

Nội dung

Thông tin quan trọng	3
Trước khi lắp đặt	3
Hướng dẫn an toàn	4
Cách tránh gây hư hỏng	5
Trước khi sử dụng lần đầu	5
Thiết bị mới của bạn	6
Đây là vỉ nướng đá nham thạch mới của bạn	6
Điều khiển và đèn chỉ báo	7
Bộ phận gia nhiệt của vỉ nướng.....	7
Ngăn chứa đá nham thạch	7
Khay chứa nước	7
Cài đặt cho vỉ nướng	8
Nướng trên đá nham thạch	8
Nướng trên khay chứa nước	10
Tắt an toàn	10
Các bảng tham khảo và mẹo sử dụng	11
Bảng tham khảo nướng	11
Các mẹo khi nướng	12
Bảo dưỡng và vệ sinh	13
Dịch vụ hậu mãi	15

Thông tin quan trọng

Đọc những hướng dẫn này một cách cẩn thận. Chỉ sau khi đọc những hướng dẫn này, bạn mới có thể vận hành thiết bị an toàn và chính xác.

Hãy cất giữ những hướng dẫn lắp đặt và sử dụng này cẩn thận. Khi bán hoặc chuyển nhượng thiết bị cho người khác sử dụng, vui lòng giao kèm các hướng dẫn này.

Trước khi lắp đặt

Bảo vệ môi trường



Lấy thiết bị ra khỏi bao bì đóng gói và xử lý bao bì đóng gói theo cách thân thiện với môi trường.

Thiết bị này được dán nhãn phù hợp với Chỉ thị châu Âu 2002/96/EG về thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (chất thải thiết bị điện và điện tử - WEEE). Hướng dẫn xác định khuôn khổ cho việc thu gom và tái chế các thiết bị đã qua sử dụng.

Hư hại trong quá trình vận chuyển

Kiểm tra thiết bị sau khi lấy ra khỏi bao bì đóng gói. Nếu phát hiện thiết bị có bất kỳ hư hại trong quá trình vận chuyển, không được kết nối thiết bị với nguồn điện.

Kết nối điện

Phải thay thế dây cáp nếu dây bị hỏng. Công việc thay thế dây phải do các kỹ thuật viên Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi thực hiện để đảm bảo an toàn

Lắp đặt và đấu nối

Hãy xem các hướng dẫn lắp đặt.



Hướng dẫn an toàn

	<p>Thiết bị này chỉ được sử dụng để nấu nướng trong gia đình.</p>
Vận hành an toàn	<p>Không sử dụng than củi hoặc các chất đốt tương tự cho vỉ nướng này! Cả người lớn và trẻ em cũng không được vận hành thiết bị này nếu họ:</p> <ul style="list-style-type: none">• Không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần• Thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách an toàn và chính xác. <p>Trừ trường hợp họ được hướng dẫn và giám sát bởi 1 người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ Không được để trẻ em chơi đùa với thiết bị này..</p>
Dầu hoặc mỡ quá nhiệt	<p>Cẩn thận, nguy cơ cháy! Dầu mỡ hoặc bơ quá nhiệt có thể gây cháy rất nhanh. Luôn quan sát khi nấu thức ăn có dầu hoặc bơ. Không được dập tắt dầu mỡ đang cháy bằng nước. Hãy sử dụng nắp đậy lại để dập lửa. Sau đó tắt thiết bị.</p>
Vỉ nướng nóng	<p>Cẩn thận, nguy cơ bỏng! Thiết bị nóng lên trong khi vận hành. Giữ trẻ nhỏ tránh xa thiết bị!</p> <p>Cẩn thận, nguy cơ cháy! Không cất giữ các đồ vật dễ cháy trong ngăn kéo hoặc các giá để ở dưới thiết bị (ví dụ chất tẩy rửa, bình phun).</p> <p>Nguy cơ đoản mạch! Cáp nối của thiết bị điện không được tiếp xúc với thiết bị nóng. Lớp cách điện của dây cáp có thể bị hỏng.</p>
Tấm che gôm thủy tinh	<p>Đợi cho đến khi thiết bị đã nguội hẳn trước khi đặt tấm che gôm thủy tinh lên thiết bị. Không bật vỉ nướng khi có tấm che gôm thủy tinh đặt lên nó. Không sử dụng tấm che gôm thủy tinh làm bề mặt để đặt các đồ vật hoặc để giữ nóng.</p>
Vệ sinh	<p>Tắt vỉ nướng sau khi sử dụng. Lau vỉ nướng sau mỗi lần sử dụng khi vỉ nướng đã nguội. Các vết bẩn dính mỡ có thể bắt lửa.</p>

Sửa chữa

Sửa chữa không đúng quy cách rất nguy hiểm. Nguy cơ điện giật! Công việc sửa chữa phải được thực hiện bởi một trong các kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Nếu thiết bị bị hỏng, hãy tháo cầu chì để ngắt điện cho thiết bị. Liên lạc Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Cách tránh gây hư hỏng

Các đồ vật nhọn hoặc cứng

Các đồ vật nhọn hoặc cứng có thể gây ra hư hại nếu chúng rơi lên tấm che gốm thủy tinh hoặc lớp gốm thủy tinh.

Tấm che gốm thủy tinh

Đợi cho đến khi thiết bị đã nguội hẳn trước khi đặt tấm che gốm thủy tinh lên thiết bị. Không được bật vĩ nung lên khi có tấm che gốm thủy tinh đặt trên nó. Không sử dụng tấm che gốm thủy tinh làm bề mặt để các đồ vật hoặc để giữ nóng các thứ.

Trước khi sử dụng lần đầu

Đá nham thạch

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu, hãy lấy đá nham thạch ra khỏi túi nhựa và bỏ vào ngăn chứa đá nham thạch.

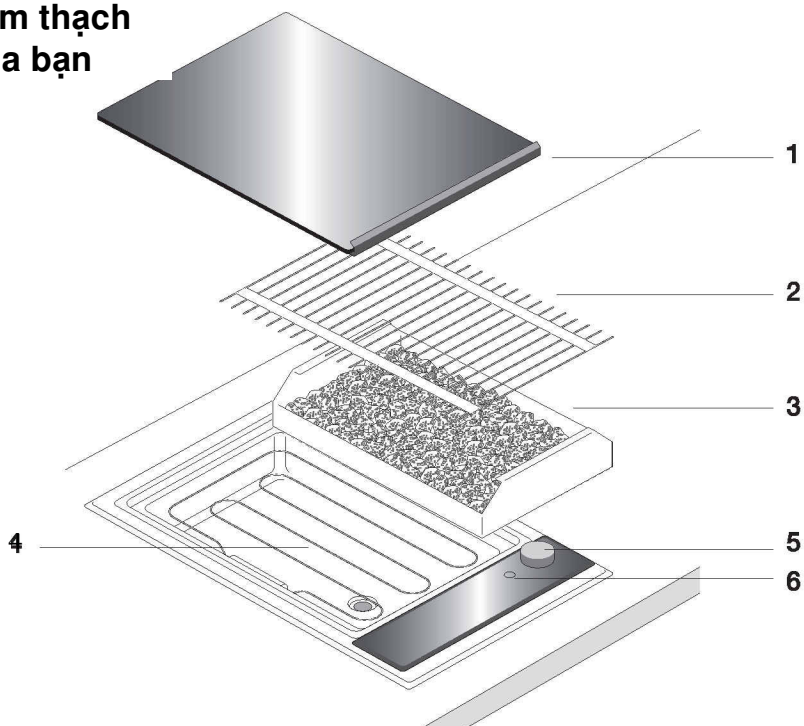
Đốt nóng vĩ nung

Lau kỹ thiết bị và các phụ kiện trước khi sử dụng chúng lần đầu. Sau đó đốt nóng thiết bị ở mức cao nhất trong một vài phút mà không có thức ăn được đặt lên trên. Việc đốt nóng này có chức năng làm bay hết mùi mới.

Thiết bị mới của bạn

Thiết bị mới của bạn và các phụ kiện của nó được mô tả trong phần này.

Đây là vỉ nướng đá nham thạch mới của bạn



- 1 Tấm che gốm thủy tinh
- 2 Lưới thép
- 3 Ngăn chứa đá nham thạch
- 4 Điện trở gia nhiệt
- 5 Nút điều khiển
- 6 Đèn tín hiệu

Điều khiển và đèn chỉ báo

Xoay núm điều khiển để chọn cài đặt độ nóng của vỉ nướng. Cài đặt độ nóng biến đổi vô hạn. Để tắt vỉ nướng, hãy vận núm điều khiển tới vị trí 0 sau khi nướng xong.

Đèn chỉ báo sáng khi vỉ nướng được bật lên và cảnh báo rằng thiết bị đang nóng.

Điện trở gia nhiệt



Cẩn thận, nguy cơ bỏng! Bộ phận gia nhiệt đốt nóng trong khi vận hành. Đợi cho đến khi thiết bị đã nguội trước khi sờ vào lưới thép hoặc điện trở gia nhiệt.

Bạn có thể thấy rằng bộ phận gia nhiệt tắt và mở một cách tự động trong thời gian nướng. Hiện tượng này là bình thường.

Bạn có thể dựng đứng bộ phận gia nhiệt sau khi tháo lưới thép ra. Vì lý do an toàn, khi bộ phận gia nhiệt được dựng đứng, nó sẽ tắt đi ngay cả khi núm điều khiển đang bật.

Ngăn chứa đá nham thạch

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu, lấy đá nham thạch ra khỏi túi nhựa và bỏ vào ngăn chứa đá nham thạch.

Khay chứa nước

Luôn luôn đổ đầy nước vào khay đựng của vỉ nướng trước mỗi lần sử dụng. Lượng nước tùy thuộc vào việc bạn sử dụng vỉ nướng có hoặc không có đá nham thạch.



Cẩn thận, nguy cơ bỏng! Nếu nước bắn lên lưới thép nóng hoặc điện trở gia nhiệt khi thêm nước vào khay đựng, điều này sẽ làm cho nước tạo thành hơi nóng và bốc lên.

Cài đặt cho vỉ nướng

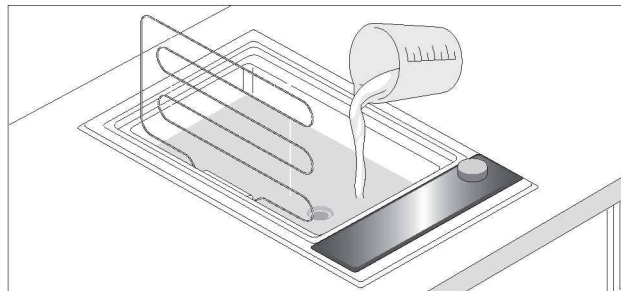
Với vỉ nướng mới, bạn có thể nướng trên đá nham thạch hoặc trên khay chứa nước.

Đá nham thạch tích trữ nhiệt từ bộ phận gia nhiệt và tản nhiệt lên cao và đều.

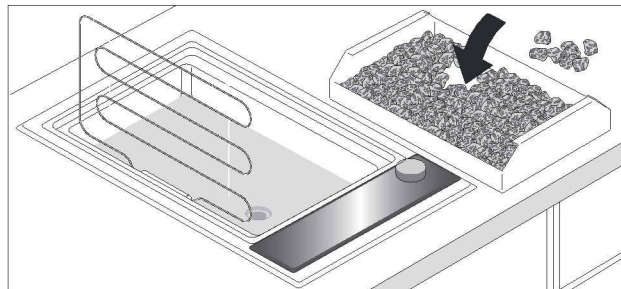
Khi nướng trên khay chứa nước, hơi nước bốc lên sẽ giữ cho thịt nướng có nhiều nước và mềm.

Nướng trên đá nham thạch

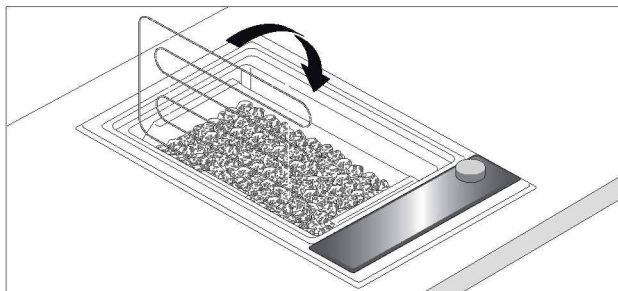
1. Tháo lưới thép và dựng đứng bộ phận gia nhiệt lên. Tháo ngăn chứa đá nham thạch.
2. Đổ xấp xỉ 0,7 lít nước tới vạch dưới.



3. Lấy đá nham thạch ra khỏi túi và đổ vào ngăn chứa đá nham thạch. Lắp ngăn chứa đá nham thạch vào thiết bị.



4. Kéo bộ phận gia nhiệt xuống và đặt lưới thép lên.



5. Làm nóng trước khoảng 8-12 phút ở mức cài đặt cao nhất. Sau đó bạn có thể đặt thức ăn lên vỉ nướng để nướng. Chọn cài đặt độ nóng theo bảng các cài đặt.

Mỡ nhỏ giọt lên điện trở gia nhiệt và đá nham thạch nóng sẽ tạo ra khói. Mỡ rỉ xuống có thể cháy bùng lên.

Mức nước

Khi nướng, luôn luôn chú ý tới mức nước trong khay chứa nước của vỉ nướng, nếu cần thiết hãy thêm nước cho đủ tới vạch dưới.



Cẩn thận, nguy cơ bỏng! Nếu nước bắn lên lưới thép nóng hoặc điện trở gia nhiệt khi cho thêm nước vào khay, nước sẽ tạo thành hơi nóng và bốc lên.

Tháo nước

Trong trường hợp nước vẫn còn nóng khi đã tháo cạn, hãy thêm nước lạnh vào ngăn chứa để làm nguội!

Để tháo cạn nước, đặt ngăn chứa chịu nhiệt bên dưới van xả nước. Mở vòi xả nước bằng cách vặn cần xuống một góc 90°. Sau đó đóng vòi xả bằng cách vặn cần lên hết cỡ.

Thay đá nham thạch

Đá nham thạch hấp thụ mỡ rỉ xuống từ vỉ nướng. Khi đá có màu sậm đen thì khi đó đá đã bão hòa và bạn phải thay thế đá.

Bạn có thể mua đá nham thạch thích hợp tại các đại lý chuyên dụng hoặc tại Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Nướng trên khay chứa nước

1. Tháo lưới thép và dựng đứng bộ phận gia nhiệt lên. Tháo ngăn chứa đá nham thạch.
2. Đổ xấp xỉ 2,5 lít nước lên tới vạch trên.
3. Kéo bộ phận gia nhiệt của vỉ nướng xuống và đặt lưới thép lên.
4. Làm nóng trước khoảng 8-12 phút ở mức cài đặt cao nhất. Sau đó bạn có thể đặt thức ăn cần nướng lên. Chọn cài đặt độ nóng theo bảng các cài đặt.

Mức nước

Khi nướng, luôn luôn chú ý tới mức nước trong khay chứa nước của vỉ nướng, nếu cần thiết hãy thêm nước tới vạch trên.



Cẩn thận, nguy cơ bỏng! Nếu nước bắn lên lưới thép nóng hoặc điện trở gia nhiệt khi cho thêm nước vào khay, nước sẽ tạo thành hơi nóng và bốc lên.

Tháo nước

Trong trường hợp nước vẫn còn nóng khi đã tháo cạn, hãy thêm nước lạnh vào ngăn chứa để làm nguội!

Để tháo cạn nước, đặt ngăn chứa chịu nhiệt bên dưới van xả nước. Mở vòi xả nước bằng cách vặn cần xuống một góc 90°. Sau đó đóng vòi xả bằng cách vặn cần lên hết cỡ.

Tắt an toàn

Chức năng tắt an toàn sẽ tắt bộ phận gia nhiệt của vỉ nướng khi quá nhiệt. Khi vỉ nướng đã đủ nguội, điện trở gia nhiệt sẽ tự động bật trở lại.

Các bảng tham khảo và mẹo sử dụng

Bảng tham khảo nướng

Những giá trị này chỉ mang tính hướng dẫn để tham khảo. Thời gian nướng áp dụng đối với một vỉ nướng đã được làm nóng trước sẽ phụ thuộc vào chất lượng và số lượng thực phẩm.

Cài đặt độ nóng biến đổi vô hạn. Có thể cài đặt tối ưu cho thức ăn của bạn ở trong khoảng giữa hai mức cài đặt điều khiển!

Trở lật thức ăn ít nhất một lần.

Thức ăn	Làm nóng trước ở mức 9 vài phút	Cài đặt điều khiển khi nướng trên đá nham thạch	Cài đặt điều khiển khi nướng trên khay chứa nước	Thời gian nướng tính theo phút
Bò bít tết, cỡ vừa, 2-3 cm	12	8-9	8-9	8 - 10
Miếng thịt bò có xương hình chữ T, màu hồng, 3 cm	10	7-8	8-9	10- 15
Miếng thịt cổ heo, không xương	10	8-9	8-9	12 - 16
Cốt-lét thịt heo*, 2 cm	8	7-8	8-9	15 - 20
Cốt-lét cừu non, màu hồng, 2 cm	10	7-8	8-9	8 - 12
Thịt sườn gà, 2 cm	10	7-8	8-9	15 - 20
Cánh gà, mỗi cánh 100 g	10	7-8	8-9	15 - 20
Thịt gà tây, miếng dẹt, 2 cm	10	7-8	8-9	12 - 15
Thịt cá hồi**, 3 cm	8	7-8	8-9	20 - 25
Thịt cá ngừ**, 2 cm	8	7-8	8-9	10- 15
Thịt cá hồi***, cả con, 200 g	10	7-8	8-9	12 - 15
Tôm hùm, mỗi con 30 g	10	7-8	8-9	12 - 15
Hăm bơ gơ, 1 cm	10	7-8	8-9	12 - 17
Thịt nướng xiên****, mỗi xiên 100 g	8	7-8	8-9	17 - 25
Xúc xích, mỗi cái 100 g	10	7-8	8-9	10 - 20
Rau củ*****	8	7-8	8-9	8 - 12

* cắt dọc theo xương

** phết mỡ dầu ăn lên lưới thép

*** phết mỡ dầu ăn lên da, sau đó phết lại trước khi trở lật

**** trở lật thường xuyên

***** ví dụ cà tím, bí xanh cắt theo miếng dày 1 cm, ớt chuông (cắt làm bốn)

Các mẹo khi nướng

Chất lượng thịt

Kết quả nướng phụ thuộc vào đặc điểm và chất lượng của thịt và khẩu vị cá nhân. Các miếng thịt nướng cần phải có độ dày đồng đều. Vì như vậy chúng mới có thể chín vàng đều, ngon và giữ nước.

Làm nóng vỉ nướng trước

Luôn luôn làm nóng vỉ nướng trước. Bằng cách đó, sự tản nhiệt mạnh sẽ phủ đều lên bề mặt của thực phẩm và thực phẩm sẽ không bị mất nước.

Chuẩn bị thức ăn

Để tránh làm khô bề mặt và để tăng thêm mùi vị, hãy phết nhẹ dầu ăn chịu nhiệt lên thức ăn trước khi nướng (ví dụ. dầu đậu phộng). Đảm bảo rằng bạn không sử dụng quá nhiều dầu, nếu không sẽ có nguy cơ cháy.

Luôn luôn nướng thịt không ướp muối. Nếu không, nước và các chất dinh dưỡng hòa tan có thể rỉ ra và mất đi.

Không được bỏ lớp mỡ (ví dụ. trên cốt-lét) cho đến sau khi nướng xong vì nếu không thịt sẽ mất nước và mùi thơm.

Đặt thức ăn lên vỉ nướng

Đặt các miếng thịt trực tiếp lên lưới thép. Nếu chỉ có một miếng thịt để nướng, hãy đặt nó vào giữa lưới thép để có được kết quả tốt nhất.

Trở lật thức ăn

Trở lật thịt khi các giọt chất lỏng nhỏ có thể nhìn thấy được trên bề mặt của thịt.

Trở lật các miếng thịt nướng ngay khi chúng có thể dễ dàng lấy ra khỏi lưới thép. Nếu thịt dính vào lưới thép, kết cấu của thịt sẽ bị hỏng thịt sẽ bị khô nước.

Các mẹo nướng

Không chọc vào thịt khi đang nướng. Nếu không, thịt sẽ bị mất nước.

Thịt sẽ vừa nếu nước xuất hiện trên bề mặt thịt của miếng thịt (màu hồng bên trong và chín vàng giòn ở bên ngoài).

Dùng thức ăn nướng khi nóng. Thức ăn nướng sẽ dai nếu bạn hâm nóng trở lại.

Mỡ nhỏ giọt

Mỡ chảy nhỏ giọt trên bộ phận gia nhiệt của vỉ nướng có thể bùng cháy và tạo ra khói. Để tránh làm mỡ bùng cháy, hãy nướng thức ăn có mỡ trên khay chứa nước.

Bảo dưỡng và vệ sinh

Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng phun hơi hoặc áp suất cao.



Cẩn thận, nguy cơ bỏng! Đợi cho đến khi vỉ nướng đã nguội hoàn toàn rồi mới lau chùi.

Lau chùi vỉ nướng ngay sau mỗi lần sử dụng.

Các vết cháy tạo thành cặn có thể khó lau sạch.

Tháo nước

Trong trường hợp nước vẫn còn nóng khi đã tháo cặn, hãy thêm nước lạnh vào ngăn chứa để làm nguội!

Để tháo cặn nước, đặt ngăn chứa chịu nhiệt bên dưới van xả nước. Mở vòi xả nước bằng cách vặn cần xuống một góc 90°. Sau đó đóng vòi xả bằng cách vặn cần lên hết cỡ.

Lau sạch các bộ phận bằng kim loại

Lau sạch các bề mặt kim loại bằng cách sử dụng nước xà phòng ấm. Đánh bóng bằng vải khô và sạch.

Tránh cào hoặc cọ vì điều này có thể tạo ra các vết xước vĩnh viễn. Tẩy các vết bẩn cứng đầu bằng một bàn chải mềm hoặc tấm vải với một ít nước xà phòng.

Vệ sinh lưới thép

Có thể làm sạch lưới thép bằng tay bằng cách thêm chất tẩy nhẹ vào nước rửa. Không sử dụng các chất có tính axit (nước chanh, giấm,...) cho bề mặt tráng men.

Không cạo các vết cháy tạo thành cặn mà hãy tẩy bằng một ít nước xà phòng.

Đá nham thạch

Thỉnh thoảng nên làm khô đá nham thạch bị ẩm bằng cách đặt vào lò nướng ở nhiệt độ 200°C để đá không bị mốc.

Lớp gốm thủy tinh và tấm che gốm thủy tinh

Tẩy bỏ vết bẩn nhẹ bằng cách sử dụng vải ẩm hoặc dùng nước xà phòng ấm.

Rửa sạch bất kỳ chất tẩy nào được để lại bằng nước lạnh và lau thật khô bề mặt.

Các chất tẩy rửa không thích hợp

Không sử dụng miếng cước hoặc các chất làm sạch có tính ăn mòn. Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính xâm thực hóa học như là bình xịt phun lò nướng hoặc chất tẩy gỉ sét.

Không làm sạch tấm lưới thép, ngăn chứa đá nham thạch và tấm che gốm thủy tinh trong máy rửa bát đĩa.

Dịch vụ hậu mãi

Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi luôn sẵn sàng phục vụ nếu thiết bị của bạn cần được sửa chữa. Bạn sẽ tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm gần khu vực bạn ở nhất trong danh bạ điện thoại. Các trung tâm chăm sóc khách hàng có tên trong danh bạ này cũng sẽ sẵn sàng cung cấp cho bạn thông tin điểm dịch vụ tại khu vực địa phương của bạn.

Mã số máy E và mã số FD

Vui lòng cung cấp mã số máy E (mã số sản phẩm) và số FD (mã số lô sản xuất) của thiết bị khi liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng. Bạn có thể tìm thấy những mã số này trên thiết bị. Để tiện cho việc tham chiếu sau này, bạn có thể ghi những số này tại đây:

E-nr.	FD
-------	----