

SIEMENS

BV910E1B1

Ngăn kéo hút chân không



EN Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn cài đặt

Thiết bị gia dụng Siemens

Đăng ký thiết bị của bạn trên My Siemens và khám phá các dịch vụ và ưu đãi độc quyền.



Mục lục

THÔNG TIN SỬ DỤNG

1 An toàn..... 2

2 Tránh thiệt hại về vật chất..... 3

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm en-
năng lượng 4

4 Làm quen với thiết bị của bạn 5

5 Phụ kiện.....6

6 Hoạt động cơ bản 6

7 Hút chân không trong túi..... 7

8 Hút chân không trong hộp đựng 8

9 Sấy khô 9

10 Vệ sinh và bảo dưỡng..... 9

11 Xử lý sự cố..... 10

12 Cách thức hoạt động..... 11

13 Xử lý..... 14

14 Dịch vụ khách hàng..... 14

15 HƯỚNG DẪN CÀ I ĐẶT 14

15.4 Cài đặt an toàn 16

1 An toàn

Hãy tuân thủ các hướng dẫn an toàn sau đây.

1.1 Thông tin chung

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.
Giữ lại hướng dẫn sử dụng và thông tin sản phẩm an toàn để tham khảo trong tương lai hoặc cho chủ sở hữu tiếp theo.
Không kết nối thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

1.2 Mục đích sử dụng

Thiết bị này chỉ được thiết kế để lắp vào tủ bếp. Đọc hướng dẫn lắp đặt đặc biệt.

Chỉ có chuyên gia được cấp phép mới được kết nối thiết bị mà không cần phích cắm. Hư hỏng do kết nối không đúng cách không được bảo hành.

Chỉ sử dụng thiết bị này: Để hút chân không thực phẩm trong điều kiện chân không phù hợp niêm phong túi hoặc hộp đựng và màng dán nhiệt.

Trong hộ gia đình riêng và trong không gian kín trong môi trường gia đình. Ở độ cao tối đa 4000 m so với mực nước biển.

1.3 Giới hạn đối tượng sử dụng Thiết bị

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

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

Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần thiết bị và dây điện.

1.4 Sử dụng an toàn

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!
Thanh hàn nhiệt trong ngăn hàn chân không sẽ trở nên cực kỳ nóng nếu thiết bị được sử dụng thường xuyên và thời gian hàn nhiệt kéo dài. Không bao giờ chạm vào thanh hàn nhiệt đang nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

! CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!
Sự xâm nhập của hơi ẩm có thể gây ra điện giật. Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc máy phun rửa áp suất cao để vệ sinh thiết bị.
Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, điều này rất nguy hiểm. Không bao giờ vận hành thiết bị bị hỏng. Không bao giờ kéo dây nguồn để rút phích cắm thiết bị. Luôn rút phích cắm thiết bị ở nguồn điện chính. Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy rút phích cắm dây nguồn ngay lập tức hoặc tắt cầu chì trong hộp cầu chì.

Gọi đến bộ phận dịch vụ khách hàng. Trang 14

Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Chỉ sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, Dịch vụ khách hàng của nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương đương để tránh mọi rủi ro.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Thanh hàn nhiệt trong ngăn hàn chân không trở nên cực kỳ nóng. Hơi dễ cháy có thể bắt lửa. Không được hút chân không bất kỳ chất lỏng dễ cháy nào trong túi hàn chân không. Không được cất giữ bất kỳ vật liệu và đồ vật dễ cháy nào bên trong thiết bị.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Các vết nứt nhỏ nhất trên nắp thủy tinh có thể khiến nắp phát nổ khi máy hút bụi được gắn vào. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao trong hộp cầu chì. Gọi đến dịch vụ sau bán hàng.

Bất kỳ việc sử dụng sai ngăn hút chân không nào cũng có thể dẫn đến thương tích. Không đưa bất kỳ ống nào được kết nối với thiết bị vào bất kỳ khoang nào trên cơ thể. Không hút chân không bất kỳ động vật sống nào.

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

Trong quá trình hút chân không, khoang hút chân không và nắp thủy tinh bị biến dạng. Lớp bảo vệ trên thủy tinh có thể bị hỏng và nắp thủy tinh có thể bị vỡ. Các lọ có nắp vặn, các hộp cứng khác và thực phẩm không biến dạng được hút chân không trong khoang khi nắp được đóng không được tiếp xúc với nắp này.

Các hộp đựng cứng và thực phẩm không biến dạng không được nhô ra quá chiều cao tối đa là 80 mm.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể trùm vật liệu đóng gói lên đầu hoặc quấn mình trong đó và ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

rượu.

Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói thể giới.

Trẻ em có thể hít phải hoặc nuốt phải các bộ phận nhỏ, khiến trẻ bị ngạt thở. Để các bộ phận nhỏ tránh xa trẻ em. Không để trẻ em chơi với các bộ phận nhỏ.

2 Tránh thiệt hại về vật chất

CHÚ Ý!

Việc thiết bị bị hư hỏng có thể ảnh hưởng đáng kể đến sự an toàn. Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng không trước mỗi lần sử dụng. Kiểm tra xem nắp thủy tinh có còn nguyên vẹn không. Không bao giờ sử dụng thiết bị bị hư hỏng. Gọi đến dịch vụ sau bán hàng. Sử dụng thiết bị một cách bất cẩn có thể làm hỏng thiết bị. Mở và đóng nắp thủy tinh từ từ. Không đặt bất kỳ vật nào lên nắp thủy tinh. Không sử dụng thiết bị làm bề mặt làm việc hoặc không gian lưu trữ. Không để bất kỳ vật nào rơi vào nắp thủy tinh. Kéo ngăn kéo ra hoàn toàn trong khi sử dụng. Sau khi sử dụng, đóng hoàn toàn ngăn kéo.

Các vật lạ trong khoang hút chân không sẽ làm hỏng thiết bị. Trước khi đóng nắp thủy tinh, hãy đảm bảo không có mảnh vụn nào trong khoang hút chân không.

Nếu miếng đệm không được lắp đúng cách hoặc bị hỏng, điều này sẽ làm ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị và có thể làm hỏng thiết bị. Kiểm tra xem miếng đệm đã được đặt đúng vị trí trên nắp thủy tinh chưa. Bề mặt tiếp xúc của phớt phải sạch và thông thoáng từ các mảnh vỡ. Không làm hỏng lớp niêm phong bằng vật nhọn hoặc sắc. Không bao giờ vận hành thiết bị khi phớt bị lỗi. Nếu phớt bị lỗi, hãy liên hệ với dịch vụ sau bán hàng. Sử dụng dụng cụ để mở nắp thủy tinh sẽ làm hỏng thiết bị.

Trong trường hợp mất điện trong quá trình hút chân không, hãy đợi cho đến khi có điện trở lại. Độ chân không trong khoang hút chân không được giữ lại. Khởi động lại quy trình hút chân không. Hơi nước thoát ra do đun sôi ở nhiệt độ quá cao có thể dẫn đến trục trặc. Chỉ sử dụng túi phù hợp để hút chân không đồ ăn. Không sử dụng bất kỳ gói khuyến mại nào đã được mở.

en Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

Xử lý thực phẩm cần được hút chân không ở nhiệt độ
nhiệt độ đầu ra là 1-8 °C. Không hút
chân không chất lỏng trong túi hút chân không ở mức cao nhất. Sử
dụng mức hút chân không 2.

Hàn kín túi nếu bạn thấy bọt khí hình thành nhiều hơn.

3 Bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

3.1 Xử lý bao bì Vật liệu đóng gói thân thiện

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

4 Làm quen với thiết bị của bạn

4.1 Chức năng

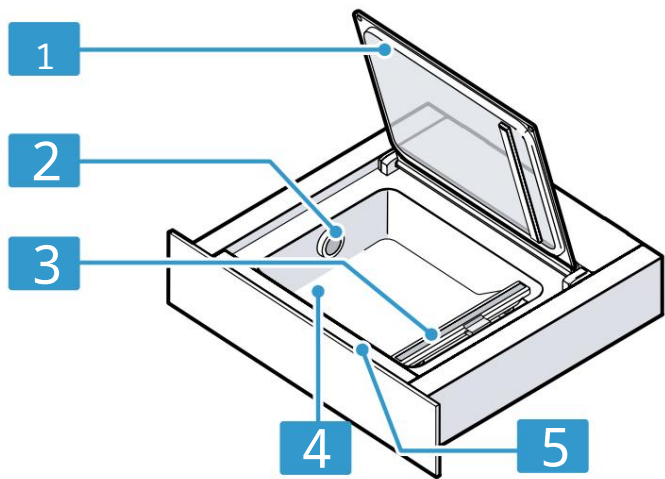
Trong quá trình hút chân không, không khí được bơm ra ngoài của ngăn hút chân không và túi.
Điều này tạo ra độ chân không cao trong ngăn.
Mức độ hút chân không càng cao thì lượng không khí còn lại càng ít ngăn và túi, và chênh lệch áp suất với môi trường càng cao.

Sau khi mức độ hút chân không đã chọn đã được đạt đến, thanh hàn nhiệt được ép vào thanh silicon trên nắp thủy tinh. Trong quá trình này, túi được hàn nhiệt.

Sau một thời gian làm mát ngắn, không khí chảy trở lại vào ngăn chứa, tạo ra tiếng ồn lớn. Trong quá trình này, túi đột nhiên co lại và bao bọc thực phẩm.
sau đó nắp kính của ngăn kéo mở ra.

4.2 Thiết bị

Bạn có thể tìm thấy tổng quan về các bộ phận của thiết bị của bạn đây.



1	Nắp thủy tinh
2	Cửa thoát khí
3	Thanh hàn nhiệt
4	Ngăn hút chân không
5	Bảng điều khiển

4.3 Kiểm soát

Bạn có thể sử dụng bảng điều khiển để cấu hình tất cả các chức năng của thiết bị của bạn và để có được thông tin về tình trạng hoạt động.



Biểu tượng	Nghĩa	Giải thích
	Đang bật	Bật thiết bị
	Tắt máy	Tắt thiết bị
	Hút chân không mức độ	Lựa chọn mức độ hút chân không
	Thời gian hàn nhiệt	Chọn thời gian hàn nhiệt Hàn kín túi hút chân không sớm
	Bắt đầu	Bắt đầu quá trình hút chân không
	Dừng lại	Hủy bỏ quá trình hút chân không

Biểu tượng	Nghĩa	Giải thích
	Khô	Làm khô máy bơm
	Ghi chú	Tham khảo bảng lỗi

4.4 Mức độ hút chân không

Mức độ hút chân không từ 1 đến 3 đạt được các mức độ chân không khác nhau.
Khi hút chân không trong hộp đựng, các mức độ chân không thấp hơn và do đó phù hợp hơn cho thực phẩm cụ thể. Khi bộ chuyển đổi chân không bên ngoài được gắn vào, ngăn kéo chân không sẽ tự động phát hiện chế độ nào vừa được kích hoạt.

Mức độ hút chân không	1	2	3
Hút chân không trong túi	80%	95%	99%

và Phụ kiện

Mức độ hút chân không	1	2	3
Hút chân không các thùng chứa và chai lọ	50%	75%	90%

4.5 Chốt khóa Chốt khóa

giữ chặt ngăn kéo hút chân không ở trạng thái mở.

Khi ngăn kéo hút chân không được mở hoàn toàn, chốt chặn sẽ chặn ngăn kéo lại, ngăn không cho nắp kính va chạm với tấm ốp đồ nội thất phía trên hoặc với mặt bàn bếp.

5 Phụ kiện

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

Phụ kiện	Tài sản	Sử
Bộ chuyển đổi hút chân không bên ngoài		dùng hộp đựng hoặc chai đựng chân không.
Ống hút chân không		Kết nối bộ chuyển đổi hút chân không bên ngoài vào hộp đựng hút chân không hoặc bộ chuyển đổi chai.
Nắp chai		Giữ cho rượu đã mở luôn tươi mới.
Bộ chuyển đổi chai		Nối các chai vào ống chân không.
Túi hút chân không	180 x 280 mm (50 cái) 240 x 350 mm (50 cái)	

5.1 Các phụ kiện khác

Bạn có thể mua các phụ kiện khác từ dịch vụ khách hàng, các nhà bán lẻ chuyên dụng hoặc trực tuyến. Bạn sẽ tìm thấy một loạt các sản phẩm toàn diện cho thiết bị của mình trực tuyến và trong các tài liệu quảng cáo của chúng tôi: siemens-home.bsh-group.com Các phụ kiện khác nhau tùy theo từng thiết bị. Khi mua phụ kiện, hãy luôn trích dẫn số sản phẩm chính xác (E no.) của thiết bị của bạn.

Bạn có thể tìm hiểu những phụ kiện nào có sẵn cho thiết bị của bạn trong cửa hàng trực tuyến hoặc từ bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

Phụ kiện khác	Số đơn hàng dịch vụ khách hàng
Túi hút chân không 180 x 280 mm (100 cái)	17000222
Túi hút chân không 240 x 350 mm (100 cái)	17000223

6 Hoạt động cơ bản

6.1 Mở thiết bị

- Nhấn vào giữa mặt trước của ngăn kéo. Ngăn kéo hút chân không sẽ nhẹ nhàng bật ra.
- Đưa tay vào và kéo ngăn kéo hút chân không ra bằng cách cạy.

6.2 Đóng thiết bị Chạm vào giữa ngăn hút chân không và đẩy nó trở lại.

6.3 Bật thiết bị

Nhấn . 

6.4 Tắt thiết bị Nếu bạn không thực hiện bất kỳ thao tác nào trên thiết bị trong vòng 10 phút, thiết bị sẽ tự động tắt. Nhấn . 

7 Hút chân không trong túi

Trong túi, thực phẩm được hút chân không có thời hạn sử dụng lâu hơn. Do đó, bạn có thể ướp thực phẩm hoặc chuẩn bị nấu sous-vide.

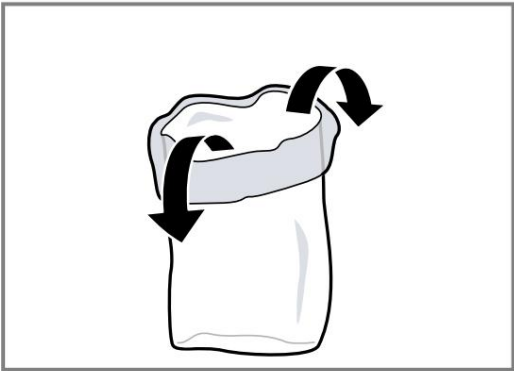
7.1 Túi hút chân không phù hợp Sử dụng túi hút chân không phù hợp để đạt được kết quả tối ưu.

Sử dụng túi hút chân không nguyên bản đi kèm với thiết bị hoặc có thể đặt mua thêm.	Những chiếc túi này phù hợp với có thể chịu được nhiệt độ từ -40 °C- 100 °C.
	Nhiệt độ tối ưu- thời gian niêm phong của những chiếc túi này là cấp độ 2. Các túi này thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Đâm thủng các túi trước khi bạn làm nóng chúng trong lò vi sóng. sóng biển.
Chỉ sử dụng những loại túi phù hợp để hút chân không thực phẩm.	Các sản phẩm thương mại khác nhau về chất lượng thực phẩm, khả năng chịu nhiệt, vật liệu và bề mặt. Thời gian hàn nhiệt cho túi chân không luôn phụ thuộc vào chất liệu làm túi. Túi có thành mỏng: Cấp độ hàn nhiệt 1. Vật liệu dày hơn: Cấp độ hàn nhiệt 2 trở lên Chiều dài của thanh
Sử dụng túi có chiều rộng tối đa là 240 mm.	hàn nhiệt giới hạn kích thước của túi hàn chân không có thể sử dụng.

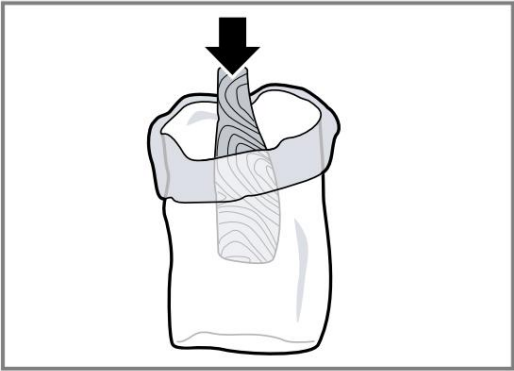
7.2 Đổ đầy túi Yêu cầu ; Mép túi sạch và khô.

Không có thức ăn thừa bám quanh mép túi ở khu vực xung quanh đường may.

1. Gấp mép túi lại khoảng 3 cm.



2. Nếu có thể, hãy xếp các loại thực phẩm trong túi hút chân không cạnh nhau.



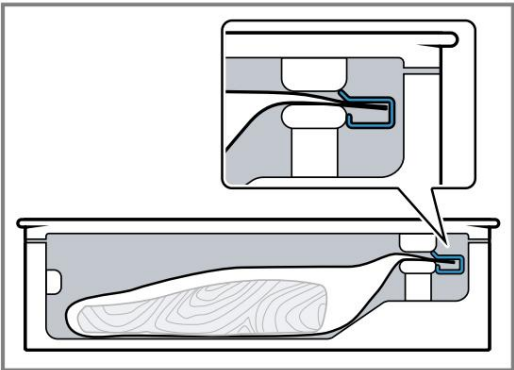
3. Gấp mép túi lại.



Mẹo: Để đảm bảo bạn có thể theo dõi túi và thực phẩm được hút chân không bên trong, hãy ghi chú ngày hút chân không cùng với nội dung bên trong túi.

7.3 Hút chân không trong túi Yêu cầu: Nhiệt độ ban đầu của thực phẩm lý tưởng là trong khoảng 1-8 °C.

- Mở nắp thủy tinh.
- Đặt túi hút chân không vào ngăn.
- Đảm bảo rằng cửa thoát khí không bị che phủ để máy bơm có thể hút khí ra khỏi ngăn.
- Đảm bảo rằng phần giữa của túi và các đầu của túi nằm phẳng trên thanh hàn nhiệt. Để đảm bảo đường may hàn nhiệt được đóng hoàn toàn, hãy cố định túi bằng kẹp túi.



- Chạm để chọn mức độ hút chân không.
- Chạm để chọn thời gian hàn nhiệt.

en Hút chân không trong container

7. Đậy chặt nắp thủy tinh và giữ nguyên trong vài phút giấy.
8. Chạm để bắt đầu quá trình hút chân không. a Quá trình hút chân không bắt đầu. Quá trình hút chân không- Các chỉ báo mức độ niêm phong nhấp nháy màu xanh lam liên tục cho đến khi đạt được giá trị đã chọn. a Quá trình niêm phong nhiệt bắt đầu. Các chỉ báo mức độ niêm phong chân không nhấp nháy màu xanh lam liên tục cho đến khi đạt được mức đã chọn. a Quá trình niêm phong chân không có thể mất đến hai phút.

- a Vào cuối quá trình, khoang được thông gió đã kết thúc. Sẽ có tiếng chuông báo hiệu.
9. Sau khi quá trình hút chân không hoàn tất, hãy mở nắp thủy tinh. 10.



CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị bỏng!

Thanh hàn nhiệt trong ngăn hàn chân không sẽ trở nên cực kỳ nóng nếu thiết bị được sử dụng thường xuyên và thời gian hàn nhiệt kéo dài. Không bao giờ chạm vào thanh hàn nhiệt đang nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

Lấy túi hút chân không đã được hàn nhiệt ra khỏi ngăn.

11. Sau khi hút chân không, hãy kiểm tra đường may hàn nhiệt trên túi.
- Cần thận kéo đường may ra.
 - Nếu đường may không khít nhau, hãy chọn mức độ niêm phong nhiệt cao hơn.
 - Nếu đường may bị biến dạng, hãy chọn mức hàn nhiệt thấp hơn hoặc để thiết bị nguội.

Lưu ý: Nếu bạn hút chân không thực phẩm trong túi nhiều lần liên tiếp, thanh hàn nhiệt sẽ ngày càng nóng hơn. Điều này có thể làm giảm chất lượng hàn nhiệt.

đường may. Sau một vài lần hút chân không, hãy chọn thời gian hút chân không thấp hơn hoặc để thiết bị nguội trong khoảng 2 phút giữa các lần hút.

7.4 Niêm phong nhiệt sớm Sử dụng

chức năng này nếu bạn chỉ muốn đóng gói thực phẩm mỏng manh vào túi sao cho kín khí, mà không để thực phẩm bên trong quá sát vào túi.

1. Để dừng quá trình hút chân không và hàn nhiệt túi sớm, hãy chạm vào . a Thiết bị sẽ hiển thị  mức độ hút chân không cho đến khi đạt đến mức đó. a Khi kết thúc quá trình, ngăn sẽ được thông gió đã ăn.
- a Một tín hiệu âm thanh phát ra.
2. Mở nắp thủy tinh.
3. Tháo túi hút chân không đã được hàn nhiệt ra khỏi ngăn chứa.
- Lưu ý: Để hàn nhiệt túi, ngăn kéo hàn chân không cần phải có mức độ chân không nhất định. Nếu bạn chạm vào  trước, ngăn kéo hút chân không sẽ bơm không khí ra khỏi ngăn cho đến khi đạt đến mức độ này. Sau đó, túi được hàn nhiệt.

7.5 Hủy quá trình hút chân không trong túi 1. Để hủy quá trình hút chân không sớm, hãy

chạm vào . a Thiết bị hiển thị mức độ hút chân không cho đến khi đạt đến mức đó. a Túi không được hàn nhiệt. a Nắp mở hé và ngăn thông gió

- a Một tín hiệu âm thanh phát ra.
2. Tháo túi hút chân không ra khỏi ngăn ý tưởng.

8 Hút chân không trong container

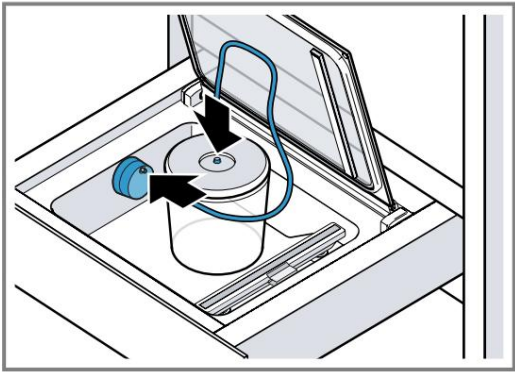
Trong hộp đựng, thực phẩm được hút chân không có thời hạn sử dụng lâu hơn.

8.1 Hút chân không trong hộp đựng Hút chân không thực

phẩm trong hộp đựng chân không phù hợp để bảo quản thực phẩm lâu hơn.

1. Mở nắp thủy tinh.
2. Cắm bộ chuyển đổi máy hút bụi vào lỗ thoát khí.

3. Cố định ống vào bộ chuyển đổi chân không và hộp đựng chân không.



4. Chạm để chọn mức độ hút chân không.
5. Chạm để bắt đầu quá trình hút chân không. a Quá trình hút chân không bắt đầu. Quá trình hút chân không- Các chỉ báo mức độ niêm phong nhấp nháy màu xanh lam liên tục cho đến khi đạt đến giá trị đã chọn.
- Quá trình hút chân không có thể mất tới hai phút.

a Đèn báo mức độ hút chân không đạt đến mức mong muốn sẽ sáng lên và có tín hiệu âm thanh phát ra.

6. Tháo ống ra khỏi thùng chứa và bên ngoài bộ chuyển đổi hút bụi.

Lưu ý: Nếu xuất hiện bọt khí lớn hơn, hãy hủy bỏ quá trình hút chân không. Trang 9

8.2 Hộp đựng chân không phù hợp Sử dụng hộp đựng chân không phù hợp để đạt được kết quả tối ưu.

Chỉ sử dụng hộp đựng phù hợp để hút chân không thực phẩm.	Các sản phẩm thương mại có chất lượng thực phẩm và nguyên liệu khác nhau.
Ống hút bụi gắn liền với thiết bị này có đường kính bên trong là 3 mm.	Bạn có thể cần một bộ chuyển đổi cho hộp đựng của mình để ống vừa khít. Các bộ chuyển đổi này thường đã có sẵn trong hộp đựng chân không.

8.3 Hủy bỏ việc hút chân không trong hộp đựng

- Để hủy quá trình hút chân không sớm, hãy chạm vào . a Thiết bị sẽ hiển thị mức hút chân không cho đến khi đạt đến mức đó.
- Tháo ống ra khỏi thùng chứa và bên ngoài bộ chuyển đổi hút bụi.

9 Sấy khô

Khi hút chân không thực phẩm, lượng nước nhỏ nhất sẽ đi vào hệ thống bơm chân không.

Hiệu ứng này trở nên trầm trọng hơn khi bạn hút chân không chất lỏng hoặc thực phẩm cực kỳ ẩm. Vì lý do này, thiết bị có chức năng sấy khô, giúp loại bỏ thêm bất kỳ chất lỏng nào tích tụ trong máy bơm.

Nếu biểu tượng sáng màu trắng, bạn nên chạy chu trình sấy. Tuy nhiên, tại thời điểm này, bạn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị như bình thường nếu muốn.

Nếu biểu tượng sáng màu đỏ, bạn phải chạy sấy xe đạp.

9.1 Bắt đầu sấy Lưu ý: Bạn có thể đóng ngăn hút chân không trong khi quá trình sấy đang diễn ra.

- Đậy chặt nắp thủy tinh và giữ nguyên ở đó.
- Chạm vào . Quá trình sấy bắt đầu và mất khoảng 5 đến 30 phút. a Trong quá trình, xung màu xanh lam. a Khi kết thúc quá trình, ngăn được thông gió và một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên. a Bây giờ bạn có thể mở nắp thủy tinh.
- Lưu ý: Đôi khi, một quy trình sấy khô đơn lẻ là không đủ. Nếu sau một quy trình sấy khô và đèn đỏ sáng lên, vẫn còn hơi ẩm trong hệ thống bơm. Chờ cho đến khi hết.
- Khởi động lại quá trình sấy.

10 Vệ sinh và bảo dưỡng

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

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

CHÚ Ý!

Các sản phẩm vệ sinh không phù hợp có thể làm hỏng bề mặt của thiết bị. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn. Không sử dụng các sản phẩm vệ sinh có nồng độ cồn cao nội dung.

Không sử dụng miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển lau chùi.

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

10.2 Vệ sinh thiết bị

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị bỏng!

Thanh hàn nhiệt trong ngăn hàn chân không sẽ trở nên cực kỳ nóng nếu thiết bị được sử dụng thường xuyên và thời gian hàn nhiệt kéo dài. Không bao giờ chạm vào thanh hàn nhiệt đang nóng. Giữ trẻ em ở khoảng cách an toàn.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

Độ ẩm xâm nhập có thể gây ra điện giật. Không sử dụng máy phun rửa hơi nước hoặc máy phun rửa áp suất cao để vệ sinh thiết bị.

Yêu cầu ; Thiết bị đã được tắt.

Đảm bảo rằng thanh hàn nhiệt trong máy hàn chân không ngăn chứa đã nguội.

- Lau sạch thiết bị bằng khăn ẩm và chất tẩy rửa trung tính như nước rửa chén và nước.

và Xử lý sự cố

Trong quá trình vệ sinh, đảm bảo không có nước hoặc chất lỏng nào lọt vào khoang hút chân không hoặc đặc biệt là vào cửa thoát khí của máy bơm chân không.
Không bao giờ phun nước vào bên trong hoặc bên ngoài thiết bị.

2. Để thiết bị và các bộ phận phụ kiện khô hoàn toàn sau khi chúng đã được làm sạch.

10.3 Vệ sinh mặt kính và nắp kính Vệ sinh mặt kính và nắp kính bằng nước rửa kính và vải mềm.

Không sử dụng bất kỳ miếng bọt biển mài mòn nào có thể làm xước hoặc bất kỳ dụng cụ cạo kính nào.

10.4 Vệ sinh khoang hút chân không bằng thép không gỉ 1. Luôn loại bỏ ngay các vết bẩn do cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột hoặc albumin. Ấn mòn có thể hình thành bên dưới các vết bẩn như vậy.

- 2. Rửa sạch bằng nước và một ít nước rửa chén.
- 3. Lau khô bằng vải mềm.

10.5 Vệ sinh bảng điều khiển bằng nhựa Vệ sinh bảng điều khiển bằng vải mềm.

Không sử dụng bất kỳ miếng bọt biển mài mòn nào có thể làm xước hoặc bất kỳ dụng cụ cạo kính nào.

10.6 Vệ sinh thanh hàn nhiệt

CHÚ Ý!
Việc vệ sinh trong máy rửa chén có thể gây hư hỏng.
Không bao giờ vệ sinh các bộ phận của thiết bị trong máy rửa chén máy giặt.

- 1. Tháo bỏ lớp màng còn lại khỏi lớp niêm phong nhiệt thanh.
- 2. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn để vệ sinh thanh hàn nhiệt.
- 3. Lau khô bằng vải mềm.

10.7 Vệ sinh phụ kiện

CHÚ Ý!
Việc vệ sinh trong máy rửa chén có thể gây hư hỏng.
Không bao giờ vệ sinh các bộ phận của thiết bị trong máy rửa chén máy giặt.

- 1. Dùng miếng bọt biển và nước xà phòng nóng lau sạch theo hướng hoàn thiện.
- 2. Lau khô bằng vải mềm.

11 Xử lý sự cố

Bạn có thể tự sửa những lỗi nhỏ trên thiết bị của mình.
Đọc thông tin khắc phục sự cố trước khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng. Điều này sẽ tránh được các chi phí không cần thiết.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo. Nếu thiết bị bị lỗi, hãy gọi đến Dịch vụ khách hàng.

 CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!
Việc sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên chuyên môn được đào tạo.
Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng khi sửa chữa thiết bị. Nếu dây nguồn của thiết bị này bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận Dịch vụ Khách hàng của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương để ngăn ngừa mọi rủi ro.

11.1 Sự cố

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Công
Quá trình hút chân không sẽ không bắt đầu. Không xuất hiện mặc dù nắp đã được đóng.	tắc cửa trên nắp kính bị mất hoặc thiết bị không phát hiện được. Gọi "Dịch vụ khách hàng", Trang 14.
Nếu bạn thử vận hành thiết bị nhiều lần liên tiếp, quá trình hút chân không dường như diễn ra bình thường nhưng túi không được hàn nhiệt.	Công tắc bảo vệ nhiệt độ cho máy biến áp hàn nhiệt đã bị ngắt. 1. Để thiết bị nguội trong ít nhất 10 phút. 2. Để thiết bị nguội ít nhất hai phút giữa các lần hút chân không. 3. Khởi động lại quá trình hút chân không.
Quá trình hút chân không ngày càng mất nhiều thời gian hơn.	Có quá nhiều độ ẩm trong hệ thống bơm. Bắt đầu quá trình sấy khô. "Bắt đầu sấy khô", Trang 9

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Hệ
Quá trình hút chân không ngày càng mất nhiều thời gian hơn.	thống bơm cực kỳ nóng. 1. Để thiết bị nguội. 2. Khởi động lại quá trình hút chân không.
Túi bị lỗi, nghĩa là không còn độ chân không trong túi hút chân không.	Các phần sắc nhọn của thực phẩm (như xương) có thể làm thủng túi. 1. Kiểm tra xem túi có bị hư hỏng không. 2. Sử dụng một chiếc túi khác. 3. Cho thực phẩm có cạnh sắc cần hút chân không vào túi để tránh làm hỏng thành túi.
Đường nối hàn nhiệt bị lỗi, nghĩa là không còn độ chân không trong túi hàn chân không.	Thời gian hàn nhiệt đã chọn không phù hợp với lớp màng phim. Chọn thời gian hàn nhiệt khác. Có chất lỏng, mỡ hoặc vụn hoặc nếp nhăn dọc theo đường nối được hàn nhiệt. 1. Đảm bảo rằng túi khô, không có nếp gấp và được đặt hoàn toàn trên thanh hàn nhiệt. 2. Sử dụng một chiếc túi khác. 3. Gấp mép túi lại khoảng 3 cm trước khi cho đồ vào.
Không thể mở được nắp.	Một khoảng chân không nhỏ được hình thành và giữ cho nắp đóng lại. 1. Không bao giờ dùng lực để mở nắp. 2. Tiến hành hút chân không lại lần nữa rồi hủy ngay lập tức. 3. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện. 4. Khởi động lại thiết bị sau 30 giây. 5. Chạm trong 5 năm giây. a Thiết bị sẽ được thiết lập lại.

11.2 Thông tin trên bảng hiển thị

Lỗi	Nguyên nhân và cách khắc phục Nắp
 xuất hiện sau vài giây.	kính chưa được đóng đúng cách. 1. Mở và đóng nắp thủy tinh lại. 2. Khi thực hiện, hãy ấn nhẹ vào nắp thủy tinh trong vài giây đầu tiên.
	Gioăng trên nắp thủy tinh không được lắp đúng cách hoặc bị lỗi. Kiểm tra gioăng.
	Phần gioăng trên nắp thủy tinh bị biến dạng. Nhẹ nhàng ấn phần gioăng để kéo thẳng ra.
	Nắp của hộp đựng chân không bên ngoài chưa được đóng đúng cách. 1. Kiểm tra vị trí của bộ chuyển đổi chân không bên ngoài. 2. Chỉ sử dụng hộp đựng chân không phù hợp.
	Bộ chuyển đổi chân không bên ngoài không được định vị đúng cách trên cửa thoát khí của ngăn chân không. Kiểm tra vị trí của bộ chuyển đổi chân không bên ngoài.
 xuất hiện sau khi máy bơm chạy được hai phút.	Khi nhiệt độ tăng, chất lỏng bắt đầu sôi, nghĩa là không thể hình thành chân không. 1. Chỉ hút chân không chất lỏng lạnh. 2. Nếu ngăn hút chân không bị ướt, hãy lau khô. 3. Hàn kín túi chân không ngay nếu có bọt khí lớn hình thành. 4. Chọn mức độ hút chân không thấp hơn.
 và thấp sáng sau khi sấy khô	Chỉ một quá trình sấy khô thôi là không đủ. 1. Đợi cho đến khi đèn không còn sáng nữa. 2. Lặp lại quá trình sấy. "Bắt đầu sấy", Trang 9

12 Cách thức hoạt động

Tại đây, bạn có thể tìm thấy các thiết lập lý tưởng cho nhiều món ăn khác nhau cũng như các phụ kiện và đồ nấu nướng tốt nhất. Chúng tôi đã điều chỉnh các khuyến nghị này theo ứng dụng của bạn anne.

en Cách thức hoạt động

12.1 Hút chân không để nấu sous-vide Bạn có thể sử dụng ngăn kéo hút

chân không để chế biến thực phẩm để nấu sous-vide. Nấu sous-vide là phương pháp nấu "trong điều kiện chân không" ở nhiệt độ thấp từ 50-95 °C và hấp 100% hoặc hấp cách thủy.

Ngăn kéo hút chân không được sử dụng để hút chân không thực phẩm trong túi nấu ăn chịu nhiệt, kín khí đặc biệt.

 CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây hại cho sức khỏe!

Nấu sous-vide là phương pháp nấu ăn ở nhiệt độ thấp và nếu không tuân thủ hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn vệ sinh, có thể gây ra những ảnh hưởng xấu đến sức khỏe. Chỉ sử dụng thực phẩm tươi ngon, chất lượng cao. Rửa và khử

trùng tay. Sử dụng găng tay dùng một lần, kẹp nấu ăn hoặc kẹp nướng. Cần thận hơn khi chế biến thực phẩm quan trọng, chẳng hạn như

như gia cầm, trứng và cá. Luôn rửa sạch và gọt vỏ trái cây và rau quả thật kỹ lưỡng - có khả năng.

Luôn giữ bề mặt làm việc và thớt lau dọn.

Sử dụng các loại thớt khác nhau cho các loại thực phẩm khác nhau đồ ăn.

Chỉ ngắt chuỗi lạnh trong thời gian ngắn để chuẩn bị đồ ăn.

Bảo quản thực phẩm đã hút chân không trong tủ lạnh trước khi bắt đầu nấu. Sau khi thực phẩm chín, hãy dùng ngay.

Không bảo quản sau khi nấu - ngay cả trong tủ lạnh. Không thích hợp để hâm nóng lại.

Ghi chú

! Sử dụng túi hút chân không kèm theo để hút chân không vide nấu ăn. Bạn có thể đặt lại túi hút chân không.

Không nấu thức ăn trong túi mà bạn đựng đã mua nó (ví dụ như các phần cá). Những chiếc túi này không phù hợp để nấu sous-vide.

Đặt các loại thực phẩm trong túi cạnh nhau chứ không phải chồng lên nhau.

Hút chân không khi nấu sous-vide 1. Để đạt được sự truyền nhiệt đều và do đó có kết quả nấu hoàn hảo, hãy sử dụng mức hút chân không cao nhất để hút chân không thực phẩm.

2. Trước khi nấu thực phẩm, hãy kiểm tra xem chân không trong túi có còn nguyên vẹn không. Để thực hiện việc này, hãy tham khảo các điểm sau: - Không có không khí trong túi hút chân không. - Đường may ép nhiệt được hàn kín hoàn toàn. - Túi hút chân không không có lỗ thủng. Không sử dụng đầu dò nhiệt độ lỗi. - Các miếng thịt hoặc cá đã được hút chân không- được dán kín với nhau không được ép trực tiếp vào nhau.

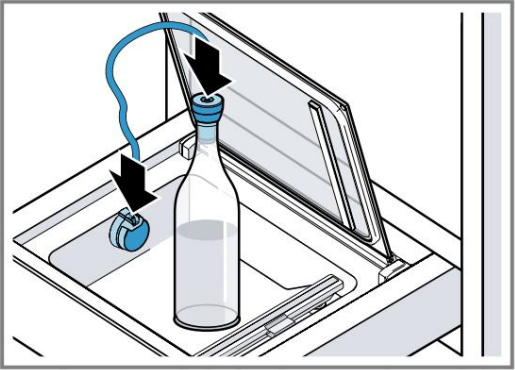
- Rau củ và món tráng miệng được hút chân không phẳng. 3. Nếu túi hút chân không chưa đủ độ căng lý tưởng, hãy cho thực phẩm vào túi mới và hút chân không lại lần nữa.

Lưu ý: Để ngăn khí thoát ra khỏi thực phẩm, ví dụ như rau, hãy hút chân không thực phẩm không quá một ngày trước khi nấu. Các loại khí ngăn chặn sự truyền nhiệt hoặc làm thay đổi kết cấu của thực phẩm, do đó làm thay đổi cách nấu, do áp suất chân không.

12.2 Hút chân không chai thủy tinh Bạn cũng có thể sử

dụng ngăn hút chân không để hút chân không và niêm phong lại chai thủy tinh, ví dụ như chai dầu ăn.

1. Lắp lỗ thoát khí vào bộ chuyển đổi chân không sao cho lỗ thoát của ống hướng lên trên theo chiều thẳng đứng.
2. Đậy chặt nắp chai vào miệng chai.
3. Nhấn bộ chuyển đổi bình vào nắp bình.
4. Ngắt kết nối ống khỏi bộ chuyển đổi chân không và cố định chặt bộ chuyển đổi bình.



5. Chạm để chọn mức độ hút chân không.
 - Luôn hút chân không các chai ở mức thấp nhất.
 - Không hút chân không bất kỳ chất lỏng có ga nào, chẳng hạn như rượu vang sủi bọt.
6. Chạm để bắt đầu quá trình hút chân không. Mức hút chân không đạt đến sẽ sáng lên và có tín hiệu âm thanh phát ra.
7. Tháo ống ra khỏi bộ chuyển đổi bình và đầu ra bộ chuyển đổi chân không bên trong.
8. Tháo bộ chuyển đổi bình ra khỏi nắp bình.

12.3 Ướp và tạo hương vị nhanh Bạn có thể sử dụng túi hút

chân không để nhanh chóng thêm hương vị hoặc ướp thực phẩm như thịt, trái cây và rau củ.

Ướp thực phẩm theo cách truyền thống thường mất nhiều thời gian và không quá cầu kỳ. Khi bạn hút chân không trong túi, các lỗ chân lông của thực phẩm sẽ mở ra. Nước ướp được thêm vào có thể được hấp thụ nhanh chóng. Điều này tạo ra hương vị đậm đà hơn trong thời gian ngắn hơn nhiều.

12.4 Bảo quản và vận chuyển thực phẩm Bạn có thể sử dụng

quy trình hút chân không để bảo quản thực phẩm lâu hơn và có thể hưởng thêm nhiều lợi ích khác.

Do môi trường chân không có ít oxy nên thực phẩm mới được hút chân không vẫn có thể ăn được lâu hơn khi được bảo quản đúng cách.

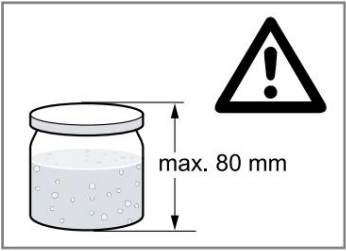
! Nhiệt độ đông lạnh thấp hơn khi thực phẩm đã được đông lạnh và hút chân không.

Bạn có thể đông lạnh thực phẩm, chẳng hạn như mứt và nước sốt, trong đồ đựng bằng thủy tinh.

Việc hút chân không làm tăng đáng kể thời gian bảo quản.

- ; Bảo quản thực phẩm như pho mát, cá hoặc tỏi mà không cần bất kỳ mùi khó chịu. Sự niêm phong kín khít đặt trong quá trình hút chân không có nghĩa là không có mùi không mong muốn nào có thể thoát ra ngoài và hương vị không thể được hấp thụ bởi thức ăn khác.
- ; Túi hút chân không hoặc hút chân không container là phương tiện lý tưởng để vận chuyển chất lỏng thực phẩm. Chúng dễ xử lý, chống rò rỉ và tiết kiệm không gian.

CHÚ Ý!
Các vật chứa bằng thủy tinh quá cao có thể làm hỏng nắp thủy tinh của thiết bị.
Không sử dụng hộp đựng bằng thủy tinh cao hơn 80 cm.



12.5 Cài đặt được đề xuất

Phần này cung cấp cho bạn các khuyến nghị cho mức độ hút chân không cho các loại thực phẩm khác nhau. Quan sát thông tin cụ thể về mức độ hút chân không được khuyến nghị và về cách chế biến thực phẩm.
Khi được bảo quản đúng cách, thực phẩm được hút chân không sẽ tươi lâu hơn đáng kể. Mức độ hút chân không cao hơn sẽ giữ được chất lượng, hình thức và thành phần của thực phẩm.

Ghi chú
Chỉ sử dụng thực phẩm tươi.

Thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ phòng (20 °C đến 23 °C)

Đồ ăn	Hút chân không cấp độ 1,	Sự giới thiệu
Đồ nướng	2, 3	
Các mặt hàng nướng khô và bánh quy	1	
Trà và cà phê	1, 2,	Bảo quản ở nơi tối
Cơm và mì ống	3 2	Hút chân không trong hộp đựng
Bột mì và bột semolina	1	
Hạt không có vỏ		Bảo quản ở nơi tối
Trái cây sấy khô	3 3	
Bánh quy giòn và khoai tây chiên giòn	1, 2	Hút chân không trong hộp đựng

Thực phẩm tươi sống đã được đông lạnh (-18 °C đến -16 °C) hoặc được bảo quản trong tủ lạnh (3 °C đến 7 °C)

Đồ ăn	Hút chân không cấp độ 3	Sự giới thiệu
Cá		
Gia cầm	3	
Thịt	3	
Xúc xích nguyên con	3	
Xúc xích thái lát	3	
Phô mai cứng	3	
Phô mai mềm	2	Hút chân không trong hộp đựng
Rau	2	Lột vỏ và chà sơ qua trước

Ghi chú
Chỉ sử dụng lọ có nắp vận chắc chắn và còn nguyên vẹn.
Chỉ cần vận chặt bình chứa bằng tay. Bình chứa là tự động được niêm phong bằng máy hút chân không

qua trình thái bô.

Không phải tất cả các lọ hoặc nắp đều thích hợp để được niêm phong lại dưới chân không. Sau khi hút chân không, hãy kiểm tra có một chân không đã được hình thành hay không. Một cái nắp cong vào trong và chỉ có thể mở bằng nhiều lực là dấu hiệu cho thấy quá trình hút bụi đã hoạt động. Nếu nắp phát ra tiếng kêu tách khi nó được đẩy vào và thả ra và nếu nó dễ dàng mở, không có chân không nào xảy ra. Lặp lại quá trình hút chân không hoặc sử dụng lọ có nắp vận phù hợp hơn.

Kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi hút chân không
Nó.
Chỉ hút chân không thực phẩm lạnh - trong phạm vi nhiệt độ phạm vi nhiệt độ từ 1-8 °C là tốt nhất.
Bắt đầu ở mức hút chân không thấp nhất được khuyến nghị.

Kiểm tra chất lượng thực phẩm sau khi bạn lấy nó ra từ kho lưu trữ. Không sử dụng bất kỳ thực phẩm nào có chất lượng đáng ngờ chất lượng.

trong Xử lý

Đồ ăn	Hút chân không cấp độ 2	Sự giới thiệu
Rau xà lách xanh rửa sạch		Hút chân không trong hộp đựng
Thảo mộc	1, 2	Hút chân không trong hộp đựng
Quả, cứng	3	
Quả mềm	2	Hút chân không trong hộp đựng
		Khuyến khích nên phủ sương trước

13 Xử lý

13.1 Xử lý thiết bị cũ

Nguyên liệu thô có giá trị có thể được tái sử dụng bằng cách tái chế.

1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện.
2. Cắt dây nguồn.
3. Vứt bỏ thiết bị ở nơi thân thiện với môi trường cách thân thiện.
Thông tin về các phương pháp xử lý hiện tại là có sẵn tại đại lý chuyên nghiệp hoặc chính quyền địa phương.



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

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

14 Dịch vụ khách hàng

Linh kiện thay thế chính hãng có chức năng phù hợp theo Lệnh thiết kế sinh thái tương ứng có thể được lấy từ Dịch vụ khách hàng trong thời gian ít nhất 10 năm kể từ ngày mà thiết bị của bạn được đặt trên thị trường trong Khu vực kinh tế châu Âu.

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

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

Chi tiết liên lạc của Dịch vụ khách hàng có thể được tìm thấy trong danh bạ Dịch vụ Khách hàng kèm theo hoặc trên trang web.

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

Bạn có thể tìm thấy số sản phẩm (E-Nr.) và số sản xuất (FD) trên bảng thông số kỹ thuật của thiết bị. Bạn có thể thấy bảng xếp hạng với những con số này khi bạn mở ngăn kéo. Ghi lại thông tin chi tiết về thiết bị của bạn và số điện thoại Dịch vụ khách hàng để tìm lại chúng nhanh chóng.

15 Hướng dẫn cài đặt

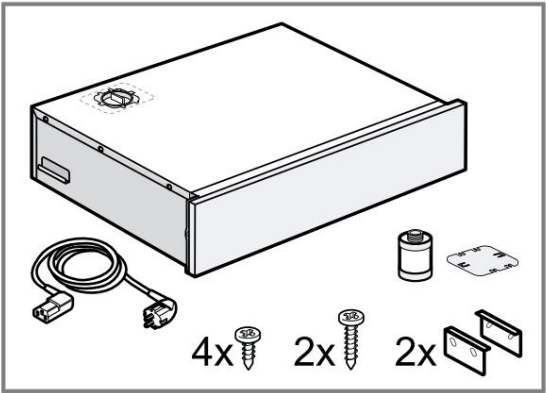
Hãy lưu ý thông tin này khi lắp đặt thiết bị.



mm

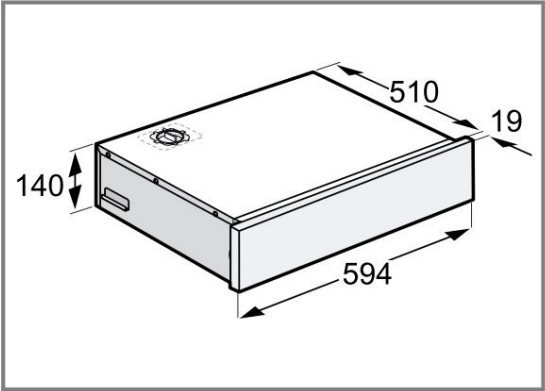
15.1 Phạm vi giao hàng

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



15.2 Kích thước đơn vị

Bạn sẽ tìm thấy kích thước của thiết bị ở đây



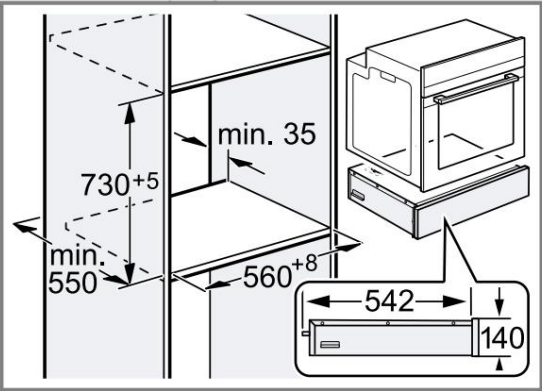
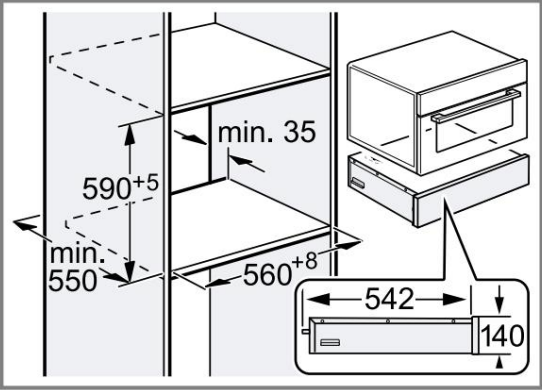
15.3 Đơn vị lắp sẵn

Đây là nơi bạn có thể tìm thấy thông tin về cài đặt an toàn.

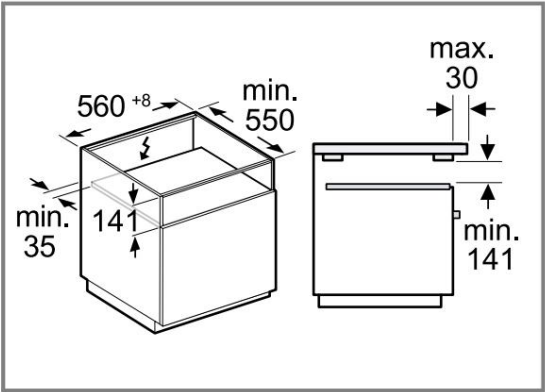
CHÚ Ý!
Nếu thiết bị được lắp đặt phía sau tấm trang trí, điều này có thể khiến nó quá nóng.
Không lắp đặt thiết bị phía sau đồ trang trí

bảng điều khiển.

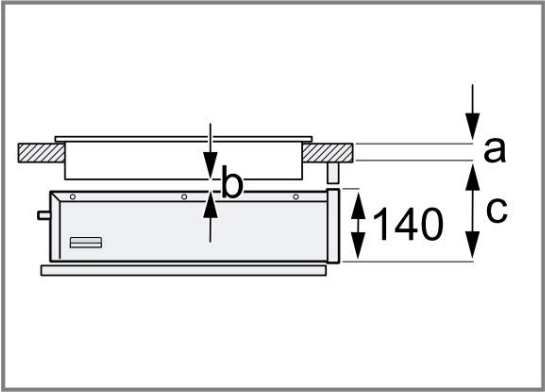
Lắp đặt trong tủ cao



Lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn bếp



Nếu bạn muốn lắp đặt thiết bị dưới mặt bàn làm việc hoặc dưới bếp, bạn sẽ cần sử dụng các kích thước sau:



Kích thước tính bằng mm	a: Gắn trên bề mặt hoặc lắp âm	b	c: Gắn trên bề mặt hoặc lắp âm
Không có số thích			160
Bếp từ 30/30		5	200/201
Bếp từ toàn mặt 40/40		5	210/211
Nâng khí	20/30	2	190/193
Bếp điện	30/30	5	190/197

en Hướng dẫn cài đặt

a: Độ dày mặt bếp được khuyến nghị theo hướng dẫn lắp đặt bếp. b: Khoảng cách cần thiết giữa bếp và ngăn kéo hút bụi. c: Khoảng cách cần thiết giữa đáy ngăn kéo hút bụi và đáy mặt bếp.

Lưu ý: Thực hiện theo hướng dẫn lắp đặt bếp.



15.4 Cài đặt an toàn

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



CẢNH BÁO – Có nguy cơ ngạt thở!

Trẻ em có thể trùm vật liệu đóng gói lên đầu hoặc quấn mình trong đó và ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

rượu.

Không để trẻ em chơi với bao bì đóng gói thế giới.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ bị điện giật!

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

để dây nguồn tiếp xúc với các nguồn nhiệt. Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc

với các điểm hoặc cạnh sắc. Không bao giờ làm cong, đè bẹp hoặc sửa đổi nguồn điện

dây.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ cháy nổ!

Việc sử dụng dây nguồn kéo dài và bộ chuyển đổi không

được chấp thuận là rất nguy hiểm. Không

sử dụng cáp kéo dài hoặc nhiều ổ cắm. Chỉ sử dụng bộ chuyển đổi và dây

nguồn được nhà sản xuất chấp thuận. Nếu dây nguồn

quá ngắn và không có dây dài hơn,

vui lòng liên hệ với thợ điện để điều chỉnh hệ thống lắp đặt trong nhà.



CẢNH BÁO – Có nguy cơ gây thương tích!

Có thể tiếp cận được các bộ phận sắc nhọn trong quá trình lắp đặt.

Đeo găng tay bảo vệ.

15.5 Hướng dẫn kết nối điện

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

Thiết bị chỉ được kết nối với ổ cắm tiếp điểm bảo vệ đã được lắp đặt đúng cách.

Chỉ có thợ điện có trình độ mới được lắp ổ cắm hoặc thay thế cáp kết nối, đồng thời phải tuân thủ các quy định phù hợp.

Thiết bị chỉ được kết nối với

cáp nguồn được cung cấp. Kết nối cáp nguồn vào mặt sau của thiết bị.

Có sẵn các loại cáp kết nối với nhiều loại phích cắm khác nhau có thể từ dịch vụ sau bán hàng.

Không có nhiều phích cắm, nhiều đầu nối hoặc phần mở rộng phải sử dụng dây dẫn. Quá tải có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.

Nếu phích cắm không còn có thể tiếp cận được sau khi vào

Trong quá trình lắp đặt điện cố định, phải bố trí vách ngăn tại các pha theo đúng quy định về lắp đặt.

15.6 Công cụ

Bạn cần những công cụ sau để cài đặt.

; Thước dây ; Thước cặp

; Bút chì

; Giá đỡ

góc ; Tua vít Torx 20

; Tua vít đầu dẹt lớn ; Kim

kết hợp

15.7 Cài đặt

Chuẩn bị thiết bị Một máy bơm chứa

dầu được lắp đặt trong thiết bị. Nếu độ nghiêng quá lớn, dầu này có thể chảy ra khỏi máy bơm. Không được lật đổ hoặc lật ngược thiết bị.

CHÚ Ý!

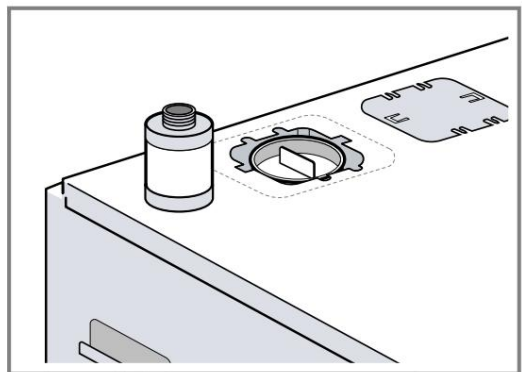
Dầu từ máy bơm chân không có thể rò rỉ ra ngoài khi bị lật hoặc nghiêng và có thể làm hỏng thiết bị. Không di chuyển thiết bị nếu khóa vận chuyển bị khóa

máy bơm chưa được lắp đặt.

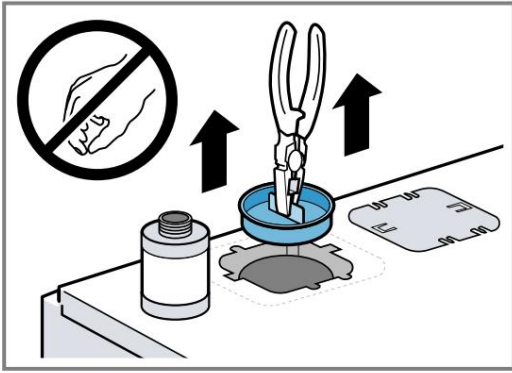
Khi tháo thiết bị ra, hãy khóa lại các chốt vận chuyển trước khi di chuyển thiết bị.

Yêu cầu: Sử dụng công cụ phù hợp để tháo chốt cửa vận chuyển và lắp bộ lọc dầu.

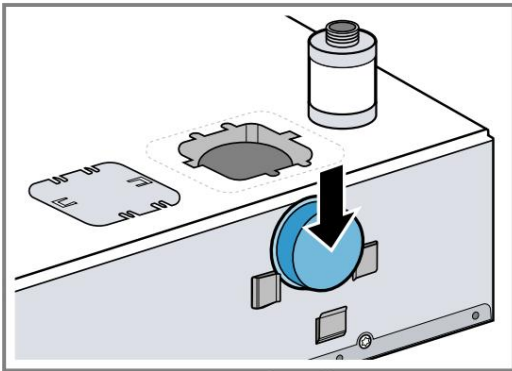
1. Cần thận nhắc thiết bị ra khỏi bao bì.



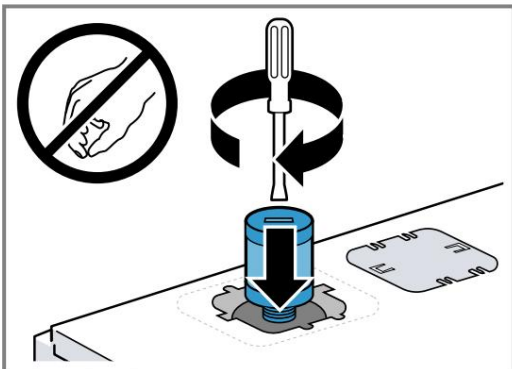
2. Tháo khóa vận chuyển máy bơm ra khỏi phía trên của thiết bị.



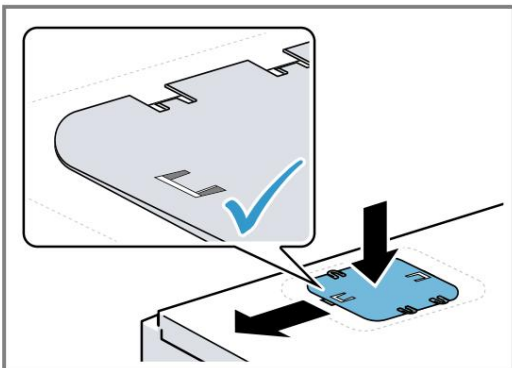
3. Khóa chặt khóa vận chuyển vào mặt sau của thiết bị để sử dụng tiếp theo.



4. Lắp bộ lọc dầu.



5. Đặt nắp vào lỗ và di chuyển sang bên trái.

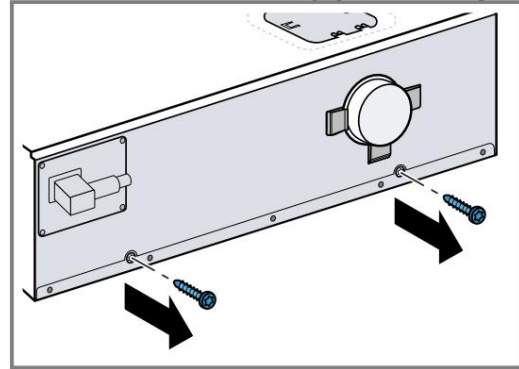


6. **⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ bị lật!**

Sau khi tháo khóa vận chuyển, ngăn kéo có thể mở ra và thiết bị có thể bị lật. Giữ ngăn kéo đóng lại. Dùng vật nặng đè thiết bị xuống. Chỉ mở ngăn kéo nếu có chức năng chống nghiêng.

bị đình trệ.

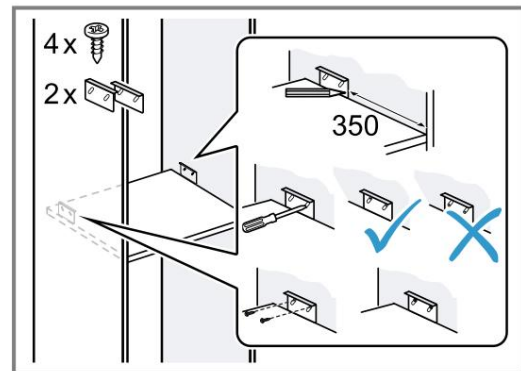
Tháo các vít khóa vận chuyển.



7. Cắm dây nguồn vào mặt sau của thiết bị.

Chuẩn bị các thiết bị Lắp

đặt bộ phận bảo vệ nghiêng. Đảm bảo các vít được lắp vào phần trên của các lỗ dài.



Lưu ý: Có thể điều chỉnh chiều cao của bộ phận bảo vệ nghiêng để dễ dàng trượt thiết bị vào tủ bếp hơn.

Cài đặt thiết bị

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

Nếu lớp cách điện của dây nguồn bị hỏng, điều này sẽ rất nguy hiểm. Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với nguồn nhiệt. Không bao giờ để dây nguồn tiếp xúc với các điểm hoặc cạnh sắc.

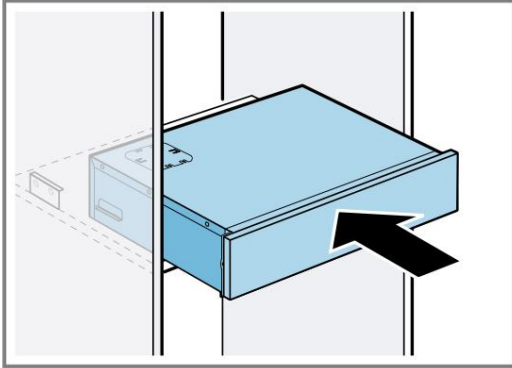
Không bao giờ làm gấp, đè bẹp hoặc sửa đổi dây nguồn.

- ⚠ CẢNH BÁO - Có nguy cơ gây thương tích!**

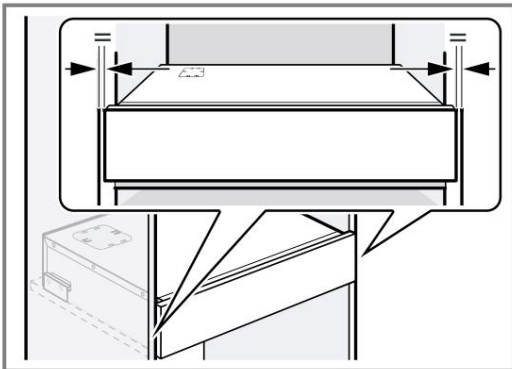
Sau khi tháo khóa vận chuyển, ngăn kéo có thể mở đột ngột trong quá trình vận chuyển. Vận chuyển thiết bị theo cách mà ngăn kéo không vô tình mở ra.

1. Cắm cáp nguồn vào tiếp điểm bảo vệ ổ cắm.

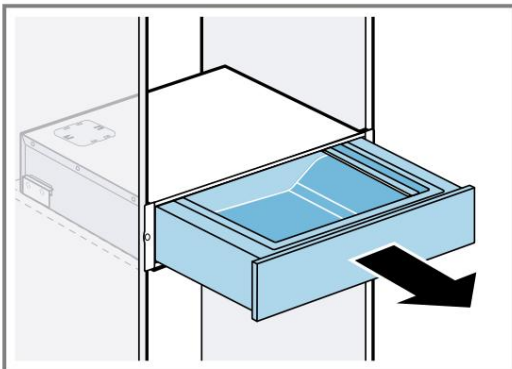
2.  **CẢNH BÁO** - Có nguy cơ gây thương tích!
Trọng lượng nặng của thiết bị có thể gây thương tích khi nâng. Không tự mình nâng thiết bị.
Trượt thiết bị vào bên trong máy.



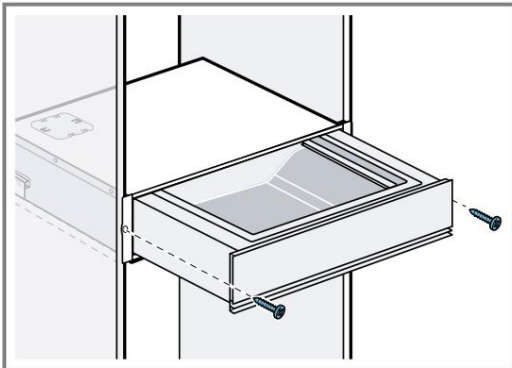
3. Đặt thiết bị vào giữa.



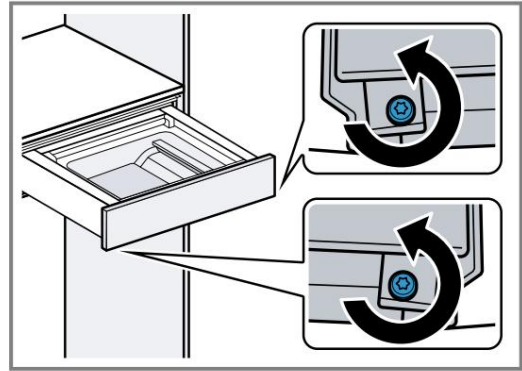
4. Để kiểm tra khả năng chống nghiêng, hãy mở ngăn kéo cẩn thận đầy đủ.



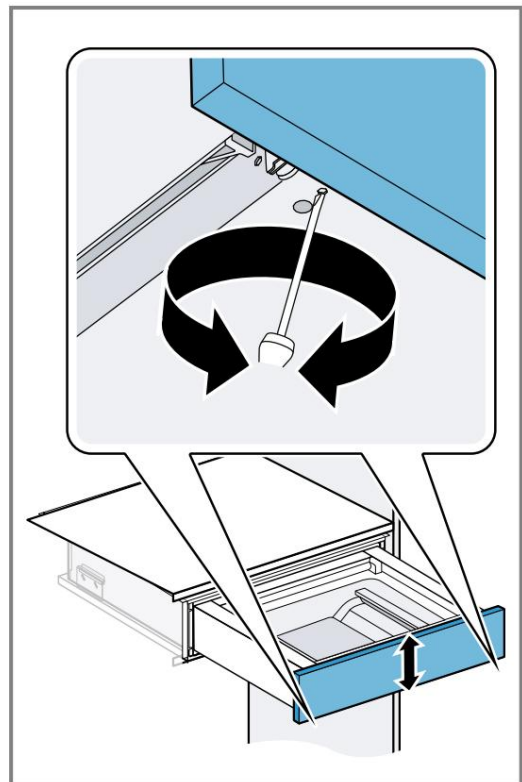
5. Vận chặt thiết bị vào đúng vị trí.



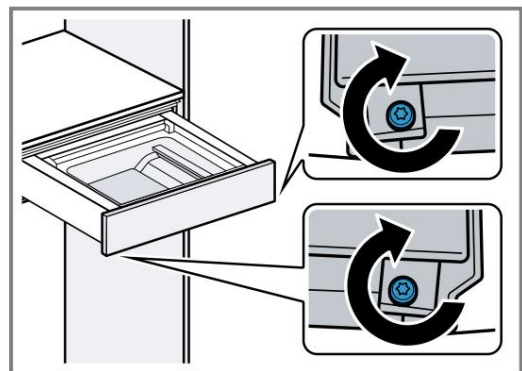
1. Mở ngăn kéo.
2. Nới lỏng các vít bên.



3. Di chuyển tấm ốp đồ nội thất lên trên hoặc xuống dưới.



Vặn chặt tấm ốp đồ nội thất Vặn chặt lại các vít bên.



Điều chỉnh tấm ốp đồ nội thất Nếu cần,
hãy điều chỉnh tấm ốp đồ nội thất theo chiều dọc.

Kết hợp ngăn kéo hút chân không với một thiết bị khác LƯU Ý!

Mặt trước của ngăn kéo máy hút bụi có thể bị hỏng nếu đẩy thiết bị vào ngăn kéo máy hút bụi. Không làm hỏng mặt trước của ngăn kéo máy hút bụi

Khi trượt thiết bị vào. Trước khi lắp thiết bị khác, hãy mở ngăn kéo máy hút bụi.

Khi mở ngăn kéo hút bụi, hãy đặt một miếng vải lên mặt trước và đóng ngăn kéo hút bụi để bảo vệ mặt trước của ngăn kéo hút bụi khỏi bị hư hỏng.

1. Chỉ kết hợp các thiết bị phù hợp cùng thương hiệu và cùng dòng sản phẩm.
2. Đầu tiên, lắp ngăn kéo hút chân không.
3. Trượt thiết bị vào ngăn kéo hút chân không ở phần cắt tích hợp.
4. Tuân thủ hướng dẫn cài đặt cho ứng dụng anne.

EN Sản xuất bởi BSH Hausgeräte GmbH theo giấy phép nhãn hiệu của Siemens AG

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

BSH Hausgeräte GmbH Carl-
Wery-Straße 34 81739
Munich, Đức [siemens-home.bsh-
group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

9001715428

9001715428 (040806)