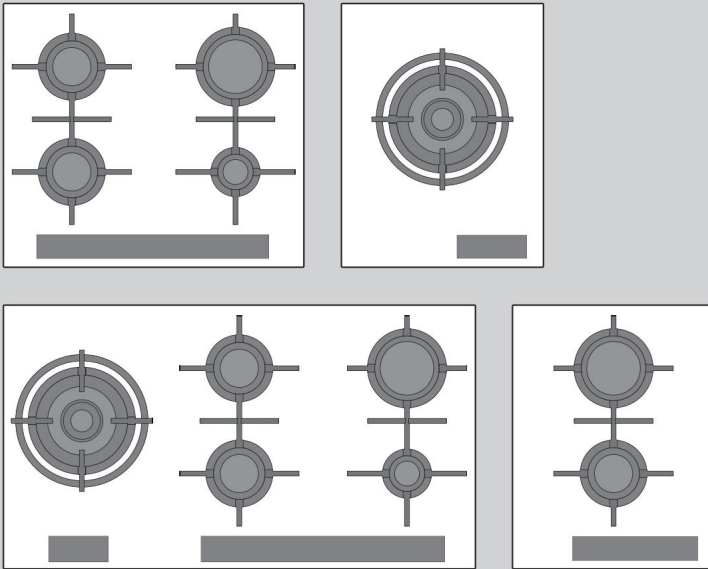




Hướng dẫn sử dụng

Thanh trượt đa năng GAS411/421/641/951

Nâng khí

Cảm ơn bạn đã chọn mua một trong những sản phẩm của chúng tôi. Thiết bị của bạn được sản xuất theo tiêu chuẩn cao tiêu chuẩn và dễ sử dụng. Tuy nhiên, hãy dành thời gian để đọc các hướng dẫn vận hành này hướng dẫn để bạn làm quen với thiết bị và tận dụng tối đa

Nó.

Vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn.

Sửa đổi

Văn bản, sơ đồ và dữ liệu tương ứng với tiêu chuẩn kỹ thuật của thiết bị tại thời gian hướng dẫn vận hành này được đưa vào báo chí. Quyền thực hiện các sửa đổi kỹ thuật nhằm mục đích phát triển thêm các thiết bị được dành riêng.

Tính hợp lệ

Những hướng dẫn vận hành này áp dụng cho:

Kiểu	Số hiệu mẫu	Lớp thiết bị
GAS411GSAZ	31063	Lớp 3 Tiêu chuẩn DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Những thay đổi tùy theo từng mô hình sẽ được ghi chú trong văn bản.

Nội dung

1	Biện pháp phòng ngừa an toàn	4	8	Phụ kiện và phụ tùng thay thế	23
1.1	Các ký hiệu được sử dụng	4	9	Dữ liệu kỹ thuật	24
1.2	Các biện pháp phòng ngừa an toàn chung	4	9.1	Thông tin sản phẩm	24
1.3	Các biện pháp phòng ngừa an toàn dành riêng cho thiết bị	4	9.2	Chế độ chờ sinh thái	25
1.4	Hướng dẫn sử dụng	5	10	Xử lý	26
1.5	Cảnh báo	7	11	Mục lục	28
2	Sử dụng lần đầu tiên	8	12	Ghi chú	29
3	Mô tả thiết bị	8	13	Dịch vụ & Hỗ trợ	31
3.1	Tổng quan về thiết bị	8			
3.2	Các thành phần vận hành và hiển thị	9			
3.3	Bầu đốt gas	10			
3.4	Tự động đánh lửa lại	11			
3.5	Hệ thống an toàn	11			
3.6	Đồ nấu nướng	11			
4	Vận hành thiết bị	14			
4.1	Bật và tắt thiết bị	14			
4.2	Chọn vùng nấu	14			
4.3	Tắt vùng nấu ăn	14			
4.4	Chỉ báo nhiệt dư	14			
4.5	Tổng quan về mức công suất	14			
4.6	Chức năng cầu nối	15			
4.7	Sự tan chảy	15			
4.8	Giữ ấm	15			
4.9	Đun nhỏ lửa	16			
4.10	Tự động tăng cường	16			
4.11	Bộ đếm thời gian	17			
4.12	Khóa an toàn cho trẻ em	17			
4.13	Tạm dừng nấu	18			
4.14	Chức năng khôi phục	18			
4.15	Bảo vệ lâu chổi	18			
5	Cài đặt người dùng	19			
5.1	Thay đổi cài đặt người dùng	19			
6	Chăm sóc và vệ sinh	20			
6.1	Chăm sóc	20			
6.2	Vệ sinh	20			
7	Xử lý sự cố	21			

1 Biện pháp phòng ngừa an toàn

1.1 Các ký hiệu được sử dụng



Biểu thị các biện pháp phòng ngừa an toàn quan trọng.

Không tuân thủ các biện pháp phòng ngừa đã nêu có thể dẫn đến thương tích hoặc thiệt hại cho thiết bị hoặc phụ kiện!



Thông tin và biện pháp phòng ngừa cần phải được quan sát.



Thông tin về việc xử lý



Thông tin về Hướng dẫn vận hành

Biểu thị hướng dẫn từng bước.

- Mô tả cách thiết bị phản ứng các bước đã thực hiện.

Biểu thị một danh sách.

1.2 Biện pháp phòng ngừa an toàn chung



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên.



Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 14 tuổi trở lên ở trên và bởi những người có giảm thể chất, cảm giác hoặc khả năng tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức, với điều kiện là họ được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn

thiết bị và đã hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi

với thiết bị. Vệ sinh và bảo trì người dùng sẽ

không được thực hiện bởi trẻ em không có sự giám sát.

Nếu một thiết bị không được trang bị cáp nguồn

và một phích cắm hoặc phương tiện khác cho ngắt kết nối khỏi nguồn điện

với một tiếp xúc mở trên mỗi cực tuân thủ

điều kiện của loại quá áp III để cô lập hoàn toàn, một

thiết bị cách ly phải được tích

hợp vào hệ thống điện được lắp đặt

cố định theo

quy định lắp đặt.

Nếu cáp nguồn hoặc đường cung cấp khí của thiết bị này bị

bị hư hỏng, phải thay thế

bởi nhà sản xuất hoặc của nó

Dịch vụ khách hàng hoặc một người có

trình độ tương đương để

để tránh nguy hiểm.

1.3 An toàn cho từng thiết bị cụ thể

các biện pháp phòng ngừa



CẢNH BÁO: Nếu bề mặt

nứt, tắt thiết bị, tắt vòi nước

và ngắt kết nối thiết bị

từ nguồn điện chính để tránh

khả năng bị điện giật.

Có thợ lắp đặt gas đã đăng ký
ngắt kết nối thiết bị
từ nguồn cung cấp khí đốt.

CẢNH BÁO: Thiết bị

và các bộ phận có thể tiếp cận của nó nhận được
nóng trong quá trình sử dụng. Không chạm vào
các đầu đốt, các giá đỡ chảo
hoặc bề mặt của bếp. **CẢNH BÁO:**

Quá trình nấu nướng phải luôn được giám
sát. Đặc biệt, các quá trình nấu nướng
ngắn hơn phải được

được giám sát trong suốt thời gian.

CẢNH BÁO: Có thể nguy hiểm khi để bếp
không có người trông coi khi nấu bằng
mỡ hoặc

dầu vì có thể gây ra hỏa hoạn.

KHÔNG BAO GIỜ cố gắng dập tắt
một ngọn lửa với nước. Chuyển đổi
thiết bị tắt và cẩn thận
dập tắt ngọn lửa bằng nắp đậy
hoặc chăn cứu hỏa.

CẢNH BÁO: Không bao giờ lưu trữ các đối tượng
vật trên bếp. Nguy cơ hỏa hoạn!

Không vận hành thiết bị

sử dụng công tắc thời gian bên ngoài
hoặc một điều khiển từ xa riêng biệt
hệ thống.

Không sử dụng trong bất kỳ trường hợp nào
một máy làm sạch bằng hơi nước để làm sạch cái này
thiết bị.

Tất cả các thử nghiệm độ kín khí phải
được thực hiện với xà phòng
giải pháp. Không bao giờ sử dụng một trần trụ
ngọn lửa để kiểm tra rò rỉ!

1.4 Hướng dẫn sử dụng



Vận hành thiết bị một cách thành thạo
và làm theo lời khuyên được đưa ra trong
«Mô tả thiết bị» (xem trang
8) phần.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết bị phải được lắp đặt và
kết nối với khí đốt và điện
cung cấp theo các riêng biệt
hướng dẫn cài đặt. Có chứng nhận
Người lắp đặt thực hiện các công việc cần thiết.

Sử dụng đúng cách

LƯU Ý: Thiết bị này chỉ dành cho
cho mục đích nấu ăn. Nó có thể không phải là
được sử dụng cho các mục đích khác, chẳng hạn như
sưởi ấm một

căn phòng. Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong
ngôi nhà để chế biến thức ăn. Không chịu trách nhiệm
được cho là đối với bất kỳ thiệt hại nào gây ra bởi
sử dụng không đúng cách hoặc xử lý không đúng cách.

Bất kỳ sửa chữa, thay đổi hoặc thao tác nào đối
với thiết bị, đặc biệt là bất kỳ
ống dẫn khí hoặc các bộ phận điện có thể
chỉ được thực hiện bởi nhà sản xuất,
bộ phận dịch vụ khách hàng của nó hoặc một
người có trình độ tương đương. Việc sửa chữa nếu thực
hiện không đúng cách có thể gây ra hậu quả nghiêm trọng
thương tích, hư hỏng thiết bị và phụ kiện, cũng
như ảnh hưởng đến hoạt động của
thiết bị. Nếu thiết bị không
hoạt động bình thường hoặc trong trường hợp cần sửa chữa
cần thiết, hãy làm theo hướng dẫn được đưa ra trong
phần «Dịch vụ và hỗ trợ». Liên hệ với Dịch vụ
khách hàng của chúng tôi nếu cần thiết

hình ảnh.

Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng.

Giữ lại các hướng dẫn vận hành này để
tham khảo trong tương lai. Nếu bạn bán thiết
bị hoặc chuyển giao cho bên thứ ba,
vui lòng đảm bảo hướng dẫn vận hành này đi kèm
với thiết bị, cùng với hướng dẫn lắp đặt.

1 Biện pháp phòng ngừa an

toàn Thiết bị tương ứng với các thiết bị nhận dạng tiêu chuẩn công nghệ hiện đại và các quy định an toàn có liên quan. Tuy nhiên, việc sử dụng thiết bị đúng cách là điều cần thiết để tránh hư hỏng và tai nạn. Do đó, vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa được nêu trong hướng dẫn vận hành này. Bề mặt được làm nóng của bếp, giá đỡ chảo và đầu đốt sẽ vẫn nóng trong một thời gian sau khi thiết bị tắt và sẽ chỉ nguội dần đến nhiệt độ phòng. Vui lòng để thiết bị nguội đủ thời gian trước khi vệ sinh thiết bị.

Thận trọng: Nguy cơ cháy nổ! Khí

chứa cháy có thể tích tụ trong khu vực đóng cửa. Vui lòng đọc kỹ cảnh báo.

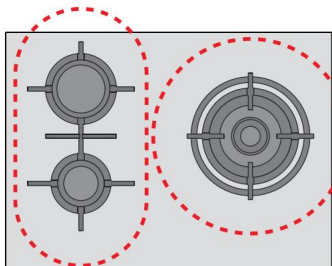
Thận trọng: Có nguy cơ hít phải khí độc!

Bếp gas tạo ra nhiệt, độ ẩm và các sản phẩm phụ của quá trình đốt cháy trong phòng sử dụng. Đảm bảo bếp được thông gió tốt, đặc biệt là khi bếp đang được sử dụng: giữ cho các lỗ thông gió tự nhiên mở hoặc lắp đặt thiết bị thông gió cơ học (máy hút mùi). Sử dụng thiết bị trong thời gian dài với cường độ cao có thể cản thông gió bổ sung hoặc hiệu quả hơn.

Biện pháp khắc phục: mở cửa sổ hoặc tăng tốc độ hút của máy hút mùi.

Thận trọng: Có nguy cơ cháy nổ!

Các vùng nấu trở nên rất nóng. Không đặt bất kỳ vật gì lên bếp. Không cắt giữ hoặc sử dụng chất tẩy rửa hoặc sản phẩm ăn mòn, hóa chất hoặc dễ cháy bên dưới hoặc gần thiết bị gia dụng này.



Thận trọng: Có thể gây bỏng!

Mỡ và dầu quá nóng có thể dễ bắt lửa. KHÔNG BAO GIỜ cố gắng dập tắt dầu hoặc mỡ đang cháy bằng nước. Nguy cơ nổ! Dập tắt ngọn lửa bằng chân chữa cháy. Đóng cửa ra vào và cửa sổ. Cẩn thận khi chạm vào tay cầm của dụng cụ nấu ăn vì chúng có thể nóng.

Thận trọng: Nguy cơ thương

tích! Đồ nấu bị hỏng, không đúng kích cỡ hoặc không được đặt đúng vị trí có thể gây ra hư hỏng nghiêm trọng. Kiểm tra xem đồ nấu có phù hợp với mục đích sử dụng không trước khi sử dụng. Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa

vùng nấu ăn có liên quan. Thực hiện theo các mẹo và cảnh báo đi kèm với dụng cụ nấu ăn phù hợp. Trong trường hợp

xảy ra sự cố, hãy tắt

nguồn cung cấp khí đốt và điện cho thiết bị. Gọi đến Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi. Không được can thiệp vào bên trong thiết bị. Nếu cần, vui lòng gọi đến Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi.

Sử dụng các biện pháp bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn. Giữ vật

nuôi tránh xa thiết bị.

Thận trọng: Nguy hiểm đến tính mạng!

Vật liệu đóng gói, ví dụ màng nhựa và polystyrene, có thể nguy hiểm cho trẻ em. Nguy cơ ngạt thở! Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

Cách tránh làm hỏng thiết bị Trong mọi trường hợp, không được đặt nồi hoặc chảo nóng lên màn hình! Trong trường hợp quá nóng, hãy tắt bếp và để bếp nguội hoàn toàn. Không được đặt bất kỳ đĩa nào lên bếp. Trong mọi trường hợp, không được sử dụng nước lạnh để

làm nguội nhanh chóng.

Không treo lên thiết bị. Không cắt hoặc chế biến thực phẩm trên bề mặt và tránh va chạm với các vật cứng. Không kéo dụng cụ nấu trên bề mặt.

Không để thức ăn rơi vào bề mặt khi chúng còn nóng, vì điều này có thể làm hỏng bề mặt. Nếu thức ăn rơi vào bề mặt khi chúng còn nóng, phải lau sạch ngay lập tức. Chỉ sử dụng đồ nấu nướng phù hợp để nấu bằng gas. Di chuyển chảo và đồ nấu nướng xung quanh

gây trầy xước. Điều này có thể được ngăn ngừa phần lớn bằng cách nhấc chảo và đồ nấu lên rồi đặt chúng xuống đúng vị trí.

Bếp được thiết kế để sử dụng - các dấu hiệu sử dụng, chẳng hạn như trầy xước hoặc hao mòn từ chảo và đồ nấu, là bình thường. Sử dụng càng nhiều, các dấu hiệu sử dụng càng lớn; tuy nhiên, thiết bị vẫn hoạt động hoàn hảo và do đó không có quyền khiếu nại. An toàn được đảm bảo mọi lúc.

1.5 Cảnh báo



Vui lòng đọc kỹ những lưu ý khi sử dụng trong phần «Dụng cụ nấu ăn» (xem trang 11).

Thiết bị mới thường có mùi khó chịu khi mới sử dụng. Điều này không chỉ ra sự nguy hiểm hay khiếm khuyết. Mùi sẽ phai dần theo thời gian. Đôi khi ngọn lửa có thể có màu cam. Điều này là bình thường. Nó xảy ra

khi có bụi trong không khí, khi có chất lỏng tràn ra ngoài, v.v. Có thể nghe thấy tiếng ồn sau vài giây sau khi bật và tắt đầu đốt.

Điều này là bình thường. Nó chỉ ra rằng hệ thống an toàn đã mở hoặc đóng luồng khí.

Đảm bảo thiết bị được giữ sạch sẽ.

Nếu bộ đánh lửa hoặc cặp nhiệt điện bị bẩn, đầu đốt sẽ không cháy hoặc không hoạt động bình thường. Vệ sinh bộ đánh lửa và cặp nhiệt điện định kỳ bằng bàn chải nhỏ không có dây. Đảm bảo rằng bộ đánh lửa và cặp nhiệt điện không bị va đập mạnh.

2 Sử dụng lần đầu tiên



Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối với nguồn cung cấp điện và khí đốt theo hướng dẫn cài đặt riêng. Có một trình cài đặt được chứng nhận thực hiện công việc cần thiết.

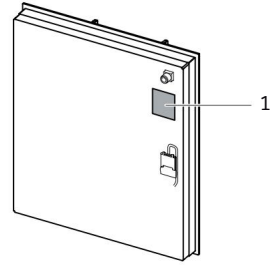


Trong vài giờ đầu sử dụng, vùng nấu có thể tỏa ra mùi khó chịu. Điều này là bình thường đối với các thiết bị mới. Đảm bảo phòng được thông gió tốt.

Biển số nhận dạng ở đâu?

Tấm nhận dạng nằm ở mặt dưới của bếp nấu.

Biển số nhận dạng 1 có số sê-ri (SN)



Một tấm biển nhận dạng thứ hai được cung cấp và phải được gắn vào bộ phận lắp bên dưới bếp.

Ghi lại số sê-ri (SN) của thiết bị ở trang sau của hướng dẫn vận hành này.



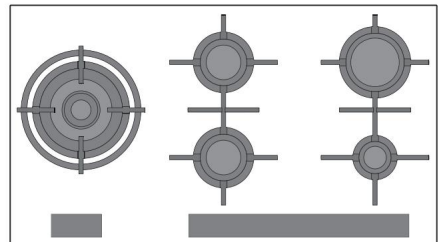
Số sê-ri là bắt buộc để xác định thiết bị. Chỉ khi đó, Dịch vụ Khách hàng mới có thể đảm bảo dịch vụ hoàn hảo.

3 Mô tả thiết bị

3.1 Tổng quan về thiết bị

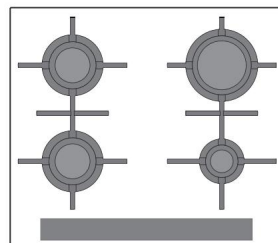
GAS951GSAZ

- 1 bếp đun chảo (bên trái)
- 1 đầu đốt nhanh (phía trên bên phải)
- 2 đầu đốt tiêu chuẩn (ở giữa)
- 1 bếp tiết kiệm (phía dưới bên phải)



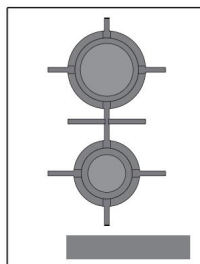
GAS641GSAZ

- 1 đầu đốt nhanh (phía trên bên phải)
- 2 đầu đốt tiêu chuẩn (bên trái)
- 1 bếp tiết kiệm (phía dưới bên phải)



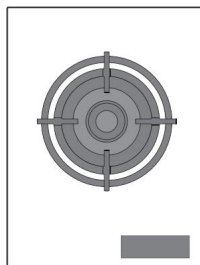
GAS421GSAZ

- 1 đầu đốt nhanh
(trên) 1 đầu đốt tiêu chuẩn (dưới)



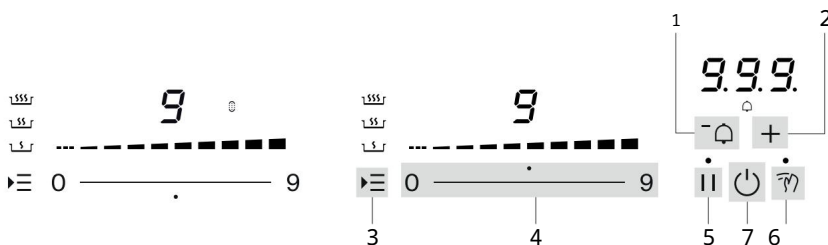
GAS411GSAZ

- 1 bếp đun chảo



3.2 Các yếu tố vận hành và hiển thị

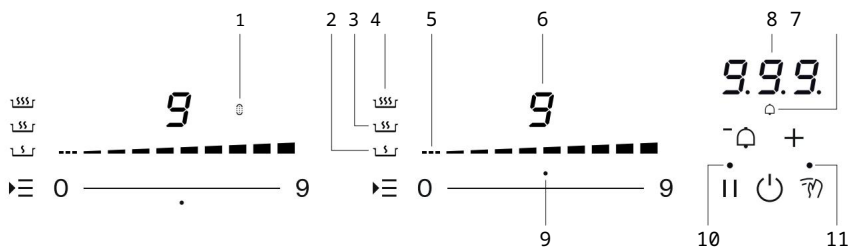
Các nút điều khiển



- 1 Timer - Chức năng như nút trừ ở chế độ hẹn giờ
- 2 Nút Plus ở chế độ hẹn giờ
- 3 Nút đa chức năng - lựa chọn chức năng chu kỳ nhiệm vụ
- 4 Thanh trượt (để cài đặt mức công suất)
- 5 Tạm dừng chức năng BẬT/TẮT nấu và khôi phục chức năng
- 6 Thiết bị BẬT/TẮT
- 7 Bảo vệ lau BẬT/TẮT

3 Mô tả thiết bị

Hiện thị



- 1 Chức năng cầu nối được kích hoạt
- 2 Nóng chảy được kích hoạt
- 3 Giữ ấm được kích hoạt
- 4 Đang sôi
- 5 Chức năng chu kỳ nhiệm vụ được kích hoạt
- 6 Mức công suất vùng nấu
- 7 Màn hình hiển thị hẹn giờ
- 8 Bộ đếm thời gian được kích hoạt
- 9 Vùng nấu tương ứng với thanh trượt
- 10 Tạm dừng được kích hoạt / khả năng khôi phục cài đặt đã lưu
- 11 Đã kích hoạt chế độ bảo vệ xóa

3.3 Đầu đốt gas

Chảo đỡ và tất cả các bộ phận của đầu đốt phải được định vị đúng cách để thiết bị có thể hoạt động đúng cách. Không được hoán đổi nắp đầu đốt.

Đầu đốt tiêu chuẩn/nhanh

1 Nắp đầu đốt 2

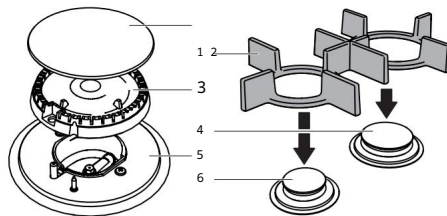
Giá đỡ chảo 3 Bộ

tản lửa 4 Đầu đốt

tiêu chuẩn/nhanh 5 Tấm giữ

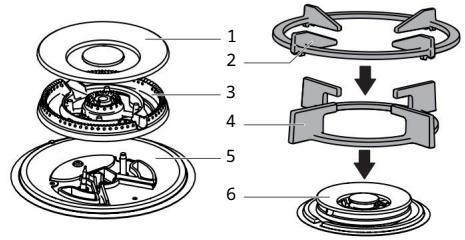
đầu đốt 6 Đầu đốt tiêu chuẩn/

nhanh



Bếp đốt chảo

- 1 Nắp đầu đốt
- 2 Vòng nối dài chảo
- 3 Bộ tản lửa
- 4 Hỗ trợ chảo
- 5 Tấm giữ cho đầu đốt
- 6 Bếp đun chảo



3.4 Tự động đánh lửa lại

Tất cả các bếp đều có chức năng đánh lửa tự động.



Nếu ngọn lửa bị dập tắt, thiết bị sẽ tự động cố gắng đốt lại ngọn lửa. Nếu cố gắng đốt lại không thành công, đầu đốt sẽ tắt.



Nguy cơ cháy nổ: Hãy thông gió tốt cho căn phòng!

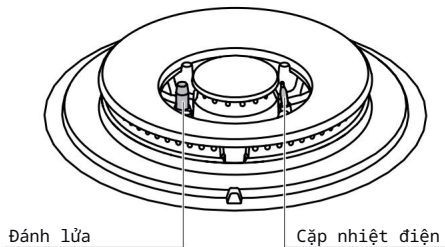
Nếu ngọn lửa không bắt lửa sau 15 giây, hãy tắt bếp và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ. Đợi ít nhất một phút trước khi thử lại.

3.5 Hệ thống an toàn

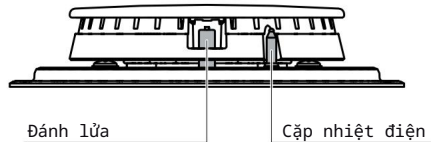
Thiết bị có hệ thống an toàn liên tục theo dõi ngọn lửa của từng đầu đốt. Nó ngăn chặn dòng khí chảy nếu đầu đốt vô tình tắt.

Nếu ngọn lửa không chạm vào cặp nhiệt điện, thiết bị sẽ tự động cố gắng đốt cháy ngọn lửa một lần nữa. Nếu nỗ lực đốt cháy không thành công, một van sẽ ngăn dòng khí chảy đến đầu đốt có liên quan.

Bếp đốt chảo



Đầu đốt tiêu chuẩn



3.6 Đồ nấu nướng

Đồ nấu nướng phù hợp

Đầu đốt

	Đường kính vành trên		
	Tối thiểu	Tối đa	Khuyến khích
Đầu đốt chảo có vòng nối chảo	26cm	40cm	35cm

3 Mô tả thiết bị

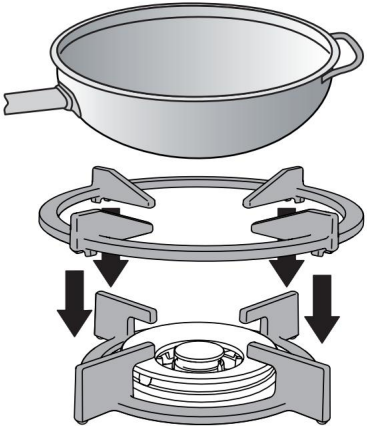
Đầu đốt

Đường kính cơ sở

	Tối thiểu	Tối đa	Khuyến khích
Đầu đốt nhanh	18cm	26cm	24cm
Đầu đốt tiêu chuẩn	14cm	20cm	18cm
Đầu đốt kính tế	12cm	16cm	14cm
Đầu đốt chảo không có vòng nối chảo	14cm	26cm	26cm

Vòng nối dài chảo

Vòng nối chảo chỉ phù hợp để sử dụng với dụng cụ nấu ăn đáy tròn có đường kính trên 26 cm.



Hỗ trợ Mocha

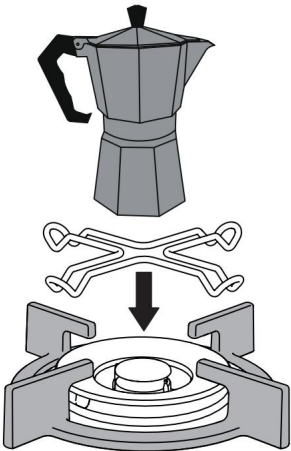
Hỗ trợ mocha được bao gồm trong phạm vi cung cấp với một số thiết bị nhất định. Nó cũng có sẵn như một phụ kiện.

Giá đỡ mocha chỉ phù hợp để sử dụng

với máy pha cà phê mocha và ấm đun nước có đường kính đáy ít nhất là 8 cm.

Để bếp màu mocha phù hợp với mọi vùng nấu.

Truyền nhiệt tốt nhất đạt được ở đầu đốt eco-nomy và wok (vòng trong).



Chú ý rằng ngọn lửa của bếp chỉ chạm tới đáy ấm pha cà phê mocha.

Nếu không, tay cầm của ấm trà mocha có thể bị nóng.

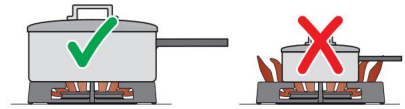
Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng để mocha trên chảo, chảo tiết kiệm hoặc chảo tiêu chuẩn đầu đốt.

Lưu ý khi sử dụng

Những mẹo sau đây sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng đồ nấu nướng và thiết bị:

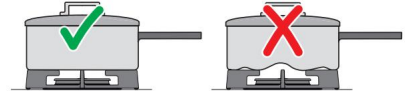
Đường kính của đáy nồi

phải tương ứng với kích thước của đầu đốt có liên quan.

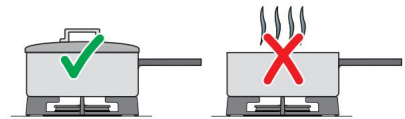


Không đặt dụng cụ nấu có đường kính nhỏ lên bếp lớn. Ngọn lửa không được chạm vào thành dụng cụ nấu.

Để dụng cụ nấu không được biến dạng và đứng vững trên vùng nấu. Nếu không, có nguy cơ bị lật nếu để bị biến dạng.



Chỉ sử dụng đồ nấu có đáy dày, phẳng. Luôn sử dụng nắp đậy và đảm bảo nắp đậy vừa vặn, nếu không sẽ lãng phí rất nhiều năng lượng.



Luôn đặt dụng cụ nấu ở giữa bếp, nếu không nó có thể bị lật.

Không đặt chảo lớn lên đầu đốt gần bộ phận hoạt động vì chúng có thể quá nóng và bị hỏng.

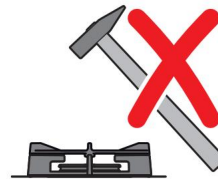


Đảm bảo đồ nấu không nhô ra khỏi mép bếp.

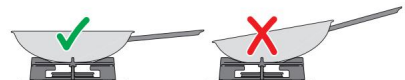
Đặt chảo lên giá đỡ chảo, không bao giờ đặt trực tiếp trên bếp. Đảm bảo rằng chảo chịu được, khi

Đầu đốt và nắp đầu đốt được đặt đúng vị trí trước khi sử dụng. Cần cẩn thận khi

sử dụng đồ nấu nướng trên vùng nấu. Không đập vào vùng nấu hoặc đặt vật nặng lên vùng nấu.



Đặt chảo nằm ngang trên giá đỡ chảo.



4 Vận hành thiết bị

4.1 Bật và tắt thiết bị

Để bật thiết bị: Nhấn nút trong 1 giây.



- Nhấp nhảy ở tất cả màn hình hiển thị mức năng lượng.
- Nếu không có mục nhấp nào khác được thực hiện, thiết bị sẽ tắt sau khoảng 10 giây vì lý do an toàn.

Để tắt thiết bị: Chạm vào nút .



4.2 Chọn vùng nấu

Chạm hoặc vuốt thanh trượt **0—9** để cài đặt mức công suất cho vùng nấu cần thiết.

- Để đốt cháy ngọn lửa, tia lửa được tạo ra giữa bộ đánh lửa và nắp đầu đốt trên tất cả các đầu đốt và trong quá trình đánh lửa.

4.3 Tắt vùng nấu

Chạm vào mức năng lượng **0** trên thanh trượt.

- Nếu không có thao tác nào khác và các vùng nấu khác đã tắt, thiết bị sẽ tắt sau 10 giây.

4.4 Chỉ báo nhiệt dư

Sau khi thiết bị tắt, đèn báo vùng nấu **H** tương ứng vẫn sáng trên màn hình cho đến khi có nguy cơ bị bỏng.

4.5 Tổng quan về mức công suất

Mức công suất	Phương pháp nấu ăn	Sử dụng
	Làm tan chảy	Bơ, sô cô la, gelatin, nước sốt, khoảng 40 °C
	Giữ ấm	Giữ ấm thực phẩm, khoảng 65 °C
	Đun nhỏ lửa	Nhiệt độ nước vẫn dưới mức sôi điểm, xấp xỉ 94 °C
1	Tan chảy, ấm áp nhẹ nhàng	Bơ, sô cô la, gelatin, nước sốt
2		
3	Súng tấy	Cơm
4	Tiếp tục nấu ăn,	Rau, khoai tây, nước sốt, trái cây, cá
5	giảm, hầm, hấp	
6	Tiếp tục nấu, hầm	Mì ống, súp, thịt hầm
7	Chiên nhẹ	Rösti, trứng tráng, đồ ăn chiên tấm bột, xúc xích
8	Chiên, rán ngập dầu	Thịt, khoai tây chiên
9	Chiên nhanh	Bít tết



Chọn dụng cụ nấu và bếp nấu phù hợp với lượng thực phẩm cần sử dụng.

4.6 Chức năng cầu nối

Chỉ áp dụng cho các thiết bị GAS641/GAS951

Chức năng bắc cầu cho phép hai đầu đốt tiêu chuẩn nằm chồng lên nhau được bật cùng nhau và được điều chỉnh cùng nhau.

Bật chức năng bắc cầu

Nhấn đồng thời cả hai thanh trượt của đầu đốt tiêu chuẩn trong 1 giây.

- Biểu tượng sáng lên bên cạnh màn hình hiển thị mức công suất cho chức năng nấu ăn cầu nối vùng.

Một tín hiệu âm thanh được phát ra.



Nếu khi chức năng bắc cầu được bật, một vùng nấu đã đang chạy, mức công suất và thời gian hoạt động của vùng nấu này sẽ được tiếp quản cho cả hai vùng nấu. Nếu cả hai vùng nấu đều đang chạy, mức công suất và hoạt động thời gian được xóa và nhập thay trên màn hình hiển thị mức công suất.

Tắt chức năng bắc cầu

Nhấn đồng thời cả hai thanh trượt của đầu đốt tiêu chuẩn trong 1 giây.

- Các vùng nấu có thể được điều chỉnh riêng lẻ.

4.7 Sự tan chảy

Với chức năng nấu chảy được , bơ và sô cô la có thể được làm tan chảy nhẹ nhàng và mật ong li-kiểm tra ở nhiệt độ khoảng 40 °C.



Nên sử dụng lò đốt nhỏ nhất để nấu chảy.

Bật tan chảy

Chạm vào  nút 1x.

- Các  biểu tượng sáng lên.

Tắt tan chảy

Sử dụng thanh trượt 0—9 để thiết lập bất kỳ mức năng lượng nào hoặc tắt thông qua 0».

4.8 Giữ ấm

Có chức năng giữ ấm tối đa 2 giờ. , thức ăn ấm có thể được giữ ấm ở nhiệt độ khoảng 65 °C trong một

Bật chế độ giữ ấm

Chạm vào  nút 2x.

- Các  biểu tượng sáng lên.

Tắt chế độ giữ ấm

Sử dụng thanh trượt 0—9 để thiết lập bất kỳ mức năng lượng nào hoặc tắt thông qua 0».

4.9 Đun nhỏ lửa



Độ chính xác của chức năng «Simmer» phụ thuộc vào dụng cụ nấu được sử dụng. Nước có thể bắt đầu sôi. Nếu đúng như vậy, chúng tôi khuyên bạn nên mở nắp chảo khi sử dụng chức năng «Nấu sôi».

Đối với những địa điểm cao hơn 1.500 mét so với mực nước biển, người ta thường khuyến cáo rằng không mở nắp chảo khi sử dụng chức năng «Nấu liu liu».

Với chức năng ninh nhừ, bạn có , thực phẩm như xúc xích, bánh bao và mì ống nhỏ có thể thể nấu trong nước nóng, ngay dưới nhiệt độ sôi.

Bật chế độ đun nhỏ lửa

Chạm vào  nút 3x.

- Các  biểu tượng sáng lên.

Tắt chế độ đun nhỏ lửa

Sử dụng thanh trượt  để thiết lập bất kỳ mức năng lượng nào hoặc tắt thông qua .

4.10 Tự động tăng cường



Không được để bếp không có người trông coi khi sử dụng chức năng tăng áp tự động. Nguy cơ sôi xong, bùng cháy và bùng cháy!

Tất cả các vùng nấu đều được trang bị chức năng tăng cường tự động có thể lựa chọn. Khi chức năng được bật, đồ nấu sẽ nóng lên nhanh chóng. Vùng nấu sẽ nóng lên ở mức công suất trong một  khoảng thời gian nhất định (xem bảng).



Chức năng tăng cường tự động phải được chọn lại mỗi lần một vùng nấu được chọn. được bật.



Chức năng tăng áp tự động được kích hoạt khi thiết bị được giao từ nhà máy.

Có thể vô hiệu hóa chức năng tăng tốc tự động theo cài đặt người dùng P3. Xem phần «Cài đặt người dùng».

Đầu đốt

Đầu đốt tiết kiệm Đầu đốt tiêu chuẩn Đầu đốt nhanh Đầu đốt chảo

Tăng tốc tự động

4:00

2:40

2:15

1:50

trong phút:giây.

Bật chế độ tăng tốc tự động

Giữ mức công suất cần thiết trên thanh trượt -  bị đè nén trong 3 giây.

và mức công suất sẽ sáng lên luân phiên trên màn hình khi tăng tốc tự động được kích hoạt.

- Khi quá trình tăng nhiệt tự động kết thúc, nhiệt lượng tỏa ra lại giảm xuống mức công suất mức độ đã chọn.

Tắt chế độ tăng tốc tự động trước thời gian

Sử dụng thanh trượt  để cài đặt mức công suất thấp hơn hoặc tắt vùng nấu.

- Chế độ tăng cường tự động sẽ tiếp tục hoạt động nếu chọn mức công suất cao hơn.

4.11 Bộ đếm thời gian

Bộ hẹn giờ này hoạt động giống như bộ hẹn giờ luộc trứng (1 phút-9 giờ 59 phút).

Có thể sử dụng bất cứ lúc nào và độc lập với mọi chức năng khác.

Cài đặt bộ hẹn giờ

Bật thiết bị.  Chạm vào nút.

- Biểu tượng sáng lên.

-  nhấp nháy trên màn hình.

Sử dụng nút  tăng thời lượng của bộ hẹn giờ hoặc sử dụng thời gian của bộ đếm thời gian.

- Lần đầu tiên chạm vào nút, màn hình sẽ sáng lên.

Lần đầu tiên chạm vào nút, màn hình sẽ sáng lên.

 nút để giảm



Giá trị mặc định

30

có thể được điều chỉnh trong cài đặt của người dùng.



Để nhanh chóng thay đổi thời lượng của bộ hẹn giờ, hãy nhấn và giữ

 hoặc  nút.

Thay đổi bộ đếm thời gian

Nếu không sử dụng vùng chiên, trước tiên hãy bật thiết bị. Chạm vào nút.

- Thời gian còn lại trên bộ đếm thời gian sẽ nhấp nháy.

Sử dụng nút hoặc để thay đổi thời lượng của bộ hẹn giờ.

Tắt bộ hẹn giờ trước thời gian

Nếu không sử dụng vùng chiên, trước tiên hãy bật thiết bị. Chạm vào

Chạm vào các  cái nút.

nút và cùng lúc.  

-  nhấp nháy trên màn hình.

4.12 Khóa an toàn cho trẻ em

Khóa an toàn cho trẻ em có tác dụng ngăn chặn việc bật thiết bị một cách vô tình.

Bật khóa an toàn cho trẻ em

Bật thiết bị.

Đảm bảo tất cả các vùng nấu đều đã tắt.

Chạm vào các nút và cùng lúc.

- Phát ra tín hiệu âm thanh.

Chạm vào nút một lần nữa.

- Phát ra tín hiệu âm thanh.

- Khóa an toàn trẻ em đã được bật.

- sáng ở tất cả các màn hình hiển thị mức công suất trong 10 giây.

Vận hành thiết bị với chức năng khóa an toàn cho trẻ em được kích hoạt

Bật thiết bị. Chạm vào các

nút và cùng lúc.  

- Phát ra tín hiệu âm thanh.

- Khóa an toàn trẻ em đã bị vô hiệu hóa. Thiết bị hiện có thể được sử dụng bình thường.

4 Vận hành thiết bị



Khóa an toàn trẻ em sẽ được kích hoạt lại trong vòng một phút sau khi tắt thiết bị.

Tắt chế độ khóa an toàn cho trẻ em

Bật thiết bị.

Đảm bảo tắt cả các vùng nấu đều đã tắt.

Chạm vào các nút và cùng lúc.

- Phát ra tín hiệu âm thanh.

Chạm vào nút một lần nữa.

- Phát ra tín hiệu âm thanh kép.

- Chức năng khóa an toàn trẻ em đã được tắt.

- Nhấp nháy ở tất cả các màn hình hiển thị mức năng lượng trong 10 giây.

4.13 Tạm dừng nấu

Với chức năng này, tất cả các vùng nấu đang bật có thể được vận hành tạm thời trong tối đa 10 phút bằng cách sử dụng chức năng chu trình nhiệm vụ «Giữ ấm».

Sau khi tạm dừng nấu, hoạt động sẽ được tiếp tục bằng cách sử dụng các cài đặt trước đó.

Chạm vào nút. 

- Chức năng giữ ấm - Thời gian  được kích hoạt cho từng vùng nấu.

hoạt động bị gián đoạn.

- Bộ đếm thời gian vẫn tiếp tục chạy.

- Tắt cả các nút đều không hoạt động ngoại trừ ,  và .



Nếu chức năng tạm dừng nấu không được tắt trong vòng 10 phút, thiết bị tắt hoàn toàn.

Chạm vào nút  lần nữa để tiếp tục nấu.

- Các vùng nấu sẽ tiếp tục hoạt động theo các cài đặt trước đó.

4.14 Khôi phục chức năng

Nếu thiết bị đã vô tình bị tắt bằng nút, các cài đặt có thể được khôi phục trong vòng 6 giây.



Bật thiết bị.

- Đèn báo của nút nhấp nháy. 

Chạm vào nút. 

- Các vùng nấu được bật khi thiết bị vô tình bị tắt rồi tự động bật lại.

4.15 Bảo vệ lau

Chức năng này ngăn chặn mức công suất bị thay đổi một cách vô tình, ví dụ khi lau bằng khăn bằng vải. Chạm vào nút.



- Đèn báo cho  nút sáng lên.

Tính năng bảo vệ xóa sẽ bị tắt khi chạm vào 30 giây.  nút một lần nữa hoặc tự động sau



Chạm vào nút  để tắt thiết bị bất cứ lúc nào.

5 Cài đặt người dùng

Các thiết lập người dùng sau đây có thể được thiết lập và lưu riêng lẻ:

Cài đặt người dùng	Giá trị thiết lập	Cài đặt tại nhà máy
P0 Độ lớn tín hiệu âm thanh 0 1	Thấp	2
	Trung bình	
	2 Cao	
P1 Tín hiệu âm thanh ở cuối thời gian hoạt động / hẹn giờ	0 Không có tín hiệu âm thanh	2
	1 thanh Tự động tắt sau 10 giây.	
	2 Tự động tắt sau 1 phút.	
P3 Tăng tốc tự động	0 Tự động tăng cường tắt	1
	1 Tự động tăng cường trên	
P4 Thời gian hoạt động mặc định / thời gian hẹn giờ	0 Thời lượng mặc định là 0 phút.	3
	1-9 Có thể điều chỉnh theo các bước từ 10-90 phút	
P5 Tín hiệu âm thanh khi các nút được nhấn	0 Tắt tín hiệu âm thanh	1
	1 Bật tín hiệu âm thanh	
P6 Khôi phục cài đặt gốc	0 Để khôi phục cài đặt gốc: Giữ nút  xuống cho 2 giây.	

5.1 Thay đổi cài đặt người dùng

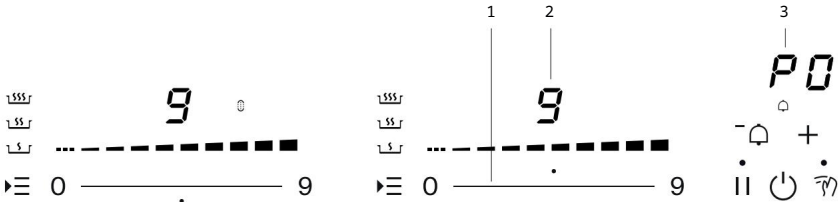
Khi thiết bị đã tắt, đồng thời giữ nút và nhấn trong 2 giây.



- Phát ra tín hiệu âm thanh.

Giữ cả hai thanh trượt ở bên trái màn hình 3 cùng lúc cho đến khi có tiếng động tín hiệu được phát ra.

- Cài đặt người dùng được lập chỉ mục, ví dụ **P0** xuất hiện ở màn hình 3.
- Giá trị cài đặt hiện tại của người dùng được hiển thị ở màn hình 2.



Sử dụng nút để chọn mức cao nhất tiếp theo và cài đặt.

− nút người dùng thấp nhất tiếp theo

Lưu mục nhập

Giữ nút đã nhấn trong 2 giây.

- Phát ra tín hiệu âm thanh.
- Chế độ «Cài đặt người dùng» đã kết thúc.

6 Chăm sóc và vệ sinh

Hủy cài đặt người dùng

Nhấn nút. 

- Mọi thay đổi về giá trị cài đặt sẽ không được lưu.
- Chế độ «Cài đặt người dùng» đã kết thúc.

6 Chăm sóc và vệ sinh



Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa dễ cháy, mài mòn, có chứa clo hoặc thuốc tẩy chất tẩy rửa để vệ sinh thiết bị. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa tiêu chuẩn dành cho thực phẩm. Trong mọi trường hợp không sử dụng bàn chải kim loại hoặc thép, vải đồng hoặc các sản phẩm có chứa cát hoặc vết xước để làm sạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh bếp vì có thể làm hỏng bếp.

Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng cọ rửa kim loại, vật sắc nhọn, dao hoặc những thứ tương tự để loại bỏ cặn thức ăn khô bám trên bếp.

6.1 Chăm sóc

Nếu có chất lỏng nào sôi trào ra ngoài, hãy rửa sạch ngay để tránh bị cháy.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ hạt cát nào (ví dụ như từ việc rửa rau) vì chúng có thể làm xước bề mặt bếp.

6.2 Vệ sinh

Sau khi nấu, hãy để thiết bị nguội trước khi vệ sinh. Vệ sinh bề mặt bằng miếng bọt biển, nước và chất tẩy rửa nhẹ. Đối với bếp có bề mặt bằng thép không gỉ, hãy sử dụng chất tẩy rửa thép crom để có kết quả vệ sinh tốt nhất. Luôn vệ sinh theo hướng của đường đánh bóng ban đầu.

Nếu cần, hãy vệ sinh bề mặt của từng bộ phận riêng lẻ của đầu đốt khi nguội bằng miếng bọt biển, nước và chất tẩy rửa nhẹ và rửa sạch bằng nước. Cặn (thức ăn sôi trào, mỡ bắn tung tóe, v.v.) có thể ăn mòn bề mặt và rất khó để loại bỏ sau đó. Để ngọn lửa đồng đều, các lỗ và rãnh trên đầu đốt phải luôn được giữ sạch sẽ.

Có thể rửa sạch giá đỡ chảo bằng máy rửa chén hoặc bằng tay. Đảm bảo rằng chân đế bằng silicon không được nhấc khỏi giá đỡ chảo.

Luôn lau khô đầu đốt và giá đỡ chảo sau khi vệ sinh. Giọt nước hoặc các mảng ẩm trên bếp khi bắt đầu nấu có thể làm hỏng lớp men. Sau vệ sinh và làm khô bộ tản lửa và nắp, đặt chúng ở vị trí trung tâm trên các đầu đốt tương ứng. Để biết tổng quan về các bộ phận của đầu đốt, hãy xem Đầu đốt gas (xem trang 10) phần.

7 Xử lý sự cố

Phải làm gì nếu.

. hệ thống đánh lửa không hoạt động?

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thực phẩm hoặc sản phẩm làm sạch căn bản bám giữa tia lửa đánh lửa và bộ phận đốt cháy	Làm sạch khu vực giữa bộ đánh lửa và lò đốt.
Đầu đốt bị ướt.	Lau khô nắp đầu đốt cẩn thận.
Nắp đầu đốt không được lắp đúng vị trí.	Kiểm tra xem nắp đã được đặt đúng vị trí chưa.
Thiết bị không được nối đất, không được nối đất đúng cách hoặc tiếp địa bị hỏng.	Thông báo cho bộ phận Dịch vụ khách hàng của chúng tôi.
Cặp nhiệt điện bị bẩn.	Làm sạch khu vực giữa cặp nhiệt điện và đầu đốt. Thông báo cho Dịch vụ khách hàng nếu cặp nhiệt điện không hoạt động bình thường.

. ngọn lửa không đồng đều?

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Các bộ phận của đầu đốt là không được định vị đúng cách.	Đặt các bộ phận của đầu đốt đúng vị trí sau khi chúng đã đã nguội đi.
Các rãnh trên ngọn lửa máy rải phân bị bẩn.	Vệ sinh sạch các rãnh trên bộ phận tản lửa.

...đòng khí không bình thường hoặc không có khí?

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Kiểm tra nguồn cung cấp khí đốt cho bếp nấu.	Mở van ở bộ phận phối chính hoặc trung gian van.
Nếu khí được cung cấp từ một bình gas, kiểm tra xem nó trống rỗng.	Thay bình gas rỗng.

...bếp có mùi gas?

Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Kết nối khí không đúng cách hình trụ.	Kiểm tra xem khớp nối của bình khí có âm thanh.
Có thể rò rỉ khí gas.	Tắt vòi gas, thông gió phòng và thông báo ngay cho bộ phận Dịch vụ khách hàng. Không sử dụng thiết bị cho đến khi đảm bảo không có rò rỉ gas trong lắp đặt hoặc bản thân thiết bị.



Hãy thông gió cho căn phòng thật tốt!

7 Xử lý sự cố

... "sáng lên trên màn hình?

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Khóa an toàn cho trẻ em đã được kích hoạt.

Để vận hành thiết bị có khóa an toàn cho trẻ em được kích hoạt, hãy xem phần «Vận hành thiết bị».

Tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em.

... Một tín hiệu âm thanh liên tục được phát ra, nhấp nháy trên màn hình và thiết bị tắt?

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Một nút hoặc một thanh trượt đã được chạm vào lâu hơn 10 giây.

Loại bỏ vật hoặc thức ăn đã sôi trào. Có thể sử dụng lại thiết bị như bình thường.

Đối tượng (ví dụ chảo, đĩa) trên bảng điều khiển.

Thức ăn đun sôi trên bảng điều khiển.

... H và nhấp nháy luân phiên trên màn hình?

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Tự động ngắt an toàn đã được kích hoạt.

Bật lại vùng nấu nếu cần.



Nếu vùng nấu đã hoạt động trong thời gian dài mà không có bất kỳ cài đặt nào được thay đổi, Thiết bị sẽ tự động tắt vùng nấu sau khoảng thời gian tùy thuộc vào mức công suất được cài đặt.

Mức công suất



1

2

3

4

Tự động tắt an toàn sau 8 giờ:phút.

2:00

8:30

6:30

5:30

4:30

Mức công suất

5

6

7

8

9

Tự động tắt an toàn sau 8 giờ:phút.

3:30

3:00

2:30

2:00

1:30

... H nhấp nháy trên màn hình?

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Bảo vệ nhiệt độ quá cao đã được kích hoạt.

Để vùng nấu nguội. Kiểm tra đồ nấu nướng.

... U nhấp nháy trên màn hình?

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Sự gián đoạn trong nguồn điện cung cấp.

Chạm vào bất kỳ nút nào để xác nhận màn hình. Có thể sử dụng lại thiết bị như bình thường.

· **E r** hoặc **E** một con số sẽ sáng lên trên màn hình?

Nguyên nhân có thể

Giải pháp

Đã xảy ra lỗi nội bộ.

Kiểm tra nguồn cung cấp khí. Làm sạch cặp nhiệt điện. Xác nhận thông báo lỗi (xác nhận bằng cách sử dụng thanh trượt).
Tắt bếp, để bếp nguội rồi bật lại. Ngắt nguồn điện của bếp trong 1 phút bằng cách tháo cầu chì hoặc tắt cầu dao.

Nếu lỗi không thể khắc phục được.

Ghi lại số lỗi. Ghi lại số sê-ri (FN) của thiết bị.
Hãy xem biển số nhận dạng để biết thông tin này. Gọi đến Dịch vụ khách hàng.

8 Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Vui lòng cung cấp tên sản phẩm của thiết bị và tên gọi chính xác của phụ kiện hoặc phụ tùng thay thế khi đặt hàng linh kiện.

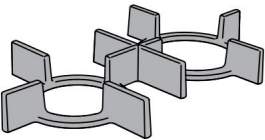
Phụ kiện

Hỗ trợ Mocha



Phụ tùng thay thế

Hỗ trợ chảo



Giá đỡ chảo Wok

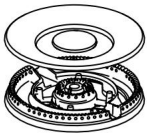


Vòng nối dài chảo



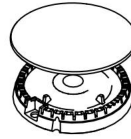
Bếp đốt chảo

màu đen hoặc làm bằng đồng thau



9 Dữ liệu kỹ thuật

Đầu đốt tiêu chuẩn
màu đen hoặc làm bằng đồng thau



9 Dữ liệu kỹ thuật

9.1 Thông tin sản phẩm

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Thương hiệu		V-ZUG	
Loại thiết bị		Bếp nấu âm	
Số hiệu mẫu		31063	
Chỉ định loại		GAS411GSAZ	
Số lượng vùng nấu		1	
Công nghệ sưởi ấm		Đầu đốt gas	
Loại đầu đốt		Chảo	
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa cho mỗi đầu đốt W		6000	
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa của tất cả các đầu đốt W		6000	
Hiệu suất trên mỗi đầu đốt gas	%	56,6	
Hiệu suất trên mỗi bếp	%	56,6	

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Thương hiệu		V-ZUG	
Loại thiết bị		Bếp nấu âm	
Số hiệu mẫu		31064	
Chỉ định loại		GAS421GSAZ	
Số lượng vùng nấu		2	
Công nghệ sưởi ấm		Đầu đốt gas	
Loại đầu đốt		Nhanh	Tiêu chuẩn
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa cho mỗi đầu đốt W		3000	1750
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa của tất cả các đầu đốt W		4750	
Hiệu suất trên mỗi đầu đốt gas	%	57,6	60
Hiệu suất trên mỗi bếp	%	58,8	

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Thương hiệu		V-ZUG		
Loại thiết bị		Bếp nấu âm		
Số hiệu mẫu		31071		
Chỉ định loại		GAS641GSAZ		
Số lượng vùng nấu		4		
Công nghệ sưởi ấm		Đầu đốt gas		
Loại đầu đốt		Nhanh	2 × tiêu chuẩn	Kinh tế
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa cho mỗi đầu đốt W	3000		2 × 1750	1000
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa của tất cả các đầu đốt W		7500		
Hiệu suất trên mỗi đầu đốt gas	%	57,6	60	55
Hiệu suất trên mỗi bếp	%	58,2		

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Thương hiệu		Thương hiệu		
Loại thiết bị		Loại thiết bị		
Số hiệu mẫu		31072		
Chỉ định loại		GAS951GSAZ		
Số lượng vùng nấu		5		
Công nghệ sưởi ấm		Đầu đốt gas		
Loại đầu đốt		Wok Rapid	2 × tiêu chuẩn	Tiết kiệm
Nhiệt lượng danh nghĩa đầu vào cho mỗi đầu đốt W	6000 3000	2 × 1750		1000
Nhiệt lượng đầu vào danh nghĩa của tất cả các đầu đốt W		13500		
Hiệu suất trên mỗi đầu đốt gas	% 56,6	57,6	60	55
Hiệu suất trên mỗi bếp	%	57,8		

9.2 Chế độ chờ sinh thái

Theo Quy định số 2023/826 của EU

Chế độ tắt	TRONG	-
Chế độ chờ	TRONG	0,5
Chế độ chờ với thông tin hoặc hiển thị trạng thái	TRONG	0,8
Chế độ chờ kết nối mạng	TRONG	-
Thời gian để thiết bị tự động chuyển sang chế độ tiết kiệm năng lượng tương ứng	Phút.	1

10 Xử lý

Bao bì Tắt

cả các vật liệu đóng gói (bìa cứng, màng nhựa (PE) và polystyrene (EPS)) đều được đánh dấu và nếu có thể, nên được thu gom để tái chế và xử lý theo cách thân thiện với môi trường.

Ngắt kết nối

Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và khí đốt. Với thiết bị cố định, việc này phải được thực hiện bởi người lắp đặt có chứng chỉ!

An toàn

Tắt thiết bị để tránh tai nạn do sử dụng không đúng cách, đặc biệt là khi trẻ em chơi đùa. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện hoặc nhả thợ điện ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Sau đó cắt cáp nguồn ngang bằng với thiết bị.

Xử lý

Không nên vứt bỏ thiết bị cũ như rác vô giá trị. Nếu vứt bỏ trực tiếp, nguyên liệu thô có thể được thu hồi để tái chế.



Biểu tượng trên tấm nhận dạng cảnh báo rằng thiết bị không được thải bỏ cùng với rác thải sinh hoạt thông thường. Thiết bị phải được thải bỏ theo quy

định của địa phương về việc thải bỏ rác thải. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thải bỏ và tái chế sản phẩm, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương, các cơ sở tái chế rác thải sinh hoạt tại địa phương hoặc nhà bán lẻ mà bạn đã mua thiết bị.

Địa chỉ của các nhà nhập khẩu

			
Úc/New Zealand	Công ty TNHH V-ZUG Australia 2/796 High Street Kew East, Victoria 3102, Úc	LB	Đường Kitchen Avenue SAL Đường cao tốc Mirna El Chalouhi Tòa nhà Wakim, Jdeihieh Beirut LIBANON
CN	V-ZUG (Thượng Hải) Công ty TNHH Thiết bị gia dụng Tòa nhà văn phòng Raffles City Changning 3 Số 1193 Đường Changning 200051 Thượng Hải TRUNG QUỐC	Nga	000 Hometek Đường Dubininskaya 57 tòa nhà 1 113054 Mátxcơva NGA
TẠI/DANG/ Đan Mạch/Đức/ Tây Ban Nha/Pháp/ KHÔNG/KHÔNG/ LU/Đồng Nam	V-ZUG Châu Âu BV Evolis 102 8530 Harelbeke BỈ	SG	Công ty TNHH V-ZUG Singapore ION Orchard 2 Orchard Turn #02-07B Singapore 238801 SINGAPORE
Anh/Mỹ	Công ty TNHH V-ZUG Anh Quốc 27 Phố Wigmore Luân Đôn W1U 1PN ANH QUỐC	TH	Công ty TNHH V-ZUG (Thái Lan) 989 Siam Piwat Tower, Tầng 12 A, TT25, Đường Rama1, Khu Third and Third, Bangkok 10330 THÁI LAN
Công ty TNHH HK/MO	V-ZUG Hồng Kông Tầng 12, số 8 phố Russell Vịnh Causeway HONG KONG	TR	GÜRELLER Trang web neo.3A/1-2 Cayyolu 06690 CANKAYA/ANKARA THỔ NHĨ KỲ
NÓ	Frigo 2000 SpA Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milan) Ý	Doanh nghiệp tư nhân UA	"Stirion" (MIRS corp.) Phố Osipova 37 65012 Odessa UKRAINE
CÁC	Bếp kỹ thuật số Hataarucha 3 6350903 Tel-Aviv ISRAEL	CÔNG TY TNHH VN V-ZUG VIỆT NAM	Tầng 21, Saigon Center, 67 Lê Pháp Việt Phường Bến Nghé, Quận 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIỆT NAM

11 Mục lục

MỘT

Địa chỉ của các nhà nhập khẩu 27

Bật và tắt thiết bị 14

Tổng quan về thiết bị 9

Các biện pháp phòng ngừa an toàn dành riêng cho thiết bị 5

Tự động tăng áp 16

Tắt trước thời gian 16

Bật 16

Tự động đánh lửa lại 11

B

Chức năng cầu nối 15

Tắt 15

Bật 15

C

Chăm sóc 20

Khóa an toàn trẻ em 17

Hoạt động với khóa an toàn trẻ em được kích hoạt, 17

Tắt 17

Bật 17

Vệ sinh 20

Vòng nấu ăn 14

Đồ nấu ăn 11

D

Ngắt kết nối 26

Xử lý 26

VÀ

EcoStandby 25

G

Bếp gas 10

-

Biến nhận dạng 8

Hướng dẫn sử dụng 5

K

Gửi âm 15

TỐI

Tan chảy 15

Hỗ trợ Mocha 12

Chỉ định mô hình 2

N

Ghi chú 29

CÁC

Các thành phần vận hành và hiển thị Các nút điều khiển 9

Màn hình hiển thị 10

P

Bao bì 26

Tạm dừng nấu 18

Thông tin sản phẩm 24

R

Đèn báo nhiệt dư 14

Chức năng khởi phục 18

S

An toàn 26

Biện pháp phòng ngừa an toàn

Chung 4

Ngắt an toàn 22

Hệ thống an toàn 11

Số sê-ri (SN) 8

Dịch vụ & Hỗ trợ 31

Đun sôi 16

Biểu tượng 4

T

Câu hỏi kỹ thuật 31

Bộ đếm thời gian 17

Thay đổi 17

Kết thúc trước thời gian 17

Cài đặt 17

Xử lý sự cố 21

Loại 2

TRONG

Cài đặt người dùng 19

Hủy bỏ 20

Thay đổi 19

Sử dụng lần đầu tiên 8

TRONG

Mở rộng bảo hành 31

Biến nhận dạng ở đâu? 8

Bảo vệ lâu dài 12

18 Vòng nói dài chào 12

12 Ghi chú

13 Dịch vụ & Hỗ trợ



Phần «Khắc phục sự cố» cung cấp cho bạn những mẹo hữu ích về cách tự xử lý những trục trặc nhỏ, giúp bạn tiết kiệm thời gian và công sức gọi thợ kỹ thuật bảo dưỡng cũng như các chi phí phát sinh kèm theo.

Thông tin về bảo hành V-ZUG có thể được tìm thấy tại www.vzug.com Dịch vụ Thông tin bảo hành. Vui lòng đọc kỹ thông tin này.

Vui lòng đăng ký thiết bị của bạn trực tuyến ngay tại www.vzug.com Dịch vụ Đăng ký bảo hành. Điều này sẽ cho phép bạn tận dụng được sự hỗ trợ tốt nhất có thể trong trường hợp thiết bị gặp sự cố trong thời gian bảo hành. Bạn sẽ cần số sê-ri (SN) và ký hiệu thiết bị để đăng ký thiết bị của mình. Bạn sẽ tìm thấy chúng trên tấm nhận dạng của thiết bị.

Thông tin thiết bị của tôi:

SN: _____ Thiết bị: _____

Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin về thiết bị này khi liên hệ với V-ZUG. Cảm ơn bạn.

Biển báo nhận dạng nằm ở mặt dưới của bếp gas.

Lệnh sửa chữa của bạn

Tại www.vzug.com Dịch vụ Số dịch vụ, bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của trung tâm dịch vụ V- ZUG gần nhất.

Các câu hỏi kỹ thuật, phụ kiện, gia hạn bảo hành V-ZUG rất

vui lòng hỗ trợ bạn giải đáp mọi thắc mắc chung về hành chính hoặc kỹ thuật, tiếp nhận đơn đặt hàng phụ kiện và phụ tùng thay thế cũng như thông báo cho bạn về các thỏa thuận dịch vụ tiến triển của chúng tôi.

Hướng dẫn nhanh

Trước tiên, vui lòng đọc các biện pháp phòng ngừa an toàn trong hướng dẫn sử dụng!

Để bật thiết bị Nhấn

nút trong 1 giây. 

Để chọn vùng nấu Chạm

vào thanh trượt cho vùng nấu mong muốn hoặc vuốt để cài đặt mức công suất.

Để tắt vùng nấu Chạm vào

mức công suất 0 trên thanh trượt.

Để tắt thiết bị Chạm vào

nút. 



1007518-05

