

Gaggenau

Hư ớng dẫn sử dụng

Hư ớng dẫn sử dụng

Hư ớng dẫn sử dụng dịch

vụ Hư ớng dẫn sử dụng

CG 492

Bếp gas

Bếp ga

Mặt bếp gas

Chân đế bếp ga

Mục lục	3
chỉ mục	17
chỉ mục	33
Mục lục	48

Mục lục

Mục đích sử dụng	4
Thông tin an toàn quan trọng	5
Nguyên nhân gây ra thiệt hại	7
Bảo vệ môi trường	7
Tiết kiệm năng lượng	7
Xử lý thân thiện với môi trường	7
Làm quen với thiết bị của bạn	8
khí nâng lên	8
Núm điều khiển	8
Tín hiệu thị giác của đĩa phát sáng	9
Phụ kiện lắp đặt cần thiết	9
Phụ kiện đặc biệt	9
Các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt	10
Các bộ phận riêng lẻ của bếp đun chảo	10
Vận hành thiết bị	11
Bật 11	
Cài đặt đun nhỏ lửa 11	
Giám sát ngọn lửa điện tử và đánh lửa lại tự động 11	
Tắt 11	
Chỉ báo nhiệt dư 11	
Tắt an toàn 11	
Bảng cài đặt và mẹo	12
Khuyến nghị về đầu đốt	12
Mẹo nấu ăn và rang	12
Mẹo sử dụng chảo	12
Thông tin và mẹo liên quan đến đồ nấu nư ớng	13
Đồ nấu ăn phù hợp	13
Thận trọng khi sử dụng	13
Vệ sinh và bảo trì	14
Vệ sinh thiết bị	14
Đốt cháy	14
Đầu đốt đổi màu	14
Xử lý sự cố	15
Chế độ demo	16
Dịch vụ sau bán hàng	16
Số E và số FD	16

Thông tin bổ sung về sản phẩm, phụ kiện, phụ tùng thay thế và dịch vụ có thể được tìm thấy tại www.gaggenau.com và trong cửa hàng trực tuyến www.gaggenau.com/zz/store

Mục đích sử dụng

sử dụng. Đọc kỹ hướng dẫn này. Chỉ khi đó bạn mới có thể vận hành thiết bị của mình một cách an toàn và chính xác. Giữ lại hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp đặt để sử dụng sau này hoặc cho những người chủ tiếp theo.

Thiết bị này chỉ được thiết kế để lắp đặt hoàn chỉnh trong bếp. Hãy tuân thủ hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

Thiết bị này phải được lắp đặt theo hướng dẫn lắp đặt đi kèm.

Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng không sau khi mở hộp. Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Chỉ cho phép một chuyên gia được cấp phép kết nối thiết bị. Thiết hại do kết nối không đúng cách không được bảo hành. Hãy gọi cho dịch vụ sau bán hàng nếu bạn muốn chuyển đổi thiết bị của mình sang loại gas khác.

Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình và môi trường gia đình. Thiết bị này chỉ được sử dụng để chế biến thức ăn và đồ uống và không bao giờ được sử dụng như một lò sưởi.

Không để thiết bị không có người trông coi trong khi vận hành. Chỉ sử dụng thiết bị trong nhà.

Không lắp đặt thiết bị này trên thuyền hoặc xe cộ.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 2000 mét so với mực nước biển.

Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Không sử dụng nắp đậy. Chúng có thể gây ra tai nạn, ví dụ do quá nhiệt, bắt lửa hoặc vật liệu vỡ.

Chỉ sử dụng các thiết bị an toàn hoặc lưới bảo vệ trẻ em được chúng tôi chấp thuận. Các thiết bị an toàn hoặc lưới bảo vệ trẻ em không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Trẻ em trên 8 tuổi, những người có năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế hoặc những người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức đều có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được chơi với, trên hoặc xung quanh thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh thiết bị hoặc thực hiện bảo trì chung trừ khi trẻ ít nhất 15 tuổi và được giám sát.

Giữ trẻ em dưới 8 tuổi ở khoảng cách an toàn với thiết bị và dây điện.

Đóng van an toàn trên đường cung cấp gas nếu không sử dụng bếp trong thời gian dài.

m Thông tin an toàn quan trọng

báo - PHẢI LÀM GÌ NẾU BẠN NGƯỠI THẤY MÙI KHÍ!

Khí thoát ra có thể gây nổ.

Nếu bạn người thấy mùi gas hoặc nhận thấy bất kỳ lỗi nào trong hệ thống gas:

Ngay lập tức tắt nguồn cung cấp khí đốt hoặc đóng van bình gas.

Ngay lập tức dập tắt mọi ngọn lửa trần và thuốc lá.

Không sử dụng bất kỳ công tắc đèn hoặc thiết bị nào và không rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.

Không sử dụng bất kỳ điện thoại hoặc điện thoại di động điện thoại trong tòa nhà.

Mở cửa sổ và thông gió cho phòng.

Gọi dịch vụ sau bán hàng hoặc gas nhà cung cấp.

m Cảnh báo - Có nguy cơ ngộ độc!

Việc sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas sẽ tạo ra nhiệt, độ ẩm và sản phẩm cháy trong phòng lắp đặt thiết bị. Đảm bảo rằng bếp được thông gió tốt, đặc biệt là khi thiết bị đang ở

sử dụng.

Việc sử dụng thiết bị trong thời gian dài với cường độ cao có thể cần phải thông gió bổ sung, ví dụ như tăng cường thông gió cơ học nếu có, thông gió bổ sung để loại bỏ an toàn các sản phẩm của quá trình đốt cháy ra không khí bên ngoài (bên ngoài) đồng thời cung cấp sự thay đổi không khí trong phòng bằng thông gió bổ sung.

Tham khảo ý kiến chuyên gia trước khi lắp đặt hệ thống thông gió bổ sung.

m Cảnh báo - Có nguy cơ cháy nổ!

Dầu và mỡ nóng có thể bốc cháy rất nhanh. Không bao giờ để mỡ hoặc dầu nóng không được trông coi. Không bao giờ sử dụng nư ớc để dập tắt dầu hoặc mỡ đang cháy. Chuyển đổi tắt bếp điện. Dập tắt ngọn lửa cẩn thận sử dụng nắp, chặn cứu hỏa hoặc thứ gì đó tương tự.

Các đĩa nóng trở nên rất nóng. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy lên bếp. Không bao giờ đặt các vật dụng lên bếp.

Thiết bị trở nên rất nóng và vật liệu dễ cháy có thể bắt lửa. Không bao giờ cất giữ hoặc sử dụng các vật dễ cháy (ví dụ như bình xịt, chất tẩy rửa) dư ới thiết bị hoặc ở gần thiết bị. Không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên hoặc trong thiết bị.

Thiết bị trở nên rất nóng, vải và các vật dụng khác có thể bắt lửa. Để vải (ví dụ như quần áo, rèm cửa) tránh xa ngọn lửa. Không bao giờ với tay qua ngọn lửa. Không đặt các vật dễ cháy (ví dụ như khăn lau trà, báo) trên, bên cạnh hoặc phía sau thiết bị.

Khi bếp gas đang hoạt động nếu không có dụng cụ nấu nư ớc nào được đặt trên đó, chúng có thể tích tụ rất nhiều nhiệt. Thiết bị và máy hút mùi phía trên có thể bị hồng hoặc bốc cháy. Cẩn ỡ trong bộ lọc của máy hút mùi có thể bắt lửa. Chỉ vận hành bếp gas khi có dụng cụ nấu nư ớc trên đó.

dầu đốt không bắt lửa ^{Nếu} sau

Sau 15 giây, tắt núm điều khiển và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ trong phòng. Chờ ít nhất 1 phút trước khi đốt lại bếp.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị trở nên nóng trong hoạt động. Để thiết bị nguội xuống trước khi vệ sinh.

Các bếp điện và khu vực xung quanh (đặc biệt là phần bao quanh bếp, nếu có) trở nên rất nóng. Không bao giờ chạm vào bề mặt nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Các bộ phận có thể tiếp cận trở nên rất nóng khi đang hoạt động. Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Khi nắp thiết bị đư ợc đ ồng lại, điều này dẫn đến 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 đ ồng nắp thiết bị khi thiết bị đã nguội.

Cẩn thận!

Hư hỏng thiết bị

Lau sạch chất lỏng bị đổ trư ớc khi mở nắp thiết bị.

Đồ nấu ăn r ồng trở nên cực kỳ nóng khi đặt trên bếp gas đang hoạt động. Không bao giờ đun nóng đồ nấu r ồng.

Nếu bình khí hóa lỏng không thẳng đ ứng, propan/butan hóa lỏng có thể đi vào thiết bị. Do đó, ngọn lửa dữ dội có thể thoát ra khỏi đầu đốt.

Các bộ phận có thể bị hư hỏng và bắt đầu rò rỉ theo thời gian khiến khí thoát ra không kiểm soát đư ợc. Cả hai đều có thể gây bỏng.

Luôn sử dụng bình khí hóa lỏng ở vị trí thẳng đ ứng.

m Cảnh báo - Có nguy cơ gây thư ợng tích!

Việc sửa chữa không đ úng cách là nguy hiểm. Sửa chữa chỉ có thể đư ợc thực hiện và bị hư hỏng đư ờng dây điện và khí đốt đư ợc thay thế, bởi một kỹ sư sau bán hàng đư ợc chúng tôi đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Đ ồng tắt nguồn cung cấp khí đốt. Liên hệ với bộ phận sau bán hàng dịch vụ.

Lỗi hoặc hư hỏng của thiết bị là nguy hiểm. Không bao giờ bật thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Tắt nguồn cung cấp khí. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Kích thư ợc chào không phù hợp, bị hỏng hoặc chào đặt không đ úng vị trí có thể gây thư ợng tích nghiêm trọng. Hãy tuân thủ hư ớng dẫn đi kèm với dụng cụ nấu.

m Cảnh báo - Có nguy cơ bị điện giật và thư ợng tích nghiêm trọng!

Lớp cách điện của cáp điện

thiết bị có thể tan chảy khi chạm vào nóng các bộ phận của thiết bị. Không bao giờ mang dây cáp thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

Không sử dụng bất kỳ máy rửa áp lực cao hoặc máy làm sạch bằng hơi i nư ớc, có thể gây ra điện giật.

thiết bị bị lỗi có thể gây ra điện sốc. Không bao giờ bật một lỗi

thiết bị. Rút phích cắm thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

chữa không đ úng cách rất nguy hiểm. Sửa chữa

chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi một trong những kỹ sư sau bán hàng đư ợc đào tạo của chúng tôi.

Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Nguyên nhân gây ra thiệt hại

Thật trong!

- Nguy cơ hư hỏng do nhiệt đối với các thiết bị hoặc tủ bếp liền kề: Nếu thiết bị hoạt động trong thời gian dài, nhiệt và độ ẩm sẽ được tạo ra. Cần phải thông gió bổ sung. Mở cửa sổ hoặc bật máy hút mùi

thải khí và độ ẩm đã hút ra ngoài tòa nhà.

- Nguy cơ hư hỏng thiết bị do nhiệt tích tụ: Không đun nóng lò nướng, chảo rán hoặc đá nướng bằng nhiều hơn một đầu đốt cùng một lúc.
- Sự cố: Luôn vận nút điều khiển về vị trí "Tắt" khi không sử dụng thiết bị.

Bảo vệ môi trường

phần bên dưới liệt kê một số mẹo tiết kiệm năng lượng và cung cấp thông tin về cách xử lý thiết bị của bạn.

Tiết kiệm năng lượng

Chọn một bếp có kích thước gần bằng chảo của bạn. Đặt dụng cụ nấu vào giữa.

Sử dụng chảo nhỏ cho số lượng ít. Sử dụng chảo lớn với ít đồ ăn trong đó sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng.

Luôn đậy nắp nồi thích hợp. Nấu ăn mà không đậy nắp sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng hơn đáng kể.

Sử dụng nắp thủy tinh để bạn có thể nhìn vào bên trong chảo mà không cần phải mở nắp.

Chỉ nấu với một ít nước. Điều này sẽ tiết kiệm năng lượng và giữ nguyên vitamin và khoáng chất trong rau.

Chuyển sang chế độ nhiệt độ thấp hơn kịp thời. Điều này sẽ tiết kiệm năng lượng.

Xử lý thân thiện với môi trường

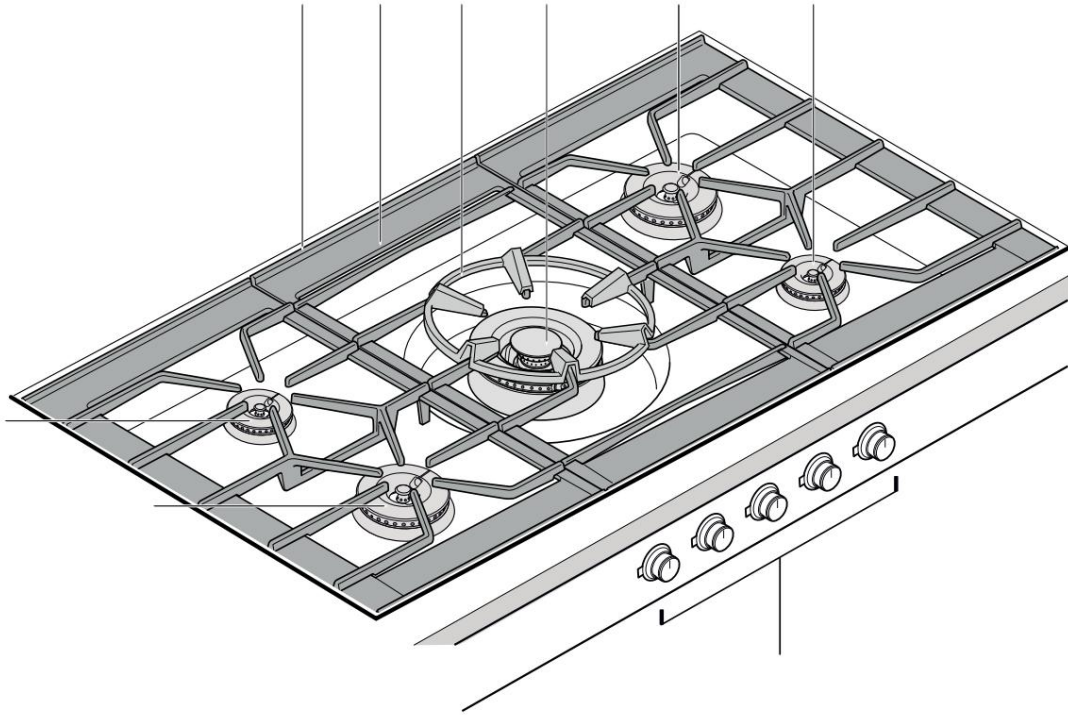
Vứt bỏ bao bì theo cách thân thiện với môi trường.



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU liên quan đến các thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (thiết bị điện và điện tử thải loại - WEEE). Hư ứng dẫn này xác định khuôn khổ cho việc trả lại và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng khi áp dụng trên toàn EU.

Làm quen với thiết bị của bạn

gas



(Các lỗ thông gió
(phần đỡ chảo bên dư ới)

0 Hỗ trợ Pan

8 Vòng chảo

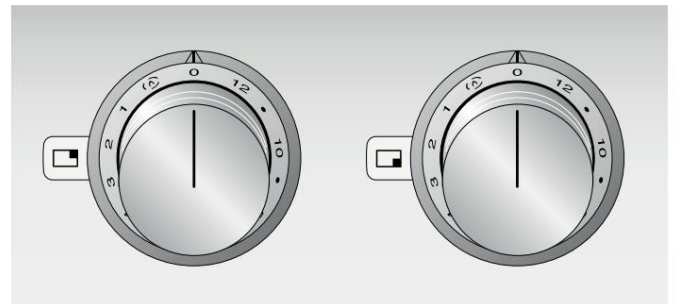
@ Đầu đốt chảo 6,0/5,8 kW

H Đầu đốt công suất cao 4.0 kW

P Đầu đốt công suất tiêu chuẩn 2.0 kW

X Núm điều khiển

Núm điều khiển



Các vạch đánh dấu trên mỗi núm điều khiển cho biết loại đầu đốt nào đang hoạt động và mức nhiệt độ cài đặt (từ 1 đến 12 hoặc chế độ đun nhỏ lửa).

u Bếp nóng phía trước bên trái

v Bếp điện phía sau bên trái

ù Bếp điện trung tâm (chảo wok)

x Bếp điện phía sau bên phải

y Bếp điện phía trước bên phải

Tín hiệu thị giác của đĩa phát sáng

Núm điều khiển đợc bao quanh bởi một vòng sáng cho biết một số trạng thái và chức năng.

Chỉ số	Nghĩa
và tắt	Tắt thiết bị
Ú Sáng liên tục màu cam ^	Thiết bị trên
Màu cam nhấp nháy	Tắt thiết bị Chỉ báo nhiệt dư
^ Nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ	Tắt an toàn, mất điện ure
^ Nhấp nháy màu vàng và màu đỏ tứ ơ i xen kẽ	Lỗi thiết bị Gọi đến dịch vụ sau bán hàng.
Ú Sáng màu xanh lá cây và sau đó là màu vàng trong vài giây	Thiết bị khởi tạo, chỉ sau lần cài đặt đầu tiên hoặc mất điện

Phụ kiện lắp đặt cần thiết

CA 429 410 Bộ khung bao gồm khung trang trí (để hàn vào) và khung giữ

Phụ kiện đặc biệt

Bạn có thể đặt mua các phụ kiện đặc biệt sau từ đại lý chuyên nghiệp của mình:

WP 400 001 Chảo xào nhiều lớp, có đáy và tay cầm cong, Ø 36 cm, dung tích 6 lít, cao 10 cm.

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

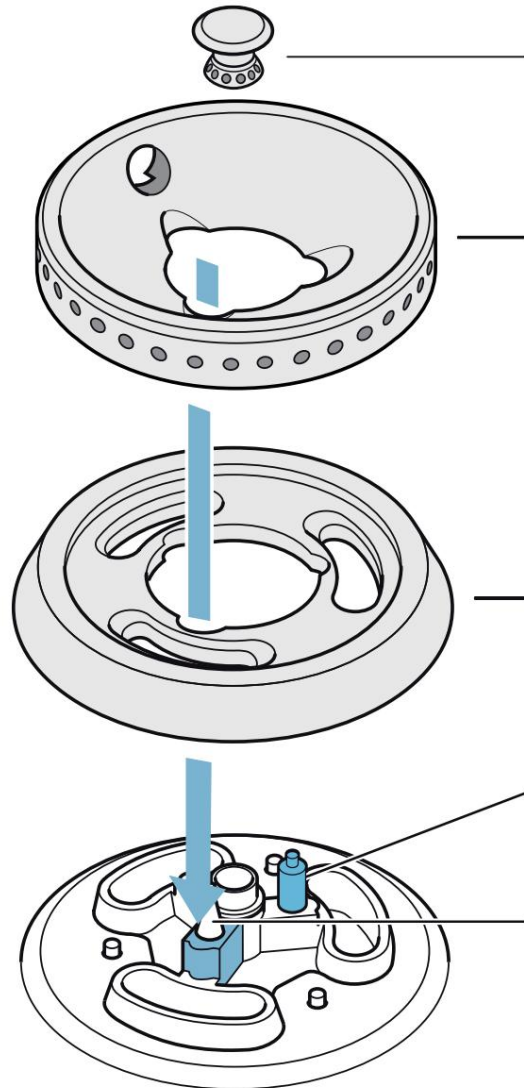
Các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt

Đảm bảo các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt đợc lắp đúng vị trí và thẳng; nếu không, điều này có thể dẫn đến sự cố đánh lửa hoặc sự cố trong quá trình vận hành.

Lắp đầu đốt và vòng đốt theo cách như vậy để các chốt ở phần dư đi của đầu đốt khớp vào đúng vị trí trong các khe tứ ơ ng ứng.

Lưu ý: Nếu các bộ phận của đầu đốt đợc lắp nghiêng, thiết bị sẽ không hoạt động.

Các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt đầu ra tiêu chuẩn



(Nắp đốt

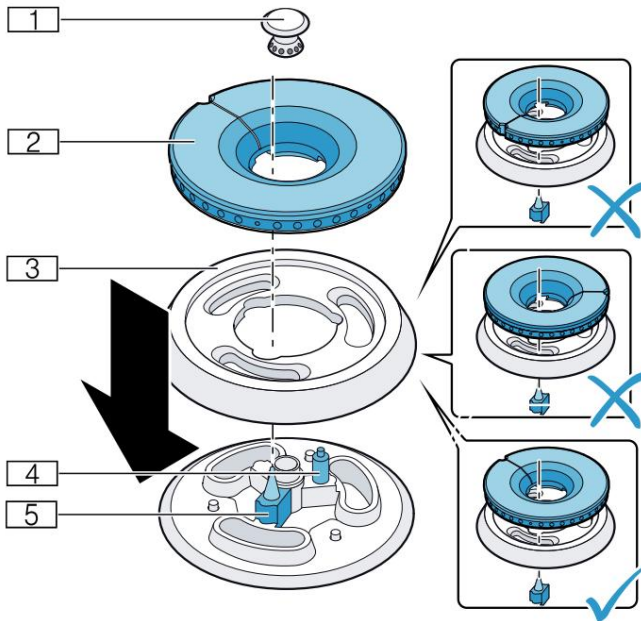
Ø Vòng đốt

8 Đầu đốt

@ Bugi đánh lửa

Cặp nhiệt điện H

Các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt công suất cao



(Nắp đốt

0 Vòng đốt

8 Đầu đốt

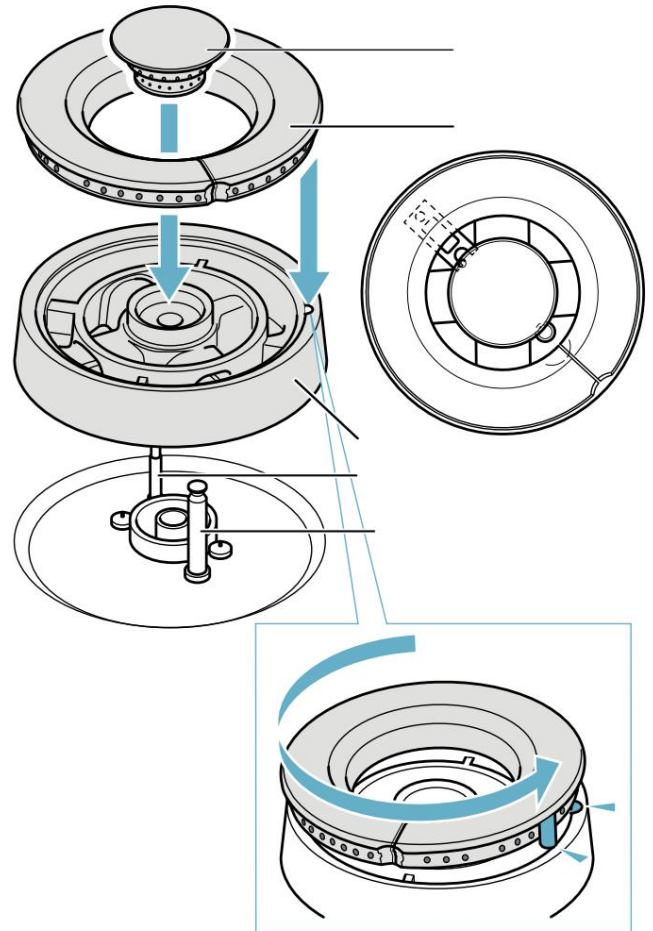
@ Bugi đánh lửa

Cặp nhiệt điện H

Các bộ phận riêng lẻ của bếp đun chảo

Đảm bảo rằng các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt wok được lắp đúng vị trí và thẳng; nếu không, điều này có thể dẫn đến các vấn đề đánh lửa hoặc sự cố trong quá trình vận hành. Lắp đầu đốt sao cho cặp nhiệt điện được định vị trong hốc tương ứng trên đầu đốt. Vấu trên vòng đốt phải khớp vào hốc tương ứng trên đầu đốt.

Lưu ý: Nếu các bộ phận của đầu đốt được lắp nghiêng, thiết bị sẽ không hoạt động.



(Nắp đốt

0 Vòng đốt

8 Đầu đốt

@ Cặp nhiệt điện

H Bugi đánh lửa

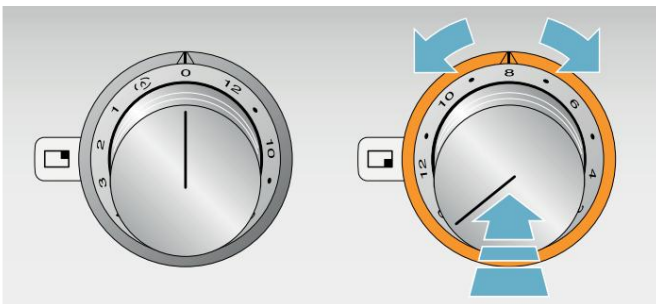
Vận hành thiết bị

- Chỉ sử dụng các phụ kiện được chỉ định. Không lót rãnh bằng thép không gỉ (ví dụ như bằng giấy bạc).
- Đầu đốt và bugi phải sạch và khô.
- Chỉ thắp sáng bếp điện nếu chảo chịu được và tắt cả các bộ phận của đầu đốt được lắp đặt đúng cách.
- Khi một đầu đốt được đốt cháy, một tia lửa đánh lửa sẽ cũng có thể được tạo ra ở tất cả các đầu đốt khác.
- Không chạm vào bugi đánh lửa khi gas thiết bị đang được thắp sáng.
- Điều quan trọng là phải giữ cho thiết bị sạch sẽ. Nếu bugi đánh lửa bị bẩn, điều này có thể gây ra hiện tượng đánh lửa vắn vắn. Vệ sinh bugi đánh lửa thường xuyên bằng bàn chải nhỏ, không phải kim loại. Cần thận để ngăn ngừa bugi đánh lửa không bị va đập mạnh.
- Khi nấu ăn bằng chảo, hãy đặt vòng chảo vào giá đỡ chảo trên bếp đun chảo. Làm chắc chắn rằng chảo được ổn định trên vòng chảo khi bạn đang nấu ăn.
- Khi bạn chuyển từ cài đặt 3 sang cài đặt 4 hoặc cao hơn, đầu đốt sẽ chuyển sang mức tối đa trong thời gian ngắn đầu ra. Điều này là để tối ưu hóa đánh lửa giữa vòng đốt.
- Không che các lỗ thông gió ở phía sau bếp gas.
- Khi bếp gas được bật, thiết bị điện tử mở nguồn cung cấp khí, tạo ra âm thanh ngắn. Đây là điều bình thường.
- Trong trường hợp mất điện, thiết bị sẽ không hoạt động. Nguồn cung cấp khí đốt đã bị ngắt.

Đang bật

Bếp gas của bạn có chức năng đánh lửa nhanh tự động.

- 1 Đặt dụng cụ nấu nướng phù hợp lên giá đỡ chảo.
- 2 Nhấn nút điều khiển cho đầu đốt bạn chọn và xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ để làm nóng cài đặt bạn yêu cầu.
Đầu đốt tự động đánh lửa.



Xoay núm điều khiển để cài đặt nhiệt độ.

m Cảnh báo - Nguy cơ cháy nổ!

Nếu đầu đốt không cháy sau 15 giây, hãy tắt núm điều khiển và mở cửa hoặc cửa sổ trong phòng. Đợi ít nhất 1 phút trước khi đốt lại đầu đốt.

Cài đặt đun nhỏ lửa

Với chế độ ninh, đầu đốt sẽ bật và tắt ngọn lửa gas. Điều này cho phép bạn làm tan chảy sô cô la hoặc làm nóng các loại nước sốt tinh tế, ví dụ.

Xoay núm điều khiển đến 0. Phải mất 10 - 50 giây để bật hoặc tắt.

Giám sát ngọn lửa điện tử và đánh lửa lại tự động

Để đảm bảo an toàn, bếp có hệ thống giám sát ngọn lửa điện tử. Nếu ngọn lửa tắt trong khi bếp đang sử dụng (ví dụ do gió lùa), thiết bị sẽ tự động đánh lửa lại đầu đốt.

Nếu việc đánh lửa lại không thành công (ví dụ vì chất lỏng hoặc thức ăn đã sôi trào ra ngoài và vẫn còn trên đầu đốt), thiết bị sẽ tắt nguồn cung cấp gas. Vòng sáng phía sau núm điều khiển sẽ nhấp nháy.

Xoay núm điều khiển về 0. Đợi cho đến khi thiết bị đủ nguội rồi kiểm tra xem tất cả các bộ phận của đầu đốt có ở đúng vị trí không. Kiểm tra xem đầu đốt hoặc bugi đánh lửa có bị thức ăn thừa bám vào không, v.v.- "Khắc phục sự cố" ở trang 15

Tắt máy

Xoay núm điều khiển về vị trí 0. Hệ thống điện tử của thiết bị sẽ ngắt nguồn cung cấp gas.

Chỉ báo nhiệt dư

Đĩa phát sáng phía sau núm điều khiển nhấp nháy sau

tắt, để chỉ ra rằng thiết bị vẫn chưa nguội đến mức có thể chạm vào được

một cách an toàn.

Tắt an toàn

Để đảm bảo an toàn cho bạn, thiết bị có chức năng tắt an toàn.

Thiết bị sẽ tự động tắt nếu hoạt động trong thời gian dài. Thời gian thiết bị chờ trước khi tự tắt phụ thuộc vào cài đặt (cài đặt 12 = 1 giờ, cài đặt 1 = 4 giờ).

Vòng sáng phía sau núm điều khiển sẽ nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.

Xoay núm điều khiển về số 0. Bây giờ bạn có thể bắt đầu thiết bị lại hoạt động như bình thường.

Bảng cài đặt và mẹo

Cài đặt nhiệt	Phương pháp nấu ăn	Ví dụ
12	Sử dụng ấm	Nước, súp trong
	Chần	Rau
10-12	Áp chảo	Thịt, món xào/món chiên chảo
	Chiên ở nhiệt độ cao nhiệt độ	Thịt, khoai tây
7-10	Đun nhỏ lửa với nắp mở	Chất lỏng, thực phẩm dạng bột
6-8	Nấu ở nhiệt độ	Thức ăn làm từ bột
	Chiên ở nhiệt độ trung bình	Gia cầm, cá
4-6	Chiên ở nhiệt độ thấp nhiệt độ	Các món xúc xích chiên, hành tây, trứng
	Sự nóng lên	Rau, súp, món hầm
	Chiên ngập dầu	Khoai tây chiên, bánh ngọt
	Luộc với nắp mở	Sủi cảo luộc
		<small>các nhà sản xuất</small>
3-4	Rã đông	Thực phẩm đông lạnh
	om	Thịt bò ô liu, khớp
	Hầm	Rau
2-4	Đun sôi với nắp đậy	Súp, rau
Đặt chế độ đun nhỏ lửa - tăng - lên đến 3	Ngâm	Cơ m, bánh pudding gạo, ngũ cốc
Ninh cài đặt	Tan chảy, giữ lại ấm	Sôcôla, bơ

Khuyến nghị về đầu đốt

Khi nấu ở nhiệt độ thấp và thời gian chuẩn bị lâu (ví dụ như nấu chảy, ngâm, nấu), hãy chọn bếp nấu có công suất tiêu chuẩn hoặc cao (không phải bếp nấu chảo).

Đối với việc nấu ở nhiệt độ cao và thời gian chuẩn bị ngắn (ví dụ như hâm nóng, chiên ngập dầu), chúng tôi khuyến nghị bạn nên sử dụng bếp chảo hoặc bếp công suất cao.

Mẹo nấu ăn và rang

Các giá trị được đưa ra trong bảng cài đặt phải được coi là giá trị được khuyến nghị. Nhiệt độ cần thiết không chỉ phụ thuộc vào loại và tình trạng của thực phẩm mà còn phụ thuộc vào kích thước và lượng thức ăn trong nồi.

Do hiệu suất cao của bếp nấu, mỡ và dầu sẽ nóng lên nhanh chóng. Không bao giờ để bếp nấu không có người trông coi, mỡ có thể bắt lửa, thức ăn có thể bị cháy.

Mẹo sử dụng chảo

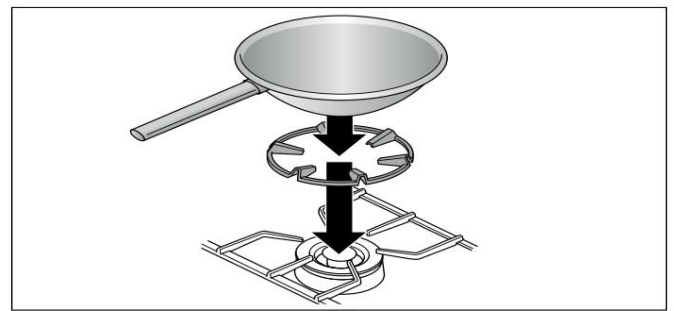
Lưu ý: Khi bạn nấu bằng chảo, hãy đặt vòng chảo lên giá đỡ chảo trên bếp chảo. Đảm bảo chảo nằm ổn định trên vòng chảo khi bạn nấu.

Chúng tôi khuyến nghị bạn nên sử dụng chảo có đế hình vòm. Bạn có thể đặt mua chảo chất lượng cao làm phụ kiện tùy chọn (WP 400 001).

Khi nấu ăn bằng chảo, chỉ sử dụng loại dầu ăn có khả năng chịu nhiệt cao như dầu đậu phộng.

Nấu các nguyên liệu ở nhiệt độ cao, khuấy liên tục. Không nấu quá lâu. Rau phải chín tới.

Để khuấy thức ăn và lấy thức ăn ra khỏi chảo, tốt nhất là sử dụng muôi nông có cán dài làm từ vật liệu chịu nhiệt.



Thông tin và mẹo liên quan đến đồ nấu nướng

Thông tin và mẹo sau đây được cung cấp để giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng đồ nấu nướng.

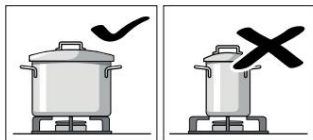
Đồ nấu ăn phù hợp

Đầu đốt	Đường kính đế chảo khuyến nghị	Đường kính đế chảo tối thiểu
Đầu đốt đầu ra tiêu chuẩn	200 - 240mm	90mm
Đầu đốt công suất cao	240 - 280mm	90mm
Bếp đốt chảo	240 - 320mm	160mm

Chỉ sử dụng chảo trên
vành chảo.

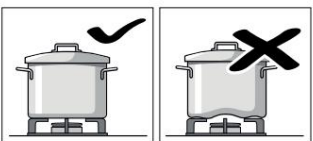
Không nên sử dụng chảo có đường kính nhỏ hơn 90 mm hoặc lớn hơn 280 mm (320 mm đối với bếp wok). Nếu bạn sử dụng chảo lớn hơn, chảo không được nhô ra ngoài các cạnh của thiết bị.

Thận trọng khi sử dụng



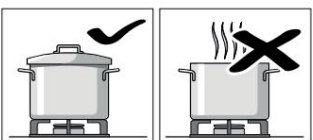
Sử dụng nồi hoặc chảo có kích thước phù hợp với từng bếp.

Không sử dụng nồi hoặc chảo nhỏ trên bếp lớn. Ngọn lửa không được chạm vào các cạnh của nồi.



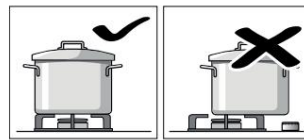
Không sử dụng nồi hoặc chảo bị hỏng, không đặt đều trên mặt bếp, chúng có thể bị đổ qua.

Chỉ sử dụng nồi hoặc chảo có đáy dày và phẳng.



Không nấu mà không sử dụng nắp và đảm bảo nắp được đậy chặt. Điều này gây lãng phí

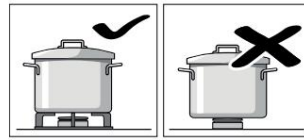
năng lượng.



Luôn đặt nồi hoặc chảo ở giữa bếp, nếu không nó có thể bị đổ

qua.

Không đặt nồi lớn trên bếp gần nút điều khiển. Chúng có thể bị hỏng do nhiệt độ cao.



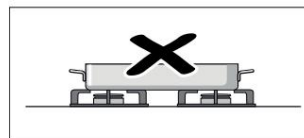
Đặt nồi hoặc chảo lên giá đỡ, không đặt trực tiếp lên bếp.

Đảm bảo giá đỡ chảo và nắp đầu đốt được đặt đúng vị trí trước khi sử dụng thiết bị.



Nồi hoặc chảo phải được đặt cẩn thận trên bếp.

Không đập vào bếp hoặc không đặt vật nặng quá mức lên bếp.



Không đun nóng dụng cụ nấu ăn (ví dụ như lò nướng, chảo, đá nướng) trên nhiều bếp cùng một lúc

thời gian. Sự tích tụ nhiệt kết quả sẽ làm hỏng thiết bị.

Vệ sinh và bảo trì

Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Không sử dụng bất kỳ máy phun rửa áp lực cao hoặc máy phun rửa bằng hơi i nư ớc nào vì có thể gây ra điện giật.

m Cảnh báo - Có nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận có thể tiếp cận sẽ rất nóng khi hoạt động. Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Cẩn thận!

Nguy cơ hư hỏng bề mặt

Không sử dụng các chất tẩy rửa này

- chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn

- chất tẩy rửa lò nư ớng

- chất tẩy rửa ăn mòn hoặc mạnh, hoặc những chất chứa clo

- chất tẩy rửa có hàm lư ợng cồn cao

- miếng bọt biển cứng và thô ráp, bàn chải hoặc miếng cọ rửa miếng lót

Nếu chất này tiếp xúc với thiết bị, hãy rửa sạch ngay bằng nư ớc.

Giặt sạch miếng bọt biển mới trư ớc khi sử dụng!

Vệ sinh thiết bị

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng khi thiết bị đã nguội. Loại bỏ ngay chất lỏng đã sôi trào hoặc tràn ra ngoài và không để thức ăn còn sót lại bị cháy TRÊN.

Để đảm bảo hiệu suất tốt và sử dụng an toàn trong suốt thời gian sử dụng, hãy giữ cho đầu đốt sạch sẽ. Đảm bảo rằng các lỗ và khe ở các bộ phận của đầu đốt không có bụi bẩn.

Đảm bảo rằng các lỗ thông gió dư ới giá đỡ chảo luôn sạch sẽ. Các lỗ thông gió không đư ợc che phủ.

Lau khô hoàn toàn đầu đốt sau khi vệ sinh. Chỉ vận hành thiết bị khi đầu đốt khô. Đầu đốt ẩm có thể gây ra sự cố đánh lửa và/hoặc ngọn lửa không ổn định.

Trong quá trình lắp ráp, hãy đảm bảo các bộ phận của đầu đốt (vòi bắt lửa) ở đúng vị trí. Tất cả các bộ phận phải thẳng.

Phần thiết bị/bề mặt Đề xuất vệ sinh

Thép không gỉ bề mặt Vệ sinh bằng vải mềm, ẩm và một ít nư ớc rửa chén. Sử dụng một lư ợng nư ớc tối thiểu khi vệ sinh để tránh nư ớc thấm vào thiết bị.

Ngâm phần cháy còn sót lại với một lư ợng nhỏ nư ớc xà phòng; không chà rửa.

Loại bỏ vết bẩn nặng hoặc vết ố vàng do nhiệt gây ra bằng chất tẩy rửa thép không gỉ của chúng tôi (mã số 00311499).

Giá đỡ chảo, vòng chảo Tháo ra cẩn thận để vệ sinh. Ngâm trong bồn rửa. Vệ sinh bằng bàn chải cọ rửa và nư ớc rửa chén.

Lau sạch khu vực xung quanh miếng đệm cao su cẩn thận để chúng không bị bong ra.

Rửa sạch bằng nư ớc sạch và lau khô trư ớc khi lắp lại.

Bạn cũng có thể vệ sinh giá đỡ chảo trong máy rửa chén. Điều này có thể khiến giá đỡ chảo trở nên nhạt màu hơn. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng của nó.

Các bộ phận của đầu đốt Lau sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít nư ớc rửa chén. Lau khô bằng vải mềm. Đảm bảo các lỗ mở không bị chặn.

Đảm bảo không có bộ phận nhỏ nào bị mất.

Không rửa bằng máy rửa chén.

Núm điều khiển Lau sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít nư ớc rửa chén; vải không đư ợc quá ướt. Lau khô bằng vải mềm.

Đất cháy

Đối với vết bẩn khó tẩy, bị cháy, bạn có thể đặt mua gel vệ sinh từ cửa hàng trực tuyến của chúng tôi, từ nhà bán lẻ chuyên nghiệp hoặc dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi (mã số mặt hàng 00311859). Gel này phù hợp với giá đỡ chảo và hốc bằng thép không gỉ. Nếu cần, hãy để vết bẩn ngấm qua đêm. Làm theo hướng dẫn trên chất tẩy rửa.

Cẩn thận!

Thiệt hại cho bề mặt

Không sử dụng gel vệ sinh trên các bộ phận của đầu đốt.

Đầu đốt đổi màu

Sau thời gian sử dụng lâu dài, các bộ phận đầu đốt bằng đồng thau sẽ chuyển sang màu sẫm hơn do quá trình oxy hóa diễn ra tự nhiên. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng của chúng.

Xử lý sự cố

chụp ảnh sự cố thường có lời giải thích đơn giản. Vui lòng đọc các lưu ý sau trước khi gọi đến dịch vụ sau bán hàng.

m Cảnh báo - Có nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi một trong những kỹ sư hậu mãi được đào tạo của chúng tôi. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì. Liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

Sự cố Đầu đốt	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Sẽ không đánh lửa khi được bật.	Nguồn điện đã bị ngắt.	Vặn tất cả các nút điều khiển về số 0. Kiểm tra hộp cầu chì để xem cầu dao điện có bị ngắt không.
Đầu đốt sẽ không bắt lửa khi được bật.	Lỗi ở đầu đốt hoặc nguồn cung cấp gas.	Vặn tất cả các nút điều khiển về số 0. Kiểm tra: Các bộ phận của đầu đốt có được đặt đúng vị trí không? Vòi gas chính có mở không? Đầu đốt có sạch và khô không? Có không khí trong đường ống sau khi tiếp xúc ban đầu không? kết nối hoặc thay đổi xi lanh (trong trục ống hợp khí lỏng)? Bình gas có rỗng không (trong trục ống hợp khí lỏng)?
Đầu đốt sẽ không bắt lửa khi được bật.	Chế độ demo đã được kích hoạt.	Tắt chế độ demo.
Tất cả các vòng sáng phía sau nút điều khiển đều sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật. Sau đó, vòng sáng xung quanh nút điều khiển đang hoạt động sẽ sáng quả cam.		
Đầu đốt sẽ không bắt lửa khi được bật.	Lỗi điện tử	Vặn tất cả các nút điều khiển về số 0 và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong một phút (tắt cầu dao hoặc rút phích cắm). Kết nối lại thiết bị. Các vòng sáng xung quanh nút điều khiển sẽ sáng màu xanh lá cây trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi các vòng sáng tắt. Sau đó, xoay bất kỳ nút điều khiển nào sang bất kỳ cài đặt nhiệt độ nào rồi quay lại 0. Bật bếp. Nếu vòng đèn bắt đầu nhấp nháy màu vàng và đỏ tư ơ i trở lại, hãy gọi cho dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi.
Đầu đốt sẽ tắt khi thiết bị đang hoạt động.	Chức năng tắt an toàn: Không có hành động nào được thực hiện trong thời gian dài.	Vặn tất cả các nút điều khiển về số 0, sau đó bật lại nếu bạn muốn tiếp tục sử dụng thiết bị.
Vòng sáng phía sau nút điều khiển nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.		
Đầu đốt sẽ tắt khi thiết bị đang hoạt động.	Mất điện gia dụng: Sau khi mất điện, thiết bị sẽ vẫn tắt vì lý do an toàn.	Vặn tất cả các nút điều khiển về số 0, sau đó bật lại nếu bạn muốn tiếp tục sử dụng thiết bị.
Vòng sáng phía sau nút điều khiển nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ.		
Có mùi gas trong bếp. Gas có thể bị rò rỉ ra ngoài nơi bình gas được kết nối.		Kiểm tra xem kết nối bình gas có bị rò rỉ không. Mở cửa sổ và đảm bảo phòng được thông gió tốt.

Tấm ốp thiết bị sẽ hơi i nhô lên ở các góc khi hoạt động.	Kim loại dùng để làm mặt bếp sẽ nở ra khi nóng lên.	Điều này là bình thường. Nó sẽ co lại khi nguội đi.
---	---	---

Ghi chú

- Mỗi lần bật nguồn điện chính hoặc sau khi mất điện, một âm thanh đư ợc tạo ra khi van gas đư ợc khởi động. Đèn chiếu sáng vòng quanh nút điều khiển sẽ sáng màu xanh lá cây trong một vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi vòng sáng sẽ tắt.
- Khi bếp gas đư ợc bật, thiết bị điện tử mở nguồn cung cấp khí, tạo ra một âm thanh ngắt. Một âm thanh cũng có thể đư ợc nghe thấy khi cài đặt thay đổi. Điều này là bình thường.

Chế độ demo

Chế độ demo đư ợc kích hoạt nếu tất cả các vòng sáng xung quanh nút điều khiển sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật thiết bị. Đầu đốt không đánh lửa. Vòng sáng xung quanh nút điều khiển đang hoạt động sáng màu cam.

Bạn có thể hủy kích hoạt chế độ demo như sau:

1 Vặn tắt cả các nút điều khiển về 0. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính. Đợi ít nhất 30 giây.

2 Kết nối lại thiết bị. Các vòng sáng xung quanh các nút điều khiển sáng màu xanh lá cây trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi các vòng sáng tắt.

3 Sau đó hủy kích hoạt chế độ demo trong vòng ba phút sau đây:
Xoay bất kỳ nút điều khiển nào ngư ợc chiều kim đồng hồ đến vị trí 12.

4 Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1.

5 Xoay nút điều khiển ngư ợc chiều kim đồng hồ đến vị trí 0.
Chờ cho đến khi vòng đèn sáng màu vàng.

6 Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1. Vòng đèn sẽ sáng màu xanh lá cây.
Đợi năm giây. Vòng sáng bây giờ chuyển sang màu vàng.

Chế độ demo hiện đã bị vô hiệu hóa. Để lưu cài đặt, hãy luôn thoát khỏi menu như sau:

7 Xoay nút điều khiển về 0. Sau đó xoay nút điều khiển vặn nút điều khiển ngư ợc chiều kim đồng hồ đến vị trí 12. Vặn nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1. Vặn nút điều khiển ngư ợc chiều kim đồng hồ đến vị trí 0. Chờ cho đến khi vòng đèn tắt.

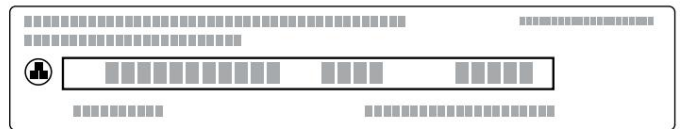
Dịch vụ sau bán hàng

Dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ bạn nếu thiết bị của bạn cần đư ợc sửa chữa. Chúng tôi sẽ luôn tìm ra giải pháp phù hợp, cũng như để tránh nhân viên sau bán hàng phải đến tận nơi i không cần thiết.

Số E và số FD

Khi gọi cho chúng tôi, vui lòng trích dẫn số sản phẩm đầy đủ (số E) và số sản xuất (số FD) để chúng tôi có thể cung cấp cho bạn lời khuyên chính xác. Bạn có thể tìm thấy bảng đánh giá có các số này trên

mặt đư ới của thiết bị.



Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể ghi lại số điện thoại của thiết bị và số điện thoại của dịch vụ sau bán hàng vào ô bên đư ới để phòng khi cần.

Và không. Số FD

Dịch vụ sau bán hàng 0

Xin lưu ý rằng việc kỹ sư dịch vụ sau bán hàng đến kiểm tra sẽ không miễn phí trong trường hợp thiết bị bị sử dụng sai mục đích, ngay cả trong thời gian bảo hành.

Vui lòng tìm thông tin liên lạc của tất cả các quốc gia trong danh sách dịch vụ khách hàng kèm theo.

Để đặt lịch hẹn gặp kỹ sư và tư vấn sản phẩm

GB 0344 892 8988 Cuộc gọi

đư ợc tính theo cơ ớc phí địa phư ơ ng hoặc di động.

01450 2655

0,03 € mỗi phút vào giờ cao điểm.

Ngoài giờ cao điểm: 0,0088 €/phút.

TẠI 1300 368 339

New Zealand 09 477 0492

Hãy tin tư ờng vào chuyên môn của nhà sản xuất và yên tâm rằng việc sửa chữa sẽ đư ợc thực hiện bởi các kỹ thuật viên đư ợc đào tạo, sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị gia dụng của bạn.

 chỉ mục

Sử dụng theo quy định	18
Hướng dẫn an toàn quan trọng	19
Nguyên nhân hư hỏng	22
Bảo vệ môi trường	22
Tiết kiệm năng lượng	22
Xử lý chất thải thân thiện với môi trường	22
Trình bày về thiết bị	23
bếp gas	23
Tay cầm điều khiển	23
Chỉ báo trên vòng phát sáng	24
Phụ kiện lắp đặt bắt buộc	24
Phụ kiện đặc biệt	24
Linh kiện đầu đốt	24
Thành phần đầu đốt chảo	25
Vận hành thiết bị	25
Kết nối	26
cháy chậm	26
Kiểm soát ngọn lửa điện tử và tự động đánh lửa lại	26
Đề tắt	26
Chỉ báo nhiệt dư	26
Ngắt kết nối an toàn	26
Bảng cài đặt và mẹo	27
Khuyến nghị về đầu đốt	27
Lời khuyên khi nấu nư ớng và nư ớng thịt	27
Lời khuyên cho chảo	27
Lời khuyên khi sử dụng container	28
Dụng cụ nấu ăn phù hợp	28
Chỉ định sử dụng	28
Chăm sóc và làm sạch	29
Làm sạch thiết bị	29
Bụi bẩn cháy	29
Sự đổi màu của đầu đốt	30
Phải làm gì trong trường hợp hỏng hóc?	30
Chế độ demo	32
Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật	32
Mã sản phẩm (E) và số lượng	32
sản xuất (FD)	32

Bạn sẽ tìm thấy thêm thông tin về sản phẩm, phụ kiện, phụ tùng và dịch vụ trên Internet: www.gaggenau.com và cả trong cửa hàng trực tuyến: www.gaggenau.com/zz/store

vi Sử dụng thiết bị đúng cách

Sử dụng theo quy định

kỹ các hướng dẫn sau.

Chỉ bằng cách này, thiết bị mới có thể được vận hành chính xác và an toàn. Giữ hướng dẫn sử dụng và lắp ráp để sử dụng sau này hoặc cho những người mua có thể có trong tương lai.

Thiết bị này được thiết kế dành riêng cho việc lắp đặt tích hợp. Hãy chú ý đến các hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

Thiết bị này phải được lắp đặt theo hướng dẫn lắp ráp đi kèm.

Kiểm tra thiết bị khi lấy nó ra khỏi bao bì. Không được kết nối thiết bị nếu nó bị hỏng trong quá trình cài đặt.
chuyên chở.

Việc kết nối thiết bị phải được thực hiện độc quyền bởi kỹ thuật viên chuyên môn được ủy quyền. Hư hỏng do kết nối không chính xác sẽ không được bảo hành. Để đổi sang loại gas khác, hãy liên hệ với bộ phận Dịch vụ Kỹ thuật.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị thức ăn và đồ uống, không bao giờ sử dụng như một máy sưởi. Hãy để mắt đến nó trong khi nó đang chạy. Sử dụng nó độc quyền trong không gian nội thất.

Không gắn thiết bị này trên thuyền hoặc phương tiện.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 2.000 mét so với mực nước biển.

Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Không sử dụng bất kỳ tấm che nào cho bếp nấu ăn. Chúng có thể gây ra tai nạn, ví dụ: do quá nhiệt, đánh lửa hoặc tách rời các mảnh vật liệu.

Chỉ sử dụng các thiết bị bảo vệ hoặc thiết bị bảo vệ trẻ em được ủy quyền chúng ta. Thiết bị bảo vệ hoặc Ghế an toàn cho trẻ em không phù hợp có thể gây tai nạn.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi và những người có hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức, miễn là thiết bị này chịu sự giám sát của người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hoặc người đã hướng dẫn họ. . trong việc sử dụng thiết bị đúng cách, nhận thức được những thiệt hại có thể gây ra.

Không để trẻ em chơi với thiết bị.

Không nên giao việc vệ sinh và bảo trì định kỳ cho trẻ em trừ khi chúng trên 15 tuổi và thực hiện việc đó dưới sự giám sát.

Giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị và cáp kết nối.

Đóng van an toàn nằm trong đờng ống cấp khí khi không sử dụng thiết bị trong thời gian dài.

m Hư ớng dẫn an toàn quan trọng

Cảnh báo -

HÀNH VI NẾU BẠN NGƯỜI ĐƯ ỢC KHÍ!

Rò rỉ khí gas có thể gây nổ.

Nếu bạn phát hiện có mùi gas hoặc lỗi trong quá trình lắp đặt gas:

Cắt ngay nguồn điện

ga hoặc đóng van trên bình gas
khí.

Đập tắt ngay các đám cháy đang bùng phát
và thuốc lá.

Không bật lại công tắc đèn

hoặc thiết bị, không rút phích cắm bất kỳ thiết bị nào
bộ máy. Không sử dụng điện thoại cố định hoặc điện thoại di động
ở nhà.

Mở cửa sổ và thông gió triệt để
phòng.

Hãy gọi tới Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật hoặc
cho công ty cung cấp khí đốt.

m Cảnh báo - Nguy cơ ngộ độc!

Việc sử dụng bếp ga sẽ tạo ra nhiệt, độ ẩm và các sản phẩm cháy trong phòng lắp đặt bếp gas.

Đảm bảo nhà bếp đư ợc thông gió tốt, đặc biệt khi sử dụng thiết bị.

Nếu thiết bị đư ợc sử dụng với cường độ cao trong thời gian dài, có thể cần thông gió bổ sung, ví dụ bằng cách tăng cường thông gió cơ học, nếu có, hoặc bằng cách lưu thông không khí bổ sung để cung cấp các sản phẩm đốt một cách an toàn cho không khí bên ngoài (ra bên ngoài).) và đồng thời cho phép trao đổi không khí xung quanh với sự lưu thông không khí bổ sung.

Để tăng cường lưu thông không khí, hãy tham khảo ý kiến chuyên gia trư ợc khi lắp ráp.

m Cảnh báo - Nguy cơ cháy!

Dầu mỡ nóng bốc cháy nhanh chóng.

xoa dịu. Luôn nhận thức đư ợc

dầu nóng và mỡ. Đừng tắt

không bao giờ có nư ớc thành lửa. Tắt vùng nấu ăn. Cần thận đệp tắt ngọn lửa

có nắp đậy, nắp bình chữa cháy hoặc loại khác
phư ợng tiện trư ợng tự.

nấu trở nên rất nóng. Vùng

Không đặt các vật dễ cháy lên bếp. Không đặt đồ vật lên bếp nấu.

Thiết bị rất nóng,

Vật liệu dễ cháy có thể bắt lửa. Không

cất giữ hoặc sử dụng các vật dễ cháy (ví dụ như bình xịt hoặc sản phẩm tẩy rửa) bên đư ới hoặc quá gần thiết bị. Không đặt các vật dễ cháy lên trên hoặc bên trong thiết bị.

Khi thiết bị trở nên quá nóng,

Đệt may và các đồ vật khác ở gần có thể bắt lửa. Giữ hàng đệt may (ví dụ như quần áo hoặc rèm cửa) tránh xa ngọn lửa. Không bao giờ chạm vào ngọn lửa.

Không cất giữ các vật dễ cháy (ví dụ: khăn lau bếp hoặc tạp chí) bên đư ới hoặc phía sau thiết bị.

Bếp gas, trong đó không có

đư ợc đặt trên bất kỳ vật chứa nấu ăn nào, chúng tạo ra một lưu lượng nhiệt lớn trong quá trình hoạt động. Thiết bị và máy hút mùi, nếu đư ợc lắp, có thể bị hỏng hoặc bắt lửa. Dầu mỡ còn sót lại trên bộ lọc của máy hút mùi có thể bốc cháy. Chỉ sử dụng bếp gas bằng cách đặt các thùng chứa nấu ăn lên chúng.

ngọn lửa không ^{Nếu} sau 15 giây

bật, tắt núm điều khiển và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ của phòng. Đợi ít nhất một phút trư ợc khi thử đốt lửa.

mới.

là Hư ớng dẫn an toàn quan trọng

m Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị nóng lên trong quá trình

hoạt động. Trú ớc khi tiến hành

vệ sinh thiết bị, để nguội.

ăn và các khu lân cận, ^{Khu nấu} trong

đặc biệt là khung bếp (nếu có), rất nóng. Không bao

giờ chạm vào bề mặt nóng. Đừng để trẻ em đến gần.

phận tiếp cận đư ớc sẽ ^{Các bộ} nóng lên trong quá trình sử dụng

hoạt động. Không bao giờ chạm vào

các bộ phận nóng. Đừng để trẻ em đến gần.

nắp thiết bị, Bằng cách đóng

tạo ra sự tích tụ nhiệt.

Chỉ kết nối hoặc bật thiết bị khi nắp mở. Không nên dùng

để bảo quản thức ăn nóng hoặc để nớ i

những thứ ở trên cùng. Không đóng

nắp thiết bị cho đến khi thiết bị nguội hẳn.

Chú ý!

Thiệt hại cho thiết bị

Chất lỏng tràn ra trú ớc khi mở nắp thiết bị.

rỗng Thùng nấu

đặt trên bếp ga đang cháy, chúng sẽ trở

nên nóng quá mức. Không bao giờ đun nóng các hộp đựng

thức ăn rỗng.

gas lỏng không ở trong ^{Nếu bình}

ở vị trí thẳng đứng, propan/butan lỏng có thể

chạm vào bên trong thiết bị, điều này có thể gây ra

ngọn lửa trực tiếp trong đầu đốt. Theo thời gian, các

bộ phận có thể bị hỏng và mất độ kín,

khiến khí có thể thoát ra ngoài. Cả hai trú ớng

hợp đều có thể gây bỏng. Luôn sử dụng bình

gas lỏng ở vị trí thẳng đứng.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị thư ớng!

Sửa chữa không đúng cách là

nguy hiểm. Việc sửa chữa và

thay thế dây cáp điện và

chỉ đư ớng dẫn khí bị lỗi

có thể đư ớc thực hiện bởi nhân viên của

Dịch vụ kỹ thuật đư ớc hư ớng dẫn hợp lệ. Vâng

Máy bị lỗi, rút phích cắm ra

mạng hoặc ngắt kết nối công tắc

tự động của bảng điện và cắt

cung cấp khí đốt. Thông báo dịch vụ

Hỗ trợ kỹ thuật.

Hỏng hóc hoặc hư hỏng thiết bị dẫn đến

sự nguy hiểm. Không bao giờ kết nối một

thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm của thiết bị

khỏi nguồn điện hoặc ngắt kết nối cầu chì

trong hộp cầu chì. Cắt nguồn cung cấp khí đốt.

Thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.

Chậu bị hư hỏng, có

kích thư ớc không phù hợp hoặc vị trí kém

có thể gây thư ớng tích nghiêm trọng. Tuân

thủ những lời khuyên và cảnh báo liên quan

đến hộp đựng đồ nấu ăn.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Độ cách điện của cáp của thiết bị

điện có thể tan chảy khi đi vào

tiếp xúc với các bộ phận nóng. KHÔNG

hãy để cáp kết nối của một

thiết bị điện tiếp xúc với

linh kiện nóng.

dụng chất tẩy rửa áp lực ^{Không sử}

bằng tia hơi i nư ớc. Độ ẩm trong nhà có thể gây điện

giật.

lỗi có thể gây ra Thiết bị bị

một cú điện giật. Không bao giờ kết nối một thiết bị

bị lỗi. Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn

điện hoặc ngắt kết nối công tắc tự động

khỏi bảng điện.

Thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.

Sửa chữa không đúng cách là

nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi nhân viên Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật được đào tạo bài bản.

hướng dẫn. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm hoặc ngắt kết nối cầu chì

trong hộp cầu chì. Thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.

Nguyên nhân hư hỏng

của nămChú ý!

- Hư hỏng do nhiệt độ quá cao trong các thiết bị hoặc đồ nội thất liền kề: Nếu sử dụng thiết bị trong thời gian dài, nhiệt độ và độ ẩm sẽ được tạo ra. Thông gió là cần thiết bổ sung. Ví dụ: mở cửa sổ hoặc bật máy hút mùi để dẫn không khí ra bên ngoài.
- Hư hỏng thiết bị do tích tụ nhiệt: Không làm nóng vì nư ớng, chảo hoặc đá nư ớng cùng lúc bằng nhiều đầu đốt.
- Lỗi: Giữ núm điều khiển ở vị trí vị trí 0 bất cứ khi nào thiết bị không được sử dụng.

Bảo vệ môi trường

Dưới đây là các mẹo về cách tiết kiệm năng lượng và hư hỏng dẫn thái bỏ thiết bị.

Tiết kiệm năng lượng

Chọn đầu đốt phù hợp với kích thước nồi. Đặt thùng nấu ở giữa.

Dùng nồi nhỏ đựng số lượng

giảm đi. Một cái nồi lớn, chứa đầy đòi hỏi rất nhiều năng lượng.

Luôn sử dụng nắp tương ứng với từng nồi. Khi nấu không có nắp, cần nhiều năng lượng hơn đáng kể. Sử dụng nắp kính để có thể nhìn thấy mà không cần phải nhắc lên.

Khi nấu ăn dùng ít nư ớng. Bằng cách này nó tiết kiệm năng lượng. Tất cả các vitamin và khoáng chất từ rau củ.

Giảm khi thích hợp và sử dụng mức năng lượng thấp hơn. Điều này tiết kiệm năng lượng.

Xử lý chất thải thân thiện với môi trường



Vứt bỏ bao bì theo cách sinh thái.



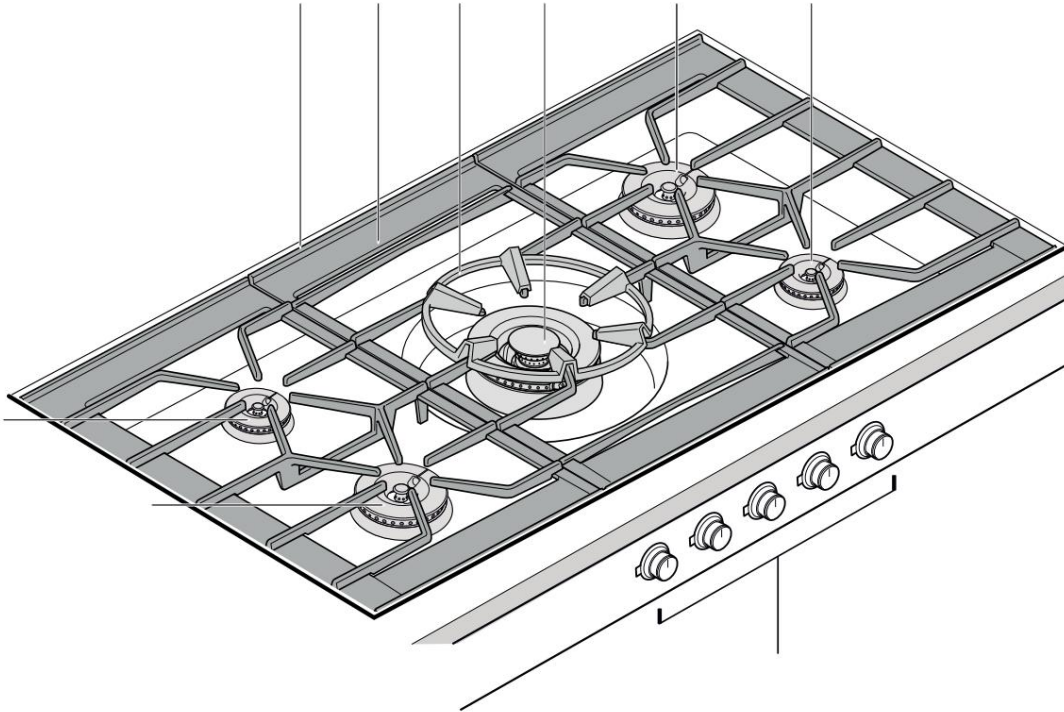
Thiết bị này được đánh dấu bằng biểu tượng tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (Thiết bị điện và điện tử thải WEEE).

Chỉ thị này cung cấp khuôn khổ chung có hiệu lực trên toàn Liên minh

Liên minh Châu Âu về loại bỏ và tái sử dụng các thiết bị điện và điện tử thải bỏ.

Trình bày về thiết bị

đĩaĐĩa nấu gas



(Lỗ thông gió (dưới giá đỡ nồi)

Ø Giá đỡ nồi

Phụ kiện 8 chảo

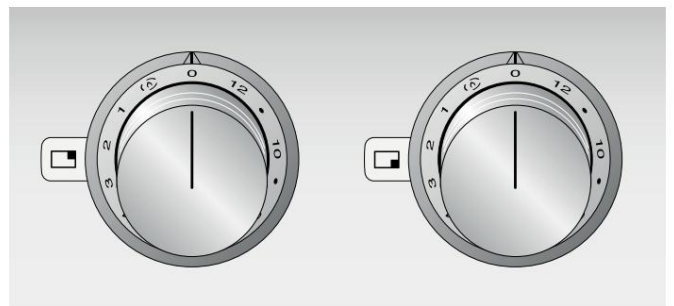
@ 6,0 / 5,8 kW đầu đốt chảo

H Đầu đốt công suất cao 4,0 kW

P Đầu đốt tiêu chuẩn 2,0 kW

X Núm điều khiển

Tay cầm điều khiển



Các ký hiệu trên núm điều khiển hiển thị loại đầu đốt và cài đặt cho mức nấu (1 đến 12) hoặc mức đun sôi Æ .

u Tắm độc lập phía trước bên trái v Tắm độc lập phía

sau bên trái ù Tắm độc lập trung tâm (loại chảo) x

Tắm độc lập phía sau bên phải y Tắm độc lập phía

trước bên phải

là Trình bày về thiết bị

Chỉ báo trên vòng phát sáng

Tất cả các nút điều khiển đều có vòng dạ quang với các chỉ báo khác nhau.

Các chỉ số	Nghĩa
Ù Tắt Ú Sáng	TẮT thiết bị
màu cam ^ Màu cam nhấp nháy	Thiết bị BẬT
^ Nhấp nháy chuyển từ màu cam sang màu trắng	TẮT thiết bị Chỉ báo nhiệt dư
^ Nhấp nháy chuyển từ màu vàng sang màu đỏ tư ơ i	Sự cố thiết bị Thông báo cho bộ phận dịch vụ khách hàng.
Ú Sáng lên màu xanh lá cây một lúc rồi chuyển sang màu vàng	thiết bị bắt đầu, nhưng chỉ sau khi kết nối lần đầu tiên hoặc sau khi mất điện

Phụ kiện lắp đặt

bắt buộc

CA 429 410

Bộ khung gồm khung trang trí (có thể hàn) và khung giữ

Phụ kiện đặc biệt

Bạn có thể mua các phụ kiện sau từ đại lý chuyên nghiệp của mình:

WP 400 001 Chảo rán làm từ chất liệu nhiều lớp. Có đáy và tay cầm hình vòm, Ø 36 cm, 6 Lit, Cao 10 cm.

Sử dụng phụ kiện theo quy định. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho việc sử dụng không đúng cách.

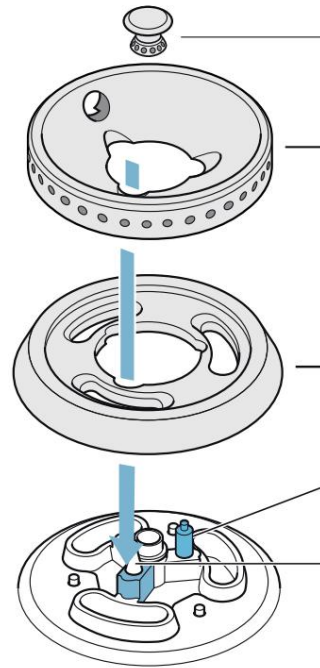
Linh kiện đầu đốt

Lắp các bộ phận đầu đốt thẳng hàng và vào đúng vị trí; Nếu không, những thay đổi có thể xảy ra trong quá trình đánh lửa hoặc trong quá trình vận hành.

Định vị đầu đốt và vòng tròn ngọn lửa sao cho phần nhô ra ở đáy đầu đốt vừa với các hốc tư ơ ng ứng.

Lưu ý: Nếu các bộ phận đầu đốt không đư ợc đặt thẳng, thiết bị sẽ không hoạt động.

Linh kiện đầu đốt tiêu chuẩn



(Nắp đầu đốt

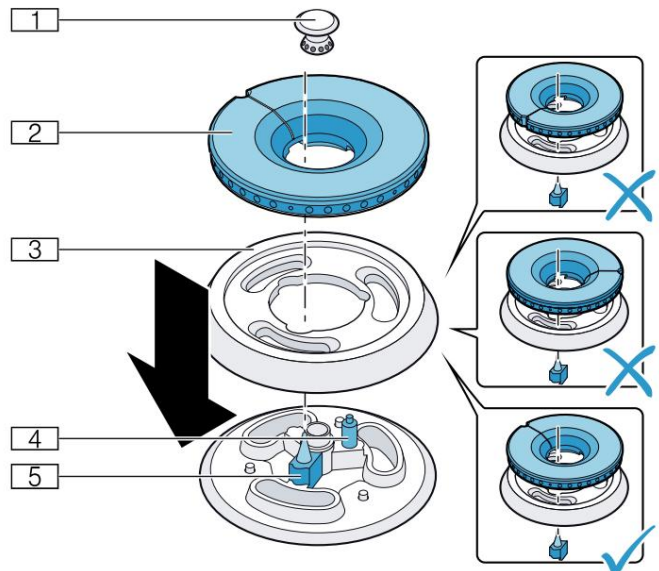
Ø vòng tròn ngọn lửa đầu đốt

8 đầu đốt

@Bugi

H Nhiệt kế

Linh kiện đầu đốt công suất cao



(Nắp đầu đốt

Ø vòng tròn ngọn lửa đầu đốt

8 đầu đốt

@Bugi

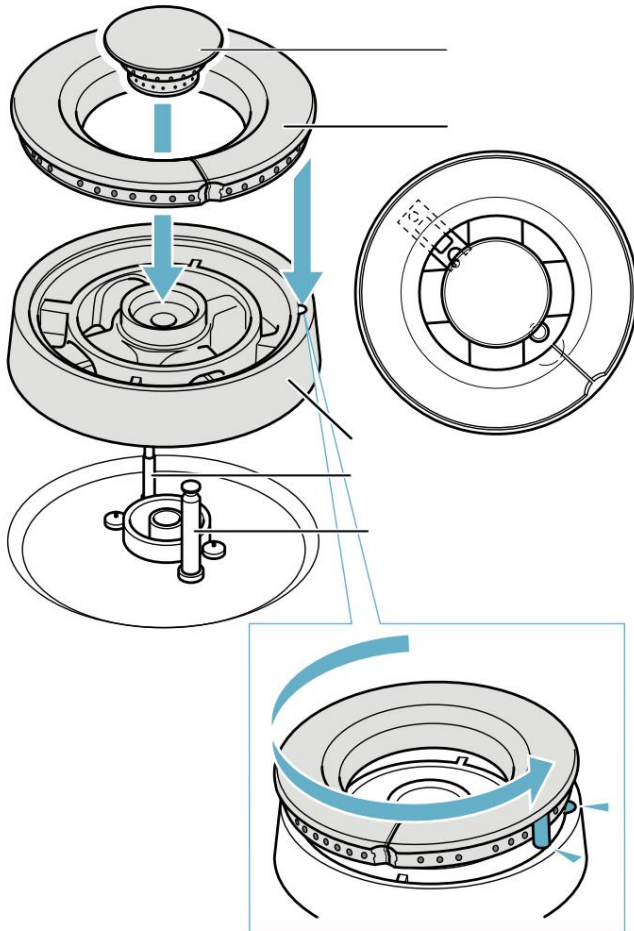
H Nhiệt kế

Thành phần đầu đốt chảo

Lắp các bộ phận đầu đốt chảo thẳng hàng và vào đúng vị trí; Nếu không, những thay đổi có thể xảy ra trong quá trình đánh lửa hoặc trong quá trình vận hành.

Đặt đầu đốt sao cho cặp nhiệt điện vừa khít với lỗ tư ơ ng ứng trên đầu đốt. Vấu giữ vòng tròn ngọn lửa của đầu đốt phải vừa với phần lõm tư ơ ng ứng ở đầu.

Lưu ý: Nếu các bộ phận đầu đốt không được đặt thẳng, thiết bị sẽ không hoạt động.



(Nắp đầu đốt

0 vòng tròn ngọn lửa đầu đốt

8 đầu đốt

@ Cặp nhiệt điện

Bugì H

Vận hành thiết bị

- Chỉ sử dụng các phụ kiện được chỉ định. KHÔNG che tấm thép không gỉ (ví dụ bằng lá nhôm).
- Đầu đốt và bugì phải sạch và khô.
- Chỉ nên bật vùng nấu khi giá đỡ nổi và tất cả các bộ phận của đầu đốt được đặt đúng vị trí.
- Khi đầu đốt được bật lên, tia lửa trên tất cả các đầu đốt.
- Không chạm vào bugì khi thiết bị gas đang hoạt động, chiếu sáng.
- Duy trì độ sạch tối đa. Nếu bugì bị bẩn thì khả năng đánh lửa sẽ bị lỗi. Làm sạch chúng định kỳ bằng bàn chải phi kim loại nhỏ. Hãy nhớ rằng bugì không được chịu tác động mạnh.
- Để nấu bằng chảo chảo, hãy đặt phụ kiện chảo lên trên đầu đốt chảo trên giá đỡ nổi. Đảm bảo chảo chảo được đặt đúng cách trên phụ kiện chảo
- Khi thay đổi từ cấp 3 lên cấp 4 trở lên, đầu đốt sẽ nhanh chóng đạt công suất tối đa. Điều này tối ưu hóa sự lan truyền ngọn lửa giữa các vòng tròn đầu đốt.
- Không bịt các lỗ thông gió phía sau bếp gas.
- Khi bật bếp gas, hệ thống điện tử sẽ mở nguồn cấp gas, phát ra âm thanh ngắt. Điều này là bình thường.
- Trong thời gian mất điện, thiết bị không thể hoạt động. Nguồn cung cấp khí đốt bị cắt.

là Vận hành thiết bị

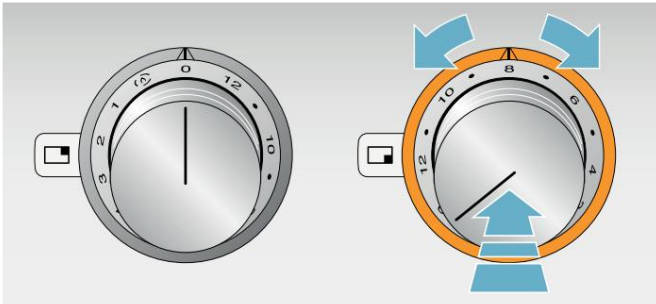
Kết nối

Bếp gas có hệ thống đánh lửa nhanh tự động.

1 Đặt một hộp nấu thích hợp lên trên
lư ới điện.

2 Nhấn và xoay núm điều khiển của đầu đốt đã chọn sang trái
hoặc phải cho đến khi chọn đư ợc mức công suất mong muốn.

Đầu đốt tự động bật.



Mức công suất mong muốn có thể đư ợc điều chỉnh bằng cách xoay núm điều khiển.

m Cảnh báo - Nguy cơ cháy nổ!

Nếu sau 15 giây ngọn lửa không sáng, hãy tắt núm điều khiển
và mở cửa hoặc cửa sổ của phòng. Đợi ít nhất một phút
trư ớc khi thử đốt lại đầu đốt.

cháy chậm

Ở mức độ sôi, đầu đốt sẽ bật và tắt ngọn lửa. Vì vậy, ví dụ, bạn có thể
làm tan chảy sô cô la hoặc đun nóng nư ớc sốt tinh tế.

Xoay núm điều khiển sang A. Thời gian bật hoặc tắt là
10-50 giây.

Kiểm soát ngọn lửa điện tử và tự động đánh lửa lại

Để đảm bảo an toàn cho bạn, bếp đư ợc tích hợp hệ thống
điều khiển ngọn lửa điện tử.

Nếu ngọn lửa tắt (ví dụ do có gió lùa), thiết bị sẽ tự động
đánh lửa lại đầu đốt.

Nếu không xảy ra hiện tượng đánh lửa lại (ví dụ do đầu đốt bị bẩn do chất
lóng còn sót lại), thiết bị sẽ cắt nguồn cung cấp khí đốt. Vòng
đèn nằm phía sau núm điều khiển sẽ nhấp nháy.

Xoay núm điều khiển về vị trí 0 và đợi cho đến khi thiết bị
nguội. Tiếp theo, kiểm tra xem tất cả các thành phần
đầu đốt có đư ợc đặt đúng vị trí hay không. Kiểm tra xem
đầu đốt hoặc bugi có bị bẩn không.~ "Phải làm gì trong
trư ờng hợp hỏng hóc?" ở trang 30

Để tắt

Xoay núm điều khiển về vị trí 0. Hệ thống điện tử của
thiết bị sẽ cắt nguồn điện.
khí.

Chỉ báo nhiệt dư

Sau khi tắt, vòng đèn nằm phía sau tay cầm điều khiển sẽ nhấp
nháy trong thời gian cần thiết như một cảnh báo rủi ro
rằng bạn sẽ không thể chạm vào thiết bị vì thiết bị quá nóng.

Ngắt kết nối an toàn

Để bảo vệ ngư ời dùng, thiết bị có chức năng ngắt an toàn.
Thiết bị sẽ tự động tắt khi sử dụng trong thời gian dài.
Thời gian cho đến khi tắt tùy thuộc vào cài đặt (mức
công suất 12 = 1 giờ, mức công suất 1 = 4 giờ). Vòng đèn
nằm phía sau núm điều khiển nhấp nháy giữa màu cam và
màu trắng.

Xoay núm điều khiển về vị trí 0, sau đó bạn có thể khởi động lại thiết bị theo
cách thông thường.

Bảng cài đặt và mẹo

Mức năng lưu ý	Quy trình nấu ăn	Ví dụ
12	Nhiệt bóng	Nú ớc, nú ớc dùng Rau
10-12	Niêm phong Asar a ôn đới- ras altas	Món thịt, cháo hoặc cháo Thịt, khoai tây
7-10	Tiếp tục nấu ăn sử dụng khi nắp mở	Chất lỏng, bột nhào
6-8	nú ớng Asar a ôn đới- ras medias	sản phẩm đã qua chế biến với bột mì chim, cá
4-6	Asar a ôn đới- ras bajas Nhiệt Chiên rán Đun nóng khi mở nắp	Xúc xích, hành, sản phẩm trứng Rau, súp, món hầm Khoai tây chiên, bánh quy Bánh bao, salchichas cocidas
3-4	rã đông bọc Xào	thực phẩm đông lạnh Thịt cuộn, thịt quay Rau
2-4	Tiếp tục nấu ăn đóng nắp lại	Súp, rau củ
Từ nhiệt độ thấp đến cấp 3	Ngâm	Gạo, bánh gạo, ngũ cốc
Lửa chậm Tan chảy, bảo quản nóng		Sô cô la, bơ

Khuyến nghị về đầu đốt

Đối với các quá trình nấu lâu, ở nhiệt độ thấp (ví dụ: nấu chảy, ngâm hoặc ninh), hãy chọn đầu đốt tiêu chuẩn hoặc công suất cao (không phải đầu đốt chảo).

Đối với các quy trình nấu ăn ngắn, ở nhiệt độ cao (ví dụ: hâm nóng hoặc chiên), chúng tôi khuyên dùng chảo hoặc bếp nấu công suất cao.

Lời khuyên khi nấu nú ớng và nú ớng thịt

Các giá trị trong bảng điều chỉnh chỉ mang tính biểu thị, vì tùy thuộc vào loại và tình trạng của thực phẩm, cũng như kích thước và mức độ làm đầy của nồi, có thể cần nhiều hay ít nhiệt.

Do công suất cao, mỡ và dầu nóng lên rất nhanh. Đừng để sản phẩm nấu nú ớng không đư ợc giám sát, mỡ có thể bắt lửa và làm cháy sản phẩm rang.

Lời khuyên cho chảo

Lưu ý: Để nấu bằng chảo chảo, hãy đặt phụ kiện chảo chảo lên trên đầu đốt chảo trên giá đỡ nồi. Đảm bảo chảo chảo đư ợc đặt đúng cách trên

phụ kiện chảo chảo.

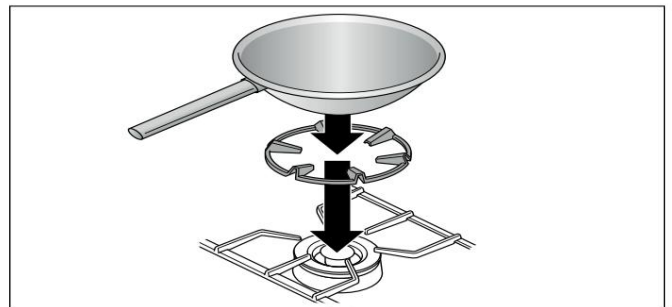
Chúng tôi khuyên dùng chảo chảo có đáy hình vòm.

Bạn có thể mua chảo chảo chất lưu ý cao dư ới dạng phụ kiện đặc biệt (mã đặt hàng WP 400 001).

Để nấu bằng chảo chảo, chỉ sử dụng dầu ăn đạt nhiệt độ cao, ví dụ: dầu ăn. ví dụ: dầu đậu phộng.

Nấu các nguyên liệu trên lửa lớn, khuấy liên tục và không quá lâu. Các loại rau nên ngon.

Để khuấy và lấy thức ăn ra, hãy dùng muôi phẳng có tay cầm dài làm bằng vật liệu chịu nhiệt.



là Lời khuyên khi sử dụng container

Lời khuyên khi sử dụng container

hướng dẫn sau đây giúp tiết kiệm năng lượng và ngăn ngừa hư hỏng hộp đựng đồ nấu ăn.

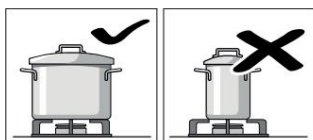
Dụng cụ nấu ăn phù hợp

đầu đốt	Đường kính đáy nồi khuyến nghị	Đường kính tối thiểu của đáy nồi
Đầu đốt tiêu chuẩn	200-240mm	90mm
Đầu đốt công suất cao	240-280mm	90mm
đầu đốt kiểu chảo	240-320mm	160mm

Chỉ sử dụng chảo chảo với phụ kiện chảo chảo.

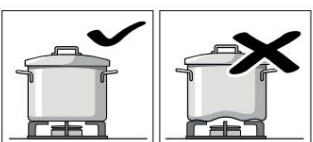
Không nên sử dụng nồi có đường kính nhỏ hơn 90 mm hoặc lớn hơn 280 mm (320 mm đối với loại đầu đốt dạng chảo). Nếu sử dụng nồi lớn hơn, chúng không thể vớt quá chiều rộng của thiết bị.

Chỉ định sử dụng



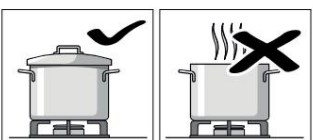
Sử dụng hộp đựng có kích thước phù hợp cho đầu đốt tương ứng.

Không sử dụng nồi nấu nhỏ trên bếp lửa lớn. Ngọn lửa không được chạm vào các thành của hộp nấu.

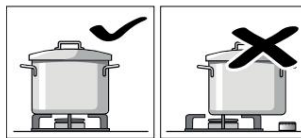


Không sử dụng các hộp đựng nấu ăn bị biến dạng, không đặt đúng vị trí. Ổn định trên bếp nấu ăn. Thùng chứa có thể bị lật.

Chỉ sử dụng hộp đựng thức ăn có đế phẳng và dày.

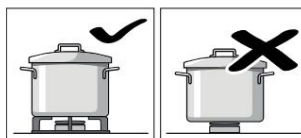


Không nấu mà không có nắp hoặc nếu nắp bị dịch chuyển. Phần lớn năng lượng bị lãng phí.



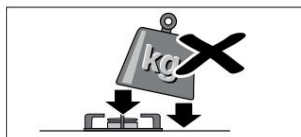
Đặt hộp đựng thức ăn ở giữa phía trên đầu đốt, nếu không hộp đựng có thể bị lật.

Không đặt nồi lớn trên bếp gần bộ điều khiển. Những thứ này có thể quá nóng và do đó bị hỏng.



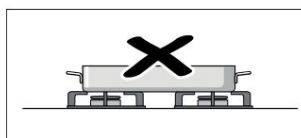
Đặt chậu lên giá đỡ chậu chứ không đặt trực tiếp lên chậu.

đầu đốt. Hãy chắc chắn trượt khi bạn. Hãy chắc chắn rằng giá đỡ nồi và chỗ ngồi của nắp đầu đốt gas được đặt chính xác.



Cẩn thận khi xử lý các thùng chứa đặt trên bếp nấu.

Không đập vào bếp hoặc đặt vật nặng lên bếp.



Không bao giờ làm nóng một nồi nấu (ví dụ như lò quay, chảo rán, đá nư ớng) có nhiều đầu đốt. sự tích tụ nhiệt

gây hư hỏng thiết bị.

Chăm sóc và làm sạch

Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Không sử dụng chất tẩy rửa áp suất cao hoặc vòi phun hơi nước. Độ ẩm trong nhà có thể gây điện giật.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận tiếp cận được sẽ nóng lên trong quá trình hoạt động. Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng. Đứng để trẻ em đến gần.

Chú ý!

Thiết hại bề ngoài

Không sử dụng các chất tẩy rửa sau

- Sản phẩm làm sạch có tính mài mòn hoặc mạnh
- Chất tẩy rửa lò nư ớng
- Chất tẩy rửa có tính ăn mòn, clo hóa hoặc mạnh
- Chất tẩy rửa có hàm lượng cồn cao
- Miếng bọt biển, bàn chải hoặc miếng cọ rửa cứng hoặc mài mòn

Nếu thiết bị tiếp xúc với các vật liệu này, hãy rửa thiết bị ngay bằng nước.

Luôn rửa sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng!

Làm sạch thiết bị

Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng khi thiết bị đã nguội. Loại bỏ ngay chất lỏng bị đổ và không để thức ăn còn sót lại bị cháy.

Để đảm bảo nguồn điện tốt và sử dụng an toàn trong suốt thời gian sử dụng, hãy giữ đầu đốt sạch sẽ. Kiểm tra xem các lỗ và khe của các bộ phận đầu đốt có bị bẩn không.

Giữ các lỗ thông gió dư ới giá đỡ nồi luôn sạch sẽ. Các lỗ thông gió không được bịt kín.

Làm khô đầu đốt hoàn toàn sau khi làm sạch.

Chỉ nên khởi động thiết bị nếu đầu đốt khô. Đầu đốt ướt có thể gây ra sự cố khi thắp sáng thiết bị hoặc khiến ngọn lửa không ổn định.

Trong quá trình lắp ráp, đặt các bộ phận đầu đốt vào đúng vị trí (các tab giữ). Tất cả các mảnh phải thẳng.

Bộ phận	Đề nghị làm sạch
thiết bị/ Bề mặt	
Bề mặt thép không gỉ	Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít xà phòng rửa chén. Sử dụng một lượng nhỏ nước để làm sạch vì nước sẽ không thấm vào thiết bị.
	Để vùng da bị bỏng mềm ra bằng một ít nước và chất tẩy rửa mà không cần chà xát.
	Sử dụng chất tẩy rửa bằng thép không gỉ của chúng tôi để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu và sự ố vàng do nhiệt (mã hàng 00311499).
Phụ kiện giữ nồi, chảo	Tháo nó ra một cách cẩn thận để làm sạch. Hãy để nó ngâm trong bồn rửa. Làm sạch bằng bàn chải rửa chén và chất tẩy rửa.
	Cẩn thận làm sạch khu vực của nút cao su để nó không bị bong ra.
	Rửa sạch bằng nước sạch và để khô trước khi thay thế.
	Giá đỡ nồi cũng có thể rửa bằng máy rửa chén. Điều này có thể khiến giá đỡ nồi bị đổi màu. Điều này không ảnh hưởng đến việc sử dụng nó.
Linh kiện đầu đốt	Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít xà phòng rửa chén. Lau khô bằng vải mềm. Kiểm tra xem các lỗ hở có bị tắc không.
	Hãy chú ý để không bị thất lạc chi tiết nhỏ nào.
	Không rửa trong máy rửa chén.
Núm điều chỉnh	Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít chất tẩy rửa bát đĩa; Vải không được ướt lắm.
	Lau khô bằng vải mềm.

Bụi bẩn cháy

Để loại bỏ vết bẩn cứng đầu hoặc vết cháy, bạn có thể đặt mua gel làm sạch (mã hàng 00311859) từ cửa hàng trực tuyến của chúng tôi hoặc từ nhà bán lẻ.

chuyên gia hoặc dịch vụ khách hàng của chúng tôi. Loại gel này được chỉ định cho các giá đỡ nồi và tấm thép không gỉ. Nếu cần thiết, hãy để sản phẩm hoạt động qua đêm.

Hãy tính đến các hướng dẫn trên chính sản phẩm làm sạch.

Chú ý!

Thiết hại bề mặt

Không bôi gel làm sạch lên các bộ phận đầu đốt.

vi Phải làm gì trong trường hợp hỏng hóc?

Sự đổi màu của đầu đốt

Sau thời gian dài sử dụng, các bộ phận bằng đồng của đầu đốt trở nên sẫm màu hơn do quá trình oxy hóa tự nhiên. Sự thay đổi màu sắc không ảnh hưởng đến

hiệu suất sử dụng.

Phải làm gì trong trường hợp hỏng hóc?

khí bạn sẽ có thể tự mình loại bỏ những lỗi phát sinh. Trước khi gọi tới bộ phận chăm sóc khách hàng, vui lòng lưu ý những hướng dẫn sau.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi nhân viên Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật được đào tạo phù hợp. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy tháo phích cắm hoặc ngắt kết nối cầu chì trong hộp cầu chì.

Thông báo cho Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.

sự bất thường	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Ngọn lửa không sáng khi được kích hoạt.	Không có nguồn cung cấp điện.	Xoay tất cả các nút điều khiển về 0. Kiểm tra hộp cầu chì xem cầu chì có bị đứt không.
Ngọn lửa không sáng khi được kích hoạt. Vòng đèn nằm phía sau nút điều khiển nhấp nháy giữa màu cam và màu trắng.	Lỗi ở đầu đốt hoặc nguồn cung cấp gas.	Xoay tất cả các nút điều khiển về 0. Kiểm tra: Là bộ phận đầu đốt được đặt tốt? Van gas có mở không? Đầu đốt có sạch và khô không? Không khí có còn sót lại trong đường ống sau khi nối xi lanh lần đầu hoặc khi thay xi lanh (bằng khí hóa lỏng) không? Bình có rỗng (có khí hóa lỏng) không?
Ngọn lửa không sáng khi được kích hoạt. Tất cả các vòng đèn nằm phía sau các nút điều khiển đều sáng màu trắng trong 10 giây sau khi bật thiết bị. Sau đó, vòng đèn trên nút điều khiển hoạt động sáng lên màu cam.	Chế độ demo được kích hoạt.	Tắt chế độ Demo.
Ngọn lửa không sáng khi được kích hoạt. Vòng đèn nằm phía sau nút điều khiển nhấp nháy giữa màu vàng và đỏ tư i.	lỗi điện tử	Xoay tất cả các nút điều khiển về 0 và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong một phút (ngắt cầu chì hoặc rút phích cắm). Kết nối lại thiết bị với mạng điện. Đèn trên nút điều khiển sáng màu xanh lục trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Chờ cho đến khi đèn báo tắt. Sau đó vặn một trong các nút điều khiển về mức công suất bất kỳ và vặn về 0. Kết nối đầu đốt. Nếu vòng đèn lại nhấp nháy, chuyển từ màu vàng sang màu đỏ tư i, hãy thông báo cho bộ phận dịch vụ khách hàng.

<p>Đầu đốt tắt khi bật <small>sử dụng.</small></p> <p>Vòng đèn nằm phía sau nút điều khiển nhấp nháy giữa màu cam và màu trắng.</p>	<p>Tắt máy an toàn: Một thời gian dài đã trôi qua mà không thực hiện bất kỳ hành động nào.</p>	<p>Xoay tất cả các nút điều khiển về 0 và sau đó, nếu cần, đốt lại đầu đốt.</p>
<p>Đầu đốt tắt khi bật <small>sử dụng.</small></p> <p>Vòng đèn nằm phía sau nút điều khiển nhấp nháy giữa màu cam và màu trắng.</p>	<p>Mất điện trong nhà: Sau khi mất điện, thiết bị vẫn tắt vì lý do an toàn.</p>	<p>Xoay tất cả các nút điều khiển về 0 và sau đó, nếu cần, đốt lại đầu đốt.</p>
<p>Trong bếp có mùi gas.</p>	<p>Có thể có điểm rò rỉ ở kết nối xi lanh. khí.</p>	<p>Kiểm tra xem kết nối xi lanh khí có kín không. Mở cửa sổ và thông gió kỹ cho căn phòng.</p>
<p>Trong quá trình hoạt động, các đầu của thiết bị hơi i cong lên trên.</p>	<p>Nhiệt độ làm cho kim loại trên bếp nở ra.</p>	<p>Điều này là bình thường. Khi nó nguội đi, không có độ cong nào đáng chú ý.</p>

Ghi chú

- Mỗi khi mạng được kích hoạt hoặc sau khi mất điện, tạo ra âm thanh vì van gas đang khởi tạo. Các vòng dạ quang trên bộ điều khiển điều khiển sáng lên màu xanh lá cây trong giây lát và sau đó chúng chuyển sang màu vàng. Đợi họ vòng sáng đi ra ngoài.
- Khi bếp ga được bật lên, hệ thống điện tử mở nguồn cung cấp khí đốt, tạo ra âm thanh ngắt. Ngoài ra, việc thay đổi cài đặt nguồn cũng một âm thanh được nghe thấy. Điều này là bình thường.

là Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

Chế độ demo

Chế độ demo được kích hoạt nếu tất cả đồ chuông
nút điều khiển sáng lên màu trắng
trong 10 giây sau khi bật thiết bị. Đèn đốt không sáng. Vòng đèn trên
nút điều khiển sáng lên màu cam.

Chế độ demo có thể bị tắt như sau:

1 Xoay tất cả các nút điều khiển về 0.

Ngắt kết nối thiết bị khỏi mạng điện. Đợi ít nhất 30 giây.

2 Kết nối lại thiết bị với nguồn điện

điện. Các vòng dạ quang trên bộ điều khiển

đèn điều khiển sáng xanh trong khoảng

giây rồi chuyển sang màu vàng. Chờ cho đến khi đèn báo tắt.

3 Sau đó, tắt chế độ Demo trong vòng 3 phút tiếp theo bằng cách làm theo các

bước sau:

Xoay một trong các nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ.

trái, lên đến vị trí 12.

4 Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ cho đến khi

vị trí 1.

5 Xoay nút điều khiển ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí 0.

Đợi vòng đèn sáng lên màu vàng.

6 Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1. Vòng đèn sáng lên màu

xanh lục.

Đợi 5 giây. Vòng dạ quang đổi màu sang màu vàng.

Chế độ demo đã bị tắt. Để lưu cài đặt, bắt buộc phải thoát khỏi menu như

được chỉ ra bên dưới:

7 Xoay nút điều khiển về 0. Sau đó xoay nút điều khiển sang trái đến vị trí 12.

Xoay nút điều khiển sang phải đến vị trí 1. Xoay nút điều khiển sang trái
đến vị trí 0.

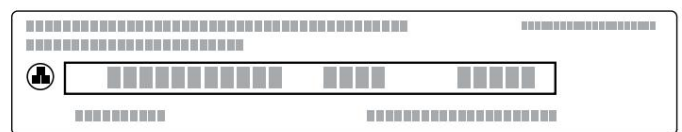
Đợi vòng đèn tắt.

Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật

Dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật của chúng tôi được đặt tại
theo ý của bạn bất cứ khi nào bạn cần sửa chữa thiết bị của mình. Chúng tôi
luôn tìm ra giải pháp phù hợp, thậm chí giúp nhân viên Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật
không phải đi lại một cách không cần thiết.

Mã số sản phẩm (E) và mã số sản xuất (FD)

Cho biết số sản phẩm hoàn chỉnh (E) và số sản xuất (FD) để nhận được lời
khuyên chuyên môn. Bảng đánh giá với các con số nằm ở mặt dưới của
thiết bị.



Để tránh sự bất tiện khi đến lúc, chúng tôi khuyên bạn nên ghi lại thông
tin chi tiết về thiết bị của mình cũng như số điện thoại của Dịch vụ Hỗ
trợ Kỹ thuật trong phần sau.

Số sản xuất (FD)	
0-Không.	
Dịch vụ hỗ trợ Kỹ thuật 0	

Trong trường hợp xử lý không chính xác, phải lưu ý rằng sự hỗ trợ của nhân
viên Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật không phải là miễn phí, ngay cả trong
thời gian bảo hành.

Chi tiết liên lạc của các đoàn quốc tế có trong danh sách đính kèm các trung
tâm và đoàn của Cơ quan Hỗ trợ Kỹ thuật Chính thức.

Yêu cầu sửa chữa và tư vấn khi có sự cố

và 902 30 30 44

Hãy tin tưởng vào năng lực của nhà sản xuất. Điều này đảm bảo
rằng việc sửa chữa được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật
được đào tạo phù hợp, được trang bị nguyên bản và các phụ tùng
thay thế cần thiết cho thiết bị của bạn.

 chỉ mục

 Sử dụng đúng mục đích đã định 34

 Hỗ trợ dẫn an toàn quan trọng 35

 Nguyên nhân hư hỏng 37

 Bảo vệ môi trường 37

Tiết kiệm năng lượng 37

 Xử lý sinh thái 37

 Làm quen với thiết bị 38

Bếp nấu ga 38

nút lệnh 38

Chỉ báo trên vòng đèn 39

Phụ kiện lắp đặt cần thiết 39

Phụ kiện đặc biệt 39

Bộ phận đốt riêng lẻ 39

 Bộ phận đốt chảo cá nhân 40

 Sử dụng thiết bị 40

Đế kết nối 41

Mức độ nấu chậm 41

Giám sát ngọn lửa điện tử và tự động đánh lửa lại 41

Để tắt 41

Chỉ báo nhiệt dư 41

 Khóa bảo mật 41

 Bảng quy định và lời khuyên 42

Khuyến nghị đầu đốt 42

Lời khuyên khi sử dụng và chiên 42

 Mẹo sử dụng chảo 42

 Thông tin về nồi nấu 43

Nồi/chảo phù hợp 43

 Hỗ trợ dẫn sử dụng 43

 Vệ sinh và bảo trì 44

Vệ sinh thiết bị 44

Bụi bẩn đóng cặn 44

 Sự đổi màu của đầu đốt 45

 Bất thường, phải làm sao? 46

 Chế độ demo 47

 Hỗ trợ kỹ thuật 47

 Số E và số FD 47

Nhận thêm thông tin về sản phẩm, phụ kiện, phụ tùng

thay thế và Hỗ trợ Kỹ thuật trên Internet:

www.gaggenau.com và trong cửa hàng Trực tuyến:

www.gaggenau.com/zz/store

diễn Sử dụng đúng mục đích đã định

Sử dụng đúng mục đích đã định

kỹ hướng dẫn này. Chỉ khi đó bạn mới có thể sử dụng thiết bị của mình một cách an toàn và chính xác. Giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp ráp để tham khảo sau này hoặc cho người dùng sau này.

Thiết bị này chỉ được thiết kế để lắp phẳng. Tuân thủ các hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

Thiết bị này phải được lắp đặt theo hướng dẫn lắp ráp đi kèm.

Kiểm tra thiết bị sau khi giải nén nó.

Nếu phát hiện hư hỏng do vận chuyển, không bật thiết bị.

Thiết bị chỉ có thể được bật bởi kỹ thuật viên được ủy quyền. Bảo hành kết thúc trong trường hợp hư hỏng do kết nối không chính xác. Để điều chỉnh thiết bị phù hợp với loại khí khác, hãy liên hệ với dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.

Thiết bị này được thiết kế dành riêng cho mục đích sử dụng cá nhân và gia đình. Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị bữa ăn và đồ uống. Không bao giờ sử dụng nó như một thiết bị sưởi ấm. Giám sát thiết bị trong quá trình hoạt động. Chỉ sử dụng thiết bị trong nhà.

Không gắn thiết bị này trên thuyền hoặc phương tiện.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 2000 mét so với mực nước biển.

Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa bên ngoài.

Không sử dụng nắp đậy cho đĩa nấu.

Chúng có thể gây ra tai nạn, ví dụ: ví dụ do quá nóng, viêm hoặc nổ vật liệu.

Chỉ sử dụng các thiết bị bảo vệ hoặc lưu ý an toàn cho trẻ em được chúng tôi cho phép. Thiết bị bảo vệ trẻ em hoặc lan can không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi và những người có hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc có ít kinh nghiệm hoặc kiến thức nếu họ chịu sự giám sát của người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hoặc đã được hướng dẫn cách sử dụng an toàn. thiết bị và hiểu rõ những nguy hiểm phát sinh từ việc sử dụng chúng.

Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này. Trẻ em không nên thực hiện các công việc vệ sinh và bảo trì người dùng trừ khi chúng trên 15 tuổi và được giám sát.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị và cáp kết nối.

Đóng van an toàn trên ống nạp khí bất cứ khi nào không sử dụng thiết bị trong thời gian dài.

m Hư ớng dẫn an toàn quan trọng

Cảnh báo - QUY TRÌNH TRONG

TRƯỜNG HỢP CÓ MÙI KHÍ!

Rò rỉ gas có thể gây nổ.

Nếu có mùi gas hoặc sự bất thường trong quá trình lắp đặt gas:

Ngắt nguồn điện ngay lập tức
van gas hoặc van bình gas.

Tắt lửa ngay lập tức,
lửa và thuốc lá.

Không bật đèn và các công tắc của thiết bị,
không tháo công tắc ra khỏi ổ cắm. KHÔNG
sử dụng điện thoại hoặc điện thoại di động ở nhà.

Mở cửa sổ và thông gió tốt cho không gian.

Gọi tới dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật hoặc
công ty cung cấp khí đốt.

m Cảnh báo - Nguy cơ ngộ độc!

Việc sử dụng bếp gas sẽ tạo ra nhiệt, độ ẩm
và các sản phẩm đốt cháy trong ngăn đợc
lắp đặt bếp gas. Đảm bảo nhà bếp đợc thông
gió tốt, đặc biệt khi sử dụng thiết bị.

Nếu thiết bị đợc sử dụng trong
thông gió chuyên sâu trong thời gian dài,
có thể cần thông gió bổ sung, ví dụ:
ví dụ: tăng cự ờng thông gió cơ học,
nếu có, thông gió bổ sung để hư ớng
các sản phẩm đốt ra không khí bên ngoài
(bên ngoài) một cách an toàn, đồng
thời cho phép đổi mới không khí trong
phòng bằng thông gió bổ sung.

Để đảm bảo thông gió bổ sung,
Vui lòng liên hệ với chuyên gia trư ớc khi
tiến hành cài đặt.

m Cảnh báo - Nguy cơ cháy!

Dầu nóng, mỡ bắt lửa

nhANH chóng. Không bao giờ để lại dầu hoặc mỡ
nóng mà không có sự giám sát. Đừng bao giờ dập lửa
với nư ớc. Tắt khu vực nấu ăn.
Dập lửa bằng nắp, chăn
amiăng hoặc vật tư ơ ng đư ợng.

Khu vực nấu ăn trở nên rất nóng.

Không bao giờ đặt các vật dễ cháy lên bề
mặt nấu. Không đặt đồ vật lên bề mặt nấu.

Thiết bị trở nên rất nóng; vật liệu

chất dễ cháy có thể bốc cháy. Không bao giờ đặt hoặc
sử dụng các vật dễ cháy (ví dụ: bình xịt, sản phẩm
tẩy rửa) bên dư ới thiết bị hoặc ở khu vực lân cận. Không
bao giờ đặt các vật dễ cháy lên trên hoặc
trong thiết bị.

Thiết bị trở nên rất nóng, vải và
các đồ vật khác có thể bắt lửa. Giữ các loại
vải (ví dụ như quần áo, rèm cửa)
tránh xa ngọn lửa. Không bao giờ chạm
vào ngọn lửa. Không đặt các vật dễ cháy
(ví dụ: khăn lau bếp, tạp chí) lên
trên, bên cạnh hoặc phía sau thiết bị.

Các khu vực nấu gas không

Các món ăn đặt lên trên sẽ rất nóng trong quá trình
hoạt động. Thiết bị và nắp đậy đợc đặt phía
trên có thể bị hỏng hoặc bắt lửa. chất thải

mỡ trong bộ lọc mui xe có thể bắt lửa. Vùng nấu gas
chỉ đợc hoạt động khi có dụng cụ nấu nư ớng đặt phía
trên.

đầu đốt không bốc ^{NẾU} cháy sau

15 giây, tắt bộ điều khiển và mở cửa
ngăn hoặc cửa sổ.

Đợi ít nhất một phút trư ớc khi thả lại đầu
đốt.

diễn Hư ớng dẫn an toàn quan trọng

m Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng! Thiết

bị nóng lên trong quá trình hoạt động
hoạt động. Để thiết bị nguội đi
trước khi làm sạch.

Khu vực nấu ăn và

Khu vực xung quanh, đặc biệt là kết cấu bếp
nấu, nếu có, sẽ trở nên rất nóng.
Không bao giờ chạm vào bề mặt nóng. Giữ
trẻ em tránh xa.

bộ phận có thể tiếp ^{Cấp} đư ợc

trở nên nóng khi thiết bị đang hoạt động.
Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng.
Để xa tầm tay trẻ em.

thiết bị đóng kín gây ^{Nấp} ra

tích tụ nhiệt. Chỉ sử dụng hoặc bật thiết bị khi
nắp thiết bị đang mở. Không sử dụng nắp thiết bị để giữ
nóng hoặc tắt thiết bị. Chỉ đóng nắp thiết bị khi thiết
bị đã nguội.

Chú ý!

Thiết hại cho thiết bị

Loại bỏ chất lỏng tràn ra trước khi mở nắp
thiết bị.

lại các đĩa nấu ^{Còn} rỗng

cực kỳ nóng trên các vùng nấu gas đang hoạt
động. Không bao giờ hâm nóng các món ăn
đang nấu rỗng.

bình gas xăng dầu ^{Khi}

(LPG) không thẳng đứng, propan/butan lỏng
có thể rò rỉ vào thiết bị, gây ra ngọn
lửa dữ dội trong đầu đốt. Các bộ phận
này có thể bị hỏng và theo thời
gian, không còn bịt kín chính xác, khiến
khí không đư ợc kiểm soát thoát
ra ngoài. Bất kỳ tình huống nào
trong số này đều có thể gây bỏng.

Luôn đặt chai LPG ở vị trí thẳng đứng.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị thương!

Sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Để
sửa chữa và thay thế dây dẫn
Đư ờng ống dẫn điện và gas bị hư hỏng
chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi các kỹ thuật viên
chuyên gia dịch vụ hỗ trợ
kỹ thuật. Nếu thiết bị bị lỗi,
rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc ngắt kết nối
cầu dao trên bảng điện và đóng
cung cấp khí đốt. Liên hệ dịch vụ
hỗ trợ kỹ thuật.

Các lỗi hoặc hư hỏng của thiết bị đư ợc
nguy hiểm. Không bao giờ kết nối một
thiết bị bị lỗi. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm
hoặc tắt cầu dao trên bảng điện.
Đóng nguồn cung cấp khí đốt. Liên hệ với
dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.

Thùng chứa không đủ kích thước,

Thiết bị bị hư hỏng hoặc đặt không đúng cách có
thể gây thương tích nghiêm trọng. Hãy chú ý đến hư ớng
dẫn trên hộp đựng đồ nấu ăn.

m Cảnh báo - Nguy cơ điện giật!

Cách điện của cáp điện

thiết bị gia dụng có thể tan chảy trong
tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.
Không bao giờ đặt dây cáp điện
thiết bị gia dụng tiếp xúc với các bộ phận
nhiệt từ thiết bị.

xâm nhập vào thiết bị ^{Độ ẩm}

có thể dẫn đến điện giật.
Không sử dụng chất tẩy rửa áp lực cao
hoặc chất tẩy rửa bằng hơi nước.

Thiết bị bị lỗi có thể gây ra
những cú sốc điện. Không bao giờ kết
nối một thiết bị bị hỏng. Rút phích cắm ra
khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu dao trên bảng điện.
Liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật.

chữa không đúng cách rất ^{Sửa} nguy hiểm. Để
Việc sửa chữa chỉ có thể đư ợc thực hiện
bởi các kỹ thuật viên chuyên môn từ
dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Nếu thiết bị bị
lỗi, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm
hoặc tắt cầu dao trên bảng điện.
Liên hệ với dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.

Nguyên nhân hư hỏng

deamosChú ý!

- Hư hỏng do nhiệt đối với các thiết bị hoặc đồ nội thất liền kề: Nếu sử dụng thiết bị trong thời gian dài sẽ hình thành nhiệt và ẩm. Thông gió bổ sung là cần thiết. Mở cửa sổ hoặc chạy quạt thông gió bên ngoài.
- Hư hỏng thiết bị do tích tụ
Nhiệt: Không làm nóng khay nướng, chảo rán hoặc đá nướng đồng thời bằng nhiều đầu đốt.
- Bất thường: Luôn vận hành điều khiển về vị trí số 0 nếu thiết bị không hoạt động.

Bảo vệ môi trường

bạn sẽ tìm thấy các mẹo tiết kiệm năng lượng và hướng dẫn cách thải bỏ thiết bị.

Tiết kiệm năng lượng

Chọn đầu đốt phù hợp với kích thước chảo. Đặt hộp nấu vào giữa.

Đối với khẩu phần ăn nhỏ thì dùng chảo nhỏ.

Một cái chảo lớn không đầy đòi hỏi rất nhiều năng lượng.

Luôn đậy chảo bằng nắp phù hợp.

Nấu ăn không có nắp sẽ sử dụng nhiều năng lượng hơn đáng kể. Sử dụng nắp kính để bạn có thể nhìn thấy bên trong chảo mà không cần phải nhấc nắp.

Nấu với ít nước. Điều này tiết kiệm năng lượng. Bạn

Rau củ duy trì vitamin và khoáng chất.

Giảm công suất nấu đúng lúc

xuống mức thấp hơn. Bằng cách này, bạn sẽ tiết kiệm năng lượng.

Xử lý sinh thái

Vứt bỏ bao bì theo cách sinh thái.

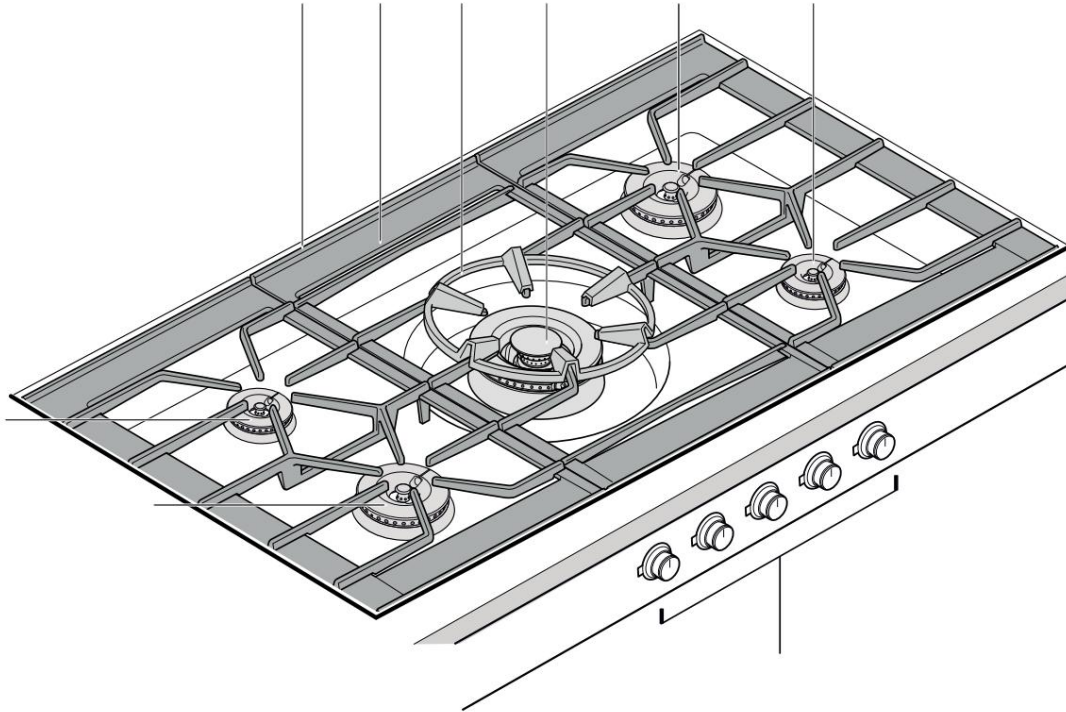


Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị 2012/19/EU về rác thải thiết bị điện và điện tử (WEEE).

Chỉ thị này thiết lập khuôn khổ để tạo ra một hệ thống thu thập và thu hồi các thiết bị đã qua sử dụng có hiệu lực ở tất cả các Quốc gia Thành viên của Liên minh Châu Âu.

Làm quen với thiết bị

bếp nấu ăn hoGas



(Lỗ thông gió (bên dưới) lưu trữ tản nhiệt)

Ø vị nư ớng

8 vòng tròn

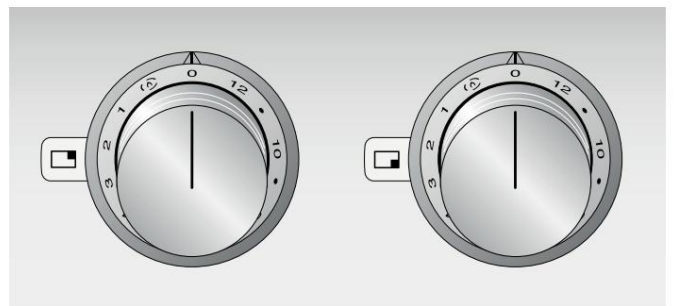
@ Đầu đốt chảo 6,0/5,8 kW

H Đầu đốt nhanh 4,0 kW

P Đầu đốt thông thường 2,0 kW

Lệnh X

nút lệnh



Các dấu hiệu trên bộ điều khiển cho biết việc phân bổ cho đầu đốt tương ứng và cài đặt công suất nấu từ 1 đến 12 hoặc mức nấu chậm A.

u Vùng nấu phía trước bên trái v Vùng nấu phía sau bên trái ù Vùng nấu trung tâm (chảo) x Vùng nấu phía sau bên phải y Vùng nấu phía trước bên phải

Chỉ báo trên vòng đèn

Bất kỳ bộ điều khiển nào cũng có vòng đèn với các khả năng chỉ báo khác nhau.

Chỉ báo 0	Nghĩa
Tắt Ứ Sảng	TẮT thiết bị
màu cam ^ Nhấp	BẬT thiết bị
nháy màu cam	TẮT thiết bị Chỉ báo nhiệt dư
^ Nhấp nháy màu cam và trắng xen kẽ	Vô hiệu hóa bảo mật, mất điện
^ Nhấp nháy luân phiên màu vàng và đỏ tư ơ i	Lỗi thiết bị Liên hệ Hỗ trợ Kỹ thuật!
Ú Bật một vài giây màu xanh lá cây và sau đó là màu vàng	Thiết bị chỉ khởi động sau lần kết nối đầu tiên hoặc mất điện

Phụ kiện lắp đặt cần thiết

CA 429 410 Bộ vành bao gồm vành trang trí (có thể hàn) và vành cố định

Phụ kiện đặc biệt

Bạn có thể đặt mua các phụ kiện sau từ đại lý của mình:

WP 400 001 Chảo bằng vật liệu nhiều lớp. Có đáy và tay cầm hình vòm, Ø 36 cm, 6 lít, cao 10 cm.

Chỉ sử dụng các phụ kiện theo hướng dẫn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm khi sử dụng phụ kiện không đúng cách.

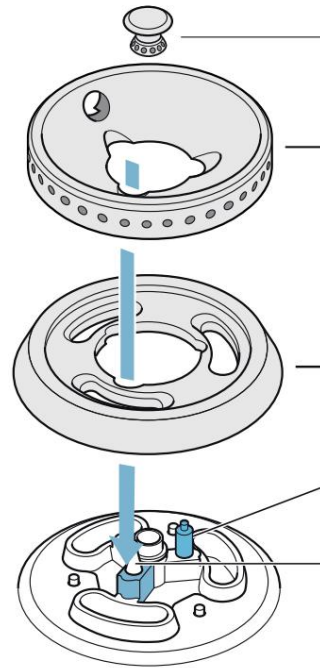
Bộ phận đốt riêng lẻ

Đặt từng bộ phận riêng lẻ của đầu đốt một cách chính xác và theo chiều ngang, nếu không có thể xảy ra trục trặc trong quá trình đánh lửa hoặc trong quá trình vận hành.

Định vị đầu đốt và vòng đệm sao cho các rãnh lắp ở đáy đầu đốt vừa khít với các hốc tư ơ ng ứng.

Lời khuyên: Nếu các bộ phận đầu đốt đư ợc đặt ở một góc, thiết bị sẽ không hoạt động.

Các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt thông thư ờng



(Vỏ đầu đốt

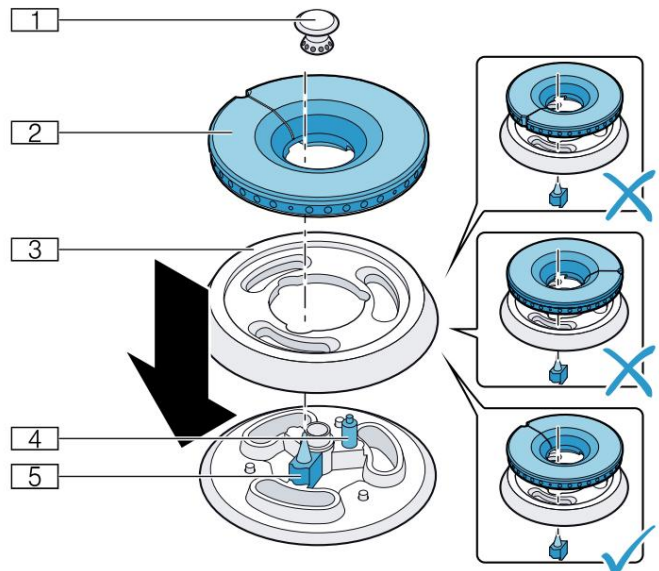
0 Vòng đốt

8 đầu đốt

@ Bugi

H Yếu tố nhiệt

Các bộ phận ghi nhanh riêng lẻ



(Vỏ đầu đốt

0 Vòng đốt

8 đầu đốt

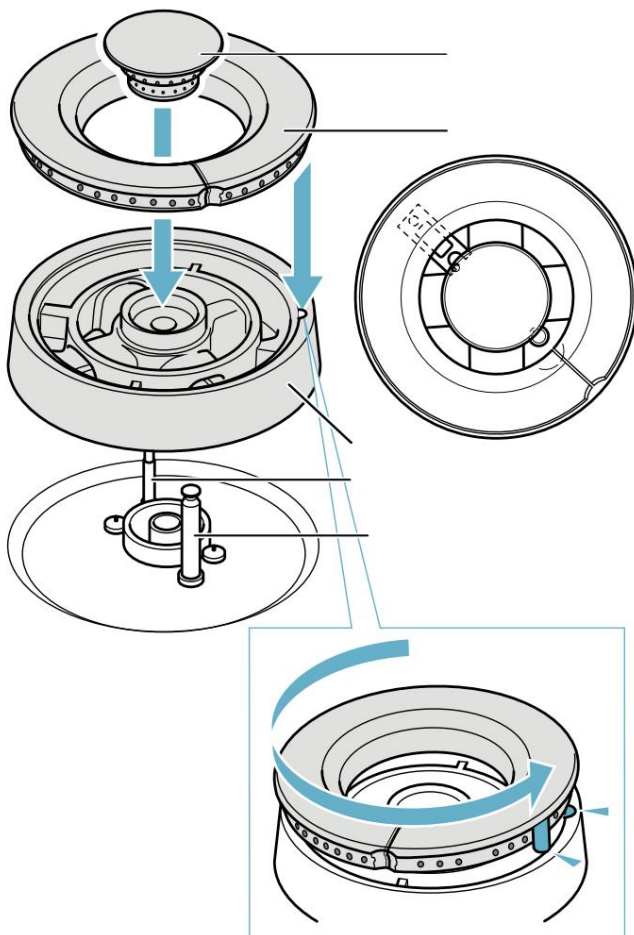
@ Bugi

H Yếu tố nhiệt

Bộ phận đốt chảo cá nhân

Đặt từng bộ phận riêng lẻ của đầu đốt chảo một cách chính xác và theo chiều ngang, nếu không có thể xảy ra hư hỏng trong quá trình đánh lửa hoặc trong quá trình vận hành. Đặt đầu đốt sao cho bộ phận nhiệt được định vị ở rãnh tương ứng trên đầu đốt. Vấu kẹp trên vòng đầu đốt phải vừa với rãnh tương ứng trên đầu đầu đốt.

Lời khuyên: Thiết bị sẽ không hoạt động nếu các bộ phận của đầu đốt bị nghiêng.



(Vỏ đầu đốt

Ø Vòng đốt

8 đầu đốt

@ Yếu tố nhiệt

H Vela

Sử dụng thiết bị

hOLời khuyên

- Chỉ sử dụng các phụ kiện được chỉ định. Đừng giả mạo khoang bằng thép không gỉ (ví dụ với màng nhựa nhôm).
- Đầu đốt và phích cắm phải sạch sẽ và khô.
- Chỉ chiếu sáng vùng nấu khi nư ớng và tắt cả các bộ phận đầu đốt đều đư ợc đư ợc đặt đúng chỗ.
- Khi đốt đầu đốt sẽ xuất hiện tia lửa điện. đánh lửa trên tất cả các đầu đốt.
- Không chạm vào phích cắm khi thiết bị gas đang hoạt động. đang sáng lên.
- Đảm bảo độ sạch tối đa. Nếu các con chip có thể xảy ra tình trạng bắn, đánh lửa sai. Lau dọn cảm thụ ờng xuyên bằng một bàn chải nhỏ, phi kim loại. Hãy chú ý rằng các con chip không chịu tác động mạnh.
- Để nấu ăn bằng chảo chảo, bạn phải Đặt vòng chảo lên vĩ nư ớng phía trên đầu đốt chảo. Hãy chú ý rằng chảo chảo đư ợc cố định chắc chắn trong vòng chảo.
- Khi chuyển từ cấp 3 lên cấp 4 trở lên, đầu đốt nhanh chóng chuyển sang nguồn điện tối đa. Điều này nhằm mục đích tối ưu hóa việc đi qua quá trình đốt cháy giữa các mạch đầu đốt.
- Không bịt các lỗ thông gió trên đầng sau bếp ga.
- Khi nối khoang bếp ga, hệ thống điện tử mở cửa nạp khí, gây ra một tiếng động ngắn. Điều này là bình thường.
- Trong trường hợp mất điện, thiết bị sẽ không hoạt động. Cửa nạp khí đư ợc đóng lại.

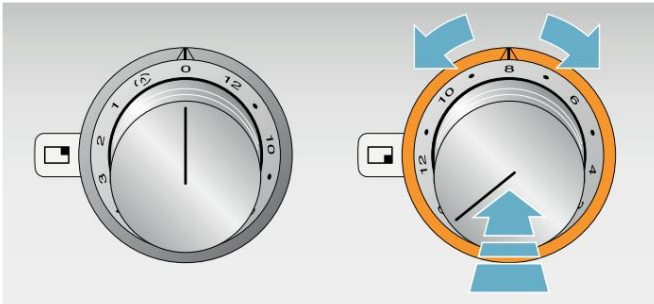
Để kết nối

Bếp ga của bạn có chức năng đánh lửa nhanh tự động.

1 Đặt nồi nấu phù hợp
trên vỉ nướng.

2 Nhấn nút điều khiển đầu đốt đã chọn và xoay sang trái hoặc phải
đến mức công suất nấu mong muốn.

Đầu đốt tự động bật lên.



Bạn có thể điều chỉnh công suất nấu bằng cách xoay nút điều khiển.

m Cảnh báo - Nguy cơ nổ!

Nếu đầu đốt không bốc cháy sau 15 giây, hãy tắt bộ điều khiển
và mở cửa hoặc cửa sổ ngăn. Đợi ít nhất một phút trước khi
thắp lại đầu đốt.

Mức độ nấu chậm

Ở mức độ nấu chậm, đầu đốt sẽ bật và tắt ngọn lửa gas. Bạn có
thể, ví dụ. (ví dụ: làm tan chảy sô cô la hoặc đun nóng
nước sốt tinh tế.

Xoay điều khiển sang A. Thời gian kích hoạt hoặc hủy kích hoạt
là 10 - 50 giây.

Giám sát ngọn lửa điện tử và tự động đánh lửa lại

Vì sự an toàn của bạn, bề mặt nấu được trang bị hệ thống giám sát
ngọn lửa điện tử. Nếu ngọn lửa tắt trong khi vận hành (ví dụ
do thông gió), thiết bị sẽ tự động đốt cháy lại đầu đốt.

Nếu khả năng đánh lửa lại không đủ (ví dụ: đầu đốt bị bắn do
chất lỏng tràn ra), thiết bị sẽ tắt nguồn cung cấp khí đốt.
Vòng đèn phía sau điều khiển từ xa nhấp nháy.

Xoay các nút điều khiển về 0. Đợi cho đến khi thiết bị đủ nguội và
kiểm tra xem tất cả các bộ phận của đầu đốt đã được đặt đúng
chưa.

Kiểm tra xem đầu đốt hoặc nền có bị bắn không.-

"Bắt đầu, phải làm sao?" ở trang 46

Để tắt

Xoay nút điều khiển về vị trí 0. Hệ thống điện tử của thiết bị đóng
cửa nạp khí.

Chỉ báo nhiệt dư

Vòng đèn phía sau nút điều khiển nhấp nháy sau khi tắt, trong khi
thiết bị quá
đủ ấm để chạm vào nó mà không gặp nguy hiểm.

Khóa bảo mật

Để bảo vệ bạn, thiết bị được trang bị chức năng hủy kích hoạt an
toàn. Thiết bị sẽ tự động tắt nếu hoạt động trong thời
gian dài. Khoảng thời gian cho đến khi ngừng kích hoạt tùy thuộc
vào cài đặt (cấp 12 = 1 giờ, cấp 1 = 4 giờ). Vòng đèn phía
sau điều khiển từ xa nhấp nháy luân phiên màu cam và trắng.

Xoay nút điều khiển về 0 và sau đó bạn có thể đưa thiết bị trở lại hoạt động
bình thường.

Bảng quy định và lời khuyên

Công suất nấu	Quá trình nấu ăn khó khăn	Ví dụ
12	khởi động tẩy trắng	Nước, súp trong Các loại đậu
10 - 12	làm chín vàng	Thịt, món ăn đượ chế biến bằng Chảo/chảo rán
	Nấu ở mức cao nhiệt độ	Thịt, khoai tây
7-10	Tiếp tục nấu ăn với mớ nắp	Chất lỏng, mì ống đồ ăn
6-8	Nấu ở mức	Các món ăn làm từ bột
	Assar một phụ kiện truyền thống vừa phải	Chim, cá
4-6	Rang thấp nhiệt độ khởi động	Xúc xích, hành tây, các món trứng Rau, súp, món hầm
	Chiên rán	Khoai tây chiên, bánh quy
	Đun nóng như mớ nắp	Bánh bao, xúc xích
3-4	rã đông đông lạnh món hầm	Thịt cuộn, nấu ở mức
	món hầm	Các loại đậu
2-4	Tiếp tục nấu ăn với nắp đóng	Súp, rau củ
Mức độ nấu ăn kéo dài từ từ cho đến khi	Sử dụng lên	Gạo, bánh gạo, ngũ cốc
3		
Mức độ nấu ăn cứng chậm	Tan chảy, giữ ấm	Sô cô la, bơ

Khuyến nghị đầu đốt

Đối với quá trình nấu ở nhiệt độ thấp và thời gian chuẩn bị lâu (ví dụ: rã đông, phòng, nấu ở mức), hãy chọn đầu đốt thông thường hoặc đầu đốt nhanh (không phải đầu đốt Chảo).

Đối với quá trình nấu ở nhiệt độ cao và thời gian chuẩn bị ngắn (ví dụ: hâm nóng, chiên), chúng tôi khuyên dùng đầu đốt Chảo hoặc đầu đốt nhanh.

Lời khuyên khi nấu ở mức cao và chiên

Các giá trị trong bảng điều chỉnh chỉ mang tính chất hướng dẫn, vì tùy thuộc vào loại và tình trạng của thực phẩm cũng như mức độ đầy của chảo mà cần nhiều hay ít năng lượng.

Công suất cao làm nóng mỡ và dầu rất nhanh. Đừng để thức ăn đang chiên mà không được giám sát; chất béo có thể bốc cháy và thức ăn bị cháy.

Mẹo sử dụng chảo

Mẹo: Để nấu bằng chảo chảo, bạn phải đặt vòng chảo lên vỉ nấu phía trên đầu đốt chảo. Đảm bảo chảo chảo được gắn chắc chắn vào vòng chảo.

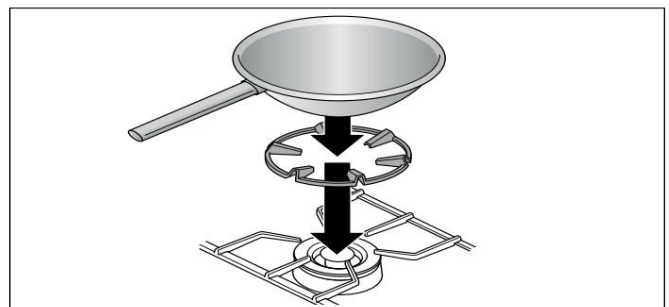
Chúng tôi khuyên dùng chảo chảo có đáy lõm.

Bạn có thể đặt mua chảo rán chất lượng cao như một phụ kiện đặc biệt (mã đơn hàng WP 400 001).

Khi nấu bằng chảo, chỉ sử dụng đầu ăn có công suất cao, ví dụ: đầu ăn. ví dụ như đầu đậu phộng.

Nấu các nguyên liệu trên lửa mạnh, khuấy liên tục trong thời gian ngắn. Các loại rau phải giòn.

Để khuấy và lấy thức ăn ra, tốt nhất nên dùng muôi dẹt có cán dài, làm từ chất liệu chịu nhiệt.



Thông tin về nồi nấu

Những hướng dẫn sau đây giúp chúng ta tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng nồi dùng để nấu ăn.

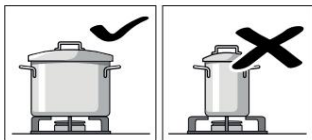
Nồi/chảo phù hợp

Đầu đốt	Đường kính khuyến nghị của đáy chảo	Đường kính tối thiểu của đáy chảo
Đầu đốt thông thường	200 - 240mm	90mm
Đầu đốt mạnh 240 - 280 mm		90mm
Đầu đốt chảo	240 - 320mm	160mm

Chỉ sử dụng chảo chảo có vòng chảo.

Không sử dụng chảo có đường kính nhỏ hơn 90 mm hoặc lớn hơn 280 mm (320 mm đối với đầu đốt chảo). Nếu bạn sử dụng chảo lớn hơn, chúng không được vượt quá chiều rộng của thiết bị.

Hướng dẫn sử dụng

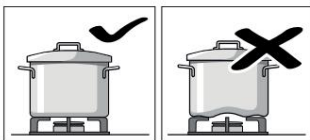


Sử dụng nồi/chảo có kích thước phù hợp với loại bếp tương ứng.

Không sử dụng chảo/

chảo nhỏ hơn trên đầu đốt lớn. Ngọn lửa không được chạm vào thành chảo/

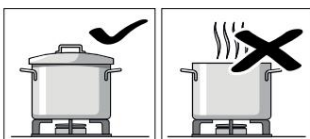
chậu.



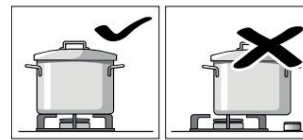
Không sử dụng nồi/chảo không có giá đỡ ổn định trên mặt bếp vì chúng có thể bị lật.

Chỉ sử dụng chảo/

chảo có đáy phẳng và dày.



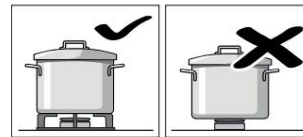
Không nấu khi chảo không được che chắn hoặc chỉ đặt chảo một phần. Phần lớn năng lượng bị lãng phí.



Đặt nồi/chảo ở giữa bếp, nếu không nồi/chảo có thể bị lật.

Không đặt chảo lớn trên đầu đốt gần các miếng đệm.

Những thứ này có thể quá nóng và do đó bị hư hỏng.



Đặt chảo lên các giá đỡ, không bao giờ đặt trực tiếp lên

đầu đốt.

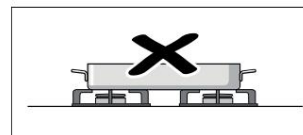
Trước khi sử dụng, đảm bảo các giá đỡ và nắp đầu đốt được đặt chắc chắn.



Xử lý các thùng chứa trên bếp một cách cẩn thận.

Không đập vào mặt bếp hoặc đặt vật nặng lên trên.

giống nhau.



Không bao giờ đun nóng đồ chứa (chẳng hạn như chảo nấu nướng, chảo rán, đá nấu nướng) bằng nhiều đầu đốt. Kết quả là sự tích tụ nhiệt làm hỏng

thiết bị.

Vệ sinh và bảo trì

Cảnh báo - Nguy cơ điện giật!

Độ ẩm xâm nhập vào thiết bị có thể gây ra điện giật. Không sử dụng chất tẩy rửa áp lực cao hoặc chất tẩy rửa bằng hơi nước.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận tiếp cận được sẽ nóng lên khi thiết bị đang hoạt động. Không bao giờ chạm vào các bộ phận nóng. Để xa tầm tay trẻ em.

Chú ý!

Thiết bị bề mặt

Không sử dụng các sản phẩm làm sạch này

- Sản phẩm có tính mài mòn hoặc mạnh mẽ

- Chất tẩy rửa lò nung

- Các sản phẩm ăn mòn, hung hãn hoặc clo

- Sản phẩm có nồng độ cồn cao

- Miếng bọt biển, bàn chải hoặc miếng cọ rửa cứng và có tính mài mòn

Nếu một trong những sản phẩm này tiếp xúc với thiết bị, hãy làm sạch thiết bị ngay bằng nước.

Khăn lau bếp mới phải luôn được giặt thật kỹ trước khi sử dụng!

Vệ sinh thiết bị

Vệ sinh thiết bị sau khi sử dụng, khi thiết bị đã nguội.

Luôn loại bỏ chất lỏng bị đổ ngay lập tức, đảm bảo thức ăn còn sót lại không bị cháy.

Để đảm bảo hiệu suất tốt và sử dụng an toàn trong suốt thời gian sử dụng, hãy giữ đầu đốt sạch sẽ. Đảm bảo rằng các lỗ và khe trong bộ phận đầu đốt không có bụi bẩn.

Giữ sạch các lỗ thông gió dư ở bộ phận chảo. Lỗ thông gió không thể bị kín.

Lau khô đầu đốt sau khi vệ sinh. Chỉ vận hành thiết bị khi đầu đốt khô. Đầu đốt ướt có thể gây ra vấn đề về đánh lửa hoặc ngọn lửa không ổn định.

Trong quá trình lắp ráp, hãy tôn trọng vị trí chính xác của các bộ phận đầu đốt (các tab khóa). Tất cả các mảnh phải nằm trên một đường thẳng.

Một phần của thiết bị/bề mặt	Đề nghị làm sạch
Bề mặt thép không gỉ	Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít xà phòng rửa chén. Sử dụng ít nước khi vệ sinh vì nước không thể lọt vào thiết bị.
	Đề chất tẩy rửa tác dụng với một ít nước lên các vết đóng cặn mà không chà xát.
	Loại bỏ vết bẩn nặng hoặc vết ó vàng do nhiệt bằng chất tẩy rửa bằng thép không gỉ của chúng tôi (tham khảo 00311499).

Vòng nung, vòng chảo Cần thận trọng để làm sạch. Ngâm nước trong bồn rửa. Làm sạch bằng bàn chải và chất tẩy rửa.

Cần thận trọng làm sạch khu vực cao su để nó không bị lỏng.

Rửa sạch bằng nước sạch và lau khô trước khi đặt.

Bạn cũng có thể làm sạch bộ phận chảo trong máy rửa chén.

Trong trường hợp này, giá đỡ chảo có thể có màu nhạt hơn. Điều này không ảnh hưởng gì đến việc sử dụng.

Bộ phận đầu đốt	Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít xà phòng rửa chén. Lau khô bằng vải mềm. Hãy chắc chắn rằng các lỗ không bị chặn.
-----------------	--

Chú ý không để mất những phần nhỏ.

Không rửa trong máy rửa chén!

Lệnh	Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít chất tẩy rửa; vải không được quá ướt. Lau khô bằng vải mềm.
------	---

Bụi bẩn đóng cặn

Để loại bỏ bụi bẩn cứng đầu và đóng cặn, bạn có thể đặt mua gel tẩy rửa tại cửa hàng trực tuyến, cửa hàng chuyên dụng hoặc thông qua dịch vụ khách hàng của chúng tôi (mã đặt hàng 00311859). Điều này phù hợp cho ví dụ nung và khay bằng thép không gỉ. Nếu cần thiết, hãy để nó hoạt động qua đêm. Làm theo hướng dẫn trên sản phẩm làm sạch.

Chú ý!

Thiết bị bề mặt

Không sử dụng gel làm sạch trên các bộ phận đầu đốt.

Sự đổi màu của đầu đốt

Khi tiếp tục sử dụng, các bộ phận của đầu đốt bằng đồng sẽ sẫm màu do quá trình oxy hóa tự nhiên. Sự thay đổi màu sắc này không ảnh hưởng đến việc sử dụng nó.

Bất thường, phải làm sao?

làm gì? Thử ờng để dàng sửa chữa lỗi lầm mà không cần sự giúp đỡ của người khác. Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau đây trừ ờc khi liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

m Cảnh báo - Nguy cơ điện giật!

Sửa chữa không đúng cách là nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi các kỹ thuật viên chuyên môn từ dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu dao trên bảng điện. Liên hệ với dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật.

Sự thất bại	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đầu đốt không sáng khi bật.	Không có nguồn điện.	Vặn tắt cả các nút điều khiển về 0. Kiểm tra hộp cầu chì xem cầu chì có bị đứt không.
Đầu đốt không sáng khi bật. Vòng đèn phía sau bộ điều khiển nhấp nháy Luân phiên màu cam và trắng.	Lỗi ở đầu đốt hoặc nguồn cung cấp gas.	Chuyển tất cả các lệnh về 0. Để kiểm tra: Các bộ phận của đầu đốt có được đặt đúng vị trí không? Vòi ngắt gas mở? Đầu đốt khô và sạch? Có không khí trong đũa ống sau lần nối đầu tiên hoặc thay thế xi lanh (trong trụ ờng hợp khí chất lỏng)? Bình gas rỗng (trong trụ ờng hợp bình gas chất lỏng)?
Đầu đốt không sáng khi bật. Tắt cả các vòng đèn phía sau bộ điều khiển sẽ sáng lên sau khi bật trong 10 giây với màu trắng. Sau đó, vòng đèn điều khiển hoạt động sẽ sáng lên màu cam.	Chế độ demo được kích hoạt.	Tắt chế độ demo.
Đầu đốt không sáng khi bật. Vòng đèn phía sau bộ điều khiển nhấp nháy luân phiên màu vàng và đỏ tư ờ i.	Lỗi điện tử	Chuyển tất cả các nút điều khiển về 0 và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong một phút (tắt cầu chì hoặc rút phích cắm). Bật lại thiết bị. Các vòng đèn trên bộ điều khiển sáng lên màu xanh lục trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi đèn báo tắt. Sau đó vặn một trong các nút điều khiển về công suất nấu mong muốn và trở về 0 Bật đầu đốt. Nếu vòng đèn nhấp nháy lần nữa xen kẽ giữa màu vàng và đỏ tư ờ i, hãy liên hệ với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật.
Đầu đốt sẽ tắt trong quá trình hoạt động. Vòng đèn phía sau điều khiển từ xa nhấp nháy luân phiên màu cam và trắng.	Vô hiệu hóa an toàn: Không thực hiện thao tác nào trong một thời gian dài.	Chuyển tất cả các điều khiển về 0 rồi kết nối lại nếu cần.
Đầu đốt sẽ tắt trong quá trình hoạt động. Vòng đèn phía sau điều khiển từ xa nhấp nháy luân phiên màu cam và trắng.	Mất điện lưu ới nội địa: Sau khi mất điện, thiết bị vẫn tắt vì lý do an toàn.	Chuyển tất cả các điều khiển về 0 rồi kết nối lại nếu cần.
Trong bếp bạn có thể ngửi thấy mùi gas.	Có thể có rò rỉ trong kết nối với bình gas.	Kiểm tra độ kín của kết nối bình gas. Mở cửa sổ và thông gió tốt cho căn phòng không gian.
Các góc của thiết bị hơi i cong lên trong khi vận hành.	Do nhiệt, kim loại trên tấm nở ra.	Điều này là bình thường. Ở trạng thái nguội, không nhìn thấy được độ cong.

Khuyến bảo

- Sau mỗi lần kết nối mạng hoặc sau khi bị lỗi năng lượng, một tiếng ồn được hình thành, như van khí được khởi tạo. Những chiếc nhẫn đèn điều khiển bật sáng trong vài phút giấy màu xanh lá cây và sau đó là màu vàng. Đợi cho đến khi các vòng đèn tắt.
- Khi bật bếp ga, hệ thống điện tử sẽ mở khóa nạp khí, gây ra tiếng ồn ngắn. Ngoài ra khi thay đổi cài đặt nguồn điện, một tiếng ồn. Điều này là bình thường.

Chế độ demo

Chế độ trình diễn được kích hoạt nếu tất cả các vòng đèn trên bộ điều khiển sáng lên màu trắng

sau khi kết nối trong 10 giây. Đầu đốt không bắt lửa. Vòng đèn điều khiển hoạt động

sáng lên màu cam.

Bạn có thể tắt chế độ demo như sau:

- 1 Chuyển tất cả các điều khiển về 0. Tắt thiết bị cung cấp điện. Đợi ít nhất 30 giây.
 - 2 Bật lại thiết bị. Các vòng đèn trên bộ điều khiển sáng lên màu xanh lục trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi đèn báo tắt.
 - 3 Sau đó tắt chế độ demo trong vòng 3 phút như sau: Xoay một trong các nút điều khiển sang trái sang vị trí 12.
 - 4 Xoay các nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1.
 - 5 Xoay nút điều khiển bên trái sang vị trí 0.

Đợi cho đến khi vòng đèn chuyển sang màu vàng.
 - 6 Xoay các nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1. Vòng đèn sáng lên màu xanh lá cây.

Đợi 5 giây. Vòng đèn chuyển sang màu vàng.
- Chế độ demo đã bị tắt. Để lưu cài đặt, hãy thoát menu ngay lập tức như sau:
- 7 Xoay nút điều khiển về 0. Sau đó xoay nút điều khiển điều khiển sang trái, đến vị trí 12.
Xoay các nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1.
Xoay nút điều khiển sang trái, về vị trí 0. Đợi cho đến khi vòng đèn tắt.

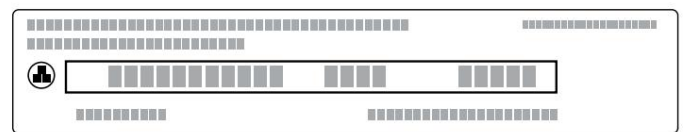
Hỗ trợ kỹ thuật

Nếu thiết bị của bạn cần được sửa chữa, Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ bạn.

Chúng tôi luôn tìm giải pháp phù hợp để tránh việc các kỹ thuật viên hỗ trợ kỹ thuật phải đi lại không cần thiết.

Số E và số FD

Khi thực hiện cuộc gọi, vui lòng cung cấp đầy đủ mã số sản phẩm (E No.) và mã số sản xuất (FD No.) của thiết bị để chúng tôi cung cấp dịch vụ chất lượng. Tấm nhận dạng nơi các tham chiếu này nằm ở dư ới cùng của thiết bị.



Để nếu cần, bạn không mất thời gian tìm kiếm, bạn có thể nhập thông tin chi tiết về thiết bị và số điện thoại hỗ trợ kỹ thuật tại đây.

N. E

Số FD

Hỗ trợ kỹ thuật

Xin lưu ý rằng kỹ thuật viên hỗ trợ sẽ không miễn phí nếu sử dụng thiết bị không đúng cách, kể cả trong thời gian bảo hành.

Chi tiết liên hệ của tất cả các quốc gia có trong danh mục Dịch vụ Kỹ thuật đính kèm.

Lệnh sửa chữa và hỗ trợ trong trường hợp bất thường

PT21 4250 790

Hãy tin tưởng vào năng lực của nhà sản xuất. Bằng cách này, bạn sẽ được đảm bảo rằng việc sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên chuyên môn từ Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật, được trang bị các bộ phận thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn.

Mục lục

Sử dụng đúng mục đích đã định	49
Hướng dẫn an toàn quan trọng	50
Nguyên nhân hư hỏng	53
Bảo vệ môi trường Tiết kiệm	53
năng lượng Thái bỏ theo	53
các quy tắc bảo vệ của nó	
môi trường	53
Làm quen với thiết bị Để	54
bếp ga Các nút điều	54
khiển Đèn báo trên	54
vòng đèn Các bộ phận lắp đặt cần	55
thiết Thiết bị đặc biệt Các bộ phận riêng	55
biệt của đầu đốt Các	55
bộ phận riêng biệt của đầu đốt Chảo	55
	56
Vận hành thiết bị Kích hoạt	56
Mức nấu chậm	57
Giám sát ngọn lửa điện tử và tự	57
động	
đánh lửa lại	57
Tắt máy Chỉ báo	57
hiệt dư Thiết bị ngắt an toàn	57
	57
Sơ đồ cài đặt và mẹo cài đặt Khuyến	58
ngợi về đầu đốt Mẹo	58
nấu ăn và nư ớng bánh Mẹo dùng chảo	58
	58
Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu ăn Dụng cụ	59
nấu ăn phù hợp Hướng dẫn sử	59
dụng	59
Vệ sinh và bảo trì Vệ sinh thiết	60
bị Bụi bẩn bị cháy Thay đổi	60
màu của đầu đốt	60
	61
Lỗi, có thể làm gì	61
	63
Dịch vụ khách hàng	63
Số E và số FD	63

Thông tin thêm về sản phẩm, phụ kiện, phụ tùng và dịch vụ có thể được tìm thấy trực tuyến (Internet): www.gaggenau.com và trong cửa hàng trực tuyến: www.gaggenau.com/zz/store

Sử dụng đúng mục đích đã định

Không sử dụng bất kỳ tấm phủ để bếp nào. Những điều này có thể dẫn đến tai nạn, ví dụ: do quá nóng, bốc cháy hoặc vỡ vật liệu.

Đọc kỹ các hướng

dẫn này. Chỉ khi đó bạn mới có thể vận hành thiết bị một cách an toàn và chính xác. Giữ lại hướng dẫn sử dụng và lắp ráp để sử dụng sau này hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.

Thiết bị này chỉ để gắn. Tuân thủ các hướng dẫn lắp ráp đặc biệt.

Thiết bị này phải được cài đặt theo hướng dẫn cài đặt đi kèm.

Sau khi giải nén, kiểm tra thiết bị. Trong trường hợp bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, không kết nối nó.

Chỉ trình cài đặt được cấp phép mới được phép kết nối thiết bị. Trong trường hợp hư hỏng do kết nối không chính xác, bạn không có quyền bảo hành. Để chuyển đổi sang loại khí khác, hãy gọi dịch vụ khách hàng kỹ thuật.

Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong nhà và môi trường trong nhà. Chỉ sử dụng thiết bị này để chuẩn bị thức ăn và đồ uống, không bao giờ sử dụng nó như một thiết bị sưởi ấm. Giám sát thiết bị trong quá trình hoạt động. Chỉ sử dụng thiết bị trong nhà.

Không đặt thiết bị này trên thuyền hoặc xe cộ.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao tối đa 2.000 mét so với mực nước biển.

Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Chỉ sử dụng các thiết bị an toàn hoặc lưu ý an toàn trẻ em đã được phê duyệt của chúng tôi. Thiết bị an toàn không phù hợp hoặc lưu ý an toàn trẻ em không phù hợp có thể dẫn đến tai nạn.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc không có đủ kinh nghiệm hoặc kiến thức khi họ được giám sát bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ hoặc đã nhận được hướng dẫn liên quan từ người này để sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ những rủi ro có thể phát sinh.

Trẻ em không được chơi với thiết bị. Không được để trẻ em thực hiện việc vệ sinh và bảo trì cho người dùng trừ khi chúng từ 15 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị và cáp kết nối.

Đóng van an toàn trên đường ống cấp khí khi thiết bị không hoạt động trong thời gian dài.

m Hướng dẫn an toàn quan trọng

Cảnh báo - HÀNH VI TRONG

SỰ CÓ MÙI KHÍ!

Rò rỉ gas có thể dẫn đến vụ nổ.

Nếu bạn nhận thấy có mùi gas hoặc hư hỏng trong lắp đặt khí:

Tắt nguồn cung cấp gas ngay lập tức hoặc van bình gas.

Tắt ngay mọi thiết bị đang mở lửa và thuốc lá.

Không nhấn lại công tắc đèn và công tắc thiết bị, không tháo không có ổ cắm (phích cắm) từ ổ cắm. Đừng sử dụng bất kỳ điện thoại cố định hoặc di động tại nhà.

Mở cửa sổ và thông gió tốt căn phòng.

Gọi dịch vụ kỹ thuật dịch vụ khách hàng hoặc kinh doanh cung cấp khí đốt.

m Cảnh báo - Nguy cơ ngộ độc!

Việc sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas dẫn đến việc tạo ra nhiệt, độ ẩm và các sản phẩm đốt cháy trong không gian lắp đặt thiết bị. Đảm bảo nhà bếp đủ thông gió tốt, đặc biệt khi sử dụng thiết bị.

Trong trường hợp sử dụng thiết bị nhiều trong thời gian dài, có thể cần thông gió bổ sung, ví dụ: tăng cường thông gió cơ học, nếu có, một hệ thống thông gió bổ sung để loại bỏ an toàn các sản phẩm cháy ra không khí bên ngoài (bên ngoài) và đồng thời để có khả năng trao đổi không khí trong phòng với hệ thống thông gió bổ sung.

Để có thêm hệ thống thông gió, hãy tham khảo ý kiến chuyên gia trước khi lắp đặt.

m Cảnh báo - Nguy cơ cháy! Dầu nóng, mỡ

bốc cháy

nhau chóng. Không bao giờ để dầu nóng và chất béo không được giám sát. Đừng tắt không bao giờ lửa bằng nước. Tắt bếp nấu ăn. Dập tắt ngọn lửa cẩn thận có nắp đậy, chặn bình chữa cháy hoặc thứ gì đó tương tự.

Đĩa hâm nóng quá

rất. Không bao giờ chạm vào chất dễ cháy các đồ vật trên bề mặt bếp. Đừng đặt đồ vật lên bề mặt lò sưởi.

Thiết bị rất nóng, dễ cháy

vật liệu có thể bốc cháy. Đừng lưu trữ hoặc không bao giờ sử dụng vật dễ cháy (ví dụ hộp thuốc xịt, chất lỏng làm sạch) theo thiết bị hoặc rất gần với nó. Đừng không bao giờ đặt các vật dễ cháy trên hoặc bên trong thiết bị.

Thiết bị quá nóng,

vải và các mặt hàng khác có thể đốt cháy. Giữ các loại vải (ví dụ như quần áo, rèm cửa) tránh xa ngọn lửa. Đừng bao giờ vư ợt qua ngọn lửa. Đặt các vật dễ cháy (ví dụ: khăn lau bếp, báo) lên, bên cạnh hoặc phía sau thiết bị.

Bếp gas, không có

dụng cụ nấu nướng được đặt lên trên, tạo ra trong quá trình vận hành một diện tích lớn nhiệt. Thiết bị và một thiết bị ở trên gắn mui xe có thể bị hư hỏng hoặc bắt lửa. Các cặn dầu mỡ trong bộ lọc của nó mui xe có thể bắt lửa. Vận hành bếp nấu

gas chỉ được gắn trên đồ dùng nhà bếp.

không bốc cháy sau 15 giây, hãy đóng nút điều khiển và mở cửa ra vào hoặc cửa sổ của phòng. Đợi ít nhất một phút trước khi đốt lại đầu đốt.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Thiết bị rất nóng trong quá trình hoạt động. Để thiết bị nguội trước khi vệ sinh. Các bếp nấu

ở khu vực xung quanh cửa vùng nấu có thể trở nên quá nóng. Không bao giờ chạm vào bề mặt nóng. Giữ trẻ em tránh xa.

Các bộ phận/bộ phận tiếp cận được sẽ rất nóng trong quá trình vận hành. Không bao giờ chạm vào các bộ phận/tránh xa.

Nếu nắp thiết bị đóng, nhiệt sẽ tích tụ. Chỉ vận hành hoặc kích hoạt thiết bị khi nắp thiết bị mở. Không

sử dụng vỏ thiết bị để giữ đồ hoặc quần áo. Chỉ đóng nắp thiết bị sau khi thiết bị đã nguội.

Chú ý!

Thiết hại cho thiết bị

Loại bỏ chất lỏng tràn ra trước khi mở nắp thiết bị.

Dụng cụ nấu rỗng trên bếp ga sẽ rất nóng. Không bao giờ đun nóng dụng cụ nấu rỗng.

Nếu bình gas không đứng thẳng, propan/butan lỏng có thể lọt vào thiết bị. Trong trường hợp này, ngọn lửa lớn có thể xảy ra trong đầu đốt. Các bộ phận có thể bị hỏng và theo thời gian có thể xảy ra rò rỉ, khiến khí thoát ra ngoài không thể kiểm soát. Cả hai tình huống đều có thể dẫn đến chấn thương. Luôn sử dụng bình gas ở vị trí thẳng đứng. Cảnh báo - Nguy cơ bị thương!

Sửa chữa không đúng cách là nguy hiểm. Chỉ kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng do chúng tôi đào tạo mới được phép tiến hành sửa chữa và thay thế dây cáp điện và đường ống cấp khí đốt bị hư hỏng. Nếu thiết bị bị hỏng hãy rút phích cắm (phích cắm) ra khỏi ổ cắm hoặc hạ/tháo cầu chì tương ứng trong hộp cầu chì, đóng nguồn gas lại. Gọi dịch vụ khách hàng kỹ thuật.

Lỗi hoặc hư hỏng thiết bị rất nguy hiểm. Không bao giờ kích hoạt một thiết bị bị hỏng. Rút phích cắm ra

khỏi ổ cắm hoặc tháo/rút cầu chì trong hộp cầu chì. Tắt nguồn cung cấp khí đốt. Gọi dịch vụ khách hàng kỹ thuật.

Chào có kích thước không phù hợp, chảo bị hư hỏng hoặc đặt sai vị trí có thể gây thương tích nghiêm trọng. Tuân thủ các hướng dẫn dành cho dụng cụ nấu ăn.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Lớp cách điện của dây cáp thiết bị điện có thể bị nóng chảy ở những bộ phận nóng của thiết bị. Cáp kết nối của các thiết bị điện không bao giờ được tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.

~~Sử dụng nước để làm mát~~
Sử dụng chất tẩy rửa áp suất cao hoặc vòi phun hơi nước.

Thiết bị bị lỗi có thể gây ra điện giật.

~~Không bao giờ kích hoạt~~
Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc hạ cầu chì vào hộp cầu chì. Gọi dịch vụ khách hàng.

Việc sửa chữa không đúng cách sẽ rất nguy hiểm. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ

~~khách hàng do chúng tôi~~
Đạo tạo. Nếu thiết bị bị hỏng, hãy rút phích cắm (phích cắm) ra khỏi ổ cắm hoặc hạ/tháo cầu chì trong hộp cầu chì. Gọi dịch vụ khách hàng kỹ thuật.

Nguyên nhân hư hỏng

Thiết hại **Thận trọng!**: - Hư hỏng do nhiệt đối với các thiết bị hoặc tủ lân cận: Nếu thiết bị hoạt động trong thời gian dài, nhiệt và độ ẩm sẽ được tạo ra. Cần phải có hệ thống thông gió bổ sung. Mở cửa sổ hoặc kích hoạt máy hút mùi.

- Hư hỏng thiết bị do tích tụ nhiệt: Không làm nóng các khuôn, chảo hoặc đĩa nướng cao bằng nhiều hơn một đầu đốt cùng một lúc. - Lỗi chức năng: Bạn

vặn nút điều khiển

luôn ở vị trí số 0 khi thiết bị không hoạt động.

Bảo vệ môi trường

bạn sẽ tìm thấy các mẹo tiết kiệm năng lượng và gợi ý về việc ngừng sử dụng các thiết bị.

Tiết kiệm năng lượng

Chọn đầu đốt theo kích thước của nồi. Đặt dụng cụ nấu ăn vào giữa.

Dùng loại nhỏ với số lượng ít nồi. Một cái nồi lớn, chỉ hơi đầy sẽ tốn rất nhiều năng lượng.

Luôn đậy nắp nồi bằng nắp phù hợp

nắp. Nấu ăn không có nắp sẽ tiêu tốn nhiều năng lượng hơn. Sử dụng nắp thủy tinh để bạn có thể nhìn vào nồi mà không cần phải nhấc nắp.

Nấu với ít nước. Điều này tiết kiệm năng lượng. Vitamin và khoáng chất được bảo quản trong rau.

Đặt trước mức độ nấu thấp hơn. Đây là cách bạn tiết kiệm năng lượng.

Xử lý theo quy định bảo vệ môi trường

Vứt bỏ bao bì theo quy định bảo vệ môi trường.

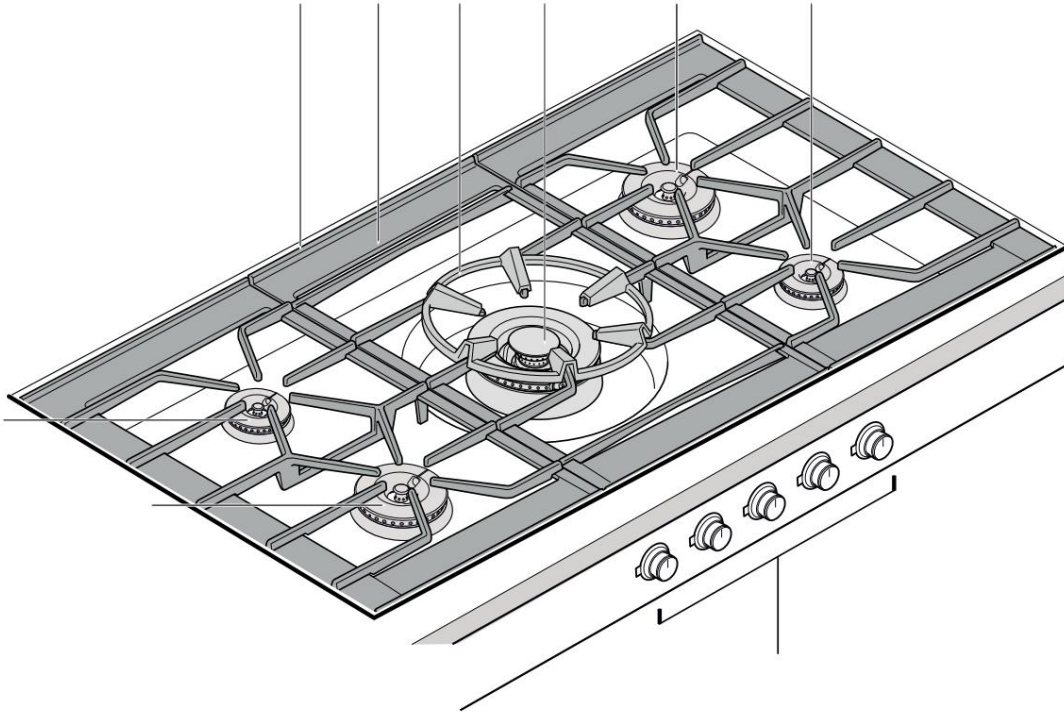


Thiết bị này được đánh dấu theo chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về thiết bị điện và điện tử (thiết bị điện và điện tử phế thải - WEEE).

Chỉ thị này đặt trước khuôn khổ cho việc thu hồi và khôi phục các thiết bị cũ có hiệu lực trên toàn EU.

Làm quen với thiết bị

Chân bếp gas



(Lỗ thông gió
(dưới giá đỡ dụng cụ nấu ăn))

Ø Giá đỡ dụng cụ nấu nướng

Chảo 8 vòng

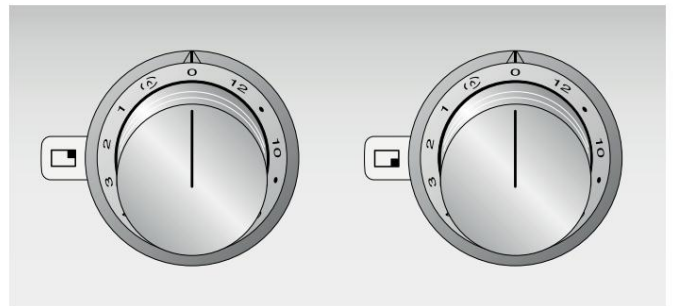
@ Đầu đốt chảo 6,0/5,8 kW

H Đầu đốt mạnh mẽ 4,0 kW

P Đầu đốt thông thường 2,0 kW

Nút điều khiển X

Nút điều khiển



Các ký hiệu trên nút điều khiển cho biết
tương ứng với đầu đốt tương ứng và cài đặt cho nó
mức nấu từ 1 đến 12 hoặc cài đặt chậm
nấu ăn .

uv Bếp nấu phía trước bên trái

Ù Bếp nấu phía sau bên trái

xy Bếp nấu giữa (Chảo)

Bếp nấu phía sau bên phải

Bếp nấu ngay phía trước

Chỉ báo trên vòng đèn

Mỗi nút điều khiển có một vòng đực chiếu sáng với khả năng chỉ dẫn khác nhau.

Chỉ định	Tầm quan trọng
và tắt	TẮT thiết bị
Ú Sánh lên màu cam Thiết bị BẬT	
^ Màu cam nhấp nháy Thiết bị TẮT Hiển thị nhiệt	Lượng còn lại họ
^ Nhấp nháy luân phiên cam và trắng	Tắt máy an toàn, mất điện
^ Nhấp nháy luân phiên màu vàng và đỏ tư ơ i	Lỗi thiết bị Hãy gọi dịch vụ khách hàng!
Ú Chúng sáng lên màu xanh trong vài giây rồi sau đó	Thiết bị chỉ đợc khởi động sau lần kết nối đầu tiên hoặc mất điện
<small>những cái màu vàng</small>	

Phụ kiện cần thiết cài đặt

CA 429 410 Bộ khung gồm khung trang trí (có thể hàn) và khung giữ lại

Thiết bị đặc biệt

Các bộ phận sau đây có thể đợc đặt hàng thông qua cửa hàng bán hàng đặc biệt:

WP 400 001 Chảo chảo làm từ chất liệu nhiều lớp. Có đáy cong và tay cầm, Ø 36 cm, 6 lít, cao 10 cm.

Chỉ sử dụng các phụ kiện theo chỉ dẫn. THE nhà sản xuất không chịu trách nhiệm khi các linh kiện có sử dụng không đúng cách.

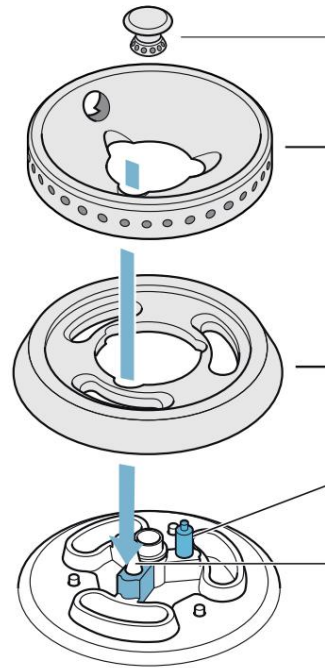
Thành phần riêng biệt của đầu đốt

Đặt các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt bằng độ chính xác và mức độ, nếu không có thể xảy ra trục trặc trong hoặc trong quá trình đánh lửa hoạt động.

Lắp đặt đầu đốt và ống lót của đầu đốt sao cho các răng khóa của phần dư đi một phần của đầu đốt để khóa những cái tư ơ ng ứng khóa.

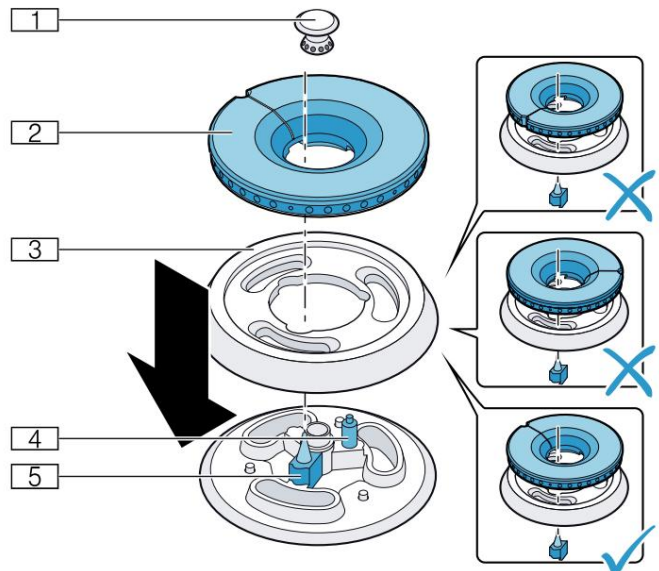
Lưu ý: Trư ờng hợp đặt chéo các bộ phận của đầu đốt, thiết bị không hoạt động.

Các bộ phận riêng biệt của đầu đốt thông thường



- (Nắp đầu đốt
- Ø Vòng đốt
- 8 Đầu đốt
- @ Bật lửa
- H Cặp nhiệt điện

Các thành phần riêng biệt của đầu đốt mạnh mẽ

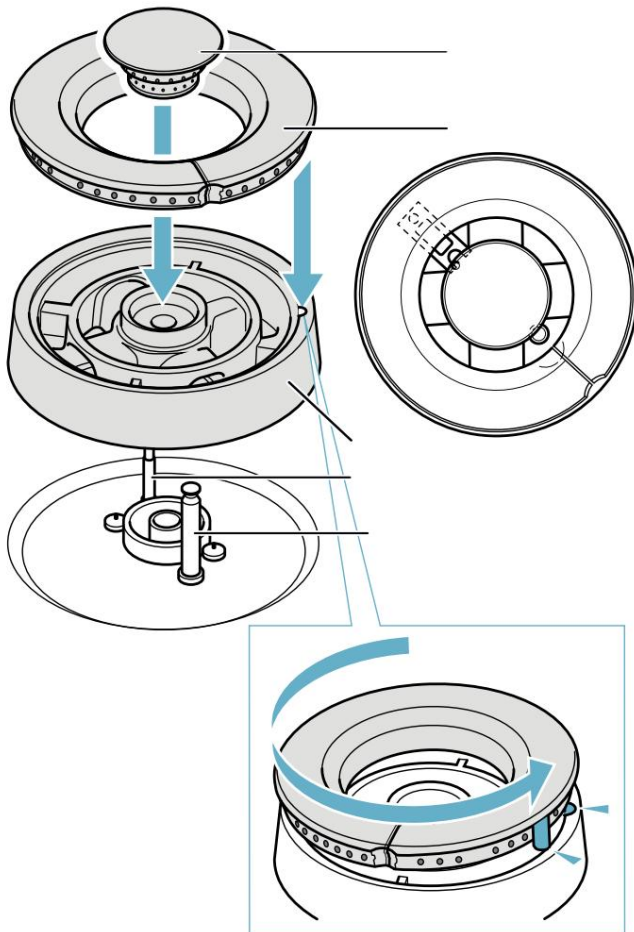


- (Vỏ đầu đốt
- Ø Vòng đốt
- 8 đầu đốt
- @ Bật lửa
- Cặp nhiệt điện H

Các bộ phận riêng biệt của đầu đốt Chảo

Đặt các bộ phận riêng lẻ của đầu đốt Chảo một cách chính xác và cân bằng, nếu không, trục trực có thể xảy ra trong quá trình đánh lửa hoặc trong quá trình vận hành. Đặt đầu đốt sao cho cặp nhiệt điện ở vị trí tư ơ ng ứng trên đầu đốt. Răng khóa trên vòng đầu đốt phải khớp với rãnh tư ơ ng ứng trên đầu đốt.

Lưu ý: Trừ ờ ng hợp các bộ phận của đầu đốt đặt xiên, thiết bị sẽ không hoạt động.



(Vỏ đầu đốt

Ø Vòng đốt

8 đầu đốt

@ Cặp nhiệt điện

H Đánh lửa

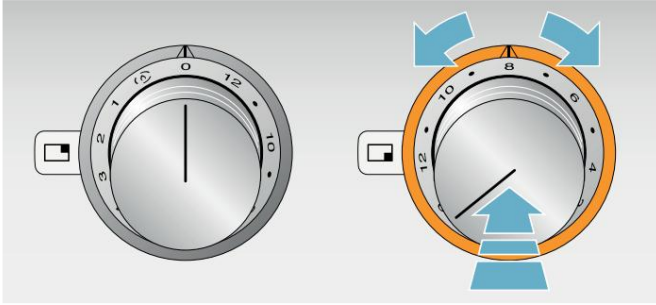
Xử lý thiết bị

- Chỉ sử dụng các phụ kiện đư ợc chỉ định.
Không đậy nắp bếp ga bằng thép không gỉ (ví dụ bằng giấy nhôm).
- Đầu đốt và môi lửa phải sạch và khô.
- Chỉ thắp sáng bếp nấu khi giá đờ dụng cụ nấu và tắt cả các phụ kiện đầu đốt đư ợc đặt đúng vị trí.
- Khi một đầu đốt đư ợc đốt cháy, tia lửa điện sẽ đư ợc tạo ra ở tất cả các đầu đốt.
- Không chạm vào bộ phận đánh lửa trong quá trình đánh lửa của thiết bị gas.
- Chú ý đến việc vệ sinh quá sạch sẽ. Nếu bộ phận đánh lửa bị bẩn, có thể dẫn đến đánh lửa bị lỗi. Thử ờ ng xuyên làm sạch bộ phận đánh lửa bằng bàn chải phi kim loại nhỏ. Cảnh thận để bộ phận đánh lửa không tiếp xúc với rung động mạnh.
- Để nấu bằng chảo chảo, bạn phải đặt vòng chảo lên trên đầu đốt chảo trên giá đờ dụng cụ nấu. Đảm bảo rằng chảo Chảo nằm chắc chắn trên vòng Chảo trong khi nấu.
- Khi thay đổi từ giai đoạn 3 sang giai đoạn 4 trở lên, đầu đốt sẽ nhanh chóng chuyển sang công suất tối đa. Điều này giúp tối ưu hóa việc truyền lửa giữa các vòng đầu đốt.
- Không che các lỗ thông gió ở mặt sau của đế bếp ga.
- Khi kích hoạt để bếp ga
hệ thống điện tử mở nguồn cung cấp khí, do đó tạo ra tiếng ồn ngắn. Đây là một cái gì đó bình thườ ng.
- Khi mất điện thiết bị không thể hoạt động. Nguồn cung cấp khí đốt bị tắt.

Kích hoạt

Để bếp gas có khả năng đánh lửa nhanh tự động.

- 1 Đặt dụng cụ nấu thích hợp lên trên trên vỉ nướng của bếp.
- 2 Nhấn nút thao tác của mục đã chọn đầu đốt và xoay nó sang trái hoặc phải đến mức nấu mong muốn. Đầu đốt tự động sáng lên.



Bằng cách xoay núm điều khiển, bạn có thể đặt mức độ nấu.

m Cảnh báo - Nguy cơ cháy nổ! Nếu đầu đốt không bốc cháy sau 15 giây, hãy đóng nút điều khiển và mở cửa phòng hoặc cửa sổ. Đợi ít nhất một phút trước khi đốt lại đầu đốt.

Mức độ nấu chậm

Ở chế độ nấu chậm, đầu đốt sẽ bật và tắt ngọn lửa gas. Vì vậy, bạn có thể ví dụ. làm tan chảy sô cô la hoặc đun nóng nước sốt tinh tế.

Xoay núm điều khiển sang A. Thời gian kích hoạt hoặc hủy kích hoạt lên tới 10 - 50 giây.

Giám sát ngọn lửa điện tử và tự động đánh lửa lại

Vì sự an toàn của bạn, để bếp được trang bị bộ theo dõi ngọn lửa điện tử. Nếu ngọn lửa tắt trong quá trình hoạt động (ví dụ do có gió lùa), thiết bị sẽ tự động bật lại đầu đốt.

Nếu việc đánh lửa lại không thành công (ví dụ: đầu đốt bị nhiễm bẩn do thức ăn bị đổ), thì thiết bị sẽ tắt nguồn cung cấp khí đốt. Vòng đèn phía sau nút điều khiển sẽ nhấp nháy.

Xoay núm điều khiển về số 0. Đợi cho đến khi thiết bị đủ nguội rồi kiểm tra xem tất cả các bộ phận đầu đốt đã được lắp đúng chưa. Kiểm tra xem đầu đốt hoặc bộ phận đánh lửa có bị bẩn không.~ "Hư hỏng, có thể làm gì" ở trang 61

Vô hiệu hóa

Xoay núm điều khiển về vị trí 0. Hệ thống điện tử của thiết bị sẽ tắt nguồn cung cấp gas.

Chỉ báo nhiệt còn lại

Vòng đèn phía sau nút điều khiển sẽ nhấp nháy sau khi tắt, trong khi thiết bị quá nóng không thể chạm vào mà không gây nguy hiểm.

Thiết bị tắt an toàn

Để bảo vệ bạn, thiết bị được trang bị cơ chế ngắt an toàn. Thiết bị sẽ tự động tắt khi hoạt động trong thời gian dài. Thời gian cho đến khi tắt tùy thuộc vào cài đặt (mức 12 = 1 giờ, mức 1 = 4 giờ). Vòng đèn phía sau nút điều khiển lần lượt nhấp nháy màu cam và trắng.

Xoay núm điều khiển về số 0, sau đó bạn có thể vận hành lại thiết bị như bình thường.

Bảng thiết lập và mẹo

Bước c chân nấu ăn-của	Quá trình dòng chảy ma thuật	Ví dụ
12	Xào nóng	Nữ ợc, súp loãng Rau
10 - 12	Chiên ở nhiệt độ cao	Thịt. Thực phẩm chảo/ đồ chiên Thịt, khoai tây
7-10	Tiếp tục nấu với nút mở nắp	Chất lỏng, mì ống
6-8	Nữ ợng chiên trong nhiệt độ vừa phải	Thực phẩm có bột mì Gia cầm, cá
4-6	Chiên ở nhiệt độ thấp Chiên nóng trong nồi chiên sâu Nấu chậm với mở nắp	Xúc xích nữ ợng, hành tây, các món ăn kèm trứng Rau, súp, món hầm Khoai tây chiên, đồ pha chế Knedel, xúc xích luộc- thắng
3-4	Rã đông Nấu trong hộp kín	Thực phẩm đông lạnh Thịt cuộn, nữ ợng
2-4	Xào Tiếp tục nấu với nắp đóng nắp	Rau Súp, rau củ
Mức nấu chậm lên đến 3	Làm phát	Gạo, sữa gạo, ngũ cốc-hay còn gọi là
Mức độ nấu chậm	Nấu chảy, bảo quản nhiệt	Sô cô la, bơ

Khuyến nghị đầu đốt

Chọn cho quá trình nấu ăn ít nhiệt độ và thời gian chuẩn bị lâu (ví dụ như nấu chảy, làm phồng. nữ ợng bánh) bằng đầu đốt thông thường hoặc đầu đốt mạnh đầu đốt (không phải đầu đốt Chảo).

Trong quá trình nấu ăn ở nhiệt độ cao và thời gian chuẩn bị ngắn (ví dụ: hâm nóng, chiên trong nồi chiên), chúng tôi khuyến dùng đầu đốt Chảo hoặc loại mạnh đầu đốt.

Lời khuyên khi nấu ăn và

nữ ợng bánh

Các giá trị trong bảng thiết lập chỉ mang tính chất hướng dẫn giá tham khảo, vì tùy theo loại và điều kiện ăn uống cũng như tùy theo kích thước và cách đổ đầy nồi là cần nhiều hay ít nhiệt.

Do công suất lớn nên mỡ, dầu dư ợc làm nóng nhanh chóng. Đừng để thịt nữ ợng không dư ợc giám sát, chất béo nó có thể bắt lửa và làm cháy món nữ ợng.

Mẹo làm chảo

Gợi ý: Để nấu ăn bằng chảo, bạn phải đặt vòng chảo trên đầu đốt

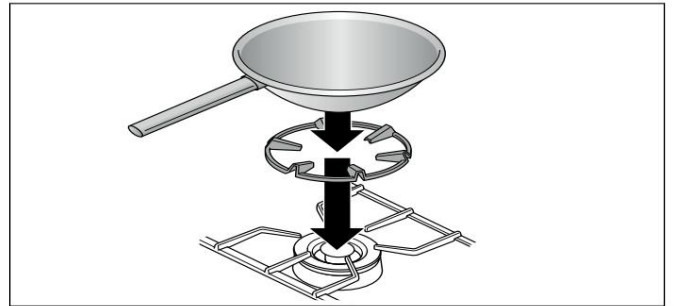
Chảo trong hộp đựng dụng cụ nấu nữ ợng. Hãy cẩn thận, vâng Chảo dư ợc đặt chắc chắn trong khi nấu vào vòng Chảo.

Chúng tôi khuyến dùng chảo có đáy cong. Một cái cao Chảo chảo chất lượng bạn có thể đặt hàng đặc biệt phụ kiện (WP 400 001).

Chỉ sử dụng để nấu ăn trong chảo dầu ăn rất nóng, ví dụ: dầu đậu phộng.

Nấu các nguyên liệu trong công thức trên lửa lớn, khuấy liên tục và không quá lâu. các rau vẫn còn hơi cứng.

Sử dụng để trộn và loại bỏ thức ăn tốt hơn một chiếc thìa nông có tay cầm dài hơn là vật liệu chịu nhiệt.



Lời khuyên cho dụng cụ nấu ăn

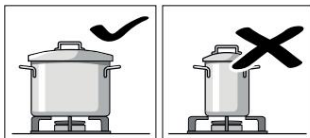
Những lời khuyên sau đây sẽ giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh làm hỏng dụng cụ nấu nướng.

Dụng cụ nấu ăn phù hợp

đầu đốt	Đường kính đáy nồi khuyến nghị	Đường kính đáy dụng cụ tối thiểu <small>đôi tai</small>
Đầu đốt thông thường	200 - 240mm	90mm
Đầu đốt mạnh Đầu đốt dành	240 - 280mm	90mm
cho Chảo	240 - 320mm	160mm
	Chỉ sử dụng chảo chảo có vòng chảo.	

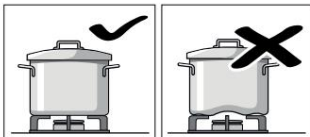
Không được sử dụng các dụng cụ có đường kính dưới 90 mm hoặc trên 280 mm (320 mm đối với đầu đốt Chảo). Nếu bạn sử dụng đồ dùng lớn hơn, chúng không được nhô ra ngoài chiều rộng của thiết bị.

Hướng dẫn sử dụng



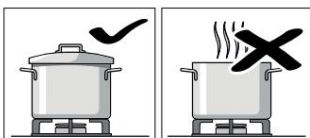
Sử dụng dụng cụ nấu có kích thước phù hợp cho đầu đốt tương ứng.

Không sử dụng bất kỳ dụng cụ nấu nhỏ nào trên bếp nấu lớn. Ngọn lửa không được tiếp xúc với các mặt của dụng cụ nấu.

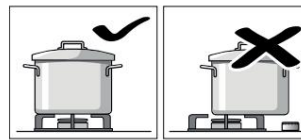


Không sử dụng dụng cụ nấu bị biến dạng, không đứng vững trên đế bếp. Đồ dùng có thể được lật đổ.

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phẳng và dày.

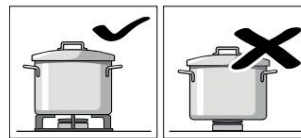


Không nấu mà không có nắp hoặc đậy nắp. Một phần lớn năng lượng bị mất đi.



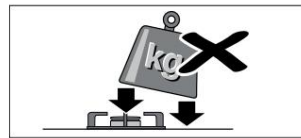
Đặt dụng cụ nấu ở giữa phía trên đầu đốt, nếu không dụng cụ nấu có thể bị lật.

Không đặt nồi lớn lên bếp gần nút điều khiển. Những thứ này có thể quá nóng và do đó bị hỏng.



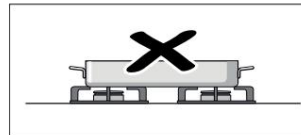
Đặt nồi lên giá đỡ dụng cụ nấu, không bao giờ đặt trực tiếp lên đầu đốt.

Trước khi sử dụng, hãy đảm bảo rằng hộp đựng dụng cụ nấu và nắp đầu đốt gas được lắp đúng cách.



Cẩn thận xử lý các dụng cụ đặt trên đế bếp.

Không đập vào đế bếp hoặc đặt bất cứ vật gì lên đó vật nặng.



Không bao giờ đun nóng dụng cụ nấu ăn (ví dụ: đĩa thịt hầm, chảo sâu lòng, đá nư ớng) bằng nhiều hơn một đầu đốt. Sự tích tụ nhiệt dẫn đến hư hỏng thiết bị.

Vệ sinh và bảo trì

Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây điện giật. Không sử dụng chất tẩy rửa áp suất cao hoặc vòi phun hơi ẩm.

Cảnh báo - Nguy cơ bị bỏng!

Các bộ phận/bộ phận có thể tiếp cận sẽ trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động. Không bao giờ chạm vào các bộ phận/bộ phận nóng. Giữ trẻ em tránh xa.

Chú ý! Làm

hỏng bề mặt Không sử dụng

các chất tẩy rửa này

- Chất tẩy rửa mạnh hoặc ăn mòn
- Chất tẩy rửa lò nung
- Chất tẩy rửa ăn da, chất tẩy rửa có chứa clo hoặc chất tẩy rửa mạnh
- Chất tẩy rửa có hàm lượng kiềm cao
- Miếng bọt biển, bàn chải hoặc dây điện cứng hoặc thô cọ xát

Nếu chất tẩy rửa như vậy tiếp xúc với thiết bị, hãy lau sạch thiết bị ngay bằng nước.

Luôn rửa kỹ miếng bọt biển mới trước khi sử dụng!

Vệ sinh thiết bị

Làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng, sau khi thiết bị nguội. Loại bỏ chất lỏng bị đổ ngay lập tức, không để thức ăn còn sót lại bị cháy.

Để đảm bảo hiệu suất tốt và sử dụng an toàn trong suốt thời gian sử dụng, hãy giữ đầu đốt sạch sẽ. Đảm bảo rằng các lỗ và khe trong bộ phận đầu đốt không bị nhiễm bẩn.

Giữ sạch các lỗ thông gió dư ở giá đựng dụng cụ nấu ăn. Các lỗ thông gió không được bịt kín.

Lau khô đầu đốt thật kỹ sau khi vệ sinh. Chỉ vận hành thiết bị với đầu đốt khô. Đầu đốt ướt có thể gây ra sự cố đánh lửa hoặc ngọn lửa không ổn định.

Khi lắp ráp chú ý đặt đúng vị trí các bộ phận đầu đốt (khóa răng). Tất cả các thành phần phải ngồi phẳng.

Phần thiết bị/Bề

mặt bên ngoài

tín tức

Bề mặt thép không gỉ

Đề nghị làm sạch

Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít nước rửa chén. Để vệ sinh, chỉ sử dụng một ít nước, nước sẽ không lọt vào thiết bị.

Để vết bẩn ngấm với một ít nước và một ít xà phòng rửa bát, đừng chà xát.

Loại bỏ vết bẩn nặng hoặc vết ó vàng do nhiệt bằng chất tẩy rửa bằng thép không gỉ của chúng tôi (mã sản phẩm 00311499). Để làm sạch, hãy tháo nó ra một cách cẩn thận. Ngâm

Giá nấu, vòng

nó trong bồn rửa. Làm sạch nó bằng bàn chải làm sạch và nước rửa chén.

Chảo

Làm sạch cẩn thận khu vực gót cao su để chúng không bị lỏng.

Rửa sạch bằng nước sạch, lau khô trước khi lắp đặt.

Bạn cũng có thể làm sạch giá đựng dụng cụ nấu nướng trong máy rửa chén. Trong trường hợp này, vì nước của dụng cụ nấu có thể bị phai màu. Điều này không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng. Làm sạch bằng vải mềm, ẩm

Bộ phận đốt

và một ít nước rửa chén. Lau khô bằng vải mềm, cẩn thận để không bị các lỗ hở.

Hãy cẩn thận để không làm mất bất kỳ đồ vật nhỏ nào.

Đừng làm sạch chúng trong máy rửa chén!

Núm điều khiển Làm sạch bằng vải mềm, ẩm và một ít nước rửa chén, vải không được quá ướt. Lau khô bằng vải mềm.

Ô nhiễm cháy

Đối với vết bẩn cứng, cháy, bạn có thể đặt mua gel làm sạch (mã đặt hàng 00311859) trong Cửa hàng trực tuyến của công ty chúng tôi, tại các cửa hàng bán hàng đặc biệt hoặc từ bộ phận dịch vụ khách hàng của công ty chúng tôi. Nó phù hợp cho các hộp đựng dụng cụ nấu ăn và để bếp ga bằng thép không gỉ. Nếu cần thiết, hãy để nó trên ô nhiễm qua đêm. Hãy chú ý đến các hướng dẫn trên chất tẩy rửa.

Chú ý!

Thiệt hại trên bề mặt

Không sử dụng gel làm sạch trên các bộ phận của đầu đốt.

Thay đổi màu sắc của đầu đốt

Sau nhiều lần sử dụng các phụ kiện bằng đồng của đầu đốt tối màu với quá trình oxy hóa tự nhiên. Sự thay đổi màu sắc không ảnh hưởng đến khả năng sử dụng.

Thiệt hại, có thể làm gì

Thứ ờng thì bạn có thể tự khắc phục chúng trình bày thiệt hại. Trư ờc khi gọi dịch vụ dịch vụ khách hàng, xin vui lòng lưu ý những điều sau đây gợi ý.

m Cảnh báo - Nguy cơ bị điện giật!

Sửa chữa không đúng cách là nguy hiểm. Sửa chữa chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên bộ phận dịch vụ khách hàng đư ợc đào tạo bởi us. Nếu thiết bị bị hỏng, vui lòng mang nó trở lại cấm (cắm) ra khỏi ổ cắm hoặc tháo/tháo vít cầu chì trong hộp cầu chì. Gọi cho cô ấy dịch vụ khách hàng kỹ thuật.

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Đầu đốt không sáng khi khởi động.	Có thể Không có nguồn điện.	Xoay tất cả các nút điều khiển về 0. Kiểm tra nó ra trong hộp cầu chì, nếu cầu chì nó rơi
Đầu đốt không sáng trong quá trình kích hoạt. Vòng đèn phía sau nút điều khiển nhấp nháy luân phiên màu cam và trắng.	Hư hỏng đầu đốt hoặc cung cấp khí đốt.	Xoay tất cả các nút điều khiển về 0. Kiểm tra: Các bộ phận đầu đốt đư ợc đặt đúng vị trí Tôi? Van ngắt gas mở? Đầu đốt khô và sạch? Có không khí trong ống dẫn sau khi nối cho lần đầu tiên hoặc sau khi thay chai (trong trư ờng hợp LPG)? Đổ hết bình gas (trong trư ờng hợp chất lỏng <small>đồng sáng</small>);
Đầu đốt không sáng trong quá trình kích hoạt. Tắt cả các vòng sáng phía sau các nút điều khiển sáng lên màu trắng rồi kích hoạt trong 10 giây. Khi đó vòng đèn của nút điều khiển đã kích hoạt sẽ sáng lên quả cam.	Chế độ trình bày là đư ợc kích hoạt.	Tắt chế độ thuyết trình.
Đầu đốt không sáng trong quá trình kích hoạt. Vòng đèn phía sau nút điều khiển nhấp nháy màu vàng luân phiên và màu đỏ tư ớ i.	Trục trục trong hệ thống điện tử	Vặn tất cả các nút điều khiển về 0 và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trong một phút (tháo/tháo vít thiết bị cầu chì hoặc rút phích cắm). Kết nối lại thiết bị. Các vòng đèn trên nút điều khiển sẽ sáng lên trong vài giây giây màu xanh lá cây và sau đó là màu vàng. Đợi cho đến khi đèn tắt. Sau đó xoay bất kỳ nút điều khiển nào ở bất kỳ cấp độ nấu ăn nào và trở lại 0 Bật đầu đốt. Trong trư ờng hợp vòng đèn lại nhấp nháy luân phiên cam và đỏ tư ớ i, hãy gọi để đư ợc phục vụ dịch vụ khách hàng.

Thiệt hại, có thể làm gì

Đầu đốt được tắt trong quá trình hoạt động.	Tắt máy an toàn: Không thực hiện thao tác nào trong một thời gian dài.	Chuyển tất cả các nút điều khiển về 0 và sau đó bật lại nếu cần.
Vòng đèn phía sau nút điều khiển lần lượt nhấp nháy màu cam và trắng. Đầu đốt được tắt trong quá trình hoạt động.		
	Mất điện tại nhà: Sau khi mất điện, thiết bị vẫn tắt vì lý do an toàn.	Chuyển tất cả các nút điều khiển về 0 và sau đó bật lại nếu cần.
Vòng đèn phía sau nút điều khiển lần lượt nhấp nháy màu cam và trắng. Bếp có mùi gas.		
	Có thể bị rò rỉ ở đầu nối bình gas.	Kiểm tra kết nối bình gas xem có chặt không. Mở cửa sổ và thông gió tốt cho khu vực. Đây là một cái gì đó bình thường. Ở trạng thái
Các góc của thiết bị hơi cong lên trong quá trình hoạt động.	Nhiệt làm kim loại của đế khí nở ra.	lạnh không nhìn thấy được độ cong.

Gợi ý - Mỗi khi

bật nguồn điện chính hoặc sau khi bị cắt điện, sẽ phát ra tiếng ồn do van gas được khởi động. Các vòng đèn trên nút điều khiển sáng lên màu xanh lục trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi đèn tắt.

- Khi kích hoạt để bếp ga

hệ thống điện tử mở nguồn cung cấp khí, do đó tạo ra tiếng ồn ngắn. Ngoài ra, khi thay đổi cài đặt nguồn sẽ tạo ra tiếng ồn. Đây là một cái gì đó bình thường.

Chế độ trình bày

Chế độ thuyết trình được kích hoạt nếu sau khi kích hoạt, tất cả các vòng đèn của nút điều khiển đều sáng màu trắng trong 10 giây. Đầu đốt không sáng. Vòng đèn của nút điều khiển được kích hoạt sẽ sáng lên màu cam.

Bạn có thể tắt chế độ thuyết trình như sau: 1 Xoay tắt cả các nút điều khiển về 0.

Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện. Đợi ít nhất 30 giây.

2 Kết nối lại thiết bị. Các vòng đèn trên nút điều khiển sáng lên màu xanh lục trong vài giây rồi chuyển sang màu vàng. Đợi cho đến khi đèn tắt.

3 Sau đó tắt chế độ thuyết trình trong vòng 3 phút như sau: Xoay bất kỳ nút điều khiển nào sang trái đến vị trí 12.

4 Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1.

5 Xoay nút điều khiển sang trái về vị trí 0. Đợi đến khi vòng đèn sáng màu vàng.

6 Xoay nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 1. Vòng đèn sáng lên màu xanh lục. Đợi 5 giây. Vòng đèn chuyển sang màu vàng.

Chế độ trình bày đã bị tắt. Để lưu cài đặt, hãy đảm bảo thoát khỏi menu như sau:

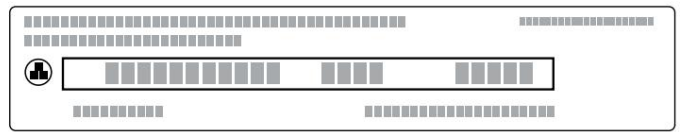
7 Xoay nút điều khiển về 0. Sau đó xoay nút điều khiển sang trái đến vị trí 12. Xoay nút điều khiển sang phải đến vị trí 1. Xoay nút điều khiển sang trái đến vị trí 0. Đợi cho đến khi vòng đèn tắt.

Dịch vụ khách hàng

Dịch vụ khách hàng của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ bạn nếu thiết bị của bạn cần sửa chữa. Chúng tôi luôn tìm ra giải pháp phù hợp, đồng thời tránh những cuộc viếng thăm không cần thiết của nhân viên dịch vụ khách hàng.

Số E và số FD

Vui lòng báo đầy đủ mã số sản phẩm (E-No.) và mã model (FD-No.) khi gọi điện để chúng tôi có thể hỗ trợ bạn chính xác. Bạn sẽ tìm thấy bảng loại có các số ở dư địa cùng của thiết bị.



Để không phải tìm kiếm quá nhiều, trong trường hợp cần bạn có thể ghi vào đây thông tin chi tiết về máy và số điện thoại của bộ phận chăm sóc khách hàng.

Đ.Không.

Số FD

Dịch vụ khách hàng 0

Xin lưu ý rằng việc kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng đến thăm trong trường hợp xử lý sai sẽ không miễn phí, ngay cả trong thời gian bảo hành.

Bạn có thể tìm thấy chi tiết liên hệ của tất cả các quốc gia trong bảng Dịch vụ hỗ trợ khách hàng đi kèm.

Lệnh sửa chữa và tư vấn khi có sự cố

GR 210 4277 601 cư ớc

gọi nội mạng

Hãy tin tư ờng vào kinh nghiệm của nhà sản xuất. Điều này đảm bảo rằng việc sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ đã được đào tạo, những người đã được trang bị các phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị gia dụng của bạn.

Có hiệu lực tại Vương quốc Anh:

Được nhập khẩu vào Vương quốc Anh bởi

Công ty TNHH Thiết bị gia dụng BSH

Grand Union House Đứ ờng Old

Wolverton Wolverton, Milton

Keynes MK12 5PT Vương quốc Anh

9001154619

GAGGENAU

9001154619