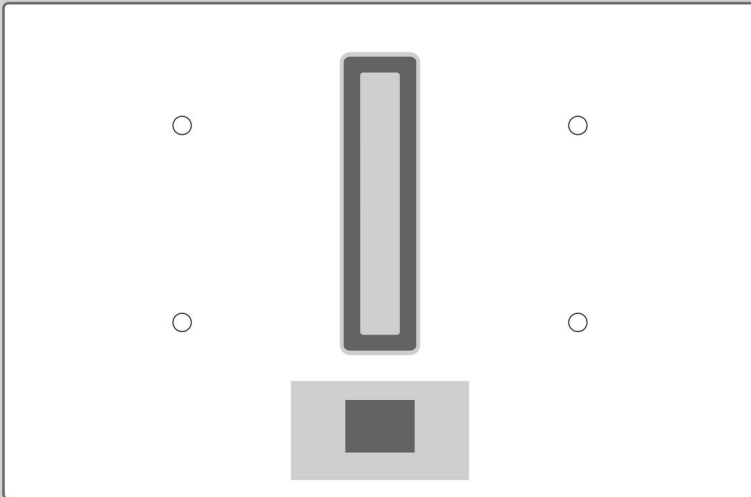




Hướng dẫn sử dụng

CombiCookTop V2000 I804

Bếp từ tích hợp máy hút mùi

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:

Chỉ định mô hình	Kiểu	Mã định danh mô hình
CombiCookTop V2000 I804	CCT2T-31095	CCT2T84MTLD

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

Nội dung

1	Cảnh báo an toàn	4	6.4 Thông gió phòng	24	
1.1	Các ký hiệu được sử dụng	4	6.5	OptiLink	24
1.2	Các biện pháp phòng ngừa an toàn chung	4	6.6	Không khí sạch	25
1.3	Các biện pháp phòng ngừa an toàn dành riêng cho thiết bị	4	6.7	Thời gian chạy sau	26
1.4	Hướng dẫn sử dụng	5	6.8	Bộ lọc	26
2	Sử dụng lần đầu tiên	9	7	Cài đặt người dùng	27
3	Mô tả thiết bị	9	7.1	Khóa an toàn cho trẻ em	27
3.1	Tổng quan về thiết bị	9	7.2	Ngôn ngữ	28
3.2	Các thành phần vận hành và hiển thị	9	7.3	Độ sáng	28
3.3	Bếp từ hoạt động như thế nào	10	7.4 Độ to	28	
3.4	Nấu ăn linh hoạt	10	7.5	Tín hiệu nút	29
3.5	Phát hiện Pan	10	7.6	Thông gió	29
3.6	Đồ nấu nướng	10	7.7	Gợi ý	29
3.7	Máy hút mùi	12	7.8	Cài đặt gốc	29
4	Hoạt động chung	13	8	Chăm sóc và bảo dưỡng	30
5	Vận hành bếp	13	8.1 Bề mặt gốm thủy tinh	30	
5.1	Bật thiết bị	13	8.2 Máy hút mùi	31	
5.2	Cài đặt mức công suất cho vùng nấu ...	14	9	Xử lý sự cố	34
5.3	Tổng quan về mức công suất	14	9.1 Các vấn đề khác có thể xảy ra	36	
5.4	Tất vùng nấu ăn	14	10	Phụ kiện và phụ tùng thay thế	37
5.5	Chỉ báo nhiệt độ	15	11	Dữ liệu kỹ thuật	38
5.6	Quản lý nguồn điện	15	11.1 Thông tin sản phẩm bếp nấu	38	
5.7	PowerPlus	15	11.2 Thông tin sản phẩm máy hút mùi	38	
5.8	Thời gian hoạt động	15	11.3 Chế độ chờ sinh thái	39	
5.9	Sử dụng chức năng nấu ăn	17	12	Xử lý	40
5.10	Nấu ăn dễ dàng	18	13	Mục lục	41
5.11	Bộ đếm thời gian	20	14	Dịch vụ & Hỗ trợ	43
5.12	Tạm dừng nấu	21			
5.13	Bảo vệ lau chùi	22			
5.14	Chức năng thu hồi	22			
5.15	Chế độ demo	22			
6	Vận hành máy hút mùi	23			
6.1	Bật máy hút mùi bằng tay khi ở quá trình nấu ăn	23			
6.2	Mức công suất «P»	23			
6.3	Tắt máy hút mùi	23			

1 Cảnh báo 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 8 tuổi trở lên và bởi những người bị giảm về mặt thể chất, giác quan hoặc tinh thần khả năng, hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức, miễn là họ được giám sát hoặc đã được hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em phải không đùa nghịch với thiết bị.

Không được thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng

bởi trẻ em mà 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 của thiết bị này bị

hỏng, nó phải

được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc

Dịch vụ khách hàng của họ

hoặc một người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.

1.3 An toàn cho từng thiết bị cụ thể

các biện pháp phòng ngừa



CẢNH BÁO: Trong mọi trường hợp

thể đứng có thể là nồi hoặc chảo nóng

được đặt trên màn hình.

CẢNH BÁO: Nếu bề mặt có

một vết nứt chạy qua

độ dày của vật liệu,

tắt thiết bị và

ngắt kết nối nó khỏi nguồn điện để tránh nguy cơ bị điện giật. CẢNH BÁO: Thiết bị

và các bộ phận dễ tiếp cận của nó sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận không chạm vào các bộ phận làm nóng.

Trong mọi trường hợp, không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị. Không

đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp hoặc giấy bạc lên bếp vì chúng có thể nóng.

Sau khi sử dụng, tắt bếp sử dụng các nút điều khiển và không dựa vào cảm biến chảo. CẢNH BÁO: Có thể nguy hiểm nếu để bếp không có người trông coi khi nấu bằng mỡ hoặc dầu, vì điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

KHÔNG BAO GIỜ cố gắng dập lửa bằng nước. Tắt thiết bị. Cố gắng dập lửa bằng nắp chảo hoặc chăn cứu hỏa. CẢNH BÁO: KHÔNG BAO GIỜ cất giữ đồ vật trên bếp vì nguy cơ hỏa

hoạn. CẢNH BÁO: Quá trình nấu phải được giám sát liên tục. Các quá trình nấu ngắn hơn phải

được giám sát trong toàn bộ thời gian.

Không vận hành thiết bị bằng công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt. Phòng phải được thông gió

đầy đủ khi vận hành máy hút mùi cùng lúc với các thiết bị khác đốt gas hoặc nhiên liệu khác. Tuân thủ các quy định chính thức về bố trí khí thải.

Không được đưa không khí đã hút vào vào ống khói dùng để thải khí từ các thiết bị đốt gas hoặc nhiên liệu khác.

1.4 Hướng dẫn sử dụng

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối với nguồn điện theo hướng dẫn lắp đặt riêng. Yêu cầu thợ lắp đặt/thợ điện có trình độ thực hiện công việc cần thiết.

Vứt bỏ vật liệu đóng gói theo đúng quy định của địa phương.

Sử dụng đúng cách

Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong nhà để chế biến thực phẩm. Không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào do sử dụng không đúng cách hoặc xử lý không đúng cách. Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong nơi hút khói và mùi thức ăn từ phía trên bề mặt nấu ăn.

Bất kỳ sửa chữa, thay đổi hoặc thao tác nào đối với thiết bị, đặc biệt là bất kỳ bộ phận nào có điện, chỉ được thực hiện bởi nhà sản xuất, Dịch vụ khách hàng của nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương đương. Sửa chữa nếu thực hiện không đúng cách

có thể gây thương tích nghiêm trọng, thiệt hại cho 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, hãy làm theo hướng dẫn trong phần «Dịch vụ & Hỗ trợ». Nếu cần, vui lòng liên hệ Dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

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.

Thiết bị tương ứng với việc nhận dạng tiêu chuẩn công nghệ được chuẩn hóa và các quy định an toàn có liên quan. Tuy nhiên, việc sử dụng đúng thiết bị là điều cần thiết để tránh thiệt hại và tai nạn. Vui lòng do đó hãy làm theo các biện pháp phòng ngừa được đưa ra trong những hướng dẫn vận hành này. Bề mặt được làm nóng sẽ vẫn nóng trong một thời gian sau khi nó được tắt và sẽ chỉ nguội dần đến nhiệt độ phòng. Vui lòng cho đủ thời gian thiết bị để làm mát trước, cho Ví dụ, làm sạch nó.

Trẻ em trong nhà

Vật liệu đóng gói, ví dụ màng nhựa và polystyrene, có thể gây nguy hiểm cho trẻ em. Nguy cơ ngạt thở! Giữ vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em. Thiết bị được thiết kế để sử dụng bởi người lớn đã quen thuộc với nội dung của những hướng dẫn vận hành này. Trẻ em có thể không phải lúc nào cũng nhận thức được sự nguy hiểm liên quan đến việc sử dụng các thiết bị điện. Đảm bảo giám sát đúng cách và không cho phép trẻ em chơi với thiết bị - có nguy cơ trẻ em có thể làm tổn thương chính mình.

Thận trọng: Nguy cơ bỏng

Mỡ và dầu quá nóng có thể dễ dàng bắt lửa cháy. KHÔNG BAO GIỜ cố gắng dập tắt dầu hoặc mỡ đang cháy bằng nước. Nguy cơ nổ! Dập tắt ngọn lửa bằng lửa chắn. Giữ cửa ra vào và cửa sổ đóng lại.

Các bề mặt có thể tiếp cận của bếp nấu có thể trở nên rất nóng khi vận hành với chảo trong địa điểm.

Thận trọng: Nguy cơ chấn thương

Việc sử dụng các biện pháp bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Không cho vật nuôi lại gần thiết bị.

Thận trọng: Nguy hiểm đến tính mạng

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

Làm thế nào để tránh làm hỏng thiết bị

Không bao giờ được đặt nồi nóng và chảo trên màn hình!

Trong trường hợp quá nhiệt, hãy tắt nguồn lấy đĩa ra và để nguội hoàn toàn. Không đặt bất kỳ đĩa nào lên đó. Trong mọi trường hợp không sử dụng nước lạnh để

làm nguội nó nhanh chóng.

Không treo lên thiết bị.

Không đặt dụng cụ nấu ăn nóng lên silicone khớp để tránh làm hỏng chúng.

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

Đặc biệt chú ý đến các loại thực phẩm có đường hoặc nước trái cây không rơi vào vùng nấu nóng vì điều này có thể làm hỏng bề mặt. Nếu thức ăn có đường hoặc nước trái cây rơi vào để làm sạch các vùng nấu nóng ngay lập tức (khi vẫn còn nóng) với một dụng cụ cạo.

Nồi bằng đồng nguyên chất hoặc nhôm không nên sử dụng để nấu ăn vì chúng có thể để lại dấu vết có thể khó để làm sạch. Nếu các dấu vết không được gỡ bỏ ngay sau đó nấu ăn với chất tẩy rửa phù hợp, chúng có thể bị đốt cháy vĩnh viễn và do đó làm hỏng vĩnh viễn hình ảnh hình dáng bên ngoài của thiết bị. Trượt chảo và đồ nấu nướng trên gốm thủy tinh gây trầy xước. Điều này có thể được ngăn ngừa phần lớn bằng cách nâng chảo và đồ nấu nướng lên và sau đó đặt đặt chúng xuống đúng vị trí.

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

Không có cái gọi là hoàn toàn kính chống trầy xước; thậm chí có thể bị trầy xước phát triển trên kính sapphire, đó là được sử dụng trong đồng hồ. Gốm thủy tinh đã sử dụng là chất lượng tốt nhất có sẵn trên thị trường.

Lưu ý khi sử dụng

Các xét nghiệm đã chỉ ra rằng trong những trường hợp bình thường không có nguy cơ nào đối với tim người sử dụng máy tạo nhịp tim. Nếu, với tư cách là người sử dụng máy tạo nhịp tim (hoặc máy trợ thính hoặc một loại cấy ghép khác), bạn muốn để yên tâm rằng việc sử dụng thiết bị không gây ra rủi ro, bạn nên tham khảo ý kiến bác sĩ có năng lực thẩm quyền.

Nếu thiết bị bị hư hỏng rõ ràng, hãy không sử dụng nó. Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi.

Nếu thiết bị không hoạt động bình thường, hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ngay lập tức.

Nếu cáp nguồn của thiết bị là

bị hư hỏng, phải được thay thế bởi Dịch vụ Khách hàng để tránh nguy hiểm.

Thận trọng: Các bộ phận có thể tiếp cận được có thể trở nên nóng khi sử dụng với các thiết bị nấu ăn.

Không đốt cháy thức ăn bên cạnh bếp Mui xe.

Không để thiết bị không có người trông coi khi chiên ngập dầu trên bề mặt nấu ăn. Dầu ăn trong chảo chiên ngập dầu thiết bị có thể quá nóng và bắt cháy. Liên tục theo dõi nhiệt độ của dầu ăn, giữ nó dưới nhiệt độ có thể bắt lửa.

Thay dầu ăn thường xuyên - bản dầu để bắt lửa hơn là sạch dầu.

Không vận hành bếp nấu riêng lẻ vùng của bề mặt nấu ăn không có chảo hoặc với một cái chảo rỗng trên chúng vì vậy để tránh làm hỏng thiết bị hoặc đồ đạc nhà bếp thông qua việc xây dựng nhiệt.

Đảm bảo thông gió đầy đủ khi quạt thông gió đang bật để tránh tạo ra áp suất thấp gây khó chịu trong bếp và đạt được hiệu quả hút khí tối ưu.

Tránh luồng không khí chéo, có thể thổi hơi nấu ăn qua bề mặt nấu ăn.

Nếu các thiết bị khác - đốt bằng gas hoặc các nhiên liệu khác - đang được sử dụng tại đồng thời, đảm bảo rằng có đủ nguồn cung cấp không khí trong lành. Điều này không áp dụng cho các thiết bị tuần hoàn không khí. Nếu các hệ thống bản khác đang được sử dụng tại cùng một lúc (ví dụ gỗ, khí đốt, dầu hoặc thiết bị sưởi ấm đốt than), hoạt động an toàn chỉ có thể thực hiện được khi cung cấp áp suất âm trong phòng là 4 Pa (0,04 mbar) không được vượt quá tại vị trí của thiết bị. Nguy cơ độc hại khói! Một luồng không khí trong lành đầy đủ phải được đảm bảo ví dụ thông qua các lỗ mở không thể đóng được ở cửa ra vào hoặc cửa sổ và kết hợp với hộp tường hút gió/Thoát gió hoặc bằng kỹ thuật khác có nghĩa.

Khi thực hiện công việc bảo trì thiết bị, bao gồm
thay bóng đèn, hãy ngắt nguồn điện cung cấp cho
thiết bị: tháo cầu chì ra khỏi giá đỡ hoặc tắt cầu
dao điện, hoặc rút phích cắm khỏi ổ cắm điện. Khi
vệ sinh thiết bị, hãy

đảm bảo không có nước lọt vào bên trong. Chỉ sử
dụng vải hơi ẩm. KHÔNG BAO GIỜ phun nước vào bên
trong hoặc bên ngoài thiết bị. Nếu nước lọt
vào bên trong thiết bị, nó có thể gây hư hỏng.

Tuân thủ các khoảng thời gian vệ sinh. Nếu
không tuân thủ, nguy cơ hỏa hoạn sẽ tăng lên do mỡ
tích tụ trong bộ lọc mỡ kim loại. Không tuân
thủ hướng dẫn vệ sinh có thể gây ra nguy cơ hỏa
hoạn.

2 Sử dụng lần đầu tiên



Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối với nguồn điện theo hướng dẫn lắp đặt riêng. Có thợ lắp đặt/thợ điện có trình độ thực hiện công việc cần thiết.



Gỡ bỏ mọi miếng dán dính trên thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên.



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. Hãy đảm bảo phòng được thông gió tốt.

3 Mô tả thiết bị

3.1 Tổng quan về thiết bị

1 vùng nấu $\varnothing 210$ mm (phía sau bên trái)

- Công suất đầu ra PowerPlus: 3500 W

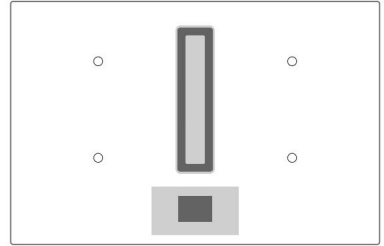
1 vùng nấu $\varnothing 210$ mm (phía sau bên phải)

- Công suất đầu ra PowerPlus: 3700 W

2 vùng nấu $\varnothing 180$ mm (mặt trước)

- Công suất đầu ra PowerPlus: 3000 W

Máy hút mùi có bộ lọc được bố trí ở vị trí trung tâm bảng cát-sét.



3.2 Các yếu tố vận hành và hiển thị

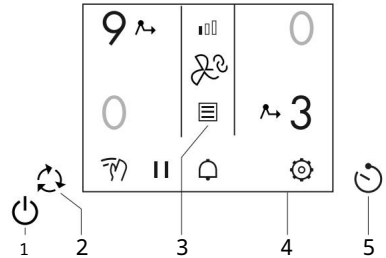
1 Nút BẬT/TẮT

2 CleanAir đã được kích hoạt

3 Bộ lọc than hoạt tính / Bộ lọc mỡ

4 Hiển thị

5 Thời gian chạy sau khi máy hút mùi được kích hoạt



Hiển thị khi nấu ăn

1 Mức công suất vùng nấu

2 Chế độ hút mùi

3 Chế độ OptiLink

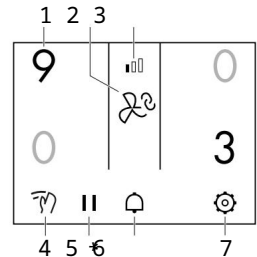
4 Bảo vệ lau chùi

5 Tạm dừng*

6 Bộ đếm thời gian

7 Cài đặt

(*) Nếu không có vùng nấu nào được kích hoạt, biểu tượng để hiển thị thông gió cho phòng.



3 Mô tả thiết bị

3.3 Bếp từ hoạt động như thế nào

Bếp từ hoạt động rất khác so với bếp từ thông thường hoặc bếp điện. Bếp từ Các cuộn dây bên dưới tấm gốm thủy tinh tạo ra từ trường thay đổi nhanh chóng, làm nóng trực tiếp phần đế từ của dụng cụ nấu.

Tấm gốm thủy tinh chỉ được làm ấm bằng dụng cụ nấu ăn nóng. Tháo dụng cụ nấu ăn từ vùng nấu sẽ ngay lập tức làm gián đoạn nguồn cung cấp năng lượng.

Bếp từ là:

phản ứng nhanh

tiết kiệm năng lượng

điều chỉnh chính

an toàn

xác mạnh mẽ



Cần có dụng cụ nấu ăn có bề mặt đáy đủ hoặc đế từ tính đầy đủ để nấu ăn bằng bếp từ.

3.4 Nấu ăn linh hoạt

Không có vùng nấu nào được đánh dấu khi nấu. Trung tâm của mỗi vùng nấu là được đánh dấu bằng . Đồ nấu nướng có bất kỳ đường kính nào cũng có thể được sử dụng trên bất kỳ vùng nấu nào. Đối với Trong quá trình nấu ăn, dụng cụ nấu phải được đặt ở vị trí trung tâm.



Để chiên đều, chảo phải được đặt ở giữa. Đường kính của đáy chảo Chảo không được lớn hơn đường kính của vùng nấu.

3.5 Phát hiện Pan

Mỗi vùng nấu đều được trang bị chức năng phát hiện chảo. Chức năng này phát hiện dụng cụ nấu ăn tương thích với bếp từ có đế từ.

Nếu dụng cụ nấu ăn bị tháo ra trong quá trình sử dụng hoặc nếu sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp,

- mức công suất được chọn sẽ nhấp nháy xen kẽ với .

Nếu không có dụng cụ nấu ăn phù hợp nào được đặt trên vùng nấu trước thời gian phát hiện chảo (10 phút) trôi qua,

- vùng nấu sẽ tắt.

- màn hình hiển thị thay đổi từ «0».

- thiết bị sẽ tắt sau 30 giây nếu không có vùng nấu nào khác được sử dụng.

3.6 Đồ nấu nướng

Đồ nấu nướng phù hợp

Chỉ có dụng cụ nấu ăn có đáy từ tính (đường kính tối thiểu 11 cm) mới phù hợp để sử dụng với bếp từ.

Bạn có thể kiểm tra theo những cách sau:

Một nam châm dính ở bất kỳ vị trí nào trên đáy dụng cụ nấu.

Chỉ có mức công suất được cài đặt mới sáng trên bếp.



Không đun nóng bất kỳ dụng cụ nấu ăn không phù hợp nào bằng các vật dụng hỗ trợ như vòng kim loại, v.v. Điều này có thể làm hỏng bếp.

						
Đế bánh sandwich						
Cơ sở viên nang						
Nhiều lớp vật liệu						
Đế ép						
Gang						
Đúc tráng men sắt						
Thép tráng men						

Chìa khóa:



Phân phối nhiệt



Tốc độ phản ứng



Mức độ tiếng ồn



Chăm sóc



Cân nặng



Thép



Nhôm



Men



Tốt



thỏa đáng



Không thuận lợi

Ghi chú chung về đồ nấu nướng

Đảm bảo đường kính của đáy dụng cụ nấu ăn là

cùng kích thước với đường kính trên của đồ nấu nướng.

Chúng tôi khuyên bạn không nên sử dụng đồ nấu nướng đồ gốm có đế ép như loại này của dụng cụ nấu nướng không dùng được với tất cả các bếp từ.

Một số bếp từ có chức năng làm tan chảy, giữ ấm và chức năng đun sôi. Chúng tôi khuyến khích sử dụng đồ nấu nướng không có đáy lõm cho các hàm này.

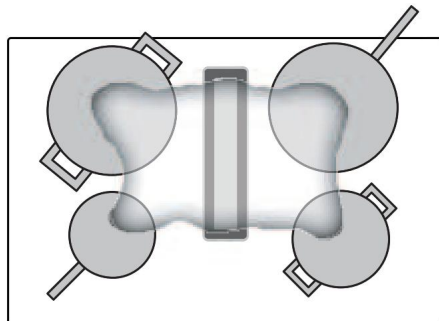
Tay cầm lỏng lẻo hoặc rỗng có thể tạo ra tiếng còi lớn.



đỉnh của dụng cụ nấu vào bề mặt bếp giảm trong quá trình vận hành và do đó, đồ nấu nướng có thể được di chuyển dễ dàng hơn.
Thành chảo dày hấp thụ rung động và giảm mức độ tiếng ồn.

Vị trí Pan

Đặt nồi và chảo lên bếp sao cho hơi nước không bị hút vào máy hút mùi qua tay cầm.



Nấu ăn tiết kiệm năng lượng Để

đạt hiệu quả năng lượng tối đa và phân phối nhiệt đều, hãy lưu ý những điều sau: Đáy dụng cụ nấu phải sạch, khô và nhẵn. Đặt dụng cụ nấu vào giữa vùng nấu. Sử dụng nắp đậy vừa vặn. Đường kính của dụng cụ nấu phải phù hợp với lượng thực phẩm cần nấu.

Đồ nấu nướng tráng men

Khi chiên, không sử dụng mức công suất cao hơn «7». Có thể sử dụng dụng cụ nấu được tráng men ở mức cao hơn «7» với điều kiện đáy chảo được phủ hoàn toàn bằng chất lỏng.

- Lớp phủ có thể bị quá nóng và hư hỏng.



Không bao giờ sử dụng chảo rán có lớp phủ tăng cường tự động hoặc PowerPlus.

Tiếng ồn trong khi nấu Đồ nấu

có thể gây ra tiếng ồn trong khi nấu. Điều này không chỉ ra bất kỳ sự cố nào, cũng không ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị theo bất kỳ cách nào.



Tiếng ồn phụ thuộc vào dụng cụ nấu ăn được sử dụng. Nếu tiếng ồn gây ra sự xáo trộn đáng kể, bạn có thể thay đổi dụng cụ nấu ăn.

3.7 Máy hút mùi Máy hút mùi

được thiết kế để hút hơi và mùi nấu ăn. Có thể sử dụng ở chế độ hút hoặc tuần hoàn.

Chế độ trích xuất

Quạt hút khói nấu ăn và mùi từ phía trên bề mặt nấu ăn. Bộ lọc mỡ kim loại làm sạch không khí được hút ra, sau đó được đưa qua một ống nối được lắp van một chiều tích hợp và qua ống dẫn khí ra bên ngoài.



Khi sử dụng, hãy đảm bảo có đủ nguồn cung cấp không khí trong lành để thay thế lượng không khí bị hút ra.

Chế độ tuần hoàn với bộ lọc than hoạt tính

Một chiếc quạt hút khói nấu ăn và mùi từ phía trên bề mặt nấu ăn. Không khí đi qua bộ lọc mỡ kim loại và bộ lọc than hoạt tính, các hạt mỡ và mùi hôi phần lớn được loại bỏ khỏi không khí và sau đó được luân chuyển trở lại phòng.



Nếu bộ lọc than hoạt tính không được cung cấp kèm theo thiết bị, thì chúng phải được được đặt hàng và lắp đặt trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên.

4 Hoạt động chung

Tổng quan về các menu, chức năng và tùy chọn khác nhau của bếp:

Thực đơn	Lựa chọn	Kích hoạt menu
Chức năng cụ thể cho từng vùng nấu	Thời gian hoạt động Chức năng nấu ăn Nấu ăn dễ dàng	Nhấn giữ vùng nấu tương ứng trong 1 giây hoặc chạm 2x.
Các chức năng cụ thể của máy hút mùi	Liên kết quang học Thời gian chạy sau Không khí sạch Bộ lọc	Giữ hoặc nhấn 2 lần trong 1 giây hoặc chạm 2x.
Menu người dùng	Khóa an toàn cho trẻ em Ngôn ngữ Độ sáng Khối lượng Tín hiệu nút Gợi ý Thông gió Cài đặt gốc	Chạm vào

5 Vận hành bếp

5.1 Bật thiết bị

- Giữ nút đã nhấn trong 1 giây.
- Một tín hiệu âm thanh được phát ra và các thông báo gợi ý sẽ xuất hiện trên màn hình.
- Xác nhận với **OK**.



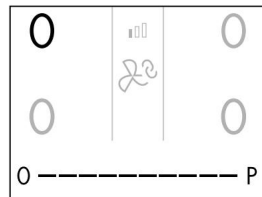
Tín nhắn sẽ tự động biến mất sau 5 giây.

5 Vận hành bếp

5.2 Cài đặt mức công suất cho vùng nấu

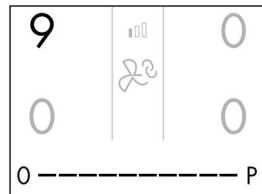
Chạm vào vùng nấu cần thiết.

- Vùng nấu được chọn sẽ được tô sáng và thanh trượt xuất hiện.



Chạm hoặc vuốt thanh trượt «0-P» để cài đặt mức công suất.

- Có thể chọn chế độ mong muốn khi nấu ăn vùng và thanh trượt được hiển thị.
- Mức công suất được chọn sẽ được chấp nhận khi thanh trượt được phát hành.
- Ngay sau khi mục nhập cuối cùng được thực hiện, thanh trượt sẽ biến mất quả lè.



5.3 Tổng quan về mức công suất

Mức công suất	Phương pháp nấu ăn	Sử dụng
	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
1	Làm ấm nhẹ nhàng	Gelatin, nước sốt
2		
3	Súng tấy	Cơ
4	Tiếp tục nấu, giảm bớt,	Rau, khoai tây, nước sốt, trái cây, cá
5	hầm, hấp	
6	Tiếp tục nấu, hầm Mì ống, súp, thịt hầm	
7	Chiên nhẹ	Rösti, trứng tráng, đồ ăn chiên tẩm bột, xúc xích
8	Chiên, rán ngập dầu	Thịt, khoai tây chiên
9	Chiên nhanh	Bít tết
P «PowerPlus»	Làm nóng nhanh	Nước sôi

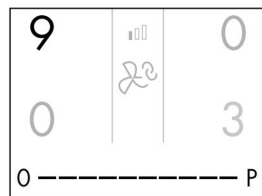
5.4 Tắt vùng nấu

Chạm vào vùng nấu cần thiết.

- Vùng nấu được chọn sẽ được hiển thị và thanh trượt xuất hiện.

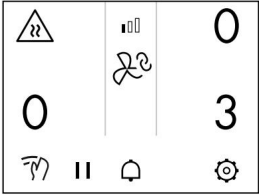
Chạm vào «0» trên thanh trượt.

- Nếu không có mục nhập nào khác được thực hiện và các vùng nấu khác đã tắt, thiết bị sẽ tắt sau 30 giây.



5.5 Chỉ báo nhiệt dư

⚠ vẫn sáng ở vị trí nấu ăn có liên quan khu vực này miễn là có nguy cơ bị bỏng.

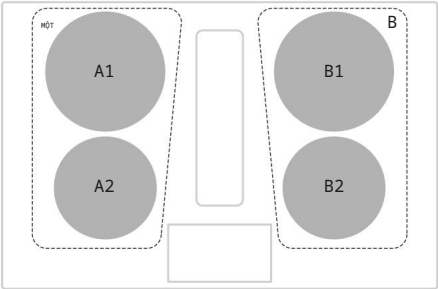


5.6 Quản lý nguồn điện

Không thể cài đặt mức công suất cao bằng cả hai dụng cụ nấu của vùng nấu ZoneFlex (A hoặc B)

cùng một lúc.

Nếu cố gắng vận hành hai dụng cụ nấu ăn ở mức công suất cao trong vùng nấu ZoneFlex, thì công suất sẽ giảm đối với dụng cụ nấu ăn được chọn đầu tiên. Việc giảm công suất sẽ bảo vệ kết nối thiết bị khỏi tình trạng quá nhiệt.



5.7 Điện năng

Tất cả các vùng nấu đều được trang bị chức năng tăng cường PowerPlus.

Khi bật PowerPlus, vùng nấu được chọn sẽ hoạt động ở mức công suất cực cao trong 10 phút.

PowerPlus có thể được sử dụng, ví dụ, để đun nóng nhanh một lượng lớn nước.

5.8 Thời gian hoạt động

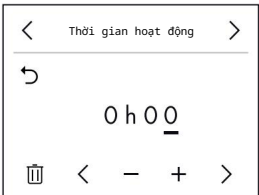
⚠ Không được để bếp không có người trông coi trong khi sử dụng. Nguy cơ thức ăn sôi trào, cháy và bắt lửa!

Với chức năng hẹn giờ hoạt động, vùng nấu sẽ tự động tắt sau khoảng thời gian đã cài đặt (từ 1 phút đến 2 giờ).

Cài đặt thời gian hoạt động

Nhấn giữ vùng nấu đang hoạt động trong 1 giây hoặc chạm 2x.

Chọn mục menu «Thời gian hoạt động» bằng hoặc . < >



5 Vận hành bếp

Tăng hoặc giảm giá trị đã chọn bằng hoặc

+ -

có triển vọng.

Sử dụng < và > trong phạm vi cài đặt ở phía dưới để chuyển đổi giữa giờ và phút.

Chạm vào 

- Thời gian hoạt động được đặt thành «0h 00».

Xác nhận mục nhập bằng hoặc  bằng .

>



Chạm vào nút  để thoát khỏi menu và hủy cài đặt.

- Thời gian hoạt động được hiển thị bên dưới chế độ nấu vùng.



Thay đổi thời gian hoạt động

Giữ vùng nấu với thời gian hoạt động được nhấn trong 1 giây hoặc chạm 2 lần.

Tăng hoặc giảm giá trị đã chọn bằng hoặc

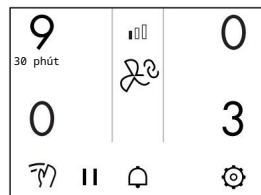
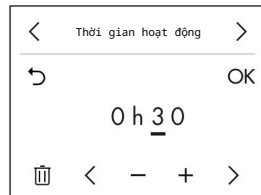
+ -

có triển vọng.

Sử dụng < và > trong phạm vi cài đặt ở phía dưới để di chuyển từ chữ số này sang chữ số tiếp theo.

Xác nhận mục nhập với .

- Thời gian hoạt động đã thay đổi được hiển thị bên dưới khu vực nấu ăn.



Kết thúc thời gian hoạt động trước thời hạn

Giữ vùng nấu có thời gian hoạt động đang được nhấn nhả trong 1 giây hoặc chạm 2x. Chạm .



- Thời gian hoạt động được thiết lập lại về «0h 00».

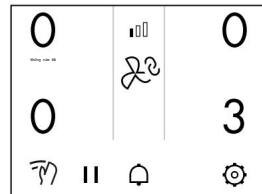
Xác nhận mục nhập với .



Kết thúc thời gian hoạt động

Khi thời gian hoạt động đã hết

- vùng nấu liên quan sẽ tắt. - tín hiệu âm thanh sẽ phát ra. - «00s» nhấp nháy bên dưới vùng nấu. Chạm vào vùng nấu để tắt tín hiệu âm thanh và màn hình hiển thị.



5.9 Sử dụng chức năng nấu ăn

tan chảy Ví dụ, bơ, sô cô la và mật ong có thể được đun chảy nhẹ nhàng ở nhiệt độ khoảng 40 °C.

Giữ ấm Thức ăn đã nấu xong có thể giữ ấm ở nhiệt độ khoảng 65 °C.

Đun nhỏ lửa Xúc xích, bánh bao và mì ống nhồi chẳng hạn, có thể được nấu trong nước nóng, ngay dưới nhiệt độ sôi.

Bật chức năng nấu ăn

Nhấn giữ vùng nấu trong 1 giây hoặc chạm vào 2x.

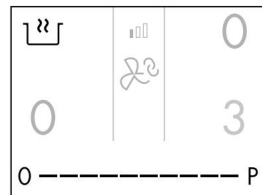
Chọn mục menu «Chức năng nấu ăn» bằng hoặc . Thực hiện lựa chọn > và xác nhận bằng OK.



Kết thúc chức năng nấu trước thời gian

Chạm vào vùng nấu. Chạm vào «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.



5.10 Nấu ăn dễ dàng



Không được để thức ăn đang nấu mà không có người trông coi khi sử dụng chức năng nấu dễ dàng. Rủi ro của thức ăn sôi trào, cháy và bốc cháy!

Các chức năng sau đây có thể được lựa chọn:

	Kiểm soát nấu ăn	Bếp phát hiện điểm sôi và duy trì nhiệt độ đạt được. Nấu ăn, ví dụ như mì ống hoặc gạo, có thể được bắt đầu ngay lập tức.
	Kiểm soát nhiệt độ	Khi chức năng được kích hoạt, bếp sẽ phát hiện nhiệt độ của đáy dụng cụ nấu ăn và giữ nó hằng số. Điều này đảm bảo thực phẩm tiếp tục được nấu chín đều đặn.
	Tăng tốc tự động	Một vùng nấu hoạt động ở mức công suất 9 trong một khoảng thời gian đã đặt. Khi khoảng thời gian này kết thúc, nó sẽ tự động chuyển về chế độ nấu liên tục đã cài đặt.

Kiểm soát nấu ăn



Để phát hiện chính xác điểm sôi, hãy sử dụng nước mát, không muối, không gia vị chỉ. Nên sử dụng nắp chảo. Chỉ có thể khởi động Cooking Control trên vùng nấu đã tắt. Không được di chuyển chảo trong khi giai đoạn làm nóng.

Lượng nước tối thiểu và tối đa cho mỗi vùng nấu:

Đường kính vùng nấu Lượng nước tối thiểu Lượng nước tối đa

180 mm Ø, 2 lít		3 lít
210mm	Ø, 4 lít	4 lít

Sử dụng Kiểm soát Nấu ăn

Đặt dụng cụ nấu ăn có nước vào chế độ nấu cần thiết vùng.

Nhấn giữ vùng nấu trong 1 giây hoặc chạm vào 2x.

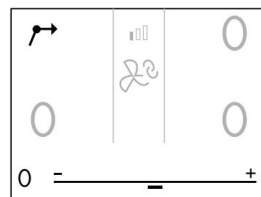
Chọn mục menu «Nấu ăn dễ dàng» bằng hoặc . < >
Chạm và xác nhận bằng OK.

- Bắt đầu kiểm soát quá trình nấu ăn.
- Một tín hiệu âm thanh được phát ra khi điểm sôi là đạt.

Chạm vào

- Thanh trượt sẽ được hiển thị.
- Thanh trượt có thể được sử dụng để điều chỉnh mức công suất tại để tiếp tục nấu.

Chạm vào «0» để kết thúc chức năng. Ngoài ra, chức năng có thể tắt trong mục menu «Nấu ăn dễ dàng» với TẮT.



Sử dụng Kiểm soát Nhiệt độ

Để sử dụng chức năng này, vùng nấu phải hoạt động khi có dụng cụ nấu trên đó.

Nhấn giữ vùng nấu trong 1 giây hoặc chạm vào 2x.

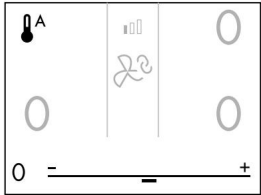
Chọn mục menu «Nấu ăn dễ dàng» bằng hoặc . < >
Chạm vào  nhận bằng OK.

- Bắt đầu kiểm soát nhiệt độ.
- Một tín hiệu âm thanh ba lần được phát ra khi nhiệt độ quá trình phát hiện đã hoàn tất.

Chạm vào .

- Thanh trượt sẽ được hiển thị.
- Thanh trượt có thể được sử dụng để điều chỉnh mức công suất tại để tiếp tục nấu.

Chạm vào «0» để kết thúc chức năng. Ngoài ra, chức năng có thể tắt trong mục menu «Nấu ăn dễ dàng» với TẮT.



Tăng tốc tự động

Tất cả các vùng nấu đều được trang bị chức năng tăng cường tự động có thể lựa chọn. Với chức năng này, vùng nấu sẽ nóng lên ở mức công suất «9» trong một khoảng thời gian nhất định (xem bảng). Khi thời lượng này đã hết, nó sẽ tự động chuyển về tiếp tục đã chọn trước đó mức độ nấu ăn.

Mức độ nấu liên tục	1	2	3	4	5	6	7	8
Tự động tăng tốc trong vài phút:giây.	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	2:15

Sử dụng tăng cường tự động

Để kích hoạt chức năng tăng cường tự động, bạn phải chọn mức nấu liên tục từ 1-8.

Nhấn giữ vùng nấu trong 1 giây hoặc chạm vào 2x.

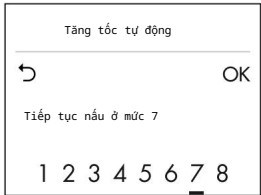
Chọn mục menu «Nấu ăn dễ dàng» bằng hoặc . < >
Chạm vào .



Mức độ nấu liên tục mong muốn được chọn bằng cách chạm vào bằng số tương ứng.

Xác nhận mục nhập với OK.

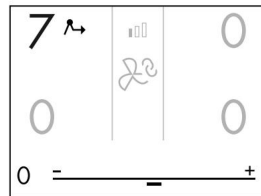
- Tự động khởi động tăng tốc.
- Vùng nấu được hiển thị cùng với vùng nấu đã chọn mức độ nấu liên tục.



5 Vận hành bếp

Chạm vào vùng nấu.

- Thanh trượt sẽ được hiển thị.
- Chạm vào «0» để kết thúc chức năng.



Nếu trong quá trình tăng cường tự động, mức công suất cao hơn được chọn, thời lượng sẽ tự động thay đổi. Nếu mức công suất thấp hơn được chọn, chế độ tăng cường tự động sẽ tắt.

5.11 Bộ đếm thời gian

Bộ hẹn giờ hoạt động giống như bộ hẹn giờ trứng (từ 1 phút đến 99 giờ 59 phút). Có thể sử dụng bất kỳ lúc nào và độc lập với mọi chức năng khác.

Cài đặt bộ hẹn giờ

Chạm vào

Tăng hoặc giảm giá trị đã chọn bằng hoặc

+ -

tương lai.

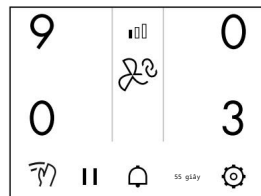
Chuyển đổi giữa giờ và phút bằng và . Chạm để đặt bộ đếm thời gian thành «00:00». Xác nhận mục nhập bằng

OK.



Chạm vào nút để thoát khỏi menu và hủy cài đặt.

Bộ đếm thời gian đếm ngược được hiển thị bên cạnh .



Thay đổi thời lượng còn lại của bộ đếm thời gian

Chạm hoặc các chữ số của bộ đếm thời gian.

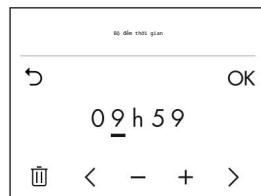
Tăng hoặc giảm giá trị đã chọn bằng hoặc

+ -

tương lai.

Chuyển đổi giữa giờ và phút với và . Xác nhận mục nhập với

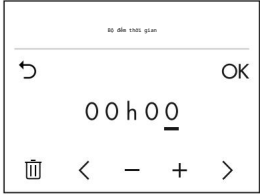
OK.



Tắt bộ hẹn giờ trước thời gian

Chạm vào  hoặc các chữ số của bộ đếm thời gian. Chạm vào .

- Bộ đếm thời gian được đặt thành «00h 00». Xác nhận mục nhập bằng **OK**.

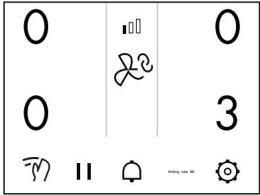


Bộ đếm thời gian đã hoàn thành

Khi bộ đếm thời gian kết thúc,

- phát ra tín hiệu âm thanh. - «00s» bên cạnh đèn nhảy. 

Chạm vào «00s» hoặc để tắt tín hiệu âm thanh và chuông.



5.12 Tạm dừng nấu Với chức năng

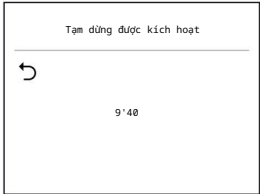
này, mức công suất của tất cả các vùng nấu được bật có thể được chuyển sang «0» trong tối đa 10 phút. Sau khi tạm dừng nấu, có thể tiếp tục hoạt động bằng cách sử dụng các cài đặt trước đó.



Kiểm soát nhiệt độ và kiểm soát nấu ăn được tắt thông qua chức năng tạm dừng nấu.

Bật chế độ tạm dừng nấu ăn

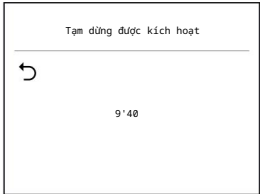
- Chạm vào **II**
- Tất cả các vùng nấu được bật sẽ chuyển sang chế độ nguồn mức «0».
 - Thời gian hoạt động bị dừng lại.
 - Bộ đếm thời gian vẫn tiếp tục chạy.
 - Nếu được bật, Kiểm soát nhiệt độ và Điều chỉnh nấu ăn điều khiển đã được tắt.



Thời gian tạm dừng tối đa là 10 phút. Đến thời điểm đó, nếu chưa kết thúc, thiết bị sẽ tắt.

Tắt chế độ tạm dừng nấu ăn

- Chạm vào 
- Tất cả các vùng nấu sẽ trở về cài đặt trước đó.
 - Giờ hoạt động vẫn tiếp tục diễn ra.
 - Không thể kiểm soát nhiệt độ và kiểm soát nấu ăn được phục hồi.



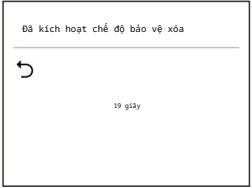
vệ chống lau Chức năng này ngăn chặn

mức công suất bị thay đổi một cách vô tình, ví dụ như khi lau bảng điều khiển bằng vải.

Bật chế độ bảo vệ xóa

Chạm vào .

- Tính năng bảo vệ xóa được kích hoạt trong 20 giây hoặc cho đến khi bị hủy.



Tắt chế độ bảo vệ xóa trước thời hạn Chế độ bảo vệ

xóa có thể bị hủy trong 3 giây đầu tiên. Sau đó biến mất.

Chạm vào .

- Tính năng bảo vệ chống lau đã bị hủy và thiết bị có thể hoạt động trở lại.



Chạm vào nút  tắt thiết bị bất cứ lúc nào.

5.14 Chức năng thu hồi

Nếu bếp vô tình bị tắt, chức năng gọi lại có thể khôi phục lại các cài đặt trước đó trong vòng 5 giây.

Giữ nút đã nhấc  trong 1 giây. Chạm để khôi phục cài đặt gần đây nhất.  Chạm để hủy chức năng. 



Không thể khôi phục chức năng Kiểm soát nhiệt độ và Kiểm soát nấu ăn.

5.15 Chế độ demo

Cài đặt này cho phép các nhà bán lẻ chuyên nghiệp đưa thiết bị vào chế độ trình diễn để hiển thị các chức năng

khi chưa bật thiết bị. Không khuyến khích sử dụng cài đặt này cho mục đích cá nhân.



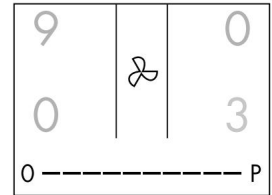
Chế độ demo chỉ có thể được chấm dứt bởi kỹ thuật viên bảo trì.

6 Vận hành máy hút mùi

6.1 Bật máy hút mùi bằng tay trong khi đang nấu ăn

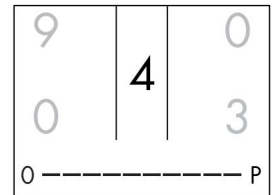
Chạm vào 

- Máy hút mùi sẽ được đánh dấu và thanh trượt sẽ xuất hiện.



Chạm hoặc vuốt thanh trượt «0-P» để cài đặt mức công suất.

- Có thể lựa chọn cài đặt mong muốn khi màn hình hiển thị nhấp nháy.
- Cài đặt được chấp nhận khi thanh trượt được nhả ra.
- Ngay sau khi mục nhập cuối cùng được thực hiện, thanh trượt sẽ biến mất quá lẹ.



6.2 Mức công suất «P»

Mức công suất «P» là mức công suất tối đa mà máy hút mùi có thể chạy. Sau 6 phút, máy hút mùi sẽ tự động chuyển về mức công suất thấp hơn.

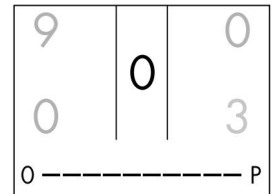
6.3 Tắt máy hút mùi

Chạm vào mức năng lượng.

- Mức công suất được tô sáng và thanh trượt xuất hiện.

Chạm vào «0» trên thanh trượt.

- Máy hút mùi tự động tắt.



6.4 Thông gió phòng

Với chức năng thông gió phòng, không khí được làm sạch bất kể vùng nấu có hoạt động hay không. Máy hút mùi được bật và tắt thủ công.



Không thể vận hành vùng nấu khi phòng đang bật hệ thống thông gió.

Lấy hết đồ nấu ra khỏi vùng nấu trước khi-tay.

Chạm vào nút. 

- Thiết bị bật. Chạm . - được gạch chân.
chân. Chạm 



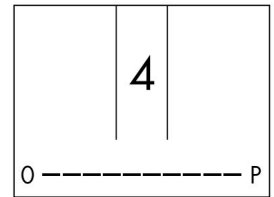
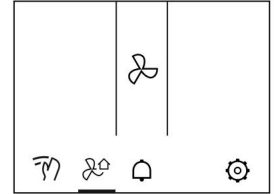
- Thanh trượt xuất hiện.

Đặt mức công suất cần thiết.

- Hệ thống thông gió trong phòng được kích hoạt.

Chạm để tắt chức năng này lần nữa.

- Máy hút mùi vẫn tiếp tục hoạt động theo thời gian đã hẹn.



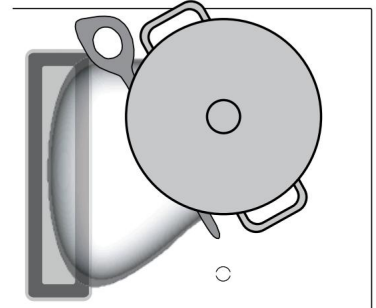
6.5 OptiLink Với chức

năng này, người dùng không còn cần phải điều khiển máy hút mùi thủ công nữa. OptiLink theo dõi mức công suất được thiết lập cho các vùng nấu và tự động thiết lập mức công suất tối ưu cho máy hút mùi.

Các thiết lập sau đây có thể được lựa chọn:

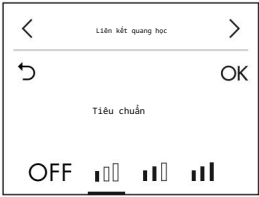
OFF	TẮT	OptiLink đã tắt
	Chế độ im lặng	Hoạt động ở mức độ tiếng ồn thấp
	Chế độ chuẩn	Chế độ bình thường
	Chế độ chuyên sâu	Công suất cao để hút mùi và khói khi nấu ăn

Dùng thìa gỗ cùng với nắp chảo để xả hơi nước vào cửa hút của máy hút mùi.



Thiết lập OptiLink

Giữ nguyên trong 2 giây hoặc chạm 2x. Chọn mục menu «OptiLink» bằng hoặc .
Chạm vào chế độ cần thiết và xác nhận bằng - Khi OK.
OptiLink được kích hoạt, các thông tin hoặc điều tượng trên sẽ được hiển thị.



Máy hút mùi hoạt động như thế nào khi OptiLink được kích hoạt

Khi OptiLink được bật:

- Máy hút mùi sẽ bật ở mức công suất hút 1 ngay khi đạt đến mức công suất được chỉ định cho một vùng nấu. Theo chế độ được chọn, mức 1 trên phạm vi Máy hút mùi được điều chỉnh theo mức công suất của bếp.
- Máy hút mùi điều khiển mức công suất hút phù hợp với cài đặt hiện tại trên bếp.

Vận hành thủ công

- Nếu bếp được bật và không có vùng nấu nào đang hoạt động thì phòng chức năng thông gió có thể được vận hành bằng tay.

Ghi đè thủ công

- Khi bếp được bật và OptiLink được kích hoạt, có thể ghi đè thủ công mọi lúc. Ba phút sau lần nhập cuối cùng, OptiLink sẽ tiếp tục điều khiển.

Thời gian sau khi chạy (chỉ khi chức năng được bật)

- Chi tiết về thời gian chạy sau (xem trang 26).
- Chức năng hẹn giờ chạy sau được kích hoạt ngay sau khi quá trình nấu kết thúc.
- sáng lên khi thời gian chạy sau được kích hoạt.

6.6 Không khí sạch

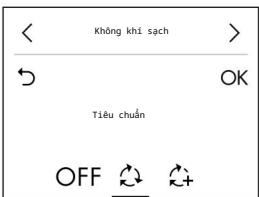
Với chức năng này, máy hút mùi sẽ được bật thường xuyên sau khi hoạt động để loại bỏ mùi khó chịu trong không khí.

Các thiết lập sau đây có thể được lựa chọn:

OFF	TẮT	CleanAir đã tắt
	Tiêu chuẩn	Chế độ bình thường. Máy hút mùi được bật ở mức 1 cứ 60 phút một lần trong 10 phút. Chức năng này không giới hạn thời gian.
	Căng	Máy hút mùi hoạt động ở mức 1 trong 8 giờ để loại bỏ mùi hôi khó chịu như mùi cá và mùi phở mai.

Cài đặt CleanAir

Giữ hoặc nhấn trong 2 giây hoặc chạm 2x. Chọn mục menu «CleanAir» bằng hoặc .
Thực hiện lựa chọn và xác nhận bằng - OK.
Khi chức năng này đang hoạt động, màn hình CleanAir sẽ sáng được chiếu sáng.



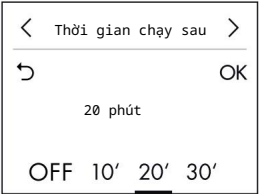
6.7 Thời gian chạy sau

Khi thiết bị đã tắt, máy hút mùi có thể tiếp tục hoạt động trong một khoảng thời gian nhất định. khoảng thời gian ở mức 1. Khói và mùi nấu ăn còn sót lại được hút ra và phạm vi mùi xe được sấy khô. Thời gian chạy sau được kích hoạt nếu thiết bị đã hoạt động và ít nhất một vùng nấu đã được sử dụng và máy hút mùi đã được sử dụng. Các thiết lập sau đây có thể được lựa chọn:

OFF	TẮT	Thời gian chạy sau bị tắt
10'	10 phút	Máy hút mùi tiếp tục hoạt động ở mức 1 trong 10 phút.
20'	20 phút	Máy hút mùi tiếp tục hoạt động ở mức 1 trong 20 phút.
30'	30 phút	Máy hút mùi tiếp tục hoạt động ở mức 1 trong 30 phút.

Thiết lập thời gian chạy sau

Giữ hoặc nhấn trong 2 giây hoặc chạm 2x. Chọn mục menu «Thời gian chạy sau» bằng hoặc . Thực hiện lựa chọn và xác nhận bằng - Khi . chức năng này hoạt động, màn hình hiển thị thời gian sau khi chạy sẽ sáng lên.



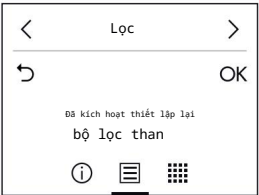
6.8 Bộ lọc

Với chức năng này, trạng thái của bộ lọc mỡ và than hoạt tính được hiển thị và bộ. Các thiết lập sau đây có thể được lựa chọn:

ⓘ	Trạng thái	Hiển thị trạng thái của bộ lọc.
☰	Than hoạt tính bộ lọc	Thiết lập lại đồng hồ đo của bộ lọc than hoạt tính.
⋮	Bộ lọc mỡ kim loại	Thiết lập lại đồng hồ đo của bộ lọc mỡ kim loại.

Đặt lại bộ lọc

Nhấn giữ trong 1 giây để chuyển đổi thiết bị tắt. Giữ hoặc nhấn trong 2 giây hoặc chạm 2x. Chọn mục menu «Bộ lọc» bằng hoặc . Chọn hoặc xác nhận bằng .



7 Cài đặt người dùng

Tổng quan về cài đặt của người dùng

Khóa trẻ em	Ngôn	Tin hiệu nút
ngữ	Độ sáng	Thông gió
Âm lượng		Gợi ý
		Cài đặt gốc

Thay đổi cài đặt người dùng

Để thay đổi cài đặt của người dùng, thiết bị phải được bật.

Chạm vào 

Có thể chọn trang cài đặt người dùng mong muốn bằng cách sử dụng  hoặc .

Thực hiện cài đặt mong muốn.

Xác nhận cài đặt bằng - Cài .

Đặt được lưu.

Để xác nhận nhiều thay đổi được thực hiện đối với cài đặt của người dùng cùng một lúc, sau mỗi lần thay đổi cuộn với hoặc  hoặc  Xác nhận trực tiếp với .

Để thoát khỏi cài đặt người dùng mà không chấp nhận thay đổi, hãy chạm vào .

7.1 Khóa an toàn cho trẻ em

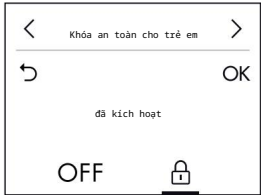
Chức năng khóa an toàn cho trẻ em khiến trẻ em khó có thể bật thiết bị.

Bật khóa an toàn cho trẻ em

Chọn cài đặt người dùng «Khóa chống trẻ em».

Chạm để kích hoạt khóa chống trẻ em.

Xác nhận cài đặt với .



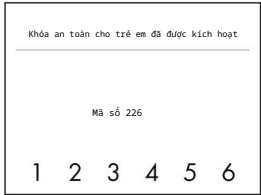
Bỏ qua khóa an toàn cho trẻ em khi nấu ăn

Bật thiết bị.

- Một mã mới được tạo ra xuất hiện ở giữa trung bày.

Nhập mã được chỉ định bằng các số bên dưới.

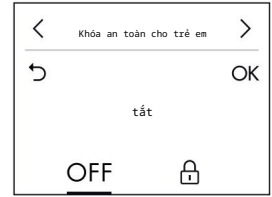
- Một tín hiệu âm thanh được phát ra mỗi khi một chữ số được đã nhập.
- Sau khi nhập mã, khóa an toàn cho trẻ em sẽ được kích hoạt ghi đè và có thể nấu mà không có bất kỳ hạn chế nào.



Ngay khi thiết bị được tắt lần nữa, khóa an toàn cho trẻ em sẽ được kích hoạt ngay lập tức được kích hoạt lại.

Tắt chế độ khóa an toàn cho trẻ em

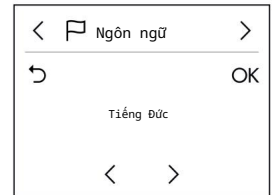
Khi khóa chống trẻ em được kích hoạt, hãy chọn «Chống trẻ em khóa» thiết lập người dùng.
dùng. **OFF** để tắt chức năng khóa an toàn cho trẻ em.
Chạm **Xác nhận thiết lập bằng OK.**



7.2 Ngôn ngữ

Ngôn ngữ hiển thị có thể thay đổi. Có nhiều ngôn ngữ khác nhau để lựa chọn.

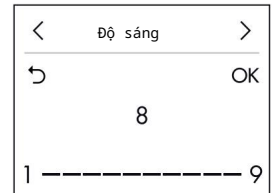
Chọn cài đặt người dùng «Ngôn ngữ».
Có thể thay đổi lựa chọn ngôn ngữ bằng cách sử dụng <hoặc> thấp.
Xác nhận cài đặt với **OK.**



7.3 Độ sáng

Độ sáng của màn hình có thể thay đổi. Có chín mức độ khác nhau để lựa chọn.

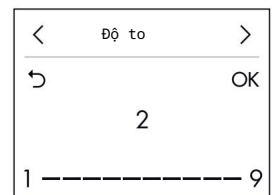
Chọn cài đặt người dùng «Độ sáng».
Chọn mức độ sáng từ «1-9» trên thanh trượt.
Xác nhận cài đặt với **OK.**



7.4 Độ to

Độ lớn của tín hiệu nút có thể thay đổi. Có chín mức độ lớn khác nhau có sẵn để lựa chọn.

Chọn cài đặt người dùng «Độ ồn».
Chọn mức âm lượng từ «1-9» trên thanh trượt.
Xác nhận cài đặt với **OK.**



7.5 Tín hiệu nút Tín hiệu

nút có thể được bật hoặc tắt.

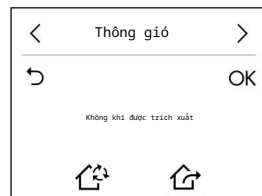
Chọn cài đặt người dùng «Tín hiệu nút». Chạm để kích hoạt tín hiệu nút. Xác nhận cài đặt bằng **OK**.



7.6 Thông gió

Chế độ thông gió của máy hút mùi có thể thay đổi. Có thể chuyển đổi giữa chế độ tuần hoàn và chế độ hút xuất.

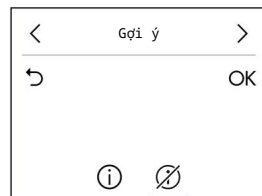
Chọn cài đặt người dùng «Thông gió». Chọn chế độ thông gió cần thiết. Xác nhận cài đặt bằng **OK**.



7.7 Gợi ý

Có thể tắt các thông báo xuất hiện khi thiết bị khởi động.

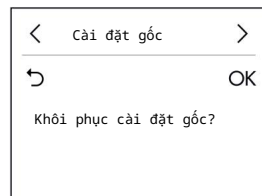
Chọn cài đặt người dùng «Gợi ý». Chạm và tắt **OK** tín hiệu. Xác nhận cài đặt bằng **OK**.



7.8 Cài đặt gốc Các cài đặt của

người dùng đã thay đổi có thể được khôi phục về cài đặt gốc.

Chọn cài đặt người dùng «Cài đặt gốc». Chạm vào **OK** để khôi phục thiết bị về cài đặt gốc. bằng **OK**.



8 Chăm sóc và bảo dưỡng

Các chức năng sau đây được xác định trong thiết bị là cài đặt mặc định của nhà máy:

Chức năng	Cài đặt tại nhà máy
Khóa an toàn cho trẻ em	TẮT
Ngôn ngữ	Tiếng Đức
Độ sáng	Mức 9 (to)
Âm lượng	Cấp độ 5 (trung bình)
Tín hiệu nút	TẮT
Thông gió	Không khí tuần hoàn
Gợi ý	TRÊN
Liên kết quang học	Chế độ chuẩn
Thời gian chạy sau	20 phút
Không khí sạch	TẮT

8 Chăm sóc và bảo dưỡng

8.1 Bề mặt gốm thủy tinh



Tốt nhất là vệ sinh thiết bị khi nó đã nguội hoàn toàn.
Nguy cơ bỏng!

Luôn vệ sinh bếp sau khi sử dụng. Điều này ngăn ngừa thức ăn còn sót lại bị cháy. Khô hoặc thức ăn thừa bị cháy khó rửa sạch hơn.

Sử dụng kỹ thuật vệ sinh không đúng cách có thể làm hỏng các dấu hiệu hoặc bề mặt.



Tránh vệ sinh bề mặt bếp gốm thủy tinh bằng chất tẩy rửa có tính mài mòn, miếng cọ rửa, len kim loại, v.v. vì chúng có thể làm hỏng bề mặt.

Chỉ sử dụng vải mềm hoặc miếng bọt biển với nước và nước rửa chén thông thường để lau chùi vết bẩn hàng ngày.

Loại bỏ vết bẩn cứng đầu, ví dụ như sữa đun sôi, khi vẫn còn ấm bằng cách sử dụng gốm thủy tinh dụng cụ cạo bếp. Luôn tuân thủ hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất dụng cụ cạo.

Thực phẩm có hàm lượng đường cao, ví dụ như mứt cam, khi sôi trào cần được loại bỏ trong khi vẫn còn nóng sử dụng dụng cụ cạo bếp bằng gốm thủy tinh. Bề mặt của gốm thủy tinh nếu không, bếp có thể bị hư hỏng.

Loại bỏ nhựa tan chảy khi vẫn còn ấm bằng dụng cụ cạo bếp bằng gốm thủy tinh. Bề mặt nếu không, mặt bếp bằng gốm thủy tinh có thể bị hư hỏng.

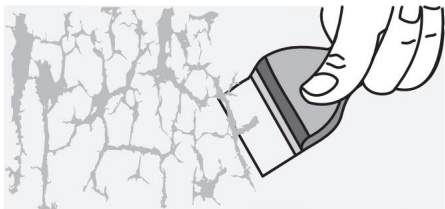
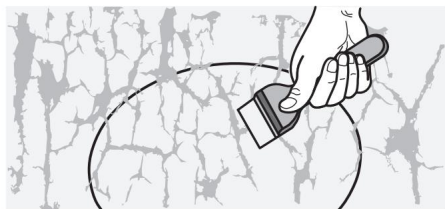
Loại bỏ vết bẩn do cặn vôi khi nguội bằng một lượng nhỏ chất tẩy cặn vôi, ví dụ giấm hoặc nước cốt chanh. Sau đó lau sạch bằng khăn ẩm.

Sử dụng chất tẩy rửa phù hợp (xem trang 31) để loại bỏ vết bẩn cứng đầu.

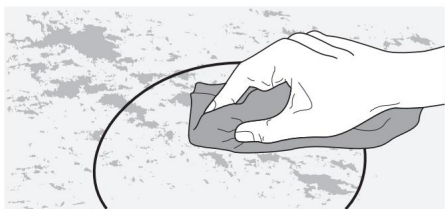
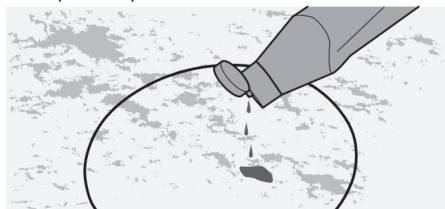
Vệ sinh bề

có kết quả tốt, hãy làm theo các hướng dẫn vệ sinh sau. Để

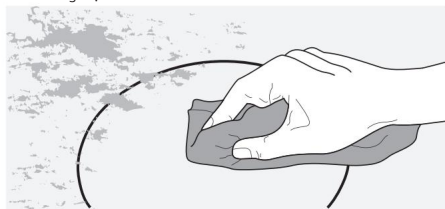
vệ sinh kỹ lưỡng, hãy loại bỏ hầu hết vết bẩn bằng dụng cụ cạo bếp hoặc miếng bọt biển vệ sinh chuyên dụng cho bếp gốm thủy tinh.



Nhỏ vài giọt chất tẩy rửa phù hợp (xem trang 31) vào bề mặt bếp lạnh và chà xát bề mặt bằng khăn bếp hoặc vải sạch.



Lau sạch bằng khăn ướt và sau đó đánh bóng bằng khăn khô hoặc mặt mềm của một miếng vải phù hợp miếng bọt biển lau chùi.



Chất tẩy rửa

Gốm thủy tinh với thủy tinh tiêu chuẩn



Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa và phương pháp dành cho đồ gốm thủy tinh mà chúng tôi khuyên dùng.

8.2 Máy hút mùi



Đảm bảo không có nước lọt vào bên trong thiết bị. Nếu nước lọt vào bên trong thiết bị, nó có thể gây hư hỏng.

Nếu chất lỏng chảy vào lỗ mở của máy hút mùi: Làm sạch và lau khô ngay lập tức. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn, miếng cọ rửa, len thép, v.v. để vệ sinh vì chúng có thể làm hỏng bề mặt.

Vệ sinh bên trong Tắt

thiết bị. Phải tắt máy hút mùi! Tháo hộp lọc ra khỏi thiết bị. Đối với chế độ tuần hoàn: Tháo bộ lọc than hoạt tính ra khỏi thiết bị. Vệ sinh bằng khăn ẩm, ẩm và chất tẩy rửa nhẹ. Sử dụng bàn chải mềm khi

cần thiết.

Lau khô bằng khăn bếp.

Vệ sinh hộp lọc mỡ Hộp lọc mỡ chứa các bộ lọc mỡ.

Các bộ lọc mỡ phải được vệ sinh ít nhất một lần một tháng khi sử dụng bình thường hoặc bất cứ khi nào đèn báo báo hòa sáng. Nếu được chăm sóc đúng cách, các bộ lọc mỡ có thể sử dụng trong nhiều năm.



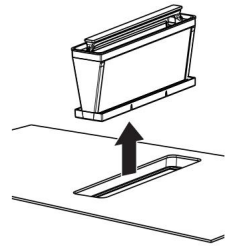
Không làm hỏng hộp lọc khi tháo/lắp.

Tháo hộp lọc

Tắt thiết bị. Sử dụng tay cầm

để nhấc hộp lọc lên và ra khỏi lỗ cắt trên bề mặt làm việc.

- Có thể nhìn thấy bộ lọc mỡ.



Vệ sinh hộp lọc Vệ sinh hộp lọc

trong máy rửa chén. Chọn chương trình rửa «chuyên sâu» hoặc «nặng».



Việc vệ sinh có thể khiến bộ lọc mỡ bị đổi màu đôi chút. Tuy nhiên, điều này sẽ không ảnh hưởng đến chức năng của bộ lọc theo bất kỳ cách nào.

Nếu không có máy rửa chén:

Ngâm hộp lọc trong nước nóng và chất tẩy rửa trong bồn rửa trong khoảng 2 giờ và cuối cùng rửa sạch bằng bàn chải rửa chén mềm. Rửa sạch bằng nước lạnh sạch và sau đó lau khô bằng khăn bếp.

- Có thể sử dụng lại hộp lọc sau khi vệ sinh.

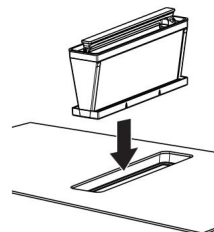


Có thể vệ sinh hộp lọc mỡ trong máy rửa chén. Đặt hộp lọc mỡ vào máy rửa chén với tay cầm hướng xuống dưới hoặc hướng sang một bên.

Lắp hộp lọc

Lắp lại theo thứ tự ngược lại. Đảm bảo

hộp lọc được lắp hoàn toàn.



Đặt lại cảnh báo chỉ báo bảo hòa cho bộ lọc mỡ

Trên màn hình, chạm vào bộ lọc mỡ - Menu «Bộ lọc» sẽ hiển thị.
Đặt lại bộ lọc như mô tả.



Ngoài ra, bạn cũng có thể truy cập cảnh báo chỉ báo bảo hòa thông qua menu «Bộ lọc» của máy hút mùi.

Vệ sinh bộ lọc than hoạt tính Bộ lọc than hoạt tính

nên được vệ sinh và kích hoạt lại sau mỗi 3 đến 6 tháng sử dụng bình thường hoặc bất cứ khi nào báo động chỉ báo bảo hòa được kích hoạt. Tùy thuộc vào cường độ sử dụng, không vượt quá 5-8 chu kỳ tái sinh. Nếu được chăm sóc đúng cách, tuổi thọ của bộ lọc than hoạt tính lên đến 3 năm. Bộ lọc than hoạt tính đã qua sử dụng có thể được thải bỏ vào thùng rác sinh hoạt hoặc tại một điểm tái chế phù hợp.



Tắt thiết bị. Phải tắt máy hút mùi để không có chức năng nào như thời gian chạy sau, chế độ CleanAir hoặc thông gió phòng đang hoạt động. Quạt không được hoạt động.

Loại bỏ, vệ sinh và tái tạo

Tháo hộp lọc 1. Tháo bộ lọc than

hoạt tính 2 ra khỏi thiết bị

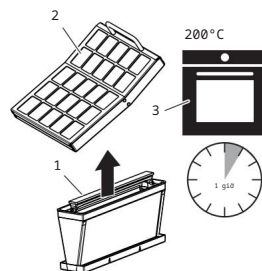
bằng tay cầm.

Làm nóng bộ lọc than hoạt tính 2 trong lò 3. Chọn nhiệt trên/

dưới hoặc không khí nóng ở 200 °C và tái sinh trên giá dây trong 60 phút.

Đề nguội.

Lắp ráp lại theo thứ tự ngược lại.



Sau khi tái tạo nhiệt trong lò nướng, hãy để bộ lọc than hoạt tính nguội trước khi lắp lại vào máy hút mùi. Nguy cơ bị bỏng!



Vứt bỏ các bộ lọc than hoạt tính đã qua sử dụng và không còn khả năng tái chế tại điểm tái chế phù hợp.

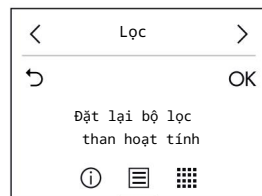
Đặt lại cảnh báo chỉ báo bảo hòa cho bộ lọc than hoạt tính

Trên màn hình, chạm vào bộ lọc than

hoạt tính - Menu «Bộ lọc» sẽ hiển thị.



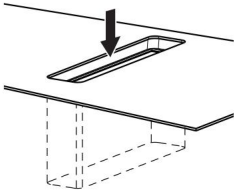
Đặt lại bộ lọc như mô tả.



Ngoài ra, bạn cũng có thể truy cập cảnh báo chỉ báo bảo hòa thông qua menu «Bộ lọc» của máy hút mùi.

Vệ sinh khay hứng nước

Tắt thiết bị. Máy hút mùi phải được
đã tắt. Không có chức năng nào như chạy sau
thời gian, CleanAir hoặc thông gió phòng được kích hoạt. Quạt
không được hoạt động.
Tháo hộp lọc.
Đầu tiên, dùng giấy bếp lau sạch các vết bẩn thô và bất kỳ chất
lỏng nào tích tụ trong khay hứng nước.
Vệ sinh khay hứng nước bằng khăn sạch, ẩm và chất tẩy rửa nhẹ
chất tẩy rửa, hoặc bàn chải mềm nếu cần, sau đó lau khô
sử dụng khăn lau bếp.



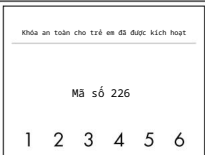
9 Xử lý sự cố

Phần này liệt kê các lỗi có thể được giải quyết chỉ bằng cách làm theo các hướng dẫn được đưa ra. Nếu
lỗi không thể khắc phục được, vui lòng liên hệ với Dịch vụ khách hàng. Trước khi liên hệ với Dịch vụ khách hàng:

vui lòng ghi chú lại
số sê-ri (SN), được hiển thị trên tấm nhận dạng),
trình tự các sự kiện dẫn đến lỗi.

Trúng bẫy		Nguyên nhân có thể		Giải pháp/Biện pháp							
 Kích hoạt liên tục Nút nhà hoặc làm sạch		Một nút đã được chạm vào dài hơn 10 giây. Có thức ăn luộc chín trên bảng điều khiển.		Loại bỏ vật thể hoặc chất lỏng khỏi màn hình hiển thị. Thiết bị có thể được sử dụng lại như bình thường.							
 Kích hoạt lặp lại Nhà hoặc làm sạch nút		Đối tượng (ví dụ chảo, đĩa) trên bảng điều khiển. Có thức ăn luộc chín trên bảng điều khiển.		Loại bỏ vật thể hoặc chất lỏng khỏi màn hình hiển thị. Thiết bị có thể được sử dụng lại như bình thường.							
 nhấp nháy		Nhiệt độ dư thừa bảo vệ nấu ăn vùng đã được kích hoạt.		Để vùng nấu nguội xuống. Tiếp tục nấu trên một khu vực nấu ăn. Kiểm tra đồ nấu nướng.							
 và đèn flash «0» luôn phiên		Hệ thống an toàn tự động đã được kích hoạt.		Bật lại vùng nấu một lần nữa nếu cần thiết.							
		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 / Chức năng			1	2	3	4	5	6	7	8	9

Tắt an toàn
sau giờ:phút. 2:00 8:30 6:30 5:30 4:30 3:30 3:00 2:30 2:00 1:30

Trưng bày	Nguyên nhân có thể	Giải pháp/Biện pháp
«A0» hoặc «EC» sáng lên trên màn hình hiển thị	Chương trình tự động đã bị hủy.	Chảo đã được di chuyển hoặc lấy ra khỏi vùng nấu. Đặt chảo vào giữa. Chảo đã chọn quá nhỏ. Đồ nấu nướng không thực sự phù hợp để sử dụng với bếp từ.
	Chế độ demo được bật.	Chế độ demo phải được chấm dứt bởi kỹ thuật viên dịch vụ. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Mức công suất được chọn và nhấp nháy luân phiên trên màn hình	Đồ nấu nướng không phù hợp để sử dụng với bếp từ.	Sử dụng dụng cụ nấu ăn từ tính phù hợp. Xem phần Dụng cụ nấu ăn (xem trang 10).
	Dụng cụ nấu quá nhỏ so với vùng nấu đã chọn.	Đường kính đáy dụng cụ nấu phải ít nhất là 10 cm.
	Khóa an toàn trẻ em được kích hoạt.	Để vận hành thiết bị khi bật chức năng khóa an toàn cho trẻ em, hãy xem phần «Cài đặt người dùng» (xem trang 27). Tắt hoặc vô hiệu hóa chế độ an toàn cho trẻ em khi a.
«E» và «8» nhấp nháy luân phiên trên màn hình	Có vật gì đó (ví dụ như giấy) bên dưới bếp cản trở luồng khí đi vào để làm mát bếp.	Lấy vật dụng trong ngăn kéo bên dưới bếp. Chạm vào bất kỳ nút nào để xác nhận lỗi. Sau 10 phút, có thể sử dụng lại thiết bị bình thường.
	Hệ thống thông gió bị lỗi.	Ghi lại số lỗi. Ghi lại số sê-ri (SN) của thiết bị. Xem biển số nhận dạng (xem trang 43) để biết thông tin này. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
	Đã xảy ra lỗi nội bộ.	Ghi lại số lỗi. Ghi lại số sê-ri (SN) của thiết bị. Xem biển số nhận dạng (xem trang 43) để biết thông tin này. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

9 Xử lý sự cố

Trạng bày	Nguyên nhân có thể	Giải pháp/Biện pháp
«E6» hoặc «E9» nhấp nháy hoặc sáng trên màn hình	Đã xảy ra lỗi nội bộ.	Ghi lại số lỗi. Ghi lại số sê-ri (SN) của thiết bị. Xem biểu số nhận dạng (xem trang 43) để biết thông tin này. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
«Er57» sáng lên trên màn hình và phát ra tín hiệu âm thanh	Màn hình đã quá nóng do, ví dụ, đồ nấu nướng nóng hoặc thức ăn trên màn hình. Một vật (ví dụ như giấy)	Ngay lập tức lấy đồ nấu nóng hoặc thức ăn trào ra khỏi màn hình. Chạm vào nút để xác nhận lỗi. 
	bên dưới bếp đang cản trở luồng không khí đi vào để làm mát bếp.	Lấy vật dụng trong ngăn kéo bên dưới bếp. Chạm vào bất kỳ nút nào để xác nhận lỗi. Sau 10 phút, có thể sử dụng lại thiết bị bình thường.
	Hệ thống thông gió bị lỗi.	Ghi lại số lỗi. Ghi lại số sê-ri (SN) của thiết bị. Xem biểu số nhận dạng để biết thông tin này. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.



Nếu lỗi chỉ hiển thị ở một hoặc hai vùng nấu, bạn vẫn có thể sử dụng các vùng nấu còn lại cho đến khi sửa chữa xong.

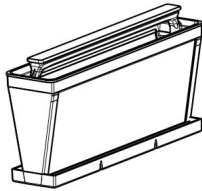
9.1 Các vấn đề có thể xảy ra khác

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp/Biện pháp
Thiết bị không hoạt động và màn hình tối.	Cầu chì hoặc mạch điện cầu dao điện trong nhà bị hỏng.	Thay cầu chì. Cài đặt lại bộ ngắt mạch.
	Có sự gián đoạn trong việc cung cấp điện.	Kiểm tra nguồn điện.
	Cầu chì hoặc mạch điện cầu dao cứ nổ. Khi sử dụng	Gọi đến dịch vụ khách hàng.
Quạt không hoạt động.	cửa sổ Mở cửa sổ. liên hệ, kiểm tra xem cửa sổ có mở không.	

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp/Biện pháp
Máy hút mùi không hút được khói và mùi nấu ăn hiệu quả.	Bộ lọc mỡ bị bẩn.	Vệ sinh bộ lọc mỡ. Thay bộ lọc than
	Chế độ tuần hoàn	hoạt tính.
	Chỉ: Bộ lọc than hoạt tính đã bão hòa.	
	Chỉ chế độ hút: Lượng không khí trong lành nạp vào không đủ.	Đảm bảo lượng không khí trong lành được cung cấp đầy đủ.
Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp/Biện pháp
Có chất lỏng trong thiết bị.	Thức ăn bị trào ra ngoài.	Tắt thiết bị ngay lập tức.
	Chất lỏng chảy vào lỗ thoát khí của máy hút mùi.	Lấy hộp lọc ra và lắp lại di chuyển bất kỳ chất lỏng hoặc chất bẩn nào có trong khay hứng nước. Đối với chế độ tuần hoàn: Tháo bộ lọc than hoạt tính ra khỏi thiết bị bằng tay cầm. Lau sạch bất kỳ chất lỏng nào có được hứng dưới khay hứng nước bằng một miếng vải.
Mùi khó chịu bốc ra từ máy hút mùi.	Chất lỏng đã khô bên trong thiết bị và phát ra mùi khó chịu.	Vệ sinh hộp lọc và khay hứng nước, xem phần vệ sinh máy hút mùi (xem trang 31).
		Vệ sinh bên trong thiết bị, xem phần vệ sinh máy hút mùi (xem trang 31). Nếu vẫn còn mùi khó chịu bốc ra từ máy hút mùi: Gọi đến Dịch vụ khách hàng.

10 Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Bộ lọc bằng



Bộ lọc than hoạt tính



11 Dữ liệu kỹ thuật

11.1 Thông tin sản phẩm bếp

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Thương hiệu		V-ZUG		
Loại thiết bị		Bếp nấu âm		
Số hiệu mẫu		31095		
Tên loại Số vùng		CCT2T-31095		
nấu Công nghệ gia nhiệt Kích		4		
thước vùng nấu cm Wh/		Vùng nấu cảm ứng		
kg 178,7 Mức tiêu thụ năng lượng trên	ø18	ø21	ø21	ø18
		176,0	175,7	176,1
khu vực nấu ăn				
Tiêu thụ năng lượng của toàn bộ bếp EC	Wh/kg	176,6		
Đo lường và tính toán		Tiêu chuẩn EN 60350-2		
phương pháp sử dụng				

11.2 Thông tin sản phẩm máy hút mùi

Theo Quy định số 65/2014 và số 66/2014 của EU

Thương hiệu	-	-	V-ZUG
Số hiệu mẫu	-	-	CCT2T-31095
Tiêu thụ năng lượng hàng năm	AEChood kWh/a		34,1
Chỉ số hiệu quả năng lượng	Tỷ lệ EEI %		45,4
Lớp học về hiệu quả năng lượng	EEC	-	MỘT
Hiệu suất động lực học chất lỏng	Tỷ lệ FDE %		31,7
Lớp hiệu suất động lực học chất lỏng	FDEC	-	MỘT
Hiệu quả chiếu sáng	LEhood lux/W		-
Lớp hiệu quả chiếu sáng	LEC	-	-
Hiệu quả lọc mỡ	Tỷ lệ GFE %		87,9
Lớp hiệu quả lọc mỡ	GFEC	-	B
Lưu lượng không khí ở tốc độ tối thiểu	Qmin m3 /h		130,8
Lưu lượng khí ở tốc độ tối đa (không bao gồm chế độ tăng cường hoặc tăng áp)	Qmax m3 /h		520,9
Lưu lượng khí ở chế độ tăng cường hoặc tăng áp	Qboost m3 /h		595,6
Công suất âm thanh trọng số A trên không Phát xạ ở tốc độ tối thiểu	SPEmin dBA		34
Công suất âm thanh trọng số A trên không Phát xạ ở tốc độ tối đa	SPEmax dBA		67

Theo Quy định số 65/2014 và số 66/2014 của EU		
Công suất âm thanh có trọng số A trên không phát xạ ở chế độ tăng cường hoặc cường độ cao	SPE tăng cường dBA	70
Đo mức tiêu thụ điện năng ở chế độ tắt Đo mức	P0 T	0.0
tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ	P /s:	0,29
Hệ số tăng thời gian	-	0,9
Đo lưu lượng không khí tại điểm hiệu quả tốt nhất	QBEP m3 /h	236,9
Đo áp suất không khí tại điểm hiệu quả tốt nhất	PBEP PA	524
Giá trị đo được của công suất điện đầu vào ở mức tốt nhất điểm hiệu quả	WBEP W	108,8
Công suất danh định của hệ thống chiếu sáng	L L L	-
Độ chiếu sáng trung bình của hệ thống chiếu sáng trên bề mặt nấu ăn	ở giữa ánh sáng	-
Mức công suất âm thanh	Sự tử dBA	67

11.3 Chế độ chờ sinh thái

Theo Quy định số 2023/826 của EU		
Chế độ tắt	TRONG	-
Chế độ chờ Chế	TRONG	0,50
độ chờ có hiển thị thông tin hoặc trạng thái Chế độ	TRONG	-
chờ kết nối mạng Thời gian	TRONG	-
cần thiết để thiết bị tự động đạt đến chế độ năng lượng thấp có thể áp dụng.	Phút	1

12 Xử lý

12.1 Bao bì



Không bao giờ cho phép trẻ em chơi với vật liệu đóng gói vì nguy cơ gây thương tích hoặc ngạt thở. Lưu trữ vật liệu đóng gói ở nơi an toàn hoặc vứt bỏ nó trong theo cách thân thiện với môi trường.

12.2 An toàn

Làm cho thiết bị không sử dụng được để tránh tai nạn do sử dụng không đúng cách (ví dụ: thông qua việc trẻ em chơi đùa):

Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Với thiết bị cố định, điều này phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ. Sau đó cắt dây cáp điện ngang bằng với thiết bị.

12.3 Xử lý



Biểu tượng «thùng rác có bánh xe bị gạch chéo» yêu cầu phải thu gom rác thải riêng thiết bị điện và điện tử (WEEE). Các thiết bị như vậy có thể chứa chất nguy hiểm, vật liệu gây hại cho môi trường.

Các thiết bị này phải được giao cho một điểm thu gom được chỉ định để tái chế thiết bị điện và điện tử và không được thải bỏ cùng với rác chưa phân loại.

rác thải sinh hoạt. Và theo cách này, bạn sẽ góp phần bảo vệ tài nguyên và môi trường.

Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương.

13 Mục lục

MỘT

Phụ kiện 37 Thời gian

chạy sau..... 26 Cài

đặt.....

26 Vứt bỏ thiết

bị.....

40 Mô tả thiết bị..... 9

Tổng quan về thiết bị.....

9 Các biện pháp phòng ngừa an toàn dành riêng cho thiết

bị..... 4

Tăng cường tự động..... 19

Sử dụng..... 19

B

Dò sáng 28 Tín hiệu

nút..... 29

C

Chăm sóc và bảo dưỡng 30 Khóa an toàn trẻ

em..... 27 Ghi

đề..... 27

Tắt..... 28

Bật..... 27

CleanAir..... 25 Cài

đặt..... 25

Chất tẩy rửa Gốm thủy

tinh..... 31 Vệ sinh khay hứng nước nhỏ

giọt..... 34 Bò nấu được tráng

men..... 12 Tắm kết

nồi..... 43 Kiểm soát nấu

ăn..... 18 Sủ

dụng..... 18 Chức năng nấu

kết thúc trước thời

gian..... 17

Bật..... 17 Đò

nấu 10 Đò nấu phù

hợp..... 10

D

Chế độ demo..... 22 Xử

lý..... 40

VÀ

Nấu ăn dễ dàng 18

EcoStandby..... 39 Nấu ăn tiết

kiệm năng lượng 12 Chế độ hút

mùi 12

F

Cài đặt gốc..... 29 Bộ

lọc..... 26 Đặt

lại..... 26

Nấu ăn linh hoạt..... 10

G

Hoạt động chung..... 13

H

Gợi ý 29

Bếp từ hoạt động như thế nào..... 10

K

Giữ ấm..... 17

L

Ngôn ngữ 28

TÔI

Nóng chảy 17

Tên mô hình 2

N

Tiếng ồn khi nấu ăn..... 12

CÁC

Các thành phần vận hành và hiển thị..... 9 Hiển

thị 9 Vận hành bếp

nấu 13 Vận hành máy hút

mùi 23 Thời gian vận

hành..... 15 Thay

đổi..... 16 Kết thúc trước

thời gian..... 16 Hoàn

tắt..... 17 Cài

đặt..... 15

OptiLink..... 24 Cài

đặt..... 25

P

Phát hiện chảo..... 10 Vị trí

chảo..... 12 Tạm dừng

nấu..... 21

Tắt..... 21

Bật..... 21

Mức công suất P..... 23 Quản lý

công suất..... 15

PowerPlus..... 15 Thông tin sản

phẩm

Bếp nấu..... 38 Máy hút

mùi..... 38

HỎI

Thắc mắc..... 43 Hướng dẫn

nhận 44

R

Máy hút mùi 12 Bộ lọc than hoạt
tính..... 33 Vệ sinh hộp lọc 32
Vệ sinh bộ lọc mỡ..... 32 Vệ sinh bên
trong..... 32 Lắp hộp lọc.....
32 Tháo hộp lọc..... 32 Đặt lại chỉ báo bảo hòa cho bộ
lọc than hoạt tính..... 33 Đặt lại chỉ báo bảo hòa cho
bộ lọc mỡ..... 33
Tắt..... 23 Bật thủ
công..... 23 Chức năng gọi
lại..... 22 Chế độ tuần
hoàn..... 13 Chỉ báo nhiệt
dư..... 15 Thông gió
phóng..... 24

TRONG

Bảo vệ chống xóa..... 22 Tắt
trước thời gian 22
Bật 22

S

Biện pháp phòng ngừa an toàn
Chung 4 Tắt an
toàn..... 34 Số sê-ri
(SN)..... 43 Dịch vụ & Hỗ
trợ..... 43 Thỏa thuận dịch
vụ..... 43 Cài đặt mức công
suất..... 14 Đun nhỏ
lửa..... 17 Phụ tùng thay
thế..... 37 Tắt vùng
nấu..... 14 Bật thiết
bị..... 13 Biểu
tượng..... 4

T

Dữ liệu kỹ thuật 38 Kiểm soát nhiệt
độ 19 Hẹn
giờ 20 Hoàn
tắt 21 Cài
đặt 20 Tắt trước
thời gian 21 Xử lý sự cố
34 Loại 2

TRONG

Cài đặt người dùng..... 27
Thay đổi..... 27 Tổng
quan..... 27 Sử dụng
lần đầu tiên..... 9

TRONG

Hiệu lực.....
2 Thông gió..... 29 Thở
tích..... 28

14 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 V-ZUG của bạn ngay lập tức:

trực tuyến tại www.vzug.com Dịch vụ Đăng ký bảo hành trực tuyến hoặc sử dụng thẻ đăng ký kèm theo.

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: _____

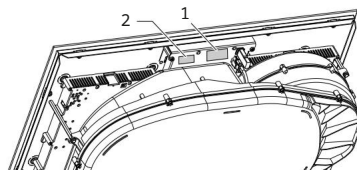
Vui lòng chuẩn bị sẵn thông tin về thiết bị này khi liên hệ với V-ZUG. Cảm ơn bạn.

Tấm nhận dạng và tấm kết nối nằm ở mặt dưới của bếp.

1 Biển số nhận dạng có số sê-ri (SN)

2 Tấm kết nối Một tấm nhận

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



Đơn đặt hàng sửa chữa

của bạn Gọi đến số dịch vụ miễn phí 0800 850 850 để liên hệ với trung tâm dịch vụ V-ZUG gần nhất. Bạn có thể sắp xếp một chuyến thăm tận nơi của chúng tôi qua điện thoại nếu bạn muốn.

Các câu hỏi chung, phụ kiện và thỏa thuận dịch vụ V-ZUG sẽ

rất vui lòng giúp bạn giải đáp mọi thắc mắc chung về hành chính hoặc kỹ thuật, chấp nhận đơn đặt hàng phụ kiện và phụ tùng thay thế của bạn và thông báo cho bạn về các thỏa thuận dịch vụ tiến triển của chúng tôi. Bạn có thể liên hệ với chúng tôi bằng cách gọi điện thoại đến số +41 58 767 67 67 hoặc truy cập trang web của chúng tôi tại www.vzug.com.

Hướng dẫn nhanh

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

Để bật thiết bị Giữ

nút trong 1 giây.

Để cài đặt vùng nấu hoặc máy hút mùi

Chạm vào vùng nấu hoặc máy hút mùi cần thiết. Chạm
hoặc vuốt thanh trượt «0-P» để cài đặt mức công suất.

Để tắt vùng nấu hoặc máy hút mùi Chạm vào vùng nấu

hoặc máy hút mùi mong muốn. Chạm vào «0» trên thanh trượt.

Để tắt thiết bị Giữ

nút trong 1 giây.



1143897-06

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug Tel.

+41 58 767 67 67

info@vzug.com, www.vzug.com Trung

tâm dịch vụ: Tel. 0800 850 850

