

Gaggenau

en Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt

# VR414115

Lò nướng điện

# Mục Lục

## THÔNG TIN SỬ DỤNG

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



## 1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

### 1.1 Thông tin chung

; Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

### 1.2 Mục đích sử dụng

Chỉ sử dụng thiết bị này: Để chế biến bữa ăn và đồ uống.

; Có sự giám sát. Không bao giờ để thiết bị không có người trông coi khi nấu ăn trong thời gian ngắn.

; Trong

hộ gia đình riêng tư và trong không gian kín trong môi trường gia đình. ; Lên đến độ cao tối đa 2000 m so với mực nước biển.

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

Có bộ hện giờ bên ngoài.

### 1.3 Giới hạn đối tượng sử dụng Thiết bị

này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc không có đủ kinh nghiệm và/hoặc kiến thức, với điều kiện là họ được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu được những nguy hiểm có thể xảy ra.

Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị.

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

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

### 1.4 Sử dụng an toàn

**!** CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Dầu và mỡ nóng bắt lửa rất nhanh.

Không bao giờ để dầu hoặc mỡ nóng mà không có người

trông coi. Không bao giờ cố gắng dập lửa bằng nước; thay vào đó, hãy tắt thiết bị rồi phủ ngọn lửa bằng nắp hoặc chăn cứu hỏa chẳng hạn.

Thiết bị sẽ rất nóng và có thể khiến các vật liệu dễ cháy bắt lửa. Không bao giờ lưu trữ hoặc sử dụng các vật liệu dễ cháy

(ví dụ bình xịt hoặc chất tẩy rửa) bên dưới thiết bị hoặc ở gần thiết bị. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên hoặc trong thiết bị.

Thiết bị sẽ rất nóng và có thể khiến các vật liệu dễ cháy bắt lửa. Không sử dụng than củi hoặc nhiên liệu tương tự trong trường hợp này thiết bị.

**!** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận của thiết bị sẽ nóng trong quá trình vận hành.

Chỉ

vận hành lò nướng khi vi nướng được lắp đúng cách.

**!** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

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

**!** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Mỡ chảy ra có thể bùng cháy trong thời gian ngắn khi nướng.

Không cúi xuống thiết bị. Giữ khoảng cách an toàn.

Thiết bị vẫn nóng trong một thời gian dài sau khi tắt.

Không chạm vào thiết bị

trong khi vẫn còn nóng.

Đèn báo nhiệt độ thường sáng.


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

Chỉ vận hành hoặc

bật thiết bị khi nắp thiết bị mở. Không sử dụng nắp

thiết bị để giữ ấm hoặc đặt xuống.

Chỉ đóng nắp thiết bị khi thiết bị đã nguội.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

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

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

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

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

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

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

Gọi đến bộ phận dịch vụ khách hàng. Trang  
10 Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy  
hiểm. Việc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi một trong  
những kỹ sư dịch vụ khách hàng được đào tạo của  
chúng tôi. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm  
thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong  
hộp cầu chì. Gọi đến bộ phận dịch  
vụ khách hàng. Trang 10

## 2 Phòng ngừa thiệt hại vật chất

CHÚ Ý!

Các phụ kiện không được phép có thể làm hỏng thiết bị. Chỉ sử  
dụng các phụ

kiện chính hãng.

Vật liệu không chịu nhiệt sẽ tan chảy và làm hỏng giá đỡ. Không  
sử dụng lớp lót

lò nướng. Không sử dụng khay

nướng, giấy bạc hoặc vật liệu nhựa.

người tập luyện.

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

Không

sử dụng giấy bạc bảo vệ lò nướng. Không

sử dụng giấy bạc hoặc hộp nhựa.

Chất lỏng có thể làm hỏng thiết bị. Loại

bỏ chất lỏng bị đổ trước khi mở thiết bị.

Bìa an toàn.

## 3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

### 3.1 Tiết kiệm năng lượng

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

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

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

Khi chế biến lượng thức ăn nhỏ, chỉ bật thanh nướng phía trước hoặc  
phía sau.

Bạn sẽ lãng phí năng lượng nếu bật chức năng nướng một cách  
không cần thiết.

Giảm công suất xuống mức thấp hơn ngay từ đầu.

Sử dụng chế độ nướng quá cao sẽ lãng phí năng lượng.

Chọn chế độ nướng phù hợp.

Bạn sẽ lãng phí năng lượng nếu chọn chế độ nướng liên tục ở mức  
quá cao.

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

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

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

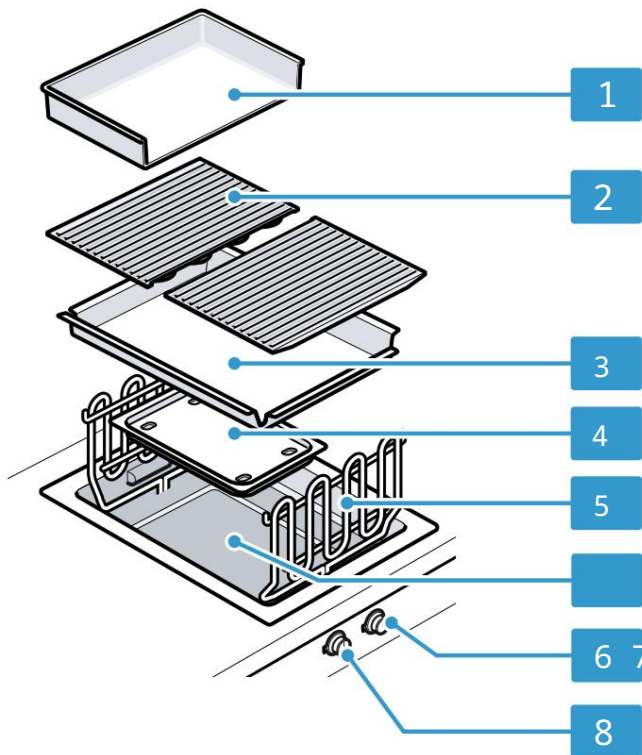
### 3.2 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân

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

## 4 Làm quen với thiết bị của bạn

### 4.1 Thiết bị Bạn có

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

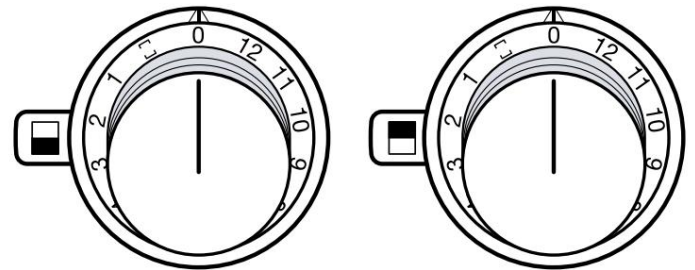


1	chảo rang
2	Giá đỡ dây
3	Khay đá nham thạch
4	Khay hứng mỡ
5	Thanh nung
6	Khay thép không gỉ
7	Núm điều khiển cho bộ phận lưới tản nhiệt phía sau
8	Núm điều khiển cho bộ phận lưới tản nhiệt phía trước

### 4.2 Núm điều khiển

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

Các vạch dấu trên núm điều khiển hiển thị chức năng của bộ phận nướng, cài đặt chế độ nướng từ 1 đến 12 và kết nối của bộ phận nướng.



	Núm điều khiển màu đen: Lưới tản nhiệt phía trước
	Núm điều khiển màu xám: Lưới tản nhiệt phía trước
	Núm điều khiển màu đen: Lưới tản nhiệt phía sau
	Núm điều khiển màu xám: Thanh lưới tản nhiệt phía sau
	Kết nối các thành phần lưới tản nhiệt

### 4.3 Đèn báo trên vòng sáng Mỗi núm điều khiển

được bao quanh bởi một vòng sáng với nhiều chức năng hiển thị khác nhau.

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

### 4.4 Chỉ báo nhiệt dư

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

### 4.5 Bảo vệ quá nhiệt Nếu quá nhiệt, thiết bị

sẽ tắt bộ phận nướng để bảo vệ thiết bị và bộ phận lắp sẵn. Khi thiết bị đã nguội đủ, thiết bị sẽ bật lại.

#### 4.6 Khay nướng gang Khay nướng

gang đặc biệt thích hợp để chế biến thực phẩm hoặc chất lỏng thái nhỏ, rau, món tráng miệng và các món ăn từ trứng. Sử dụng khay nướng gang trên thanh nướng phía sau. Bạn có thể nướng các loại thực phẩm khác trên giá nướng phía trước cùng lúc. Có thể đặt thêm khay nướng gang làm phụ kiện tùy chọn từ nhà bán lẻ chuyên nghiệp của bạn.

## 5 Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Vệ sinh thiết bị và phụ kiện.

### 5.1 Chuẩn bị thiết bị 1. Lắp khay hứng mỡ vào.

2. Lấy đá nham thạch ra khỏi màng và đặt chúng trong khay đá nham thạch.
3. Lắp khay đá nham thạch đúng cách.
4. Gập cả hai thanh nướng xuống dưới.
  - Đảm bảo các thanh vỉ nướng nằm phẳng.

#### 4.7 Tự động tắt

Vì sự an toàn của bạn, thiết bị có chức năng tắt an toàn. Bất kỳ quy trình gia nhiệt nào cũng sẽ tắt sau 4 giờ nếu các nút điều khiển của thiết bị không được sử dụng trong thời gian này. Bộ phận gia nhiệt cũng sẽ tắt sau khi mất điện. Vòng sáng trên nút điều khiển hoạt động sẽ nhấp nháy màu trắng và cam.

### 5. Đặt giá đỡ vào đúng vị trí.

### 5.2 Làm nóng thiết bị Làm nóng lò nướng trong

vài phút ở mức nướng 12.

Sự phát triển của khói và mùi là bình thường.

Thông gió tốt cho phòng lắp đặt.

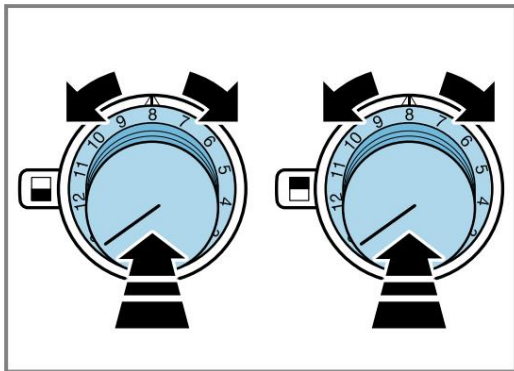
a Điều này giúp loại bỏ mùi của thiết bị mới và mọi chất bẩn.

## 6 Hoạt động cơ bản

### 6.1 Bật thiết bị Hai bộ phận nướng có thể được điều

khiển riêng biệt.

Bạn có thể nướng các loại thực phẩm cần nhiệt độ khác nhau cùng lúc. Bạn có thể kết nối hai bộ phận nướng và đặt cùng một chế độ nướng cho các bộ phận nướng. Nhấn nút điều khiển và xoay đến chế độ nướng mong muốn.



Nếu cần, chỉ cần bật lưới tản nhiệt phía trước hoặc phía sau.

Ở chế độ nướng 12, giai đoạn làm nóng trước mất khoảng 15 phút.

a Vòng sáng trên nút điều khiển

nhấp nháy màu cam khi thiết bị đang nóng lên. Vòng sáng liên tục sáng khi đạt đến chế độ nướng đã cài đặt.

### 6.2 Tắt thiết bị



**CẢNH BÁO** - Có nguy cơ bị bỏng!

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

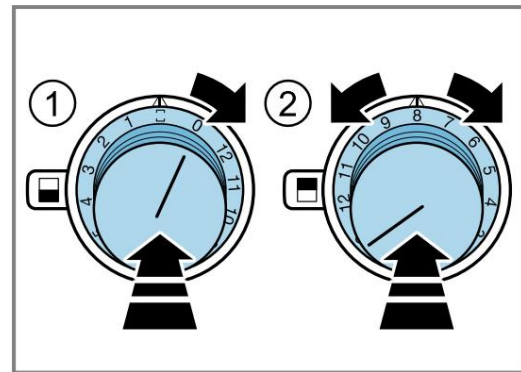
đèn báo nhiệt độ còn lại vẫn sáng.

Xoay nút điều khiển về số 0.

### 6.3 Kết nối các bộ phận của vỉ nướng Bạn có thể

điều khiển hai bộ phận của vỉ nướng cùng lúc bằng nút điều khiển.

1. Đẩy bất kỳ nút điều khiển nào và xoay nó đến - Xoay nút điều khiển còn lại đến chế độ nướng mong muốn.



Ở chế độ nướng 12, giai đoạn làm nóng trước mất khoảng 15 phút.

a Chế độ nướng này được áp dụng

cho cả hai bộ phận nướng. a Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu cam khi thiết bị đang nóng lên. Vòng sáng liên tục sáng lên khi đạt đến chế độ nướng đã cài đặt.

2. Chỉ cho thực phẩm vào lò nướng sau khi quá trình làm nóng trước hoàn tất.

### 6.4 Ngắt kết nối các bộ phận nướng Xoay nút điều

khiển từ bất kỳ cài đặt nướng nào. a Các bộ phận nướng có thể được điều khiển riêng lẻ

đồng minh.

## 6.5 Sử dụng chảo rang đúc

### ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị vẫn nóng trong một thời gian dài sau khi nó được đã tắt.

Không chạm vào thiết bị khi nhiệt còn sót lại đèn báo đang sáng.

Yêu cầu: Thiết bị đã nguội.

1. Tháo giá đỡ dây phía sau.

- Đề lại máng đá nham thạch với đá nham thạch trong lò nướng.
- Cẩn thận đặt khay rang vào phía sau phần tử nướng.
- Xoay núm điều khiển cho bộ phận lưới tản nhiệt phía sau đến cài đặt lò nướng cần thiết.
- Đợi cho đến khi quá trình làm nóng hoàn tất.
  - Vòng sáng trên núm điều khiển sáng lên hoặc- thiên thân.
- Quét nhẹ chảo rang bằng dầu và thêm thức ăn.

## 7 Nó hoạt động như thế nào

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

### 7.1 Mẹo luộc và chiên

#### ⚠ CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây hại cho sức khỏe!

Khi nướng thực phẩm đã qua xử lý, điều này có thể gây hại hợp chất.

Không nướng thịt đã qua xử lý như giảm bông và thịt hun khói sườn heo.

Luôn làm nóng lò nướng trước cho đến khi tín hiệu làm nóng tắt ra ngoài. Do đó, bức xạ nhiệt mạnh cho phép

lớp vỏ hình thành nhanh chóng và ngăn không cho nước thịt chảy ra trốn thoát.

Trước khi nướng, bạn có thể phủ hoặc ướp thực phẩm trong dầu chịu nhiệt (ví dụ dầu đậu phộng). Điều này cải thiện hương vị. Cẩn thận không sử dụng quá nhiều dầu hoặc nước sốt ướp, nếu không có thể gây ra ngọn lửa hoặc tạo ra nhiều khói.

Không thêm muối vào thịt cho đến khi nó đã được

nướng. Nếu không, chất dinh dưỡng hòa tan và nước thịt có thể trốn thoát.

Đặt thực phẩm trực tiếp lên giá đỡ bằng dây. Không sử dụng giấy bạc hoặc khay nướng.

Chỉ lật các vật dụng trên vỉ nướng khi chúng nhấc ra giá đỡ dây dễ dàng. Nếu thịt dính vào vỉ nướng, chất xơ sẽ bị phá hủy và nước thịt sẽ thoát ra ngoài.

Không được đâm thủng thịt khi nướng, nếu không nước thịt có thể chảy ra.

Khứa nhiều đường trên xương và trên lớp mỡ để thịt không bị cong lại.

Loại bỏ lớp mỡ sau khi nướng thay vì trước khi nướng, nếu không thịt sẽ mất nước và hương vị.

Thịt gia cầm sẽ trở nên giòn và có màu nâu nếu bạn rưới nó vào gần cuối thời gian nướng với bơ, nước muối hoặc nước cam.

Sau khi nướng, bạn có thể nêm nếm trái cây theo khẩu vị mặt ong, xi-rô cây phong hoặc nước cốt chanh.

Bạn có thể luộc sơ các loại rau mát nhiều thời gian để nấu chín (ví dụ ngô trên lõi, khoai tây) trước khi cho vào đặt chúng lên vỉ nướng.

Nướng phi lê cá ở mặt da trước. Phủ lớp da với dầu hoặc rắc bột để tránh bị dính vào giá đỡ dây.

Cá có thịt chắc, ví dụ như cá hồi, cá ngừ, cá mú, là đặc biệt thích hợp để nướng trên vỉ nướng.

Phục vụ đồ nướng nóng. Không giữ đồ nướng ấm, nếu không nó sẽ dai.

Bề mặt nướng nóng hơn ở giữa so với bên ngoài khu vực cạnh. Nếu bạn đang nướng thực phẩm với các thời gian nấu và yêu cầu nhiệt độ tại Đồng thời, bạn có thể sắp xếp thức ăn một cách tối ưu bề mặt vỉ nướng.

Để làm điều này, bạn cũng có thể sử dụng hai vùng nướng tại các mức độ cao khác nhau. Thực phẩm nướng càng mỏng, nhiệt độ càng cao và thời gian nấu càng ngắn.

### 7.2 Thiết lập được đề xuất

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

Thịt và gia cầm

Đồ ăn	Cài đặt nướng	Thời gian nướng tính bằng phút	Bình luận
Thịt bò bit tết, vừa, 2-3 cm	12	4-6 phút mỗi bên	
Thịt bê cốt lết, 2 cm	10-11	6 phút mỗi bên	
Xiên thịt nướng, mỗi xiên 100g	8-9	12-15	Quay nhiều lần
Thịt cừu cốt lết, tái, 2 cm	10-11	6 phút mỗi bên	
Thịt cổ heo, 2 cm	10-11	6-8 phút mỗi bên	
Xúc xích nướng, 50-100 g	9-10	10-15	Quay nhiều lần
Thịt viên, 1 cm	9-10	12-15	

Đồ ăn	Cài đặt nướng	Thời gian nướng tính bằng phút	Bình luận
Thịt gà tây bí tét, 2 cm	9-10	12-15	
Cánh gà, mỗi cánh 100g	9	15-20	Quay nhiều lần

## Cá và hải sản

Đồ ăn	Cài đặt nướng	Thời gian nướng tính bằng phút	Bình luận
Tôm càng xanh	9-10	6-8	Sử dụng tôm còn vỏ, sống hoặc đã nấu chín
Tôm hùm, đã nấu chín	10-11	7-15	
Bít tét cá hồi, 3 cm	7-8	10-15	
Bít tét cá ngừ, 3 cm	8-9	7-10	
Phi lê cá, 2 cm	7-8	6-8	Ví dụ, cá bơn, cá John Dory, cá rô, cá mú, cá tuyết Phủ một lớp dầu lên miếng phi lê cá để ngăn da cá dính vào giá đỡ dây.
Cá hồi, nguyên con, 200 g	9-10	12-15	Phủ cá hồi bằng dầu hoặc nhẹ phủ nó bằng bột để ngăn chặn da dính vào dây giá đỡ.

## Món ăn kèm

Đồ ăn	Cài đặt nướng	Thời gian nướng tính bằng phút	Bình luận
Rau	8-9	10-12	Ví dụ, bí ngòi thái lát và cà tím, ớt chuông cắt thành bốn
Mũ nấm	9-10	6-8	
Hoa quả	6-7	5-10 phút mỗi mặt	Ví dụ như đào hoặc lê cắt lát của dứa

## Rang bằng chảo rang đúc

Đồ ăn	Cài đặt nướng	Thời gian nướng tính bằng phút	Bình luận
Bánh kẹp	7-8	1-2 phút mỗi bên	
Chảo nầm, 250 g	11-12	5-7	
Trứng rán, 300 g	8-9	5-6	
Khoai tây chiên, 500 g	11-12	10-12	
Thịt băm, 400 g	11-12	5-6	
Rau xào, 400 g	9-10	6-8	Cắt hạt lựu, ví dụ như ớt chuông, hành tây, cà rốt, bí xanh

## 8 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

### 8.1 Sản phẩm vệ sinh

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

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

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật.

Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

**!** CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động.

Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh.

CHÚ Ý!

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

Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn.

Không sử dụng các sản phẩm tẩy rửa có nồng độ cồn cao nội dung.

Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc chất tẩy rửa miếng bọt biển.

và khắc phục sự cố

Chỉ sử dụng chất tẩy rửa kính, dụng cụ cạo kính hoặc sản phẩm chăm sóc thép không gỉ nếu được khuyến nghị trong hướng dẫn vệ sinh cho bộ phận liên quan. Giặt sạch miếng bọt biển trước khi sử dụng.

## 8.2 Vệ sinh thiết bị Vệ sinh thiết bị sau

mỗi lần sử dụng để cặn không bị cháy. Nếu cặn bị cháy nhiều lần, sẽ khó loại bỏ. Không cạo cặn bị cháy. Thay vào đó, hãy ngâm các bộ phận của thiết bị có cặn bị cháy trong nước và một ít nước rửa chén.

Yêu cầu: Thiết bị đã nguội.

1. Tháo giá đỡ.
2. Xoay thanh nướng lên trên.
3. Tháo máng đá nham thạch và đá nham thạch.

## 8.3 Vệ sinh giá đỡ bằng tay 1. Sử dụng bàn chải vệ sinh

để loại bỏ phần tẽ nhất của cặn bã.

2. Ngâm giá đỡ trong bồn rửa.
3. Làm sạch giá đỡ bằng dung dịch tẩy rửa và bàn chải vệ sinh.
4. Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng gel vệ sinh vi nướng. "Vệ sinh vi nướng bằng gel vệ sinh vi nướng", Trang 8 5. Lau khô vi nướng thật kỹ.

Vệ sinh vi nướng bằng gel vệ sinh vi nướng 1. Thực hiện theo hướng dẫn trên bao bì về gel vệ sinh vi nướng.

2. Dùng gel vệ sinh vi nướng để chải sạch bụi bẩn cứng đầu.
3. Để gel vệ sinh vi nướng hoạt động trong ít nhất 2 giờ. Trong trường hợp vết bẩn nặng, hãy để gel vệ sinh vi nướng qua đêm.
4. Rửa sạch gel vệ sinh vi nướng.
5. Lau khô giá đỡ thật kỹ.

## 8.4 Làm sạch giá đỡ bằng lưới trong máy rửa chén Làm sạch giá đỡ bằng lưới trong máy rửa chén.

– Chọn mức nhiệt độ tối đa là 70 °C.

Khi vệ sinh bằng máy rửa chén, bề mặt có thể bị đổi màu nhẹ. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng.

## 8.5 Vệ sinh khay thép không gỉ 1. Vệ sinh khay thép

không gỉ bằng nước xà phòng và một miếng vải lau bát đĩa.

2. Ngâm vết bẩn cứng đầu hoặc loại bỏ bằng chất tẩy rửa thép không gỉ hoặc gel vệ sinh vi nướng.
3. Lau khô bằng vải mềm.

## 8.6 Vệ sinh khay đá nham thạch

1. Loại bỏ đá nham thạch.

– Thay thế đá nham thạch đen. Đá nham thạch đen được bão hòa với chất béo, có thể tạo ra nhiều khói trong quá trình hoạt động. Chất béo có thể bắt lửa.

2. Làm sạch khay đá nham thạch bằng dung dịch tẩy rửa và một cây cọ rửa bát.
3. Để lại vết bẩn cứng đầu ngâm hoặc loại bỏ nó bằng cách sử dụng gel vệ sinh vi nướng.
4. Lau khô bằng vải mềm.

## 8.7 Vệ sinh khay hứng mỡ Vệ sinh khay hứng mỡ

trong máy rửa chén.

– Chọn mức nhiệt độ tối đa là 70 °C.

## 8.8 Vệ sinh chảo rang thủ công 1. Sử dụng bàn chải vệ sinh để loại

bỏ phần tẽ nhất của cặn bã.

2. Ngâm khay nướng trong bồn rửa.
3. Làm sạch khay nướng bằng dung dịch tẩy rửa và bàn chải vệ sinh.

4. Loại bỏ bụi bẩn cứng đầu bằng gel vệ sinh vi nướng.

"Vệ sinh khay nướng bằng gel vệ sinh vi nướng", Trang 8 5. Lau khô khay nướng thật

kỹ.

Vệ sinh khay nướng bằng gel vệ sinh vi nướng 1. Làm theo hướng dẫn trên

bao bì về gel vệ sinh vi nướng.

2. Dùng gel vệ sinh vi nướng để chải sạch bụi bẩn cứng đầu.
3. Để gel vệ sinh vi nướng hoạt động trong ít nhất 2 giờ. Trong trường hợp vết bẩn nặng, hãy để gel vệ sinh vi nướng qua đêm.
4. Rửa sạch gel vệ sinh vi nướng.
5. Lau khô khay nướng thật kỹ.

## 8.9 Vệ sinh khay nướng bằng máy rửa chén

Làm sạch khay nướng bằng máy rửa chén.

– Chọn mức nhiệt độ tối đa là 70 °C.

Bề mặt của chảo rang có thể sáng hơn khi rửa bằng máy rửa chén. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng của chúng.

## 8.10 Vệ sinh núm điều khiển

Lưu ý

Không sử dụng dụng cụ cạo kính.

Bạn không thể tháo núm để vệ sinh.

Chanh và giấm không thích hợp để vệ sinh và có thể tạo ra các mảng xỉn màu.

1. Vệ sinh núm điều khiển bằng nước xà phòng ấm và vải mềm.

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

# 9 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình.

Đọc thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng. Điều này sẽ tránh được những chi phí không cần thiết.



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

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng. "Dịch vụ khách hàng", Trang 10



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

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn hoặc cáp nguồn của thiết bị thiết bị này bị hỏng, phải thay thế bằng dây nguồn chuyên dụng hoặc cáp nguồn thiết bị chuyên dụng, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận Dịch vụ Khách hàng.

## 9.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục sự cố
Thiết bị không hoạt động.	Phích cắm điện chưa được cắm vào. Kéo nối thiết bị với nguồn điện.
	Cầu dao trong hộp cầu chì bị ngắt. Kiểm tra cầu dao trong hộp cầu chì.
	Đã xảy ra tình trạng mất điện. Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
Thiết bị không hoạt động. Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.	Đã xảy ra tình trạng mất điện. Kiểm tra xem đèn trong phòng hoặc các thiết bị khác có hoạt động không.
Thiết bị không nóng lên khi bật. Tất cả các vòng sáng xung quanh nút điều khiển sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật. Vòng sáng xung quanh nút điều khiển đang hoạt động sau đó sáng màu cam.	Chế độ demo được kích hoạt. Tắt chế độ demo. Trang 10
Thiết bị sẽ tắt khi đang hoạt động.	Bảo vệ quá nhiệt Trang 4 đã tắt thiết bị. Đợi cho đến khi thiết bị nguội đủ.
Thiết bị không nóng lên khi bật. Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu vàng và đỏ tươi xen kẽ.	Lỗi điện tử 1. Vặn tất cả các nút điều khiển về 0. 2. Tắt cầu dao điện hoặc rút phích cắm điện. 3. Bật cầu chì hoặc cắm lại phích cắm điện. a Các vòng sáng trên nút điều khiển sáng màu xanh lá cây trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. 4. Đợi cho đến khi vòng đèn trên nút điều khiển không còn sáng nữa. 5. Xoay bất kỳ nút điều khiển nào đến chế độ nướng bất kỳ. 6. Xoay nút điều khiển về số 0. 7. Bật thiết bị. 8. Nếu vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu vàng và màu đỏ tươi xen kẽ, hãy gọi dịch vụ khách hàng.
Thiết bị tắt khi đang hoạt động. Vòng sáng trên nút điều khiển nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.	Tự động tắt Trang 5 đã tắt quá trình gia nhiệt. 1. Vặn tất cả các nút điều khiển về 0. 2. Bật lại thiết bị. Mất điện trong gia đình: Sau khi mất điện, thiết bị vẫn ở chế độ tắt vì lý do an toàn. 1. Vặn tất cả các nút điều khiển về 0. 2. Bật lại thiết bị.

và Dịch vụ khách hàng

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bề mặt của chảo rang đúc đã trở nên nhẹ hơn về màu sắc	nướng đã được rửa trong máy rửa chén. Không cần thực hiện hành động nào. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng của khay.

### 9.2 Tắt chế độ demo Thiết bị không nóng lên ở

chế độ demo. Nếu tắt cả các vòng sáng trên nút điều khiển sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật, chế độ demo đã được kích hoạt. Nếu bạn xoay bất kỳ nút điều khiển nào sang vị trí khác, vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng màu cam.

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

6. Trong vòng 3 phút tiếp theo, hãy xoay bất kỳ nút điều khiển nào ngược chiều kim đồng hồ đến số 12, theo chiều kim đồng hồ đến số 1 và ngược chiều kim đồng hồ đến số 0.
7. Đợi cho đến khi vòng sáng trên nút điều khiển đèn sáng màu vàng.
8. Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến 1.  
a Vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng lên màu xanh lá.  
9. Đợi 5 giây. Vòng sáng trên nút điều khiển sẽ sáng lên màu vàng. Chế độ Demo đã bị vô hiệu hóa.
10. Để lưu cài đặt và thoát khỏi menu, hãy xoay nút điều khiển đến 0, ngược chiều kim đồng hồ đến 12, theo chiều kim đồng hồ đến 1 và ngược chiều kim đồng hồ đến 0.
11. Đợi cho đến khi vòng đèn trên nút điều khiển không còn sáng nữa.

Dịch vụ khách hàng 10 Dịch vụ khách hàng

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

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

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

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

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị. Tấm định mức nằm ở mặt dưới của thiết bị.

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

## 11 Phụ kiện

Sử dụng phụ kiện chính hãng. Chúng được sản xuất riêng cho thiết bị của bạn.

Phụ kiện	Chức năng
Chảo rang đúc VA461000	Dùng để áp chảo và nướng trên hai bề mặt khác nhau cùng một lúc
Đá nham thạch LV030000 Để thay thế	
Bàn chải vệ sinh	Để làm sạch giá đỡ dây và khay nướng

## 12 Xử lý

### 12.1 Vứt bỏ thiết bị cũ Nguyên liệu thô có giá trị

có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.

1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
2. Cắt dây nguồn.

### 3. Vứt bỏ thiết bị theo cách thân thiện với môi trường.

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



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

Hướng dẫn xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế thiết bị đã qua sử dụng khi áp dụng trên khắp EU.

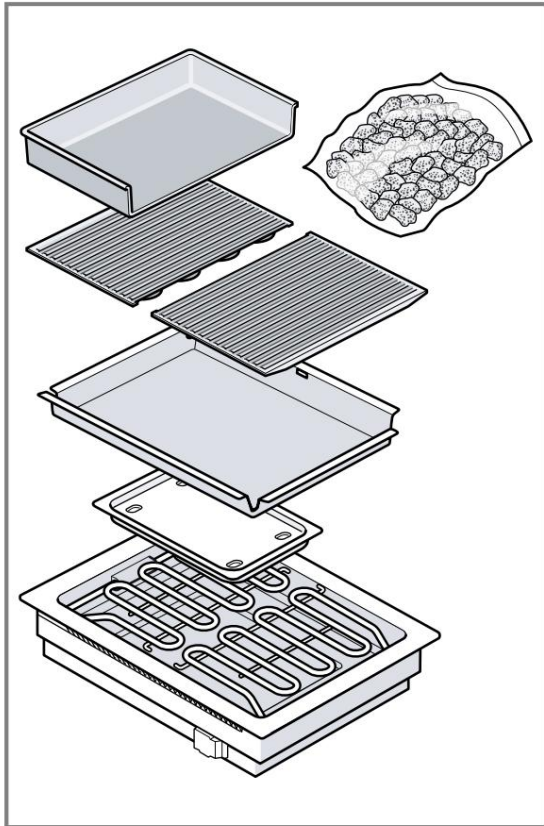
## 13 Hướng dẫn cài đặt

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

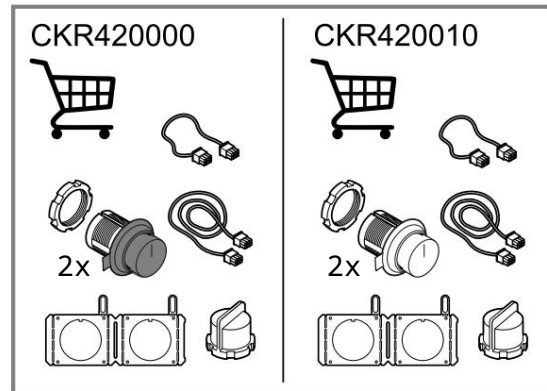


### 13.1 Phạm vi giao hàng

Sau khi tháo tất cả các bộ phận ra, hãy kiểm tra xem có hư hỏng gì không quá trình vận chuyển và hoàn thiện việc giao hàng.

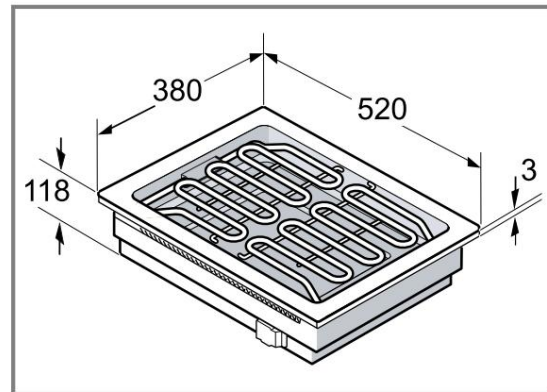


Đặt mua nút điều khiển thích hợp màu đen hoặc thép không gỉ thép.



### 13.2 Kích thước thiết bị

Bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị ở đây



### ⚠️ 13.3 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Chỉ có chuyên gia được cấp phép mới có thể kết nối ứng dụng sự tuân thủ.

Tắt nguồn điện trước khi mang theo không có việc làm nào.

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

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

en Hướng dẫn cài đặt

## 13.4 Hướng dẫn kết nối điện

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

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

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

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

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

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

Thiết bị này tương ứng với lớp bảo vệ 1.

Do đó, bạn chỉ nên sử dụng thiết bị có kết nối đất bảo vệ.

; Đảm bảo rằng bảo vệ tiếp xúc được đảm bảo khi thiết bị đã được cài đặt.

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


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

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

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

## 13.5 Cài đặt an toàn

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

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

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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

dòng điện nối tiếp chỉ qua ổ cắm được lắp đặt đúng cách có nối đất.

Hệ thống dây

dẫn bảo vệ của hệ thống điện gia dụng phải được lắp đặt đúng cách.

Không bao giờ trang bị cho thiết bị một thiết bị chuyên mạch bên ngoài, ví dụ như bộ hẹn giờ hoặc điều khiển từ xa. Khi lắp đặt thiết bị, phích cắm điện của dây nguồn phải dễ dàng tiếp cận. Nếu không thể dễ dàng tiếp cận, phải tích hợp công tắc cách ly vào hệ thống điện cố định theo quy định lắp đặt. Khi lắp đặt thiết bị, hãy kiểm tra xem cáp nguồn có bị kẹt hoặc hư hỏng không.

## 13.6 Thông tin về phòng lắp đặt

Để vận hành an toàn, hãy tuân thủ những thông tin sau đây liên quan đến khu vực lắp đặt.

; Lắp đặt thiết bị theo sơ đồ lắp đặt.

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

## 13.7 Thông tin về lắp đặt xả

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

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

Mặt bàn bằng gỗ nguyên khối Cẩn

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

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

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

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

### 13.8 Phụ kiện lắp đặt

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

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

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

### 13.9 Kết hợp nhiều thiết bị Yêu cầu: Bạn cần một dải kết

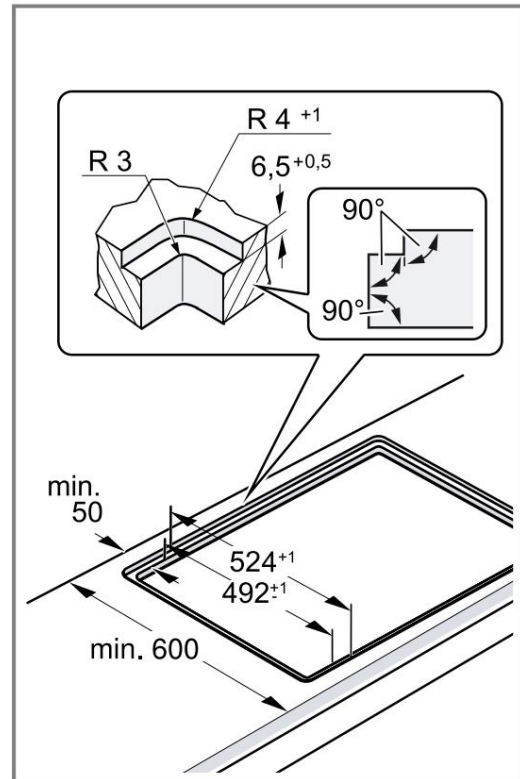
nối phù hợp để kết hợp nhiều thiết bị Varío. Bạn có thể lấy dải kết nối làm phụ kiện tùy chọn.

1. Khi cắt bỏ phần thân máy, hãy chừa thêm khoảng trống cho dải kết nối giữa các thiết bị.

- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt dải kết nối.

2. Cắt phần lắp đặt trên mặt bàn làm việc cho một hoặc nhiều thiết bị Varío theo bản vẽ lắp đặt.

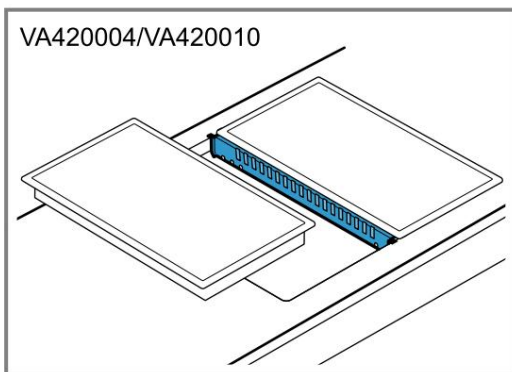
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt cho con-dải kết nối VA420004.



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

1. Cố định nắp thiết bị vào thiết bị trước khi lắp đặt.

- Thực hiện theo hướng dẫn cài đặt cho ứng dụng bìa an toàn.



2. Nếu cần thiết, hãy lắp đặt các thiết bị theo từng phần riêng biệt.

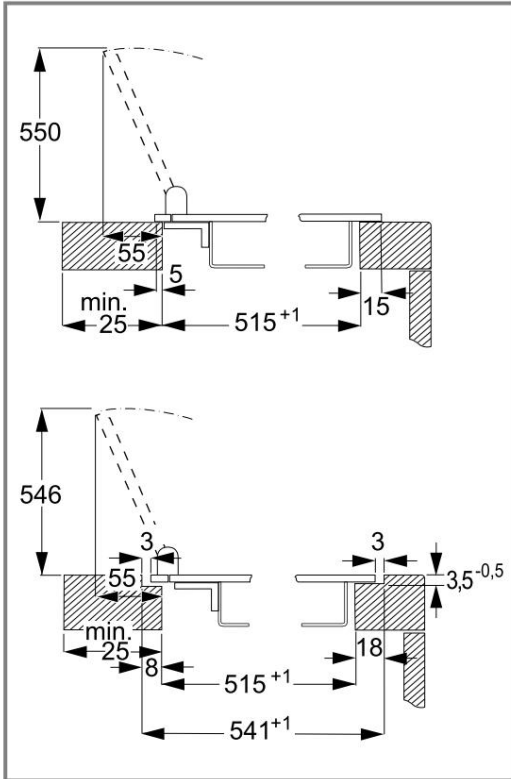
ra ngoài.

- Duy trì chiều rộng thanh ít nhất là 50 mm giữa các lần cắt riêng lẻ.

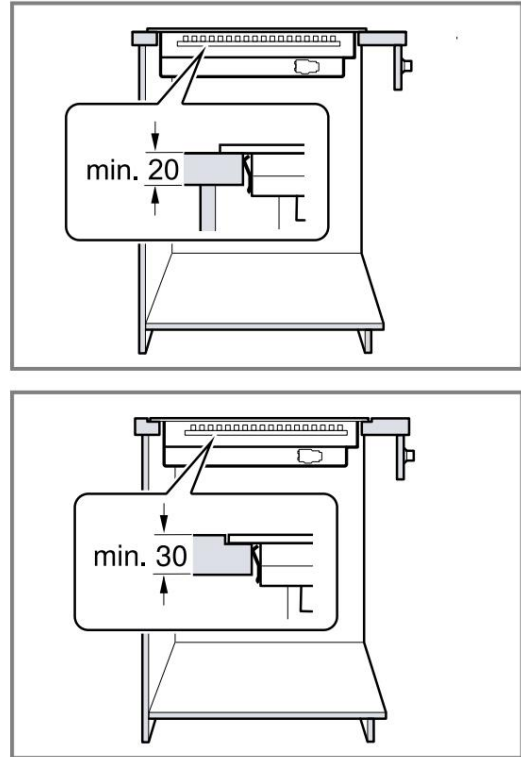
### 13.10 Lắp đặt thiết bị ngang bằng với bếp từ không khung

1. Dùng để lắp đặt phẳng kết hợp với không khung bếp từ, cắt bỏ phần cạnh đỡ dày 6,5 mm.

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



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



### 13.12 Chuẩn bị đơn vị

#### Yêu cầu

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

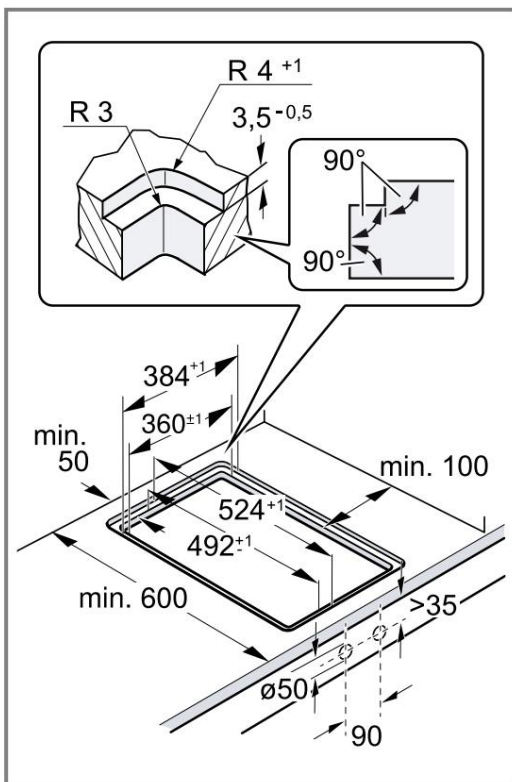
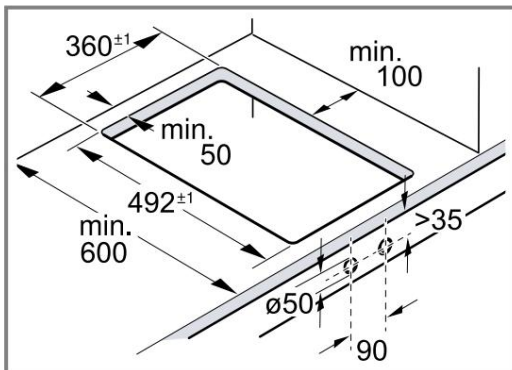
Mặt bàn làm việc phẳng, nằm ngang và chắc chắn.

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

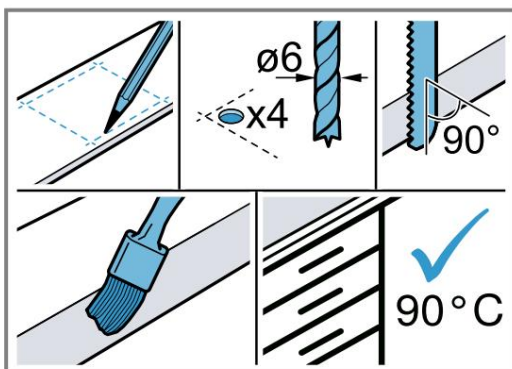
“Kết hợp nhiều thiết bị”, Trang 13

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

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



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



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

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

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

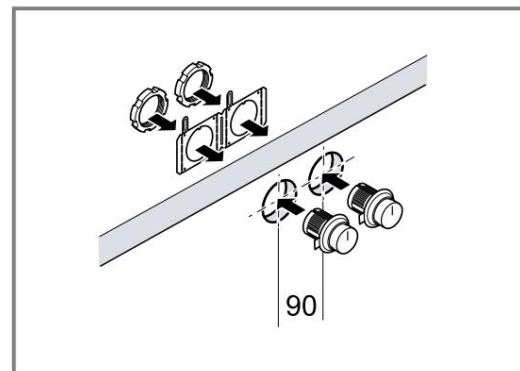
9. Đảm bảo khoảng cách tối thiểu từ đáy thiết bị đến các bộ phận của đồ nội thất là 10 mm.
10. Sử dụng kết cấu phụ phù hợp để đảm bảo khả năng chịu tải và độ ổn định của thiết bị, đặc biệt trong trường hợp mặt bàn làm việc mỏng.
- Lấy trọng lượng của thiết bị, bao gồm cả trọng lượng bổ sung tải, cân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

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

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

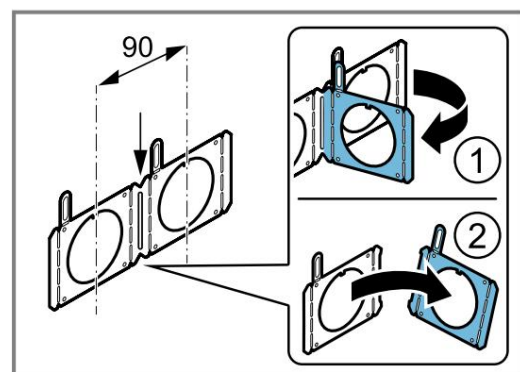
với hướng dẫn kèm theo.

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



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

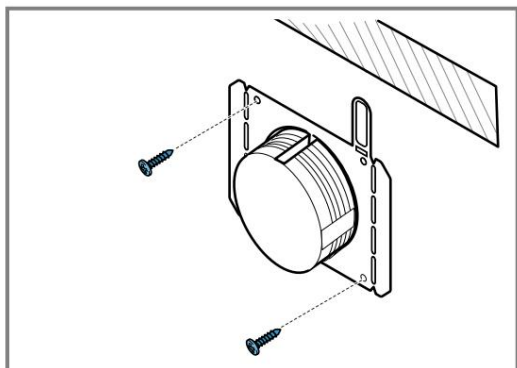
- 13.13 Lắp núm điều khiển 1. Nếu cần thiết và tùy thuộc vào khoảng cách giữa các núm điều khiển, hãy bịt tấm giữ tại lỗ đục.



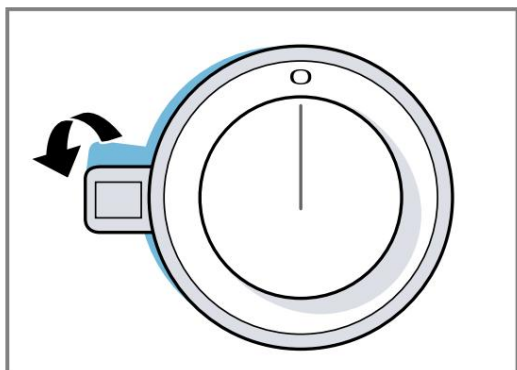
2. Giữ tấm giữ cố định vào mặt sau của bảng điều khiển.

3. Khi lắp nút điều khiển riêng lẻ, hãy sử dụng 2 vít để giữ tấm giữ cố định và ngăn không cho nó xoay.

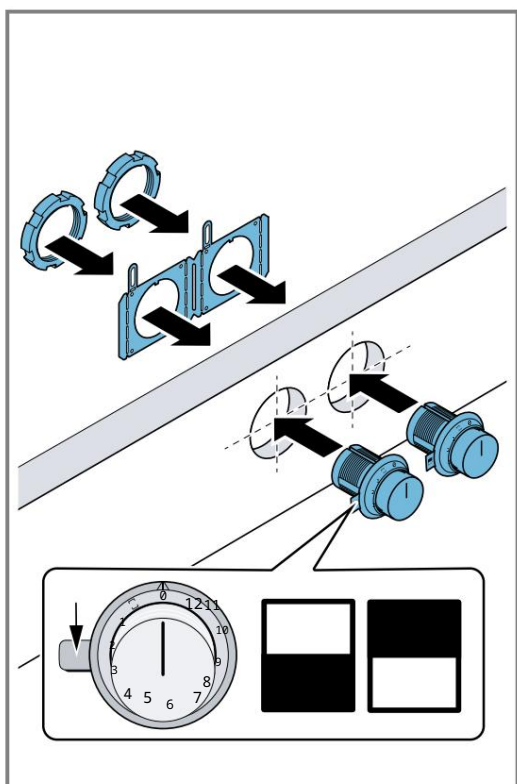
- Đối với mặt bàn đá, hãy dán tấm giữ bằng keo chịu nhiệt hai thành phần.



4. Tháo lớp màng bảo vệ ở mặt sau của vòng phát sáng.



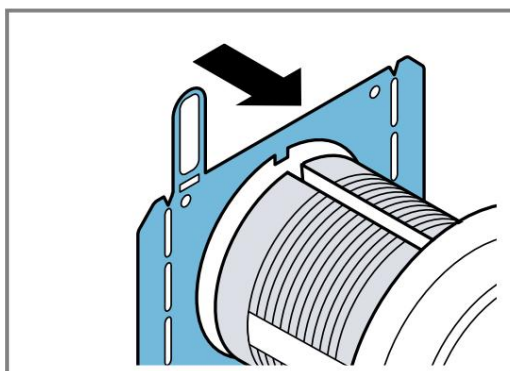
5. Lắp nút điều khiển theo đúng trình tự.



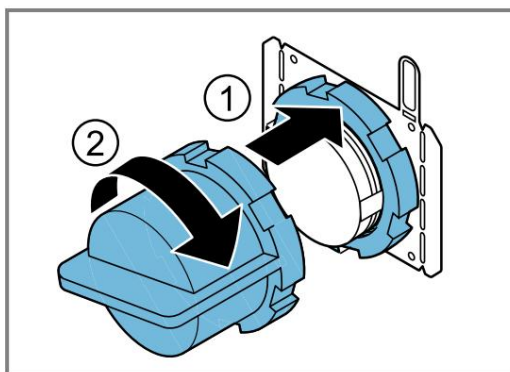
6. Đẩy nút điều khiển vào lỗ.

- Luôn đặt vạch đánh dấu bên trên bộ điều khiển nút vặn ở bên trái.

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



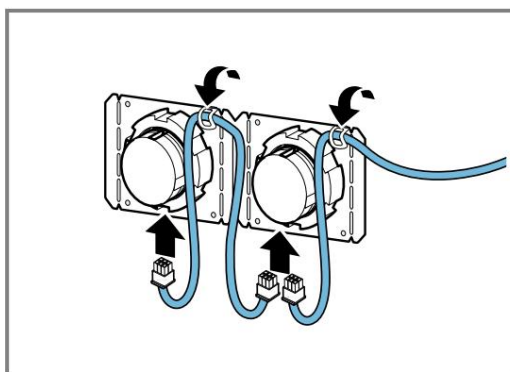
8. Ở mặt sau của nút điều khiển, hãy siết chặt đai ốc giữ bằng dụng cụ lắp đặt đi kèm.



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

### 13.14 Kết nối nút điều khiển với cáp kết nối

1. Kết nối tất cả các nút điều khiển với hộp cáp kết nối ngắn hơn.

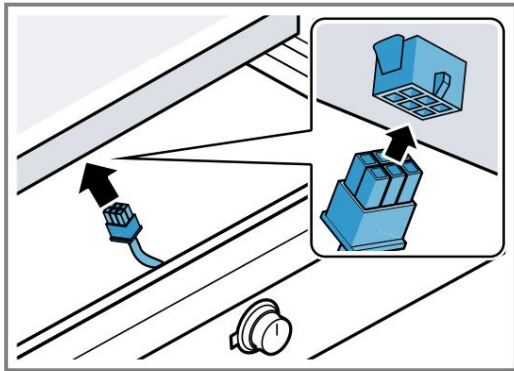


Hai đầu nối trên nút điều khiển giống hệt nhau.

2. Đảm bảo rằng các phích cắm được lắp đúng vị trí trong con-mat hoa.
3. Gắn cáp kết nối dài hơn vào một trong các nút điều khiển để kết nối với thiết bị.  
Bạn có thể kết nối thiết bị với bất kỳ nút điều khiển nào.
4. Đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ cắm.
5. Sau khi lắp đặt, hãy kiểm tra xem tất cả các phích cắm kết nối đã được cắm chặt chưa, các vị trí được đặt đúng vị trí.
6. Để cố định toàn bộ cáp kết nối tại chỗ sau khi lắp đặt, hãy uốn cong các vấu trên tấm giữ.

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

khiển nào vào ổ cắm của thiết bị.



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

### 13.16 Lắp đặt thiết bị

**⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị điện giật!**

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

Không bao giờ

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

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

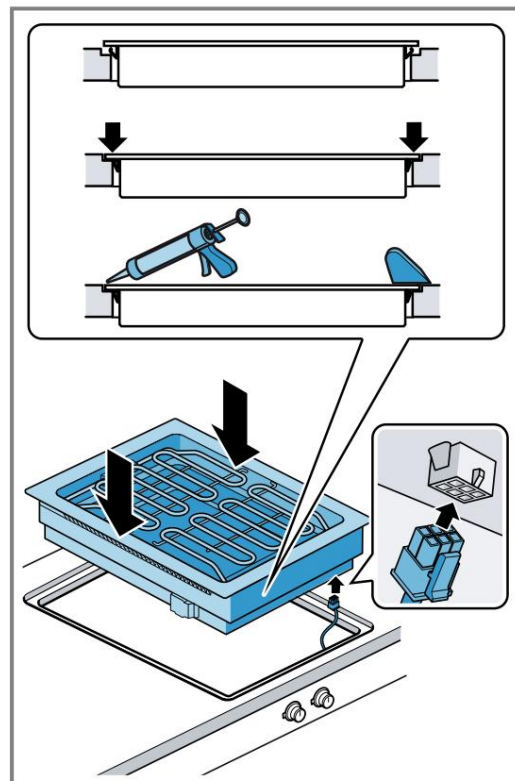
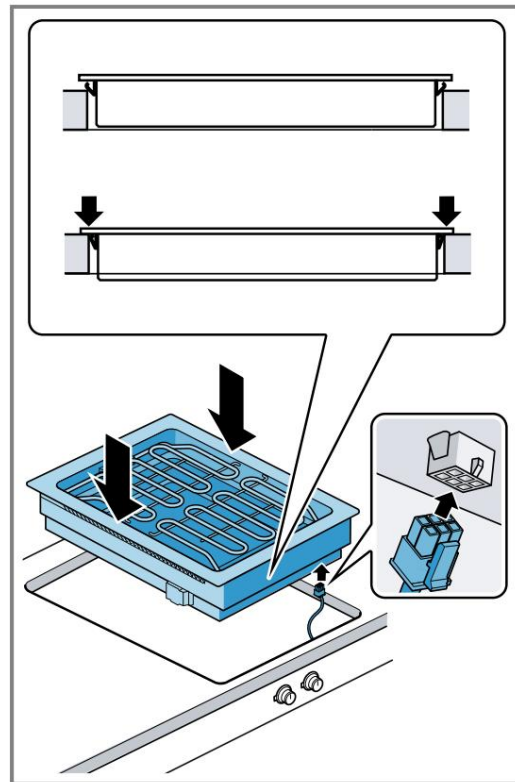
Không bao giờ làm gấp, đè bẹp hoặc sửa đổi dây nguồn.

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

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

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

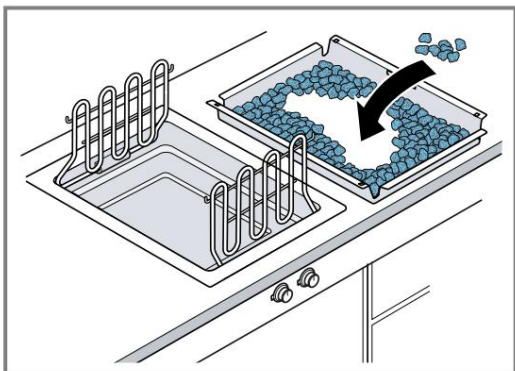
- Nếu chiều rộng của phần cắt nằm trong giới hạn dung sai trên, hãy cố định một thanh ở hai bên phần cắt trong mỗi trường hợp, nếu cần.



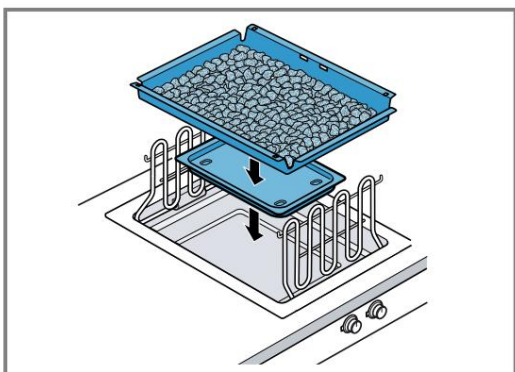
3. Lấy đá nham thạch ra khỏi giấy bạc.

en Hướng dẫn cài đặt

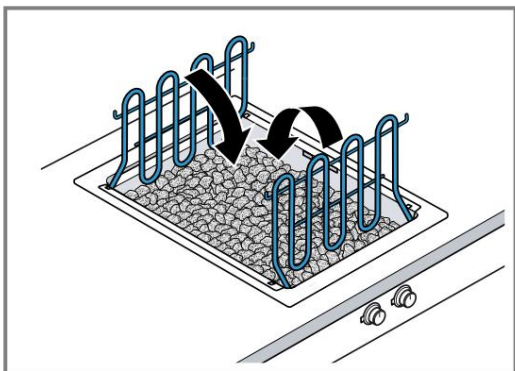
4. Đặt đá nham thạch vào khay đá nham thạch.



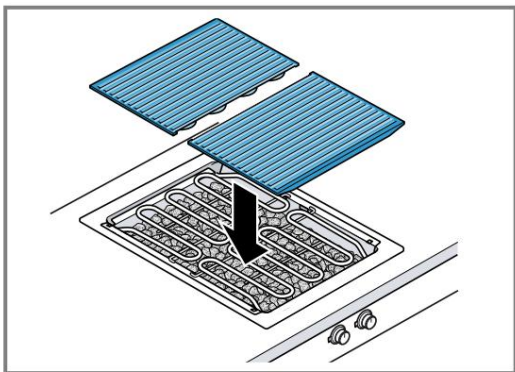
5. Đặt khay đựng mỡ và khay đựng đá nham thạch vào trong ứng dụng sự tuần thủ.



6. Gập thanh nướng xuống dưới.



7. Đặt giá đỡ vào đúng vị trí.



8. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

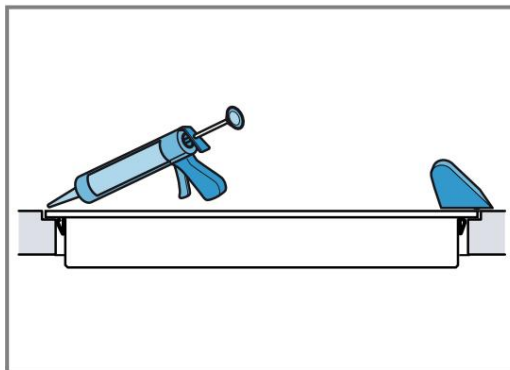
9. Kiểm tra chức năng của thiết bị.

### 13.17 Trám kín các mối nối Để

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

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

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



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

2. Sử dụng chất làm mịn được nhà sản xuất khuyến nghị để làm mịn mối nối.

3. Tuân thủ hướng dẫn sử dụng cho miếng dán silicone do dự.

4. Để keo silicone khô trong ít nhất 24 giờ.

Thời gian khô phụ thuộc vào nhiệt độ môi trường.

5. Không vận hành thiết bị cho đến khi silicon đã khô hoàn toàn.

### 13.18 Tháo thiết bị

CHÚ Ý!

Các dụng cụ có thể làm hỏng khung thiết bị.

Không nhấc thiết bị ra từ phía trên.

1. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.

2. Nếu thiết bị được lắp phẳng với các bề mặt xung quanh, hãy tháo miếng đệm silicon.

3. Đẩy thiết bị ra từ phía dưới.



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

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

**GAGGENAU**

\*9001798061\*

9001798061