuster la commodité de la hauteur, peut être retiré afin que l'effet de cuisson soit visible.
7. Utiliser le récepteur en mouvement de l'acier inoxydable, commodité et utilité, nettoyage facile.

Instructions de fonctionnement

Avant d'utiliser, vérifiez si la tension d'alimentation est conforme à celle de la plaque signalétique et si l'interrupteur d'alimentation et le fusible de l'utilisateur sont conformes à la demande de l'alimentation de la machine. Le corps doit être mis à la terre correctement pour assurer la sécurité. Il est interdit de mettre de l'amadou ou des explosifs à proximité de la machine. Et gardez-le en bon état grâce au système de ventilation supérieur.

Étapes du fonctionnement

1. Pour vérifier si les lignes électriques sont connectées correctement, tournez le bouton de minuterie sur le positionnement zéro.
2. Réglez le bouton de la minuterie sur la temporisation de réglage dans le sens horaire, maintenant la lumière jaune s'allume, cela signifie que le tuyau électrique commence à ajouter de la chaleur.
3. Lorsque le chronométrage est au niveau de l'émission, la puissance sera automatiquement coupée, la lumière jaune va s'éteindre, c'est-à-dire que le chauffage s'arrête.
4. L'exigence d'élimination des bases, l'utilisateur peut faire fonctionner les plaques pour ajuster la hauteur du tuyau de chauffage électrique. L'utilisation de la puissance d'efficacité élevée épuise, permet à la surface de l'alimentation d'avoir un effet spécial et peut avoir l'effet parfait sur les aliments qui frottent des morceaux de pain ou des morceaux de fromage.
5. Après la cuisson au four, l'utilisateur tire juste la poignée, puis déplace les aliments. Mais il faut remarquer qu'il n'est pas nécessaire de dynamiser trop pour éviter la digression en rack et provoquer un accident.
6. Une fois terminé, tournez le bouton de la minuterie pour le positionner à zéro dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et éteignez l'alimentation pour assurer la sécurité.

Maintenance

Après chaque utilisation, nettoyez-le avec un tissu humide, utilisez le réservoir de lavage moyen pour nettoyer si nécessaire. Le récepteur d'huile et le rack peuvent se déplacer pour les nettoyer drastiquement. Soyez strictement interdit de nettoyer la machine par l'eau. En cas de non utilisation prolongée, il faut nettoyer le poêle et garder le bon air et l'environnement sans fret. Besoin de le laisser temporairement, il faut prendre un pas imperméable à l'eau.

Notes

Lors du barbecue, éloignez les enfants et autres personnes de la cuisinière pour éviter toute brûlure; la non-utilisation de la cuisinière, devrait éteindre la minuterie et la puissance pour éviter toute éventualité. Toute l'opération de maintenance et de maintenance doit être effectuée après la coupure de l'alimentation. S'il y a des problèmes dans le poêle, ne démontez pas la machine et envoyez-la au service après-vente agréé ou au distributeur de votre entreprise pour réparation.

Attention

- Il est interdit de nettoyer la machine avec de l'eau! L'eau conduirait de l'électricité, cela nuirait à une électrocution, des blessures ou l'endommagement de l'appareil.
- En fonctionnement, les mains doivent être sèches! Et gardez les mains isolées de la minuterie et de l'électricité, etc.
- La température monte et risque de vous brûler! Ne touchez pas le tuyau de chauffage, le plan de travail et le poêle à la main directement.
- Après avoir fini, éteignez la minuterie et éteignez l'électricité!
- Si la ligne d'alimentation a été délabrée ou utilisée trop longtemps, il faut arrêter de l'utiliser! Changez les fils d'alimentation ou contactez le fournisseur.
- Installez la machine sur le sol avec précaution, merci pour la coopération.

Diagnostic de problèmes normaux

NO.	Problème	Raison probable	Solution
1	Les tuyaux de chauffage fonctionnent normalement, mais l'indicateur d'orange s'allume.	La lumière d'indication de fonctionnement a été éteinte.	Changer la lumière d'indication de travail.
2	Avec la puissance, mais l'indication lumineuse et le tuyau de chauffage ne peuvent pas fonctionner normalement.	Temporisateur éteint.	Changer la minuterie.
3	Indication de lumière sur le travail, mais les tuyaux de chauffage ont un ou plus d'utilisation.	1 Le tuyau de chauffage a été brûlé. 2 Les lignes intérieures ne sont peut-être pas en place.	1 Changer le tuyau de chauffage brûlé. 2 Vérifiez, serrez la ligne de connexion.

Le diagnostic ci-dessus est juste pour référence. En cas de problème, la machine ne doit plus être utilisée en attendant que vous contactiez le fournisseur ou un professionnel.