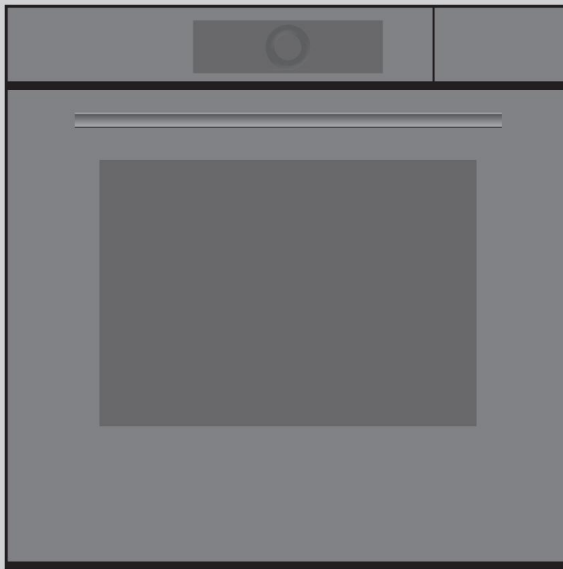




V-ZUG-Home Cài

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



Hướng dẫn sử dụng

Máy hấp kết hợp V6000

Máy hấp

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

Nó.

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

Sửa đổi

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

Tính hợp lệ

Những hướng dẫn vận hành này áp dụng cho:

Chỉ định mô hình	Kiểu	Hệ thống kích thước
Máy hấp CombiSteamer V6000 60	CS6T-23038, CS6T-23049	60-600

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



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

Nội dung

1	Biện pháp phòng ngừa an toàn	5
1.1	Các ký hiệu được sử dụng	5
1.2	Các biện pháp phòng ngừa an toàn chung	5
1.3	Các biện pháp phòng ngừa an toàn dành riêng cho thiết bị	5
1.4	Hướng dẫn sử dụng	6
2	Sử dụng lần đầu tiên	9
3	Mô tả thiết bị	10
3.1	Xây dựng	10
3.2	Các thành phần vận hành và hiển thị	10
3.3	Không gian nấu nướng	12
3.4	Phụ kiện	12
3.5	Cửa tự động (tùy theo từng mẫu)	15
4	Hoạt động	16
4.1	Vận hành màn hình	16
4.2	Đổ đầy nước vào bình chứa	17
4.3	Chọn và khởi động ứng dụng	18
4.4	Thay đổi ứng dụng	19
4.5	Thời gian hoạt động	20
4.6	Bắt đầu/kết thúc trễ	21
4.7	Nhiệt độ đầu dò thực phẩm	22
4.8	Tùy chọn	23
4.9	Kiểm tra và thay đổi cài đặt	24
4.10	Làm nóng trước	24
4.11	Thiết lập để bắt đầu sau	25
4.12	Cửa mở tự động (tùy theo từng model)	25
4.13	Mẹo ứng dụng	25
4.14	Yêu thích	26
4.15	Giảm	27
4.16	Bộ đếm thời gian	28
4.17	Chiếu sáng	29
4.18	Khóa màn hình	29
4.19	Chế độ im lặng	29
4.20	Thời gian	30
4.21	Hủy/kết thúc trước thời hạn	30
4.22	Kết thúc hoạt động	31
4.23	Kết thúc hoạt động khi AutoDoor đang bật (tùy theo mẫu)	32
4.24	Các bước tiếp theo	32
4.25	Tắt thiết bị	33
4.26	Làm rỗng bình chứa nước	33
4.27	Mẹo sử dụng thiết bị	34
5	Ứng dụng	34
5.1	Nhiệt trên/dưới	34
5.2	Nhiệt độ trên/dưới ẩm	34
5.3	Nhiệt độ trên/dưới sinh thái	35
5.4	Nhiệt độ đáy	35
5.5	PizzaPlus	36
5.6	Lò nướng	36
5.7	Đổi lưu cường bức bằng lò nướng	36
5.8	Không khí nóng	37
5.9	Không khí nóng ẩm	37
5.10	Không khí nóng có hơi nước	37
5.11	Không khí nóng sinh thái	38
5.12	Ứng dụng ngày 5a-bát	38
5.13	Hơi nước	40
5.14	Tái sinh	41
5.15	Làm khô (tùy theo từng mẫu)	41
5.16	Chủ nghĩa Vaccinism	42
5.17	Bánh chuyên nghiệp	43
5.18	Rang mềm	44
5.19	Giữ ẩm	47
5.20	Đĩa hâm nóng trong không gian nấu nướng	47
5.21	Sức khỏe	47
5.22	Vệ sinh	48
5.23	BakeOmatic	48
5.24	Tái tạo Omatic	49
5.25	Sách công thức nấu ăn	50
5.26	Công thức nấu ăn riêng	51
5.27	Nấu ăn dễ dàng	53
6	V-ZUG Trang chủ	55
6.1	Điều kiện	55
6.2	Thiết lập ban đầu	55

7	Cài đặt người dùng	56
7.1	Điều chỉnh cài đặt người dùng	56
7.2	Ngôn ngữ	56
7.3	Khóa an toàn cho trẻ em	56
7.4	Hiện thị	56
7.5	Tin hiệu và âm thanh	56
7.6	Thiết lập cá nhân	57
7.7	Chức năng hỗ trợ	58
7.8	Ngày và giờ	58
7.9	Trang chủ V-ZUG	59
7.10	Thông tin thiết bị	59
7.11	Cài đặt gốc	60
7.12	Quản lý sinh thái	60
7.13	Dịch vụ khách hàng	60

8	Chăm sóc và bảo dưỡng	61
8.1	Vệ sinh bên ngoài	61
8.2	Vệ sinh khu vực nấu nướng	61
8.3	Vệ sinh khay nướng	61
8.4	Vệ sinh bằng hơi nước	61
8.5	Vệ sinh cửa thiết bị	62
8.6	Vệ sinh gioăng cửa	64
8.7	Thay thế gioăng cửa	64
8.8	Thay thế bóng đèn LED	64
8.9	Vệ sinh phụ kiện và thanh dẫn kệ	64
8.10	Tẩy cặn	65

9	Xử lý sự cố	67
9.1	Thông báo lỗi	67
9.2	Các vấn đề khác có thể xảy ra	68
9.3	Sau khi mất điện	70

10	Phụ kiện và phụ tùng thay thế	70
10.1	Phụ kiện	70
10.2	Phụ kiện đặc biệt	70
10.3	Linh kiện thay thế	71

11	Dữ liệu kỹ thuật	71
11.1	Nguồn sáng	71
11.2	Lưu ý cho các viện kiểm tra	71
11.3	Đo nhiệt độ	72

11.4	Phiếu sản phẩm	72
11.5	Thông tin sản phẩm	72
11.6	Chỉ số sinh thái	72

12	mẹo và thủ thuật	73
12.1	Kết quả nấu không đạt yêu cầu	73
12.2	Mẹo chung	74
12.3	Tiết kiệm năng lượng	74

13	Xử lý	75
14	Mục lục	77
15	Ghi chú	81
16	Dịch vụ & Hỗ trợ	83

1 Biện pháp phòng ngừa an toàn

1.1 Các ký hiệu được sử dụng



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

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



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



Thông tin về việc xử lý



Thông tin về Hướng dẫn vận hành

Biểu thị hướng dẫn từng bước.

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

Biểu thị một danh sách.

1.2 Biện pháp phòng ngừa an toàn chung



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



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

Không được thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng

bởi trẻ em mà không có sự giám sát.

Nếu một thiết bị không được trang bị cấp nguồn và một phích cắm hoặc phương tiện khác cho ngắt kết nối khỏi nguồn điện với một tiếp xúc mở trên mỗi cực tuân thủ điều kiện của loại quá áp III để cô lập hoàn toàn, một thiết bị cách ly phải được tích hợp vào hệ thống điện được lắp đặt cố định theo

quy định lắp đặt.

Nếu cấp nguồn của thiết bị này bị

hỏng, nó phải

được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc

Dịch vụ khách hàng của họ

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

1.3 An toàn cho từng thiết bị cụ thể

các biện pháp phòng ngừa



ĐỌC NHỮNG ĐIỀU QUAN TRỌNG

THẬN TRỌNG AN TOÀN

CẨN THẬN VÀ GIỮ LẠI

SỬ DỤNG CHO TƯƠNG LAI.

CẢNH BÁO: Thiết bị

và các bộ phận có thể tiếp cận của nó nhận được

nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận không

chạm vào các bộ phận làm nóng.

Trẻ em dưới 8 tuổi

phải giữ tuổi

tránh xa thiết bị trừ khi họ được

giám sát liên tục.

CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể tiếp cận được có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ nhỏ tránh xa thiết bị.

Nếu bạn sở hữu một thiết bị không có tay nắm cửa, cửa thiết bị có thể mở được

và đóng lại bằng cách nhấn

Nút «Mở/Đóng».

Khi cửa thiết bị được

mở tự động, nhỏ

trẻ em hoặc động vật không được

nằm trong phạm vi mở

cửa của thiết bị.

Thiết bị này được thiết kế cho sử dụng trong nhà và tương tự các thiết lập như: trong bếp ăn của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các cơ sở thương mại khác; trong các cơ sở nông nghiệp; bởi khách

trong khách sạn, nhà nghỉ và các cơ sở lưu trú khác;

trên giường

và các cơ sở phục vụ bữa sáng.

Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong xe cộ hoặc trên

lên tàu hoặc máy bay hoặc trong phòng có điều kiện đặc biệt như, ví dụ, có chất ăn mòn hoặc chất nổ

bầu khí quyển (bụi, hơi nước hoặc khí) hoặc độ ẩm ngưng tụ.

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

dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn cho

lau kính trong lò nướng

cửa vì họ có thể cào

bề mặt. Điều này có thể phá hủy cái ly.

Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm được khuyến nghị cho lò nướng này.

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

Để tránh quá nhiệt, thiết bị không được lắp đặt

đằng sau cánh cửa trang trí.

CẢNH BÁO: Không bao giờ hâm nóng thức ăn

hoặc chất lỏng trong hộp kín chẳng hạn như lon hoặc chai như

chúng có khả năng phát nổ do

để tạo áp suất quá mức.

Xem phần «Phụ kiện» để biết cách

sử dụng đúng các bộ phận có thể lắp vào.

1.4 Hướng dẫn sử dụng

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

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

Sử dụng đúng cách

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

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

Không sử dụng thiết bị như một phòng lò sưởi.

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

Bất kỳ sửa chữa, thay đổi hoặc thao tác nào đối với thiết bị, đặc biệt là bất kỳ các bộ phận mang điện, chỉ có thể được thực hiện bởi nhà sản xuất, Dịch vụ khách hàng của nhà sản xuất hoặc một đơn vị có trình độ tương đương người. Sửa chữa nếu thực hiện không đúng cách có thể gây thương tích nghiêm trọng, thiệt hại cho thiết bị và phụ kiện, cũng như ảnh hưởng đến hoạt động của thiết bị. Nếu thiết bị không hoạt động bình thường hoặc trong trường hợp cần sửa chữa, hãy làm theo hướng dẫn trong phần «Dịch vụ & Hỗ trợ». Nếu cần, vui lòng liên hệ Dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng.

Giữ lại các hướng dẫn vận hành này để tham khảo trong tương lai.

Thiết bị tương ứng với việc nhận dạng tiêu chuẩn công nghệ được chuẩn hóa và các quy định an toàn có liên quan. Sử dụng đúng cách thiết bị này rất cần thiết để tránh hư hỏng và tai nạn. Do đó, vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa được nêu trong hướng dẫn vận hành này.

Không gắn nam châm vào màn hình.

Lưu ý khi sử dụng

Sử dụng chức năng khóa an toàn cho trẻ em.

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

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

Đảm bảo không có vật lạ hoặc

không cho vật nuôi vào khu vực nấu nướng trước khi đóng cửa thiết bị.

Đối với các thiết bị có vi nướng: Đóng cửa thiết bị trong khi nướng.

nhiệt độ cao có thể làm hỏng các bộ phận vận hành và hiển thị hoặc các bộ phận được lắp đặt các đơn vị ở trên.

Thận trọng: Có nguy cơ bị bỏng!

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

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

Mỡ và dầu quá nóng có thể dễ dàng bắt lửa cháy. Đun nóng dầu trong không gian nấu ăn để thịt áp chảo là nguy hiểm và không nên được thực hiện. Không bao giờ cố gắng dập tắt đốt cháy dầu hoặc mỡ với nước. Nguy hiểm nổ! Dập tắt ngọn lửa bằng chăn cứu hỏa. Giữ cửa ra vào và cửa sổ đóng lại.

Không rót rượu mạnh (rượu mạnh, rượu whisky, rượu schnapps, v.v.) trên thức ăn nóng. Nguy hiểm của vụ nổ!

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

Nếu bạn nhận thấy khói có thể xuất hiện từ đám cháy trong thiết bị hoặc bên trong không gian nấu nướng, giữ thiết bị đóng cửa lại và ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.

Các phụ kiện nóng lên trong quá trình nấu ăn không gian. Sử dụng găng tay bảo vệ hoặc lò nướng vải.

Thận trọng: Có nguy cơ gây thương tích!

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

Chỉ để cửa thiết bị mở trong
vị trí thông gió. Một thiết bị mở
cửa có nguy cơ vấp ngã hoặc gây thương tích!
Không ngồi hoặc nghỉ ngơi trên thiết bị
cửa hoặc sử dụng làm bề mặt lưu trữ.
Đối với bếp nấu: Có thể lắp thêm tấm chắn bếp
để bảo vệ trẻ nhỏ. Bảo vệ bếp
có sẵn tại các nhà bán lẻ chuyên nghiệp.

Thận trọng: Nguy hiểm đến tính mạng!

Nguy cơ ngạt thở! Giữ nguyên bao bì
vật liệu, ví dụ như màng nhựa và poly-
styrene, tránh xa trẻ em. Bao bì
vật liệu có thể gây nguy hiểm cho trẻ em.

Làm thế nào để tránh làm hỏng thiết bị

Đóng cửa thiết bị cẩn thận. Không đặt bất
kỳ miếng chèn bảo vệ hoặc
giấy bạc trên sàn khu vực nấu nướng với các
thiết bị không có bộ phận gia nhiệt ở đáy nhìn
thấy được.
Không sử dụng các vật có thể bị rỉ sét trong
không gian nấu nướng.
Sử dụng dao hoặc bánh xe cắt trên
khay nướng sẽ làm hỏng bề mặt một cách rõ rệt.

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

Làm khô không gian nấu nướng bằng hơi nước sau
mỗi lần nấu nướng.

Khi vệ sinh thiết bị hãy
chắc chắn không có nước nào lọt vào bên trong. Sử
dụng một miếng vải hơi ẩm. Không phun
bên ngoài hoặc bên trong thiết bị
với nước. Nếu nước vào bên trong thiết bị, nó sẽ
gây ra thiệt hại. Xem
Mục «Chăm sóc và bảo dưỡng».

Làm rỗng bình chứa nước khỏi bất kỳ nước nào
vẫn còn trong đó và sau đó đổ đầy nước lạnh, tươi
nước uống.

2 Sử dụng lần đầu tiên

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

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

Chạm lâu vào màn hình.

- Thiết bị bắt đầu hoạt động.
- Các thiết lập người dùng khác nhau cần thiết cho hoạt động sẽ xuất hiện trên màn hình sau khác.

Thực hiện cài đặt và xác nhận. Đổ đầy

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

Bắt đầu xả sạch hệ thống nước.

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

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



sự gấp nếp.

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

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

Lau sạch và làm khô không gian nấu nướng. Bắt

đầu quá trình đốt cháy ban đầu.

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

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



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

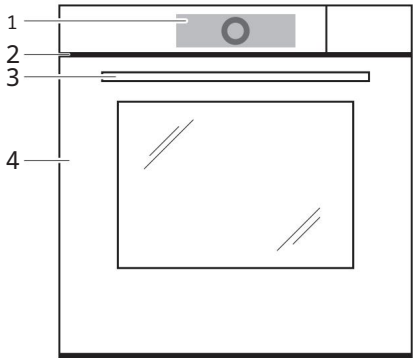


Tất cả nhiệt độ trong hướng dẫn vận hành này đều được tính bằng độ C (°C).

3 Mô tả thiết bị

3 Mô tả thiết bị

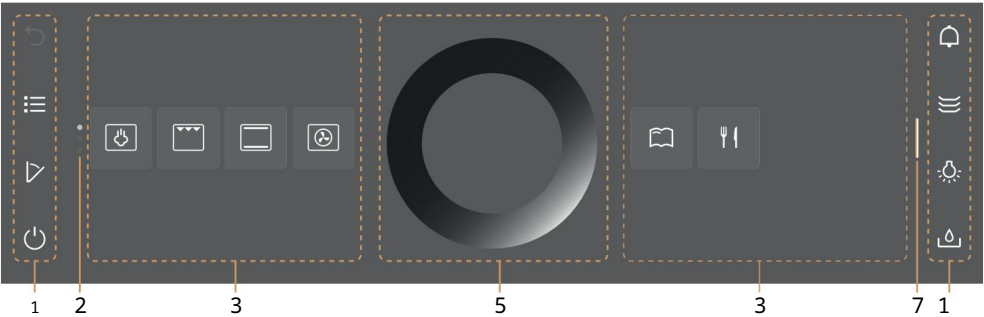
3.1 Xây dựng



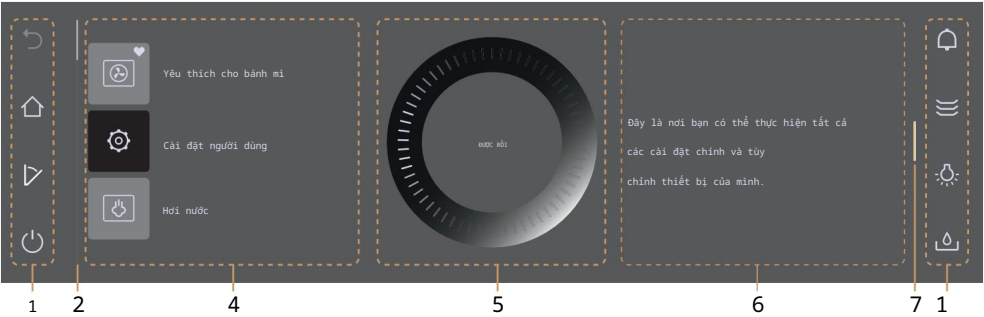
- 1 Các yếu tố vận hành và hiển thị
- 2 Cửa thông gió
- 3 Tay nắm cửa (tùy theo mẫu)
- 4 Cửa thiết bị

3.2 Các yếu tố vận hành và hiển thị

Chế độ xem ứng dụng



Xem danh sách



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

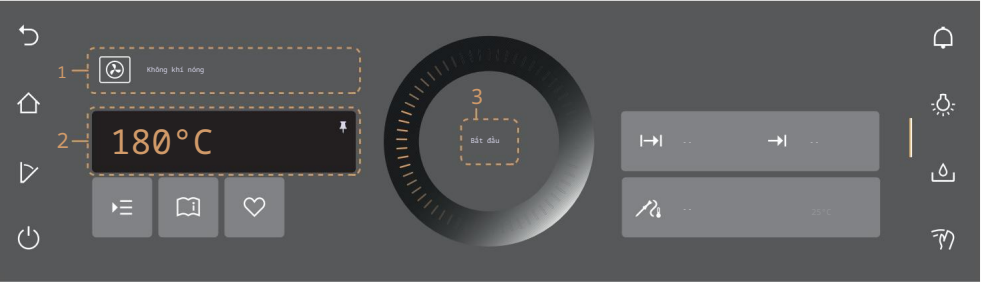
Các nút chức năng bên trái

	Bước lùi lại
	Màn hình bắt đầu
	Xem danh sách
	Chế độ xem ứng dụng
	AutoDoor (tùy theo từng mẫu)
	Tắt

Các nút chức năng bên phải

	Bộ đếm thời gian
	Chiếu sáng không gian nấu ăn
	Mở nắp ngăn chứa nước
	Khóa màn hình
	Chế độ im lặng
	Cái đồng hồ

Sẵn sàng để bắt đầu

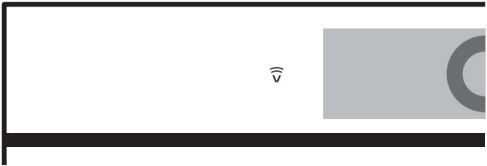


1	Ứng dụng	3	Bắt đầu hoạt động
2	Giá trị chính		

Cài đặt tùy chọn

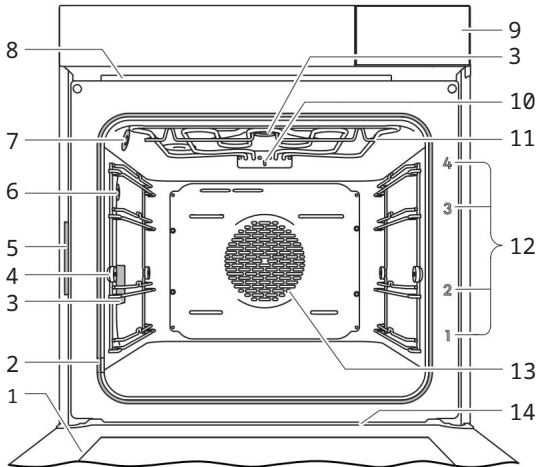
	Tùy chọn		Thời gian hoạt động
	Mẹo ứng dụng		Kết thúc
	Yêu thích		Nhiệt độ lỗi

Biểu tượng



	Trang chủ V-ZUG
--	-----------------

3.3 Không gian nấu nướng



1 Cửa thiết bị

2 Gioăng cửa

3 Chiếu sáng khu vực nấu ăn

4 Đai ốc khóa

5 Biểu số nhận dạng

6 Ổ cắm cho đầu dò thực phẩm

7 Cảm biến khí hậu

8 Thông gió không gian nấu ăn

9 Ngăn chứa nước

10 Cảm biến nhiệt độ

11 Nướng / nhiệt trên

12 cấp độ (có nhãn)

13 Quạt gió nóng

14 Máng ngưng tụ gắn cửa



Bộ phận làm nóng phía dưới nằm bên dưới sàn không gian nấu nướng để dễ vệ sinh.



Sử dụng miếng chèn bảo vệ hoặc lá nhôm có thể làm hỏng thiết bị.

Không đặt bất kỳ miếng chèn bảo vệ hoặc lá nhôm nào lên

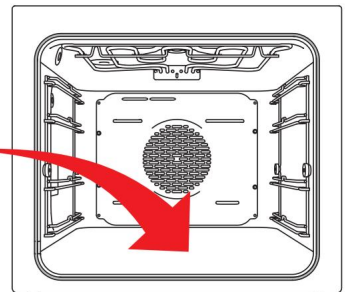
sàn khu vực nấu nướng.



đi



đi



3.4 Phụ kiện



Xử lý không đúng cách có thể gây hư hỏng!

Không sử dụng dao hoặc lưỡi cắt trên các phụ kiện.



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

Khay nướng



Một số loại thực phẩm có thể làm hỏng lớp phủ bề mặt.

Các loại thực phẩm như bánh mì kiềm (ví dụ bánh quy), bột hoặc hỗn hợp có hàm lượng lòng trắng trứng cao và thịt gà có thể ảnh hưởng đến tính chất chống dính của khay nướng.

Nên sử dụng giấy nướng với những loại thực phẩm này.

Khuôn nướng bánh như bánh flan, bánh mì và bánh

quy Sử dụng cùng với kệ lưới như khay hứng nước.

Nếu không được phủ hoàn toàn bằng lớp nướng, hình dạng của nó có thể bị biến dạng trong quá trình nướng. Điều này là bình thường.

Khi nguội, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu.



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

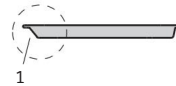


ứng dụng isine».

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

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

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



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



Khay thép không gỉ

Sử dụng cùng với kệ lưới hoặc bếp nấu có lỗ

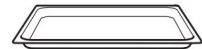
khay đựng nước như một khay hứng nước nhỏ giọt.

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

Nếu không được phủ hoàn toàn bằng cách nướng, hình dạng của nó có thể bị biến dạng trong quá trình nướng. Điều này là bình thường. Khi nguội, nó sẽ trở lại hình dạng ban đầu.

Thích hợp

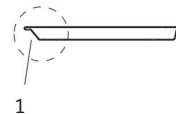
để sử dụng với Các ứng dụng «Tái tạo» và «Khí nóng có hơi nước» nếu nhiệt độ được đặt thấp hơn 150 °C. Nhiệt độ cao có thể gây ra hiện tượng đổi màu.



Không phù hợp để sử dụng với «Nhiệt trên/dưới» và

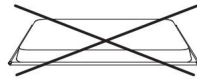
Ứng dụng « PizzaPlus».

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



3 Mô tả thiết bị

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



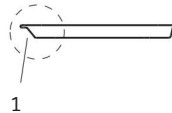
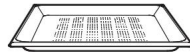
Khay nấu có lỗ Đặc biệt

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

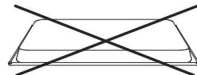
TRÊN.

Để chiết xuất nước ép từ quả mọng, trái cây,

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



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



Không phù hợp để sử dụng với «Nhiệt trên/dưới» và ứng dụng « PizzaPlus».

Kệ dây



Nếu bạn sử dụng máy hấp kết hợp với lò nướng: Không sử dụng giá đỡ bằng lưới của lò nướng trong máy hấp! Nguy cơ bị gỉ sét!

Kệ lưới của lò hấp được phân biệt bằng tấm kim loại có biểu tượng hơi nước.

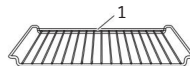
Dùng để nướng và rang đứng trên khay nướng

Dùng để nướng thịt đứng, pizza đông lạnh,

v.v. Đảm bảo thanh 1 ở phía sau khay nướng

không gian. Điều này cho phép lấy thực phẩm ra khỏi không gian nấu nướng một cách an

toàn. Hoạt động như một giá làm mát.



Đầu dò thực phẩm 3 điểm

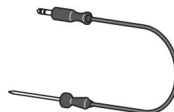


Không thể sử dụng đầu dò thực phẩm ở nhiệt độ không gian nấu nướng trên 230 °C.

Phải có khoảng cách giữa đầu dò thực phẩm và bộ phận làm nóng trên vỉ nướng/phía trên ít nhất là 5 cm.

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

Để đo nhiệt độ lõi của thực phẩm





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

Bình đựng nước có nắp



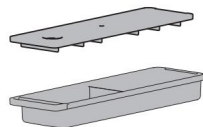
Không sử dụng nước lọc (nước khử khoáng) hoặc nước cất. Đổ hết nước còn lại trong bình chứa nước và đổ đầy nước uống mới.

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

đánh dấu.

- Dấu «max.» nằm ở lỗ tròn trên nắp.

Bên trong có một cái tab được in nổi chữ «max.».



Phụ kiện đặc biệt



Đặt bất kỳ phụ kiện nào không có trong phạm vi giao hàng lên kệ dây.

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

3.5 AutoDoor (tùy theo từng mẫu)



Trẻ em từ 3 tuổi trở xuống phải tránh xa thiết bị. Trẻ em từ 3 đến 8 tuổi phải tránh xa thiết bị

trừ khi chúng được giám sát liên tục.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu chúng đã được hướng dẫn hoặc được giám sát.

Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị không có sự giám sát.

Do đó, trách nhiệm thuộc về người giám sát.

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



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

Nút chức năng cùng với bộ điều khiển và ổ đĩa thực hiện chức năng của một xử lý.

Nếu điện trở quá lớn, cửa thiết bị sẽ bị tách khỏi cơ cấu truyền động. và sau đó có thể di chuyển tự do.

Loại bỏ vật cản khỏi cửa thiết bị và kích hoạt lại «AutoDoor» bằng cách sử dụng nút chức năng.

- Nếu vẫn không được, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng.



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

- Có thể cài đặt âm báo trong phần cài đặt của người dùng (xem trang 56).



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

4 Hoạt động

Nhấn và giữ nút chức năng AutoDoor.

- Trên màn hình xuất hiện thông báo sau:



Chọn tùy chọn mong muốn.

Khi nào nên sử dụng AutoDoor

Mở và đóng cửa thiết bị cũng như đặt nó ở vị trí thông gió bằng cách nhấn nút chức năng.

Tự động mở và đóng cửa (xem trang 23) Ứng dụng sấy khô (xem trang 41)

4 Hoạt động

4.1 Vận hành màn hình Bật thiết bị Thiết

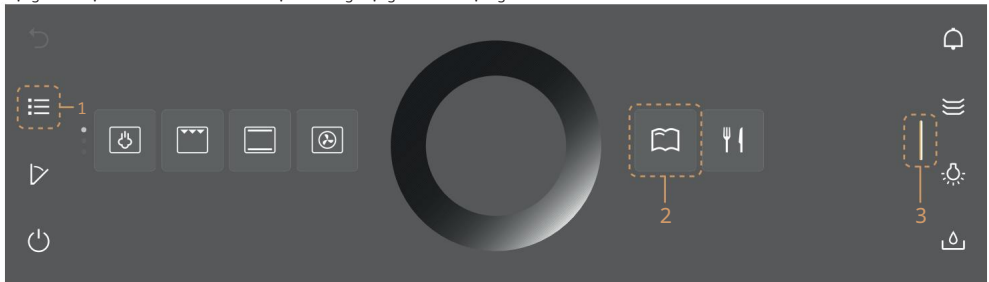
bị được vận hành bằng màn hình.

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

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Thay đổi chế độ xem màn hình bắt đầu Màn

hình bắt đầu có thể được hiển thị theo một trong hai cách: dưới dạng chế độ xem ứng dụng (xem trang 10) hoặc dưới dạng chế độ xem danh sách. Chế độ xem ứng dụng là cài đặt gốc.



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

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

- Sau đó thay đổi sẽ bị hủy bỏ.

- Khi màn hình được gọi lại, chế độ xem được thiết lập trong cài đặt người dùng sẽ xuất hiện. Để thay đổi chế độ xem vĩnh viễn, hãy vào cài đặt người dùng đến «Cài đặt riêng lẻ» và chọn chế độ xem màn hình bắt đầu mong muốn (xem trang 57).

Hiển thị thông tin nhanh Chế độ xem

Ứng dụng hiển thị tên của các ứng dụng cũng như hai chức năng yêu thích «Đổi tên» và «Xóa». Nhấn và giữ ứng dụng mong muốn 2. 

- Thông tin nhanh và chức năng yêu thích trong mục Yêu thích xuất hiện phía trên ứng dụng (xem trang 26).

Phát hành ứng dụng 2.

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

Di chuyển ứng dụng

Có thể di chuyển và sắp xếp lại các ứng dụng trong chế độ xem ứng dụng.

Nhấn và giữ ứng dụng mong muốn 2 và di chuyển ứng dụng đó để thay đổi thứ tự ứng dụng.

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

Phát hành ứng dụng 2.

- Thứ tự ứng dụng mới được lưu.

Mở rộng thanh chức năng bên phải

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

Kéo thanh 3 sang trái.

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

Sử dụng CircleSlider

Chạm vào ứng dụng hoặc chức năng mong muốn.

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

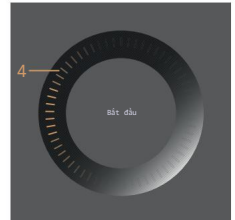
tay của bạn vào CircleSlider 4 và di chuyển nó theo

vòng tròn.

- Phạm vi giá trị thay đổi.

Thả CircleSlider 4. Nhấn «Bắt

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



4.2 Đổ đầy nước vào bình chứa



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

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

- Nắp ngăn chứa nước mở ra.

Lấy bình chứa nước ra khỏi thiết bị. Đổ

nước vào bình chứa đến vạch «tối đa».

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

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

4 Vận hành

Đổ đầy nước vào bình chứa

Nước trong bình chứa thường đủ cho một lần nấu.

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

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

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

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn một nhóm ứng dụng

Một

trong hai cách sau: Trong chế độ xem ứng dụng, chạm vào nhóm ứng dụng mong muốn.

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

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

Nhấn «OK» hoặc chạm vào ứng dụng.

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



Chọn ứng dụng Chọn ứng

dụng mong muốn bằng CircleSlider.

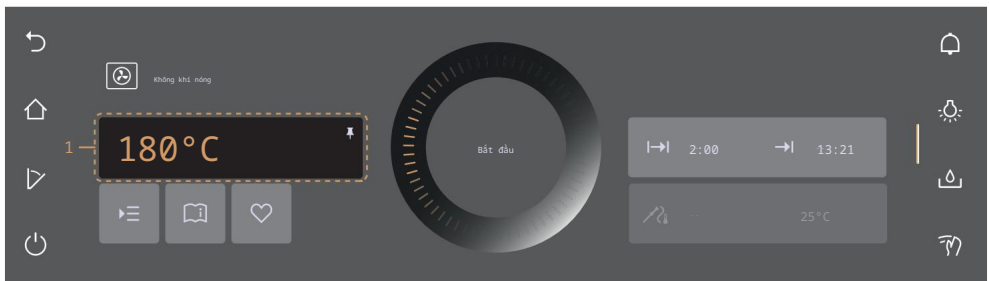
- Chọn một mục trong danh sách bằng cách vuốt, điều hướng và chạm vào mục

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

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

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

Màn hình bắt đầu xuất hiện trên màn hình:



Điều chỉnh giá trị

Nếu cần, hãy điều chỉnh giá trị chính 1 bằng CircleSlider (xem trang 24). Nếu cần, hãy chạm và xác định  điều chỉnh hoặc kích hoạt giá trị của các tùy chọn khác (xem trang 23).

Lưu giá trị

Lưu vĩnh viễn và ghim giá trị chính đã điều chỉnh 1 cho ứng dụng đã chọn, nếu được đã hỏi (xem trang 27).

Chạm và  tạo mục yêu thích nếu cần (xem trang 26).

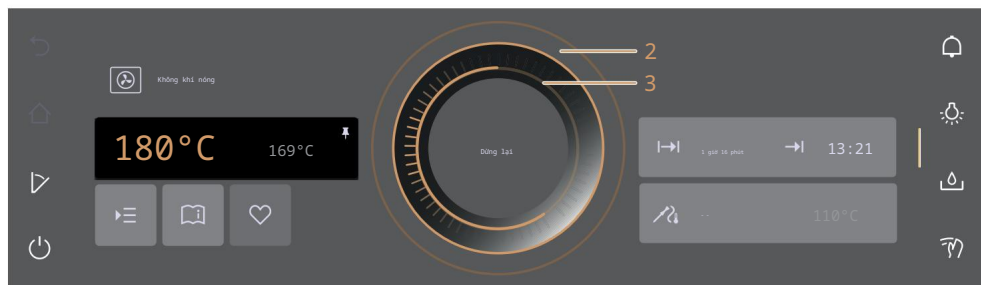
Bắt đầu ứng dụng Nhấn

«Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

- Vòng tròn nhấp nháy số 2 của CircleSlider cho biết hoạt động đã bắt đầu.
- Nhiệt độ thực tế của không gian nấu được hiển thị khi không gian nấu đang nóng lên (tùy thuộc vào ứng dụng và cài đặt).
- Thanh tiến trình 3 trong CircleSlider hiển thị thời gian đếm ngược đến thời gian còn lại hoặc trạng thái làm nóng trước của ứng dụng đã cài đặt, nếu đã cài đặt.



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



4.4 Thay đổi ứng dụng Nếu ứng dụng chưa khởi

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



- Màn hình bắt đầu xuất hiện (xem trang 18).
- Có thể chọn ứng dụng mới.

Nếu ứng dụng đang chạy: Nhấn và giữ

«Dừng».

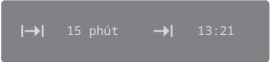
- Đơn xin bị hủy (xem trang 30).

4.5 Thời gian hoạt động

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

Cài đặt thời gian hoạt động

- Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 18).
- Trong phạm vi giá trị, chạm vào «Thời gian hoạt động (xem trang 23)».
- Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hồ phách.
- Cài đặt thời gian hoạt động mong muốn bằng CircleSlider.
- Thời lượng mong muốn và thời gian kết thúc được tính toán sẽ xuất hiện trên màn hình:
 - Nếu chọn hoặc cài đặt trước chế độ làm nóng trước, thời gian kết thúc là thời gian làm nóng trước gần đúng cộng với thời gian cài đặt. Thời gian hoạt động cài đặt chỉ bắt đầu chạy khi quá trình làm nóng trước đã hoàn thành.
- Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.
- Ứng dụng khởi động và hiển thị thời gian còn lại.
 - Ứng dụng sẽ tự động kết thúc khi thời gian cài đặt kết thúc (xem trang 31).
 - Nếu các bước tiếp theo có sẵn cho một ứng dụng, chúng có thể được chọn khi thời gian thiết lập đã hết (xem trang 32).



Nếu cả «Thời gian hoạt động» và «Làm nóng trước» đều được thiết lập, thời gian hoạt động được thiết lập không bắt đầu cho đến khi quá trình làm nóng trước đã hoàn tất (xem trang 24).

Phạm vi thiết lập

Ứng dụng/Chức năng	Tối thiểu	Tối đa
Ứng dụng với hơi nước	10 giây	10 giờ
Ứng dụng với không khí nóng, nhiệt trên/dưới hoặc nướng	10 giây	24 giờ
Vắc-xin	10 giây	72 giờ
Giữ ấm	5 phút	1 giờ 30 phút
Sức khỏe	5-15 phút	15 phút-1 giờ
Đĩa hâm nóng trong không gian nấu nướng	30 phút	10 giờ
Rang mềm	1 giờ 30 phút	4 giờ 30 phút
Ứng dụng ngày Sa-bát	1 giờ	78 giờ



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

Hiển thị đồng hồ trong khi hoạt động

- Đồng hồ và thời gian hoạt động có thể được hiển thị trong quá trình vận hành.
- Mở rộng thanh chức năng.
- Chạm vào nút chức năng «Đồng hồ».
- Đồng hồ và thời gian hoạt động được hiển thị trên màn hình.

Ẩn đồng hồ trong khi hoạt động

- Chạm hoặc nhấn «OK».
- Đồng hồ và thời gian hoạt động được ẩn trong màn hình hiển thị.

4.6 Bắt đầu/kết thúc trễ Bắt đầu trễ được

kích hoạt khi cả thời gian hoạt động và kết thúc được thiết lập cho ứng dụng đã chọn. Thiết bị sẽ tự động bật và tắt lại vào thời điểm mong muốn.



Không thể thiết lập thời gian bắt đầu chậm trễ cho các ứng dụng ngày Sa-bát.

Cài đặt thời gian bắt đầu trễ

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 18). Cài đặt thời gian hoạt động (xem trang 20). Cài đặt thêm các tùy chọn nếu cần (xem trang 23). Đặt thực phẩm vào khoang nấu nếu tùy chọn «Làm nóng trước» chưa được bật.



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

Trước khi cài đặt thời gian bắt đầu trễ, hãy chạm vào «Kết thúc» trong phạm vi giá trị.

- Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hồng phách.

Đặt thời gian kết thúc mong muốn bằng CircleSlider.

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

15 phút → 13:21

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

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

Thiết bị bắt đầu trong: 32 phút

15 phút

Nếu cần, hãy kiểm tra và thay đổi cài đặt (xem trang 24).

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



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

Ví dụ

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

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

4.7 Nhiệt độ đầu dò thực phẩm



Chỉ sử dụng đầu dò thực phẩm được cung cấp kèm theo.

Không vệ sinh đầu dò thức ăn trong máy rửa chén. Luôn giữ phích cắm sạch sẽ.

Đầu dò thực phẩm được sử dụng để đo nhiệt độ bên trong thực phẩm (được gọi là nhiệt độ đầu dò thực phẩm).

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



Để có kết quả đo nhiệt độ chính xác bằng đầu dò thực phẩm, đầu dò thực phẩm phải được cắm hoàn toàn vào giữa thực phẩm.

Nhiệt độ mục tiêu tối ưu phụ thuộc vào miếng thịt và mức độ chín của thịt.

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

Cài đặt

Cắm đầu dò thực phẩm. Chọn

ứng dụng mong muốn (xem trang 18). Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng CircleSlider. Trong phạm vi giá trị, chạm vào «Nhiệt độ đầu dò thực phẩm».



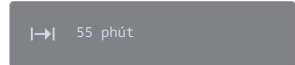
- Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hồ phách. Đặt nhiệt độ mục tiêu mong muốn bằng CircleSlider. Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.



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

Kiểm tra và thay đổi cài đặt.

- Khi nấu, nhiệt độ đầu dò thực phẩm hiện tại sẽ hiển thị ở phần dưới cùng của màn hình bên cạnh nhiệt độ mục tiêu.
- Nhiệt độ mục tiêu được cài đặt được hiển thị cho quyền của
- Hoạt động tự động kết thúc khi đạt được nhiệt độ mục tiêu (xem trang 31).



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

Đo nhiệt độ đầu dò thực phẩm Để chỉ đo nhiệt độ

đầu dò thực phẩm và không tự động dừng hoạt động khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu, hãy tiến hành như sau: Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 18). Cắm đầu dò thực phẩm vào. Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

4.8 Tùy chọn

Tổng quan

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

-  Làm nóng trước (xem trang 24)
-  Nhiệt độ đầu dò thực phẩm (xem trang 22)
-  Hấp (xem trang 37)
-  Bắt đầu sau (xem trang 25)
-  Cửa mở tự động (xem trang 25) (tùy theo kiểu máy)

Lựa chọn và bắt đầu các tùy chọn

Chọn một ứng dụng từ nhóm ứng dụng mong muốn và xác nhận bằng «OK», nếu đã hỏi (xem trang 18).

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

Chạm vào 

- Menu tùy chọn xuất hiện trên màn hình:



Chạm vào tùy chọn mong muốn.

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

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

Xác nhận cài đặt bằng «OK».

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

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

Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.



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

Kiểm tra và thay đổi cài đặt Có thể thay đổi giá trị và cài đặt

trước và trong khi vận hành. Ngoại lệ là cài đặt thời gian kết thúc trong khi vận hành (xem trang 31) và làm nóng trước (xem trang 24).



Chỉ có thể thiết lập thời gian hoạt động cho các ứng dụng Sabbath. Không thể thay đổi giá trị và cài đặt trong khi hoạt động.

Chạm vào trường để thiết lập mong muốn. Để điều chỉnh hoặc đặt lại giá trị, hãy chạm vào phạm vi giá trị và điều chỉnh giá trị bằng cách sử dụng

Thanh trượt vòng tròn.

- Màu của phạm vi giá trị chuyển sang màu hồ phách.

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

4.10 Làm nóng trước



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

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

Tổng quan

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



Nhiệt trên/dưới



Nhiệt độ trên/dưới ẩm ướt



Nhiệt độ dưới đáy



PizzaPlus



Nướng



Đổi lưu cương bức nung



Không khí nóng



Không khí nóng ẩm



Không khí nóng với hơi nước



Bột nở chuyên nghiệp phủ



Nướng chuyên nghiệp trắng men

Bật chế độ làm nóng trước trong tùy chọn Chọn

Ứng dụng mong muốn (xem trang 18). Chạm vào «Tùy chọn» và chọn «Làm nóng trước». Chạm vào công tắc «Làm nóng trước».

- «Làm nóng trước» được bật. Thiết lập các tùy chọn khác, nếu cần (xem trang 23). Xác nhận cài đặt bằng «OK». Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng yêu cầu làm nóng trước.

- Quá trình «làm nóng trước» bắt đầu.
- Tiến trình «Làm nóng trước» được hiển thị trong CircleSlider.

Giới thiệu thực phẩm

Ngay khi không gian nấu nướng được làm nóng trước, - một tín hiệu âm thanh được phát ra và một thông báo được hiển thị. Nếu được đặt, thời gian hoạt động không bắt đầu chạy cho đến khi tín hiệu được xác nhận.

Đặt thực phẩm vào khoang nấu. Đóng cửa thiết

bị và xác nhận thông báo bằng nút «OK».

- Ứng dụng bắt đầu.

4.11 Thiết lập để bắt đầu sau Với «Bắt

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

Thiết lập «Bắt đầu sau»

Chọn ứng dụng mong muốn (xem trang 18). Chạm vào «Tùy chọn» và chọn  «Bắt đầu sau». Chạm vào công tắc  «Bắt đầu sau».

- «Bắt đầu sau» được bật.

- Các cài đặt được lưu trong tối đa 36 giờ. Đặt thêm các tùy chọn nếu cần (xem trang 23). Đặt thực phẩm vào không gian nấu nếu tùy chọn «Làm nóng trước» chưa được bật.

Bắt đầu «Bắt đầu sau»

Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng.

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



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

4.12 Cửa mở tự động (tùy theo từng model)

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



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

Cài đặt «Mở cửa tự động» Chọn ứng dụng

mong muốn (xem trang 18). Chạm vào «Tùy chọn» và chọn  «Mở cửa tự động». Chạm vào công tắc  «Mở cửa tự động». Cài đặt thêm tùy chọn nếu cần (xem trang 23). Xác nhận cài đặt bằng «OK».

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

4.13 Mẹo sử dụng Mẹo sử dụng chung

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

Nếu ứng dụng chưa chạy: Chọn ứng dụng

mong muốn (xem trang 18).

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

Hiển thị mẹo ứng dụng Chạm

vào «Mẹo ứng dụng».

- Hiển thị các mẹo về ứng dụng cụ thể.

Ấn mẹo ứng dụng Để ẩn

mẹo, chạm vào .



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

4.14 Yêu thích

Tạo mục ưa thích Có thể

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

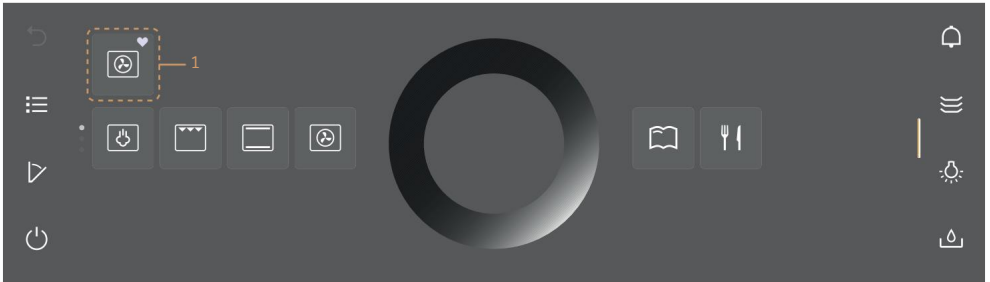
trang 18). Chạm vào «Mục ưa thích».



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

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

- Hiện thị thông tin nhanh về mục yêu thích.
- Mục yêu thích 1 xuất hiện trên màn hình bắt đầu dưới dạng ứng dụng có hình trái tim.



Thay đổi mục ưa thích Sau

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

Thay đổi tên yêu thích Tên yêu

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

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

- Thông tin nhanh sẽ xuất hiện phía trên ứng dụng.

Chạm vào «Đổi tên».

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

Thay đổi tên yêu thích bằng bàn phím. Chạm để giữ tên yêu thích cũ. Nhấn «OK» để lưu tên yêu thích mới.

Xóa mục yêu thích Mục

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

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

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

- Màn hình hiển thị thông báo sau: «Bạn thực sự muốn xóa hay đặt lại?»

Để giữ mục yêu thích, chạm vào «Không». Để xóa mục yêu thích, chạm vào «Có».

Bắt đầu mục yêu thích

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

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

4.15 Ghim Để thay đổi

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



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

Ghim giá trị chính Chọn

Ứng dụng mong muốn (xem trang 18).

- Màn hình sẵn sàng bắt đầu xuất hiện trên màn hình. Điều chỉnh giá trị chính bằng CircleSlider (xem trang 24). Nhấn và giữ giá trị chính.

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

Đặt lại giá trị chính đã ghim Trên

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

- Màn hình sẵn sàng bắt đầu sẽ xuất hiện trên màn hình. Nhấn và giữ giá trị chính màu hổ phách.
- Màu sắc của chân ghim chuyển sang màu trắng.
- Giá trị chính cho ứng dụng mong muốn không còn cố định nữa.
- Bất cứ khi nào ứng dụng được gọi lên, giá trị mặc định được đề xuất sẽ xuất hiện.



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

4 Hoạt động

4.16 Bộ đếm thời gian

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

Cài đặt và bắt đầu hẹn giờ

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

- Bộ đếm thời gian được hiển thị trên màn hình.
- Giá trị khuyến nghị 1 xuất hiện màu đỏ phách. Đặt

thời gian hoạt động mong muốn bằng CircleSlider.



Nhấn «Bắt đầu».

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.
- Thời gian đếm ngược còn lại sẽ xuất hiện trên thanh chức năng.

Khi thời gian kết thúc -

tín hiệu âm thanh sẽ được phát ra.

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

Nhấn «OK» để xác nhận tin nhắn.

Kiểm tra và thay đổi Chạm

vào nút chức năng «Hẹn giờ».

- Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại để đếm ngược. Nhấn và giữ

«Dừng».

- Bộ hẹn giờ bị ngắt. Rút

ngắn hoặc kéo dài thời gian của bộ hẹn giờ bằng CircleSlider. Nhấn «OK» để

xác nhận việc rút ngắn hoặc kéo dài thời gian của bộ hẹn giờ.

- Thay đổi về thời lượng của bộ đếm thời gian được lưu lại.
- Màn hình bắt đầu xuất hiện.
- Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược còn lại.



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

Tắt bộ hẹn giờ trước thời gian

Chạm vào nút chức năng «Hẹn giờ».

- Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại để đếm ngược. Nhấn và giữ

«Dừng».

4.17 Chiếu sáng

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



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



Nếu đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn được bật hoặc tắt khi bắt đầu ứng dụng Sabbath thì đèn sẽ không thay đổi cho đến khi kết thúc hoạt động.

Bật đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn

Chạm vào nút chức năng «Chiếu sáng».

- Màu của nút chức năng chuyển sang màu hổ phách.
- Đèn chiếu sáng khu vực nấu nướng được bật.

Tắt đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn

Chạm vào nút chức năng «Chiếu sáng».

- Màu của nút chức năng chuyển sang màu trắng.
- Đèn chiếu sáng khu vực nấu nướng đã tắt.

4.18 Khóa màn hình Chức năng

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

Bật khóa màn hình Chạm vào nút

chức năng «Khóa màn hình».

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

Tắt khóa màn hình

Nhấn và giữ .



- Màn hình đã được mở khóa.

4.19 Chế độ im lặng

Thiết bị chạy êm nhất có thể khi ở chế độ im lặng. Tất cả âm báo được đặt ở mức âm lượng thấp nhất. Có thể bật và tắt chế độ im lặng trong cài đặt người dùng (xem trang 56) cũng như bằng cách sử dụng truy cập nhanh trên thanh chức năng.

Bật chế độ im lặng Mở rộng

thanh chức năng. Chạm vào nút

chức năng «Chế độ im lặng».

- Chế độ im lặng được hiển thị trên màn hình. Chạm vào công tắc «Chế độ im lặng».
- «Chế độ im lặng» được bật.
- Màu của «Chế độ im lặng» chuyển sang màu hổ phách trên thanh chức năng.

4 Vận hành Tắt

chế độ im lặng Mở rộng thanh

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

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

4.20 Thời gian

Đồng hồ có thể hiển thị bất cứ lúc nào.

Hiển thị đồng hồ Mở

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

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

Ẩn đồng hồ Để ẩn

đồng hồ, chạm vào .

- Đồng hồ được ẩn trong màn hình.

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

thể bị hủy hoặc kết thúc trước thời gian.

Hủy ứng dụng Nhấn và giữ

«Dừng».



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

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

✓ "Đúng".

Chọn một trong các bước tiếp theo được hiển thị để tiếp tục hoạt động (xem trang 32).

Chọn nút chức năng để truy cập menu ứng dụng gốc.

Chọn nút chức năng để truy cập màn hình bắt đầu (xem trang 18). Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 33).



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



Chỉ có thể hủy đơn xin ngày Sa-bát bằng cách sử dụng nút chức năng (xem trang 38).

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

- Bất kỳ ứng dụng nào đang chạy đều bị kết thúc; nếu được bật, bộ hẹn giờ sẽ vẫn hoạt động.
- Nếu bật, chức năng khóa màn hình sẽ bị vô hiệu hóa.
- Thiết bị tắt (xem trang 33).

4.22 Kết thúc hoạt động Khi thời gian

cài đặt / thời gian bước tăng lên hoặc khi đạt đến nhiệt độ mục tiêu cài đặt.

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

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

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

Chọn một trong các bước tiếp theo được hiển thị để tiếp tục hoạt động (xem trang 32).

Chọn nút chức năng để truy cập menu ứng dụng gốc.

Chọn nút chức năng để truy cập màn hình bắt đầu (xem trang 18). Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 33).

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

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

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

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



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

Sau 3 phút không tương tác.

- Màn hình tối dần và thiết bị tự động tắt (xem trang 33).

Lấy thức ăn đã nấu chín ra khỏi không gian nấu



Nguy cơ bị bỏng!

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



Nguy cơ ăn mòn!

Để thiết bị nguội khi mở cửa thiết bị. Làm khô không gian nấu bằng hơi nước sau mỗi lần nấu.

Lấy thức ăn ra khỏi không gian nấu khi nấu xong.

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

Lau sạch các vết nước hoặc vết bẩn bằng vải

mềm để tránh ăn mòn và không

mùi dễ chịu.

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

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

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

4.24 Các bước tiếp theo Các bước tiếp

theo là các ứng dụng có thể được sử dụng để tiếp tục hoạt động sau khi một ứng dụng đã kết thúc hoặc bị hủy. Chúng được sử dụng, ví dụ, để làm nâu thực phẩm.

Việc lựa chọn các bước tiếp theo có sẵn tùy thuộc vào đơn đăng ký vừa kết thúc hoặc đã bị hủy.

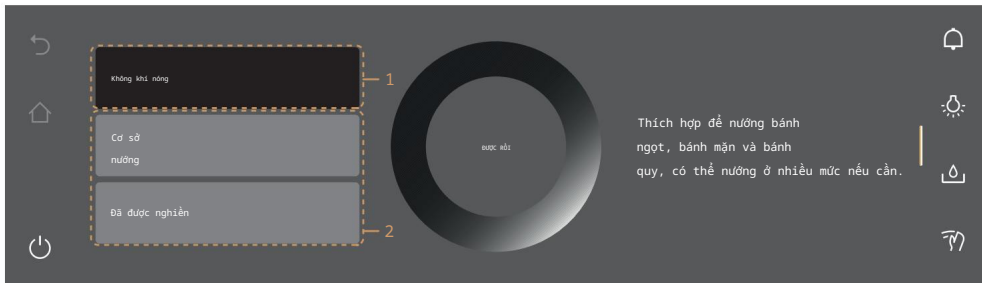


Nếu «Tự động mở cửa» (tùy theo kiểu máy) được bật, không có bước tiếp theo nào xuất hiện trên màn hình khi ứng dụng kết thúc. Thay vào đó, cửa thiết bị mở ra.

Khi một ứng dụng kết thúc hoặc bị hủy và thông báo «Hoạt động đã hoàn tất».

Bạn có muốn tiếp tục bước tiếp theo không?» được xác nhận bằng «Có» (xem trang 31), - các bước tiếp theo có thể

lựa chọn sẽ xuất hiện trên màn hình:



Tiếp tục hoạt động Chọn

bước tiếp theo mong muốn.

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

- Với các bước tiếp theo 2, các giá trị chính có sẵn không phụ thuộc vào ứng dụng.

tion vừa kết thúc hoặc đã bị hủy. Xác nhận lựa chọn

bằng «OK».

- Màn hình sẵn sàng bắt đầu với các tùy chọn cài đặt giảm sẽ xuất hiện trên màn hình. Nếu cần, hãy chạm và cài đặt các tùy chọn (xem trang 23). Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu bước tiếp theo.

Hủy bỏ hoạt động

Để hủy thao tác, có các tùy chọn sau:

Chọn nút chức năng để truy cập màn hình bắt đầu (xem trang 18). Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 33).

Sau 3 phút không tương tác.

- Màn hình tối dần và thiết bị tự động tắt (xem trang 33).

4.25 Tắt thiết bị

Nhấn và giữ nút chức năng 

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

Hiện thị sau khi tắt Tù

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

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

4.26 Đồ hết nước trong bình chứa



Nguy cơ bị bỏng!

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

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

Sau khi tắt thiết bị

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

Sau khi nước được bơm ra, Chạm vào nút

chức năng «Mở nắp ngăn chứa nước».

- Nắp ngăn chứa nước mở ra.

Tháo, đồ hết nước và lau khô bình chứa

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



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

5 Ứng dụng

4.27 Mẹo sử dụng thiết bị Mẹo

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

Chủ đề

Các chủ đề sau đây có thể được gọi lên:

Màn hình bắt đầu	AutoDoor (tùy theo mẫu)	Yêu thích
Thanh chức năng		
CircleSlider	Chế	Ghim
độ xem ứng dụng	EasyCook	Vệ
Chế độ xem	sinh	Làm
danh sách	Đầu dò thực phẩm	nóng trước

Gọi mẹo về thiết bị

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

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

Chọn chủ đề mong muốn.

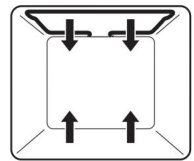
- Thông tin về chủ đề mong muốn sẽ xuất hiện ở khung nội dung bên phải của màn hình.

5 Ứng dụng

5.1 Nhiệt trên/dưới



Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	200 °C
Mức độ	2



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng bộ phận gia nhiệt ở trên và dưới.

Sử dụng

Ứng dụng cổ điển để nấu ăn và nướng bánh trên một cấp độ

Bánh ngọt, bánh quy, bánh mì và thịt quay

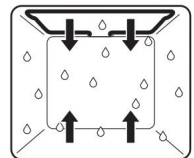


Để có kết quả giòn, hãy sử dụng khay tráng men tối màu.

5.2 Nhiệt độ trên/dưới ẩm ướt



Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	200 °C
Mức độ	2



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng các thanh gia nhiệt ở trên và dưới. Độ ẩm tự nhiên được tạo ra phần lớn được giữ lại trong không gian nấu nướng. Thực phẩm giữ được độ ẩm.

Sử dụng

Bánh mì, bánh mì tét, thịt quay và thịt nướng trên một tầng
Nấu ở nhiệt độ thấp

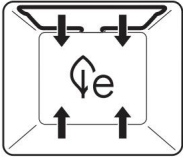


Để có kết quả giòn, hãy sử dụng khay tráng men tối màu.

5.3 Nhiệt độ trên/dưới sinh thái



Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	200 °C
Mức độ	2



Ứng dụng này đặc biệt tiết kiệm năng lượng. Không gian nấu nướng được làm nóng bằng mặt trên và các bộ phận gia nhiệt phía dưới. Bất kỳ độ ẩm nào thoát ra từ thực phẩm đều được giữ lại trong không gian nấu nướng, do đó thực phẩm ít bị khô hơn.

Sử dụng

Thịt quay, bánh gratin, món mặn và bánh quy



Khí nướng bằng ứng dụng này, không làm nóng trước. Điều này làm giảm mức tiêu thụ năng lượng. Thời gian nấu có thể lâu hơn so với nhiệt trên/dưới cổ điển.



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

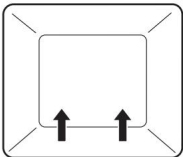


Để có kết quả giòn, hãy sử dụng khay tráng men tối màu.

5.4 Nhiệt độ đáy



Phạm vi nhiệt độ	4 cấp độ
Giá trị đề xuất	Trung bình (mức 2)
Mức độ	1



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng bộ phận gia nhiệt ở phía dưới.

Sử dụng

Hoàn tất việc nướng
Bảo quản, đóng chai

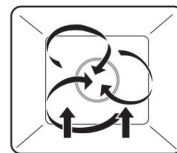


Sử dụng khay tráng men tối màu hoặc khay hoặc hộp thiếc màu đen để có kết quả giòn.

5.5 PizzaPlus



Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	200 °C
Mức độ	2



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng không khí nóng và nhiệt độ đáy. Phần đế của thực phẩm được nướng đặc biệt là mạnh mẽ.

Sử dụng

Pizza, bánh flan và bánh quiche

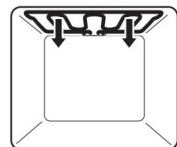


Sử dụng khay tráng men tối màu không có giấy nến để có thành phẩm giòn tan.

5.6 Lò nướng



Phạm vi nhiệt độ	3 cấp độ
Giá trị đề xuất	Cao (mức 3)
Mức độ	3 hoặc 4



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng thanh nướng.

Ứng dụng

Thực phẩm dẹt để nướng, ví dụ như các bộ phận của gà và xúc xích

Có hạt

Bánh mì nướng

Đặt thực phẩm cần nướng trực tiếp lên vỉ nướng.

Lót khay nướng bằng giấy bạc rồi đặt bên dưới giá kim loại.

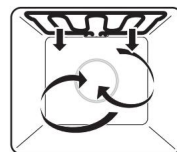


Để có kết quả tốt nhất, hãy làm nóng không gian nấu trong 3 phút bằng tùy chọn  trước khi cho thực phẩm vào.

5.7 Đối lưu cưỡng bức bằng lò nướng



Phạm vi nhiệt độ	30-230 °C
Giá trị đề xuất	200 °C
Mức độ	2 hoặc 3



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng thanh nướng. Quạt khi nóng phân phối không khí đều khắp không gian nấu nướng.

Sử dụng

Gà nguyên con

Thực phẩm lớn, cồng kềnh để nướng

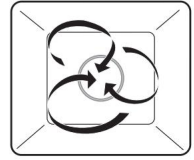
Đặt thực phẩm cần nướng trực tiếp lên vỉ nướng hoặc trong đồ nấu bằng sứ hoặc thủy tinh.
đỏ đúng.

Lót khay nướng bằng giấy bạc rồi đặt bên dưới giá nướng.

5.8 Không khí nóng



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



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

Sử dụng

Đặc biệt thích hợp để nướng bánh mận và bánh quy ở nhiều tầng cùng một lúc
thời gian

Bánh ngọt, bánh mì và thịt quay

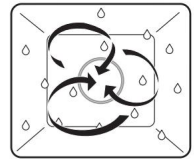


Chọn nhiệt độ thấp hơn (giảm khoảng 20 °C) so với nhiệt độ trên/dưới nhiệt vì quá trình truyền nhiệt hiệu quả hơn.

5.9 Không khí nóng ẩm



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



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

Sử dụng

Dùng để đựng đồ mận và bánh quy ở hai tầng cùng một lúc

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh mì ở hai tầng cùng lúc

Các món nướng và gratin

Các món nướng, món hầm và món gratin

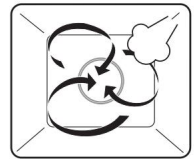


Chọn nhiệt độ thấp hơn (giảm khoảng 20 °C) so với nhiệt độ trên/dưới nhiệt vì quá trình truyền nhiệt hiệu quả hơn.

5.10 Không khí nóng có hơi nước



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



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

5 Ứng dụng



Không nhìn thấy hơi nước nóng trên 100°C.

Sử dụng

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



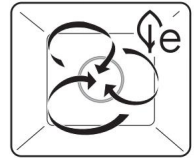
Đặc biệt thích hợp để nấu các loại thực phẩm đông lạnh ít chất béo như khoai tây chiên và chả giò.

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

5.11 Không khí nóng sinh thái



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



Ứng dụng này đặc biệt tiết kiệm năng lượng. Một bộ phận gia nhiệt phía sau bức tường phía sau của không gian nấu nướng sẽ làm nóng không khí bên trong không gian nấu nướng, lưu thông đều.

Bất kỳ độ ẩm nào thoát ra từ thực phẩm đều được giữ lại trong không gian nấu, do đó thực phẩm sẽ ít bị khô hơn.

Sử dụng

Thịt quay, bánh gratin, món mặn và bánh quy



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



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



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

5.12 Ứng dụng Sabbath Để sử dụng các ứng

dụng Sabbath top/bottom heat và Sabbath /bottom heat humid, «Chế độ Sabbath»  phải được kích hoạt trong cài đặt người dùng (xem  trang 58).



Thực phẩm có thể được giữ ấm tới 78 giờ mà không cần phải vận hành thiết bị trong thời gian này.

Nó hoạt động như thế nào

Màn hình không thay đổi trong quá trình hoạt động. Khi ứng dụng Sabbath đã bắt đầu, không thể thay đổi cài đặt nửa

những thứ khác.

Âm báo bị vô hiệu hóa trong quá trình hoạt động. Một số âm báo không bị tắt tiếng vì lý do pháp lý và lý do an toàn.

Không thể bật hoặc tắt đèn chiếu sáng khu vực nấu ăn trong khi vận hành.

tùy thuộc vào những gì đã chọn trước khi bắt đầu, nó sẽ vẫn bật hoặc tắt trong toàn bộ thời gian.

Việc mở cửa thiết bị không ảnh hưởng đến không gian sưởi ấm hoặc nấu nướng.
sự chiếu sáng.

Chọn và bắt đầu Chạm lâu

vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn nhóm ứng dụng Sabbath và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

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

- Các cài đặt cho ứng dụng mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình.

Thực hiện bất kỳ cài đặt mong muốn nào (xem trang

24). Nhấn «Bắt đầu» để khởi động ứng dụng đã chọn.

- Thiết bị đã sẵn sàng hoạt động. Mở cửa thiết

bị. Cho thực phẩm vào. Đóng cửa
thiết bị.

- Quá trình nấu bắt đầu, trong đó không gian nấu được làm nóng bằng một luồng nhiệt nhẹ
thời gian trễ.



Quá trình nấu chỉ bắt đầu sau khi cửa thiết bị được mở và đóng một lần.

Hủy hoặc kết thúc trước thời gian Một ứng

dụng Sabbath đang chạy có thể bị hủy hoặc kết thúc trước thời gian (xem trang 30). Nhấn và giữ nút chức năng.



- Ứng dụng đang chạy kết thúc.
- Màn hình tối đi.
- Thiết bị tắt (xem trang 33).
- Sau khi khởi động lại thiết bị, màn hình bắt đầu sẽ xuất hiện.

Kết thúc hoạt động

Khi thời gian cài đặt kết thúc, hoạt động sẽ kết thúc bình thường (xem trang 31).

Gián đoạn nguồn điện

Cách thiết bị hoạt động sau khi bị gián đoạn nguồn điện hoặc mất điện được mô tả trong phần «Sau khi mất điện» (xem trang 70).

Trong trường hợp mất điện trong thời gian ngắn, ứng dụng sẽ bị hủy; chế độ Sabbath được thiết lập trong phần cài đặt của người dùng vẫn không thay đổi.

Mẹo để có kết quả tốt

nhất Chỉ sử dụng thực phẩm đã

nấu chín trước. Không để thực phẩm trong thiết bị quá lâu trước khi sử dụng.



Không thể sử dụng bộ hẹn giờ. Bộ hẹn giờ sẽ tắt khi ứng dụng được khởi động.

V-ZUG-Home không khả dụng trong quá trình hoạt động.

5 Ứng dụng

Nhiệt độ trên/dưới của ngày Sa-bát



Phạm vi nhiệt độ	30-140 °C
Giá trị đề xuất	85 °C
Mức độ	2



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng bộ phận gia nhiệt ở trên và dưới.

Sử dụng

Dùng để hâm nóng hoặc giữ ấm thức ăn đã nấu chín, giòn và các loại bánh nướng trên một mức độ

Bánh mì, pizza và đồ ăn nhẹ khai vị

Nấu ở nhiệt độ thấp

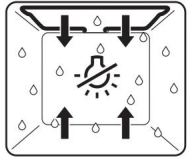


Để có kết quả giòn, hãy sử dụng khay tráng men tối màu.

Nhiệt độ trên/dưới của ngày Sa-bát ẩm ướt



Phạm vi nhiệt độ	30-140 °C
Giá trị đề xuất	85 °C
Mức độ	2



Không gian nấu nướng được làm nóng bằng các thanh gia nhiệt ở trên và dưới. Độ ẩm tự nhiên được tạo ra phần lớn được giữ lại trong không gian nấu nướng. Thực phẩm giữ được độ ẩm.

Sử dụng

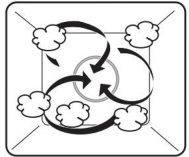
Dùng để hâm nóng hoặc giữ ấm thực phẩm không bị khô ở một mức độ nào đó.

Rau, thịt, mì ống, món nướng và thịt quay

5.13 Hơi nước



Phạm vi nhiệt độ	30-100 °C
Giá trị đề xuất	100 °C
Mức độ	1 đến 4



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

Sử dụng

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



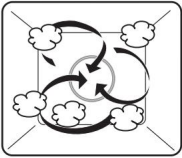
Có thể hấp ở nhiều cấp độ cùng lúc.

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

5.14 Tái sinh



Phạm vi nhiệt độ	80-200 °C
Giá trị đề xuất	120 °C
Mức độ	1 đến 4



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

Sử dụng

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



Có thể tái sinh ở nhiều cấp độ cùng lúc.



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

5.15 Làm khô (tùy theo từng model)



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



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

Sử dụng

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



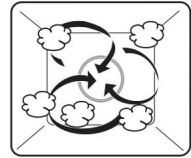
Nhiệt độ sấy càng thấp thì thời gian sấy càng lâu. Thực phẩm có hàm lượng nước cao thì thời gian sấy càng lâu.

5.16 Độ chân không

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



Phạm vi nhiệt độ	30-95 °C
Giá trị đề xuất	60 °C
Mức độ	1 đến 4
Thời gian nấu tối đa được khuyến nghị Không gian	72 giờ



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

Mẹo để có kết quả tốt nhất

Chỉ sử dụng thực phẩm tươi sống. Điều này đặc biệt áp dụng cho thịt và cá. Thực phẩm đã được giữ trong một thời gian có hàm lượng vi khuẩn cao hơn và do đó không thích hợp để Vắc-xin.

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

Chuẩn bị thức ăn

Hút chân không thực phẩm. Để thực hiện việc này, hãy xem các mẹo trong hướng dẫn vận hành của va-ngân kéo đựng gia vị, trên trang chủ hoặc trong tờ hướng dẫn công thức nấu ăn.

Để theo dõi nhiệt độ của đầu dò thực phẩm của thịt bằng đầu dò thực phẩm, tại chỗ nơi đầu dò thực phẩm đâm thủng, túi chân không phải được bịt kín bằng miếng đệm kín.

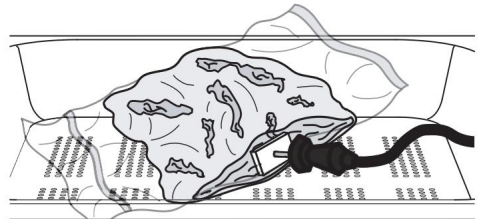
Điều này đảm bảo duy trì độ chân không trong túi.

Gắn miếng đệm niêm phong vào miệng túi.

giữ thực phẩm đã hút chân không, đầu tiên đảm bảo túi sạch và khô.

Đưa đầu dò thực phẩm qua miếng đệm niêm phong và túi, và vào

thịt. Đầu dò thực phẩm phải được chèn vào giữa phần dày nhất của miếng thịt.



Lựa chọn và bắt đầu Vacuisine

Đặt khay nấu có lỗ vào không gian nấu và đặt khay đã hút chân không vào

có thức ăn trong đó.



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



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



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

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

Chạm lâu vào màn hình.

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

Chọn ứng dụng **V**«Vacuisine» và xác nhận bằng «OK» nếu cần (xem trang 18).

- Cài đặt cho Vacuisine xuất hiện trên màn hình.

Thực hiện bất kỳ thiết lập mong muốn nào (xem trang 24).

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu **V**«vacuisine».



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

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

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

- phát ra tín hiệu âm thanh.
- trên màn hình hiển thị: «Thực phẩm đã đạt đến nhiệt độ đầu dò thực phẩm.»
- thịt đã chín. Thao tác không bị hủy.
- thịt có thể để trong thiết bị tới một giờ.

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

- hoạt động không bị hủy bỏ.
- phát ra tín hiệu âm thanh.
- trên màn hình hiển thị: «Thực phẩm vẫn chưa đạt đến nhiệt độ của đầu dò thực phẩm. Hoạt động sẽ tiếp tục».

5.17 Làm bánh chuyên nghiệp

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



Với «Nướng chuyên nghiệp cổ điển», nhiệt độ cài đặt tương ứng với của pha khí nóng. Nhiệt độ trong pha hơi nước được cài đặt trước.

Để có lớp vỏ giòn, đẹp: vật phẩm cần nướng càng nhỏ thì nhiệt độ càng cao. Nhiệt độ tối ưu cho bánh mì thường cao hơn so với bánh mì đơn. ở bánh mì.

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

rắc bột



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

tráng men



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

Cổ điển

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

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

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

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

- Màn hình bắt đầu xuất hiện. Chọn nhóm ứng dụng «Nướng chuyên nghiệp» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18). Chọn ứng dụng mong muốn và xác nhận bằng «OK».

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

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

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

5.18 Rang mềm

Nó hoạt động như thế nào

Chức năng «Rán mềm» cho phép chế biến các loại thịt chất lượng cao một cách nhẹ nhàng.

Có thể thiết lập chính xác thời gian kết thúc hoạt động, bất kể trọng lượng và độ dày của thịt. Nhiệt độ được kiểm soát tự động. Đối với thời gian hoạt động dài, nhiệt độ được kiểm soát sao cho tương ứng với việc nấu ở nhiệt độ thấp.

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

Mẹo để có kết quả tốt nhất

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

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

Rang mềm áp chảo

- Ướp gia vị hoặc ướp thịt.
-  Loại bỏ bất kỳ nước ướp nào làm từ thảo mộc, mù tạt, v.v. khỏi thịt trước khi áp chảo. Những thành phần này dễ bị cháy.
- Rắc muối vào thịt ngay trước khi áp chảo.
- Áp chảo sơ qua tất cả các mặt của thịt trong thời gian không quá 5 phút.
- Sau đó đặt thịt lên kệ lưới.

5 Ứng dụng



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



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

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



« Rang mềm áp chảo».

Lựa chọn và bắt đầu rang mềm



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

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn nhóm ứng dụng «Nướng mềm» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

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



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

Chọn mục «Nướng mềm áp chảo»: mức độ chín (không thể chọn mục «Loại thịt tự do lựa chọn»).

- Các thiết lập cho ứng dụng xuất hiện trên màn hình. Điều chỉnh giá trị được khuyến nghị, nếu cần, và đặt thời gian bắt đầu trễ nếu muốn (xem trang 21).

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu rang mềm.



Đầu dò thực phẩm phải được cắm vào.

- Bắt đầu rang mềm.

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

55 phút



75°C

35°C



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

Hủy / Kết thúc quá trình rang mềm trước thời gian quy định

Nhấn và giữ «Dừng» để hủy quá trình rang mềm.

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

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

✓ "Đúng".

- Hoạt động bị hủy bỏ.

Nhấn và giữ nút chức năng để tắt thiết bị (xem trang 33).



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

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

5.19 Giữ ấm

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



Nếu không gian nấu nướng đã nóng, hãy mở cửa thiết bị và để quá trình nấu nướng diễn ra.

không gian để làm mát trong khoảng 10 phút trước khi bắt đầu chức năng «Giữ ấm». Điều này đảm bảo rằng thực phẩm không bị nấu quá chín. Thực phẩm được giữ càng lâu

càng ấm thì độ đặc của thực phẩm càng có thể thay đổi nhiều hơn.

5.20 Đĩa hâm nóng trong không gian nấu ăn



Nếu không gian nấu nướng đã nóng, hãy mở cửa thiết bị và để quá trình nấu nướng diễn ra. để nguội trong khoảng 3 đến 4 phút trước khi bắt đầu chức năng «Làm ấm đĩa».

Việc này nhằm bảo vệ đồ dùng trên bàn ăn khỏi bị hư hại do nứt do áp lực.

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

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

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

Chạm vào ứng dụng  «Làm ấm đĩa».

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

Đặt thời gian kết thúc hoặc thời gian bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 21).



Chọn thời lượng ít nhất là 30 phút.

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

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



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

5.21 Sức khỏe

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



Khăn tắm mát mẻ



Đá massage nóng



Gối nóng



Đệm hạt giống



Cẩn thận nóng!

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

Khăn tắm mát mẻ

Trước khi bắt đầu ứng dụng:

Làm ướt và vắt khăn.

Mở khăn và đặt vào khay nấu có lỗ hoặc:

Cuộn khăn lại theo kích thước mong muốn và đặt vào khay nấu có lỗ.

5 Ứng dụng Quần

nóng Trước

khi bắt đầu ứng dụng: Trải khăn đã chuẩn bị ra khắp khay nấu có lỗ.

Đá massage nóng Trước khi

bắt đầu sử dụng: Đặt đá massage

sạch, mịn vào hộp đựng phù hợp và đặt trực tiếp lên sàn khu vực nấu nướng.

Đem hạt giống

Trước khi bắt đầu sử dụng: Đặt hạt

anh đào hoặc hạt nho vào khay nấu có lỗ.

5.22 Vệ sinh

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



Bình sữa vệ sinh cho bé



Bảo quản mũt



Lọ đựng thực phẩm vệ sinh

Vệ sinh bình sữa cho bé

Ứng dụng này thay thế nhu cầu đun sôi bình sữa trong nước.

Trước khi bắt đầu sử dụng: Làm sạch các chai. Mở nắp chai

và đặt tất cả các bộ phận vào khay nấu có lỗ.

Sau khi hoàn tất quá trình sử dụng:

Đặt ngược các chai lên khăn bếp sạch và để khô hoàn toàn.

Hũ đựng bảo quản vệ sinh Ứng

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

Bảo quản mũt Ứng

dụng này giúp bảo quản mũt lâu hơn.

5.23 Nướng bánh

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

Mức độ nấu Đối với các nhóm

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

Khoảng thời gian

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



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



Không được mở cửa thiết bị trong khi thời gian đang được xác định.

Nếu không, thời gian và nhiệt độ nấu tối ưu sẽ không được tính toán chính xác.

Chọn và khởi động BakeOmatic



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



Việc bắt đầu trễ chỉ phù hợp với những thực phẩm không cần phải làm lạnh hoặc nở.

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn nhóm ứng dụng «BakeOmatic» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

Chọn nhóm thực phẩm mong muốn và xác nhận bằng «OK».

- Các thiết lập cho ứng dụng mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình.

Đặt thời gian kết thúc hoặc bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 21). Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu ứng dụng.

- Màn hình hiển thị thông tin sau: «Đang xác định thời gian hoạt động».
- Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược còn lại.

5.24 RegenerateOmatic Hoạt động như

thể nào

Với RegenerateOmatic, thực phẩm có thể được làm nóng mà không cần cài đặt nhiệt độ hoặc thời gian hoạt động. Số lượng và hình dạng của thực phẩm được phát hiện và thời gian tái tạo và nhiệt độ không gian nấu được điều chỉnh riêng lẻ và tự động cho thực phẩm.

Mức độ ẩm Với

RegenerateOmatic, hãy lựa chọn giữa  «RegenerateOmatic ẩm» và «Re-generateOmatic giòn».

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

Thời gian tái tạo Cảm biến

phát hiện thời điểm thức ăn nóng.

Thời lượng xấp xỉ cho các ứng dụng được sử dụng thường xuyên nhất là:

 «RegenerateOmatic humid»: 10-16 phút

 «RegenerateOmatic crispy»: 12-18 phút

Chọn và khởi động RegenerateOmatic



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

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



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

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

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

5 Ứng dụng

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn ứng dụng  và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

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

- Các thiết lập cho ứng dụng sẽ xuất hiện trên màn hình. Đặt thời gian kết thúc hoặc bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 21). Đặt bắt đầu sau nếu cần (xem trang 25).



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

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



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

5.25 Sách công thức nấu ăn

Các sách công thức nấu ăn sau đây có sẵn cho thiết bị này: «Hấp.

Với niềm đam mê chi tiết.» «Nướng. Với niềm

đam mê chi tiết.»

Các công thức nấu ăn được thiết kế riêng cho thiết bị của bạn có thể được tìm thấy trong sách hướng dẫn nấu ăn. Chúng được lập trình sẵn trong thiết bị và tự động chạy khi bắt đầu.

Bạn có thể sử dụng sách công thức nấu ăn «Hấp» với thiết bị của mình. Các công thức nấu ăn đã được mở khóa trong thiết bị.

Vì thiết bị của bạn có các ứng dụng cần thiết, bạn cũng có thể đặt mua sách công thức nấu ăn «Baking» với một khoản phí. Các công thức này cũng được mở khóa trong thiết bị.

Bắt đầu một công thức



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

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Đối với các công thức nấu

ăn bằng hơi nước: Đổ đầy bình chứa nước đến vạch «tối đa» bằng nước uống lạnh, tươi và lắp vào vị trí trong ngăn chứa nước. Chọn nhóm ứng dụng

«Công thức nấu ăn  và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

Chọn sách công thức nấu ăn mong muốn.

Chọn chương mong muốn. Chọn

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

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

- Đặt thời gian kết thúc hoặc thời gian bắt đầu trễ, nếu cần (xem trang

21). Để xem các bước công thức riêng lẻ, hãy mở phần tổng quan về các bước trong nội dung bên trái ngăn của màn hình. Chọn «1. Bước». Tổng quan về các bước sẽ mở ra và thông tin về từng bước như ứng dụng, nhiệt độ và thời gian vận hành có thể được xem.

Thông tin hành động chứa hướng dẫn về những hành động cần thực hiện. Để bắt đầu công thức từ một

bước cụ thể, hãy chọn bước hoặc hành động đó và xác nhận bằng «OK». Bước đó được áp dụng cho màn hình sẵn sàng bắt đầu và công thức có thể được bắt đầu như bình thường bằng cách chạm vào «Start».

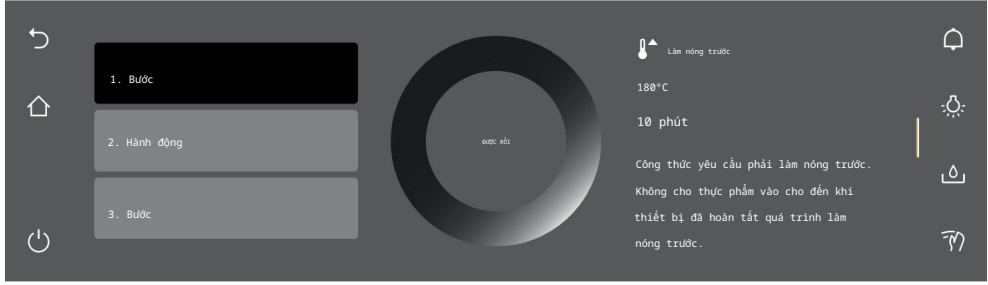
Có thể bắt đầu công thức từ bất kỳ bước nào, nghĩa là có thể bỏ qua các bước.



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



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



Trong khi công thức đang chạy Trong

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

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

- Công thức sẽ tiếp tục chạy.

Hủy công thức Nhấn và

giữ «Dừng» để hủy công thức.

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

Chạm vào  để hủy công thức.

- Công thức đã bị hủy.

5.26 Công thức nấu ăn riêng Có

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



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

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

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

Tạo công thức nấu ăn của riêng bạn

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chạm vào . 

Chạm vào «Công thức riêng».

Chạm vào «Tạo công thức».

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

«Thêm bước».

- Các tùy chọn lựa chọn sẽ xuất hiện.

Chọn ứng dụng mong muốn hoặc «Làm nóng trước», «Tạm dừng» hoặc «Giữ» và xác nhận bằng «OK». Thực hiện các

cài đặt mong muốn cho từng bước. Đặt nhiệt độ hoặc

mức nhiệt độ. Đặt thời gian hoạt động. Đặt «Làm

nóng trước» nếu không gian nấu

cần được làm nóng đến nhiệt độ mong muốn. Đặt «Đầu dò thực phẩm» nếu cần đạt đến nhiệt độ đầu dò thực phẩm cụ

thể. Xác nhận bằng «OK». Tạo các bước bổ sung theo cách tương tự.



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

Đặt tên cho công thức đã tạo

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

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

Bắt đầu một công thức

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

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

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu công thức.

Thay đổi công thức riêng Các công

thức có trong Công thức riêng có thể được thay đổi. Chọn công

thức cần thiết. Chạm vào . Màn

hình «Chỉnh sửa

công thức» xuất hiện.

Thay đổi bước Chạm

vào bước cần thay đổi. Thực hiện cài đặt

và xác nhận bằng «OK».

Thêm bước Chạm

vào «Thêm bước». Thực hiện

cài đặt và xác nhận bằng OK.

Xóa một bước Đổi

với bước mong muốn, chạm vào .



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

- Bước đã bị xóa.

Lưu công thức đã thay đổi Xác
nhận bằng «OK». Đặt tên
cho công thức đã thay đổi. Sử dụng bàn phím
để nhập tên công thức mới. Xác nhận bằng «OK».

Sao chép công thức riêng Chạm
vào «Công thức riêng». Chọn
công thức cần thiết. Chạm vào .



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

Sao chép công thức nấu

ăn Có thể sao chép công thức nấu ăn từ sách công thức nấu
ăn. Chạm vào sách công thức nấu
ăn. Chọn công thức nấu ăn cần
thiết. Chạm vào .



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

Xóa công thức của riêng bạn Có thể

xóa các công thức có trong Công thức của riêng bạn. Chọn công
thức cần thiết. Chạm vào .



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

5.27 Nấu ăn dễ dàng

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

Tổng quan về các nhóm thực

phẩm Thực phẩm được chia thành nhiều loại khác nhau; một loại thực phẩm có thể thuộc nhiều
nhóm.

Có thể chọn các nhóm thực phẩm sau: Các món

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

5 Ứng dụng

Lựa chọn và bắt đầu thực phẩm



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

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn ứng dụng «EasyCook» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

Chọn nhóm thực phẩm mong muốn.

Chọn loại thực phẩm mong muốn.

Chọn hình dạng (toàn bộ, thành từng miếng, v.v.) của thực phẩm và xác nhận bằng «OK», nếu đã hỏi.

Chọn phương pháp chế biến (nấu, nướng, v.v.) và xác nhận bằng «OK», nếu đã hỏi.

- Các cài đặt cho thực phẩm đã chọn sẽ xuất hiện trên màn hình.

Thực hiện bất kỳ thiết lập mong muốn nào (xem trang 24).

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu hoạt động.

Phong cách ăn uống

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

Có các loại thực phẩm sau đây:

Sữa	Thịt
Trứng	Thịt lợn
Cá	

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

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

Ẩm thực từ khắp nơi trên thế giới

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

Có các món ăn quốc gia sau đây:

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

Tất cả các món ăn quốc gia được kích hoạt đều được tô sáng màu hồng nhạt. Chúng có thể bị vô hiệu hóa bằng cách chạm vào công tắc.

Các thực phẩm được kích hoạt và công thức nấu ăn cơ bản trong mỗi gói sau đó được tích hợp vào cấu trúc của menu EasyCook. Có thể kích hoạt bất kỳ số lượng món ăn quốc gia nào.

6 V-ZUG Trang chủ



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

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

6.1 Điều kiện

Các điều kiện sau đây phải được đáp ứng để sử dụng đầy đủ V-ZUG-Home:

Truy cập internet và Google Play™ Store / App Store® Điện thoại thông

minh hoặc máy tính bảng được kết nối với mạng gia đình WLAN/Wi-Fi

đáp ứng một trong các tiêu chuẩn sau: 2,4 GHz 802.11 b/g/n



Google Play™ là nhãn hiệu của Google Inc.



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

6.2 Thiết lập ban đầu Khi



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

Cài đặt ứng dụng

Bật Bluetooth và xác định vị trí trên điện thoại thông minh hoặc máy tính bảng.

Tìm kiếm «V-ZUG» trên Google Play™ Store hoặc App Store®. Cài đặt và

mở Ứng dụng V-ZUG.

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

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

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

hãy thêm thiết bị gia dụng.

- Yêu cầu ghép nối Bluetooth sẽ xuất hiện trong Ứng dụng V-ZUG.

- Mã PIN gồm 6 chữ số sẽ xuất hiện trên màn hình của thiết bị gia dụng.

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

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

khẩu WLAN/Wi-Fi.

- Thiết bị gia dụng được kết nối với mạng WLAN/Wi-Fi đang hoạt động.



Bạn có thể tìm hiểu thêm thông tin về V-ZUG-Home và tình trạng sẵn có của sản phẩm này tại [vzug.com](https://www.vzug.com).

7 Cài đặt người dùng

7.1 Điều chỉnh cài đặt người dùng

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn «Cài đặt người dùng» và xác nhận bằng «OK», nếu cần (xem trang 18).

Chọn cài đặt người dùng mong muốn.

- Menu chính cho cài đặt người dùng mong muốn hoặc một menu phụ khác có nhiều người dùng hơn cài đặt xuất hiện trên màn hình.

Thực hiện cài đặt mong muốn.

- Thiết lập được áp dụng ngay lập tức.

Để thoát khỏi một menu phụ, chạm vào .

Để thoát khỏi cài đặt người dùng, chạm vào .



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

7.2 Ngôn ngữ

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

7.3 Khóa an toàn cho trẻ em

Khóa an toàn trẻ em có tác dụng ngăn ngừa trẻ em vô tình bật thiết bị.

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



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

7.4 Hiển thị

Bảng màu

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

Độ sáng

Độ sáng của màn hình có thể thay đổi được.

Lý lịch

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

trang trong chế độ xem ứng dụng.

7.5 Tín hiệu và âm báo

Chế độ im lặng

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

Thế giới âm thanh

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

Âm thanh phản hồi

Âm lượng của âm phản hồi có thể được điều chỉnh tăng, giảm hoặc tắt hoàn toàn.

Một số âm phản hồi không bị tắt tiếng vì lý do pháp lý và an toàn.



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

Tín hiệu âm thanh

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



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

7.6 Thiết lập cá nhân

EasyCook – phong cách ăn kiêng

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

EasyCook – các món ăn từ khắp nơi trên thế giới

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

Màn hình bắt đầu

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

Các bước tiếp theo

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

Đơn vị nhiệt độ

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

°C: Độ C

°F: Độ Fahrenheit

Độ cứng của nước

Thiết bị được trang bị hệ thống tự động báo hiệu thời điểm cần

khử cặn. Hệ thống có thể được tối ưu hóa cho các hộ gia đình có nước mềm (cũng thông qua việc sử dụng thiết bị làm mềm nước) và độ cứng của nước ở mức trung bình bằng cách thay đổi cài đặt của người dùng theo phạm vi độ cứng của nước có liên quan.

7 Cài đặt người dùng

Có 4 mức cài đặt độ cứng của nước:

Kiểu	Độ cứng của nước °fH Độ	cứng của nước °dH Độ	cứng của nước °eH
Rất khó	>38°	>21°	>27°
Cứng	27-38°	16-21°	19-27°
Trung bình	16-26°	9-15°	12-18°
Mềm mại	1-15°	1-8°	1-11°

chế độ ngày Sa-bát

Kích hoạt các ứng dụng Sabbath trên màn hình bắt đầu.

7.7 Chức năng hỗ trợ

Nắp ngăn chứa nước

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

Chiếu sáng

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



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

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

tiết kiệm năng lượng.

Cửa mở tự động (tùy theo mẫu)

Nếu được đặt thành «Bật», cửa thiết bị sẽ tự động mở khi thời gian được đặt kết thúc hoặc khi thực phẩm đạt đến nhiệt độ mong muốn của đầu dò thực phẩm (xem trang 32).

Đóng cửa tự động (tùy theo model)

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

Làm nóng trước âm thanh

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

7.8 Ngày và giờ

Đồng bộ thời gian

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

Ngày

Có thể gọi lại và thay đổi ngày.

Thời gian

Có thể gọi và thay đổi thời gian.

Định dạng ngày và giờ

Thời gian có thể được hiển thị theo định dạng 24 giờ của Châu Âu hoặc định dạng 12 giờ của Hoa Kỳ (sáng/chiều).

Ngày có thể được hiển thị theo định dạng DD.MM.YYYY, YYYY-MM-DD hoặc MM/DD/YYYY.

Thời gian chờ Có thể

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

Thiết kế đồng hồ

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

Chế độ ban đêm

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



Chế độ ban đêm luôn chạy trong 8 giờ.

Đồng bộ thời gian Có thể lựa

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

7.9 V-ZUG Trang chủ

Cách thức

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

Hiển thị thông tin Hiển thị tắt

cả thông tin có liên quan đến kết nối.

Khởi động lại giao diện Có

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

Đặt lại Ngắt

kết nối mọi kết nối tới thiết bị di động.



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

7.10 Thông tin thiết bị Số nhận dạng

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

Số phiên bản

Phiên bản phần mềm hiện tại sẽ được hiển thị.

Tắt cận Ngày

thực hiện quy trình tắt cận cuối cùng, số quy trình tắt cận đã thực hiện và thời gian vận hành còn lại cho đến quy trình tắt cận cần thiết tiếp theo được cung cấp (xem trang 65).

7 Cài đặt người dùng

Chế độ demo

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

Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng Thông tin

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

7.11 Cài đặt gốc Giá trị ghim

Đặt lại tất cả các giá trị đã ghim.

Màn hình bắt đầu

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

Yêu thích

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

Trang chủ V-ZUG

Ngắt kết nối với mọi thiết bị di động.

Cài đặt gốc Đặt lại

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

7.12 Thông tin tiêu thụ EcoManagement

Hiển thị mức tiêu thụ năng lượng

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

Chỉ báo mức tiêu thụ Nếu đặt

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

Đặt lại Đặt

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

7.13 Dịch vụ khách hàng

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



Nguy cơ bị bỏng do bề mặt nóng!

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

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

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

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

8.1 Vệ sinh bên ngoài Loại bỏ ngay mọi

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

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

8.2 Vệ sinh khu vực nấu nướng



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

Không làm cong cảm biến nhiệt độ hoặc bộ phận làm nóng.

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

Đặt khay thép không gỉ bên dưới khay nấu có lỗ hoặc kệ dây khi

nấu ăn để giữ lại các hạt thức ăn và nước ngưng tụ.

Loại bỏ mọi vết bẩn khỏi không gian nấu nướng khi tay vẫn còn ẩm. Sử dụng một miếng vải mềm thấm nước và một ít nước rửa chén. Lau khô bằng một miếng vải mềm. Đảm bảo loại bỏ mọi dấu vết của chất tẩy rửa, nếu không lớp chống dính có thể bị hỏng. Có thể loại bỏ vết bẩn khó dễ dàng hơn bằng ứng dụng «Vệ sinh bằng hơi nước».

8.3 Vệ sinh khay nướng



Tính chất chống dính có thể bị ảnh hưởng xấu.

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

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

8.4 Vệ sinh bằng hơi nước

Nó hoạt động như thế nào

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

Chương trình vệ sinh sẽ hướng dẫn bạn từng bước trong quy trình vệ sinh bằng hơi nước.



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

Chạm lâu vào màn hình.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Chọn nhóm ứng dụng «Vệ sinh» và xác nhận bằng «OK», nếu cần. Chọn «Vệ sinh bằng hơi nước» và xác nhận bằng «OK».

- Cài đặt cho chế độ «Vệ sinh bằng hơi nước» sẽ xuất hiện trên màn hình.

Đặt thời gian bắt đầu trễ nếu cần (xem trang 21).

Nhấn «Bắt đầu» để bắt đầu «Vệ sinh bằng hơi nước».

Tháo phụ kiện và vết bẩn cứng đầu Khi thông

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



Tháo các thanh dẫn hướng kệ và đặt chúng trên sàn của không gian nấu nướng trong quá trình vệ sinh (xem trang 64).

Xác nhận tin nhắn bằng «OK».

- Không gian nấu nướng được vệ sinh bằng hơi nước.

Lau sạch không gian nấu nướng

Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: hãy lau sạch không gian nấu nướng không gian và mở cửa thiết bị cho đến vị trí thông gió. Xác nhận thông báo bằng «OK».

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

8.5 Vệ sinh cửa thiết bị Vệ sinh cửa thiết

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

Lau

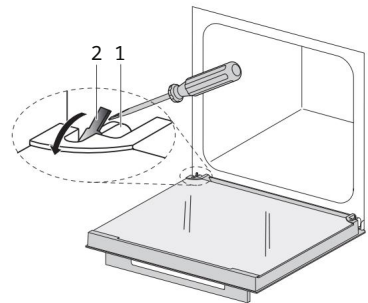
khô bằng vải mềm.

Tháo cửa thiết bị



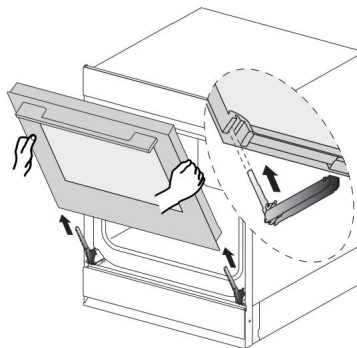
Cửa thiết bị nặng. Khi tháo và lắp lại cửa thiết bị, hãy giữ chặt hai bên bằng cả hai tay.

Mở cửa thiết bị hết cỡ. Gấp các kẹp 2 trên cả hai bản lề cửa 1 về phía trước.



Đóng cửa thiết bị cho đến vị trí thông gió của nó (khoảng 30°).

Nâng cửa thiết bị ra đều và ở một góc góc.

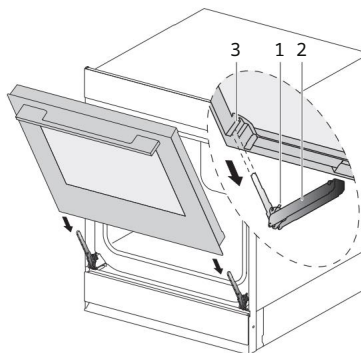


Cài đặt lại cửa thiết bị

Đẩy đều cửa thiết bị 3 vào cả hai bản lề 1 hết mức có thể. Mở cửa thiết bị

bị hết mức có thể và gấp lại các kẹp 2.

- Nếu cửa thiết bị không đóng đúng cách, hãy kiểm tra các kẹp 2.
- Không được đóng mạnh cửa thiết bị.



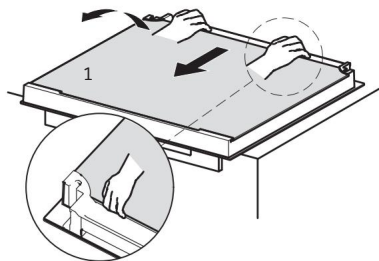
Đảm bảo cửa thiết bị được đẩy vào hết mức có thể, nếu không thiết bị có thể bị hỏng khi đóng lại.

Vệ sinh kính cửa

Đặt cửa thiết bị trên bề mặt phẳng, sạch (ví dụ phủ khăn trà) với tay cầm hướng xuống dưới.

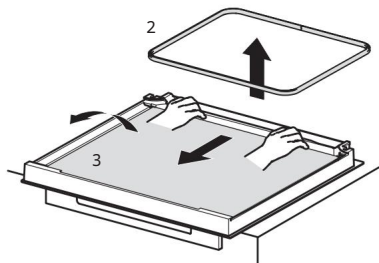
- Đảm bảo tay cầm không bị kẹt vào tiếp xúc với bề mặt. Dựa vào

cửa thiết bị. Nhẹ nhàng đẩy lớp kính bên ngoài 1 và nâng nhẹ lên và ra khỏi bản lề.

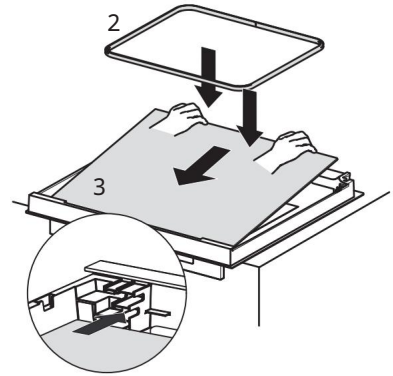


Tháo miếng đệm kính cửa trung gian 2. Nhẹ nhàng đẩy miếng đệm kính cửa giữa 3 và nâng nhẹ lên và ra khỏi bản lề.

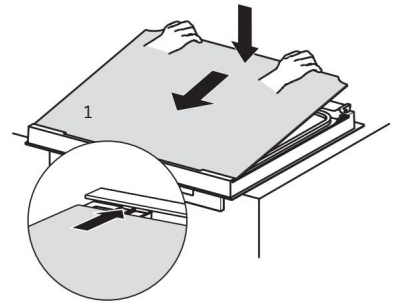
Vệ sinh sạch sẽ tấm kính và lau khô.



Lắp lại các tấm kính như sau: Chèn cửa kính giữa 3 vào khung cửa và nhẹ nhàng đẩy nó trở lại bản lề.
 - Các ký hiệu trên kính phải dễ đọc.
 Lắp lại gioăng kính cửa trung gian 2.



Lắp kính cửa ngoài 1 vào cửa khung và nhẹ nhàng đẩy nó trở lại về phía bản lề.
 - Kính cửa ngoài 1 chỉ có thể lắp lại được nếu được đặt đúng vị trí với bề mặt sáng bóng ở bên ngoài.



8.6 Vệ sinh gioăng cửa

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

Lau khô bằng vải mềm.

8.7 Thay thế gioăng cửa



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

8.8 Thay thế bóng đèn LED



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

8.9 Vệ sinh phụ kiện và thanh dẫn kệ



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

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

Khay thép không gỉ, khay nấu có lỗ, kệ lưới, bình chứa nước và kệ có thể vệ sinh thanh dẫn hướng bằng máy rửa chén.

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

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

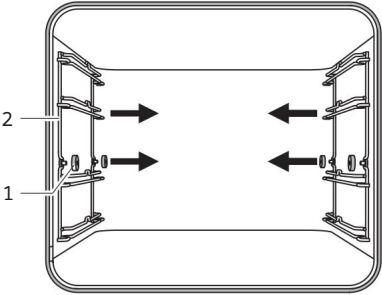
Nếu van bình nước bị nhỏ giọt, hãy cạo sạch cặn.

Tháo bỏ các thanh dẫn hướng kệ

Tháo các đai ốc có khóa 1 ở

mặt trước và mặt sau của giá đỡ hướng dẫn trong theo hướng ngược chiều kim đồng hồ.

Kéo thanh dẫn hướng kệ 2 sang một bên các ốc vít và tháo ra.



Lắp ráp lại các thanh dẫn hướng kệ

Đặt các thanh dẫn hướng kệ vào các vít. Đặt các đai ốc khóa vào các vít và vặn chặt theo chiều kim đồng hồ.

8.10 Tẩy cặn

Nó hoạt động như thế nào

Bất cứ khi nào hơi nước được tạo ra, tùy thuộc vào độ cứng của nguồn cung cấp nước tại địa phương (tức là hàm lượng cặn vôi trong nước), cặn vôi sẽ lắng đọng trong nồi hơi.

Thiết bị sẽ tự động phát hiện và chỉ báo khi nào cần tẩy cặn.

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



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

Khoảng thời gian tẩy cặn

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

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

Gọi thời gian hoạt động còn lại

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

Chất tẩy cặn

tàu hơi nước durgol swiss



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

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



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



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

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

Sử dụng chất tẩy cặn khác có thể gây ra tạo bọt

quá nhiều bên trong thiết bị tẩy cặn nổi hơi không đủ làm hỏng thiết bị trong trường hợp xấu nhất.

Bắt đầu tẩy cặn



Thiết bị phải nguội trước khi tẩy cặn.

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

Phải đóng cửa thiết bị trong quá trình tẩy cặn.

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

Chạm vào «Có».

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



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

Để thiết bị nguội.

Khi thông báo tương ứng xuất hiện trên màn hình: đổ 0,5 l dung dịch không pha loãng đổ chất tẩy rửa vào bình chứa nước, lắp bình chứa vào và xác nhận bằng cách nhấn «OK».

- Quá trình tẩy cặn bắt đầu.
- Màn hình hiển thị thông báo sau: «Đang tẩy cặn thiết bị».



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

Đổ bỏ dung dịch rửa Khi thông báo tương ứng

ứng xuất hiện trên màn hình: hãy tháo bình chứa nước, đổ dung dịch rửa đi và đổ đầy 1 lít nước ấm.

Đặt bình nước trở lại.

- Giai đoạn xả bắt đầu tự động.
- Màn hình hiển thị thông tin sau: «Thiết bị rửa».

Lập lại quy trình này thường xuyên theo yêu cầu của thiết bị.



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

Kết thúc quá trình tẩy cặn

Ngay khi thông báo tương ứng xuất hiện: hãy tháo ra, đổ hết nước và lau khô xe tăng.

Xác nhận tin nhắn bằng «OK».

- Màn hình hiển thị thông báo sau: «Thiết bị đã được tẩy cặn thành công.»

Xác nhận tin nhắn bằng «OK».

- Thiết bị đã sẵn sàng hoạt động trở lại.

Lau sạch nước ở đáy khoang nấu bằng vải mềm.



Sau khi tẩy cặn, nếu ứng dụng được sử dụng để đun nấu

được bơm trở lại vào bình chứa nước khi kết thúc quá trình nấu có thể bị đục. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến đặc tính nấu nướng hoặc nướng cũng như chất lượng của thực phẩm nấu chín hoặc nướng.

9 Xử lý sự cố

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

9.1 Thông báo lỗi

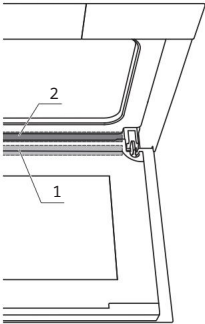
Tin nhắn	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
«FX/EXX»	Nhiều tình huống có thể dẫn đến lỗi mes- Tất cả cây xô thơm.	Xác nhận thông báo lỗi bằng cách chạm vào «OK». nguồn điện trong khoảng 1 phút. Bật lại nguồn điện. Nếu lỗi xuất hiện lần nữa, hãy ghi chú lại thông báo lỗi đầy đủ cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 71). Ngắt kết nối nguồn điện. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Tải người dùng đồng/Tải người thực tế	Sự gián đoạn trong nguồn điện.	Xác nhận thông báo lỗi bằng cách chạm vào «OK». Tắt nguồn điện trong khoảng 1 phút. Bật lại nguồn điện. Nếu lỗi xuất hiện lần nữa, hãy ghi chú lại thông báo lỗi đầy đủ cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 71). Ngắt kết nối nguồn điện. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

9 Xử lý sự cố

Tin nhắn	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
«Nhiệt dư - Không tháo bình chứa nước ra.»	Nhiệt độ của nước trong nồi hơi quá cao.	Đợi cho nó nguội (có thể mất tới 30 phút). Vì lý do an toàn, nước sẽ không được bơm đi cho đến khi nhiệt độ giảm xuống dưới một mức nhất định. Thiết bị vẫn có thể sử dụng được.
«Không tẩy được cặn - Thiết bị chưa được tẩy cặn.»	Sử dụng chất tẩy cặn không phù hợp.	Tẩy cặn lần nữa bằng chất tẩy cặn được khuyến nghị.
	Không tẩy cặn được thực hiện một cách chính xác.	Nếu tin nhắn không biến mất sau khi lặp lại quy trình tẩy cặn nhiều lần, hãy ghi lại đầy đủ thông báo lỗi cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 71). Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
«Vui lòng đổ đầy nước - nhưng bình nước vẫn còn đầy.»	Lỗi nạp nồi hơi	Tháo bình chứa nước ra rồi lắp lại đúng vị trí. Nếu lỗi xuất hiện trở lại, hãy ghi lại đầy đủ thông báo lỗi cùng với số sê-ri (SN) của thiết bị (xem trang 71). Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

9.2 Các vấn đề có thể xảy ra khác

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Cầu chì gia dụng hoặc cầu dao điện có bị vấp ngã.	Thay cầu chì. Cài đặt lại bộ ngắt mạch.
	Cầu chì hoặc mạch điện máy cắt liên tục nổ.	Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
	Nguồn điện bị gián đoạn.	Kiểm tra nguồn điện.
	Chế độ demo được bật.	Chế độ demo chỉ có thể tắt bằng mã bảo mật. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
	Thiết bị bị lỗi. Bóng	Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Chiếu sáng là không hoạt động	Đèn LED bị lỗi.	Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Thời gian nấu có vẻ lâu hơn bình thường	Thiết bị chỉ có kết nối một pha.	Kết nối thiết bị với nguồn điện hai pha sự liên quan.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Hơi nước không phải là có thể nhìn thấy trong chu trình hơi nước	Nhiệt độ của không gian nấu nướng là trên 100 °C.	Không cần giải pháp: hấp qua Không nhìn thấy được 100°C.
Nước trong máng ngưng tụ gắn trên cửa 	Khi sử dụng các ứng dụng có hơi nước, hơi nước ngưng tụ trên cửa thiết bị và nước mà kết quả thu thập trong máng ngưng tụ gắn cửa một lần cửa thiết bị là đã mở.	Máng ngưng tụ gắn trên cửa là được sử dụng để thu thập hơi nước ngưng tụ; nước còn lại tích tụ ở đây là bình thường. Lau sạch bất kỳ nước còn sót lại trong máng ngưng tụ gắn trên cửa. Bất kỳ nước còn sót lại trong cửa gắn máng ngưng tụ 1 sẽ thu thập trong máng ngưng tụ 2 khi cửa thiết bị đóng. Lau sạch máng ngưng tụ gắn trên cửa để ngăn ngừa nước còn lại tích tụ trong máng ngưng tụ.
Bảng điều khiển bốc hơi	Hơi nước thoát ra trong quá trình sử dụng với hơi nước.	Việc bốc hơi trong thời gian ngắn là bình thường. Khi đóng cửa thiết bị đảm bảo rằng nó tạo thành một con dấu tắt cả theo cách khác. Nếu nó tiếp tục bốc hơi nhiều, liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
Thiết bị tạo ra tiếng động trong quá trình hoạt động	Thiết bị có thể làm tiếng ồn bất cứ lúc nào trong quá trình hoạt động (chuyển đổi, bơm và tiếng ồn của quạt).	Tiếng ồn như vậy là bình thường.
Đồng hồ không phải là chạy đúng cách	Tần số nguồn điện không đều.	Tắt chế độ đồng bộ hóa nguồn điện. Hoặc: Kết nối thiết bị với Internet. Thời gian được đồng bộ hóa tự động được hóa. Liên hệ với Dịch vụ khách hàng.
	Bộ tạo xung bên trong không chính xác khi đồng bộ hóa nguồn điện được bật tắt.	

9.3 Sau khi mất điện



Cài đặt của người dùng vẫn không thay đổi.

Mất điện trong thời gian ngắn khi đang hoạt động

- Hoạt động hiện tại của thiết bị bị hủy bỏ.
- Khi bật thiết bị, màn hình sẽ hiển thị thông báo sau: «Quá trình đã bị hủy do mất điện».

Nhấn «OK» để xác nhận tin nhắn.

- Màn hình bắt đầu xuất hiện.

Mất điện trong thời gian ngắn khi đang tắt cặn

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

tục.» Nhấn «OK» để xác nhận thông báo.

- Quá trình tẩy cặn tiếp tục.

Mất điện kéo dài Thiết bị

sẽ trải qua quá trình thiết lập ban đầu sau thời gian mất điện kéo dài.

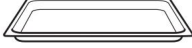
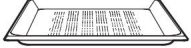
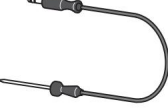
Tuy nhiên, chỉ cần thiết lập lại thời gian và ngày tháng để vận hành lại thiết bị. Không cần thiết phải thực hiện bất kỳ thiết lập nào khác.

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

10 Phụ kiện và phụ tùng thay thế

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

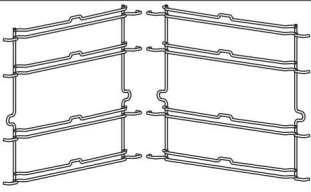
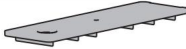
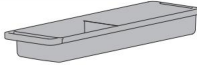
10.1 Phụ kiện

Khay thép không gỉ	Khay nấu ăn đục lỗ	Kệ dây
		
Khay nướng tráng men đôi	Đầu dò thực phẩm	Sách công thức nấu ăn
		

10.2 Phụ kiện đặc biệt Thông tin tại:

www.vzug.com

10.3 Phụ tùng thay thế

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



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

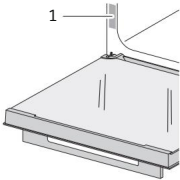
11 Dữ liệu kỹ thuật

Kích thước bên ngoài

Xem hướng dẫn cài đặt

Kết nối điện

Xem biểu số nhận dạng 1

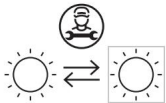


11.1 Nguồn sáng



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

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



11.2 Lưu ý cho các viện kiểm tra

Việc đặt cặp nhiệt điện giữa cửa thiết bị và lớp đệm có thể khiến độ kín không đủ và do đó gây ra lỗi khi đo.

Thể tích sử dụng theo nghĩa của EN 50304 / EN 60350 được tính bằng thanh dẫn hướng kệ được tháo rời.

Lưu ý chung

Tải trọng tối đa: 3 kg

Đối với các thiết bị có lò nướng: Đóng cửa thiết bị trong khi nướng. Nhiệt nếu không có thể làm hỏng các bộ phận vận hành và hiển thị hoặc các thiết bị được lắp ở trên.

11.3 Đo nhiệt độ

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

11.4 Phiếu sản phẩm

Theo Quy định số 65/2014 của EU

Thương hiệu	-	V-ZUG
Loại thiết bị	-	Máy hấp tích hợp
Chỉ định mô hình	-	CS6T
Lớp hiệu quả năng lượng	-	Điểm A+
Tiêu thụ năng lượng của chế độ thông thường 1)	kWh/chu kỳ	0,69
Tiêu thụ năng lượng của không khí nóng / đối lưu cưỡng bức chế độ 2)	kWh/chu kỳ	0,62
Chỉ số hiệu quả năng lượng cho mỗi khoang 3)	-	73,8
Số lượng lỗ sâu	-	1
Phương pháp đo lường và tính toán được sử dụng	-	Tiêu chuẩn EN 60350-1

1) Cần phải làm nóng một tải chuẩn cho mỗi khoang
2) Cần phải làm nóng một tải chuẩn cho mỗi khoang
3) Phương pháp đo lường: xem Quy định số 66/2014 của EU, Phụ lục II, Chương 1

11.5 Thông tin sản phẩm

Theo Quy định số 66/2014 của EU

Tên model Khối lượng	-	CS6T
của thiết bị không có ngăn kéo thiết bị Khối	kg	40
lượng của thiết bị có ngăn kéo thiết bị Nguồn	kg	52
nhiệt trên mỗi khoang	-	Điện
Thể tích trên mỗi khoang	-	69

11.6 Chế độ chờ sinh thái

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

12 mẹo và thủ thuật

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

. để rang mềm

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

. cho nghề làm bánh chuyên nghiệp

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

. để nướng và rang

Kết quả	Giải pháp
Nướng hoặc rang trông đẹp trên bên ngoài nhưng vẫn còn nhão hoặc sống trên bên trong.	Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và kéo dài thời gian hoạt động. thời gian.

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

Kết quả	Giải pháp
Việc nướng bánh có màu nâu không đều.	Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và điều chỉnh chế độ vận hành thời gian. Nếu sử dụng  ,  ,  và  , kiểm tra xem các mức độ được sử dụng có phù hợp không hãy trả lời những câu hỏi được đề xuất trong «EasyCook». Không đẩy khay nướng hoặc đồ ăn công kênh ra phía sau của không gian nấu nướng.

Việc nướng bánh đã đến nhẹ hơn trên một khay nướng hơn trên cái khác.	Kiểm tra xem các cài đặt được sử dụng có tương ứng với các cài đặt được khuyến nghị trong «EasyCook» hay không.
---	---

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

. để tái tạo thực phẩm

Kết quả

Giải pháp

Thực phẩm tái sinh là khô héo.

Lần sau, hãy đặt nhiệt độ thấp hơn và rút ngắn thời gian vận hành. thời gian. Sử dụng «RegenerateOmatic humid».

Quá nhiều ngưng tụ- ăn trên hoặc xung quanh thực phẩm tái sinh.

Lần sau, hãy đặt nhiệt độ cao hơn và kéo dài thời gian hoạt động. thời gian của chúng ta. Sử dụng «RegenerateOmatic crispy».

12.2 Mẹo chung

Có thể nấu nhiều loại thực phẩm cùng lúc, ví dụ như cơm hoặc đậu cùng với các loại rau có thời gian nấu tương tự, giúp tiết kiệm năng lượng. Nấu chín các loại ngũ cốc (ví dụ gạo và hạt kê) và các loại đậu (ví dụ đậu lăng), thêm một lượng thích hợp lượng chất lỏng, trực tiếp vào bộ đồ ăn phù hợp. Đặt đồ dùng ăn uống trực tiếp lên khay nấu có lỗ hoặc kệ lưới.

12.3 Tiết kiệm năng lượng

Các ứng dụng «Hot air humid» và đặc biệt là «Hot air Eco» tiêu thụ ít hơn năng lượng nhiều hơn ứng dụng «Không khí nóng». Các ứng dụng có «Nhiệt trên lưới» tiêu thụ năng lượng tương tự.

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

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

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



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

13 Xử lý

13.1 Bao bì



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

13.2 An toàn

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

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

13.3 Xử lý



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

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

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

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

Địa chỉ của các nhà nhập khẩu

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

14 Mục lục

Đầu dò thực phẩm 3 điểm..... 14

Một

Phụ kiện 12, 70 Địa chỉ của
nhà nhập khẩu 76 Di chuyển ứng

dụng 17 Chế độ
xem ứng dụng.....

10 Vứt bỏ thiết
bị..... 75
Tắt
33 Bật
16 Mỏ tá thiết bị 10 Cài đặt lại cửa
thiết

bị..... 63
Tháo bỏ 62

Thông tin thiết bị

Liên hệ với Dịch vụ Khách hàng 60 Chế độ
demo..... 60 Tắt
cần 59 Mã số nhận
dạng 59 Số phiên
bản..... 59 Mẹo về

thiết bị..... 34 Gợi
lên..... 34 Ứng

dụng..... 18

Thay đổi.....
19 Chọn.....
18 Bắt đầu.....

19 Nhóm ứng dụng
Chọn.....

18 Mẹo về ứng dụng.....
25 Ấn.....
25 Hiện thị.....

25 Ứng dụng..... 34 Chức
năng hỗ trợ..... 58 Đóng

cửa tự động..... 58 Mở cửa tự
động..... 58 Chiều
sáng..... 58 Âm báo
lâm nóng trước.....
58 Nắp ngăn chứa nước..... 58 Cửa tự
động..... 15 Mở cửa tự
động..... 25

B

BakeOmatic
48 Khay nướng
13 Lỗi đồ đầy nồi hơi 68
Nhiệt dưới 35

C

Hủy đơn đăng ký.....30

Chăm sóc và bảo dưỡng 61 Phản ứng

CircleSlider

19 Sử dụng.....

17 Phụ kiện
vệ sinh 64 Cửa
thiết bị..... 62 Khay

nướng.....
61 Không gian nấu nướng.....
61 Kính cửa lò.....
63 Gioăng cửa lò.....
64 Que thăm thực phẩm.....
64 Thanh dẫn kệ.....

64 Vệ sinh bên ngoài.....

61 Đồng hồ.....
30 Ấn.....
30 Ấn trong khi vận hành..... 20 Hiện
thị.....
30 Hiện thị trong khi vận hành.....

20 Thiết kế đồng hồ.....

59 Cấu trúc.....
10 Không gian nấu nướng.....
12 Đo nhiệt độ..... 72 Âm thực trên
toàn thế giới..... 54

D

Ngày và giờ đồng

hồ..... 58

Đồng bộ hóa đồng hồ..... 59

Ngày.....

58 Định dạng ngày và giờ.....

59 Chế độ ban đêm..... 59

Thời gian chờ..... 59 Đồng

bộ hóa thời gian..... 58

Độ ẩm..... 49 Khôi đồng

trễ..... 21

Cài đặt.....

21 Tắt cạn.....

65 Máy hấp Durgol Swiss..... 66 Kết

thúc.....

67 Không thành công.....

68 Cách thức hoạt động.....

65 Khoảng thời gian.....

65 Giai đoạn xả..... 66

Bắt đầu..... 66 Làm

khô..... 41

Chế độ ăn uống..... 54 Nền

hiển

thị..... 56 Độ

sáng..... 56 Bảng

nầu..... 56 Hoạt

động.....

16 Khóa màn hình..... 29

Tất.....	
29 Bật.....	
29 Xử lý.....	
75 Thay thế gioăng	
của.....	64
VÀ	
EasyCook	53 Nhóm thực
phẩm	53 Chỉ báo mức tiêu thụ
EcoManagement	60 Thông tin mức tiêu
thụ	60 Bật
lại	60
EcoStandby.....	72 Kết nối
điện.....	71 Kết
thúc	21 Kết thúc hoạt
động	31 Vòi
AutoDoor.....	32 Kết thúc ứng dụng trước
thời gian	31 Kích thước bên ngoài
71	

F

Tin nhắn F và E	67 Cài đặt
gốc.....	60 Mục ủa
thích.....	60 Giá trị
ghim.....	60 Màn hình
bắt đầu.....	60 V-ZUG
Home.....	60 Mục ủa
thích.....	26 Thay
đổi.....	26
Tạo.....	26
Xóa.....	27 Bật
đầu.....	27 Đầu dò thực
phẩm.....	22, 70 Nhiệt độ đầu dò thực
phẩm.....	22 Chỉ đo.....
22 Cài đặt.....	22 Thanh
chức năng.....	11 Nút chức
năng.....	11 Mỏ
rộng.....	17

G

Mẹo chung.....	74
Nướng	36 Đối lưu
cường bức nướng.....	36
H	
Không khí nóng	37 Không
khí nóng sinh thái	38
Không khí nóng ẩm	37
Không khí nóng có hơi nước	37 Đá massage
nóng	48 Quán nóng
48 Vệ sinh	48 Vệ sinh
bình sữa cho bé	48

Hồ đựng bảo quản vệ sinh.....	48
-	
Biển nhận dạng.....	71 Đèn chiếu
sáng.....	29, 68
Tất.....	29
Bật.....	
29 Cài đặt riêng EasyCook - các	
nón ăn từ khắp nơi trên thế giới.....	57 Chế
57 EasyCook - chế độ ăn kiêng.....	57 Chế
độ Sabbath.....	58 Màn hình bắt
đầu.....	57 Các bước tiếp
theo.....	57 Đơn vị nhiệt
độ.....	57 Độ cứng của
nước.....	57

K

Giữ ẩm.....	47
-------------	----

L

Bóng đèn LED Thay	
thế.....	64 Mức
độ.....	12 Chế độ xem danh
sách.....	10 Khả năng chịu
tải.....	71 Thời gian nấu
lâu.....	68

Tối

Sự cố.....	67 Tên mô
hình.....	2

N

Ghi chú.....	81
--------------	----

CÁC

Các thành phần vận hành và hiển thị.....	10 Thời gian vận
hành.....	20 Cài
đặt.....	20 Vận
hành.....	16 Tùy
chọn.....	23 Lựa
chọn.....	23 Bật
đầu.....	23 Các vấn đề có
thế xây ra khác.....	68 Công thức
riêng.....	51 Thay
đổi.....	52 Sao
chép.....	53 Sao chép
công thức.....	53
Tạo.....	52
Xóa.....	53

P

Khay nấu ăn đục lỗ.....	14
Ghim.....	
27 Giá trị chính.....	27

Đặt lại giá trị chính..... 27

PizzaPlus 36

Mắt điện..... 70

Mắt điện..... 70

Làm nóng trước.....

24 Bột mỳ.....

24 Bảo quản mứt.....

48 Sự cố..... 67

Phiếu sản phẩm.....

72 Thông tin sản phẩm..... 72

Nướng chuyên nghiệp..... 43, 73

Cổ điển.....

44 Phở bột.....

43 Tráng men.....

43 Ủ bột.....

44 Lựa chọn và bắt đầu..... 44

Hỏi

Thông tin nhanh Hiện

thị..... 17 Hướng dẫn

nhanh 84 Chế độ im

lặng..... 29

Tắt.....

30 Bật..... 45

R

Sẵn sàng bắt đầu 11 Công

thức Hành

động cần thiết..... 51 Hủy

bỏ 51 Bật

đầu.....

58 Sách công thức nấu ăn 50,

70 Công thức nấu ăn.....

58 Đồ đầy bình nước 18 Khăn

lau tươi mát 47

RegenerateOmatic..... 49 Tái

tạo 41, 74

Thời gian tái tạo 49

S

Ứng dụng Sabbath 38 Hủy hoặc kết thúc

trước thời gian..... 39 Cách thức hoạt

động 38 Lựa chọn và bắt

đầu..... 39 Nhiệt độ trên/dưới

Sabbath..... 40 Nhiệt độ trên/dưới Sabbath

ấm..... 40 Biện pháp phòng ngừa an toàn Thiết bị cụ

thể..... 5 Trước khi sử dụng lần đầu

tiên..... 6 Nguy cơ bỏng 6

7 Sử dụng đúng cách.....

7 Chung 5

Cách tránh làm hỏng thiết

bị 8

Hướng dẫn sử dụng..... 6

Lưu ý khi sử dụng..... 7

Nguy cơ chấn thương..... 8

Nguy cơ dẫn tĩnh mạng.....

8 Tiết kiệm năng lượng.....

74 Đệm hạt giống.....

48 Dịch vụ & Hỗ trợ.....

83 Tùy chọn cài đặt.....

11 Phạm vi cài đặt..... 20 Thay

đổi cài

đặt..... 24

Kiểm tra.....

24 Thanh dẫn hướng

kệ Lắp ráp lại..... 65 Tháo

rời..... 65

Tín hiệu và âm báo Tín hiệu âm

thanh..... 57 Âm báo phản

hồi..... 57 Chế độ im

lặng..... 56 Thẻ giới âm

thanh..... 57 Ồ

cảm..... 12 Rang

mềm..... 44, 73

Hủy hoặc tắt trước thời gian... 46 Cách thức hoạt

động..... 44 Áp

29 chảo..... 45

Lựa chọn và bắt đầu..... 46 Bàn rang

mềm..... 45 Phụ tùng thay

thế..... 70, 71 Phụ kiện đặc

biệt 15, 70 Khay thép không

gỉ..... 13 Bắt đầu

sau..... 25 Cài

đặt.....

25 Bắt đầu 25

Màn hình bắt đầu..... 16 Làm

sạch bằng hơi nước 61 Làm

sạch bằng hơi nước.....

40 Các bước tiếp theo..... 32 Hủy

thao tác..... 33 Tiếp tục thao

tác..... 32 Biểu

tượng..... 5

T

Nhiệt độ mục tiêu..... 22 Dữ liệu

kỹ thuật..... 71 Câu hỏi kỹ

thuật..... 83 Cảm biến nhiệt

độ..... 12 Viện thử

nghiệm..... 71 Bộ đếm thời

gian..... 28 Thay

đổi..... 28

Kiểm tra.....

28 Cài đặt.....

28 Bắt đầu.....

28 Tắt trước thời gian..... 28 Mẹo và thủ

thuật..... 73

Nhiệt trên/dưới..... 34 Nhiệt trên/

dưới tiết kiệm..... 35

Nhiệt độ trên/dưới âm.....	34
Logi.....	2
TRONG	
Tin nhắn U và E.....	67 Vàng không
dầu.....	73 Kết quả nấu không đạt yêu
cầu.....	73 Cài đặt người
dùng.....	56 Điều
chính.....	56
Thông tin thiết bị.....	59 Khóa an
toàn trẻ em.....	56 Dịch vụ khách
hàng.....	60 Ngày và
giờ.....	58 Màn
hình.....	56
EcoManagement.....	60 Cài đặt
gốc.....	60 Cài
đặt riêng lẻ.....	57 Ngón
ngữ.....	56 Tín hiệu và âm
báo.....	56 V-ZUG-
Home.....	59 Sử dụng lần
dầu.....	9
TRONG	
Vacuisine	42 Lựa
chọn và bắt đầu.....	42 Tính hợp
lệ.....	2 Giá trị
TRONG	
Điều chỉnh.....	19
Lưu	
19 Ứng dụng V-ZUG.....	
55 V-ZUG-Home.....	55
Hiện thị thông tin.....	59 Chế
độ.....	59 Đặt
lại.....	
59 Khởi động lại giao diện.....	59
TRONG	
Đĩa hâm nóng trong không gian nấu nướng.....	47 Mở rộng bảo
hành.....	83 Bình chữa
nước.....	15 Làm
rỗng.....	33 Ổ
đầy.....	
17 Sức khỏe.....	47 Kệ
dây.....	14 Kết nối
WLAN.....	55

15 Ghi chú

16 Dịch vụ & Hỗ trợ



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

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

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

Thông tin thiết bị của tôi:

SN: _____ Thiết bị: _____

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

Mở cửa thiết bị.

- Biển số nhận dạng nằm ở mặt bên trái.

Lệnh sửa chữa của bạn

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

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

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

