

Gaggenau

en Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt

VP414115

Teppanyaki

một An toàn

Mục lục

THÔNG TIN SỬ DỤNG

1	An toàn.....	2
2	Phòng ngừa thiệt hại vật chất	3
3	Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng năng lượng	3
4	Làm quen với thiết bị của bạn	4
5	Trước khi sử dụng lần đầu tiên	4
6	Hoạt động cơ bản	5
7	Cách thức hoạt động.....	5
8	Vệ sinh và bảo dưỡng.....	7
9	Xử lý sự cố.....	8
10	Dịch vụ khách hàng.....	9
11	Xử lý.....	10
12	HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT	10
12.3	Thông tin chung.....	10

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

ⓘ Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.
Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

1.2 Mục đích sử dụng

Chỉ sử dụng thiết bị này: Để chế biến bữa ăn và đồ uống.
ⓘ Có sự giám sát. Không bao giờ để thiết bị không có người trông coi khi nấu ăn trong thời gian ngắn.
ⓘ Trong hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình. ⓘ Lên đến độ cao tối đa 2000 m so với mực nước biển.

Không sử dụng thiết bị: Trên thuyền hoặc trong xe cộ. Làm máy sưởi phòng.

Có bộ hẹn giờ bên ngoài.

1.3 Giới hạn nhóm người dùng Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc không có khả năng.

có kinh nghiệm và/hoặc kiến thức tương đương, với điều kiện là họ được giám sát hoặc được hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra.

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.
Trẻ em không được thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị trừ khi đã ít nhất 15 tuổi và có người giám sát.

Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi khỏi thiết bị và dây điện.

1.4 Sử dụng an toàn

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Dầu và mỡ nóng bắt lửa rất nhanh.
Không bao giờ để dầu hoặc mỡ nóng mà không có người trông coi. Không bao giờ cố gắng dập lửa bằng nước; thay vào đó, hãy tắt thiết bị rồi phủ ngọn lửa bằng nắp hoặc chặn cứu hỏa chẳng hạn.

Thiết bị sẽ rất nóng và có thể khiến các vật liệu dễ cháy bắt lửa. Không bao giờ lưu trữ hoặc sử dụng các vật liệu dễ cháy (ví dụ bình xịt hoặc chất tẩy rửa) bên dưới thiết bị hoặc ở gần thiết bị. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên hoặc trong thiết bị.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Lưới bảo vệ bếp có thể gây ra tai nạn. Không bao giờ sử dụng lưới bảo vệ bếp.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận dễ tiếp cận của thiết bị sẽ nóng trong quá trình vận hành. Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng này. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị vẫn nóng trong một thời gian dài sau khi tắt. Không chạm vào thiết bị

trong khi vẫn còn nóng.
Đèn báo nhiệt độ thường sáng.

Nếu nắp thiết bị đóng, điều này sẽ gây ra sự tích tụ nhiệt.

Chỉ vận hành hoặc bật thiết bị khi nắp thiết bị mở. Không sử dụng nắp thiết bị để giữ ấm hoặc đặt xuống.

Chỉ đóng nắp thiết bị khi thiết bị đã nguội.

**CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!**

Lớp cách điện trên cáp của các thiết bị điện có thể bị chảy nếu chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Không bao giờ để

cáp của thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật. Không sử dụng bất

kỳ máy làm sạch bằng hơi nước hoặc nhiệt độ cao nào máy rửa áp lực để vệ sinh thiết bị.

Thiết bị bị lỗi có thể gây ra điện giật. Không bao giờ bật

thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì.

Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng. Trang 9

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy

hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi đội ngũ nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây

nguồn hoặc nguồn điện của thiết bị

Nếu cáp của thiết bị này bị hỏng, bạn phải thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng có sẵn từ nhà sản xuất hoặc Dịch vụ khách hàng.

**CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!**

Nhiệt tích tụ khi nắp thiết bị đóng. Chỉ đóng nắp thiết bị khi thiết

bị đã nguội. Không bao giờ bật thiết bị khi nắp thiết bị đóng. Không để thức ăn trên nắp

thiết bị hoặc sử dụng nắp để giữ ấm thức ăn. Đổ chất lỏng đổ ra trước khi mở nắp

thiết bị.

2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất

CHÚ Ý!

Các vật cứng hoặc nhọn có thể gây trầy xước hoặc tạo vết khía trên bề mặt chiên. Không để bất kỳ vật cứng hoặc nhọn nào rơi vào

bề mặt chiên. Không

bao giờ cắt vào bề mặt chiên bằng dao. Sử dụng thìa đi kèm để lật thực phẩm.

Không bao giờ dùng thìa xúc vào bề mặt chiên.

Vật liệu không chịu nhiệt sẽ tan chảy trên bếp điện đang nóng.

Không

sử dụng giấy bạc bảo vệ lò nướng. Không

sử dụng giấy bạc hoặc hộp nhựa.

Chất lỏng có thể làm hỏng thiết bị. Loại

bỏ chất lỏng bị đổ trước khi mở thiết bị. Bìa an toàn.

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Tiết kiệm năng lượng

Nếu bạn làm theo các hướng dẫn này, thiết bị của bạn sẽ sử dụng ít năng lượng hơn.

Ngừng làm nóng thiết bị khi nó đạt đến nhiệt độ yêu cầu.

Thời gian làm nóng trước kéo dài sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Sử dụng mép bề mặt chiên để giữ ấm thực phẩm đã nấu chín trong khi vẫn tiếp tục làm chín thực phẩm ở giữa.

Điều này cho phép bạn sử dụng hiệu quả sự phân bố nhiệt của bề mặt chiên.

Chuyển sang nhiệt độ thấp hơn ngay từ đầu.

Sử dụng nhiệt độ quá cao sẽ lãng phí năng lượng.

Chọn nhiệt độ thích hợp.

Sử dụng nhiệt độ quá cao sẽ lãng phí năng lượng.

Sử dụng nhiệt còn lại của Teppan Yaki. Nếu thời gian nấu tương đối dài, bạn có thể tắt thiết bị trước khi thời gian nấu kết thúc từ 5 đến 10 phút.

Không tận dụng tối đa lượng nhiệt còn lại sẽ dẫn đến tăng mức tiêu thụ năng lượng.

Thông tin sản phẩm theo tiêu chuẩn (EU) 66/2014 có thể được tìm thấy trên thẻ thiết bị kèm theo và trực tuyến trên trang sản phẩm dành cho thiết bị của bạn.

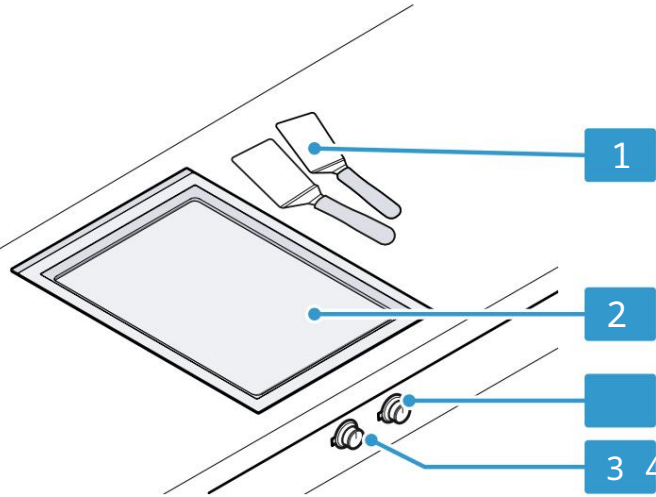
3.2 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân

thiện với môi trường và có thể tái chế. Phân loại từng thành phần theo loại và xử lý riêng.

4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Thiết bị Bạn có

thể tìm thấy thông tin tổng quan về các bộ phận của thiết bị tại đây.

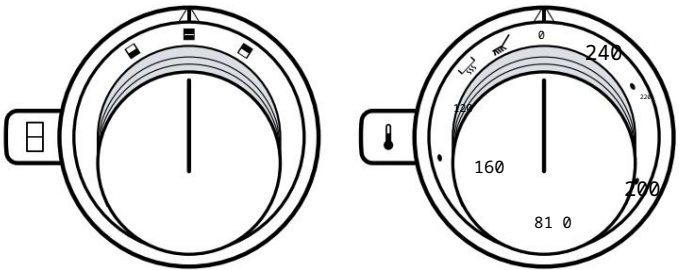


1	Thìa lật, 2 chiếc, để lật thức ăn
2	Bề mặt chiên
3	Cài đặt nhiệt độ
4	Chọn vùng nấu

4.2 Núm điều khiển

Bạn có thể sử dụng các nút điều khiển để cấu hình mọi chức năng của thiết bị và để biết thông tin về trạng thái hoạt động.

Các vạch trên núm điều khiển bên trái hiển thị chức năng chỉ định vùng nấu. Các vạch trên núm điều khiển bên phải hiển thị chức năng chỉ định nhiệt độ, chức năng giữ ấm và chức năng vệ sinh.



	Cả hai vùng nấu đều đang hoạt động
	Núm điều khiển màu đen: Chỉ có vùng nấu phía trước đang hoạt động
	Núm điều khiển màu xám: Chỉ có vùng nấu phía trước đang hoạt động
	Núm điều khiển màu đen: Chỉ có vùng nấu phía sau đang hoạt động
	Núm điều khiển màu xám: Chỉ có vùng nấu phía sau đang hoạt động
	Chức năng giữ ấm
	Cài đặt vệ sinh

4.3 Đèn báo trên vòng sáng Mỗi núm điều khiển được bao quanh bởi một vòng sáng với nhiều chức năng hiển thị khác nhau.

Chỉ số	Tên
Tắt	Thiết bị TẮT
Đèn sáng: Màu cam	Thiết bị BẬT
Nhấp nháy: Màu cam	Thiết bị TẮT Chỉ báo nhiệt dư
Nhấp nháy xen kẽ: Cam và trắng	Chức năng tắt an toàn, mất điện. Lỗi thiết bị.
Nhấp nháy xen kẽ: Vàng nhạt và đỏ tía	Gọi đến bộ phận chăm sóc khách hàng.
Sáng lên: Xanh trong vài giây, sau đó chuyển sang vàng nhạt	Thiết bị đang khởi động trong quá trình kết nối ban đầu hoặc sau khi mất điện

4.4 Chức năng

Teppan Yaki có nghĩa là chiên và nấu thức ăn theo truyền thống lâu đời của Nhật Bản. Bạn có thể nấu thức ăn trực tiếp trên bề mặt chiên mà không cần dùng đến nồi và chảo. Sử dụng thìa đi kèm để lật thức ăn hoặc loại bỏ thức ăn thừa nếu cần.

4.5 Chỉ báo nhiệt dư

Sau khi tắt thiết bị, vòng sáng trên núm điều khiển sẽ nhấp nháy chậm cho đến khi thiết bị nguội đủ để có thể chạm vào một cách an toàn.

4.6 Tự động tắt

Để đảm bảo an toàn cho bạn, thiết bị có chức năng tắt an toàn. Bất kỳ quy trình gia nhiệt nào cũng sẽ tắt sau 4 giờ nếu các nút điều khiển của thiết bị không được sử dụng trong thời gian này. Bộ phận gia nhiệt cũng sẽ tắt sau khi mất điện. Vòng sáng trên núm điều khiển bên phải nhấp nháy màu trắng và màu cam xen kẽ.

5 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

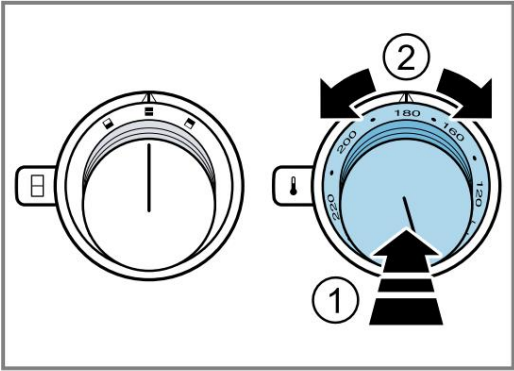
Vệ sinh thiết bị và phụ kiện.

5.1 Làm nóng thiết bị Để khử mùi của thiết bị mới, hãy làm nóng thiết bị rỗng ở nhiệt độ 200 °C trong vài phút.

Sự phát triển của khói và mùi là bình thường. Thông gió tốt cho phòng lắp đặt.

6 Hoạt động cơ bản

6.1 Bật thiết bị 1. Đẩy nút điều khiển bên phải vào và xoay nó theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ đến nhiệt độ yêu cầu trong khoảng 120-240 °C



Vòng sáng trên nút điều khiển sẽ nhấp nháy khi thiết bị đang nóng lên.

2. Đẩy nút điều khiển bên trái và chọn lại vùng nấu được yêu cầu để chỉ làm nóng vùng nấu phía trước hoặc phía sau hoặc toàn bộ bề mặt chiên.
3. Chờ cho đến khi đạt được nhiệt độ cài đặt. Vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng liên tục.

4. Sử dụng thìa hoặc bàn chải chịu nhiệt (ví dụ: silicon- (một cọ) để phết đều một ít dầu hoặc mỡ lên bề mặt chiên.
5. Đặt thực phẩm trực tiếp lên bề mặt chiên.
- Không sử dụng nồi, chảo.
6. Sử dụng thìa đi kèm để lật thực phẩm.

6.2 Tắt thiết bị

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị vẫn nóng trong thời gian dài sau khi tắt. Không chạm vào thiết bị khi đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn sáng.

Xoay nút điều khiển về số 0.

6.3 Bật chức năng giữ ấm Bạn có thể giữ ấm thức ăn bằng chức năng giữ ấm.

1. Xoay nút điều khiển bên phải tới .
2. Sử dụng nút điều khiển bên trái để chọn toàn bộ bề mặt chiên, chỉ nấu ở mặt trước hoặc mặt sau vùng.

7 Nó hoạt động như thế nào

Bạn có thể tìm thấy các cài đặt phù hợp cho các loại thực phẩm khác nhau tại đây cũng như các bình luận hữu ích. Chúng tôi đã điều chỉnh hoàn hảo các khuyến nghị này cho thiết bị của bạn.

7.1 Mẹo luộc và chiên Không đặt thực phẩm lên thiết bị cho đến khi

Màn hình hiển thị nhiệt đã tắt. Khi tăng nhiệt độ giữa hai lần chế biến, không đặt thực phẩm vào cho đến khi màn hình hiển thị nhiệt đã tắt.

Đùng thìa để ấn phẳng các miếng thịt, gia cầm và cá trên bề mặt chiên. Để không làm hỏng sợi, không lật thức ăn cho đến khi dễ dàng tách khỏi đĩa. Nếu không, chất lỏng có thể rò rỉ ra ngoài, khiến thức ăn bị khô.

Khi nướng, hãy đảm bảo rằng các miếng thịt, gia cầm và cá không chạm vào nhau. Nếu không, thức ăn có thể chảy ra chất lỏng.

Không đâm hoặc cắt thịt khi đang nấu, nếu không nước thịt có thể chảy ra ngoài.

Để tránh nước và các chất dinh dưỡng hòa tan thoát ra ngoài, không thêm muối vào thịt, gia cầm hoặc cá cho đến khi đã chiên xong.

Trước khi chiên, bạn có thể lăn phi lê cá qua bột mì để miếng cá phi lê dính không chặt nữa.

Chiên phi lê cá ở mặt da trước. Nếu có thể, chỉ lật phi lê cá một lần.

Chỉ sử dụng các loại dầu và mỡ có thể đun nóng đến nhiệt độ cao và thích hợp để chiên, ví dụ như dầu thực vật tinh luyện hoặc bơ đã làm trong.

Bề mặt chiên nóng hơn ở giữa so với vùng rìa. Nếu bạn nấu thực phẩm có thời gian nấu và yêu cầu nhiệt độ khác nhau cùng lúc, bạn có thể sắp xếp thực phẩm tối ưu trên đĩa.

Ngoài ra, hãy lưu ý đến nhiệt độ khác nhau của bề mặt chiên khi lựa chọn số lượng thực phẩm.

Thức ăn càng mỏng thì nhiệt độ càng cao và thời gian nấu càng ngắn.

Khi chỉ sử dụng một vùng gia nhiệt, hãy chọn mức cài đặt cao nhất trong mỗi trường hợp cho phạm vi nhiệt độ được chỉ định trong bảng nấu ăn. Ngoài ra, bạn có thể cài đặt thêm 10 °C so với mức bạn thường dùng khi chế biến bằng cả hai vùng gia nhiệt. Sử dụng khoảng một nửa lượng đã chỉ định.

en Cách thức hoạt động

7.2 Thiết lập được đề xuất

Các giá trị cài đặt chỉ mang tính chất hướng dẫn vì nhiệt độ cần thiết sẽ nhiều hay ít tùy thuộc vào loại và tình trạng của thực phẩm.

Thịt và gia cầm

Thực	Nhiệt độ tính bằng °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Bình luận
phẩm Thịt bò bít tết, vừa, 2,5-3 cm	1. Áp chảo ở 230-240 °C 2. Tiếp tục nấu và 180°C	1. Chiên trong 2 phút mỗi bên 2. Tiếp tục chiên trong 6-11 phút	Ví dụ: thịt thăn, thịt thăn phi lê, thịt mông bít tết. Thịt bít tết vừa khi nước thịt có thể được nhìn thấy trên bề mặt.
Thịt cổ heo, 2 cm Thịt	210-220	15-18	
bê thái miếng, 1,5 cm	190-200	16-20	
Dài thịt bò hoặc thịt lợn, 800-900 g	230-240	6-8	Phân phối các miếng thịt đều; chúng không được chạm vào nhau.
Thịt gia cầm cắt miếng, 800-900 g	180-190	10-12	Phân phối các miếng thịt đều; chúng không được chạm vào nhau.
Thịt băm, 600 g Thịt	230-240	7-8	
cừu, vừa, 1,5-2,5cm	1. Áp chảo ở nhiệt độ 200 °C 2. Tiếp tục nấu và 160°C	1. Chiên trong 2 phút mỗi bên 2. Tiếp tục chiên trong 4-6 phút	
Thịt gà tây bít tết, 1,5	200-210	12-16	
cm Gan gia cầm, 1 cm	200-210	3-5	

Cá và hải sản

Đồ ăn	Nhiệt độ tính bằng °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Bình luận
Phi lê cá, 1 cm	210-220	5-7	Ví dụ: tại sao, cá tuyết, cá basa, cá tuyết chấm đen, cá bơn, cá lưỡi trâu, cá bơn, cá rô phi
Phi lê cá, 2 cm	190-200	7-10	
Phi lê cá, 2,5 cm	180-190	15-17	
Bít tết cá hồi, 2,5 cm	180-190	15-17	
Bít tết cá hồi, 3 cm	160-170	18-20	
Thịt cá ngừ, 2,5-3 cm	180-190	17-20	
Tôm, mỗi con 30 g	190-200	6-7	
Sò điệp, mỗi con 30 g	190-200	8-12	

Rau

Đồ ăn	Nhiệt độ tính bằng °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Bình luận
Cà tím, thái lát, 600 g	180-190	6-8	Muối cà tím và để lại để khoảng 30 phút trước khi chiên. Sau đó lau khô.
Nấm thái lát, 600 g	230-240	10-12	
Cà rốt, thái sợi, 600 g	180-190	12-16	
Khoai tây luộc, thái lát, 600 g	200-220	7-10	
Ớt chuông, cắt thành dải, 600 g	200-210	8-12	
Bí ngòi, thái lát, 600 g	180-190	8-10	
Hành tây hoặc tỏi tây, cắt thành khoanh, 600g	170-190	5-7	

Các món ăn và món tráng miệng làm từ trứng

Đồ ăn	Nhiệt độ tính bằng °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Bình luận
Trứng chiên, trứng rán, 4-6 quả trứng	180-190	3-5	

Đồ ăn	Nhiệt độ tính bằng °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Bình luận
Bánh crepe, 2-6 chiếc	180-190	1-2 phút mỗi bên	
Trái cây, thái lát, 300-400 g	180-190	5-7	Ví dụ như dưa, táo, xoài. Sử dụng bơ đã làm trong để chiên. Làm ngọt bằng đường hoặc mật ong nếu mong muốn.
Chuối trong dưa, 4 nửa	180-190	6-9	

Món ăn kèm và các món khác

Đồ ăn	Nhiệt độ tính bằng °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Bình luận
Gạo, luộc, 500 g	190-200	5-7	
Hạt thông, 300 g	160	5-7	Quay thường xuyên
Bún gạo luộc, 400 g	200-220	4-5	
Đậu phụ, 300 g	200-220	3-5	Quay thường xuyên
Bánh mì trắng hình khối hoặc bánh mì nướng, 100g	170	10-12	Quay thường xuyên để bắt đầu

7.3 Sử dụng Teppan Yaki với đồ nấu nướng

Bạn cũng có thể sử dụng Teppan Yaki để nấu ăn bằng dụng cụ nấu ăn.

Các phương pháp nấu ăn đòi hỏi ít nguồn cung cấp nhiệt là thích hợp để sử dụng với dụng cụ nấu ăn Teppan Yaki. Bạn có thể hâm nóng thức ăn nhanh trên bếp trước nếu cần, trước khi tiếp tục nấu trên bếp Teppan.

Trận đánh.

Để làm tan chảy, rã đông và giữ ấm, khoảng 140 °C là đủ.
Nhiệt độ 160-200 °C là đủ để ngâm gạo và ngũ cốc, và để hâm nóng một lượng nhỏ thực phẩm.

Sử dụng đồ nấu nướng chịu nhiệt có nắp đậy.
Để tránh làm hỏng khung thép không gỉ, cẩn thận đặt dụng cụ nấu lên bề mặt gia nhiệt.
Lưu ý rằng sử dụng Teppan Yaki với đồ nấu nướng là không tiết kiệm năng lượng nếu dụng cụ nấu nhỏ hơn bề mặt được làm nóng.
Nếu bạn không cần toàn bộ bề mặt chiên, bạn có thể sử dụng núm điều khiển bên trái để chỉ chọn khu vực phía trước hoặc phía sau. Bạn có thể tìm thấy nhiệt độ lý tưởng cho ứng dụng của mình bằng cách di chuyển đồ nấu.

8 Vệ sinh và bảo dưỡng

Để giữ cho thiết bị của bạn hoạt động hiệu quả trong thời gian dài thời gian, điều quan trọng là phải vệ sinh và bảo dưỡng cẩn thận.

8.1 Sản phẩm vệ sinh

Bạn có thể mua được sản phẩm vệ sinh phù hợp từ dịch vụ sau bán hàng hoặc cửa hàng trực tuyến.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật.
Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.
Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

CHÚ Ý!

Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị.

- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.
- Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có nồng độ cồn cao nội dung.
- Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc chất tẩy rửa miếng bọt biển.

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa kính, dụng cụ cạo kính hoặc thép không gỉ sản phẩm chăm sóc thép nếu được khuyến nghị trong quá trình vệ sinh hướng dẫn cho phần có liên quan.

Giặt sạch miếng bọt biển trước khi sử dụng.

8.2 Vệ sinh bề mặt chiên đã nguội

- Dùng thìa để loại bỏ phần cặn bẩn còn sót lại.
- Đổ một ít nước (tối đa 250 ml) và thêm một nhỏ một giọt nước rửa chén vào bề mặt chiên để rằng nó vừa được che phủ.
- Xoay núm điều khiển bên phải tới .
- Ngâm đất trong khoảng 5 đến 10 phút.
- Dùng bàn chải rửa chén để vệ sinh sạch bề mặt chiên.
- Lau sạch và loại bỏ chất lỏng bằng miếng bọt biển mềm.
- Làm sạch vết bẩn cứng đầu hoặc dầu mỡ bằng bột giặt hoặc gel tẩy rửa.
 - “Làm sạch bụi bẩn nhờn trên bề mặt chiên bằng bột làm sạch "Wiener Kalk", Trang 8
 - “Làm sạch bụi bẩn cháy trên bề mặt chiên sử dụng gel làm sạch”, Trang 7
- Cẩn thận loại bỏ hết cặn chất tẩy rửa.
- Lau khô bề mặt chiên bằng vải mềm.

Làm sạch bụi bẩn cháy trên bề mặt chiên sử dụng gel làm sạch

- Để thiết bị nguội.
- Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì cho gel vệ sinh.

và khắc phục sự cố

- 3. Thoa gel làm sạch lên vết bẩn và để nguyên làm việc ít nhất 2 giờ.
 - Để vết bẩn cứng đầu qua đêm.
- 4. Rửa sạch gel làm sạch khỏi chảo rán bề mặt.

Làm sạch vết bẩn dầu mỡ trên bề mặt chiên bằng bột tẩy rửa "Wiener Kalk" 1. Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì đối với bột tẩy rửa.

- 2. Trộn bột tẩy rửa và nước thành hỗn hợp sệt.
- 3. Dùng bàn chải chà xát hỗn hợp lên bề mặt và làm sạch bề mặt chiên.

8.3 Vệ sinh bề mặt chiên giữa hai lần rang Đá viên thích hợp hơn nước để vệ sinh thiết bị khi còn nóng vì đá viên ít bắn và tạo ra hơi nước.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Có thể xảy ra hiện tượng bắn nước hoặc hơi nước khi đổ nước hoặc đá viên lên bề mặt chiên nóng. Không cúi người vào thiết bị. Giữ khoảng cách an toàn.

- 1. Tắt thiết bị.
- 2. Sử dụng thìa để đẩy khoảng 4 hoặc 5 viên đá trên bề mặt chiên nóng.
- 3. Sử dụng thìa để loại bỏ bụi bẩn đã bắt đầu làm mềm.
- 4. Bật thiết bị.

- 5. Chờ cho đến khi đạt được nhiệt độ cài đặt. Vòng sáng trên núm điều khiển sẽ sáng liên tục.
- 6. Đặt thực phẩm lên bề mặt chiên.

8.4 Vệ sinh khung thép không gỉ 1. Vệ sinh khung hơi nước bằng thép không gỉ bằng nước xà phòng nóng và khăn lau bát đĩa.

- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ nước để vệ sinh.
 - Không để nước rơi vào bên trong thiết bị.
2. Ngâm phần cháy còn sót lại với một lượng nhỏ nước xà phòng.

- Không cọ rửa phần còn lại bị cháy.
- 3. Loại bỏ vết bẩn nặng hoặc vết ố vàng gây ra bởi nhiệt khi sử dụng chất tẩy rửa thép không gỉ.
- 4. Lau khô bằng vải mềm.

8.5 Vệ sinh núm điều khiển

- Lưu ý
- Không sử dụng dụng cụ cạo kính.
- Bạn không thể tháo núm để vệ sinh.
- Chanh và giấm không thích hợp để vệ sinh và có thể tạo ra các mảng xỉn màu.
- 1. Vệ sinh núm điều khiển bằng nước xà phòng ấm và vải mềm.

- 2. Không sử dụng quá nhiều nước khi vệ sinh.

8.6 Vệ sinh thìa 1. Vệ sinh thìa bằng nước xà phòng và một cái đĩa vải.

- 2. Vệ sinh thìa trong máy rửa chén nếu cần thiết.

9 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình. Đọc thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng. Điều này sẽ tránh được những chi phí không cần thiết.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng. "Dịch vụ khách hàng", Trang 9

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu

dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

9.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Phích cắm điện chưa được cắm vào. Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Cầu dao trong hộp cầu chì bị ngắt. Kiểm tra cầu dao trong hộp cầu chì.
	Đã xảy ra tình trạng mất điện. Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố		
Thiết bị không hoạt động. Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.	Mất điện.	Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.	
Thiết bị không nóng lên khi bật. Tất cả các vòng sáng xung quanh nút điều khiển sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật. Vòng sáng xung quanh nút điều khiển đang hoạt động sau đó sáng màu cam.	Chế độ demo đã được kích hoạt.	Tắt chế độ demo.	Trang 9
Thiết bị không nóng lên khi bật. Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu vàng và đỏ tươi xen kẽ.	Lỗi điện tử	Gọi "Dịch vụ khách hàng", Trang 9.	
Thiết bị tắt khi đang hoạt động. Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.	Tự động tắt	Trang 4 đã tắt quá trình gia nhiệt. 1. Xoay nút điều khiển bên phải về số 0. 2. Bật lại thiết bị. Mất điện trong gia đình: Sau khi mất điện, thiết bị vẫn ở chế độ tắt vì lý do an toàn. 1. Xoay nút điều khiển bên phải về số 0. 2. Bật lại thiết bị.	

9.2 Tắt chế độ demo Thiết bị không nóng lên ở chế độ demo. Nếu tắt cả các vòng sáng trên nút điều khiển sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật, chế độ demo đã được kích hoạt. Nếu bạn xoay nút điều khiển bên phải sang vị trí khác, vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng màu cam.

- 1. Xoay nút điều khiển bên phải về số 0.
- 2. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính cung cấp.
- 3. Chờ ít nhất 30 giây.
- 4. Kết nối lại thiết bị. a Các vòng đèn trên nút điều khiển sẽ sáng màu xanh lá cây trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng.
- 5. Đợi cho đến khi các vòng sáng không còn sáng nữa.

- 6. Trong vòng 3 phút tiếp theo, xoay nút điều khiển bên phải đến 240 °C theo chiều kim đồng hồ đến 0 và ngược chiều kim đồng hồ đến 240 °C.
- 7. Đợi cho đến khi vòng sáng trên nút điều khiển đèn sáng màu vàng.
- 8. Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến 180 °C. Vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng lên màu xanh lá.
- 9. Đợi 5 giây. Vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng lên màu vàng. Chế độ Demo đã bị vô hiệu hóa.
- 10. Để lưu cài đặt và thoát khỏi menu, hãy xoay nút điều khiển đến 0, ngược chiều kim đồng hồ đến 240 °C, theo chiều kim đồng hồ đến và ngược chiều kim đồng hồ đến 0.
- 11. Đợi cho đến khi vòng đèn trên nút điều khiển không còn sáng nữa.

10 Dịch vụ khách hàng

Bạn có thể nhận được các phụ tùng thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Đơn đặt hàng Ecodesign tương ứng từ Dịch vụ Khách hàng trong thời gian ít nhất là 10 năm kể từ ngày thiết bị của bạn được đưa ra thị trường trong Khu vực Kinh tế Châu Âu.

Lưu ý: Theo điều khoản bảo hành của nhà sản xuất, việc sử dụng Dịch vụ khách hàng là miễn phí.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về thời hạn bảo hành và các điều khoản bảo hành tại quốc gia của bạn thông qua dịch vụ sau bán hàng, nhà bán lẻ hoặc trên trang web của chúng tôi. Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ khách hàng, bạn sẽ cần số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) của thiết bị.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng trong danh bạ Dịch vụ Khách hàng kèm theo hoặc trên trang web của chúng tôi.

trong việc xử lý

10.1 Số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD)

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị.

Tấm định mức nằm ở mặt dưới của thiết bị.

Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại dịch vụ khách hàng để có thể tìm lại chúng một cách nhanh chóng.

11 Xử lý

11.1 Vứt bỏ thiết bị cũ Nguyên liệu thô có

giá trị có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.

- 1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
- 2. Cắt dây nguồn.
- 3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

Bạn có thể tìm hiểu thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại từ đại lý chuyên ngành hoặc chính quyền địa phương.



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU liên quan đến các thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (thiết bị điện và điện tử thải loại - WEEE).

Hướng dẫn này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng được áp dụng trên toàn EU.

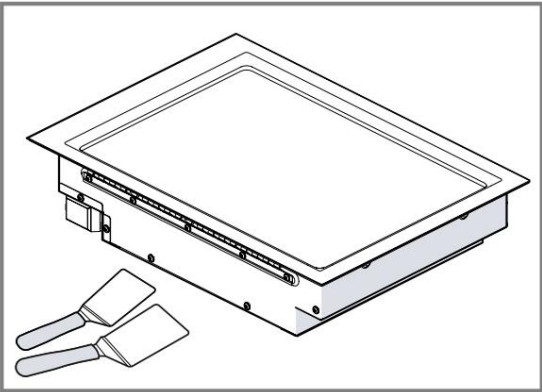
12 Hướng dẫn cài đặt

Hãy lưu ý thông tin này khi lắp đặt thiết bị.

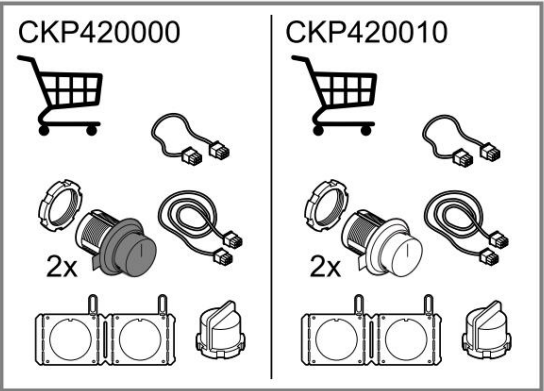


12.1 Phạm vi giao hàng Sau khi mở gói

tất cả các bộ phận, hãy kiểm tra xem có hư hỏng nào trong quá trình vận chuyển không và kiểm tra tính đầy đủ của việc giao hàng.

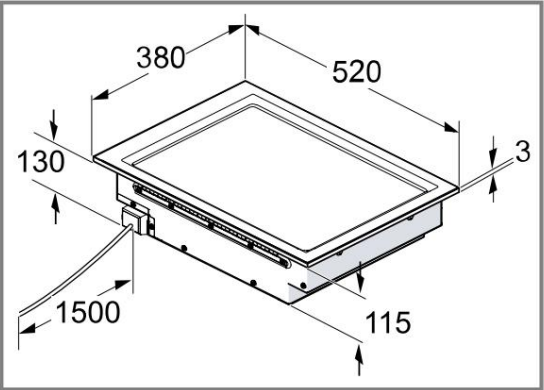


Đặt mua núm điều khiển phù hợp bằng thép không gỉ hoặc màu đen.



12.2 Kích thước thiết bị Bạn sẽ tìm

thấy kích thước của thiết bị tại đây



12.3 Thông tin chung ; Đọc kỹ

hướng dẫn sử dụng này.

Chỉ có chuyên gia được cấp phép mới có thể kết nối thiết bị.

Tắt nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ công việc nào.

Không bao giờ sử dụng thiết bị này trên thuyền hoặc trên xe cộ.

Thực hiện theo khuyến nghị của nhà sản xuất mặt bàn.

12.4 Hướng dẫn kết nối điện

Để kết nối thiết bị với hệ thống điện một cách an toàn, hãy làm theo các hướng dẫn sau.

Kiểm tra hệ thống dây điện trong nhà trước khi kết nối thiết bị. Đảm bảo có đủ cầu chì bảo vệ cho hệ thống dây điện trong nhà. Điện áp và tần số của thiết bị phải phù hợp với hệ thống dây điện; xem bảng định mức.

Đảm bảo nguồn điện được nối đất đúng cách, cầu chì bảo vệ đủ tốt và hệ thống cáp và dây điện trong tòa nhà có kích thước phù hợp với công suất điện của thiết bị.

⚠ Luôn cáp kết nối theo cách không chạm vào vỏ nóng.

Chỉ sử dụng cáp kết nối được cung cấp kèm theo thiết bị hoặc được cung cấp bởi bộ phận dịch vụ chăm sóc khách hàng.

Thiết bị này tuân thủ theo tiêu chuẩn can thiệp của EC quy định đàn áp.

Thiết bị này tương ứng với lớp bảo vệ 1. Do đó, bạn chỉ nên sử dụng thiết bị có kết nối đất bảo vệ.

Đảm bảo bảo vệ tiếp xúc khi lắp đặt thiết bị.

Chỉ có thợ điện có trình độ mới được kết nối các thiết bị mà không cần phích cắm. Chúng phải tuân theo các yêu cầu của nhà cung cấp điện địa phương. Chúng tôi khuyên bạn nên lắp đặt một cầu dao ngắt mạch dòng điện dư (RCCB) trong mạch cung cấp điện của thiết bị.

Thực hiện kết nối điện theo hướng dẫn lắp đặt. Thiết bị có thể bị hỏng nếu không được kết nối đúng cách.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về các trục trặc hoặc thiệt hại có thể xảy ra do hệ thống dây điện không đúng cách.

Chúng tôi khuyến nghị lắp ổ cắm được trang bị tiếp điểm tiếp đất bảo vệ phía sau thiết bị, cách sàn khoảng 70 cm, theo quy định. Chỉ có thợ điện có trình độ mới được lắp ổ cắm tiếp điểm bảo vệ theo quy định có liên quan.

 12.5 Cài đặt an toàn

Thực hiện theo các hướng dẫn an toàn sau khi lắp đặt thiết bị.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.

Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu

dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

Luôn có thể ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm tiếp xúc bảo vệ đã được lắp đặt đúng cách. Phích cắm điện của cáp nguồn phải dễ dàng tiếp cận sau khi lắp đặt thiết bị.

Nếu không thể thực hiện được điều này, hãy sử dụng công tắc cách ly toàn cực phải được tích hợp vào hệ thống điện cố định theo các điều kiện của loại quá điện áp III và theo các quy định về lắp đặt.

Việc lắp đặt điện cố định chỉ được được đấu dây bởi thợ điện chuyên nghiệp. Chúng tôi khuyên bạn nên lắp đặt cầu dao chống dòng điện dư (RCCB) vào mạch cung cấp điện của thiết bị.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Các bộ phận bên trong thiết bị có thể có cạnh sắc. Đeo găng tay bảo vệ.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Lắp đặt không đúng cách là nguy hiểm. Chỉ kết nối và vận hành thiết bị theo đúng thông số kỹ thuật trên bảng định mức. Kết nối thiết bị với nguồn điện bằng dây

dòng điện nối tiếp chỉ qua ổ cắm được lắp đặt đúng cách có nối đất. Hệ thống dây dẫn bảo vệ của hệ thống điện gia dụng phải được lắp đặt đúng cách. Không bao giờ trang bị cho thiết bị một thiết bị chuyển mạch bên ngoài, ví dụ như bộ hẹn giờ hoặc điều khiển từ xa. Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm điện của dây nguồn phải dễ dàng tiếp cận. Nếu không thể dễ dàng tiếp cận, phải tích hợp công tắc cách ly vào hệ thống điện cố định theo quy định lắp đặt. Khi lắp đặt thiết bị, hãy kiểm tra xem cáp nguồn có bị kẹt hoặc hư hỏng không.

12.6 Thông tin về phòng lắp đặt

Để vận hành an toàn, hãy tuân thủ những thông tin sau đây liên quan đến khu vực lắp đặt.
⚠ Lắp đặt thiết bị theo sơ đồ lắp đặt.

Lưu ý khoảng cách tối thiểu từ các thành bên, các bộ phận của tủ và phía sau.

12.7 Thông tin về lắp đặt xả

Với lắp đặt âm, thiết bị và mặt bàn nằm trên một mặt phẳng. Không có bậc thang không đẹp mắt nào giữa thiết bị và mặt bàn.

en Hướng dẫn cài đặt

Bạn có thể lắp đặt thiết bị trên các mặt bàn chịu nhiệt và chống thấm nước sau: Mặt bàn bằng đá Mặt bàn bằng nhựa, ví dụ như Corian®

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối Cần

phối hợp với nhà sản xuất mặt bàn khi sử dụng các vật liệu khác.

Không thể lắp đặt trên mặt bàn làm việc bằng gỗ nén.

Thực hiện tất cả các công việc cắt bỏ trên mặt bàn làm việc tại một xưởng chuyên dụng theo sơ đồ lắp đặt. Đường cắt phải gọn gàng và chính xác vì cạnh cắt có thể nhìn thấy trên bề mặt.

Làm sạch và tẩy dầu mỡ các cạnh cắt bằng chất tẩy rửa phù hợp. Khi thực hiện, hãy tuân thủ hướng dẫn sử dụng từ nhà sản xuất silicon.

12.8 Phụ kiện lắp đặt

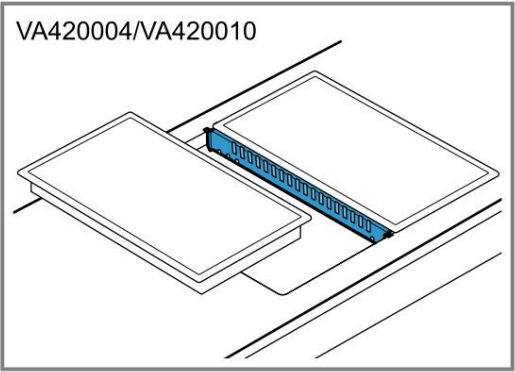
Tại đây, bạn có thể tìm thấy tổng quan về các phụ kiện lắp đặt.

Chỉ sử dụng các phụ kiện theo chỉ định. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu bạn sử dụng phụ kiện không đúng cách.

Phụ kiện	Số đơn hàng
Dải kết nối để lắp đặt trên bề mặt	VA420010
Dải kết nối để lắp đặt phẳng	VA420004
Nắp đậy thiết bị, thép không gỉ	VA440010

12.9 Kết hợp nhiều thiết bị Yêu cầu: Bạn cần một dải kết nối phù hợp để kết hợp nhiều thiết bị Vario. Bạn có thể lấy dải kết nối làm phụ kiện tùy chọn.

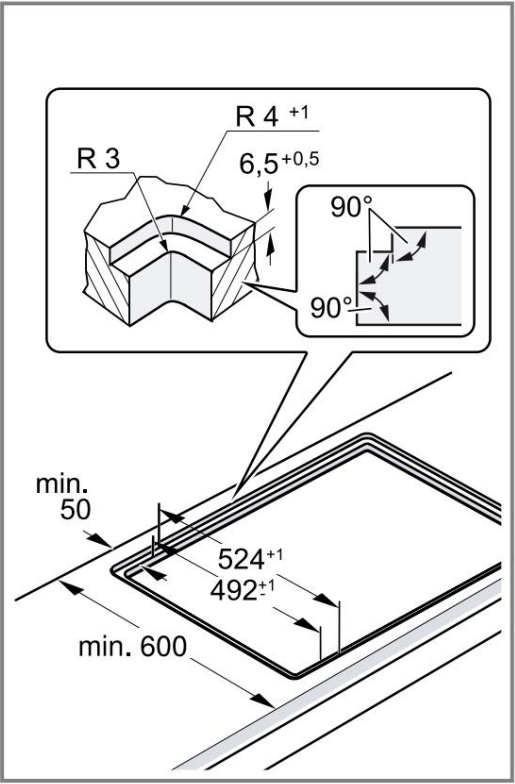
- 1. Khi cắt bỏ phần thân máy, hãy chừa thêm khoảng trống cho dải kết nối giữa các thiết bị.
 - Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt dải kết nối.



- 2. Nếu cần thiết, hãy lắp đặt các thiết bị theo từng phần riêng biệt.
 - Duy trì chiều rộng thanh ít nhất là 50 mm giữa các lần cắt riêng lẻ.

12.10 Lắp đặt thiết bị ngang bằng với bếp từ không khung

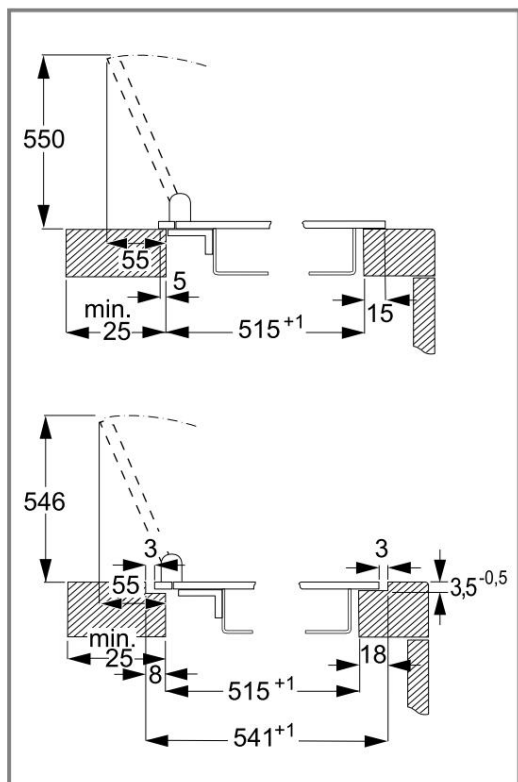
- 1. Dùng để lắp đặt phẳng kết hợp với không khung bếp từ, cắt bỏ phần cạnh đỡ dày 6,5 mm.
- 2. Cắt phần lắp đặt trên mặt bàn làm việc cho một hoặc nhiều thiết bị Vario theo bản vẽ lắp đặt.
 - Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt cho con-dải kết nối VA420004.



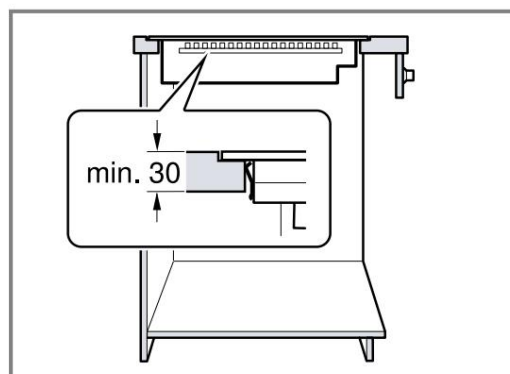
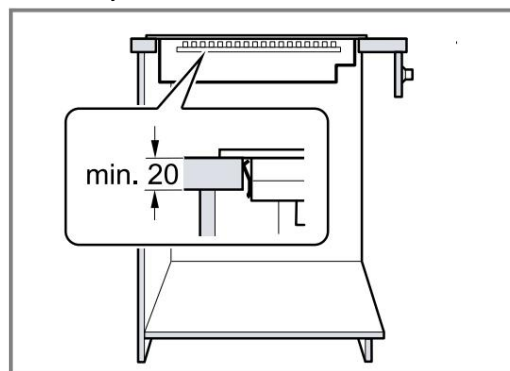
12.11 Lắp đặt nắp đậy thiết bị Bạn có thể mua thêm nắp đậy thiết bị phù hợp làm phụ kiện tùy chọn.

- 1. Cố định nắp thiết bị vào thiết bị trước khi lắp đặt.
 - Thực hiện theo hướng dẫn cài đặt cho ứng dụng bìa an toàn.

2. Khi thực hiện cắt bỏ, hãy lấy thêm khoảng trống cần thiết để xem xét đến vỏ thiết bị.



3. Đảm bảo độ dày của mặt bàn làm việc tương ứng với độ dày tối thiểu yêu cầu.



12.12 Chuẩn bị đơn vị

Yêu cầu

Các thiết bị được lắp đặt có khả năng chịu nhiệt lên tới 90 °C.

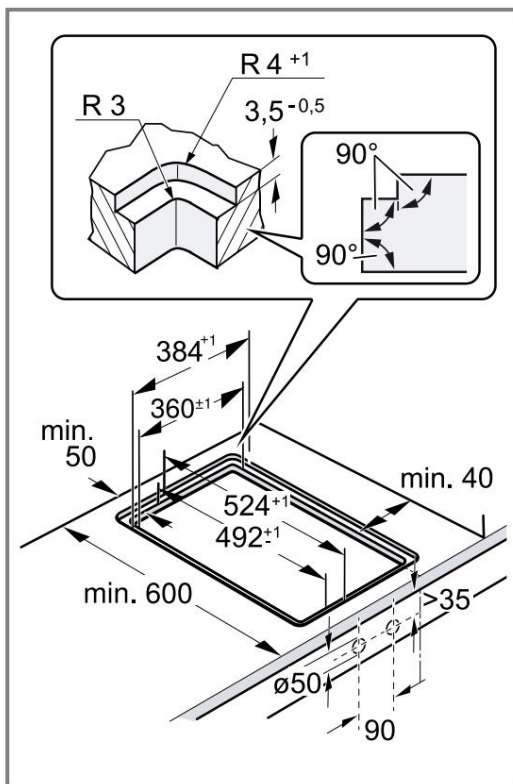
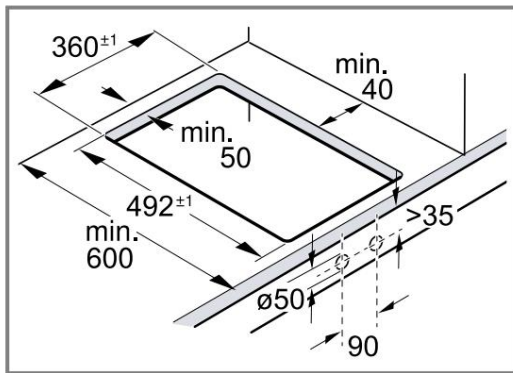
Mặt bàn làm việc phẳng, nằm ngang và chắc chắn.

1. Thực hiện theo hướng dẫn về cách kết hợp một số ứng dụng tổ tiên.

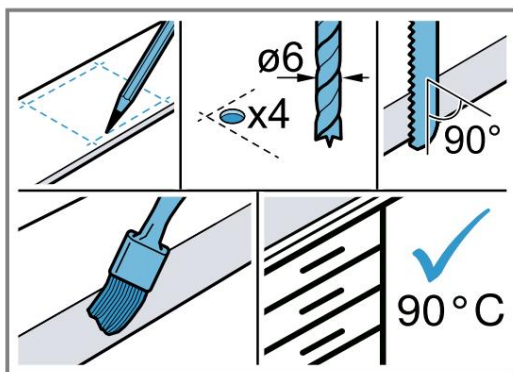
"Kết hợp nhiều thiết bị", Trang 12

2. Đảm bảo độ ổn định của thiết bị được lắp đặt sau khi đã cắt xong.

4. Cắt phần lắp đặt trên mặt bàn bếp cho một hoặc nhiều thiết bị Vario theo bản vẽ lắp đặt.



5. Đảm bảo góc của bề mặt cắt với mặt bàn làm việc là 90°.



6. Các cạnh cắt ở hai bên phải phẳng để đảm bảo lò xo giữ nằm đúng vị trí trên thiết bị.
7. Đối với mặt bàn nhiều lớp, hãy dán các dải thích hợp vào mặt bên trong phần cắt của tủ nếu cần.

8. Loại bỏ bụi và cặn bẩn khỏi phần cắt.

Bịt kín bề mặt cắt để chúng có khả năng chịu nhiệt và chống thấm nước.

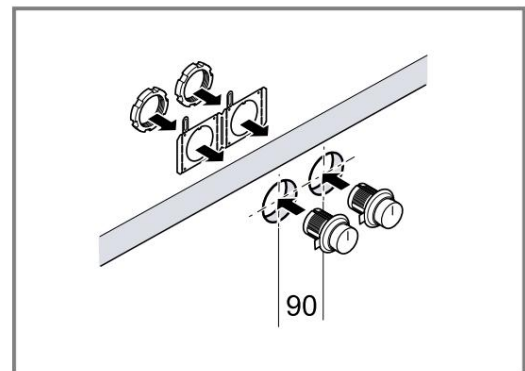
9. Đảm bảo khoảng cách tối thiểu từ đáy thiết bị đến các bộ phận của đồ nội thất là 10 mm.
10. Sử dụng kết cấu phụ phù hợp để đảm bảo khả năng chịu tải và độ ổn định của thiết bị, đặc biệt trong trường hợp mặt bàn làm việc mỏng.
- Lấy trọng lượng của thiết bị, bao gồm cả trọng lượng bổ sung tải, cần cân nhắc.
 - Sử dụng vật liệu gia cố chịu nhiệt, chịu ẩm.

Lưu ý: Chỉ kiểm tra xem thiết bị đã cân bằng chưa sau khi đã lắp đặt vào lỗ lắp đặt.

Thực hiện cắt bỏ núm điều khiển 1. Tạo các lỗ cho núm điều khiển theo

với hướng dẫn kèm theo.

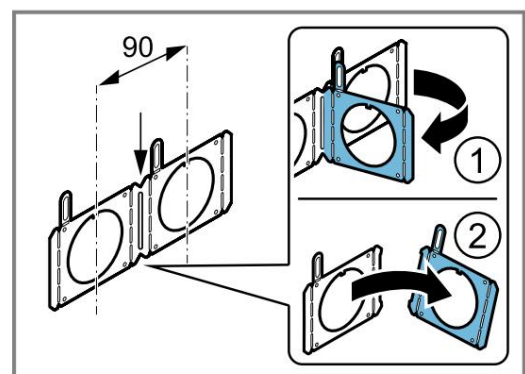
2. Nếu tấm ốp dày hơn 23 mm, hãy cắt phần sau của tấm ốp trước để làm tấm giữ.
3. Lưu ý khoảng cách giữa các núm điều khiển.



4. Sau khi cắt xong, hãy loại bỏ hết phần vụn.
5. Bịt kín bề mặt cắt để chúng có khả năng chịu nhiệt và chống thấm nước.

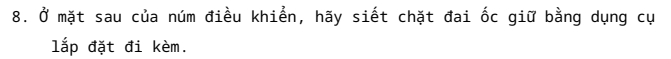
12.13 Lắp núm điều khiển 1. Nếu cần thiết và tùy

thuộc vào khoảng cách giữa các núm điều khiển, hãy bẻ tấm giữ tại lỗ đục.

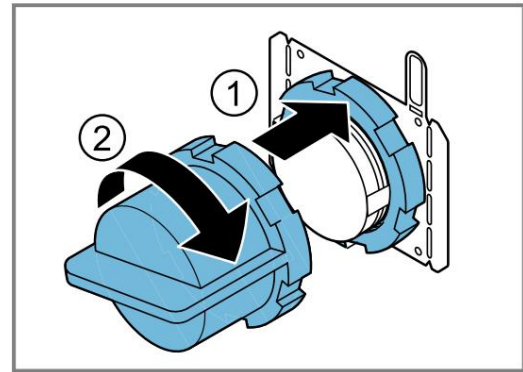


2. Giữ tấm giữ cố định vào mặt sau của bảng điều khiển.

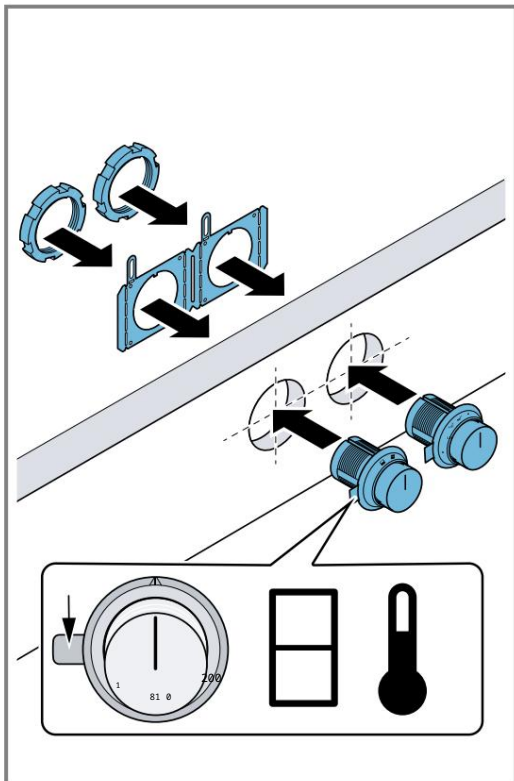
7. Đảm bảo rằng chốt giữ trên tấm giữ nằm ở phía trên và núm điều khiển ở vị trí số không.



-
- A diagram of a circular device, possibly a smartwatch or a small tablet, with a blue ring around the edge. On the left side, there is a small square button. A curved arrow points to the button, indicating it should be pressed. The device has a white face with a single vertical line in the center and a small circle at the top.



9. Căn chỉnh núm điều khiển chính xác ở vị trí số 0.



- ## 12.14 Kết nối núm điều khiển với cáp kết nối

-

Hai đầu nối trên núm điều khiển giống hệt nhau.

3. Gắn cáp kết nối dài hơn vào một trong các núm điều khiển để kết nối với thiết bị.

- Bạn có thể kết nối thiết bị với bất kỳ núm điều khiển nào.

4. Đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm.

5. Sau khi lắp đặt, hãy kiểm tra xem tất cả các phích cắm kết nối đã được cắm chặt chưa.

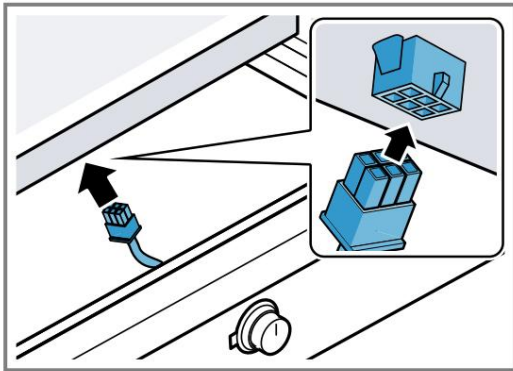
- các vị trí được đặt đúng vị trí.

6. Để cố định toàn bộ cáp kết nối tại chỗ sau khi lắp đặt, hãy uốn cong các vấu trên tấm giữ.

- 15

12.15 Kết nối cáp kết nối với thiết bị 1. Kết nối cáp kết nối của bất kỳ nút

điều khiển nào vào ổ cắm của thiết bị.



2. Đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm.

12.16 Lắp đặt thiết bị

⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Nếu lớp cách điện của dây nguồn bị hỏng, điều này sẽ rất nguy hiểm. Không

bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các bộ phận thiết bị nóng hoặc nguồn nhiệt.

Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các điểm hoặc cạnh sắc nhọn.

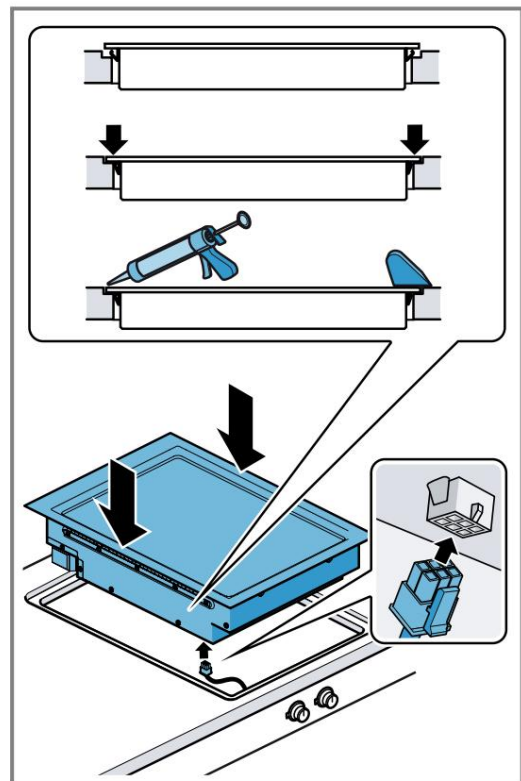
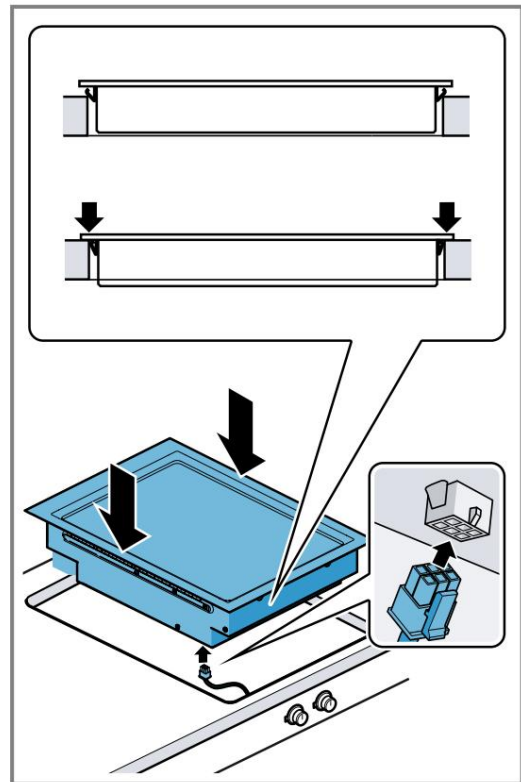
Không bao giờ làm gấp, đè bẹp hoặc sửa đổi dây nguồn.

1. Giữ thiết bị ở vị trí cân bằng, lắp thiết bị vào máy cất ra.

2. Đẩy thiết bị chắc chắn vào phần cắt của thiết bị bên trên.

- Đảm bảo thiết bị được đặt chắc chắn trong lỗ cắt của thiết bị và không di chuyển.

- Nếu chiều rộng của phần cắt nằm trong giới hạn dung sai trên, hãy cố định một thanh ở hai bên phần cắt trong mỗi trường hợp, nếu cần.



3. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

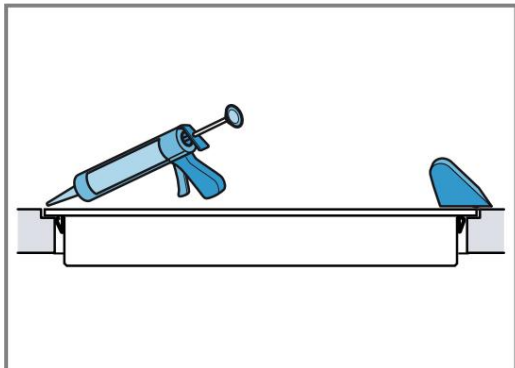
4. Kiểm tra chức năng của thiết bị.

12.17 Trám kín các mối nối Để

lắp đặt phẳng, hãy trám kín các mối nối bằng silicon.

Yêu cầu: Bạn phải tiến hành kiểm tra chức năng trước khi bịt kín bất kỳ mối nối nào.

1. Bịt kín xung quanh khe hở bằng loại silicon chịu nhiệt phù hợp, ví dụ như Novasil® S70 hoặc Ottoseal® S70.



Keo dán silicon không phù hợp sẽ gây ra hiện tượng đổi màu vĩnh viễn cho mặt bàn đá tự nhiên.

2. Sử dụng chất làm mịn được nhà sản xuất khuyến nghị để làm mịn mối nối.
3. Tuân thủ hướng dẫn sử dụng cho miếng dán silicone do dự.
4. Để keo silicone khô trong ít nhất 24 giờ.
Thời gian khô phụ thuộc vào nhiệt độ môi trường xung quanh ure.
5. Không vận hành thiết bị cho đến khi silicon đã khô hoàn toàn.

12.18 Tháo thiết bị

CHÚ Ý!

Các dụng cụ có thể làm hỏng khung thiết bị.
Không nhấc thiết bị ra từ phía trên.

1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
2. Nếu thiết bị được lắp phẳng với các bề mặt xung quanh, hãy tháo miếng đệm silicon.
3. Đẩy thiết bị ra từ phía dưới.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

BSH Hausgerate GmbH
Carl-Wery-Strasse 34
81739 Munich, Đức
www.gaggenau.com

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:
Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh
bởi BSH Home Appliances Ltd.
Nhà Grand Union
Đường Old Wolverton
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
Vương quốc Anh

GAGGENAU

9001798024

9000806024