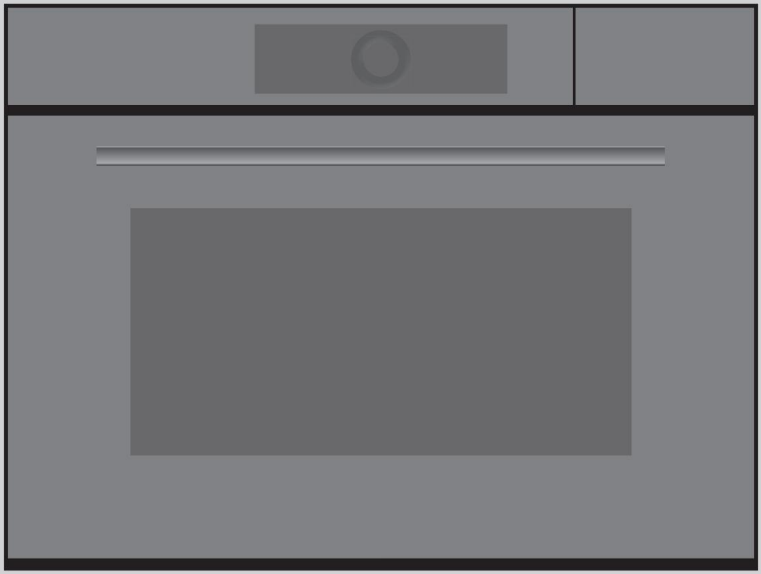
Machine Translated by Google

V-ZUG-Home Cài

đặt ứng dụng, kết nối mạng các thiết bị của bạn và tận hưởng nhiều chức năng hữu ích.



Hướng dẫn sử dụng

Máy hấp CombiSteamer V6000 PowerSteam

Máy hấp

Machine Translated by Google

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	Hệ thống kích thước
Máy hấp CombiSteamer V6000 45M PowerSteam	CSM6T-23041	60-450
Máy hấp CombiSteamer V6000 45M PowerSteam	CSM6T-23047	60-450

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



Tải xuống các bản cập nhật cho thiết bị của bạn thông qua V-ZUG-Home để bạn luôn cập nhật
ngày. Hướng dẫn vận hành mới nhất với các chức năng mới được tích hợp có thể được
tìm thấy tại đây: vzug.com.

© V-ZUG Ltd, CH-6302 Zug, 2024

Machine Translated by Google

Nội dung

1 Biện pháp phòng ngừa an toàn 5

1.1 Các ký hiệu được sử dụng 5

1.2 Các biện pháp phòng ngừa an toàn chung 5

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

1.4 Hướng dẫn sử dụng 7

2 Sử dụng lần đầu tiên 10

3 Mô tả thiết bị 11

3.1 Xây dựng 11

3.2 Các thành phần vận hành và hiển thị 11

3.3 Không gian nấu nướng 13

3.4 Phụ kiện 13

3.5 Cửa tự động (tùy theo từng mẫu) 17

4 Hoạt động 18

4.1 Vận hành màn hình 18

4.2 Đổ đầy nước vào bình chứa 19

4.3 Chọn và khởi động ứng dụng 19

4.4 Thay đổi ứng dụng 21

4.5 Thời gian hoạt động 21

4.6 Bắt đầu/kết thúc trễ 22

4.7 Nhiệt độ đầu dò thực phẩm 23

4.8 Tùy chọn 24

4.9 Kiểm tra và thay đổi cài đặt 25

4.10 Làm nóng trước 25

4.11 Thiết lập để bắt đầu sau 26

4.12 Cửa mở tự động (tùy theo từng model) 26

4.13 Mẹo ứng dụng 27

4.14 Yêu thích 27

4.15 Ghim 28

4.16 Bộ đếm thời gian 29

4.17 Chiếu sáng 30

4.18 Khóa màn hình 30

4.19 Chế độ im lặng 30

4.20 Thời gian 31

4.21 Hủy/kết thúc trước thời hạn 31

4.22 Kết thúc hoạt động 32

4.23 Kết thúc hoạt động khi AutoDoor đang bật (tùy theo mẫu) 33

4.24 Các bước tiếp theo 33

4.25 Tắt thiết bị 34

4.26 Làm rỗng bình chứa nước 34

4.27 Mẹo sử dụng thiết bị 34

5 Ứng dụng 35

5.1 Không khí nóng 35

5.2 Không khí nóng ẩm 35

5.3 Không khí nóng có hơi nước 36

5.4 Không khí nóng có hơi nước 36

5.5 Không khí nóng mạnh 37

5.6 Không khí nóng sinh thái 37

5.7 Hơi nước 38

5.8 PowerSteam 38

5.9 Lò vi sóng 38

5.10 Tái sinh 39

5.11 Tái tạo năng lượng 39

5.12 Rã đông 40

5.13 Làm khô (tùy theo từng mẫu) 40

5.14 Chủ nghĩa Vắc-xin 41

5.15 Làm bánh chuyên nghiệp 42

5.16 Rang mềm 43

5.17 Giữ ấm 46

5.18 Đĩa hâm nóng trong không gian nấu nướng 46

5.19 Sức khỏe 46

5.20 Vệ sinh 47

5.21 BakeOmatic 47

5.22 Tái tạo Omatic 48

5.23 Sách công thức nấu ăn 49

5.24 Công thức nấu ăn riêng 51

5.25 Nấu ăn dễ dàng 53

6 Ứng dụng với lò vi sóng 54

6.1 Lưu ý khi sử dụng 54

6.2 Mẹo sử dụng lò vi sóng 55

6.3 Ứng dụng với vi sóng 55

Machine Translated by Google

7 V-ZUG Trang chủ 56
7.1 Điều kiện ... 56
7.2 Thiết lập ban đầu ... 56
8 Cài đặt người dùng 57
8.1 Điều chỉnh cài đặt người dùng ... 57
8.2 Ngôn ngữ ... 57
8.3 Khóa an toàn cho trẻ em ... 57
8.4 Hiển thị ... 57
8.5 Tín hiệu và âm thanh ... 57
8.6 Thiết lập cá nhân ... 58
8.7 Chức năng hỗ trợ ... 59
8.8 Ngày và giờ ... 59
8.9 V-ZUG Trang chủ ... 60
8.10 Thông tin thiết bị ... 60
8.11 Cài đặt gốc ... 60
8.12 Quản lý sinh thái ... 61
8.13 Dịch vụ khách hàng ... 61
9 Chăm sóc và bảo dưỡng 61
9.1 Vệ sinh bên ngoài ... 61
9.2 Vệ sinh khu vực nấu nướng ... 62
9.3 Vệ sinh khay nướng ... 62
9.4 Vệ sinh chuyên sâu ... 62
9.5 Vệ sinh bằng hơi nước ... 64
9.6 Vệ sinh cửa thiết bị ... 64
9.7 Thay thế cửa thiết bị ... 64
9.8 Vệ sinh gioăng cửa ... 64
9.9 Thay thế gioăng cửa ... 65
9.10 Thay thế bóng đèn LED ... 65
9.11 Vệ sinh phụ kiện và thanh dẫn kệ ... 65
9.12 Tẩy cặn ... 66
10 Xử lý sự cố 68
10.1 Thông báo lỗi ... 68
10.2 Các vấn đề khác có thể xảy ra ... 69
10.3 Sau khi mất điện ... 70
11 Phụ kiện và phụ tùng thay thế 71
11.1 Phụ kiện ... 71
11.2 Phụ kiện đặc biệt ... 71
11.3 Linh kiện thay thế ... 71
12 Dữ liệu kỹ thuật 72
12.1 Nguồn sáng ... 72
12.2 Lưu ý cho các viện kiểm tra ... 72
12.3 Đo nhiệt độ ... 72
12.4 Phiếu sản phẩm ... 72
12.5 Thông tin sản phẩm ... 72
12.6 Chế độ chờ sinh thái ... 73
13 mẹo và thủ thuật 73
13.1 Kết quả nấu không đạt yêu cầu ... 73
13.2 Mẹo chung ... 74
13.3 Tiết kiệm năng lượng ... 74
14 Xử lý 75
Mục lục 77
15 Ghi chú 81
16 Dịch vụ & Hỗ trợ 83

Machine Translated by Google

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 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



ĐỌC NHỮNG ĐIỀU QUAN TRỌNG THẬN TRỌNG AN TOÀN CẨN THẬN VÀ GIỮ LẠI SỬ DỤNG CHO TƯƠNG LAI.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của nó nhận được nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận không

Machine Translated by Google

chạm vào các bộ phận làm nóng.
Trẻ em dưới 8 tuổi
phải giữ tuổi
tránh xa thiết bị trừ khi họ được
giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể tiếp cận được
có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ
trẻ nhỏ tránh xa
thiết bị.
Nếu bạn sở hữu một thiết bị
không có tay nắm cửa, cửa thiết bị có
thể mở được
và đóng lại bằng cách nhấn
Nút «Mở/Đóng».
Khi cửa thiết bị được
mở tự động, nhỏ
trẻ em hoặc động vật không được
nằm trong phạm vi mở
của cửa thiết bị.
Thiết bị này được thiết kế cho
sử dụng trong nhà và tương tự
các thiết lập như: trong bếp ăn của
nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và
các cơ sở thương mại khác; trong
các cơ sở nông nghiệp; bởi khách
trong khách sạn,
nhà nghỉ và các cơ sở lưu trú khác;
trên giường
và các cơ sở phục vụ bữa sáng.
Thiết bị này không được thiết kế
để sử dụng trong xe cộ hoặc trên
lên tàu hoặc máy bay hoặc trong
phòng có điều kiện đặc biệt như,
ví dụ, có chất ăn mòn hoặc chất nổ
bầu khí quyển (bụi, hơi nước
hoặc khí) hoặc độ ẩm ngưng tụ.

Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc
có tính mài mòn hoặc
dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn cho
lau kính trong lò nướng
cửa vì họ có thể cào
bề mặt. Điều này có thể phá hủy
cái ly.
Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm được
khuyến nghị cho lò nướng này.
Không sử dụng trong bất kỳ trường hợp nào
máy làm sạch bằng hơi nước để làm sạch
thiết bị.
Để tránh quá nhiệt, thiết bị không
được lắp đặt
đằng sau cánh cửa trang trí.
CẢNH BÁO: Không bao giờ hâm nóng thức ăn
hoặc chất lỏng trong hộp kín
chẳng hạn như lon hoặc chai như
chúng có khả năng phát nổ do
để tạo áp suất quá mức.
Xem phần «Phụ kiện» để biết cách
sử dụng đúng các bộ phận có thể lắp
vào.
CẢNH BÁO: Trẻ em nên
chỉ sử dụng thiết bị trong một
chế độ hoạt động kết hợp
(tùy thuộc vào mô hình) dưới
sự giám sát của người lớn do
nhiệt độ được tạo ra.
CẢNH BÁO: Trong trường hợp
cửa hoặc miếng đệm cửa là
bị hư hỏng, ứng dụng nấu ăn

Machine Translated by Google

ance không được sử dụng cho đến khi nó đã được sửa chữa bởi người có trình độ chuyên môn.

CẢNH BÁO: Nó nguy hiểm cho bất kỳ ai khác ngoài người có trình độ người có năng lực để thực hiện bất kỳ dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào liên quan đến việc tháo bỏ lớp phủ bảo vệ chống lại sự phơi nhiễm đến năng lượng vi sóng.

Khi sử dụng các ứng dụng có lò vi sóng, chỉ sử dụng đồ nấu nướng và hộp đựng thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng thiết bị gia dụng.

Phải liên tục theo dõi thiết bị khi hâm nóng thực phẩm trong hộp đựng bằng nhựa hoặc giấy vì chúng có thể bắt lửa.

Nếu thấy khói, hãy chuyển tắt hoặc rút phích cắm thiết bị và giữ cửa thiết bị đóng cửa để ngăn chặn bất kỳ ngọn lửa.

Nội dung của việc cho ăn bình sữa và lọ đựng thức ăn cho trẻ em phải khuấy hoặc lắc và nhiệt độ phải là đã kiểm tra trước khi tiêu thụ để tránh bị bỏng và bỏng.

Thiết bị được thiết kế để làm nóng thức ăn và đồ uống. Làm khô thức ăn hoặc quần áo và làm nóng miếng đệm sưởi ấm, dép lê, miếng bọt biển, ẩm ướt vải vóc và những thứ tương tự có thể dẫn đến trong trường hợp bị thương, cháy hoặc hỏa hoạn.

Việc hâm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể dẫn đến chậm trễ sôi bùng phát (sôi siêu tốc), do đó phải cẩn thận được thực hiện khi xử lý tàu.

Trứng còn nguyên vỏ hoặc nguyên quả trứng luộc chín không nên được đun nóng trong các thiết bị vi sóng vì chúng có thể phát nổ, ngay cả sau khi sử dụng lò vi sóng việc sưởi ấm đã kết thúc.

Giữ thiết bị và làm sạch gioăng cửa. Tháo bất kỳ vết bẩn nào càng sớm càng tốt. Nếu không, thiết bị hoặc gioăng cửa có thể bị hỏng, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị. Để biết thông tin chi tiết về việc vệ sinh gioăng cửa, không gian nấu nướng và các bộ phận liền kề, hãy xem «Chăm sóc và phần bảo trì».

1.4 Hướng dẫn sử dụng

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

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

Machine Translated by Google

Sử dụng đúng cách

Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong ngôi nhà để chuẩn bị thức ăn. Không có hoàn cảnh flambé hoặc nấu thức ăn sử dụng nhiều chất béo trong không gian nấu ăn! Không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào do sử dụng không đúng cách hoặc không đúng cách xử lý.

Không bao giờ sử dụng thiết bị để sấy khô động vật, dệt may, giấy, v.v.!

Không sử dụng thiết bị như một phòng lò sưởi.

Thiết bị chỉ nên được lắp đặt và hoạt động ở nhiệt độ môi trường từ 5 °C đến 35 °C. Nếu sương giá phát triển, nước còn sót lại trong máy bơm có thể đóng băng và gây ra thiệt hại.

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

Thiết bị tương ứng với việc nhận dạng tiêu chuẩn công nghệ được chuẩn hóa và các quy định an toàn có liên quan. Sử dụng đúng cách thiết bị này rất 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.

Không gắn nam châm vào màn hình.

Đảm bảo khay nướng, dây kệ, v.v. và đĩa thủy tinh cứng đặc biệt là bị đẩy lùi xa như họ sẽ đi vào hướng dẫn kệ trước đóng cửa thiết bị. Nếu không có nguy cơ gây thiệt hại cho kính cửa.

Lưu ý khi sử dụng

Sử dụng chức năng khóa an toàn cho trẻ em.

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.

Đảm bảo không có vật lạ hoặc không cho vật nuôi vào khu vực nấu nướng trước khi đóng cửa thiết bị.

Các vật thể có thể gây nguy hiểm nếu thiết bị đã vô tình bị chuyển đổi không nên lưu trữ trong nấu ăn không gian. Không lưu trữ thực phẩm hoặc bất kỳ vật liệu nhạy cảm với nhiệt độ hoặc dễ cháy nào, ví dụ như chất tẩy rửa, bình xịt lò nướng, v.v., trong không gian nấu nướng.

Khi sử dụng các ứng dụng có mi-lò vi sóng, cho thức ăn vào lò nấu khoảng cách trước khi bật ứng dụng anne.

Bao bì nhựa và giấy không lò vi sóng an toàn cần phải được loại bỏ trước khi nấu hoặc rã đông thực phẩm. Nguy cơ cháy nổ!

Không để thiết bị không có người trông coi khi hâm nóng thức ăn trong nhựa hoặc giấy thùng chứa. Nguy cơ cháy nổ!

Luôn mở hộp đựng thực phẩm đã đậy kín trước khi cho vào bếp nấu. Nguy cơ nổ do áp suất quá cao!

Thận trọng: Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị trở nên rất nóng khi ở trong sử dụng. Cửa thiết bị cũng nóng lên. Hơi nước và/hoặc không khí nóng có thể thoát ra từ không gian nấu nướng khi thiết bị cửa đã mở.

Các thanh dẫn hướng kệ và đai ốc có khía có thể nóng lên trong quá trình hoạt động của lò vi sóng.

Thiết bị được làm nóng sẽ vẫn nóng trong một thời gian sau khi nó được tắt và sẽ chỉ nguội dần đến nhiệt độ phòng. Cho phép đủ thời gian cho thiết bị phải nguội trước khi vệ sinh.

Machine Translated by Google

Mỡ và dầu quá nóng có thể dễ bắt lửa. Đun nóng dầu trong không gian nấu nướng để làm cháy thịt là nguy hiểm và không nên làm. Không bao giờ cố gắng dập tắt dầu hoặc mỡ đang cháy bằng nước. Nguy cơ nổ! Dập tắt ngọn lửa bằng chăn cứu hỏa. Đóng cửa ra vào và cửa sổ. Không đổ rượu mạnh (rượu mạnh, rượu whisky,

rượu schnapps, v.v.) trên thức ăn nóng. Nguy cơ nổ!

Không để thiết bị không có người trông coi khi sấy thảo mộc, bánh mì, nấm, v.v. Nếu thực phẩm bị khô quá mức, có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.

Nếu bạn thấy khói có thể bốc ra từ đám cháy trong thiết bị hoặc bên trong không gian nấu nướng, hãy đóng cửa thiết bị và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. Các phụ kiện sẽ nóng lên trong quá trình nấu nướng

không gian. Sử dụng găng tay bảo vệ hoặc khăn lau bếp.

Không đun nóng đồ uống có chứa cồn! Khi đun nóng chất lỏng bằng lò vi sóng, hãy đặt một thanh thủy tinh vào trong bình để ngăn ngừa hiện tượng sôi chậm (hoặc sôi quá mức).
Với sự sôi chậm, điểm sôi đạt được mà không có bọt hơi thông thường hình thành. Làm xáo trộn một bình hở, ngay cả một chút, cũng có thể khiến chất lỏng phun trào. Không sử dụng bình có vòi hẹp.

Thận trọng: Nguy cơ bị thương!

Cẩn thận không được đưa ngón tay vào bản lề cửa, nếu không sẽ có nguy cơ bị thương nếu cửa thiết bị bị di chuyển.
Cần đặc biệt cẩn thận khi có trẻ em ở gần.

Chỉ để cửa thiết bị mở ở vị trí thông gió. Cửa thiết bị mở có thể gây nguy cơ vấp ngã hoặc thương tích! Không ngồi hoặc nghỉ trên cửa thiết bị hoặc sử dụng cửa làm bề mặt lưu trữ. Đối với bếp nấu: Có thể lắp thanh chắn bếp để bảo vệ trẻ nhỏ. Có thể mua thanh chắn bếp từ các nhà bán lẻ chuyên dụng.

Thận trọng: Nguy hiểm đến tính mạng!

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

Cách tránh làm hỏng thiết bị Đóng cửa thiết bị cẩn thận. Không đặt bất kỳ miếng chèn bảo vệ hoặc

giấy bạc trên sàn khu vực nấu nướng với các thiết bị không có bộ phận gia nhiệt ở đáy nhìn thấy được. Không sử dụng các vật dụng
có thể rỉ sét trong khu vực nấu nướng. Sử dụng dao hoặc bánh xe cắt
trên khay nướng sẽ làm hỏng bề mặt một cách rõ ràng.

Để tránh bị ăn mòn, hãy để cửa thiết bị mở ở vị trí thông gió cho đến khi không gian nấu nướng nguội đi.

Khi vệ sinh thiết bị hãy
đảm bảo không có nước lọt vào bên trong. Sử dụng một miếng vải ẩm vừa phải. Không phun nước vào bên ngoài hoặc bên trong thiết bị. Nếu nước lọt vào bên trong thiết bị, nó sẽ gây ra hư hỏng. Xem phần «Chăm sóc và bảo dưỡng». Không được thay đổi cấu trúc của thiết bị theo bất kỳ
cách nào. Không tác dụng lực vào hoặc can thiệp vào cửa thiết bị hoặc các thiết bị điều khiển và an toàn. Chỉ có Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi mới được thay đèn chiếu sáng. Cẩn thận không làm hỏng cửa thiết bị, khung cửa hoặc bản lề cửa. Đảm bảo không có vật gì kẹt giữa
cửa thiết bị và khung. Lau sạch nước còn sót lại ở đáy không gian nấu bằng vải mềm sau khi thiết bị
đã nguội.

Đổ hết nước còn trong bình chứa nước ra rồi đổ đầy nước uống sạch, lạnh vào.

Machine Translated by Google

2 Sử dụng lần đầu tiên

Trước khi vận hành thiết bị mới lắp đặt lần đầu tiên, cần thực hiện các bước sau: Tháo bỏ bao bì và vật liệu vận chuyển cũng

như bất kỳ màng bảo vệ màu xanh nào ra khỏi không gian nấu. Tháo bỏ tất cả các phụ kiện ra khỏi không gian nấu. Vệ sinh không gian nấu.

Chạm lâu vào màn hình.

– Thiết bị bắt đầu hoạt động.

– Các thiết lập người dùng khác nhau cần thiết cho hoạt động sẽ xuất hiện trên màn hình sau khác.

Thực hiện cài đặt và xác nhận. Đổ đầy

nước uống lạnh, sạch vào bình chứa nước đến vạch «tối đa» và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước.

Bắt đầu xả sạch hệ thống nước.

Nếu bỏ qua bước rửa, phải thực hiện thủ công. Làm nóng

không gian nấu trống đến 100 °C trong 5 phút bằng ứng dụng «Steam»

sự gấp nếp.

– Đợi 20 phút cho đến khi thiết bị nguội và nước được bơm trở lại.

Đổ hết nước trong bình chứa rồi đổ đầy nước sạch.

Lau sạch và làm khô không gian nấu nướng. Bắt

đầu quá trình đốt cháy ban đầu.

Nếu bỏ qua bước đốt cháy ban đầu, bạn phải thực hiện thủ công sau khi hoàn tất quá trình thiết lập ban

đầu. Làm nóng không gian nấu trống (không có giá đỡ bằng lưới, khay nướng, v.v.) đến 200 °C trong khoảng 30 phút bằng cách sử dụng ứng dụng «Hot air».

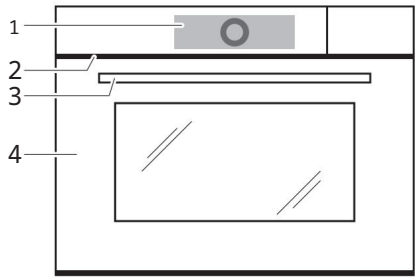
Đốt cháy sẽ loại bỏ mọi cặn dầu trong không gian nấu nướng. Vì có khả năng sẽ có một số khói và mùi thoát ra, nên động vật (đặc biệt là chim) không nên ở cùng phòng trong quá trình đốt cháy. Thông gió tốt cho căn phòng trong và sau quá trình.

Tất cả nhiệt độ trong hướng dẫn vận hành này đều được tính bằng độ C (°C).

Machine Translated by Google

3 Mô tả thiết bị

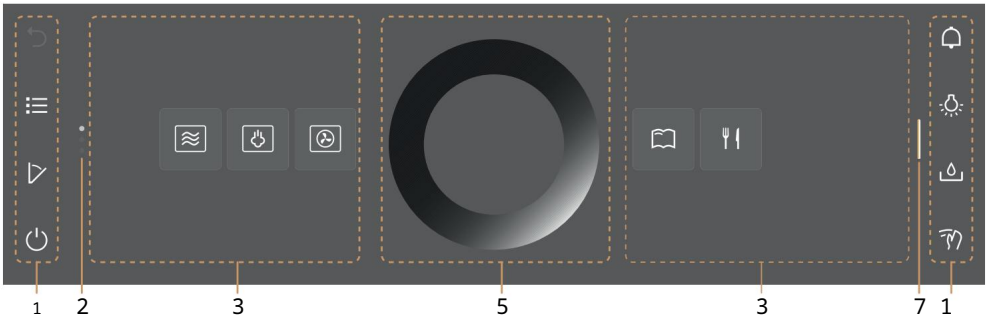
3.1 Xây dựng



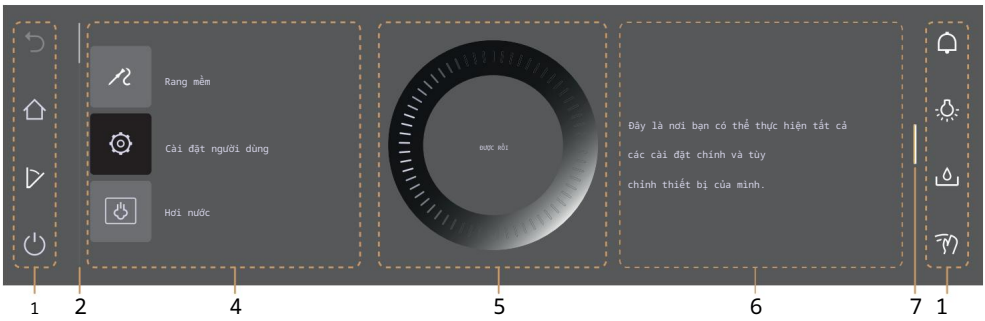
1 Các yếu tố vận hành và hiển thị
2 Cửa thông gió
3 Tay nắm cửa (tùy theo mẫu)
4 Cửa thiết bị

3.2 Các yếu tố vận hành và hiển thị

Chế độ xem ứng dụng



Xem danh sách

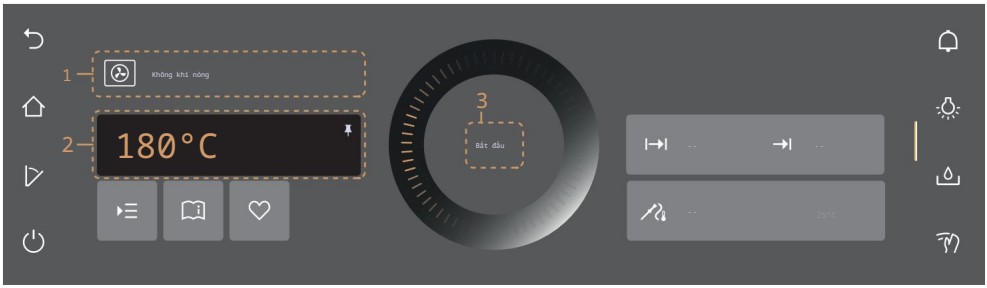


1 Thanh chức năng với các nút chức năng
2 Thanh cuộn/vị trí
3 Ứng dụng
4 Danh sách các ứng dụng
5 Vòng tròn thanh trượt
6 Thông tin
7 Thanh để mở rộng thanh chức năng

Machine Translated by Google

Các nút chức năng bên trái		Các nút chức năng bên phải	
	Bước lùi lại		Bộ đếm thời gian
	Màn hình bắt đầu		Chiếu sáng không gian nấu ăn
	Xem danh sách		Mở nắp ngăn chứa nước
	Chế độ xem ứng dụng		Khóa màn hình
	AutoDoor (tùy theo từng mẫu)		Chế độ im lặng
	Tắt		Cái đồng hồ

Sẵn sàng để bắt đầu



1	Ứng dụng	3	Bắt đầu hoạt động
2	Giá trị chính		

Cài đặt tùy chọn

	Tùy chọn		Thời gian hoạt động
	Mẹo ứng dụng		Kết thúc
	Yêu thích		Nhiệt độ lõi

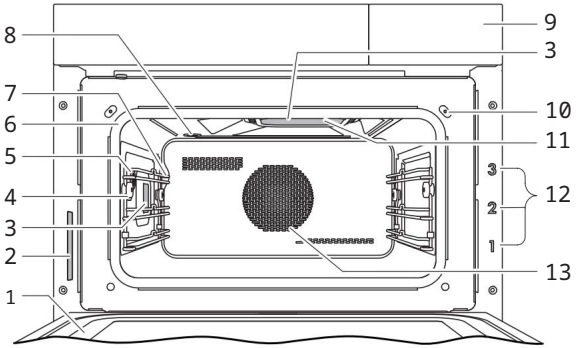
Biểu tượng



	Trang chủ V-ZUG

Machine Translated by Google

3.3 Không gian nấu nướng



1 Cửa thiết bị

2 Biển số nhận dạng

3 Chiếu sáng khu vực nấu ăn

4 Ổ cắm cho đầu dò thực phẩm

5 Hệ thống phát hiện khí hậu

6 Gioăng cửa

7 Cảm biến nhiệt độ

8 Thông gió không gian nấu ăn

9 Bể chứa nước

10 Công tắc tiếp điểm cửa

11 Ly thủy tinh dùng cho lò vi sóng

12 cấp độ (có nhãn)

13 Quạt gió nóng

3.4 Phụ kiện

Xử lý không đúng cách có thể gây hư hỏng!
Không sử dụng dao hoặc lưỡi cắt trên các phụ kiện.

Không sử dụng bất kỳ phụ kiện kim loại nào ở chế độ lò vi sóng hoặc chế độ kết hợp.

Không cất giữ phụ kiện trong không gian nấu nướng. Tháo bỏ tất cả các phụ kiện không chịu được lò nướng trước khi sử dụng.

Khay nướng

Không được sử dụng phụ kiện này trong các ứng dụng sử dụng vi sóng.

Một số loại thực phẩm có thể làm hỏng lớp phủ bề mặt.
Thực phẩm như bánh mì kiềm (ví dụ bánh quy), bột hoặc hỗn hợp có nhiều lòng trắng trứng nội dung và thịt gà có thể ảnh hưởng đến tính chất chống dính của khay nướng. Nướng nên sử dụng giấy với những loại thực phẩm này.

Khuôn nướng bánh ví dụ như bánh flan, bánh mì và bánh quy
Sử dụng cùng với kệ lưới như một khay hứng nước nhỏ giọt.
Nếu không được phủ hoàn toàn bằng cách nướng, hình dạng của nó có thể trở nên bị biến dạng trong quá trình nướng. Điều này là bình thường. Khi nó nguội đi, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu.



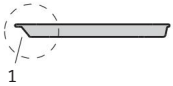
Machine Translated by Google

Không phù hợp để sử dụng với «Steam» và «Vacu- ứng dụng isine».

Thay vào đó, hãy sử dụng khay thép không gỉ.

Thích hợp để sử dụng với các ứng dụng «Tái tạo» và «Khí nóng có hơi nước» nếu nhiệt độ được đặt cao hơn 150 °C. Khi sử dụng thường xuyên, bề mặt có thể thay đổi. Tuy nhiên, điều này không ảnh hưởng đến chức năng.

Đảm bảo rằng mặt «nghiêng» 1 của khay nướng phải phía sau khu vực nấu nướng.



Chỉ sử dụng theo cách thông thường – không sử dụng theo cách lộn ngược.



Khay thép không gỉ

Không được sử dụng phụ kiện này trong các ứng dụng sử dụng vi sóng.

Sử dụng cùng với kệ lưới hoặc bếp nấu có lỗ

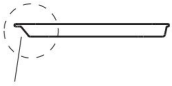


khay đựng nước như một khay hứng nước nhỏ giọt.

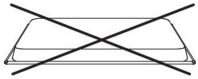
Khuôn nướng dùng để nướng các loại bánh khai vị và bánh quy trên hai tầng bằng ứng dụng «Hot air».

Nếu không được phủ hoàn toàn bằng cách nướng, hình dạng của nó có thể bị biến dạng trong quá trình nướng. Điều này là bình thường. Khi nguội, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu. Thích hợp để sử dụng với Các ứng dụng «Tái tạo» và «Khí nóng có hơi nước» nếu nhiệt độ được đặt thấp hơn 150 °C. Nhiệt độ cao có thể gây ra hiện tượng đổi màu.

Đảm bảo rằng mặt nghiêng 1 của khay thép không gỉ hướng về phía sau của không gian nấu nướng.



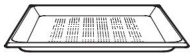
Chỉ sử dụng theo cách thông thường – không sử dụng theo cách lộn ngược.



Khay nấu ăn đục lỗ

Không được sử dụng phụ kiện này trong các ứng dụng sử dụng vi sóng.

Đặc biệt thích hợp cho «Steam» và «Vacuisine». Dùng để nấu rau củ tươi hoặc đông lạnh, thịt và cá Dùng để đựng các bình đựng thức ăn đứng, lọ bảo quản hoặc lọ đóng chai, v.v.

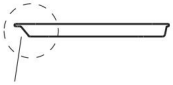


TRÊN.

Dùng để ép nước từ quả mọng, trái cây, v.v.

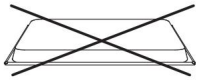
Machine Translated by Google

Đảm bảo rằng mặt «nghiêng» 1 của khay nấu phải phía sau khu vực nấu nướng.



1

Chỉ sử dụng theo cách thông thường – không sử dụng theo cách lộn ngược.



Khay nấu ăn bằng nhựa đục lỗ

Đặc biệt thích hợp cho các ứng dụng với «Vi sóng»



Dùng để nấu rau củ tươi hoặc đông lạnh, thịt và cá Dùng để ép nước từ quả mọng, trái cây, v.v. Không sử dụng dao kéo bằng kim loại (dao, muôi, v.v.) để chế biến hoặc phục vụ. Lá kim loại dấu vết sử dụng có thể nhìn thấy.

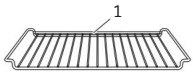
Không phù hợp để sử dụng với các ứng dụng có nhiệt độ trên 150 °C. Phải có khoảng cách giữa khay nấu và sàn và mái của không gian nấu ít nhất là 5 cm.

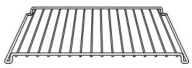
Kệ dây

Nếu bạn sử dụng máy hấp kết hợp với lò nướng: Không sử dụng giá đỡ bằng lưới của lò nướng trong máy hấp! Nguy cơ bị gỉ sét!
Kệ lưới của lò hấp được phân biệt bằng tấm kim loại có biểu tượng hơi nước.

Sử dụng phụ kiện không phù hợp có thể làm hỏng thiết bị!

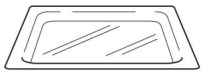
Dùng để nướng và rang đứng trên khay nướng Dùng để nướng thịt đứng, pizza đông lạnh, v.v.
Đảm bảo thanh 1 ở phía sau khay nướng không gian. Điều này cho phép lấy thực phẩm ra khỏi không gian nấu nướng một cách an toàn. Hoạt động như một giá làm mát.





Đĩa thủy tinh cứng Làm nguội đĩa thủy tinh cứng quá nhanh có thể gây ra các vết nứt hoặc gãy do ứng suất.
Để đĩa thủy tinh cứng nguội dần khi còn nóng – không đặt đĩa lên bề mặt lạnh hoặc làm nguội bằng nước.

Đặc biệt thích hợp cho các ứng dụng với «Lò vi sóng» Dùng cho khuôn nướng đứng, khuôn đựng nhỏ, lọ bảo quản, v.v.



TRÊN

Dùng để đặt khay nấu có lỗ trên Dùng cùng với khay nấu có lỗ làm giá đỡ nhỏ giọt khay.

Machine Translated by Google

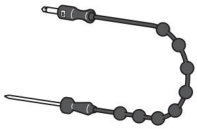
Đầu dò thực phẩm 3 điểm

Không thể sử dụng đầu dò thực phẩm ở nhiệt độ không gian nấu nướng trên 230 °C.
Khoảng cách giữa đầu dò thực phẩm và nóc bếp nấu phải ít nhất là 5 cm.

Đầu dò thực phẩm có ba điểm đo để đo nhiệt độ đặc biệt chính xác. Những điểm này cũng giúp ghi lại nhiệt độ của đầu dò thực phẩm một cách chính xác ngay cả khi đầu dò thực phẩm không được lắp đúng cách. Các điểm đo nằm ở các điểm 1, 2 và 4 trên thang đo của đầu dò thực phẩm.

Các hạt này ngăn không cho đầu dò thức ăn bị kẹt trong cửa thiết bị và do đó ngăn không cho vi sóng rò rỉ qua khe hở hoặc qua đầu dò treo ra ngoài.

Để đo nhiệt độ lõi của thực phẩm



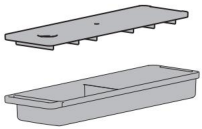
Để biết nhiệt độ đầu dò thực phẩm được khuyến nghị, hãy xem «EasyCook».

Bình đựng nước có nắp

Không sử dụng nước lọc (nước khử khoáng) hoặc nước cất. Đổ hết nước còn lại trong bình chứa nước và đổ đầy nước uống mới.

Chỉ đổ nước uống sạch, lạnh đến mức «tối đa».
đánh dấu.

- Dấu «max.» nằm ở lỗ tròn trên nắp.
  Bên trong có một cái tab được in nổi chữ «max.».



Phụ kiện đặc biệt

Đặt bất kỳ phụ kiện nào không có trong phạm vi giao hàng lên kệ dây.
Nếu chọn ứng dụng sử dụng lò vi sóng, hãy đảm bảo rằng các phụ kiện phải an toàn với lò vi sóng.

Có thể tìm thấy phụ kiện đặc biệt tại: www.vzug.com

Machine Translated by Google

3.5 AutoDoor (tùy theo từng mẫu)

Trẻ em từ 3 tuổi trở xuống phải tránh xa thiết bị. Trẻ em từ 3 đến 8 tuổi phải tránh xa thiết bị
trừ khi chúng được giám sát liên tục.
Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu chúng
đã được hướng dẫn hoặc được giám sát.
Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không
được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị
không có sự giám sát.
Do đó, trách nhiệm thuộc về người giám sát.

Đối với các thiết bị không có tay cầm, cửa thiết bị được mở và đóng bằng cách chạm vào nút chức năng.

Cửa thiết bị có thể được mở và đóng bất cứ lúc nào.

Nút chức năng cùng với bộ điều khiển và ổ đĩa thực hiện chức năng của một
xử lý.
Nếu điện trở quá lớn, cửa thiết bị sẽ bị tách khỏi cơ cấu truyền động.
và sau đó có thể di chuyển tự do.
Loại bỏ vật cản khỏi cửa thiết bị và kích hoạt lại «AutoDoor» bằng cách sử dụng
nút chức năng.
– Nếu vẫn không được, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

Âm báo cảnh báo cho biết cửa thiết bị tự động chuyển động. Âm báo cảnh báo được phát ra trước và trong khi cửa thiết bị tự động chuyển động.

– Có thể cài đặt âm báo trong phần cài đặt của người dùng (xem trang 57).

Có thể đưa cửa thiết bị vào vị trí thông gió bằng cách nhấn và giữ nút.

Nhấn và giữ nút chức năng AutoDoor.
– Trên màn hình xuất hiện thông báo sau:



Chọn tùy chọn mong muốn.

Khi nào nên sử dụng AutoDoor

Mở và đóng cửa thiết bị cũng như đặt nó ở vị trí thông gió bằng cách
nhấn nút chức năng
Tự động mở và đóng cửa (xem trang 24) Ứng dụng sấy khô (xem
trang 40)

Machine Translated by Google

4 Hoạt động

4.1 Vận hành màn hình Bật thiết bị Thiết

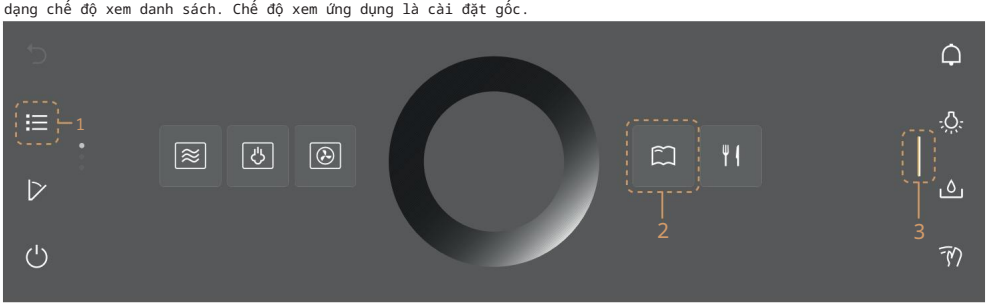
bị được vận hành bằng màn hình.

Đồng hồ chỉ hiển thị trong EcoStandby nếu được bật trong cài đặt người dùng. Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Thay đổi chế độ xem màn hình bắt đầu Màn

hình bắt đầu có thể được hiển thị theo một trong hai cách: dưới dạng chế độ xem ứng dụng (xem trang 11) hoặc dưới dạng chế độ xem danh sách. Chế độ xem ứng dụng là cài đặt gốc.



Để tạm thời thay đổi chế độ xem, chạm vào nút chức năng 1.

– Chế độ xem chỉ được duy trì cho đến khi màn hình tối đi.

– Sau đó thay đổi sẽ bị hủy bỏ.

– Khi màn hình được gọi lại, chế độ xem được thiết lập trong cài đặt người dùng sẽ xuất hiện. Để thay đổi chế độ xem vĩnh viễn, hãy vào cài đặt người dùng đến «Cài đặt riêng lẻ» và chọn chế độ xem màn hình bắt đầu mong muốn (xem trang 58).

Hiển thị thông tin nhanh Chế độ xem

ứng dụng hiển thị tên của các ứng dụng cũng như hai chức năng yêu thích là «Đổi tên» và «Xóa».

Nhấn và giữ ứng dụng mong muốn 2.

– Thông tin nhanh và chức năng yêu thích trong mục Yêu thích xuất hiện phía trên ứng dụng (xem trang 27).

Phát hành ứng dụng 2.

– Thông tin nhanh biến mất. Trong ứng dụng Yêu thích, thông tin nhanh không biến mất để có thể chọn Đổi tên hoặc Xóa.

Di chuyển ứng dụng

Có thể di chuyển và sắp xếp lại các ứng dụng trong chế độ xem ứng dụng. Nhấn và giữ ứng dụng mong muốn 2 và di chuyển ứng dụng đó để thay đổi thứ tự ứng dụng.

– Các ứng dụng được trải rộng trên nhiều trang; mỗi lần chỉ có thể di chuyển một ứng dụng.

Phát hành ứng dụng 2.

– Thứ tự ứng dụng mới được lưu.

Machine Translated by Google

Mở rộng thanh chức năng bên phải Thanh

chức năng bên phải có thể được mở rộng bất kỳ lúc nào. Kéo

thanh 3 sang trái.

- Thanh chức năng mở rộng.
- Nhiều chức năng hơn sẽ xuất hiện trên màn hình.

Sử dụng CircleSlider

Chạm vào ứng dụng hoặc chức năng mong muốn.

- Màu của phạm vi đã chọn chuyển sang màu hổ phách và bây giờ có thể thay đổi được.
- Phạm vi nhiệt độ đã được kích hoạt và có thể thay đổi trực tiếp. Đặt ngón tay của bạn vào

CircleSlider 4 và di chuyển nó theo

vòng tròn.

- Phạm vi giá trị thay đổi.

Thả CircleSlider 4. Nhấn «Bắt

đầu» để bắt đầu một ứng dụng hoặc chức năng.



4.2 Đổ đầy nước vào bình chứa

Không sử dụng nước lọc (nước khử khoáng) hoặc nước cất. Đổ hết nước còn lại trong bình chứa nước và đổ đầy nước uống mới.

Chạm vào nút chức năng «Nắp ngăn chứa nước».

- Nắp ngăn chứa nước mở ra.

Lấy bình chứa nước ra khỏi thiết bị. Đổ nước vào

bình chứa đến vạch «tối đa».

- Chỉ đổ nước uống sạch, lạnh vào.
- Dấu «max.» nằm trong lỗ tròn trên nắp. Có một tab được dập nổi bên trong. với «max.».

Đặt bình chứa nước đã đổ đầy vào đúng vị trí trong ngăn chứa nước. Đóng nắp ngăn chứa nước

bằng tay.

Đổ đầy nước vào bình chứa

Nước trong bình chứa thường đủ cho một lần nấu.

Tuy nhiên, nếu cần đổ đầy bình chứa nước: Không đổ quá

1 lít nước vào bình chứa nước vì nếu không nước có thể tràn ra ngoài vào cuối hoạt động.

4.3 Chọn và khởi động ứng dụng Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn nhóm ứng dụng: Trong chế độ

xem ứng

dụng, chạm vào nhóm ứng dụng mong muốn.

- Menu phụ với các ứng dụng liên quan sẽ xuất hiện trên màn hình.

Hoặc: Trong chế độ xem danh sách, chọn nhóm ứng dụng mong muốn bằng CircleSlider hoặc vuốt lên hoặc xuống.

Machine Translated by Google

Nhấn «OK» hoặc chạm vào ứng dụng.

– Menu phụ với các ứng dụng liên quan sẽ xuất hiện trên màn hình.



Chọn một ứng dụng

Chọn ứng dụng mong muốn bằng CircleSlider.

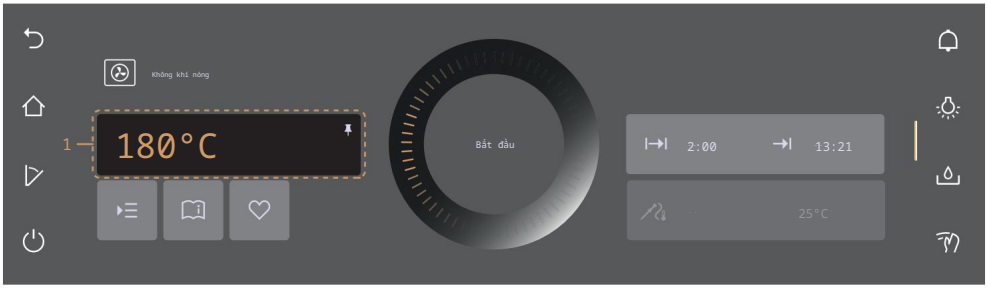
– Chọn một mục trong danh sách bằng cách vuốt, điều hướng và chạm vào mục đó.

Chạm vào ứng dụng mong muốn và nhấn «OK» hoặc chạm vào ứng dụng một lần nữa.

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu hoặc một menu phụ khác với nhiều ứng dụng hơn sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Nếu cần, hãy lặp lại quy trình và chọn ứng dụng mong muốn cho đến khi sẵn sàng

Màn hình bắt đầu xuất hiện trên màn hình:



Điều chỉnh giá trị

Nếu cần, hãy điều chỉnh giá trị chính 1 bằng CircleSlider (xem trang 25).

Nếu cần, hãy chạm và xác định, điều chỉnh hoặc kích hoạt các giá trị của các tùy chọn khác (xem trang 24).

Lưu giá trị

Lưu và ghim vĩnh viễn giá trị chính đã điều chỉnh 1 cho ứng dụng đã chọn, nếu được đã hỏi (xem trang 28).

Chạm và tạo mục yêu thích nếu cần (xem trang 27).

Bắt đầu một ứng dụng

Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.

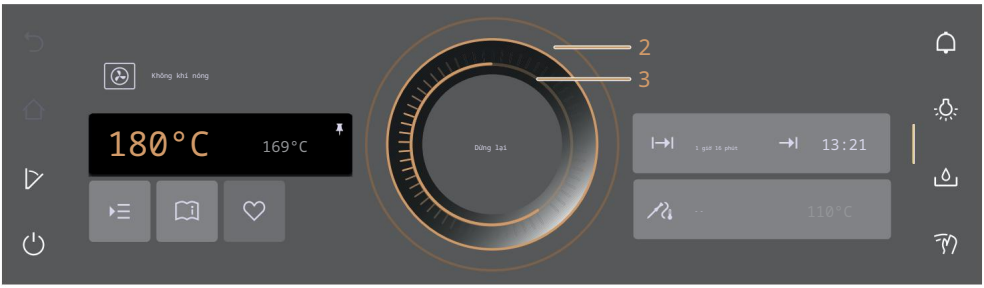
– Vòng tròn nhấp nháy số 2 của CircleSlider cho biết hoạt động đã bắt đầu.

– Nhiệt độ thực tế của không gian nấu được hiển thị khi không gian nấu đang nóng lên lên (tùy thuộc vào ứng dụng và cài đặt).

– Thanh tiến trình 3 trong CircleSlider hiển thị thời gian đếm ngược đến thời gian còn lại hoặc trạng thái làm nóng trước của ứng dụng đã cài đặt, nếu có.

Machine Translated by Google

Nếu tùy chọn «Preheat» được bật, nhiệt độ không gian nấu thực tế sẽ không được hiển thị khi không gian nấu đang nóng lên. Thanh tiến trình sẽ chỉ trạng thái gia nhiệt.



4.4 Thay đổi ứng dụng Nếu ứng dụng chưa khởi

động: Chạm vào nút chức năng «Màn hình bắt đầu».

- Màn hình bắt đầu xuất hiện (xem trang 19).
- Có thể chọn ứng dụng mới.

Nếu ứng dụng đang chạy: Nhấn và giữ «Dừng».

- Đơn xin bị hủy (xem trang 31).

4.5 Thời gian hoạt động Thời gian

hoạt động có thể được thiết lập, điều chỉnh hoặc hủy bỏ trước hoặc trong khi hoạt động. Ứng dụng tự động kết thúc khi thời gian thiết lập kết thúc.

Cài đặt thời gian hoạt động

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19). Trong phạm vi giá trị, chạm vào «Thời gian hoạt động (xem trang 24)».

- Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hổ phách. Đặt thời gian hoạt động mong muốn bằng CircleSlider.
- Thời lượng mong muốn và thời gian kết thúc được tính toán xuất hiện trên màn hình:



- Nếu chọn hoặc cài đặt trước chế độ làm nóng trước, thời gian kết thúc là thời gian làm nóng trước gần đúng cộng với thời lượng đã cài đặt. Thời gian vận hành được cài đặt chỉ bắt đầu chạy khi quá trình làm nóng trước kết thúc.

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

- Ứng dụng khởi động và hiển thị thời gian còn lại.
- Ứng dụng sẽ tự động kết thúc khi thời gian cài đặt kết thúc (xem trang 32).
- Nếu các bước tiếp theo có sẵn cho một ứng dụng, chúng có thể được chọn khi thời gian thiết lập đã hết.

Nếu cả «Thời gian hoạt động» và «Làm nóng trước» đều được cài đặt, thời gian hoạt động được cài đặt sẽ không bắt đầu cho đến khi quá trình làm nóng trước có chức năng Làm nóng trước (xem trang 25).

Phải cài đặt thời gian hoạt động cho tất cả các ứng dụng sử dụng vi sóng.

Machine Translated by Google

Phạm vi thiết lập

Ứng dụng/Chức năng	Tối thiểu	Tối đa
Ứng dụng với hơi nước	10 giây	10 giờ
Ứng dụng với lò vi sóng	10 giây	1 giờ 30 phút
Ứng dụng với không khí nóng	10 giây	24 giờ
Vắc-xin	10 giây	72 giờ
Giữ ấm	5 phút	1 giờ 30 phút
Sức khỏe	5–15 phút	15 phút–1 giờ
Đĩa hâm nóng trong không gian nấu nướng	30 phút	12 giờ
Rang mềm	1 giờ 30 phút	4 giờ 30 phút

Không thể thay đổi thời gian hoạt động đối với các ứng dụng có thời lượng cố định.

Hiển thị đồng hồ trong khi hoạt động

Đồng hồ và thời gian hoạt động có thể được hiển thị trong quá trình vận hành.

Mở rộng thanh chức năng.

Chạm vào nút chức năng «Đồng hồ».

– Đồng hồ và thời gian hoạt động được hiển thị trên màn hình.

Ẩn đồng hồ trong khi hoạt động

Chạm hoặc nhấn «OK».

– Đồng hồ và thời gian hoạt động được ẩn trong màn hình hiển thị.

4.6 Bắt đầu/kết thúc trễ

Khởi động trễ được kích hoạt khi ứng dụng được chọn cả thời gian hoạt động và kết thúc được thiết lập. Thiết bị sẽ tự động bật và tắt lại theo thời gian mong muốn lần.

Thiết lập thời gian bắt đầu trễ

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19).

Cài đặt thời gian hoạt động (xem trang 21).

Thiết lập thêm các tùy chọn nếu cần (xem trang 24).

Đặt thực phẩm vào khoang nấu nếu tùy chọn «Làm nóng trước» chưa được bật.

Nếu tùy chọn «Làm nóng trước» đã được bật, không cho thực phẩm vào lò nấu. khoảng cách cho đến khi tín hiệu âm thanh được phát ra và thông điệp tương ứng xuất hiện.

Trước khi thiết lập thời gian bắt đầu trễ,

trong phạm vi giá trị, chạm vào «Kết thúc».

– Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hổ phách.

Đặt thời gian kết thúc mong muốn bằng CircleSlider.

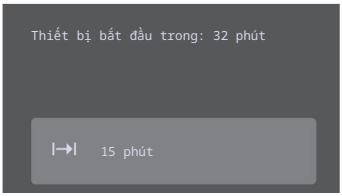
– Khoảng thời gian mong muốn và thời gian kết thúc đã cài đặt sẽ hiển thị trên màn hình:



Machine Translated by Google

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu khởi động chậm.

– Thời gian cài đặt hoặc thời gian còn lại từ khi bắt đầu hoạt động đến khi kết thúc hoạt động sẽ hiển thị trên màn hình:



Nếu cần, hãy kiểm tra và thay đổi cài đặt (xem trang 25).

– Bất kỳ thay đổi nào đối với các tùy chọn «Thời gian hoạt động», «Kết thúc», «Làm nóng trước» hoặc «Nhiệt độ lõi» đều khiến thời gian còn lại cho đến khi bắt đầu hoạt động phải được tính toán lại.

Nếu «Thời gian hoạt động» đã được thiết lập, thời gian kết thúc không thể được thiết lập hoặc điều chỉnh trong khi hoạt động.

Ví dụ

Chọn ứng dụng «Hot air» và 180 °C. Vào lúc 8:00, đặt thời gian hoạt động là 1 giờ 15 phút. Đặt thời gian kết thúc là 11:30.

– Thiết bị tự động bật lúc 10:15 và tắt lúc 11:30.

4.7 Nhiệt độ đầu dò thực phẩm

Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm được cung cấp kèm theo.
Không vệ sinh đầu dò thức ăn trong máy rửa chén. Luôn giữ phích cắm sạch sẽ.

Đầu dò thực phẩm được sử dụng để đo nhiệt độ bên trong thực phẩm (được gọi là nhiệt độ đầu dò thực phẩm). Ngay khi thực phẩm đạt đến nhiệt độ mục tiêu mong muốn (nhiệt độ đầu dò thực phẩm cần đạt được khi kết thúc quá trình nấu), hoạt động sẽ tự động dừng lại. Cũng có thể chỉ cần đo nhiệt độ đầu dò thực phẩm mà không cần dừng hoạt động.

Để có kết quả đo nhiệt độ chính xác bằng đầu dò thực phẩm, đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm.
Nhiệt độ mục tiêu tối ưu phụ thuộc vào miếng thịt và mức độ chín của thịt.

Tham khảo thông tin về nhiệt độ mục tiêu trong «EasyCook».

Cài đặt

Cắm đầu dò thực phẩm. Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19). Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng CircleSlider. Trong phạm vi giá trị, chạm vào «Nhiệt độ đầu dò thực phẩm».

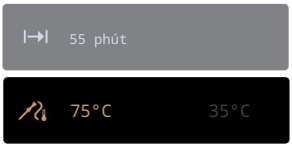
– Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hổ phách. Đặt nhiệt độ mục tiêu mong muốn bằng CircleSlider. Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

Thiết bị chỉ có thể hoạt động khi đầu dò thực phẩm được cắm vào ổ cắm.

Machine Translated by Google

Kiểm tra và thay đổi cài đặt.

- Khi nấu, nhiệt độ đầu dò thực phẩm hiện tại được hiển thị ở phần dưới của màn hình bên cạnh nhiệt độ mục tiêu.
- Nhiệt độ mục tiêu được cài đặt được hiển thị cho quyền của .



- Hoạt động tự động kết thúc khi đạt được nhiệt độ mục tiêu (xem trang 32).

Nếu thức ăn vẫn còn trong không gian nấu sau khi tắt thiết bị, thức ăn nhiệt độ đầu dò có thể tiếp tục tăng do nhiệt còn sót lại.

Đo nhiệt độ đầu dò thực phẩm

Để chỉ đo nhiệt độ của đầu dò thực phẩm và không tự động dừng hoạt động khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu, hãy tiến hành như sau:

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19).
Cắm đầu dò thực phẩm vào.
Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.

4.8 Tùy chọn

Tổng quan

Mỗi ứng dụng cung cấp các tùy chọn khác nhau. Thiết bị của bạn có các tùy chọn sau "Tùy chọn":

- Làm nóng trước (xem trang 25)
- Nhiệt độ đầu dò thực phẩm (xem trang 23)
- Hấp (xem trang 36)
- Bắt đầu sau (xem trang 26)
- Cửa mở tự động (xem trang 26) (tùy theo kiểu máy)

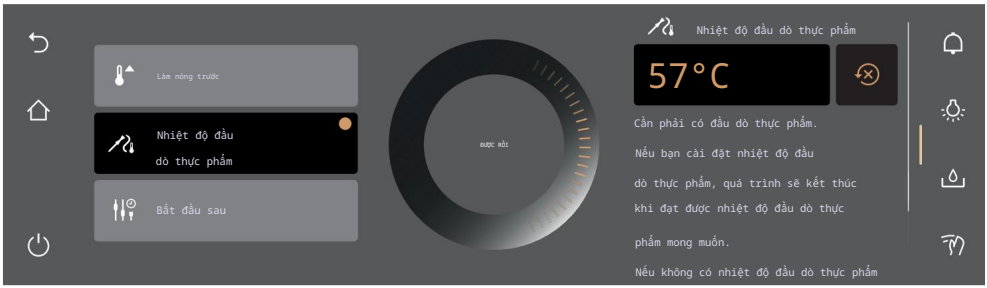
Lựa chọn và bắt đầu các tùy chọn

Chọn một ứng dụng từ nhóm ứng dụng mong muốn và xác nhận bằng «OK», nếu đã hỏi (xem trang 19).

- Màn hình sẵn sàng bắt đầu sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chạm vào

- Menu tùy chọn xuất hiện trên màn hình:



Chạm vào tùy chọn mong muốn.

Machine Translated by Google

Trong ngăn nội dung bên phải của màn hình, hãy bật tùy chọn bằng công tắc hoặc chạm vào phạm vi giá trị và đặt giá trị mong muốn bằng CircleSlider.

– Mỗi tùy chọn được xác định được đánh dấu bằng dấu .

Xác nhận cài đặt bằng «OK».

– Có thể xác nhận nhiều thiết lập cùng lúc bằng phím «OK».

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu xuất hiện trên màn hình. Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

Tùy chọn «Nhiệt độ đầu dò thực phẩm» có thể được cài đặt trực tiếp trên màn hình sẵn sàng bắt đầu, nếu đầu dò thực phẩm được cắm vào.

4.9 Kiểm tra và thay đổi cài đặt Có thể thay đổi giá trị và cài đặt trước và trong khi vận hành. Ngoại lệ là cài đặt thời gian kết thúc trong khi vận hành (xem trang 32) và làm nóng trước (xem trang 25). Chạm vào trường để có cài đặt mong muốn. Để điều chỉnh hoặc đặt lại giá trị, hãy chạm vào phạm vi giá trị và điều chỉnh giá trị bằng cách sử dụng

Thanh trượt vòng tròn.

– Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hổ phách.

Để bật hoặc tắt tùy chọn, hãy chạm vào công tắc. Xác nhận cài đặt bằng «OK».

4.10 Làm nóng trước

Nếu tùy chọn «Làm nóng trước» đã được bật, không cho thực phẩm vào khoang nấu cho đến khi có tín hiệu âm thanh phát ra và thông báo tương ứng xuất hiện.

Với chức năng làm nóng trước, không gian nấu nướng sẽ nhanh chóng được làm nóng đến nhiệt độ mong muốn.

Tổng quan

Việc làm nóng trước chỉ có thể thực hiện được cho các ứng dụng sau:

- Không khí nóng
- Không khí nóng ẩm
- Không khí nóng với hơi nước
- Không khí nóng mạnh mẽ với hơi nước
- Không khí nóng mạnh
- Bột nở chuyên nghiệp phủ
- Nướng chuyên nghiệp tráng men

Nếu tùy chọn «Làm nóng trước» được bật, lò vi sóng sẽ luôn tự động tắt trong quá trình làm nóng trước.

Bật chế độ làm nóng trước trong tùy chọn

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19). Chạm vào «Tùy chọn» và chọn «Làm nóng trước». Chạm vào công tắc «Làm nóng trước».

– «Làm nóng trước» được bật. Thiết lập các tùy chọn khác, nếu cần (xem trang 24). Xác nhận cài đặt bằng «OK». Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng yêu cầu làm nóng trước.

– Quá trình «làm nóng trước» bắt đầu.

– Tiến trình «Làm nóng trước» được hiển thị trong CircleSlider.

Machine Translated by Google

Đưa thức ăn vào

Ngay khi không gian nấu nướng được làm nóng trước,

– một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và một thông báo sẽ hiển thị. Nếu được cài đặt, thời gian hoạt động không bắt đầu chạy cho đến khi tin nhắn được xác nhận.

Đặt thực phẩm vào khoang nấu. Đóng cửa thiết bị và xác nhận thông báo bằng nút «OK».

– Ứng dụng bắt đầu.

4.11 Thiết lập để bắt đầu sau Với «Bắt đầu sau», một ứng dụng và các thiết lập của nó có thể được xác định trước và thiết lập để bắt đầu vào thời điểm sau. Ứng dụng không tự động bắt đầu mà chỉ thông qua tương tác của người dùng. Thiết bị vẫn sẵn sàng để bắt đầu và không chuyển sang chế độ chờ, dẫn đến mức tiêu thụ năng lượng cao hơn.

Thiết lập «Bắt đầu sau»

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19). Chạm vào «Tùy chọn» và chọn «Bắt đầu sau». Chạm vào công tắc «Bắt đầu sau».

– «Bắt đầu sau» được bật.

– Các cài đặt được lưu trong tối đa 36 giờ. Đặt thêm các tùy chọn nếu cần (xem trang 24). Đặt thực phẩm vào không gian nấu nếu tùy chọn «Làm nóng trước» chưa được bật.

Bắt đầu «Bắt đầu sau»

Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.

– Ứng dụng khởi động và hiển thị thời gian còn lại.

Nếu cả «Kết thúc» và «Bắt đầu sau» đều được đặt, thời gian kết thúc đã đặt sẽ bị bỏ qua khi bắt đầu «Bắt đầu sau».

4.12 Cửa mở tự động (tùy theo từng model)

Với tùy chọn này, cửa thiết bị sẽ tự động mở khi thời gian nấu đã cài đặt kết thúc.

«Tự động mở cửa» có thể được bật trong cài đặt người dùng cũng như trong tùy chọn. Khi tùy chọn này được đặt, cửa thiết bị sẽ tự động mở khi ứng dụng đã chọn hoàn tất.

Cài đặt «Mở cửa tự động» Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19). Chạm vào «Tùy chọn» và chọn «Mở cửa tự động». Chạm vào công tắc «Mở cửa tự động». Cài đặt thêm tùy chọn nếu cần (xem trang 24). Xác nhận cài đặt bằng «OK». Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

Machine Translated by Google

4.13 Mẹo sử dụng Mẹo sử dụng cung

cấp những gợi ý hữu ích, từ việc sử dụng phụ kiện hoặc đồ nấu nướng phù hợp cho đến những mẹo dành riêng cho một ứng dụng cụ thể.

Nếu ứng dụng chưa chạy: Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 19).

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu sẽ xuất hiện trên màn hình.

Hiển thị mẹo ứng dụng Chạm vào «Mẹo ứng dụng».

– Hiển thị các mẹo về ứng dụng cụ thể.

Ẩn mẹo ứng dụng Để ẩn mẹo, chạm vào .

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu hoặc hoạt động đang chạy sẽ xuất hiện trên màn hình.

4.14 Yêu thích

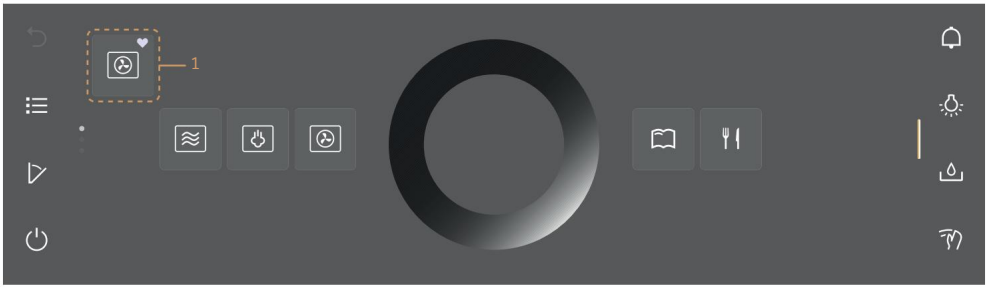
Tạo mục ưa thích Có thể tạo mục ưa thích từ tất cả các ứng dụng, ngoại trừ các chương trình dọn dẹp. Và tất cả các tùy chọn, ngoại trừ «Kết thúc», đều có thể được lưu. Tổng cộng có thể tạo tối đa 50 mục ưa thích. Chọn ứng dụng mong muốn và điều chỉnh các giá trị và cài đặt (xem trang 19). Chạm vào «Mục ưa thích».

– Menu tên yêu thích xuất hiện trên màn hình cùng với bàn phím.

Tùy chỉnh tên yêu thích bằng bàn phím, nếu cần. Để hủy mục yêu thích, chạm vào . Để lưu mục yêu thích, nhấn «OK»

– Hiển thị thông tin nhanh về mục yêu thích.

– Mục yêu thích 1 xuất hiện trên màn hình bắt đầu dưới dạng ứng dụng có hình trái tim.



Thay đổi mục ưa thích Sau khi mục ưa thích đã được tạo, mục đó sẽ không thể thay đổi nữa. Để điều chỉnh các giá trị hoặc cài đặt riêng lẻ so với mục ưa thích cũ, hãy tạo mục ưa thích mới vourite và xóa cái cũ nếu cần thiết.

Machine Translated by Google

Thay đổi tên yêu thích Tên yêu

thích chỉ có thể được thay đổi trong chế độ xem ứng dụng. Nếu cần, hãy
chạm vào .

– Màn hình bắt đầu xuất hiện dưới dạng chế độ xem ứng
dụng. Nhấn và giữ mục yêu thích 1.

– Thông tin nhanh sẽ xuất hiện phía trên ứng dụng.
Chạm vào «Đổi tên».

– Menu tên yêu thích xuất hiện trên màn hình cùng với bàn phím.
Thay đổi tên yêu thích bằng bàn phím. Chạm để giữ tên yêu
thích cũ. Nhấn «OK» để lưu tên yêu thích mới.

Xóa mục yêu thích Mục

yêu thích chỉ có thể bị xóa trong chế độ xem ứng dụng. Nếu cần,
hãy chạm vào .

– Màn hình bắt đầu xuất hiện dưới dạng chế độ xem ứng
dụng. Nhấn và giữ mục yêu thích 1.

– Thông tin nhanh sẽ xuất hiện phía trên ứng dụng. Chạm
vào «Xóa».

– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Bạn thực sự muốn xóa hay đặt lại?»
Để giữ mục yêu thích, chạm vào «Không». Để
xóa mục yêu thích, chạm vào «Có».

Bắt đầu mục yêu thích

Ở màn hình bắt đầu, chạm vào mục yêu thích 1.

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu sẽ xuất hiện trên màn hình.
Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu mục yêu thích 1.

4.15 Ghim Để thay đổi

vĩnh viễn giá trị chính được đề xuất cho một ứng dụng, có thể cố định bằng một ghim. Một giá trị chính duy nhất được chỉ định cho mỗi ứng dụng. Các giá trị chính có thể là: Nhiệt độ Cài đặt nhiệt độ Mức công suất vi sóng
Nhập thực phẩm

Không thể ghim các ứng dụng vệ sinh, BakeOmatic, RegenerateOmatic và công thức nấu ăn cũng như chức năng hâm nóng đĩa, sấy khô (tùy theo kiểu máy) và tẩy cặn.

Ghim giá trị chính Chọn

ứng dụng mong muốn (xem trang 19).

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu xuất hiện trên màn hình. Điều chỉnh
giá trị chính bằng CircleSlider (xem trang 25). Nhấn và giữ giá trị chính.

– Màu sắc của chân ghim chuyển sang màu hổ phách.
– Giá trị chính cho ứng dụng mong muốn được cố định.
– Bất cứ khi nào ứng dụng được gọi lên, giá trị chính được ghim sẽ xuất hiện dưới dạng một đề xuất
giá trị sửa chữa.

Machine Translated by Google

Đặt lại giá trị chính đã ghim

Trên màn hình bắt đầu, chạm vào ứng dụng có giá trị chính đã ghim.

– Màn hình sẵn sàng bắt đầu sẽ xuất hiện trên màn hình.

Nhấn và giữ giá trị chính màu hổ phách.

– Màu sắc của chân cắm chuyển sang màu trắng.

– Giá trị chính cho ứng dụng mong muốn không còn cố định nữa.

– Bất cứ khi nào ứng dụng được gọi lên, giá trị mặc định được đề xuất sẽ xuất hiện.

Để thiết lập lại tất cả các giá trị chính đã ghim, hãy vào phần cài đặt người dùng «Giá trị đã ghim» (xem trang 60).

4.16 Bộ hẹn giờ Bộ

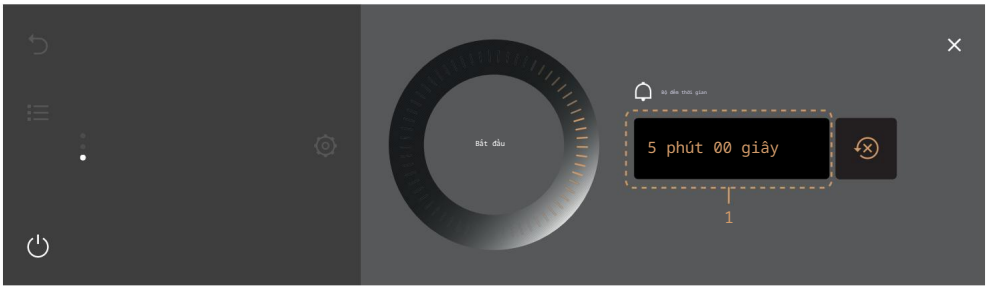
hẹn giờ hoạt động giống như bộ hẹn giờ trứng. Nó có thể được sử dụng độc lập với các chức năng và ứng dụng khác.

Cài đặt và bắt đầu hẹn giờ

Chạm vào nút chức năng «Hẹn giờ» trên thanh chức năng bên phải.

– Bộ đếm thời gian được hiển thị trên màn hình.

– Giá trị khuyến nghị 1 xuất hiện màu hổ phách. Đặt thời gian hoạt động mong muốn bằng CircleSlider.



Nhấn «Bắt đầu».

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

– Thời gian đếm ngược còn lại sẽ xuất hiện trên thanh chức năng.

Khi thời gian kết thúc –

tín hiệu âm thanh sẽ được phát ra.

– Màn hình hiển thị thông báo «Hẹn giờ kết thúc».

Nhấn «OK» để xác nhận tin nhắn.

Kiểm tra và thay đổi Chạm vào nút chức năng «Hẹn giờ».

– Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại để đếm ngược. Nhấn và giữ «Dừng».

– Bộ hẹn giờ bị ngắt. Rút ngắn hoặc kéo dài thời gian của bộ hẹn giờ bằng CircleSlider. Nhấn «OK» để xác nhận việc rút ngắn hoặc kéo dài thời gian của bộ hẹn giờ.

– Thay đổi về thời lượng của bộ đếm thời gian được lưu lại.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

– Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược còn lại.

Machine Translated by Google



Lần tiếp theo khi bộ hẹn giờ được gọi lên, thời lượng được thiết lập gần đây nhất sẽ tự động xuất hiện dưới dạng giá trị được đề xuất.

Tắt bộ hẹn giờ trước thời gian Chạm vào

nút chức năng «Hẹn giờ».

– Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại để đếm ngược. Nhấn và giữ «Dừng».

4.17 Chiếu sáng

Đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn có thể được bật hoặc tắt bất cứ lúc nào.



Đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn sẽ tự động bật 3 phút trước khi hết thời gian cài đặt.

Bật đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn Chạm vào nút chức

năng «Chiếu sáng».

– Màu của nút chức năng chuyển sang màu hổ phách.

– Đèn chiếu sáng khu vực nấu nướng được bật.

Tắt đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn Chạm vào nút chức

năng «Chiếu sáng».

– Màu của nút chức năng chuyển sang màu trắng.

– Đèn chiếu sáng khu vực nấu nướng đã tắt.

4.18 Khóa màn hình Chức năng này

khóa màn hình để, ví dụ, cho phép vệ sinh màn hình hoặc ngăn ngừa các thay đổi ngẫu nhiên đối với các giá trị. Thiết bị tiếp tục hoạt động và các thông báo vẫn được hiển thị.

Bật khóa màn hình Chạm vào nút

chức năng «Khóa màn hình».

– Màn hình hiển thị thông tin sau: «Kích hoạt» Chạm vào «Kích hoạt». – màn hình hiển thị

thông tin sau.

Tắt khóa màn hình Nhấn và giữ .

– Màn hình đã được mở khóa.

4.19 Chế độ im lặng Thiết bị

chạy càng êm càng tốt khi ở chế độ im lặng. Tắt cả âm báo được đặt ở mức âm lượng thấp nhất. Có thể bật và tắt chế độ im lặng trong cài đặt người dùng (xem trang 57) cũng như bằng cách sử dụng truy cập nhanh trên thanh chức năng.

Bật chế độ im lặng Mở rộng thanh

chức năng. Chạm vào nút chức năng

«Chế độ im lặng».

– Chế độ im lặng được hiển thị trên màn hình. Chạm

vào công tắc «Chế độ im lặng».

– «Chế độ im lặng» được bật.

– Màu của «Chế độ im lặng» chuyển sang màu hổ phách trên thanh chức năng.

Machine Translated by Google

Tắt chế độ im lặng Mở rộng

thanh chức năng. Chạm vào nút
chức năng «Chế độ im lặng».

- Chế độ im lặng được hiển thị trên màn hình. Chạm
vào công tắc «Chế độ im lặng».
- «Chế độ im lặng» đã tắt.
- Màu của «Chế độ im lặng» chuyển sang màu trắng trên các thanh chức năng.

4.20 Thời gian

Đồng hồ có thể hiển thị bất cứ lúc nào.

Hiển thị đồng hồ Mở

rộng thanh chức năng. Chạm vào
nút chức năng «Đồng hồ».

- Đồng hồ được hiển thị trên màn hình.
- Nếu được cài đặt, thời gian hoạt động của ứng dụng cũng sẽ được hiển thị.

Ẩn đồng hồ Để ẩn

đồng hồ, chạm vào .

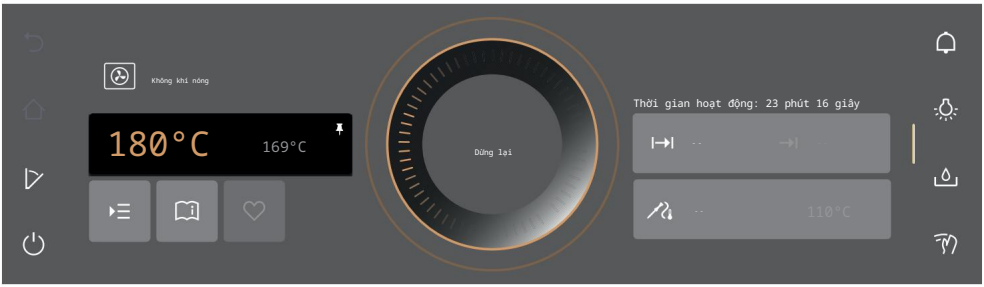
- Đồng hồ được ẩn trong màn hình.

4.21 Hủy / kết thúc trước thời gian Các ứng dụng đang chạy có

thể bị hủy hoặc kết thúc trước thời gian.

Hủy ứng dụng Nhấn và giữ

«Dừng».



- Đơn đăng ký bị hủy.
- Âm thanh phản hồi sẽ được phát ra nếu được bật.
- Tùy thuộc vào ứng dụng, các tùy chọn có sẵn sau đây sẽ được hiển thị:

Xác nhận câu hỏi «Bạn có thực sự muốn kết thúc ứng dụng không?» với "Đúng".

Chọn một trong các bước tiếp theo được hiển thị để tiếp tục hoạt động. Chọn nút chức
năng để truy cập menu ứng dụng gốc.

Chọn nút chức năng để truy cập màn hình bắt đầu (xem trang 19). Nhấn và giữ nút chức năng
để tắt thiết bị (xem trang 34).

Nếu ứng dụng chạy chưa đến 1 phút khi bị hủy, màn hình sẵn sàng bắt đầu sẽ xuất hiện.

Machine Translated by Google

Kết thúc ứng dụng trước thời gian Nhấn và giữ nút chức năng.

- Bất kỳ ứng dụng nào đang chạy đều bị kết thúc; nếu được bật, bộ hẹn giờ sẽ vẫn hoạt động.
- Nếu bật, chức năng khóa màn hình sẽ bị vô hiệu hóa.
- Thiết bị tắt (xem trang 34).

4.22 Kết thúc hoạt động Khi thời gian cài đặt / thời gian bước tăng lên hoặc khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu cài đặt.

- Ứng dụng tự động kết thúc.
- Phát ra tín hiệu âm thanh.
- Nếu có các bước tiếp theo, nội dung sau sẽ xuất hiện trên màn hình: «The opera-
  quá trình đã hoàn tất. Bạn có muốn tiếp tục bước tiếp theo không?»

Nhấn «Không» để kết thúc hoạt động ngay bây giờ. Nhấn «Có» để xác nhận tin nhắn.

- Tùy thuộc vào ứng dụng, các tùy chọn có sẵn sau đây sẽ được hiển thị:

  Chọn một trong các bước tiếp theo được hiển thị để tiếp tục hoạt động. Chọn nút chức năng để truy cập menu ứng dụng gốc.

  Chọn nút chức năng để truy cập màn hình bắt đầu (xem trang 19). Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 34).

Ở chế độ EcoStandby miễn là nhiệt độ trong không gian nấu nướng trên 80° C.

- Trên màn hình hiển thị: «Nhiệt dư trong không gian nấu». Nhiệt độ thực tế của không gian nấu cũng được hiển thị.

Ở chế độ EcoStandby nếu đầu dò thực phẩm được cắm vào.

- Nhiệt độ của đầu dò thực phẩm được hiển thị.

Thức ăn có thể được giữ ấm bằng nhiệt còn lại trong một thời gian. Ngay khi nhiệt độ giảm xuống dưới 80 °C, tất cả các màn hình sẽ tắt. Nếu tại thời điểm này, đầu dò thức ăn vẫn được cắm vào, các màn hình sẽ tắt khi đầu dò thức ăn được rút phích cắm. Quạt làm mát có thể tiếp tục chạy.

Sau 3 phút không tương tác.

- Màn hình tối dần và thiết bị tự động tắt (xem trang 34).

Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi không gian nấu

Nguy cơ bị bỏng!

Hơi nước nóng hoặc không khí nóng có thể thoát ra khỏi không gian nấu khi cửa thiết bị được mở. Các phụ kiện sẽ nóng lên. Sử dụng găng tay bảo vệ hoặc khăn lau lò nướng.

Các thanh dẫn hướng và đai ốc có khía có thể nóng trong quá trình hoạt động của lò vi sóng.

Lấy thức ăn ra khỏi không gian nấu khi nấu xong. Bất kỳ chất ngưng tụ hoặc các hạt thức ăn nào trong không gian nấu phải được loại bỏ hoàn toàn sau mỗi lần nấu bằng hơi nước. Lau sạch các vết nước hoặc vết bẩn bằng vải mềm để tránh ăn mòn và không mùi dễ chịu.

Để cửa thiết bị mở ở vị trí thông gió cho đến khi không gian nấu nướng đã nguội đi và khô đi.

Machine Translated by Google

4.23 Kết thúc hoạt động khi AutoDoor đang bật (tùy theo kiểu máy)

Nếu chế độ «Mở cửa tự động» được bật, cửa thiết bị sẽ tự động mở khi thời gian cài đặt kết thúc hoặc khi thực phẩm đạt đến nhiệt độ mong muốn của đầu dò thực phẩm.

4.24 Các bước tiếp theo Các bước tiếp

theo là các ứng dụng có thể được sử dụng để tiếp tục hoạt động sau khi một ứng dụng đã kết thúc hoặc bị hủy. Hoạt động có thể được gia hạn cho ứng dụng vừa kết thúc. Việc lựa chọn các bước tiếp theo có sẵn tùy thuộc vào ứng dụng vừa kết thúc hoặc bị hủy.

Nếu «Tự động mở cửa» được bật, khi ứng dụng kết thúc, không có bước tiếp theo nào xuất hiện trên màn hình. Thay vào đó, cửa thiết bị sẽ mở.

Khi một ứng dụng kết thúc hoặc bị hủy và thông báo «Hoạt động đã hoàn tất.
Bạn có muốn tiếp tục bước tiếp theo không?» được xác nhận bằng «Có» (xem trang 32), - bước tiếp theo có
thể lựa chọn sẽ xuất hiện trên màn hình:



Tiếp tục hoạt động

Chọn bước tiếp theo mong muốn.

- Với bước 1 tiếp theo, ứng dụng vừa kết thúc hoặc bị hủy sẽ được tiếp tục. Giá trị chính (nhiệt độ hoặc cài đặt nhiệt độ) được tiếp quản trực tiếp từ ứng dụng đã kết thúc hoặc bị hủy.

Xác nhận lựa chọn bằng «OK».

- Màn hình sẵn sàng bắt đầu với các tùy chọn cài đặt giảm sẽ xuất hiện trên màn hình. Nếu cần, hãy chạm và cài đặt các tùy chọn (xem trang 24). Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu bước tiếp theo.

Hủy thao tác Để hủy thao

tác, có các tùy chọn sau:

Chọn nút chức năng để truy cập màn hình bắt đầu (xem trang 19). Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 34).

Sau 3 phút không tương tác.

- Màn hình tối dần và thiết bị tự động tắt (xem trang 34).

Machine Translated by Google

4.25 Tắt thiết bị

Nhấn và giữ nút chức năng⏻

- Bất kỳ ứng dụng nào đang chạy đều bị kết thúc; nếu được bật, bộ hẹn giờ sẽ vẫn hoạt động.
- Nếu bật, chức năng khóa màn hình sẽ bị vô hiệu hóa.
- Đối với các ứng dụng có hơi nước, hơi nước sẽ bị loại bỏ.
- Màn hình tối đi.
- Thiết bị đang ở chế độ EcoStandby.

Hiển thị sau khi tắt Tùy thuộc

vào ứng dụng và cài đặt, nội dung sau sẽ được hiển thị trên màn hình tối.

- Nhiệt lượng dư và nhiệt độ nếu cao hơn 80 °C.
- Nhiệt độ của đầu dò thực phẩm nếu đầu dò thực phẩm vẫn còn cắm điện.
- «Không tháo bình chứa nước» sau tất cả các lần sử dụng bằng hơi nước, miễn là nước
  Hệ thống ter chưa được làm trống.

4.26 Đổ hết nước trong bình chứa Có nguy cơ bị

bỏng!

Nước trong bình có thể nóng. Nếu thông báo sau xuất hiện trên màn hình: «Không tháo bình nước», nhiệt độ của nước còn lại quá cao và chưa thể bơm trở lại. Không tháo bình nước!

Vì lý do an toàn, nước còn lại chỉ được bơm đi khi nhiệt độ xuống dưới một mức nhất định.

Sau khi tắt thiết bị

- nước còn lại trong nồi hơi được bơm trở lại bể chứa nước. – trên màn hình hiển thị:
  «Nước đang được bơm ra».

Sau khi nước được bơm ra, Chạm vào nút chức

năng «Mở nắp ngăn chứa nước».

- Nắp ngăn chứa nước mở ra.

Tháo, đổ hết nước và lau khô bình chứa nước.

Lắp lại bình chứa nước vào vị trí trong ngăn chứa nước. Đóng nắp ngăn chứa nước bằng

tay.

Bất kỳ ứng dụng nào cũng có thể được khởi động lại.

4.27 Mẹo sử dụng thiết bị Mẹo sử

dụng thiết bị cung cấp các mẹo sử dụng thiết bị theo chủ đề.

Chủ đề

Các chủ đề sau đây có thể được gọi lên:

Màn hình bắt đầu

Thanh chức năng

CircleSlider Chế

độ xem ứng dụng

Chế độ xem

danh sách Đầu dò thực phẩm

AutoDoor (tùy theo mẫu) Yêu thích

Ghim EasyCook

Vệ sinh

Làm nóng trước

Machine Translated by Google

Gọi điện thoại cho các mẹo về thiết bị

Trong màn hình bắt đầu, chạm vào «Mẹo về thiết bị».

– Menu mẹo sử dụng thiết bị sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chọn chủ đề mong muốn.

– Thông tin về chủ đề mong muốn sẽ xuất hiện ở khung nội dung bên phải của màn hình.

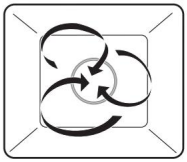
5 Ứng dụng

Không sử dụng khay nướng, khay thép không gỉ hoặc khay nấu bằng thép không gỉ đục lỗ hoặc bất kỳ phụ kiện kim loại nào trong các ứng dụng sử dụng lò vi sóng.

Lò vi sóng được sử dụng trong các ứng dụng sau: Vi sóng, Ứng dụng năng lượng và Rã đông.

5.1 Không khí nóng

Phạm vi nhiệt độ	30–230 °C
Giá trị đề xuất	180 °C
Mức độ	2 hoặc 1 + 3



Một bộ phận làm nóng phía sau bức tường phía sau của không gian nấu nướng làm nóng không khí bên trong không gian nấu nướng được lưu thông đều đặn.

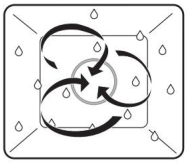
Sử dụng

Dùng cho bánh ngọt, đồ mặn, bánh quy, bánh mì và thịt nướng trên 1 hoặc 2 tầng

Chọn nhiệt độ thấp hơn (giảm khoảng 20 °C) so với nhiệt độ trên/dưới nhiệt vì quá trình truyền nhiệt hiệu quả hơn.

5.2 Không khí nóng ẩm

Phạm vi nhiệt độ	30–230 °C
Giá trị đề xuất	180 °C
Mức độ	2 hoặc 1 + 3



Một bộ phận làm nóng phía sau bức tường phía sau của không gian nấu nướng làm nóng không khí bên trong không gian nấu nướng, được lưu thông đều. Độ ẩm tự nhiên được tạo ra phần lớn được giữ lại trong không gian nấu nướng. Thực phẩm giữ được độ ẩm.

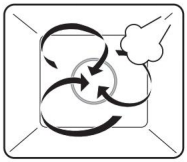
Sử dụng

Các món nướng, món hầm và món gratin

Chọn nhiệt độ thấp hơn (giảm khoảng 20 °C) so với nhiệt độ trên/dưới nhiệt vì quá trình truyền nhiệt hiệu quả hơn.

Machine Translated by Google

5.3 Không khí nóng có hơi nước



Phạm vi nhiệt độ	80–230 °C
Giá trị đề xuất	180 °C
Mức độ	2 hoặc 1 + 3

Không gian nấu nướng được làm nóng bằng không khí nóng. Các luồng hơi nước đảm bảo năng lượng được truyền hiệu quả hơn đến thực phẩm. Điều này làm tăng tốc quá trình nấu nướng một chút và thực phẩm trở nên thực sự giòn.

Không nhìn thấy hơi nước nóng trên 100°C.

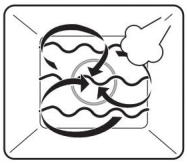
Sử dụng

Bánh phồng, bánh nướng men, bánh mì, bánh mì tết Các món nướng và gratin Thịt Thực phẩm đông lạnh và tiện lợi

Đặc biệt thích hợp để nấu các loại thực phẩm đông lạnh ít chất béo như khoai tây chiên và chả giò.

Khi sử dụng tùy chọn này, nguồn cung cấp hơi nước có thể được tắt và bật lại trong quá trình vận hành.

5.4 Công suất khí nóng có hơi nước



Phạm vi nhiệt độ	80–230 °C
Giá trị đề xuất	180 °C
Mức độ	2

Không gian nấu nướng được làm nóng bằng không khí nóng. Các luồng hơi nước và vi sóng tự động đảm bảo năng lượng được truyền hiệu quả hơn đến thực phẩm, làm nóng thực phẩm nhanh hơn và do đó rút ngắn quá trình nấu nướng.

Để có màu nâu đẹp mắt, hãy cài đặt nhiệt độ cao hơn khoảng 20 °C so với chế độ hấp bằng khí nóng.

không nhìn thấy hơi nước nóng trên 100°C.

Sử dụng

Bánh ngọt phồng và men Các món nướng và gratin Thực phẩm đông lạnh và tiện lợi

Đặc biệt thích hợp để nấu các loại thực phẩm đông lạnh ít chất béo như khoai tây chiên và chả giò.

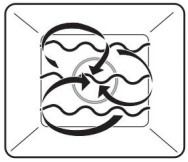
Tham khảo các cài đặt được đề xuất trong «EasyCook».

Machine Translated by Google

Khi sử dụng tùy chọn này, nguồn cung cấp hơi nước có thể được tắt và bật lại trong quá trình vận hành.

5.5 Công suất khí nóng

Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	180 °C
Mức độ	2



Một bộ phận làm nóng phía sau bức tường phía sau của không gian nấu nướng làm nóng không khí bên trong không gian nấu nướng được lưu thông đều. Lò vi sóng được tự động thêm vào, rút ngắn thời gian nấu nướng.

Sử dụng

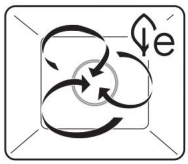
Dùng để đựng bánh ngọt, đồ mặn và bánh quy ở 1 tầng

Để có màu nâu đẹp, hãy đặt nhiệt độ cao hơn khoảng 20 °C so với nhiệt độ nóng.
chế độ không khí.

Tham khảo các cài đặt được đề xuất trong «EasyCook».

5.6 Không khí nóng sinh thái

Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	180 °C
Mức độ	2 hoặc 1 + 3



Ứng dụng này đặc biệt tiết kiệm năng lượng. Một bộ phận làm nóng phía sau bức tường phía sau của không gian nấu nướng làm nóng không khí bên trong không gian nấu nướng, giúp lưu thông không khí đều đặn. Bất kỳ độ ẩm nào thoát ra từ thực phẩm đều được giữ lại trong không gian nấu, do đó thực phẩm ít bị khô hơn.

Sử dụng

Thịt quay, bánh gratin, món mặn và bánh quy

Không làm nóng trước khi sử dụng ứng dụng này để nấu ăn. Điều này làm giảm mức tiêu thụ năng lượng. Thời gian nấu có thể lâu hơn so với không khí nóng cổ điển.

Nhiệt độ được tối ưu hóa trong suốt quá trình nấu ăn để tiết kiệm năng lượng và điều này được hiển thị trên màn hình trong quá trình vận hành với nút «ECO».

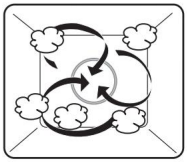
Chọn nhiệt độ thấp hơn (giảm khoảng 20 °C) so với nhiệt độ trên/dưới
nhiệt vì quá trình truyền nhiệt hiệu quả hơn.

Machine Translated by Google

5.7 Hơi nước



Phạm vi nhiệt độ	30–100 °C
Giá trị đề xuất	100 °C
Mức độ	1 đến 3



Không gian nấu nướng được làm nóng đồng thời bằng hơi nước và không khí nóng. Thức ăn được làm nóng hoặc nấu bằng cách hấp.

Sử dụng

- Hấp rau, gạo, các sản phẩm ngũ cốc, đậu và các món trứng
- Luộc thịt, gia cầm và cá
- Chiết xuất nước ép từ trái cây và quả mọng
- Làm sữa chua
- Bảo quản, đóng chai



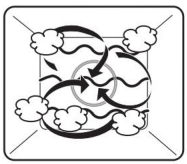
Có thể hấp ở nhiều cấp độ cùng lúc.

Đặt khay thép không gỉ dưới khay nấu có lỗ để vệ sinh
không gian nấu nướng dễ dàng hơn.

5.8 Sức mạnh của hơi nước



Phạm vi nhiệt độ	30–100 °C
Giá trị đề xuất	100 °C
Mức độ	2



Thức ăn được nấu không chỉ bằng hơi nước mà còn bằng lò vi sóng được bổ sung tự động, giúp rút ngắn thời gian nấu.

Sử dụng

- Nấu rau, gạo, các sản phẩm ngũ cốc, đậu và khoai tây

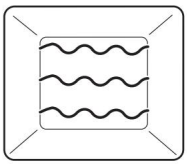


Tham khảo các cài đặt được đề xuất trong «EasyCook».

5.9 Lò vi sóng



Phạm vi công suất	theo các bước từ 50–1000 W
Giá trị đề xuất	500 W / 2 phút.
Mức độ	2



Thực phẩm và chất lỏng được làm nóng bằng lò vi sóng.

Machine Translated by Google

Sử dụng

Thực phẩm nấu chín sẵn

Thực phẩm đông lạnh và tiện lợi Chất

lỏng

Chuẩn bị thực phẩm có vỏ hoặc vỏ lụa:

Dùng nĩa đâm vào vỏ hoặc lớp vỏ của thực phẩm như khoai tây, cà chua, xúc xích, động vật có vỏ hoặc tương tự.

Nếu không, hơi nước sinh ra sẽ không thoát ra được và có thể khiến thực phẩm nổ.

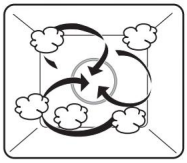
Đập trứng và đánh tan trước khi nấu. Đối với trứng chiên:

chọc thủng lòng đỏ trước khi nấu

Nếu có thể, hãy lật hoặc khuấy thực phẩm vào giữa thời gian nấu.

Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin về lò vi sóng trong phần «Ứng dụng với lò vi sóng».

5.10 Tái sinh



Phạm vi nhiệt độ	80–200 °C
Giá trị đề xuất	120 °C
Mức độ	1 đến 3

Không gian nấu nướng được làm nóng bằng hơi nước và không khí nóng. Thức ăn được hâm nóng nhẹ nhàng mà không bị khô.

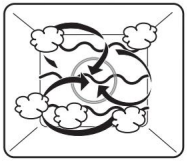
Sử dụng

Hâm nóng lại thức ăn đã nấu chín và thức ăn tiện lợi

Có thể tái sinh ở nhiều cấp độ cùng lúc.

Để có kết quả giòn hơn (ví dụ để làm giòn bánh mì và bánh flan), hãy đặt nhiệt độ cao hơn (150–180 °C).

5.11 Tái tạo năng lượng



Phạm vi nhiệt độ	80–200 °C
Giá trị đề xuất	120 °C
Mức độ	2

Làm nóng bằng hơi nước và không khí nóng làm chín thức ăn nhẹ nhàng mà không làm khô thức ăn. Công suất vi sóng tự động bổ sung rút ngắn thời gian hâm nóng.

Sử dụng

Hâm nóng lại thức ăn đã nấu chín và thức ăn tiện lợi

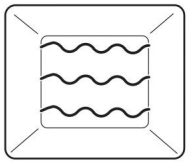
Machine Translated by Google

5.12 Rã đông

Không sử dụng bất kỳ phụ kiện kim loại nào ở chế độ vi sóng.

Với «Rã đông», nhiều loại thực phẩm có thể được rã đông nhanh chóng và nhẹ nhàng bằng microwave. Có thể lựa chọn số lượng từ 100 g đến 1000 g. Sau khi nhập số lượng mong muốn, thời gian hoạt động và mức công suất vi sóng sẽ tự động được điều chỉnh.

Mức độ	2



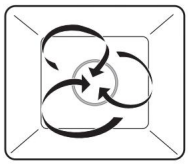
Để có kết quả tốt nhất, hãy lấy thực phẩm đông lạnh ra khỏi ngăn đông và rã đông ngay trong thiết bị. Thực phẩm được đóng gói phẳng thay vì nhỏ gọn và tròn rã đông đều hơn.

Sử dụng

- Rã đông chung
- Rã đông bánh mì
- Rã đông thịt

5.13 Làm khô (tùy theo từng model)

Phạm vi nhiệt độ	40–85 °C
Giá trị đề xuất	65 °C
Mức độ	2 hoặc 1 + 3



Một bộ phận làm nóng phía sau bức tường phía sau của không gian nấu nướng làm nóng không khí bên trong không gian nấu nướng, được lưu thông đều đặn. Cửa thiết bị tự động mở ở khoảng thời gian đều đặn để hơi ẩm từ thực phẩm thoát ra ngoài. Thực phẩm khô dần.

Sử dụng

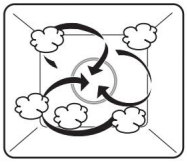
- Dùng để sấy trái cây, quả mọng, rau và thảo mộc

Nhiệt độ sấy càng thấp thì thời gian sấy càng lâu. Thực phẩm có hàm lượng nước cao thì thời gian sấy càng lâu.

Machine Translated by Google

5.14 Độ chân không

Với «Vacuisine», thịt, cá, rau và trái cây có thể được chế biến sous vide. Thực phẩm đóng gói chân không được hấp nhẹ nhàng. Nhiệt độ của đầu dò thực phẩm có thể được theo dõi bằng đầu dò thực phẩm. Nhiệt độ của đầu dò thực phẩm là nhiệt độ không gian nấu đã cài đặt.
Điều này đảm bảo rằng thực phẩm được nấu chín ở mức độ chín đồng đều.



Phạm vi nhiệt độ	30-95 °C
Giá trị đề xuất	60 °C
Mức độ	1 đến 3

Thời gian nấu tối đa khuyến nghị là 72 giờ Không gian nấu

được làm nóng đồng thời bằng hơi nước và không khí nóng. Thực phẩm được làm nóng hoặc nấu chín bằng hơi nước.

Mẹo để có kết quả tốt nhất

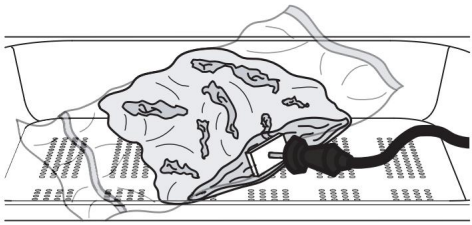
Chỉ sử dụng thực phẩm tươi. Điều này đặc biệt áp dụng cho thịt và cá. Thực phẩm đã được lưu trữ trong một thời gian có hàm lượng vi khuẩn cao hơn và do đó không phù hợp với Vacuisine.

Chất lượng thịt: cả nạc (ví dụ như phi lê) và mỡ cẩm thạch, gân guốc hơn (ví dụ như thịt hầm và (thịt ba chỉ lợn) có thể được chế biến tối ưu bằng cách sử dụng Vacuisine.

Chuẩn bị thực phẩm

Hút chân không thực phẩm. Đối với điều này, hãy xem các mẹo trong hướng dẫn vận hành cho va-
ngăn kéo đựng gia vị, trên trang chủ hoặc trong tờ hướng dẫn công thức nấu ăn.
Để theo dõi nhiệt độ của đầu dò thực phẩm của thịt bằng đầu dò thực phẩm, tại chỗ
nơi đầu dò thực phẩm đâm thủng, túi chân không phải được bịt kín bằng miếng đệm kín.
Điều này đảm bảo duy trì độ chân không trong túi.

Gắn miếng đệm niêm phong vào miệng túi.
Cắm đầu dò thực phẩm qua miếng đệm niêm phong và túi, và vào thịt. Đầu dò thực phẩm phải được cắm vào giữa phần dày nhất của thịt.



Chọn và khởi động Vacuisine Đặt khay

nấu có lỗ vào không gian nấu và đặt khay đã hút chân không
có thức ăn trong đó.

Đảm bảo các túi nằm liền kề nhau và không chồng lên nhau để hơi nước có thể lưu thông và làm chín thực phẩm đều.

Bình chứa nước đã đầy phải được đặt đúng vị trí trong ngăn chứa nước. Đối với thời gian nấu lâu, bình chứa nước có thể cần phải được đổ đầy lại. Một thông báo tương ứng sẽ xuất hiện.

Nếu thời gian nấu mong muốn dài hơn 10 giờ, hãy đặt khay thép không gỉ bên dưới khay nấu có lỗ.

Nếu cần, hãy cắm đầu dò thực phẩm vào thiết bị.

Machine Translated by Google

Chạm lâu vào màn hình.

– Thiết bị khởi động và màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn ứng dụng «Vacuisine» và xác nhận bằng «OK» nếu cần (xem trang 19).

– Cài đặt cho Vacuisine xuất hiện trên màn hình.

Thực hiện bất kỳ thiết lập mong muốn nào (xem trang 25).

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu Vacuisine».



Với ứng dụng «Vacuisine», đầu dò thực phẩm chỉ có chức năng theo dõi thực phẩm nhiệt độ đầu dò. Không thể cài đặt nhiệt độ đầu dò thực phẩm.

Theo dõi nhiệt độ của đầu dò thực phẩm bằng đầu dò thực phẩm

Khi nhiệt độ của đầu dò thực phẩm và nhiệt độ không gian nấu nướng xấp xỉ bằng như nhau:

– phát ra tín hiệu âm thanh.

– trên màn hình hiển thị: «Thực phẩm đã đạt đến nhiệt độ đầu dò thực phẩm.»

– thịt đã chín. Thao tác không bị hủy.

– thịt có thể để trong thiết bị tới một giờ.

Nếu thời gian nấu vô tình được thiết lập quá ngắn và hết trước nhiệt độ đầu dò thực phẩm đã đạt tới độ chín muồi:

– hoạt động không bị hủy bỏ.

– phát ra tín hiệu âm thanh.

– trên màn hình hiển thị: «Thực phẩm vẫn chưa đạt đến nhiệt độ của đầu dò thực phẩm. Hoạt động sẽ tiếp tục».

5.15 Làm bánh chuyên nghiệp

Với «Nướng chuyên nghiệp», các giai đoạn hơi nước và sấy khô được kiểm soát tự động. Quy trình được điều chỉnh theo bất kỳ thứ gì đang được nướng. Tùy thuộc vào ứng dụng khi sử dụng, lớp vỏ sáng bóng hoặc thô sẽ được tạo ra.



Với «Nướng chuyên nghiệp cổ điển», nhiệt độ cài đặt tương ứng với của pha khí nóng. Nhiệt độ trong pha hơi nước được cài đặt trước.
Để có lớp vỏ giòn, đẹp: vật phẩm cần nướng càng nhỏ thì nhiệt độ càng cao. Nhiệt độ tối ưu cho bánh mì thường cao hơn so với bánh mì đơn.
ổ bánh mì.

Nghề làm bánh chuyên nghiệp bao gồm các lĩnh vực ứng dụng sau:

rắc bột

«Professional baking flour-dusted» có giai đoạn hấp dài hơn ở giai đoạn đầu, được theo sau bởi một giai đoạn không khí nóng. Nó đặc biệt thích hợp cho ổ bánh mì và cuộn với lớp vỏ bánh ngon. Nên làm nóng thiết bị trước khi bắt đầu ứng dụng này.

tráng men

«Lớp phủ nướng chuyên nghiệp» thích hợp cho các loại bánh nướng như bánh mì tết và bánh phồng đã được tráng men bằng hỗn hợp trứng hoặc chất lỏng khác. Quá trình này ngăn không cho hỗn hợp trứng chảy ra và tạo ra lớp hoàn thiện sáng bóng. Nên làm nóng thiết bị trước khi bắt đầu ứng dụng này.

Machine Translated by Google

Cổ điển

«Nướng bánh chuyên nghiệp cổ điển» dựa trên một quy trình tạo cho bánh ngọt, ví dụ như bánh phồng, lớp hoàn thiện sáng bóng, mà không cần trứng hoặc bất kỳ chất rửa nào khác. Bắt đầu bằng không gian nấu lạnh và giai đoạn hơi nước. Tiếp theo là giai đoạn không khí nóng.

Không được mở cửa thiết bị trong giai đoạn hấp. Nếu mở cửa thiết bị trong khi nướng chuyên nghiệp đang chạy, điều này sẽ kéo dài giai đoạn hấp và bánh mì sẽ bị hấp quá mức. Do đó, bánh mì sẽ phẳng hơn.

«Professional baking proofing» cho phép bột thô và bột đã định hình nở trong môi trường được kiểm soát lý tưởng. Nhiệt độ được tự động điều chỉnh theo nhiệt độ và độ ẩm đã cài đặt.

Chọn và bắt đầu nướng chuyên nghiệp Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện. Chọn nhóm ứng dụng «Nướng chuyên nghiệp» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 19). Chọn ứng dụng mong muốn và xác nhận bằng «OK».

– Các cài đặt cho ứng dụng sẽ xuất hiện trên màn hình. Cài đặt nhiệt độ và thời gian hoạt động nếu cần. Cho thực phẩm vào. Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu nướng chuyên nghiệp.

Với «Professional baking flour-dusted» và «Professional baking glazed», cho thực phẩm vào sau khi quá trình làm nóng trước kết thúc. Một thông báo tương ứng sẽ xuất hiện. Bây giờ có thể cho thực phẩm vào không gian nấu và thông báo đã được xác nhận. Quá trình bắt đầu.

Đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước.

5.16 Rang mềm

Nó hoạt động như thế nào

Chức năng «Rán mềm» cho phép chế biến các loại thịt chất lượng cao một cách nhẹ nhàng. Có thể thiết lập chính xác thời gian kết thúc hoạt động, bất kể trọng lượng và độ dày của thịt. Nhiệt độ được kiểm soát tự động. Đối với thời gian hoạt động dài, nhiệt độ được kiểm soát sao cho tương ứng với việc nấu ở nhiệt độ thấp.

Tùy thuộc vào loại thịt, thời gian nấu có thể dao động từ 1 giờ rưỡi đến 4 giờ rưỡi.

Mẹo để có kết quả tốt nhất

Lấy thịt ra khỏi tủ lạnh khoảng 30-60 phút trước khi nướng mềm. Trọng lượng thịt: 500-2000 g Độ dày của thịt: ít nhất 4 cm Chất lượng: thịt chất lượng cao (không quá già) Chọn thời gian nấu dài cho các phần thịt có vân mỡ như vai hoặc cổ.

Machine Translated by Google

Bàn rang mềm cho « Rang mềm áp chảo »

Cắt thịt	Mức độ chín	Mục tiêu được đề xuất nhiệt độ °C
Phi lê thịt bê	trung bình	59
	làm tốt	65
Mông hoặc thăn của thịt bê	trung bình	63
	làm tốt	69
Vai bê	làm tốt	75
Cổ bê	làm tốt	75
Thịt bê đầu	trung bình	61
	làm tốt	71
Ngực bê	làm tốt	75
Phi lê thịt bò	hiếm	48
	vừa hiếm	53
	trung bình	57
	làm tốt	65
Thăn lưng, thăn vai	trung bình	57
	làm tốt	64
Thịt mông bò	trung bình	63
	làm tốt	69
Rib-eye hoặc sườn bò chính	trung bình	60
	làm tốt	68
Vai bò	trung bình	72
	làm tốt	75
Thịt mông hoặc thăn lợn	trung bình	61
	làm tốt	72
Cổ heo	làm tốt	76
Vai heo	làm tốt	76
Chân cừu	trung bình	65
	làm tốt	74

Rang mềm áp chảo

Ướp gia vị hoặc ướp thịt.

Loại bỏ bất kỳ nước ướp nào làm từ thảo mộc, mù tạt, v.v. khỏi thịt trước khi áp chảo. Những thành phần này dễ bị cháy.

Rắc muối vào thịt ngay trước khi áp chảo.

Áp chảo sơ qua tất cả các mặt của thịt trong thời gian không quá 5 phút.

Sau đó đặt thịt lên kệ lưới.

Machine Translated by Google

Thịt cũng có thể chuyển sang màu nâu sau khi nấu. Điều này ít ảnh hưởng đến mức độ chín của các miếng thịt lớn. Đối với các miếng thịt nhỏ, nhiệt độ mục tiêu nên giảm 2–3 °C. Cắm đầu dò thực phẩm vào thịt sao cho đầu dò nằm ở giữa phần dày nhất.

Đầu dò thực phẩm phải được đưa vào sâu nhất có thể vào giữa miếng thịt để có được kết quả chính xác về nhiệt độ của đầu dò thực phẩm. Nhiệt độ bên trong thịt rất quan trọng để có kết quả tối ưu khi kết thúc quá trình nấu.

Đặt giá đỡ bằng lưới có thịt ở mức 2 và khay nướng đã lót giấy bạc ở mức 1. Cắm phích cắm đầu dò thực phẩm vào ổ cắm. Bắt đầu

« Rang mềm áp chảo».

Lựa chọn và bắt đầu rang mềm

Sau khi chương trình đã bắt đầu, bạn không thể thay đổi nhiệt độ mục tiêu nữa.

Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn nhóm ứng dụng «Nướng mềm» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 19).

Chọn loại thịt mong muốn. Chọn phần thịt mong muốn. Chọn phương pháp rang mềm mong muốn và xác nhận bằng «OK».

Nếu loại thịt hoặc miếng cắt mong muốn không có sẵn để lựa chọn, hãy chọn «Chọn loại thịt tùy ý».

Chọn mức độ chín (không thể thực hiện đối với «Tự do chọn loại thịt»).

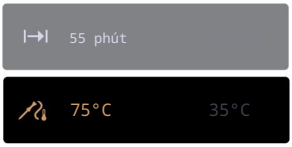
– Các thiết lập cho ứng dụng xuất hiện trên màn hình. Điều chỉnh giá trị được khuyến nghị, nếu cần, và đặt thời gian bắt đầu trễ nếu muốn (xem trang 22).

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu rang mềm.

Đầu dò thực phẩm phải được cắm vào.

– Bắt đầu rang mềm.

– Hiển thị nhiệt độ mục tiêu đã cài đặt, nhiệt độ đầu dò thực phẩm hiện tại và thời gian đếm ngược còn lại.



Cửa thiết bị phải được đóng trong khi vận hành. Nếu cửa thiết bị được mở trong khi đang rang mềm, hoạt động sẽ bị gián đoạn và sau đó, sau một thời gian ngắn, sẽ bị hủy.

Machine Translated by Google

Hủy / kết thúc rang mềm trước thời hạn

Nhấn và giữ «Dừng» để hủy chế độ rang mềm.

– Nội dung sau sẽ xuất hiện trên màn hình: «Bạn có thực sự muốn hủy đơn đăng ký không? là gì?»

Để hủy hoặc tắt chế độ rang mềm trước thời gian, chạm vào "Đúng".

– Hoạt động bị hủy bỏ.

Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 34).

Nếu bạn vô tình nhấn «Có» nhưng vẫn muốn tiếp tục nấu thịt, bạn phải chọn một ứng dụng khác.

Chế độ «rang mềm» không phù hợp với thịt đã nấu chín trước.

5.17 Giữ ấm

Thực phẩm nấu chín có thể được giữ ấm bằng cách sử dụng «Giữ ấm».

Nếu không gian nấu nướng đã nóng, hãy mở cửa thiết bị và để quá trình nấu nướng diễn ra. không gian để làm mát trong khoảng 10 phút trước khi bắt đầu chức năng «Giữ ấm». Điều này đảm bảo rằng thực phẩm không bị nấu quá chín. Thực phẩm được giữ càng lâu càng ấm thì độ đặc của thực phẩm càng có thể thay đổi nhiều hơn.

5.18 Đĩa hâm nóng trong không gian nấu ăn

Nếu không gian nấu nướng đã nóng, hãy mở cửa thiết bị và để quá trình nấu nướng diễn ra. để nguội trong khoảng 3 đến 4 phút trước khi bắt đầu chức năng «Làm ấm đĩa». Việc này nhằm bảo vệ đồ dùng trên bàn ăn khỏi bị hư hại do nứt do áp lực.

Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Đặt đồ dùng trên bàn ăn vào khu vực nấu nướng.

– Tốt nhất là bạn nên đặt kệ kim loại vào và đặt đồ dùng trên đó.

Chạm vào ứng dụng «Làm ấm đĩa».

– Thời lượng và thời gian kết thúc được tính toán sẽ hiển thị trên màn hình.

Đặt thời gian kết thúc hoặc thời gian bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 22).

Chọn thời lượng ít nhất là 30 phút.

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu «Máy hâm nóng đĩa».

– «Máy hâm nóng đĩa» sẽ tự động kết thúc khi thời gian cài đặt kết thúc.

Các đĩa sẽ nóng. Hãy sử dụng găng tay bảo vệ hoặc khăn lau bếp.

5.19 Sức khỏe

Với «Sức khỏe», những đồ vật sau đây có thể được chuẩn bị cho sức khỏe cá nhân:

- Khăn tắm mát mẻ
- Gói nóng
- Đá massage nóng
- Đệm hạt giống

Cẩn thận nóng!

Đầu tiên, hãy cảm nhận nhiệt độ của các vật nóng bằng tay trước khi đặt chúng vào trên bất kỳ bộ phận nào khác của cơ thể.

Machine Translated by Google

Làm mới khăn Trước khi

bắt đầu sử dụng: Làm ướt và vắt
khăn. Mở khăn và đặt vào khay nấu có
lỗ hoặc: Cuộn khăn lại theo kích thước mong muốn và đặt vào khay nấu có lỗ.

Quấn nóng

Trước khi bắt đầu áp dụng: Trải
khăn đã chuẩn bị sẵn trên khay nướng có lỗ.

Đá massage nóng Trước khi

bắt đầu sử dụng: Đặt đá massage
sạch, mịn vào hộp đựng phù hợp và đặt trực tiếp lên
sàn khu vực nấu nướng.

Đệm hạt giống

Trước khi bắt đầu sử dụng: Đặt hạt
anh đào hoặc hạt nho vào khay nấu có lỗ.

5.20 Vệ sinh

«Hygiene» có thể được sử dụng để khử trùng các thùng chứa. Các ứng dụng sau đây có sẵn:

- Bình sữa vệ sinh cho bé
- Bảo quản mứt
- Lọ đựng thực phẩm vệ sinh

Vệ sinh bình sữa cho bé

Ứng dụng này thay thế nhu cầu đun sôi bình sữa trong nước.
Trước khi bắt đầu sử dụng: Làm sạch
các chai. Mở nắp chai
và đặt tất cả các bộ phận vào khay nấu có lỗ.
Sau khi hoàn tất quá trình sử dụng:
Đặt ngược các chai lên khăn bếp sạch và để khô hoàn toàn.

Hũ đựng bảo quản vệ sinh Ứng

dụng này thay thế nhu cầu phải chuẩn bị hũ rỗng bằng cách rửa sạch chúng bằng nước nóng.

Bảo quản mứt Ứng

dụng này giúp bảo quản mứt lâu hơn.

5.21 Nướng bánh

«BakeOmatic» bao gồm các ứng dụng cho các nhóm thực phẩm khác nhau. Kích thước và hình dạng của thức ăn được nhận dạng và thời gian cũng như nhiệt độ không gian nấu nướng được tự động điều chỉnh.

Mức độ nâu Đối với các nhóm

thực phẩm được chọn, mức độ nâu có thể được điều chỉnh bằng cách chọn cài đặt «Nâu nhạt», «Nâu vừa» hoặc «Nâu đậm».

Machine Translated by Google

Khoảng thời gian

Khi BakeOmatic khởi động, thời gian nấu tối ưu sẽ được xác định tự động. Thời gian hiệu quả sẽ được hiển thị sau khoảng 10-15 phút.

Trước khi bắt đầu, không gian nấu nướng phải nguội và khô ráo để xác định thời gian nấu tối ưu.

Không được mở cửa thiết bị trong khi thời gian đang được xác định. Nếu không, thời gian và nhiệt độ nấu tối ưu sẽ không được tính toán chính xác.

Chọn và khởi động BakeOmatic

Đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước.

Việc bắt đầu chậm trễ chỉ phù hợp với thực phẩm không cần phải làm lạnh hoặc tăng lên.

Chạm lâu vào màn hình.
– Màn hình bắt đầu xuất hiện.
Chọn nhóm ứng dụng «BakeOmatic» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 19).
Chọn nhóm thực phẩm mong muốn và xác nhận bằng «OK».
– Các cài đặt cho ứng dụng mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình.
Đặt thời gian kết thúc hoặc thời gian bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 22).
Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.
– Màn hình hiển thị thông tin sau: «Đang xác định thời gian hoạt động».
– Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược còn lại.

5.22 Tái tạo Omatic

Nó hoạt động như thế nào

Với RegenerateOmatic, thực phẩm có thể được hâm nóng mà không cần cài đặt nhiệt độ hoặc vận hành thời gian. Số lượng và hình dạng của thực phẩm được phát hiện và thời gian tái sinh và Nhiệt độ không gian nấu nướng được điều chỉnh riêng biệt và tự động theo thực phẩm.

Độ ẩm

Với RegenerateOmatic, hãy lựa chọn giữa «RegenerateOmatic ẩm» và «Regenerate-OmaticOmatic crispy».

Mức độ ẩm Sử dụng	
	Thực phẩm không nên bị khô như rau, thịt, mì ống, gạo
	Các loại thực phẩm cần phải giòn sau khi tái sinh như pizza, bánh flan, đồ ăn nhẹ khai vị, gratin, sản phẩm tẩm vụn bánh mì

Thời gian tái sinh

Cảm biến phát hiện khi thức ăn nóng.

Thời lượng gần đúng cho các ứng dụng được sử dụng thường xuyên nhất là:
«RegenerateOmatic humid»: 10–16 phút
«RegenerateOmatic crispy»: 12–18 phút

Machine Translated by Google

Chọn và khởi động RegenerateOmatic



Trước khi bắt đầu, không gian nấu phải nguội và khô để xác định được thời gian nấu tối ưu.

Không nên mở cửa thiết bị trong khi đang hoạt động.



Đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước.

Đặt thực phẩm vào đĩa chịu nhiệt, đặt lên giá đỡ bằng lưới và đẩy vào ngăn lạnh
không gian nấu nướng.

– Nên sử dụng khay tráng men với «RegenerateOmatic
giòn».

Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn ứng dụng «Tái tạo» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem
trang 19).

Chọn ứng dụng mong muốn và xác nhận bằng «OK».

– Các thiết lập cho ứng dụng sẽ xuất hiện trên màn hình. Đặt
thời gian kết thúc hoặc bắt đầu trễ, nếu cần (xem trang 22). Đặt bắt
đầu sau, nếu cần (xem trang 26).



Thời gian tái tạo trung bình ước tính được sử dụng để tính toán thời điểm bắt đầu bị trì hoãn. Do đó, quá trình tái tạo cũng có thể kết thúc sớm hơn hoặc muộn hơn.

Nhấn «Bắt đầu» để khởi động «RegenerateOmatic».



Không thể kéo dài hoạt động khi quá trình tái tạo kết thúc.

5.23 Sách công thức nấu ăn

Các sách công thức nấu ăn sau đây có sẵn cho thiết bị này: «Hấp.
Với niềm đam mê chi tiết.» «Hấp. Với niềm
đam mê chi tiết.»
Các công thức nấu ăn được thiết kế riêng cho thiết bị của bạn có thể được tìm thấy trong sách công thức nấu ăn. Chúng được lập trình sẵn trong thiết bị và tự động chạy khi bắt đầu.
Bạn có thể sử dụng sách công thức nấu ăn «Steaming» và «PowerSteaming» với thiết bị của mình.
Các công thức nấu ăn đã được mở khóa trong thiết bị.

Bắt đầu một công thức



Đối với những công thức không cần làm nóng trước, hãy đặt thực phẩm vào không gian nấu lạnh.

Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Đối với các công thức nấu
ăn bằng hơi nước: Đổ đầy bình chứa nước đến vạch «tối đa» bằng nước uống lạnh, tươi và lắp vào vị
trí trong ngăn chứa nước. Chọn nhóm ứng
dụng «Công thức nấu ăn» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem
trang 19).

Chọn sách công thức nấu ăn mong muốn.

Machine Translated by Google

chương mong muốn. Chọn công thức
mong muốn và xác nhận bằng «OK».

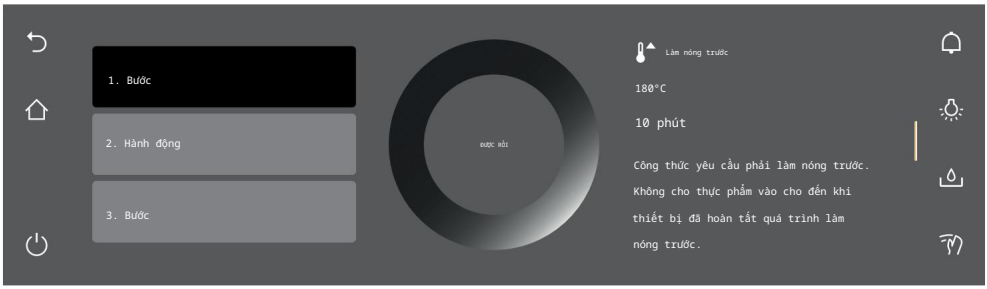
– Các cài đặt cho công thức sẽ xuất hiện trên màn hình.

– Đặt thời gian kết thúc hoặc thời gian bắt đầu trễ, nếu cần (xem trang 22). Để
xem các bước công thức riêng lẻ, hãy mở phần tổng quan về các bước trong nội dung bên trái
ngăn của màn hình. Chọn «1. Bước». Tổng quan về các bước sẽ mở ra và thông tin về từng bước như ứng dụng, nhiệt độ và thời gian vận hành có thể được xem.

Thông tin hành động chứa hướng dẫn về những hành động cần thực hiện. Để bắt đầu công thức từ một
bước cụ thể, hãy chọn bước hoặc hành động đó và xác nhận bằng «OK». Bước đó được áp dụng cho màn hình sẵn sàng
bắt đầu và công thức có thể được bắt đầu như bình thường bằng cách chạm vào «Bắt đầu». Một công thức có thể
được bắt đầu từ bất kỳ bước nào, tức
là các bước có thể được bỏ qua.

Nếu bạn muốn bắt đầu công thức ở bước sau, hãy chọn hành động trước đó để biết thông tin về vị trí kệ.

Có các bước và hành động. Các bước là các bước làm nóng trước hoặc nấu, hành động là hướng dẫn về những hành động cần thực hiện.



Trong khi công thức đang chạy Trong
khi công thức đang chạy, có thể cần phải mở cửa thiết bị, ví dụ như để lật thức ăn hoặc cho thêm thức ăn vào. Trong trường hợp như vậy, hoạt động sẽ tạm dừng và màn hình hiển thị hướng dẫn về những việc cần làm tiếp theo.

Để tiếp tục công thức, hãy thực hiện như sau: Mở cửa
thiết bị. Thực hiện hành động, ví
dụ lật thức ăn. Đóng cửa thiết bị và xác nhận thông
báo bằng «OK».

– Công thức sẽ tiếp tục chạy.

Hủy công thức Nhấn và
giữ «Dừng» để hủy công thức.

– Nội dung sau sẽ xuất hiện trên màn hình: «Bạn có thực sự muốn hủy đơn đăng ký không?
tion?»

Chạm vào «Có» để hủy công thức.

– Công thức đã bị hủy.

Machine Translated by Google

5.24 Công thức nấu ăn riêng Có

thể tạo và lưu tối đa 40 công thức nấu ăn yêu thích của riêng bạn. Một công thức nấu ăn có thể bao gồm nhiều bước với các ứng dụng cụ thể, làm nóng trước, tạm dừng và thời gian giữ, chạy tự động sau khi bắt đầu. Bạn cũng có thể thay đổi và lưu các công thức nấu ăn hiện có.



Với «Preheat», không gian nấu nướng được làm nóng đến nhiệt độ đã chọn ở bước tiếp theo. Nhiệt độ này được duy trì cho đến khi thực phẩm được cho vào và xác nhận bằng «OK».

Với chế độ «Hold», vùng nấu tiếp tục được làm nóng và nhiệt độ được duy trì không đổi.

Với chế độ «Tạm dừng», không gian nấu nướng sẽ không còn được làm nóng nữa và nhiệt độ sẽ giảm xuống.

Tạo công thức nấu ăn của riêng bạn

Chạm lâu vào màn hình.

– Màn hình bắt đầu xuất hiện. Chạm vào . Chạm vào «Công thức riêng». Chạm vào «Tạo công thức».

– Lựa chọn «Thêm bước» xuất hiện. Chạm vào «Thêm bước».

– Các tùy chọn lựa chọn sẽ xuất hiện.

Chọn ứng dụng mong muốn hoặc «Làm nóng trước», «Tạm dừng» hoặc «Giữ» và xác nhận bằng «OK». Thực hiện các cài đặt mong muốn cho từng bước. Đặt nhiệt độ hoặc mức nhiệt độ. Đặt thời gian hoạt động. Đặt «Làm nóng trước» nếu không gian nấu cần được làm nóng đến nhiệt độ mong muốn. Đặt «Đầu dò thực phẩm» nếu cần đạt đến nhiệt độ đầu dò thực phẩm cụ thể. Đặt mức công suất vi sóng. Xác nhận bằng «OK». Tạo các bước bổ sung theo cách tương tự.



Số bước tối đa có thể tạo ra trong công thức riêng là mười.

Đặt tên cho công thức đã tạo

Sử dụng bàn phím để nhập tên công thức. Xác nhận bằng «OK».

– Công thức mới hiện được hiển thị trên màn hình «Công thức riêng».

Bắt đầu một công thức

Chọn công thức mong muốn và xác nhận bằng «OK».

– Các cài đặt cho công thức sẽ xuất hiện trên màn hình.

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu công thức.

Thay đổi công thức riêng Các công thức có trong Công thức riêng có thể được thay đổi. Chọn công thức cần thiết. Chạm vào . Màn hình «Chỉnh sửa công thức» xuất hiện.

Machine Translated by Google

đổi bước Chạm

vào bước cần thay đổi. Thực hiện
cài đặt và xác nhận bằng «OK».

Thêm bước

Chạm vào «Thêm bước».
Thực hiện cài đặt và xác nhận bằng OK.

Xóa một bước

Đối với bước mong muốn, chạm vào

– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Bạn có chắc chắn muốn xóa bước này không?» Để xóa bước, hãy chạm vào .

– Bước đã bị xóa.

Lưu công thức đã thay đổi Xác

nhận bằng «OK». Đặt tên

cho công thức đã thay đổi. Sử dụng bàn phím

để nhập tên công thức mới. Xác nhận bằng «OK».

Sao chép công thức riêng

Chạm vào «Công thức riêng».
Chọn công thức cần thiết.
Chạm vào
– Mỗi bước hiện tại có thể được thay đổi.
– Có thể thêm các bước bổ sung.
Xác nhận bằng «OK», đặt tên và lưu công thức mới.

Sao chép công thức nấu

ăn Có thể sao chép công thức nấu ăn từ sách công thức nấu

ăn. Chạm vào sách công thức nấu

ăn. Chọn công thức nấu ăn cần

thiết. Chạm vào .

– Mỗi bước hiện tại có thể được thay đổi.
– Có thể thêm các bước bổ sung.
Xác nhận bằng «OK», đặt tên và lưu công thức mới.

Xóa công thức của riêng bạn Có thể

xóa các công thức có trong Công thức của riêng bạn. Chọn công

thức cần thiết. Chạm vào .

– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Bạn có chắc chắn muốn xóa công thức không?» Để xóa công thức, hãy chạm vào .

– Công thức đã bị xóa.

Machine Translated by Google

5.25 Nấu ăn dễ dàng

EasyCook giúp bạn chế biến mọi món ăn một cách đơn giản và tiện lợi. Sau khi chọn nhóm thực phẩm và thực phẩm, thiết bị sẽ gợi ý các ứng dụng phù hợp, bao gồm các cài đặt và phụ kiện.

Tổng quan về các nhóm thực phẩm

Thực phẩm được nhóm thành nhiều loại khác nhau; một loại thực phẩm có thể được bao gồm trong nhiều loại hơn một nhóm.
Có thể lựa chọn các nhóm thực phẩm sau:

Các món nướng và gratin	Thịt
Sản phẩm bánh mì	Trái cây và quả mọng
Món ăn kèm	Gia cầm
Món tráng miệng	Rau
Trứng	Sản phẩm từ sữa
Cá và hải sản	Bánh flan và bánh pizza

Lựa chọn và bắt đầu thực phẩm

Việc bắt đầu chậm trễ chỉ phù hợp với thực phẩm không cần phải làm lạnh hoặc tăng lên.

Chạm lâu vào màn hình.
– Màn hình bắt đầu xuất hiện.
Chọn ứng dụng «EasyCook» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 19).
Chọn nhóm thực phẩm mong muốn.
Chọn loại thực phẩm mong muốn.
Chọn hình dạng (toàn bộ, thành từng miếng, v.v.) của thực phẩm và xác nhận bằng «OK», nếu đã hỏi.
Chọn phương pháp chế biến (nấu, nướng, v.v.) và xác nhận bằng «OK», nếu đã hỏi.
– Các cài đặt cho thực phẩm đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.
Thực hiện bất kỳ thiết lập mong muốn nào (xem trang 25).
Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu hoạt động.

Trong các ứng dụng PowerBake và PowerCook, thực phẩm cũng được nấu bằng mi-chim quạ.

Phong cách ăn uống

Trong phần cài đặt người dùng trong phần «Cài đặt cá nhân» thuộc mục «EasyCook – chế độ ăn kiêng», một số loại thực phẩm và/hoặc nhóm thực phẩm có thể bị vô hiệu hóa để EasyCook có thể được điều chỉnh phù hợp với chế độ ăn uống cá nhân.
Có các loại thực phẩm sau đây:

Sữa	Thịt
Trứng	Thịt lợn
Cá	

Tất cả các thực phẩm đã được kích hoạt đều được đánh dấu màu hổ phách. Chúng có thể bị vô hiệu hóa bằng cách chạm vào công tắc.

Machine Translated by Google

Chỉ khi điều này rõ ràng, thì thực phẩm mới bị loại trừ. Ví dụ, nếu «Sữa» bị loại trừ, chỉ thực phẩm và món ăn rõ ràng có chứa «Sữa bò» sẽ bị ẩn. Bất kỳ số lượng chế độ ăn uống phong cách có thể bị loại trừ.

Ẩm thực từ khắp nơi trên thế giới

Trong phần cài đặt người dùng trong phần «Cài đặt cá nhân» trong «EasyCook – món ăn từ trên toàn thế giới», các món ăn đặc trưng của từng quốc gia và khu vực cùng với các món ăn cơ bản của họ phương pháp chuẩn bị có thể được kích hoạt như một gói.
Có các món ăn quốc gia sau đây:

- Tiếng Ý
- Tiếng Pháp
- Tiếng Đức
- Người Liban
- Tiếng Trung
- Úc
- Tiếng Ukraina
- Thổ Nhĩ Kỳ
- Bỉ
- Tiếng Nga

Tất cả các món ăn quốc gia được kích hoạt đều được tô sáng màu hổ phách. Chúng có thể bị vô hiệu hóa bằng chạm vào công tắc.
Các thực phẩm được kích hoạt và công thức nấu ăn cơ bản trong mỗi gói sau đó được tích hợp vào cấu trúc của menu EasyCook. Có thể kích hoạt bất kỳ số lượng món ăn quốc gia nào.

6 Ứng dụng với lò vi sóng

6.1 Lưu ý khi sử dụng

Tham khảo phần «Biện pháp phòng ngừa an toàn».
Đồ nấu bằng sứ, gốm và đất nung có các lỗ rỗng có thể chứa đầy nước. Nguy cơ nứt vỡ! Hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Lò vi sóng được sử dụng trong các ứng dụng sau: Vi sóng, Ứng dụng năng lượng và Rã đông.

Thích hợp cho các ứng dụng có lò vi sóng

Không phù hợp cho các ứng dụng có lò vi sóng

Đặc biệt thích hợp cho các ứng dụng có lò vi sóng

- Thủy tinh, ví dụ đĩa thủy tinh cứng
  Sứ
- Nhựa dùng được trong lò vi sóng, ví dụ khay nấu bằng nhựa đục lỗ
  Khuôn nướng bánh bằng silicon

Được phép sử dụng với lò vi sóng

- Que thăm dò thực phẩm có gờ
- Bao bì nhôm đựng thực phẩm tiện lợi dùng được trong lò vi sóng
  Kệ dây

Machine Translated by Google

Cấm sử dụng với lò vi sóng

Nồi gang
Đồ nấu bằng kim loại
Giấy bạc
Khay nướng
Khay thép không gỉ
Khay nấu bằng thép không gỉ đục lỗ
Đồ nấu nướng có viền vàng hoặc trang trí bằng kim loại
Nhiệt kế thịt
v.v.

6.2 Mẹo sử dụng lò vi sóng



Đặt thực phẩm vào không gian nấu trước khi bắt đầu các ứng dụng sử dụng mi-
chim quạ.



Nếu tùy chọn «Làm nóng trước» được bật, lò vi sóng sẽ luôn tự động tắt trong quá trình làm nóng trước.

Đậy kín thức ăn để tránh thức ăn bị khô khi chỉ sử dụng chế độ vi sóng.

Các loại nắp đậy phù hợp bao gồm nắp đậy thực phẩm dùng trong lò vi sóng, nắp thủy tinh hoặc sứ và màng bọc thực phẩm
dùng được trong lò vi sóng.

Không gian nấu nướng có thể bị ẩm khi sử dụng chế độ vi sóng. Để tránh mùi khó chịu và ăn mòn trong không gian nấu nướng, vui lòng lưu ý những điều sau:

Đậy kín thức ăn lỏng hoặc bốc hơi – trừ khi chúng cần giữ được độ giòn.
Lau sạch các vết nước hoặc vết bẩn bằng vải mềm để tránh bị ăn mòn và hư hỏng
mùi dễ chịu.
Để tránh làm hỏng thiết bị, hãy để cửa thiết bị mở ở trạng thái nghỉ.
vào cuối quá trình nấu cho đến khi không gian nấu nguội đi.

6.3 Ứng dụng với vi sóng

Chọn và khởi động ứng dụng (xem trang 19).
– Khi cửa thiết bị mở, ứng dụng vi sóng sẽ bị ngắt ngay lập tức. Sau khi cửa thiết bị đóng, ứng dụng
sẽ tiếp tục.
– Có thể kiểm tra và thay đổi thời lượng và mức công suất vi sóng trong quá trình
chỉ hoạt động bằng lò vi sóng. Việc thêm lò vi sóng là tự động trong PowerApplic-ations và không thể
thay đổi.

Để tắt lò vi sóng:

Nhấn và giữ «Dừng».
– Đơn xin bị hủy (xem trang 31).



Khi sử dụng đầu dò thực phẩm, ứng dụng có lò vi sóng sẽ tắt khi
đạt được nhiệt độ mục tiêu đã đặt.

Machine Translated by Google

7 V-ZUG Trang chủ

Tải xuống bản cập nhật cho thiết bị của bạn thông qua V-ZUG-Home để bạn luôn được cập nhật.

Theo đây, V-ZUG Ltd tuyên bố rằng loại thiết bị vô tuyến này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU. Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của EU có tại địa chỉ internet sau: https://www.vzug.com/gb/en/guidance-for-testing-institutes

7.1 Điều kiện

Các điều kiện sau đây phải được đáp ứng để sử dụng đầy đủ V-ZUG-Home:
Truy cập internet và Google PlayTM Store / App Store® Điện thoại thông minh hoặc máy tính bảng được kết nối với mạng gia đình WLAN/Wi-Fi đáp ứng một trong các tiêu chuẩn sau: 2,4 GHz 802.11 b/g/n

Google PlayTM là nhãn hiệu của Google Inc.

Apple và logo Apple là thương hiệu của Apple Inc., đã được đăng ký tại Hoa Kỳ và các quốc gia khác. App Store® là nhãn hiệu dịch vụ của Apple Inc.

7.2 Thiết lập ban đầu Khi

thiết lập kết nối, hãy đứng gần thiết bị gia dụng và chuẩn bị sẵn mật khẩu cho mạng không dây.

Cài đặt ứng dụng

Bật Bluetooth và xác định vị trí trên điện thoại thông minh hoặc máy tính bảng.
Tìm kiếm «V-ZUG» trên Google PlayTM Store hoặc App Store®. Cài đặt và mở Ứng dụng V-ZUG.

Bật chế độ V-ZUG-Home trên thiết bị Đặt chế độ «Hiển thị»

hoặc «Vận hành và hiển thị» trong «V-ZUG-Home» trong người dùng cài đặt.

Kết nối thiết bị với mạng gia đình Trong ứng dụng V-ZUG,

hãy thêm thiết bị gia dụng.

- Yêu cầu ghép nối Bluetooth sẽ xuất hiện trong Ứng dụng V-ZUG.
- Mã PIN gồm 6 chữ số sẽ xuất hiện trên màn hình của thiết bị gia dụng.

Nhập mã PIN gồm 6 chữ số vào Ứng dụng V-ZUG và xác nhận yêu cầu ghép nối Bluetooth.

- Tên của WLAN/Wi-Fi đang hoạt động sẽ xuất hiện trong Ứng dụng V-ZUG và sau đó bạn được nhắc nhập mật khẩu WLAN/Wi-Fi. Nhập mật khẩu WLAN/Wi-Fi.
- Thiết bị gia dụng được kết nối với mạng WLAN/Wi-Fi đang hoạt động.

Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin về V-ZUG-Home và tình trạng sẵn có của sản phẩm này tại vzug.com.

Machine Translated by Google

8 Cài đặt người dùng

8.1 Điều chỉnh cài đặt người dùng

Chạm lâu vào màn hình.
– Màn hình bắt đầu xuất hiện.
Chọn «Cài đặt người dùng» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 19).
Chọn cài đặt người dùng mong muốn.
– Menu chính cho cài đặt người dùng mong muốn hoặc một menu phụ khác có nhiều người dùng hơn cài đặt xuất hiện trên màn hình.
Thực hiện cài đặt mong muốn.
– Thiết lập được áp dụng ngay lập tức.
Để thoát khỏi một menu phụ, chạm vào .
Để thoát khỏi cài đặt người dùng, chạm vào .



Mọi cài đặt của người dùng ngoại trừ chế độ im lặng sẽ được giữ lại trong trường hợp mất điện hoặc hỏng nguồn.

8.2 Ngôn ngữ

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

8.3 Khóa an toàn cho trẻ em

Khóa an toàn trẻ em có tác dụng ngăn ngừa trẻ em vô tình bật thiết bị.
Khi khóa an toàn cho trẻ em được kích hoạt, thiết bị chỉ có thể hoạt động sau khi nhập mã trước. Mã sẽ hiển thị theo thứ tự ngược lại khi mở khóa.



Khóa an toàn cho trẻ em được kích hoạt trong vòng 1 phút sau khi bật thiết bị tắt.

8.4 Hiển thị

Bảng màu

Có thể lựa chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

Độ sáng

Độ sáng của màn hình có thể thay đổi được.

Lý lịch

Nền của màn hình có thể thay đổi. Chọn hiển thị màu trơn, họa tiết hoặc họa tiết có nhiều thành phần khác nhau ở nền. Khi chọn họa tiết có thành phần, hình ảnh của các thành phần khác nhau sẽ được hiển thị trên mọi
trang trong chế độ xem ứng dụng.

8.5 Tín hiệu và âm báo

Chế độ im lặng

Thiết bị chạy càng êm càng tốt khi ở chế độ yên tĩnh. Tất cả âm báo được đặt ở
âm lượng thấp nhất. Cài đặt này bị vô hiệu hóa khi thiết bị chuyển sang chế độ EcoStandby
chế độ. Âm lượng của âm phản hồi và tín hiệu âm thanh không thể thay đổi khi
ở chế độ im lặng.

Machine Translated by Google

Thế giới âm thanh

Âm điệu của tín hiệu âm thanh và âm phản hồi có thể thay đổi được.

Âm thanh phản hồi

Âm lượng của âm phản hồi có thể được điều chỉnh tăng, giảm hoặc tắt hoàn toàn.
Một số âm phản hồi không bị tắt tiếng vì lý do pháp lý và an toàn.



Một âm thanh phản hồi ngắn sẽ phát ra khi thiết bị tắt ngay cả khi cài đặt ở chế độ «Tắt» (chức năng an toàn).

Tín hiệu âm thanh

Âm lượng của tín hiệu âm thanh có thể được điều chỉnh lên hoặc xuống. Chúng không thể được xoay tắt.



Chạm vào bất cứ nơi nào trên màn hình hoặc mở cửa thiết bị để dừng âm thanh tín hiệu.

8.6 Thiết lập cá nhân

EasyCook – phong cách ăn kiêng

Một số loại thực phẩm và nhóm thực phẩm có thể bị vô hiệu hóa để EasyCook có thể được điều chỉnh cho phù hợp phù hợp với chế độ ăn uống cá nhân.

EasyCook – các món ăn từ khắp nơi trên thế giới

Các món ăn cơ bản và đặc trưng của từng quốc gia và khu vực cùng với phương pháp chế biến có thể được kích hoạt dưới dạng một gói và thêm vào EasyCook.

Màn hình bắt đầu

Chọn xem các ứng dụng sẽ được hiển thị ở chế độ xem ứng dụng hay chế độ xem danh sách khi màn hình bắt đầu được gọi lên.

Các bước tiếp theo

Nếu đặt thành «Bật», các bước tiếp theo sẽ được hiển thị khi kết thúc hoạt động. Nếu đặt thành «Tắt», hoạt động sẽ kết thúc ngay lập tức.

Đơn vị nhiệt độ

Nhiệt độ có thể được hiển thị bằng «°C» hoặc «°F».

°C: Độ C

°F: Độ Fahrenheit

Độ cứng của nước

Thiết bị được trang bị hệ thống tự động báo hiệu thời điểm cần khử cặn. Hệ thống có thể được tối ưu hóa cho các hộ gia đình có nước mềm (cũng thông qua việc sử dụng thiết bị làm mềm nước) và độ cứng của nước ở mức trung bình bằng cách thay đổi cài đặt của người dùng theo phạm vi độ cứng của nước có liên quan.
Có 4 mức cài đặt độ cứng của nước:

Kiểu	Độ cứng của nước °fH	Độ cứng của nước °dH	Độ cứng của nước °eH
Rất khó	>38°	>21°	>27°
Cứng	27–38°	16–21°	19–27°
Trung bình	16–26°	9–15°	12–18°

Machine Translated by Google

Kiểu	Độ cứng của nước °fH	Độ cứng của nước °dH	Độ cứng của nước °eH
Mềm mại	1–15°	1–8°	1–11°

8.7 Chức năng hỗ trợ

Nắp ngăn chứa nước

Nếu cài đặt thành «Bật», nắp ngăn chứa nước sẽ tự động mở ra khi bình chứa nước cạn và cần có nước để vận hành.

Chiếu sáng

Nếu đặt thành «Bật», đèn chiếu sáng không gian nấu sẽ nhấp nháy khi có thông báo mới trong khi hoạt động.



Chạm vào biểu tượng để bật hoặc tắt đèn bất cứ lúc nào.

Nếu đèn không tắt, đèn sẽ tự động tắt trong vòng 3 phút

tiết kiệm năng lượng.

Cửa mở tự động (tùy theo mẫu)

Nếu được đặt thành «Bật», cửa thiết bị sẽ tự động mở khi thời gian được đặt kết thúc hoặc khi thực phẩm đạt đến nhiệt độ mong muốn của đầu dò thực phẩm (xem trang 33).

Đóng cửa tự động (tùy theo model)

Nếu được đặt thành «Bật», cửa thiết bị sẽ đóng lại khi nút «Bắt đầu» cho một ứng dụng được nhấn. ép.

Làm nóng trước âm thanh

Nếu được đặt thành «Bật», một âm báo làm nóng trước ngắn sẽ phát ra khi đến lúc cho thực phẩm vào. không gian nấu nướng.

8.8 Ngày và giờ

Đồng bộ thời gian

Cài đặt «Internet» được thiết lập tự động khi kết nối với V-ZUG-Home. Thời gian, ngày và múi giờ sau đó được đồng bộ hóa trực tiếp từ ứng dụng.

Ngày

Có thể gọi lại và thay đổi ngày.

Thời gian

Có thể gọi và thay đổi thời gian.

Định dạng ngày và giờ

Thời gian có thể được hiển thị theo định dạng 24 giờ của Châu Âu hoặc định dạng 12 giờ của Hoa Kỳ (am/chiều).
Ngày có thể được hiển thị theo định dạng DD.MM.YYYY, YYYY-MM-DD hoặc MM/DD/YYYY.

Thời gian chờ

Có thể chọn giữa các cài đặt «Tắt», «Bật» và «Bật với chế độ ban đêm».

Thiết kế đồng hồ

Giao diện trực quan của đồng hồ trên màn hình chờ có thể thay đổi. Có ba mặt đồng hồ để lựa chọn: «Digital», «Analog» và «Dot».

Machine Translated by Google

Chế độ ban đêm

Chế độ ban đêm làm giảm độ sáng của màn hình hiển thị thời gian. Thời gian bắt đầu cho chế độ ban đêm có thể được thiết lập.



Chế độ ban đêm luôn chạy trong 8 giờ.

Đồng bộ thời gian Có thể lựa

chọn giữa đồng bộ hóa nguồn điện và đồng hồ thời gian thực (RTC).

8.9 V-ZUG Trang chủ

Cách thức

Có thể chọn giữa «Tắt», «Hiển thị» và «Vận hành và hiển thị». Để kết nối thiết bị với «V-ZUG-Home», phải chọn «Hiển thị» hoặc «Vận hành và hiển thị».

Hiển thị thông tin Hiển thị tất

cả thông tin có liên quan đến kết nối.

Khởi động lại giao diện Có

thể thiết lập lại giao diện nếu gặp khó khăn khi thiết lập kết nối.

Đang thiết lập lại

Ngắt kết nối với mọi thiết bị di động.



Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin về V-ZUG-Home và tình trạng sẵn có của sản phẩm này tại vzug.com.

8.10 Thông tin thiết bị

Số nhận dạng

Số sê-ri (SN) và số bài viết được hiển thị.

Số phiên bản

Phiên bản phần mềm hiện tại sẽ được hiển thị.

Tẩy cặn Ngày

thực hiện quy trình tẩy cặn cuối cùng, số quy trình tẩy cặn đã thực hiện và thời gian vận hành còn lại cho đến quy trình tẩy cặn cần thiết tiếp theo được cung cấp (xem trang 66).

Chế độ demo

Thiết bị hiển thị trạng thái chế độ demo hiện tại. Chế độ demo chỉ có thể được bật và tắt trong menu dịch vụ.

Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng Thông tin

liên hệ của Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi sẽ được hiển thị.

8.11 Cài đặt gốc

Giá trị ghim

Đặt lại tất cả các giá trị đã ghim.

Machine Translated by Google

Màn hình bắt đầu

Đặt lại màn hình bắt đầu về chế độ xem ứng dụng. Mục yêu thích vẫn không thay đổi.

Yêu thích

Nhập «OK» để xóa tất cả mục yêu thích hiện có.

Trang chủ V-ZUG

Ngắt kết nối với mọi thiết bị di động.

Cài đặt gốc Đặt lại cài

đặt về trạng thái mặc định của nhà máy. Tất cả dữ liệu tùy chỉnh sẽ bị mất.

8.12 Thông tin tiêu thụ EcoManagement

Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng

trung bình của 25 hoạt động gần nhất, tổng mức tiêu thụ năng lượng trong tháng gần nhất (hoặc kể từ khi thiết lập lại trong tháng gần nhất), tổng mức tiêu thụ năng lượng trong năm gần nhất (hoặc kể từ khi thiết lập lại trong năm gần nhất) và tổng mức tiêu thụ năng lượng.

Chỉ báo mức tiêu thụ Nếu đặt

thành «Bật», mức năng lượng tiêu thụ sẽ được hiển thị khi ứng dụng kết thúc.

Đặt lại Đặt

lại tất cả các bộ đếm EcoManagement ngoại trừ tổng mức tiêu thụ.

8.13 Dịch vụ khách hàng

Phần này của thực đơn dành cho nhân viên phục vụ và được bảo vệ bằng mật khẩu.

9 Chăm sóc và bảo dưỡng



Nguy cơ bị bỏng do bề mặt nóng!

Để thiết bị và các phụ kiện nguội trước khi vệ sinh.

Sử dụng không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị!

Chỉ sử dụng vải mềm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa có tính mài mòn, kiềm hoặc axit cao, dụng cụ cạo kim loại sắc hoặc dễ trầy xước, len thép, miếng cọ rửa, v.v. vì những sản phẩm này sẽ làm hỏng bề mặt. Bề mặt kính bị trầy xước có thể bị nứt.

Không bao giờ sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

9.1 Vệ sinh bên ngoài Loại bỏ ngay mọi

vết bẩn hoặc cặn dung dịch vệ sinh. Lau sạch bề mặt và màn hình bằng vải mềm thấm nước và một ít nước rửa chén. Lau khô bằng vải mềm.

Khi vệ sinh màn hình, có thể sử dụng khóa màn hình để bảo vệ các bộ phận vận hành không bị kích hoạt ngoài ý muốn.

Machine Translated by Google

9.2 Vệ sinh khu vực nấu nướng

Sử dụng không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị!
Không làm cong cảm biến nhiệt độ.

Lau sạch kính trên nóc khu vực nấu nướng (xem trang 13) bằng vải mềm thấm nước và chất tẩy rửa.

Không vệ sinh kính bằng vật sắc nhọn hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn.

Chương trình vệ sinh có thể được thực hiện có hoặc không có chất tẩy rửa đặc biệt.
Chất tẩy rửa đặc biệt có sẵn dưới dạng phụ kiện đặc biệt.

Phải loại bỏ hoàn toàn mọi chất ngưng tụ hoặc thức ăn sau mỗi lần nấu bằng hơi nước.

Đặt khay thép không gỉ bên dưới khay nấu có lỗ hoặc kệ dây khi
nấu ăn để giữ lại các hạt thức ăn và nước ngưng tụ.
Loại bỏ mọi vết bẩn khỏi không gian nấu nướng khi tay vẫn còn ấm. Sử dụng một miếng vải mềm thấm nước và một ít nước rửa chén. Lau khô bằng một miếng vải mềm. Có thể loại bỏ vết bẩn khô dễ dàng hơn bằng ứng dụng «Vệ sinh bằng hơi nước». Đối với vết bẩn cứng đầu, ví dụ như từ thịt gà, hãy sử dụng chương trình vệ sinh «Vệ sinh chuyên sâu» hoặc vệ sinh không gian nấu nướng khi nguội bằng chất tẩy rửa dạng xịt hòa tan mỡ hoặc chất tẩy rửa dạng kem không mài mòn theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Khi sử dụng, không gian nấu nướng sẽ chuyển sang màu vàng theo thời gian, đây là hiện tượng bình thường đối với thép không gỉ. Tính chất nấu nướng hoặc nướng của thiết bị cũng như hoạt động của thiết bị đều không bị ảnh hưởng.

Các vết xỉn màu xanh và cặn ngưng tụ thường có thể được loại bỏ bằng chất tẩy rửa có tính axit nhẹ hoặc một ít nước cốt chanh.

Theo thời gian sử dụng, không gian nấu nướng có thể chuyển sang màu cầu vồng lấp lánh hoặc bề mặt có thể hơi mờ. Cả tính chất nấu nướng hoặc nướng của thiết bị cũng như hoạt động của thiết bị đều không bị ảnh hưởng.

Những thay đổi về màu sắc này thường có thể được loại bỏ bằng cách sử dụng chất tẩy rửa dạng kem không có tính mài mòn.

9.3 Vệ sinh khay nướng

Tính chất chống dính có thể bị ảnh hưởng xấu.

Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa có tính mài mòn, có tính axit hoặc có tính kiềm cao nào. Không chà xát bề mặt.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ vết bẩn hoặc cặn dung dịch tẩy rửa nào.

9.4 Vệ sinh chuyên sâu

Thiết bị phải nguội trước khi bắt đầu.

Tháo phụ kiện, đồ nấu nướng hoặc các vật dụng khác ra khỏi không gian nấu nướng. Không để thiết bị không có người trông coi: không gian nấu nướng cần được lau sạch trong khi vệ sinh.

Nó hoạt động như thế nào

Chương trình vệ sinh «Vệ sinh chuyên sâu» giúp loại bỏ vết bẩn cứng đầu trong không gian nấu nướng. Ứng dụng này yêu cầu sử dụng chất tẩy rửa.

Machine Translated by Google

Chương trình vệ sinh sẽ hướng dẫn bạn từng bước trong suốt quá trình vệ sinh.

Máy hấp

Không phù hợp với bề mặt nhôm không được anot hóa hoặc bề mặt nhựa. Đeo găng tay bảo hộ và kính bảo hộ.
Rửa sạch ngay lập tức bất kỳ vết bẩn nào bằng nhiều nước.



«SteamerCleaner» được phát triển đặc biệt cho thiết bị này. Làm tan mỡ và loại bỏ hiệu quả các mảnh vụn thức ăn bị cháy Làm sáng bóng thép không gỉ

Đầu phun thực tế có thể tiếp cận mọi bề mặt nấu nướng
không gian, độ bám dính
tốt Thân thiện với môi trường, thân thiện với
thực phẩm Không có mùi khó chịu

Đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước.

Chạm lâu vào màn hình.
– Màn hình bắt đầu xuất hiện.
Chọn nhóm ứng dụng «Vệ sinh» và xác nhận bằng «OK», nếu cần. Chọn «Vệ sinh chuyên sâu» và xác nhận bằng «OK».
– Cài đặt cho «Vệ sinh chuyên sâu» xuất hiện trên màn hình. Đặt thời gian bắt đầu trễ, nếu cần (xem trang 22). Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu «Vệ sinh chuyên sâu».

Tháo phụ kiện và vết bẩn cứng đầu Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: Tháo phụ kiện.

Tháo các thanh dẫn hướng kệ và đặt chúng trên sàn của không gian nấu nướng trong quá trình vệ sinh (xem trang 65).

Xác nhận tin nhắn bằng «OK».
– Hơi nước làm sạch mọi vết bẩn bám lâu ngày trong không gian nấu nướng.

Xịt chất tẩy rửa Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: xịt chất tẩy rửa. Xác nhận thông báo bằng «OK».

– Người dọn dẹp bắt đầu làm việc.

Lau sạch không gian nấu nướng Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: hãy lau sạch không gian nấu nướng khoảng
trắng. Xác nhận bằng «OK».

– Không gian nấu nướng được vệ sinh bằng hơi nước. Chất tẩy rửa dư thừa được rửa sạch. Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: hãy lau sạch không gian nấu nướng không gian và mở cửa thiết bị cho đến khi đạt đến vị trí thông gió.
Xác nhận bằng «OK».

– Không gian nấu nướng được lau khô.
– Màn hình hiển thị thông báo: «Quá trình hoàn tất».

Machine Translated by Google

9.5 Vệ sinh bằng hơi nước

Thiết bị phải nguội trước khi bắt đầu.
Tháo phụ kiện, đồ nấu nướng hoặc các vật dụng khác ra khỏi không gian nấu nướng. Không để thiết bị không có người trông coi: không gian nấu nướng cần được lau sạch trong khi vệ sinh.

Nó hoạt động như thế nào

Chương trình vệ sinh «Vệ sinh bằng hơi nước» giúp loại bỏ vết bẩn nhẹ trong không gian nấu nướng. Hiệu quả vệ sinh đạt được thông qua hơi nước.
Chương trình vệ sinh sẽ hướng dẫn bạn từng bước trong quy trình vệ sinh bằng hơi nước.

Đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước.

Chạm lâu vào màn hình.
– Màn hình bắt đầu xuất hiện.
Chọn nhóm ứng dụng «Vệ sinh» và xác nhận bằng «OK», nếu cần. Chọn «Vệ sinh bằng hơi nước» và xác nhận bằng «OK».
– Cài đặt cho chế độ «Vệ sinh bằng hơi nước» sẽ xuất hiện trên màn hình.
Đặt thời gian bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 22).
Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu «Vệ sinh bằng hơi nước».

Tháo phụ kiện và vết bẩn cứng đầu Khi thông báo

tương ứng xuất hiện trên màn hình: Tháo phụ kiện.

Tháo các thanh dẫn hướng kệ và đặt chúng trên sàn của không gian nấu nướng trong quá trình vệ sinh (xem trang 65).

Xác nhận tin nhắn bằng «OK».
– Không gian nấu nướng được vệ sinh bằng hơi nước.

Lau sạch không gian nấu nướng

Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: hãy lau sạch không gian nấu nướng
không gian và mở cửa thiết bị cho đến vị trí thông gió. Xác nhận
thông báo bằng «OK».
– Không gian nấu nướng được lau khô.
– Màn hình hiển thị thông báo: «Quá trình hoàn tất».

9.6 Vệ sinh cửa thiết bị Vệ sinh cửa thiết

bị bằng vải mềm thấm nước và một ít xà phòng giặt.
Lau khô
bằng vải mềm.

9.7 Thay thế cửa thiết bị

Không thể tháo cửa thiết bị. Vì lý do an toàn, cửa thiết bị phải được thay thế bởi Dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

9.8 Vệ sinh gioăng cửa Vệ sinh

gioăng cửa bằng vải mềm thấm nước, nhưng không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào
Lau khô
bằng vải mềm.

Machine Translated by Google

9.9 Thay thế gioăng cửa

Không thể tháo bỏ gioăng cửa. Vì lý do an toàn, gioăng cửa phải được thay thế bởi Dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

9.10 Thay thế bóng đèn LED

Không thể tháo bóng đèn LED. Vì lý do an toàn, bóng đèn LED phải được thay thế bởi Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi.

9.11 Vệ sinh phụ kiện và thanh dẫn kệ

Xử lý không đúng cách có thể gây hư hỏng!
Không vệ sinh đầu dò thức ăn trong máy rửa chén.

Làm sạch đầu dò thực phẩm bằng vải mềm thấm nước và một ít chất tẩy rửa.
Gì.

Khay thép không gỉ, khay nấu có lỗ, đĩa thủy tinh cứng, khay nấu bằng nhựa có lỗ, kệ dây, bình chứa nước và thanh dẫn kệ có thể được rửa sạch bằng máy rửa chén.

Khay nướng có thể được rửa sạch trong máy rửa chén; tuy nhiên, điều này sẽ ảnh hưởng đến độ bền của khay tính chất của thanh.

Có thể loại bỏ cặn vôi trong bình chứa nước bằng chất tẩy cặn tiêu chuẩn (không không sử dụng nước rửa chén hoặc bất kỳ chất mài mòn nào).

Nếu van bình nước bị nhỏ giọt, hãy cạo sạch cặn.

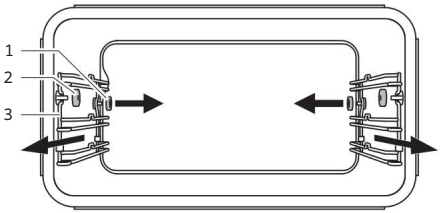
Tháo bỏ các thanh dẫn hướng kệ

Tháo nhẹ đai ốc có khía 1 ở mặt sau của thanh dẫn hướng kệ theo hướng ngược chiều kim đồng hồ.

– Đai ốc khía cũng có thể được com-
đã được tháo ra hoàn toàn.

Tháo hoàn toàn đai ốc có khía 2 ở phía trước của hướng dẫn kệ trong một hướng ngược chiều kim đồng hồ.

Xoay phần trước của thanh dẫn hướng kệ 3 hơi hướng vào trong, kéo sang một bên vặn vít và tháo ra khỏi mặt trước.



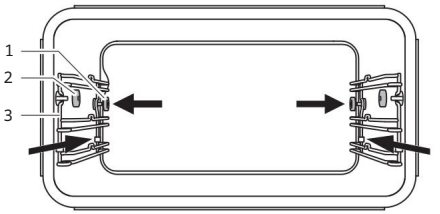
Lắp ráp lại các thanh dẫn hướng kệ

Trượt thanh dẫn hướng kệ 3 vào phía sau giữa đai ốc có khía được nới lỏng và giá đỡ vít.

Đặt thanh dẫn hướng kệ ở phía trước giá đỡ vít.

Siết chặt đai ốc có khía 2 trên vặn theo chiều kim đồng hồ cho đến khi như nó sẽ diễn ra.

Siết chặt đai ốc khía 1 trên vặn theo chiều kim đồng hồ cho đến khi như nó sẽ diễn ra.



Machine Translated by Google

9.12 Tẩy cặn

Nó hoạt động như thế nào

Bất cứ khi nào hơi nước được tạo ra, tùy thuộc vào độ cứng của nguồn cung cấp nước tại địa phương (tức là (hàm lượng cặn vôi trong nước), cặn vôi sẽ lắng đọng trong nồi hơi.
Thiết bị sẽ tự động phát hiện và chỉ báo khi nào cần tẩy cặn.
Chương trình vệ sinh sẽ hướng dẫn bạn từng bước trong quá trình tẩy cặn.

Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn thiết bị bất cứ khi nào thông báo xuất hiện. Việc liên tục không tẩy cặn thiết bị có thể làm giảm chức năng của thiết bị hoặc gây hư hỏng
vào thiết bị. Việc tẩy cặn mất khoảng 45 phút.

Khoảng thời gian tẩy cặn

Khoảng thời gian giữa các lần tẩy cặn phụ thuộc vào độ cứng của nước và tần suất sử dụng. Nếu hấp 4×30 phút mỗi tuần, thiết bị phải được tẩy cặn -
tùy thuộc vào độ cứng của nước – đại khái như sau:

Độ cứng của nước	Cặn bám sau khoảng
Rất khó	5 tháng
Cứng	7 tháng
Trung bình	9 tháng
Mềm mại	12 tháng

Gọi thời gian hoạt động còn lại

Thời gian hoạt động gần đúng còn lại với hơi nước cho đến lần tẩy cặn tiếp theo có thể là được gọi trong phần cài đặt người dùng ở mục «Tẩy cặn».

Chất tẩy cặn

tàu hơi nước durgol swiss

Sử dụng chất tẩy cặn không phù hợp có thể làm hỏng thiết bị!

Chỉ sử dụng «durgol swiss steamer» để tẩy cặn cho thiết bị của bạn. Chất tẩy cặn chứa axit có hiệu quả cao. Ngay lập tức rửa sạch mọi vết bắn bằng nước. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Xem phần «Phụ kiện và phụ tùng» để biết nơi mua chất tẩy cặn này.



«Durgol Swiss Steamer» được phát triển đặc biệt cho thiết bị này.

Các giải pháp tẩy cặn tiêu chuẩn không phù hợp vì chúng có thể chứa các chất phụ gia tạo bọt hoặc không đủ hiệu quả.

Sử dụng chất tẩy cặn khác có thể gây ra

- tạo bọt quá mức bên trong thiết bị
- việc tẩy cặn nồi hơi không đủ
- thiệt hại cho thiết bị trong trường hợp xấu nhất.

Machine Translated by Google

Bắt đầu tẩy cặn Thiết

bị phải nguội trước khi tẩy cặn.
Tháo phụ kiện, dụng cụ nấu ăn hoặc các vật dụng khác ra khỏi không gian nấu. Không để thiết bị không có người trông coi: trong quá trình tẩy cặn, phải thêm chất tẩy cặn và phải đổ hết nước trong bình chứa. Phải đóng cửa thiết bị trong quá trình tẩy cặn.

Khi thông báo «Bạn có muốn tẩy cặn thiết bị ngay không? Bạn phải thực hiện quy trình này» xuất hiện trên màn hình:
Chạm vào «Có».

– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Thiết bị đang được chuẩn bị để tẩy cặn
Tại."

Nếu có tín hiệu âm thanh phát ra và thông báo «Nhiệt độ dư quá cao» xuất hiện trên màn hình, thiết bị chưa đủ nguội và không thể bắt đầu quá trình tẩy cặn.

Để thiết bị nguội.

Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: đổ 0,5 l dung dịch không pha loãng
đổ chất tẩy rửa vào bình chứa nước, lắp bình chứa vào và xác nhận bằng cách nhấn «OK».
– Quá trình tẩy cặn bắt đầu.
– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Đang tẩy cặn thiết bị».

Vì lý do an toàn, một khi quá trình tẩy cặn đã bắt đầu thì không thể hủy bỏ được.

Đổ bỏ dung dịch rửa Khi thông báo

tương ứng xuất hiện trên màn hình: hãy tháo bình chứa nước, đổ dung dịch rửa đi và đổ đầy 1
lít nước ấm.
Đặt bình nước trở lại.
– Giai đoạn xả bắt đầu tự động.
– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Đang rửa thiết bị». Lặp lại
quy trình này thường xuyên theo yêu cầu của thiết bị.

Khi nước nóng lên trong quá trình tráng cuối cùng, cửa máy có thể bị hơi nước bốc lên.

Kết thúc quá trình tẩy cặn Ngay

khi thông báo tương ứng xuất hiện: tháo ra, đổ hết nước và lau khô
xe tăng.
Xác nhận tin nhắn bằng «OK».
– Màn hình hiển thị thông báo sau: «Thiết bị đã được tẩy cặn thành công.»
Xác nhận tin nhắn bằng «OK».
– Thiết bị đã sẵn sàng hoạt động trở lại. Lau
sạch nước ở đáy khoang nấu bằng vải mềm.

Sau khi tẩy cặn, nếu sử dụng ứng dụng này, nước được bơm trở lại bình chứa nước sau khi nấu có thể bị đục. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến đặc tính nấu hoặc nướng cũng như chất lượng của thực phẩm đang nấu hoặc nướng.

Machine Translated by Google

10 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự mình khắc phục được các sự cố sau. Nếu không, hãy ghi lại thông báo lỗi đầy đủ (tin nhắn, số F và E) và gọi đến Dịch vụ khách hàng.

10.1 Thông báo lỗi

Tin nhắn	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
«FX/EXX»	Nhiều tình huống khác nhau có thể dẫn đến một lỗi mes- cây xô thơm.	Xác nhận thông báo lỗi bằng cách chạm vào "ĐƯỢC RỒI". Tắt nguồn điện trong khoảng 1 phút. Bật lại nguồn điện. Nếu lỗi xuất hiện lần nữa, hãy ghi lại lỗi tin nhắn đầy đủ cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 72). Ngắt kết nối nguồn điện. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
«F18/E96»	Kính cho mi- Xác nhận thông sóng biển thức ăn bị bẩn.	Lau sạch kính (xem trang 62). báo lỗi bằng cách chạm vào "ĐƯỢC RỒI".
Trải nghiệm người dùng/Trải nghiệm thực tế	Sự gián đoạn trong quyền lực cung cấp.	Xác nhận thông báo lỗi bằng cách chạm vào "ĐƯỢC RỒI". Tắt nguồn điện trong khoảng 1 phút. Bật lại nguồn điện. Nếu lỗi xuất hiện lần nữa, hãy ghi lại lỗi tin nhắn đầy đủ cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 72). Ngắt kết nối nguồn điện. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
«Nhiệt dư – Không được tháo nước ra lần nữa xe tăng."	Nhiệt độ của nước trong nồi hơi quá cao.	Đợi cho nó nguội (có thể mất tới (30 phút). Vì lý do an toàn, nước sẽ không được bơm ra cho đến khi nhiệt độ giảm xuống dưới một mức nhất định. Thiết bị vẫn có thể sử dụng được.
«Tẩy cặn không thành công – Thiết bị không đã được tẩy cặn.»	Đã sử dụng không phù hợp- có thể- máy cạo râu.	Tẩy cặn một lần nữa bằng cách sử dụng chất tẩy cặn được khuyến nghị máy cạo râu.
	Tẩy cặn không được thực hiện một cách chính xác.	Nếu thông báo không biến mất sau khi lặp lại quá trình tẩy cặn nhiều lần, hãy lưu ý xuống thông báo lỗi đầy đủ cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 72). Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

Machine Translated by Google

Tin nhắn	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
«Vui lòng đổ đầy nước – nhưng bình nước vẫn còn đầy.»	Nạp nồi hơi lỗi	Tháo bình chứa nước ra rồi lắp lại đúng vị trí. Nếu lỗi lại xuất hiện, hãy ghi lại đầy đủ thông báo lỗi cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 72). Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

10.2 Các vấn đề khác có thể xảy ra

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Cầu chì hoặc cầu dao điện trong nhà bị ngắt.	Thay cầu chì. Cài đặt lại bộ ngắt mạch.
	Cầu chì hoặc mạch điện máy cắt liên tục nổ.	Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
	Nguồn điện bị gián đoạn.	Kiểm tra nguồn điện.
	Chế độ demo được bật.	Chế độ demo chỉ có thể tắt bằng mã bảo mật. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
	Thiết bị bị lỗi. Bóng đèn LED bị lỗi.	Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Đèn không hoạt động Thời gian		Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
nấu có vẻ lâu hơn bình thường	Thiết bị chỉ có kết nối một pha.	Kết nối thiết bị với nguồn điện hai pha sự liên quan.
Không nhìn thấy hơi nước trong chu trình hơi nước	Nhiệt độ của không gian nấu nướng trên 100 °C.	Không cần dung dịch: không nhìn thấy hơi nước nóng trên 100° C.
Bảng điều khiển bốc hơi	Hơi nước thoát ra trong quá trình sử dụng hơi nước.	Việc bốc hơi trong thời gian ngắn là bình thường. Khi đóng cửa thiết bị đảm bảo rằng nó tạo thành một lớp niêm phong hoàn toàn xung quanh. Nếu nó vẫn tiếp tục bốc hơi nhiều, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Thiết bị phát ra tiếng ồn trong quá trình hoạt động	Thiết bị có thể phát ra tiếng ồn bất cứ lúc nào trong quá trình hoạt động (tiếng ồn khi chuyển mạch, bơm và quạt).	Tiếng ồn như vậy là bình thường.

Machine Translated by Google

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đồng hồ không phải là chạy đúng cách	Tần số nguồn điện không đều.	Tắt chế độ đồng bộ hóa nguồn điện. Hoặc: Kết nối thiết bị với Internet. Thời gian được đồng bộ hóa tự động được hóa.
	Bộ tạo xung bên trong không chính xác khi đồng bộ hóa nguồn điện được bật tắt.	Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Sự cố với không dây kết nối	Đang chạy ứng dụng với lò vi sóng.	Ngắt hoạt động của lò vi sóng hoặc ngắt kết nối không dây.

10.3 Sau khi mất điện

Cài đặt của người dùng vẫn không thay đổi.

Mất điện trong thời gian ngắn khi đang hoạt động

- Hoạt động hiện tại của thiết bị bị hủy bỏ.
- Nội dung sau sẽ xuất hiện trên màn hình khi thiết bị được bật: «Quá trình đã bị hủy do mất điện».

Nhấn «OK» để xác nhận tin nhắn.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Mất điện trong thời gian ngắn khi đang tẩy cặn

- Quá trình tẩy cặn bị gián đoạn.
- Nội dung sau sẽ xuất hiện trên màn hình khi thiết bị được bật: «Nguồn lỗi. Quá trình tẩy cặn được tiếp tục.»

Nhấn «OK» để xác nhận tin nhắn.

- Quá trình tẩy cặn tiếp tục.

Mất điện kéo dài

Thiết bị sẽ trải qua quá trình thiết lập ban đầu sau thời gian mất điện kéo dài.
Tuy nhiên, chỉ cần thiết lập lại thời gian và ngày tháng để vận hành thiết bị.
một lần nữa. Không cần thiết phải thực hiện bất kỳ thiết lập nào khác.

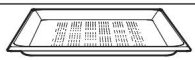
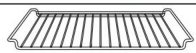
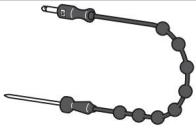
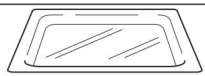
- Nếu đang diễn ra quá trình tẩy cặn, quá trình tẩy cặn vẫn tiếp tục.

Machine Translated by Google

11 Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Các phụ kiện được hiển thị bên dưới cũng như các bộ phận thay thế có thể được đặt hàng ngoài phạm vi giao hàng của thiết bị. Đặt hàng phụ tùng thay thế phải chịu phí, ngoại trừ sự kiện yêu cầu bảo hành. Vui lòng cung cấp họ sản phẩm của thiết bị và thông tin chính xác chỉ định phụ kiện hoặc phụ tùng thay thế khi đặt hàng phụ tùng.

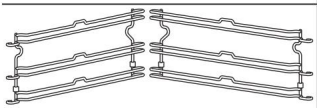
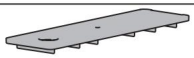
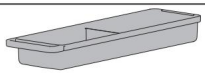
11.1 Phụ kiện

Khay thép không gỉ	Khay nấu ăn đục lỗ	Kệ dây
		
Khay nướng tráng men đôi	Đầu dò thực phẩm	Sách công thức nấu ăn
		
Khay nấu ăn bằng nhựa đục lỗ	Đĩa thủy tinh cứng	
		

11.2 Phụ kiện đặc biệt

Thông tin tại: www.vzug.com

11.3 Phụ tùng thay thế

Thanh dẫn hướng kệ, trái/phải	Đai ốc khía	Máy hấp
		
Nắp bình chứa nước	Bể chứa nước	Chất tẩy cặn Durgol Swiss Steamer
		

Chất tẩy cặn cũng có sẵn tại các nhà bán lẻ chuyên dụng.

Machine Translated by Google

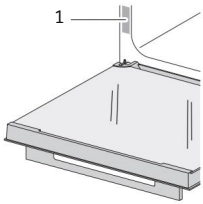
12 Dữ liệu kỹ thuật

Kích thước bên ngoài

Xem hướng dẫn cài đặt

Kết nối điện

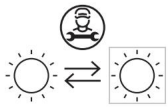
Xem biển số nhận dạng 1



12.1 Nguồn sáng

Nguồn sáng chỉ có thể được thay thế bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng.

Sản phẩm này chứa nguồn sáng có hiệu suất năng lượng loại E.



12.2 Lưu ý cho các viện kiểm tra

Việc đặt cặp nhiệt điện giữa cửa thiết bị và lớp đệm có thể khiến độ kín không đủ và do đó gây ra lỗi khi đo.
Thể tích sử dụng theo nghĩa của EN 50304 / EN 60350 được tính bằng
thanh dẫn hướng kệ được tháo rời.

Lưu ý chung

Tải trọng tối đa: 3 kg

12.3 Đo nhiệt độ

Nhiệt độ bên trong không gian nấu nướng được đo khi không gian nấu nướng
rỗng theo tiêu chuẩn được chấp nhận quốc tế. Các phép đo của riêng bạn có thể không chính xác và không phù hợp để kiểm tra độ chính xác của nhiệt độ.

12.4 Phiếu sản phẩm

Theo Quy định số 65/2014 của EU

Thương hiệu	-	V-ZUG
Loại thiết bị	-	Máy hấp tích hợp
Chỉ định mô hình	-	CS6T
Số lượng lỗ sâu	-	1

12.5 Thông tin sản phẩm

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Tên mô hình Khối	-	CS6T
lượng của thiết bị	kg	44
Nguồn nhiệt trên mỗi	-	Điện
khoang Thể tích trên mỗi khoang		41

Machine Translated by Google

12.6 Chế độ chờ sinh thái

Để tránh tiêu thụ năng lượng không cần thiết, thiết bị được trang bị chức năng tiết kiệm năng lượng tự động «EcoStandby».

13 mẹo và thủ thuật

13.1 Kết quả nấu ăn không đạt yêu cầu...

. để rang mềm

Kết quả	Giải pháp
Thịt dai.	Kéo dài thời gian nấu. Đối với những miếng thịt rất nạc, hãy rút ngắn thời gian nấu. Không sử dụng thịt quá cũ.

. cho nghề làm bánh chuyên nghiệp

Kết quả	Giải pháp
Vỏ bánh mềm sau khi nướng.	Kéo dài thời gian nấu. Tăng nhiệt độ nướng.

... cho các ứng dụng vi sóng đơn lẻ

Kết quả	Giải pháp
Thức ăn bị khô.	Rút ngắn thời gian nấu. Giảm mức công suất vi sóng. Đậy kín thức ăn lỏng hoặc bốc hơi. Sử dụng ứng dụng «PowerRegeneration».

. để nướng và rang

Kết quả	Giải pháp
Nướng hoặc rang trông đẹp trên bên ngoài nhưng vẫn còn nhão hoặc sống trên bên trong.	Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và kéo dài thời gian hoạt động. thời gian.
Bánh bị xẹp.	Kiểm tra xem các thiết lập được sử dụng có tương ứng với các thiết lập được khuyến nghị hay không được sửa chữa trong «EasyCook». Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và kéo dài thời gian hoạt động. thời gian. Khuấy đều hỗn hợp bánh. Khi hoàn tất, nướng ngay. Đối với bánh bông lan đánh bông, đánh lòng đỏ/lòng trắng trứng thành bọt lâu hơn một chút rồi cẩn thận trộn vào hỗn hợp. Khi xong, nướng ngay. Thực hiện theo hướng dẫn về lượng bột nở cần thêm.

Machine Translated by Google

Kết quả	Giải pháp
Việc nướng bánh có có màu nâu không đều.	Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và điều chỉnh chế độ vận hành thời gian. Nếu sử dụng , hãy làm theo , kiểm tra xem các mức độ được sử dụng có tương ứng không những hướng dẫn được đề xuất trong «EasyCook». Không đẩy khay nướng hoặc đồ ăn cồng kềnh ra phía sau của không gian nấu nướng.
Việc nướng bánh đã đến được khuyến nghị hay không. khay nướng hơn trên cái khác.	Kiểm tra xem các thiết lập được sử dụng có tương ứng với các thiết lập được sửa chữa trong «EasyCook».

Một số màu nâu không đều là bình thường. Màu nâu đều hơn thường đạt được ở nhiệt độ thấp hơn.

. để tái tạo thực phẩm

Kết quả	Giải pháp
Thực phẩm tái sinh là khô héo.	Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và rút ngắn thời gian vận hành. thời gian. Sử dụng «RegenerateOmatic humid».
Quá nhiều ngưng tụ- ăn trên hoặc xung quanh thực phẩm tái sinh.	Lần sau, hãy đặt nhiệt độ cao hơn và kéo dài thời gian hoạt động. thời gian của chúng ta. Sử dụng «RegenerateOmatic crispy».

13.2 Mẹo chung

Có thể nấu nhiều loại thực phẩm cùng lúc, ví dụ như cơm hoặc đậu cùng với các loại rau có thời gian nấu tương tự, giúp tiết kiệm năng lượng.

Nấu chín các loại ngũ cốc (ví dụ gạo và hạt kê) và các loại đậu (ví dụ đậu lăng), thêm một lượng thích hợp lượng chất lỏng, trực tiếp vào bộ đồ ăn phù hợp.

Đặt đồ dùng ăn uống trực tiếp lên khay nấu có lỗ hoặc kệ lưới.

13.3 Tiết kiệm năng lượng

Các ứng dụng «Hot air humid» và đặc biệt là «Hot air eco» tiêu thụ ít hơn năng lượng hơn so với ứng dụng «Không khí nóng».

Tránh mở cửa thiết bị thường xuyên. Chỉ bật đèn khi cần thiết.

Sử dụng nhiệt dư: đối với thời gian nấu trên 30 phút, hãy tắt thiết bị sau 5–10 phút phút trước khi kết thúc thời gian hoạt động.

Chỉ làm nóng trước không gian nấu nướng nếu kết quả nấu nướng hoặc nướng bánh phụ thuộc vào việc này. Giảm thiểu việc làm nóng trước.

Có thể giảm mức tiêu thụ điện năng xuống mức tối thiểu bằng cách chọn «Ẩn thời gian» trong cài đặt người dùng. Mặc dù có EcoStandby, các chức năng an toàn vẫn hoạt động.

Machine Translated by Google

14 Xử lý

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

Machine Translated by Google

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, Jdeiheh 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	OOO Hometek Đường Dubininskaya 57 tòa nhà 1 113054 Mátxcơva NGA
TẠI/ĐANG/ Đan Mạch/Đức/ Tây Ban Nha/Pháp/ KHÔNG/KHÔNG/ LU/Đông 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 luật Phường Bến Nghé, Quận 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIỆT NAM

Machine Translated by Google

Mục lục

Đầu dò thực phẩm 3 điểm..... 16

MỘT

Phụ kiện ..... 13, 71 Địa chỉ của
nhà nhập khẩu ..... 76 Di chuyển ứng

dụng ..... 18 Chế độ
xem ứng dụng.....
11 Vứt bỏ thiết
bị..... 75
Tắt .....
34 Bật .....
18 Mô tả thiết bị ..... 11 Thay thế cửa
thiết
bị..... 64
Thông tin thiết bị
Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng ..... 60 Chế độ
demo..... 60 Tẩy
cặn..... 60 Số nhận
dạng ..... 60 Số phiên
bản..... 60 Mẹo về thiết
bị..... 34 Gọi
lên..... 35 Ứng
dụng..... 19 Thay
đổi.....
21 Chọn.....
20 Bắt đầu.....
20 Nhóm ứng dụng
Chọn..... 19 Mẹo về ứng
dụng..... 27
Ẩn..... 27
Hiển thị.....
27 Ứng dụng..... 35 Ứng dụng
có lò vi sóng..... 54 Chức năng hỗ
trợ..... 59 Đóng cửa tự
động..... 59 Mở cửa tự
động..... 59 Chiếu
sáng.....
59 Âm báo làm nóng trước.....
59 Nắp ngăn chứa nước..... 59 Cửa tự
động..... 17 Mở cửa tự
động..... 26

B

BakeOmatic .....
47 Khay nướng .....
13 Lỗi đổ đầy nồi hơi..... 69

C

Hủy đơn đăng ký..... 31 Chăm
sóc và bảo trì..... 61

CircleSlider
Reaction .....
20 Sử dụng.....
19 Vệ sinh
Phụ kiện .....
65 Cửa thiết bị..... 64
Khay nướng.....
62 Không gian nấu nướng.....
62 Gioăng cửa.....
64 Que thăm thức ăn.....
65 Thanh dẫn kệ..... 65 Vệ
sinh bên ngoài..... 61 Đồng
hồ..... 31
Ẩn..... 31
Ẩn trong khi vận hành..... 22 Hiển
thị.....
31 Hiển thị trong khi vận hành..... 22
Thiết kế đồng hồ..... 59 Cấu
trúc..... 11 Không gian
nấu nướng Đo nhiệt
độ..... 72 Ẩm thực trên toàn thế
giới..... 54

D

Ngày và giờ Đồng
hồ..... 59
Đồng bộ hóa đồng hồ..... 60
Ngày.....
59 Định dạng ngày và giờ.....
59 Chế độ ban đêm.....
60 Thời gian chờ.....
59 Đồng bộ hóa thời gian.....
59 Rã đông.....
40 Độ ẩm.....
48 Khởi động trễ.....
22 Cài đặt.....
22 Tẩy cặn.....
66 Máy hấp Durgol Swiss..... 66 Kết
thúc.....
67 Không thành công.....
68 Cách thức hoạt động.....
66 Khoảng thời gian.....
66 Giai đoạn xả..... 67 Bắt
đầu..... 67 Làm
khô..... 40
Chế độ ăn uống..... 53 Nền hiển

thị..... 57 Độ
sáng..... 57 Bảng
màu..... 57 Hoạt
động.....
18 Khóa màn hình .....
30 Tắt.....

Machine Translated by Google

Bật..... 30 Xử
lý..... 75
Thay thế gioăng
cửa..... 65

VÀ

EasyCook ..... 53 Nhóm thực
phẩm ..... 53 Chỉ báo mức tiêu thụ

EcoManagement ..... 61 Thông tin mức tiêu
thụ ..... 61 Đặt
lại 61
EcoStandby ..... 73 Kết nối
điện ..... 72 Kết
thúc ..... 22 Kết thúc hoạt
động ..... 32 Với
AutoDoor ..... 33 Kết thúc ứng dụng trước
thời gian ..... 32 Kích thước bên ngoài .....
72

F

Tin nhắn F và E ..... 68 Cài đặt
gốc..... 61 Mục ưa
thích..... 61 Giá trị
ghim..... 60 Màn hình
bắt đầu..... 61 V-ZUG-
Home..... 61 Mục ưa
thích..... 27 Thay
đổi..... 27
Tạo..... 27
Xóa..... 28 Bắt
đầu..... 28 Đầu dò thực
phẩm..... 23, 71 Nhiệt độ đầu dò thực
phẩm..... 23 Chỉ đo.....
24 Cài đặt..... 23 Thanh
chức năng..... 11 Nút chức
năng..... 11 Mở
rộng..... 19

G

Mẹo chung..... 74

H

Đĩa thủy tinh cứng..... 15, 71 Không khí
nóng..... 35 Không khí nóng
sinh thái..... 37 Không khí nóng
ẩm..... 35 Không khí nóng có
hấp..... 36 Đá massage
nóng..... 47 Quần
nóng..... 47 Vệ
sinh..... 47
Bình sữa vệ sinh cho bé..... 47 Hũ đựng vệ
sinh..... 47

Biển nhận dạng..... 72 Đèn chiếu
sáng..... 30, 69
Tắt..... 30
Bật.....
30 Cài đặt riêng EasyCook - các
món ăn từ khắp nơi trên thế giới.....
58 EasyCook - chế độ ăn kiêng..... 58 Màn hình bắt
đầu..... 58 Các bước tiếp
theo..... 58 Đơn vị nhiệt
độ..... 58 Độ cứng của
nước..... 58 Vệ sinh chuyên
sâu..... 62

K

Giữ ấm..... 46

L

Thay bóng đèn
LED..... 65 Mức
độ..... 13 Chế độ xem danh
sách..... 11 Khả năng chịu
tải..... 72 Thời gian nấu
lâu..... 69

Tối

Sự cố..... 68 Lò vi
sóng..... 38 Lò vi
sóng..... 73 Ứng
dụng..... 55 Lưu ý khi sử
dụng..... 54
Mẹo..... 55 Ký hiệu kiểu
máy..... 2

N

Ghi chú..... 81

CÁC

Các thành phần vận hành và hiển thị..... 11 Thời gian vận
hành..... 21 Cài
đặt..... 21 Vận
hành..... 18 Tùy
chọn..... 24 Lựa
chọn..... 24 Bắt
đầu..... 24 Các vấn đề có
thể xảy ra khác..... 69 Công thức
riêng..... 51 Thay
đổi..... 51 Sao
chép..... 52 Sao chép
công thức..... 52
Tạo..... 51
Xóa..... 52

Machine Translated by Google

P

Khay nấu ăn có lỗ..... 14 Khay nấu ăn bằng nhựa có lỗ..... 15, 71
Ghim..... 28 Giá trị chính..... 28
Đặt lại giá trị chính..... 29
Mất điện..... 70
Công suất khí nóng..... 37 Công suất khí nóng có hấp..... 36 Mất điện..... 70 Tái tạo năng lượng..... 39
PowerSteam..... 38
Làm nóng trước.....
25 Bật nguồn.....
25 Bảo quản mứt.....
47 Sự cố..... 68
Phiếu sản phẩm.....
72 Thông tin sản phẩm..... 72
Nướng chuyên nghiệp..... 42, 73 Cổ điển..... 43
Rắc bột.....
42 Tráng men.....
42 Kiểm tra.....
43 Lựa chọn và bắt đầu..... 43

Hỏi

Thông tin nhanh Hiển thị..... 18 Hướng dẫn nhanh ..... 84 Chế độ im lặng 30
Tắt.....
31 Bật..... 30

R

Sẵn sàng bắt đầu ..... 12 Công thức Hành động cần thiết..... 50 Hủy bỏ ..... 50 Bắt đầu.....
49 Sách công thức nấu ăn ..... 49, 71 Công thức nấu ăn.....
49 Đổ đầy bình nước ..... 19 Khăn lau tươi mát 47
RegenerateOmatic..... 48 Tái tạo ..... 39, 74 Thời gian tái tạo 48

S

Biện pháp phòng ngừa an toàn
Thiết bị cụ thể ..... 5 Trước khi sử dụng lần đầu tiên..... 7 Nguy cơ bỏng ..... 8 Sử dụng đúng cách 8
Chung 5
Cách tránh làm hỏng thiết bị .....
9 Hướng dẫn sử dụng..... 7 Lưu ý khi sử dụng..... 8 Nguy cơ thương tích.....
9 Nguy cơ đến tính mạng.....
9 Tiết kiệm năng lượng.....
74 Đệm hạt giống.....
47 Dịch vụ & Hỗ trợ.....
83 Tùy chọn cài đặt.....
12 Phạm vi cài đặt..... 22 Thay đổi cài đặt..... 25
Kiểm tra.....
25 Thanh dẫn hướng kệ Lắp lại..... 65 Tháo rời..... 65
Tín hiệu và âm báo Tín hiệu âm thanh..... 58 Âm báo phản hồi..... 58 Chế độ im lặng..... 57 Thể giới âm thanh..... 58 Ổ cắm..... 13 Rang mềm..... 43, 73
Hủy hoặc tắt trước thời gian... 46 Cách thức hoạt động..... 43 Áp chảo..... 44
Chọn và bắt đầu..... 45 Bàn rang mềm ..... 44 Phụ tùng thay thế ..... 71 Phụ kiện đặc biệt ..... 16, 71 Khay thép không gỉ..... 14 Bắt đầu sau.....
26 Cài đặt.....
26 Bắt đầu 26
Màn hình bắt đầu.....
18 Vệ sinh bằng hơi nước 64
SteamerCleaner 63
Hấp ..... 38 Các bước tiếp theo..... 33 Hủy thao tác..... 33 Tiếp tục thao tác..... 33 Biểu tượng..... 5

T

Nhiệt độ mục tiêu..... 23 Dữ liệu kỹ thuật..... 72 Câu hỏi kỹ thuật..... 83 Cảm biến nhiệt độ..... 13 Viện thử nghiệm..... 72 Bộ đếm thời gian..... 29 Thay đổi..... 29
Kiểm tra.....
29 Cài đặt..... 29

Machine Translated by Google

Tắt trước giờ ..... 30 Mẹo và thủ
thuật..... 73
Loại..... 2

TRONG

Tin nhắn U và E..... 68 Vàng không
đều..... 74 Kết quả nấu không đạt
yêu cầu..... 73 Cài đặt người
dùng..... 57 Điều
chỉnh..... 57
Thông tin thiết bị..... 60 Khóa
trẻ em..... 57 Dịch vụ khách
hàng..... 61 Ngày và
giờ..... 59
Màn hình.....
57 EcoManagement..... 61 Cài
đặt gốc..... 60 Cài đặt riêng
lẻ..... 58 Ngôn
ngữ..... 57 Tín hiệu và âm
báo..... 57 V-ZUG-
Home..... 60 Sử dụng lần đầu
tiên..... 10

TRONG

Vacuisine 41
Lựa chọn và bắt đầu..... 41
Tính hợp lệ.....
2 Giá trị
Điều chỉnh.....
20 Lưu .....
20 Ứng dụng V-ZUG..... 56 V-ZUG-
Home..... 56 Hiển
thị thông tin..... 60 Chế
độ..... 60
Đặt lại.....
60 Khởi động lại giao diện..... 60

TRONG

Đĩa hâm nóng trong không gian nấu nướng..... 46 Mở rộng bảo
hành..... 83 Bình chứa
nước..... 16 Làm
rỗng..... 34
Đổ đầy.....
19 Sức khỏe..... 46
Kệ dây..... 15 Kết
nối WLAN..... 56

Machine Translated by Google

15 Ghi chú

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

16 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.

Mở cửa thiết bị.

– Biển số nhận dạng nằm ở mặt bên trái.

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.

Machine Translated by Google

Hướng dẫn nhanh



Bật/Tắt

Chạm vào màn hình để bật thiết bị.

Nhấn và giữ lâu nút chức năng để tắt thiết bị.



Vòng tròn thanh trượt

Ứng dụng

Thay đổi chế độ xem

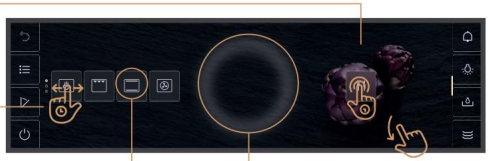
Nút tắt

Tổng quan trang

Có thể mở rộng thanh chức năng



Nhanh thông tin



Di chuyển ứng dụng

Thay đổi trang

Hoạt động

Thiết bị được vận hành bằng màn hình. Đặt ngón tay của bạn lên CircleSlider và di chuyển theo hình tròn.



Giá trị có thể điều chỉnh

Yêu thích

Nhiệt độ

Nhiệt độ có thể được thiết lập bằng cách sử dụng thanh trượt CircleSlider.

1062672-07

Công ty TNHH V-ZUG, Khu công nghiệp 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com