

Bếp ga

# SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



*Mod. 65 G - 66 GS - 66 EX-T - 95 G - 95 GS - 95 ES - 95 GX - 95 GX-T - 95 EX-T*

## Lưu ý an toàn

Một điều quan trọng là bạn cần giữ lại cuốn sách hướng dẫn sử dụng này để tham khảo khi cần. Nếu bạn nhượng lại, cho hay tặng bếp cho người khác, nhớ trao lại cho người chủ mới cuốn sách hướng dẫn sử dụng này để họ biết cách sử dụng bếp cũng như các lưu ý an toàn. Những lưu ý an toàn dưới đây được đưa ra vì sự an toàn của bạn cũng như của những người khác. Vì vậy, yêu cầu hãy đọc kỹ cách lắp đặt và sử dụng bếp.

### Lắp đặt

- Việc lắp đặt phải do thợ kỹ thuật chuyên nghiệp thực hiện theo qui định hiện hành.
- Bất cứ sự thay đổi, điều chỉnh nguồn điện trong nhà cần cho việc lắp đặt bếp đều phải được thực hiện bởi thợ điện chuyên nghiệp.
- Việc thay đổi hay tìm cách thay đổi các đặc tính của bếp có thể gây ra nguy hiểm.
- Không nên đặt bếp ở gần những nơi có vật liệu dễ cháy (ví dụ như rèm cửa, khăn...)

### An toàn trẻ nhỏ

- Bếp được thiết kế cho người lớn sử dụng. Không để trẻ em nghịch bếp.
- Bếp sẽ còn nóng rất lâu sau khi tắt. Lưu ý không để trẻ em chạm vào mặt bếp hay chơi quanh bếp khi đang đun nấu hay khi bếp chưa nguội hẳn.

### Khi sử dụng

- Bếp được thiết kế chỉ để phục vụ cho sinh hoạt nấu nướng bình thường trong gia đình, không sử dụng bếp vào mục đích khác.
- Khi nướng, bếp sẽ hoạt động ở nhiệt độ rất cao, nhất là cửa kính và các phần gần lò nướng. Vì vậy cần cẩn thận không để trẻ em chơi gần bếp. Khi cắm bếp vào ổ nguồn, lưu ý để phích cắm và dây dẫn cách xa nguồn nhiệt và cửa lò.
- Khi sử dụng bếp lần đầu, vật liệu cách nhiệt và dầu mỡ còn sót lại trong quá trình sản xuất sẽ gây ra khói và mùi khó chịu. Lần đầu bật bếp, nên bật lò nướng để không trong khoảng 45 phút. Sau đó để bếp nguội và lau

chùi bên trong lò bằng nước nóng và xà phòng trung tính.

- Không nên đặt xoong nồi méo mó, không cân bằng lên bếp để tránh bị sôi trào, bị lật.
- Khi đun nấu có sử dụng dầu mỡ phải hết sức cẩn thận.
- Nếu bếp có nắp đậy, nắp này bảo vệ cho mặt bếp khỏi bị bụi bẩn và ngăn dầu mỡ bắn lên tường. **Không dùng nắp bếp vào các mục đích khác.**
- Lau chùi nắp bếp trước khi đóng.
- Đợi cho mặt bếp nguội hẳn trước khi đậy nắp bếp.
- Tất cả các loại nắp đậy, bằng men cũng như bằng kính đều có thể tháo ra để cọ rửa.
- **Đảm bảo các núm đã ở vị trí <<●>> (tắt) khi không sử dụng bếp.**
- Nhớ đặt khay hứng mỡ khi nướng hay quay thịt. Đổ một chút nước vào khay hứng để ngăn cho mỡ khỏi bị cháy gây mùi khó chịu.
- Luôn nhớ dùng găng tay khi lấy đồ ăn ra khỏi lò.

### Bảo dưỡng và vệ sinh

- Trước khi bảo dưỡng và vệ sinh bếp, ngắt bếp khỏi nguồn và để bếp nguội.
- Để đảm bảo vệ sinh và an toàn, nên giữ gìn bếp sạch sẽ. Dầu mỡ và thực phẩm bám lại có thể gây cháy.
- Các phụ kiện đi kèm (ví nướng và khay hứng mỡ) cần cọ rửa sạch trước khi sử dụng lần đầu.
- Cẩn thận khi sử dụng các loại hoá chất làm sạch dạng phun, không bao giờ được phun thẳng vào điện trở hay vào bóng điện.

- Nếu khi cho thực phẩm vào lò hay lấy ra bạn sơ ý đánh rớt mỡ, nước thịt... xuống đáy lò, lau sạch trước khi đun nấu để tránh những chất này gây khói và mùi khó chịu, và có khả năng gây cháy.
- Đảm bảo không khí thông thoáng quanh bếp. Nếu không khí không lưu thông tốt có thể dẫn đến hiện tượng thiếu ô xy ảnh hưởng đến hoạt động của bếp.
- Khi sử dụng bếp gas, độ ẩm và nhiệt độ trong phòng sẽ tăng lên. Phải đảm bảo phòng luôn thông thoáng nhờ các cửa thoát khí hay lắp quạt thông gió/máy hút khói có ống xả ra ngoài. Nếu bạn chưa chắc chắn lắm, có thể tham khảo ý kiến thợ kỹ thuật.
- Sử dụng đúng loại gas chỉ định trên nhãn thông tin của bếp (dán ở gần ống dẫn gas)
- Lò nướng sẽ nóng dần lên với chuyển động của không khí. Không được để các lỗ thoát khí ở dưới đáy lò bị bịt mất. Không che thành lò bằng giấy thiếc, nhất là phần bên dưới cửa lò.
- Bếp rất nặng, cẩn thận khi di chuyển.
- Để bếp dễ đánh lửa hơn, nên bật lửa trước khi đặt xoong nồi lên bếp. Sau khi bếp đã bắt

lửa, kiểm tra lại xem ngọn lửa có cháy đều không.

- Luôn nhớ vặn nhỏ lửa hoặc tắt hẳn đi trước khi nhắc xoong nồi ra khỏi bếp.
- Kiểm tra xem giá nướng đã được đặt đúng vị trí (xem hướng dẫn).
- Chỉ nên sử dụng những loại bát đĩa chịu nhiệt trong lò nướng. **Không để các vật liệu dễ cháy trong lò nướng.**

#### **Bảo hành**

- Trong trường hợp cần sửa chữa, bạn không nên cố tự sửa bếp. Một người không có chuyên môn kỹ thuật có thể làm hỏng bếp. Hãy liên hệ với trung tâm bảo hành được ủy quyền của hãng và yêu cầu được thay thế phụ tùng chính hiệu.

#### **An toàn môi trường**

- Sau khi lắp đặt, hãy bao bì đóng gói theo các qui định về an toàn môi trường.
- Khi bạn muốn thải bếp cũ, cắt dây điện của bếp để bếp không thể sử dụng lại được. Tháo bỏ chốt giữ cửa, để phòng trẻ em nghịch chui vào và bị sập ở trong.

## MỤC LỤC

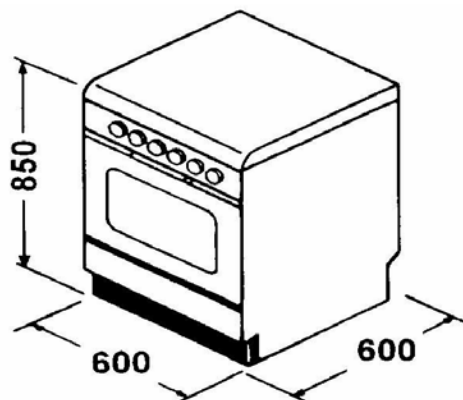
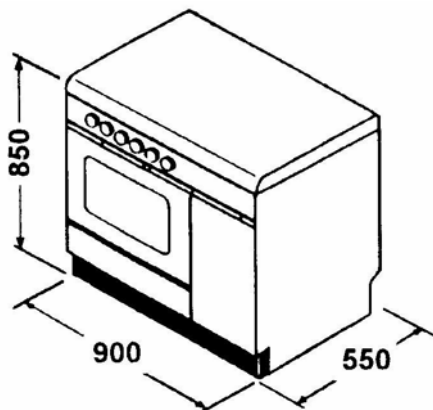
### DÀNH CHO NGƯỜI SỬ DỤNG

Lưu ý an toàn	1-2
Kích thước của bếp	3
Cách sử dụng bếp	4-5
Những gợi ý khi sử dụng bếp	6
Cách sử dụng lò nướng gas	7-8
Cách sử dụng lò nướng điện	9
Trước khi sử dụng lần đầu	9
Những gợi ý khi dùng mặt nấu sử dụng gas	10
Những gợi ý khi dùng lò nướng	10-11
Chỉ dẫn nấu một số món ăn	12-13
Bảo dưỡng	14

### DÀNH CHO NGƯỜI LẮP ĐẶT

Nối gas	17
Điều chỉnh bếp để dùng các loại gas	18
Lắp vào giàn tủ bếp	19
Thông số kỹ thuật	20
Nối điện	21
Khi có trục trặc	22
Bảo dưỡng - trợ giúp kỹ thuật	22

### KÍCH THƯỚC CỦA BẾP



## CÁCH SỬ DỤNG BẾP

### Các nút điều khiển của mặt nấu gas (hình 1)

Các nút điều khiển này nằm ở mặt phía trước của bếp. Nút điều khiển có thể vận ngược chiều kim đồng hồ đến ký hiệu ngọn lửa nhỏ hoặc theo chiều kim đồng hồ đến ký hiệu ngọn lửa to.

- Không cấp gas
- 🔥 Cấp gas ở mức lớn nhất
- 🔥 Cấp gas ở mức thấp nhất

### Nhóm lửa mặt nấu

Trước khi đặt xoong nồi lên bếp bạn hãy làm theo các bước sau:

1. Ấn nút điều khiển mặt nấu cần dùng và vận ngược chiều kim đến ký hiệu ngọn lửa lớn.
2. Điều chỉnh cho ngọn lửa cháy đều.

### Đối với các model 65G\_95G

1. Ấn nút điều khiển mặt nấu cần dùng và vận ngược chiều kim đến ký hiệu ngọn lửa lớn.
2. Nhấn nút đánh lửa
3. Điều chỉnh cho ngọn lửa cháy đều.

Đối với loại bếp có van an toàn (hình 2-D), khi nhóm bếp giữ nút ấn trong khoảng 5 giây để bếp cháy hẳn. Nếu sau vài lần bật bếp, bếp vẫn không lên lửa kiểm tra xem vành chia lửa và chụp bếp (hình 2-A,B) có được đặt đúng vị trí hay không.

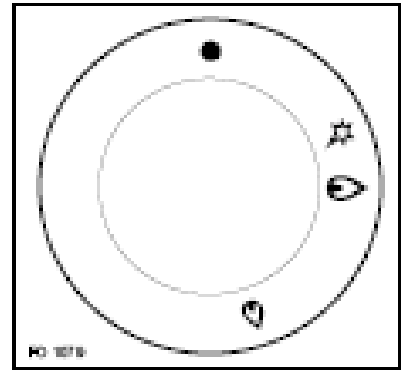
Để ngắt nguồn cấp gas, vận nút điều khiển theo chiều kim đồng hồ về vị trí “●”

**Khi nấu nướng có sử dụng dầu mỡ, cần hết sức cẩn thận vì dầu mỡ nóng quá có thể tự bốc lửa.**

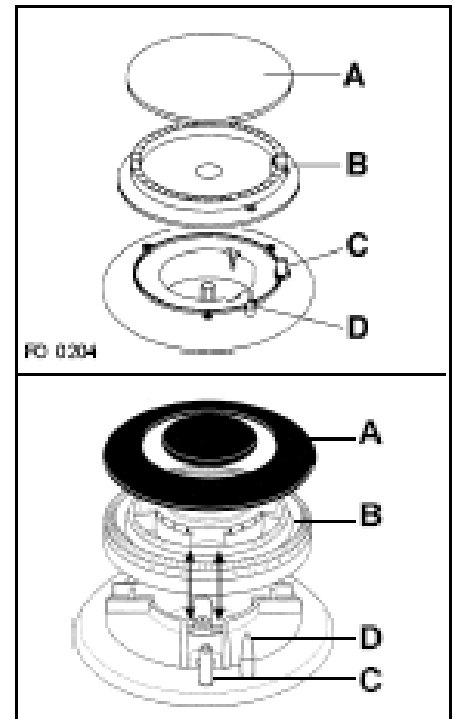
**Khi sử dụng mặt nấu ba vành chia lửa, bạn có thể dùng kiềng phụ đặt trên kiềng chính (xem hình 3-A). Khi sử dụng mặt nấu nhỏ (xoong nồi có đường kính bằng hoặc lớn hơn 50 mm), đặt thêm kiềng phụ (hình 3-B).**

### Mặt nấu ba vành chia lửa

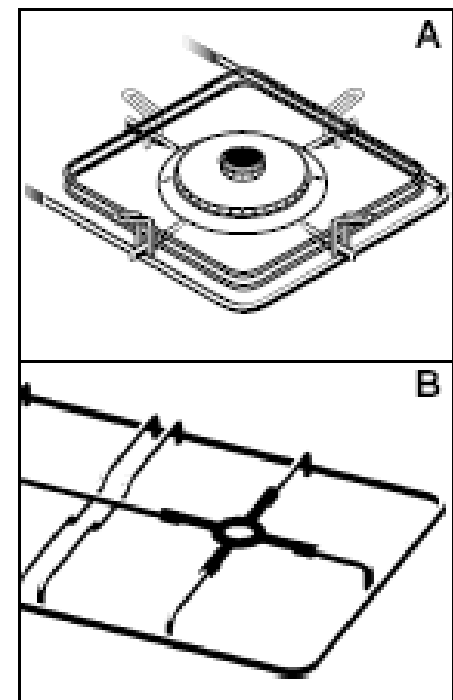
Đối với loại bếp có mặt nấu ba vành chia lửa, cần nhóm bếp trước khi đặt xoong nồi lên. Nếu sau vài lần đánh lửa mà bếp không cháy, kiểm tra lại xem các vành chia lửa và chụp bếp đã được đặt đúng chỗ hay chưa.



Hình 1



Hình 2



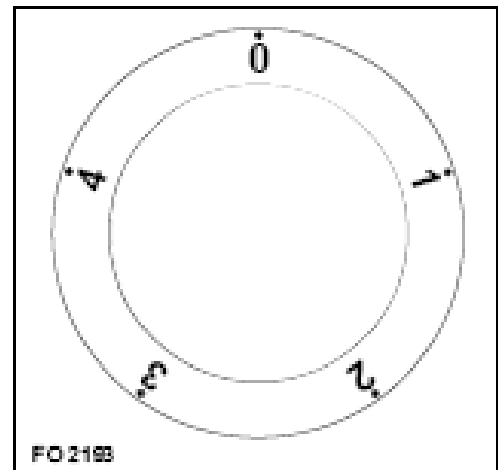
Hình 3

## Bếp điện

Núm điều khiển mặt nấu sử dụng điện (66G, 66EX\_T, 95ES, 95EX\_T, 95GX\_T) có thể điều chỉnh theo 4 vị trí khác nhau, tùy theo yêu cầu nấu của bạn, từ vị trí mức công suất cao nhất (số 4) đến vị trí mức công suất nhỏ nhất (số 1) (xem hình 4).

Cần điều chỉnh đường kính lớn nhất và nhỏ nhất của xoong nồi phù hợp với mặt nấu.

Mặt nấu	Đường kính nhỏ nhất	Đường kính lớn nhất
To (3 vành chia lửa)	160 mm	260 mm
Trung bình	160 mm	260 mm
Nhỏ	120 mm	220 mm
Mặt nấu cá	80 mm	160 mm



Hình 4

## NHỮNG GỢI Ý

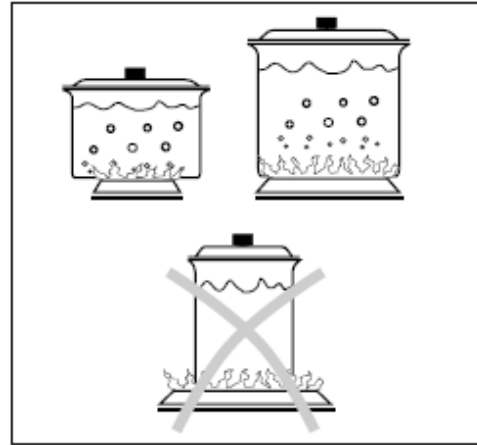
### *Xoong nồi*

Bạn nên nhớ rằng xoong nồi có đáy rộng nấu nhanh hơn so với xoong nồi có đáy hẹp. Luôn sử dụng loại xoong nồi phù hợp với từng yêu cầu nấu nướng.

Đặc biệt lưu ý không nên sử dụng xoong nồi quá nhỏ khi đun nấu chất lỏng vì dễ bị sôi trào.

Không nên dùng xoong nồi quá to để nấu nhanh hơn, vì dầu, mỡ tràn rộng ra khắp đáy xoong dễ bị cháy.

Tốt nhất là bạn nên dùng loại khuôn đúc kín để làm bánh. Thực tế, loại khuôn mở làm cho nước đường chảy ra ngoài, rớt xuống đáy lò và cháy bám lại trên khay nướng khó vệ sinh.



Hình 5

### *Mặt nấu điện*

Xoong chảo dùng cho mặt nấu điện cần phải có các phẩm chất sau:

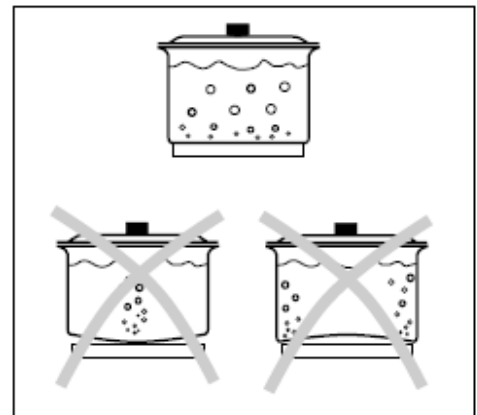
- Tương đối bền, dày, chịu nhiệt lớn.
- Phải có kích thước bằng mặt nấu hoặc lớn hơn một chút, **KHÔNG BAO GIỜ** được bé hơn mặt nấu.

Phải có đáy bằng để đảm bảo bề mặt tiếp xúc với mặt nấu (hình 6).

Những yêu cầu này đặc biệt quan trọng khi sử dụng để xào, rán ở nhiệt độ cao hay nấu cần áp suất.

Đảm bảo xoong nồi phải đủ rộng để tránh thức ăn sôi trào ra mặt bếp.

Không bao giờ để bếp hoạt động mà không có xoong nồi, hoặc xoong nồi không có đồ nấu ở trên.



Hình 6

**Đối với những model có nắp đáy, nếu nắp đáy bằng kính không nên đậy nắp khi mặt nấu vẫn còn nóng vì nắp kính có thể bị nứt.**

## CÁCH SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG GAS

(66G, 66GS, 66EX\_T, 95G, 95GS, 95GX\_T, 95GX)

### Bật lò

1. Mở cửa lò, ấn và vặn núm điều khiển lò (hình 7) ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí công suất lớn nhất;
2. Khi nhóm bếp, giữ núm ấn khoảng 10-15 giây.

### Đối với các model: 65G\_95G

- Mở cửa lò và đưa môi lửa gần lỗ phía dưới đáy lò (xem hình 8).
- Ấn núm điều khiển lò và vặn ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí công suất cao nhất.
- Giữ núm ấn khoảng 10-15 giây cho đến khi van an toàn tự giữ được ngọn lửa cháy.

Nếu lò không cháy ngay từ lần nhóm đầu tiên, để mở cửa lò và đợi ít nhất 1 phút trước khi nhóm lại lò. Khi lò đã được nhóm, điều chỉnh ngọn lửa theo ý.

Nếu ngọn lửa đột nhiên bị tắt, vặn núm điều khiển lò về vị trí tắt (ký hiệu ●) và đợi 1 phút trước khi nhóm lại lò.

### Khi nhóm lò phải để mở cửa lò.

**Khi nấu, nướng trong lò phải để mở cửa lò để tránh bị nóng quá.**

Để điều chỉnh ngọn lửa ở những model bếp có lắp rơ le điều nhiệt (hình 7), vặn núm về vị trí nhiệt độ bạn muốn sau khi bếp đã cháy được một lúc.

### Nhóm lửa giàn nướng

- ❑ Mở cửa lò nướng
- ❑ Vặn núm điều khiển lò nướng (hình 7) về ký hiệu nướng. Khi bật bếp, ấn giữ núm điều khiển khoảng 5 giây.

### Nhóm lửa giàn nướng thủ công

- ❑ Mở cửa lò, đưa môi lửa gần các lỗ của đầu đốt giàn nướng (hình 9).
- ❑ Ấn núm điều khiển lò nướng và vặn theo chiều kim đồng hồ đến vị trí nướng
- ❑ Giữ núm ấn trong khoảng 5 giây cho đến khi van an toàn tự giữ được ngọn lửa.

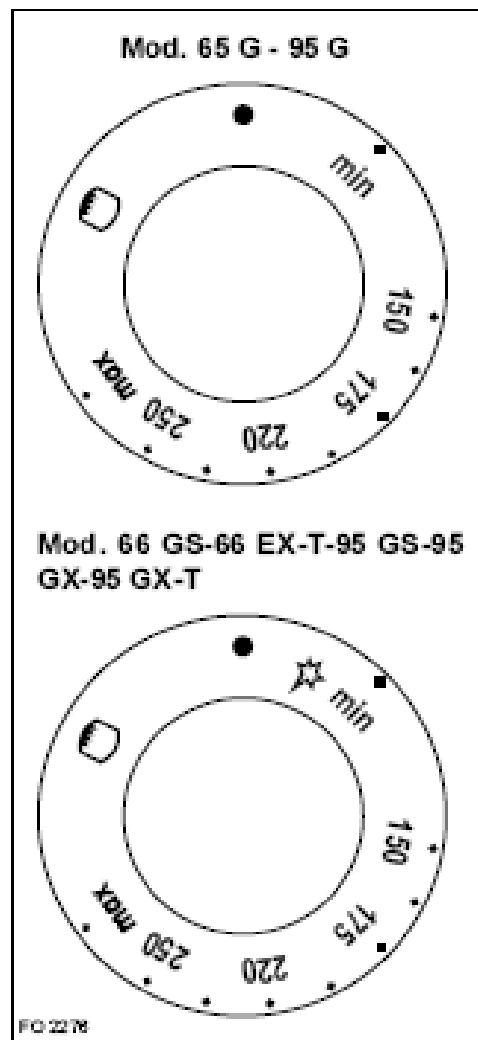
Nếu giàn nướng không cháy khi nhóm lần đầu, lặp lại các động tác trên và giữ núm ấn lâu hơn một chút. Điều chỉnh ngọn lửa theo ý.

### Công tắc bật đèn lò

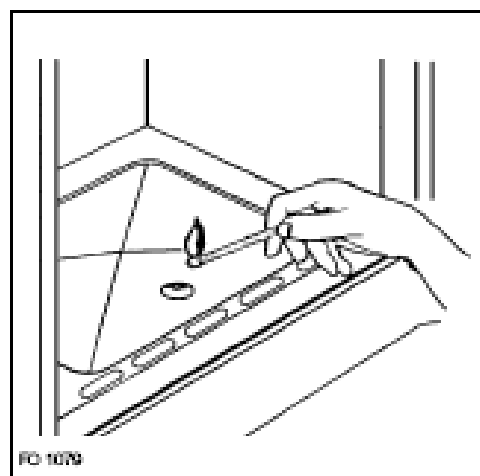
Dùng để bật sáng đèn bên trong lò.

### Bật lửa giàn nướng điện (chỉ với model 65G)

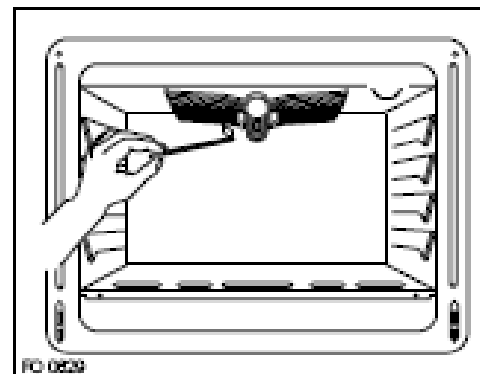
Đối với các loại bếp có lò nướng gas (chỉ với model 65G), bạn hãy nhấn và giữ núm điều khiển đến vị trí nướng để bật lửa giàn nướng, cùng lúc đó đèn trong lò sẽ bật sáng. Nên đặt khay hứng mỡ dưới đáy lò để ngăn không cho mỡ chảy xuống đáy.



Hình 7



Hình 8



Hình 9

### Thanh quay

Để sử dụng đúng cách, hãy làm theo các bước sau (hình 10):

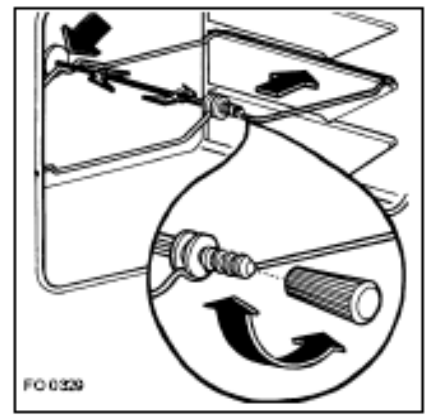
- ❑ Đặt giá đỡ thanh quay vào thanh trượt thứ 3 kể từ dưới lên.
- ❑ Xuyên thanh quay qua thực phẩm một cách cân bằng, chắc chắn.
- ❑ Đặt phần ngoài của thanh quay vào móc giữ, lưu ý đầu của thanh quay phải được cài chắc chắn vào ổ mô tơ quay (hình 10)
- ❑ Tháo tay cầm của thanh quay.
- ❑ Vận nút điều khiển lò nướng đến vị trí nướng hoặc ấn công tắc (đối với một số model).

Khi quay, bạn nên để cửa lò mở nửa chừng và lắp tấm chắn bảo vệ nút điều khiển (hình 11).

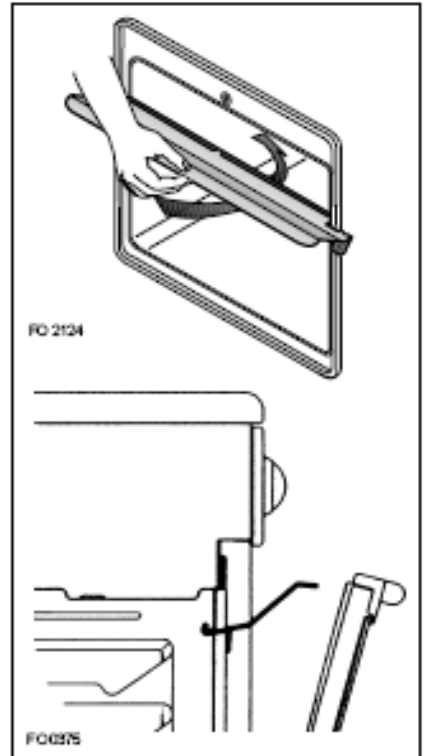
### Đồng hồ hẹn giờ cơ

Đồng hồ hẹn giờ này có thể hẹn tối đa là 1 tiếng. Phải vận nút điều chỉnh (hình 11) theo chiều kim đồng hồ đến vị trí 60 phút và sau đó vận ngược lại đến số thời gian bạn muốn hẹn.

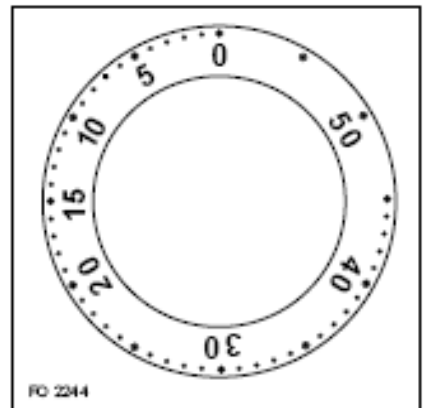
Khi hết thời gian hẹn trước, sẽ có chuông báo hiệu và chuông tự tắt, tuy nhiên lò vẫn hoạt động.



Hình 10



Hình 11







Hình 12

# CÁCH SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ĐIỆN (95ES\_95EX\_T)

## Núm điều khiển lò nướng và điều chỉnh nhiệt độ (hình 13)

Bạn có thể chọn nhiều kiểu nấu nướng khác nhau với các cách phân bố nhiệt phù hợp, và điều chỉnh nhiệt độ theo ý. Đèn trong lò sẽ sáng trong suốt thời gian lò hoạt động.

### Chú giải các ký hiệu

- 0 Tắt
-  Đèn lò nướng
- 50-max Nhiệt độ
-  Nhiệt trên: chỉ có nhiệt từ trên xuống
-  Nhiệt dưới: chỉ có nhiệt từ dưới lên
-  Nướng: chỉ có nhiệt từ trên xuống

### Khi nướng có sử dụng giàn nướng, phải để cửa lò mở nửa chừng và lắp tấm bảo vệ núm (hình 11).

Để lựa chọn nhiệt độ, vặn ngược chiều kim đồng hồ núm điều khiển nhiệt độ đến mức mà bạn muốn (từ 50°C đến tối đa). Nhiệt độ sẽ được duy trì bằng bộ cảm điều nhiệt. Nếu bạn muốn chọn nhiệt trên hay nhiệt dưới nhiều hơn chỉ việc vặn núm đến biểu tượng (nhiệt trên hay nhiệt dưới).

Trong quá trình này, nhiệt độ sẽ không quá 200°C khi bạn chọn nhiệt dưới và không quá 180°C nếu như bạn chọn nhiệt trên và mức nhiệt độ này không được khống chế và không được điều chỉnh bởi bộ điều nhiệt.

### Đèn hiệu báo hoạt động (màu đỏ)

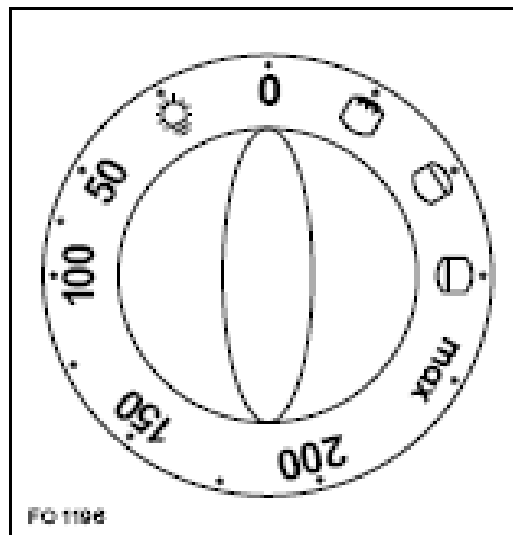
## Trước khi sử dụng lần đầu

Cẩn thận tháo gỡ tất cả bao bì cả bên trong lẫn bên ngoài trước khi sử dụng lò.

Lò phải được làm nóng trước khi sử dụng lần đầu. Trong suốt quá trình làm nóng, sẽ có mùi khó chịu bốc ra từ lò nhưng bạn yên tâm, điều này hoàn toàn bình thường.

1. Vặn núm điều khiển lò đến vị trí Max
2. Mở cửa sổ để thông gió
3. Để lò hoạt động không nấu thức ăn trong khoảng 45 phút

Lắp lại các bước này với chức năng nướng trong lò khoảng 5-10 phút.



Hình 13

Khi đèn sáng cho biết một chức năng nào đó của lò đang hoạt động.

### Bật lửa giàn nướng điện

Đối với các loại bếp có lò nướng điện, bạn hãy nhấn và giữ núm điều khiển đến vị trí nướng để bật lửa giàn nướng, cùng lúc đó đèn trong lò sẽ bật sáng. Nên đặt khay hứng mỡ dưới đáy lò để ngăn không cho mỡ chảy xuống đáy.

### Lưu ý: (đối với lò có kích thước 90cm)

Khi sử dụng giàn nướng, bạn phải mở 1/2 cửa và lắp tấm chắn ( đi kèm theo lò) để bảo vệ núm điều khiển.

### Đèn báo nhiệt độ lò (màu vàng)

Đèn này sẽ tắt khi nhiệt độ trong lò đạt tới nhiệt độ lựa chọn, và sẽ lại sáng khi các thanh nhiệt hoạt động để ổn định nhiệt độ trong lò.

## NHỮNG GỢI Ý KHI DÙNG MẶT NẤU SỬ DỤNG GAS

Khi mới nấu bạn nên để bếp cháy to bằng cách vặn núm điều chỉnh đến vị trí . Sau đó điều chỉnh ngọn lửa theo mức bạn muốn. Phía bên ngoài ngọn lửa sẽ nóng hơn phía bên trong. Vì thế chỉ nên để đầu của ngọn lửa liếm vào đáy xoong nồi. Ngọn lửa quá to sẽ gây lãng phí gas. Không giống như mặt nấu điện, mặt nấu gas không cần xoong nồi có đáy phẳng, ngọn lửa liếm vào đáy xoong và nhiệt tỏa khắp. Mặt nấu

gas không yêu cầu xoong nồi đặc biệt. Tuy nhiên, xoong nồi có thành mỏng dẫn nhiệt đến thực phẩm nhanh hơn so với xoong nồi thành dày.

### NHỮNG GỢI Ý KHI SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

#### Nấu kiểu truyền thống

Nhiệt được truyền từ trên nóc lò xuống và từ dưới lên, vì vậy nên đặt giá ở thanh trượt giữa. Nếu kiểu nấu cần nhiều nhiệt ở dưới hay nhiều nhiệt ở trên xuống, điều chỉnh giá lên hoặc xuống cho phù hợp.

#### Gợi ý khi sử dụng lò nướng truyền thống (gas và điện)

##### Làm bánh

Bật lò trước trong khoảng 10 phút trước khi nướng (nếu không có chỉ dẫn gì khác). Không mở cửa lò khi nướng bánh cần độ nở (bánh ngọt, bánh souffles); luồng khí lạnh sẽ cản trở quá trình nở của bột bánh. Để kiểm tra xem bánh đã chín hay chưa bạn có thể dùng tăm xiên qua bánh, nếu tăm rút ra không bị dính là bánh đã chín. Đợi đến khi đã nướng được khoảng 3/4 thời gian mới được kiểm tra xem bánh đã chín hay chưa.

Về nguyên tắc chung bạn nên nhớ:

Một món ăn có thể ở ngoài đã chín nhưng bên trong chưa chín kỹ nên chọn nhiệt độ vừa phải  
Một món ăn có thể ở ngoài đã chín nhưng bên trong chưa chín kỹ nên chọn nhiệt độ vừa phải và nấu trong thời gian lâu hơn. Ngược lại, đối

Vì nhiệt không truyền đều khắp đáy xoong nên thức ăn chín không đều, vì vậy bạn nên đảo thực phẩm nhiều lần.

Xoong chảo có đáy dày giúp truyền nhiệt đều hơn vì nó có khả năng giữ nhiệt cao.

Không dùng xoong nồi quá bé. Xoong nồi nông và rộng phù hợp hơn so với xoong nồi nhỏ thành cao vì nó truyền nhiệt tốt hơn. Sử dụng xoong nồi nhỏ ở bếp to không làm cho nấu nhanh hơn mà chỉ tốn gas. Cách dùng đúng nhất là xoong nồi nhỏ nấu bếp nhỏ, xoong nồi lớn nấu bếp lớn. Nhớ đậy nắp xoong nồi để tiết kiệm năng lượng.

với những loại thực phẩm “khô” cần thời gian nấu ngắn hơn và nhiệt độ nấu cao hơn.

#### Nấu nướng thịt

Khi nấu, nướng thịt trong lò bạn nên sử dụng ít nhất 01 kg thịt để tránh thịt bị khô xác. Nếu muốn món quay có màu đẹp bạn nên dùng một chút dầu ăn. Nếu miếng thịt chỉ toàn nạc bạn có thể dùng dầu ăn hoặc mỡ, hoặc cả hai thứ một

lúc. Nếu miếng thịt có dính một dải mỡ, bạn đặt miếng thịt với phần mỡ đó ở phía trên, khi mỡ chảy ra sẽ tự chảy xuống phần dưới.

Đối với những loại thịt đỏ, nên lấy ra khỏi tủ lạnh khoảng 01 tiếng trước khi nấu vì sự thay đổi nhiệt độ đột ngột sẽ làm cho thịt bị cứng.

Khi quay thịt, nhất là thịt đỏ, không nên nêm muối từ đầu vì muối sẽ làm thịt chảy nước ngọt không tạo được độ giòn cần có của món quay. Nêm muối khi đã quay được quá nửa thời gian định quay.

Nên sử dụng bát đĩa có thành thấp vì bát đĩa sâu làm cản nhiệt.

Bạn có thể đặt thực phẩm trong bát đĩa chịu nhiệt hoặc đặt trực tiếp lên giá đựng, dưới giá nhớ đặt khay hứng mỡ.

Các loại gia vị cho nước xốt nên nêm ngay từ đầu nếu thời gian nấu ngắn, nếu không có thể nêm khi đã nấu được khoảng một nửa thời gian.

Khi nấu các món tái, nên để nhiệt độ cao ngay lúc mới nấu sau đó giảm nhiệt độ để bên trong chín kỹ hơn.

### **Nấu cá**

Khi nấu cá nhỏ, nên để nhiệt độ cao trong suốt thời gian nấu. Đối với cá vừa phải nên bắt đầu nấu ở nhiệt độ cao sau đó giảm bớt nhiệt độ. Khi nấu cá to nên để nhiệt độ trung bình trong suốt thời gian nấu. Kiểm tra xem cá đã chín hay chưa bằng cách nhấc nhẹ một bên sườn cá, thịt cá phải trắng và đục trừ một số loại cá như cá hồi và các loài tương tự.

### **Nướng**

Có thể nướng các loại thịt sau: các loại thịt, cá thái miếng các cỡ nhưng không được dày quá; gia cầm chặt đôi và bẻ dẹp; cá; một số loại rau (cà tím, cà chua...) thịt xiên, cá xiên, hải sản.

Thịt, cá dùng để nướng nên thoa dầu ăn và đặt trên vỉ nướng; nêm muối cho thịt khi sắp nướng xong; xoa muối vào bụng cá trước khi nướng. Điều chỉnh vỉ nướng gần nguồn nhiệt hơn hay xa hơn tùy theo độ dày của thực phẩm để tránh bị cháy ở bên ngoài mà bên trong vẫn chưa chín kỹ.

Đổ 1, 2 cốc nước vào khay hứng mỡ để tránh mỡ rót xuống bốc khói.

Khi nấu thịt trắng, để nhiệt độ trung bình trong suốt thời gian nấu.

Để kiểm tra xem thịt đã chín hay chưa, bạn có thể dùng một chiếc đĩa (nĩa) ấn vào thịt, nếu đĩa (nĩa) không bị dính là thịt đã chín.

Sau khi nấu xong, đợi khoảng 15 phút trước khi thái thịt để không bị mất nước ngọt.

Trước khi ăn bạn có thể giữ ấm thức ăn ở trong lò ở nhiệt độ nhỏ nhất.

Có thể sử dụng chức năng nướng này để nướng bánh mì, một số loại hoa quả như chuối, bưởi bỏ đôi, dưa thái miếng, táo... Không nên đặt hoa quả quá gần nguồn nhiệt.

### **Thời gian nấu**

Thời gian nấu có thể khác nhau phụ thuộc vào loại thực phẩm, độ cứng và khối lượng. Khi nấu một loại thực phẩm lần đầu tiên, bạn nên theo dõi để rút kinh nghiệm lần sau.

Dưới đây là bảng gợi ý thời gian nấu cho lò nướng và chức năng nướng. Kinh nghiệm nấu nướng có thể khác so với bảng gợi ý.

Tuy nhiên bạn nên làm theo những chỉ dẫn trong công thức nấu của món ăn bạn định nấu.

**Lưu ý:** không đặt các vật như khay hứng mỡ, hộp bánh, xoong nồi, giấy thiếc hay các vật khác dưới đáy lò khi lò đang hoạt động. Nhiệt bị tích lại sẽ làm ảnh hưởng đến kết quả nấu và có thể làm hỏng lớp men trong lò.

## CHỈ DẪN NẤU MỘT SỐ MÓN ĂN

Loại thực phẩm	Nhiệt độ °C	Đặt giá trên thanh trượt*		Thời gian nấu (tính theo phút)
		Lò nướng điện bình thường	Lò nướng gas	
<b>BÁNH ĐỒ KHUÔN</b>				
Bánh bột đen và bột trắng	175	2	2	60-70
Bánh mì dẹt	175	2	3	60-70
<b>BÁNH NGỌT</b>				
Bánh có trang trí	200	2	3	15-20
Bánh bơ sữa đông	200	1	2	35-40
Bánh kẹp	200	1	2	35-40
<b>BÁNH BỘT Ủ TRONG KHUÔN</b>				
Bánh brioche	200	2	2	35-40
<b>BÁNH NHỎ</b>				
Bánh ngọt	170	2	3	10-15
Bánh kem xoắn	200	2	3	30-40
Bánh trứng đường	140	2	3	120
<b>THỊT</b> (thời gian nấu tính theo mỗi một cm độ dày của thịt)				
Thịt quay lâu	175	2	2	12-15
Thịt quay nhanh	200	2	2	10-12
Thịt bấp	200	2	2	30-40
<b>Gia cầm</b>				
Vịt 1 1/2 -2 kg	200	2	2	120-180
Ngỗng 3 kg	200	2	2	150-210
Gà quay	200	2	2	60-90
Gà tây 5 kg	175	2	2	khoảng 240
<b>Thịt thú</b>				
Thịt thỏ	200	2	2	60-90
Sườn hươu	200	2	2	90-150
Đùi hươu	175	2	2	90-180
<b>Rau</b>				
Bánh flan rau luộc	200	2	2	40-45
<b>Cá</b>				
Cá đối	200	2	2	40-50
<b>Bánh pizza</b>	240	1	2	20-25
<b>Nướng</b>				
Sườn chặt miếng		3	3	15-20
Xúc xích		3	3	20-25
Gà nướng		2	2	60-70
Thịt bê quay trên thanh quay 0.6 kg				70-80
Gà quay trên thanh quay				60-90

\* Số thanh trượt tính từ tầng thấp nhất (trừ đáy lò vì không đặt được khay hứng mỡ)

## NƯỚNG

### Nướng theo kiểu truyền thống

Loại thực phẩm	Trọng lượng	Thanh trượt tính từ dưới đáy lò lên	Nhiệt độ	Thời gian nướng phút
Gà	1-1.5 kg	3	Cao nhất (Max)	30 phút một mặt
Bánh mì nướng	0.5	4	Cao nhất (Max)	5 phút một mặt
Xúc xích	0.5	4	Cao nhất (Max)	10 phút một mặt
Sườn chặt miếng	0.5	4	Cao nhất (Max)	8 phút một mặt
Cá	0.5	4	Cao nhất (Max)	8 phút một mặt

## BẢO DƯỠNG

Trước khi tiến hành bảo dưỡng, vệ sinh bếp nhớ ngắt bếp khỏi nguồn điện.

### Vệ sinh lò nướng

Lau chùi lò nướng cẩn thận sau mỗi lần nấu nướng khi lò còn hơi ấm. Thực tế, lúc này dễ lau sạch các vết dầu mỡ, nước hoa quả, nước đường... Có thể dùng nước xà phòng ấm hoặc hoá chất làm sạch dạng phun dùng cho lò. Không phun trực tiếp vào các phần thép mờ, vì hoá chất có thể làm hỏng những phần này và phải luôn tuân thủ theo chỉ dẫn của nhà sản xuất. Lau chùi các phụ kiện trong lò nướng (giàn nướng, khay hứng mỡ...) bằng nước xà phòng ấm. Tẩy các vết bẩn bám trong lò bằng xà phòng bột hơi ráp. Không bao giờ được để giấy thiếc che bất cứ phần nào của lò. Vì như vậy sẽ làm tích nhiệt, ảnh hưởng tới kết quả nấu và làm hỏng lớp men của lò.

### Các bộ phận điều khiển

Kiểm tra theo định kỳ ống mềm dẫn gas, yêu cầu thợ kỹ thuật thay ngay khi có hiện tượng bất thường. Nên thay ống mỗi năm một lần. Các bộ côn van cần được tra dầu theo định kỳ, và phải do thợ kỹ thuật thực hiện. Đối với những loại bếp có ngăn đựng bình gas, không sử dụng ngăn này để chứa bình hết gas, hay bình gas không nối vào bếp.

### Ngăn để bình gas

Đối với những loại bếp có ngăn 100 đựng bình gas khi lắp đặt phải đảm bảo độ thông thoáng trong ngăn chứa, nếu không sử dụng ngăn này để đựng bình gas, có thể lắp thêm các giá biến nó thành một tủ đựng đồ rất tiện lợi.

### Thay đèn trong lò nướng

Ngắt bếp khỏi nguồn điện. Vặn, tháo bóng đèn (hình 14) và thay bóng mới. Bóng đèn trong lò nướng phải chịu được nhiệt độ cao (300°C) và phải đáp ứng các yêu cầu dưới đây:

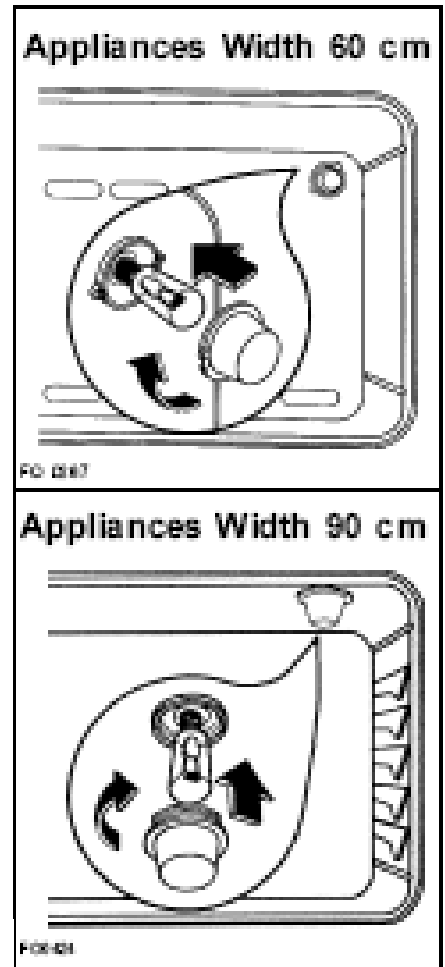
Điện áp : 230 V (50Hz)

Công suất : 15 W

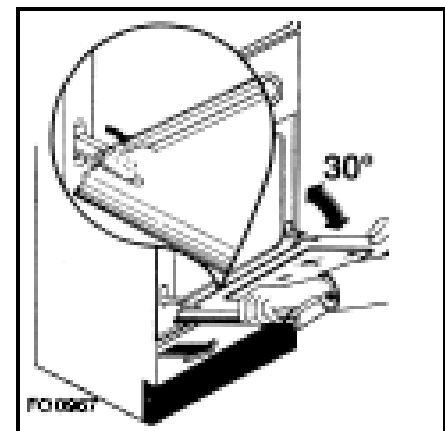
Đối lưu : E14

### Vệ sinh cửa lò nướng

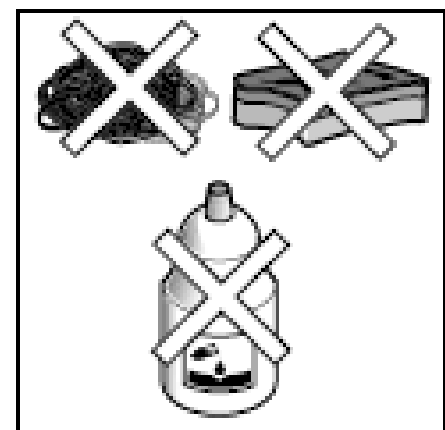
Để lau chùi toàn bộ cánh cửa lò, bạn nên tháo hẳn cánh cửa ra theo cách sau (hình 15): Mở hết cánh cửa, vặn hai chiếc khuy ở bản lề một góc 180°, hơi đóng cánh cửa lại khoảng 30° và nhấc cánh cửa ra. Lắp cánh cửa vào bằng cách làm ngược lại các bước trên.



Hình 14



Hình 15



Hình 16

# HƯỚNG DẪN DÀNH CHO NGƯỜI LẮP ĐẶT

## Lắp đặt

Một điều rất quan trọng là việc lắp đặt phải được thực hiện bởi thợ kỹ thuật chuyên môn.

Trước khi sử dụng bếp, gỡ bỏ các lớp bảo vệ mặt thép không gỉ và những phần thiếc anốt. Các hướng dẫn cụ thể dưới đây dành cho thợ kỹ thuật có kinh nghiệm nhằm đảm bảo việc lắp đặt, bảo dưỡng bếp được thực hiện đúng theo những qui định hiện hành.

**NHÀ SẢN XUẤT TỪ CHỐI MỌI TRÁCH NHIỆM ĐỐI VỚI NHỮNG THIẾT HẠI DO LẮP ĐẶT KHÔNG ĐÚNG QUI ĐỊNH CỦA NHÀ SẢN XUẤT.**

## Nơi đặt bếp

Lưu ý: phải đặt bếp nơi thoáng khí. Để đảm bảo bếp hoạt động tốt cần phải có luồng khí lưu thông tự nhiên trong phòng (người lắp đặt phải tuân thủ theo các qui định hiện hành)

Bếp được xếp loại “X”, được thiết kế để có thể đặt cạnh các đồ đạc khác có chiều cao không quá chiều cao qui định (EN 60 335-2-6)

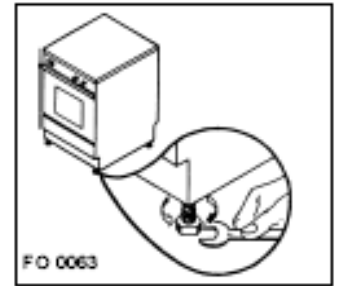
## Cân bằng bếp

Bếp có chân điều chỉnh được cao thấp. Điều chỉnh chân bếp (hình 18) để bếp cao bằng các vật bên cạnh (tủ bếp)

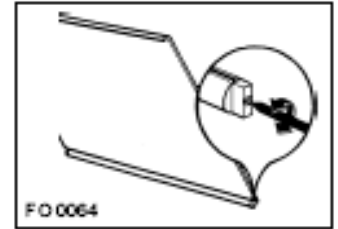
## Cân bằng nắp bếp

Những loại bếp có nắp kính có cung cấp kèm theo lò xo cân bằng đặc biệt để nắp bếp có thể đóng mở một cách nhẹ nhàng. Bạn có thể dùng tước nơ vít để điều chỉnh nắp bếp. Bạn có thể tăng lực cần thiết để đóng mở nắp bếp bằng cách vặn vít 2 - 3 lần (hình 18)

**Lưu ý! nắp đậy bằng kính có thể bị nứt nếu bị nóng quá. Nhớ tắt bếp trước khi đậy nắp**



Hình 17



Hình 18

## Vệ sinh nắp bếp.

Bạn có thể tháo nắp lò ra để dễ lau chùi. Sau khi đã vệ sinh xong, cẩn thận lắp lại đúng vị trí.

## Gắn chân lò.

Lò cần phải được gắn chân khi lắp đặt. Bạn có thể tìm thấy chân đi kèm trong khoang lò.

- Lấy giá đỡ, nắp đậy, vành chia lửa và các phụ kiện khác ra khỏi lò.

- Cẩn thận ngã mặt sau lò xuống sàn nhằm tránh hư hỏng. (hình 19)

- Bạn có thể vặn các chân này để điều chỉnh đến độ cao mà bạn mong muốn. (Có thể điều chỉnh độ cao từ 850-880mm).

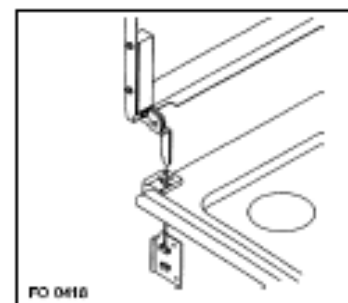
- Gắn chân lò vào như hướng dẫn trong hình 19.

- Đặt đứng lò lên. Đặt vành chia lửa, nắp đậy gas, giá đỡ và các phụ kiện khác cho phù hợp.

- Bạn có thể điều chỉnh chân lò đến khi lò cân bằng.



Hình 19



Hình 20

## 50NỐI GAS

Việc nối gas phải phù hợp với qui định hiện hành. Nhà máy chỉ xuất xưởng khi bếp đã được thử, điều chỉnh cho phù hợp với loại gas ghi trên nhãn thông tin dán ở phía sau của bếp, gần ống cấp gas. Đảm bảo sử dụng đúng loại gas ghi trên nhãn. Nếu không, xem phần “**Điều chỉnh bếp để sử dụng những loại gas khác**).

Để đảm bảo hiệu suất tốt nhất và tiết kiệm năng lượng nhất, chắc chắn là áp lực của gas phải phù hợp với các giá trị ghi trong bảng “các đặc tính của mặt nấu”. Nếu áp lực của gas sử dụng khác với giá trị qui định, cần lắp bộ van điều áp.

Có thể sử dụng van điều áp đối với gas hoá lỏng (LPG) với điều kiện là van điều áp phải phù hợp với các qui định, tiêu chuẩn hiện hành.

### Nối gas sử dụng ống cứng hoặc ống kim loại mềm

Để đảm bảo an toàn, nên sử dụng ống cứng (ống đồng..) hoặc dùng ống thép không gỉ loại mềm để tránh sức ép lên bếp. ống dẫn gas thuộc loại Gc 1/2

Trong trường hợp lắp đặt này chỉ dùng ống dẫn kim loại mềm chuyên dụng, phù hợp với các tiêu chuẩn, qui định hiện hành.

### Sử dụng ống mềm, không kim loại

Trong trường hợp có thể kiểm tra được toàn bộ đường ống dẫn, bạn có thể sử dụng ống dẫn mềm phù hợp với qui định hiện hành.

ống mềm phải được giữ chặt bằng các kẹp giữ.

Có thể dùng ống mềm trong điều kiện:

- Không có phần nào của ống chạm phải bị nóng hơn nhiệt độ bình thường-quá 30°C. Nếu ống mềm nối tới đầu nối côn phải được luôn phía sau bếp, phải lắp đặt như chỉ dẫn ở hình 21.
- Ống không được dài quá 1500 mm.
- Ống không được vặn xoắn, thắt nút hay kéo quá căng.
- Không được chạm vào các vật sắc, nhọn
- Ở vị trí thuận tiện cho kiểm tra.

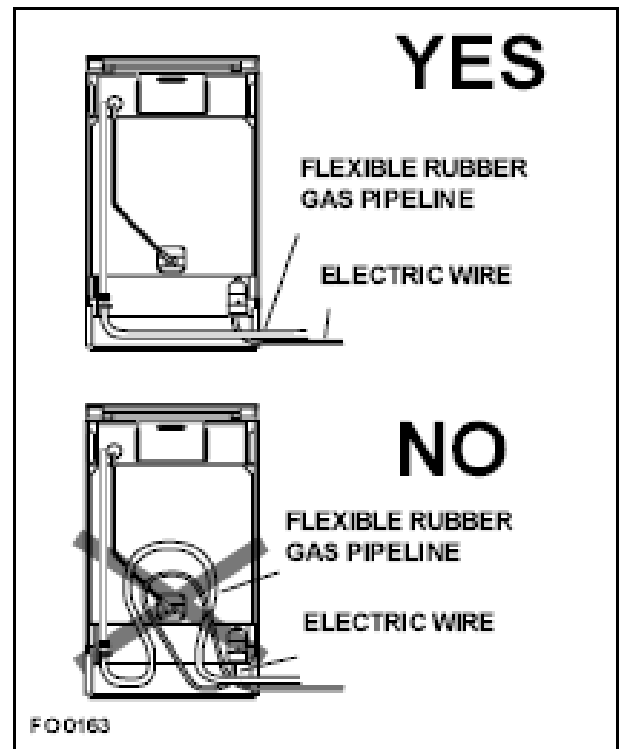
Bảo quản ống mềm cần theo dõi các điểm sau:

- Ống không có dấu hiệu nứt, đứt, cháy ở hai đầu hay ở trên thân ống.
- Ống không bị cứng mà phải mềm, co giãn được.
- Kẹp giữ ống không bị rỉ sét.
- Chưa hết thời hạn sử dụng (05 năm)

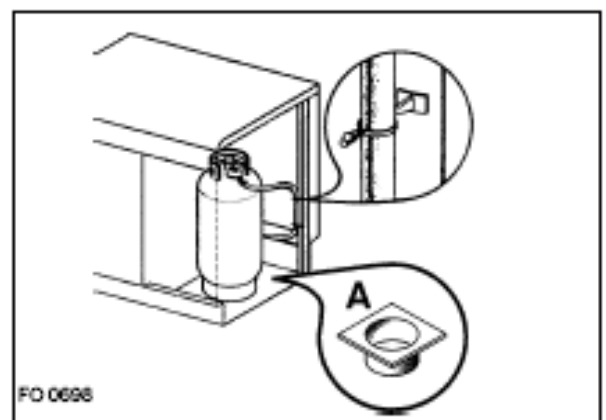
Nếu có dấu hiệu không bình thường, không cố tìm cách sửa chữa ống để sử dụng lại mà phải thay ống mới ngay.

Nối bếp với bình gas hoá lỏng sử dụng ống mềm, luôn ống vào khoang để bình gas qua lỗ bên dưới ở phía sau, định vị bằng hai vòng giữ (hình 22). Lưu ý: không bao giờ được để ống chạm vào phần bên trái của bình gas. Phải có đế đỡ bình gas, không đặt bình trực tiếp xuống sàn nhà (A-hình 22).

**Quan trọng:** Sau khi lắp đặt xong, kiểm tra lại những chỗ nối xem đã kín hay chưa bằng nước xà phòng, không bao giờ được dùng lửa để kiểm tra.



Hình 21



Hình 22

## ĐIỀU CHỈNH BẾP ĐỂ DÙNG CÁC LOẠI GAS KHÁC NHAU

Để chuyển đổi bếp sử dụng loại gas khác so với loại gas đã định sẵn, làm theo hướng dẫn sau theo đúng trình tự. Khi chuyển đổi xong, thay tem thông tin về loại gas sử dụng phù hợp (có đi kèm theo)

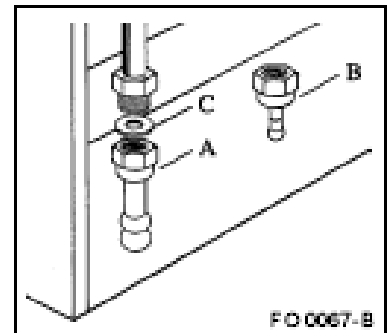
### Thay vòng đỡ ống cao su

#### *Gas chỉ định : gas bình hoá lỏng*

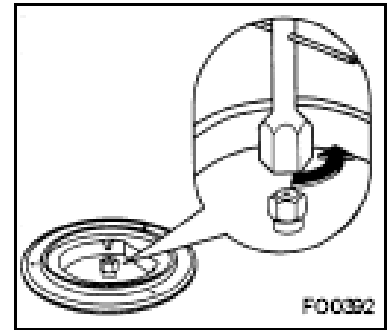
Để chuyển đổi sang dùng gas tự nhiên dùng đầu nối với ống cao su “A”.

#### *Gas chỉ định - gas tự nhiên*

để chuyển sang dùng gas hoá lỏng, dùng đầu nối với ống cao su “B” (đi kèm theo bếp). Luôn luôn lắp gioăng “C” vào giữa ống dẫn và đầu nối ống cao su (hình 23).



FO 0067-B



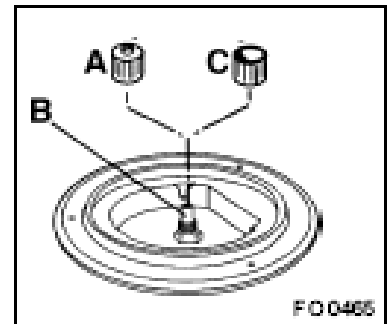
FO 0392

Hình 24

### Thay đầu bếp phun và điều chỉnh khí

#### *Thay đầu bếp phun*

- Nhấc kiềng bếp ra;
- Tháo nắp và vách ngăn của đầu đốt.
- Dùng cờ lê chìm số 7 tháo đầu đốt, thay đầu đốt (hình 24) bằng loại đầu đốt thích hợp với loại gas định sử dụng (xem thông số kỹ thuật).



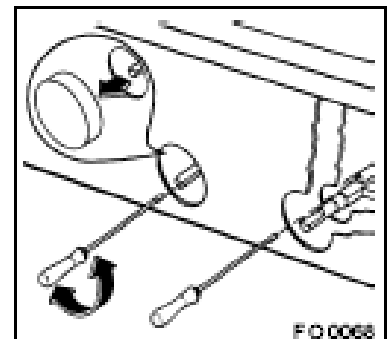
FO 0465

Hình 25

Lắp các bộ phận về đúng vị trí cũ theo trình tự ngược lại. Không cần điều chỉnh khí cho các mặt bếp này.

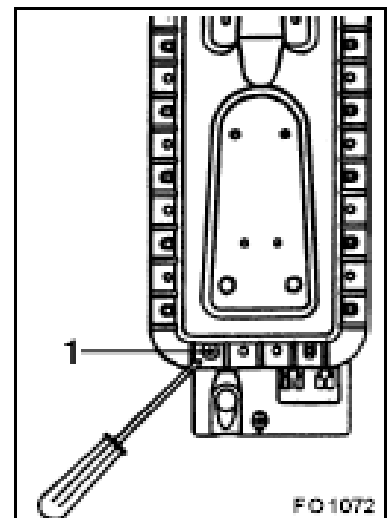
### Điều chỉnh ngọn lửa ở mức nhỏ nhất cho mặt nấu

- 1) Vặn núm điều khiển đến vị trí ngọn lửa nhỏ nhất;
  - 2) tháo vỏ núm điều khiển ra (hình 26);
  - 3a) trong trường hợp chuyển từ gas tự nhiên sang gas hóa lỏng, vặn chặt kim phân mạch ở đầu côn van.
  - 3b) Nếu chuyển từ gas hoá lỏng sang gas “thành phố”, nới lỏng kim phân mạch khoảng 1/4 vòng cho đến khi ngọn lửa nhỏ cháy đều. Lắp các bộ phận lại chỗ cũ theo trình tự ngược lại.
- Kiểm tra lại bằng cách vặn nhanh núm điều khiển từ mức ngọn lửa lớn nhất sang mức ngọn lửa nhỏ mà bếp không tắt là được.



FO 0068

Hình 26



FO 1072

Hình 27

### Thay đầu bếp phun đầu đốt lò nướng

- Tháo đáy lò
- Tháo vít 1 (hình 27) và tháo đầu đốt lò nướng;
- Dùng kờ lê chìm số 7 vặn vít và tháo đầu bếp phun nằm ở đáy lò, thay đầu bếp phun mới (xem bảng thông số kỹ thuật);
- Lắp đầu đốt lại theo trình tự ngược lại.

### Thay đầu bếp phun giàn nướng

- Tháo các vít giữ “A” hình 28
- Tháo đầu đốt nướng
- Dùng kờ lê chìm số 7 vặn vít và tháo đầu bếp phun nằm ở trên lò nướng, thay đầu bếp phun mới (xem thông số kỹ thuật);
- Nới lỏng vít giữ vòng kim loại điều chỉnh khí, điều chỉnh độ mở phù hợp (xem chỉ dẫn)
- Lắp đầu đốt lại theo trình tự ngược lại.

### Điều chỉnh ngọn lửa ở mức nhỏ nhất cho lò nướng

Sau khi đã vặn lò về mức nhiệt độ cao nhất trong khoảng 10 phút, cửa đóng, vặn núm điều chỉnh nhiệt độ về Min., tháo núm và:

- Nếu chuyển từ dùng gas tự nhiên sang gas hoá lỏng LPG, vặn chặt kim phân mạch của rơ le điều nhiệt.
- Nếu chuyển từ dùng gas hóa lỏng LPG sang dùng gas tự nhiên, nới lỏng kim phân mạch đến khi đạt được ngọn lửa nhỏ, đều.

*Không cần điều chỉnh khí cho đầu đốt lò nướng.*

### Điều chỉnh kim phân mạch núm điều chỉnh nhiệt độ

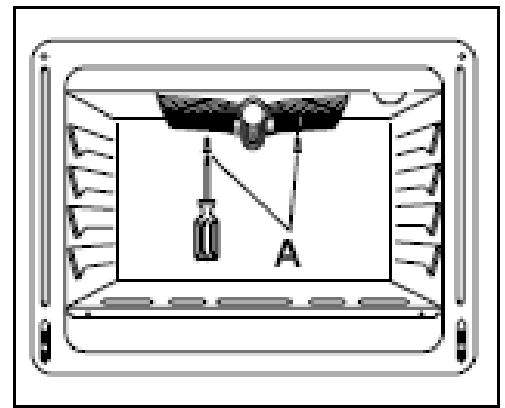
- Tháo các núm điều khiển
- Tháo tấm mặt trước của bếp
- Điều chỉnh kim phân mạch bằng tước nơ vít dẹt (hình 29)
- Kiểm tra lại bằng cách vặn thật nhanh từ mức lớn nhất sang mức nhỏ nhất, ngọn lửa không bị tắt là được.
- Lắp tấm mặt của bếp và các núm về chỗ cũ.

**Lưu ý:** Nếu áp lực của gas sử dụng khác với áp lực định sẵn, cần lắp bộ điều áp. Nếu sử dụng van điều áp cho bình gas hoá lỏng, phải dùng loại van phù hợp với qui định.

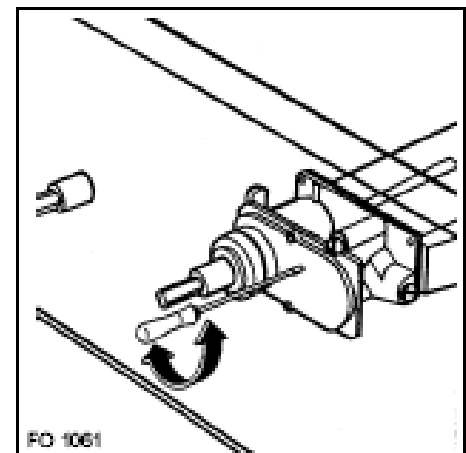
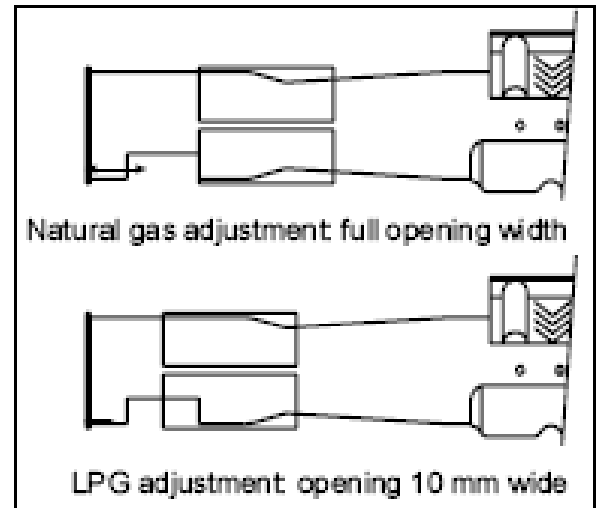
### LẮP ĐẶT VÀO GIÀN TỦ BẾP

Nếu lắp bếp giữa các tủ bếp, tuân thủ theo chỉ dẫn hình 30 về khoảng cách, kích thước.

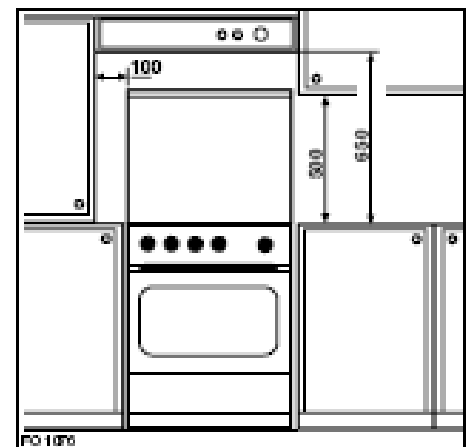
Khi đặt bếp theo tiêu chuẩn cấp 2, cận cấp 1 (trong giàn tủ bếp) chỉ được dùng ống dẫn gas kim loại mềm theo đúng các qui định hiện hành.



Hình 28



Hình 29



Hình 30

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Loại gas sử dụng	Bếp nấu	Đầu phun 1/100 mm	Công suất trung bình kW	Công suất hạ thế kW	Công suất trung bình		áp lực dẫn gas m bar
					m3/h	m3/h	
Gas tự nhiên (mê tan)	To - (3 vành chia lửa)	136	3.5	1.2	0.333	-	20
	Hơi nhanh					-	
	Nhỏ	96	2.0	0.45	0.190	-	
	Bếp nướng cá	70	1.0	0.33	0.095	-	
	Lò nướng	119	3.0	0.85	0.286	-	
	Vỉ Nướng	116	3.0	1.0	0.286	-	
		111	2.5	-	0.238	-	
Gas hoá lỏng	To - (3 vành chia lửa)	93	3.5	1.2	-	252	28-30/37
	Hơi nhanh				-		
	Nhỏ	71	2.0	0.45	-	144	
	Bếp nướng cá	50	1.0	0.33	-	72	
	Lò nướng	86	2.8	0.85	-	230	
	Nướng	82	3.0	1.0	-	216	
		74	2.3	-		166	

### Công suất của các thanh nhiệt lò nướng

Thanh nhiệt dưới	1.000 W	Loại bếp	Cấp 1 và cấp 2	Cận cấp 1
Thanh nhiệt trên	800 W	Chủng loại	II 2H3+	
Thanh nhiệt nướng	1.750 W	Bếp đã được đặt ở chế độ sử dụng gas loại:		
Đèn lò	15 W	GPL G30-31 28-30/37m bar		
Thanh quay	4 W	Điện thế 230V- 50 Hz		
Khoang lò :	57dm <sup>3</sup>	(Model 65G-1000W)		

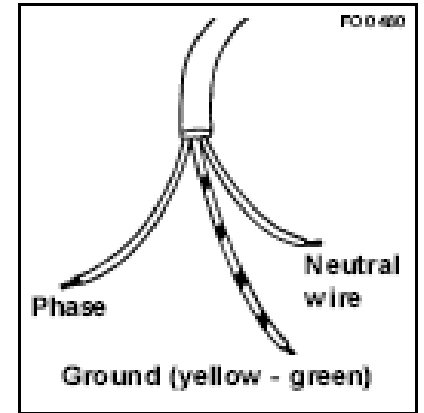
## NỐI ĐIỆN

Bếp được đặt trước sử dụng điện thế 1 pha, 230V. Trước khi nối điện cho bếp cần lưu ý: nguồn điện trong nhà đủ cung cấp cho bếp và các thiết bị khác (xem bảng thông tin trên bếp).

**Bếp phải được tiếp đất đúng qui định.** Bếp không có kèm theo dây dẫn vì thế bạn phải lắp dây dẫn và phích cắm chịu tải được mức điện tiêu thụ ghi trên bảng thông tin, và phải có ổ cắm phù hợp.

Nếu bạn muốn đấu bếp trực tiếp vào nguồn bạn phải có công tắc đa cực giữa bếp và ổ nguồn và khoảng cách giữa các điểm tiếp xúc ít nhất phải là 3 mm, phù hợp với các qui định hiện hành. Dây nóng màu nâu (bắt đầu từ kẹp giữ của hộp nối của bếp) phải luôn được nối với pha của nguồn. Trong bất cứ trường hợp nào, dây dẫn cũng không được chạm vào bất cứ bộ phận nào của bếp có nhiệt độ vượt quá nhiệt độ bình thường 50°C.

Nếu cần thay dây dẫn điện, lưu ý dây tiếp đất màu vàng/xanh phải dài hơn dây nóng và dây trung tính 2 cm (hình 31).



Hình 31

Sau khi nối điện, vận hành thử các thanh nhiệt trong khoảng 03 phút để đảm bảo là chúng hoạt động tốt.

**Nhà sản xuất từ chối không chịu bất cứ trách nhiệm gì đối với những trường hợp không tuân thủ những biện pháp đảm bảo an toàn thông thường.**

## KHI CÓ TRỤC TRẠC

Nếu bếp có trục trặc, bạn hãy tự kiểm tra theo các chỉ dẫn sau trước khi liên hệ với dịch vụ sửa chữa.

### Luồng gas có vẻ không bình thường

đảm bảo:

- Các lỗ chia lửa không bị tắc;
- Van điều chỉnh áp lực hoạt động tốt
- Van của bình gas đã được mở hết

### Có mùi gas trong phòng

đảm bảo

- Van gas đóng
- Ống dẫn gas được lắp đúng vị trí, ở điều kiện tốt; nhớ thay ống dẫn một năm một lần.

### Lò nướng không nóng

- Đảm bảo là núm điều khiển lò nướng ở vị trí hoạt động.

## BẢO DƯỠNG - TRỢ GIÚP KỸ THUẬT

Các bộ côn van cần phải được tra dầu theo định kỳ để đảm bảo hoạt động tốt và an toàn. Nên tiến hành bảo dưỡng như sau:

- Tháo các núm điều khiển và tấm mặt của bếp sau khi đã tháo các vít giữ
- Nối lỏng hai chiếc vít ở hai bên của bộ côn van
- Tháo chụp và lau chùi cẩn thận
- Sau đó, bôi một lớp mỡ mỏng — loại mỡ không tan trong nước dùng cho côn van gas. Lưu ý không bôi quá nhiều mỡ làm bịt mát các lỗ phun gas.

### Thời gian nấu quá lâu

- Kiểm tra xem nhiệt độ lựa chọn có phù hợp với loại thực phẩm đang nấu hay không

### Bếp bốc khói

- Bạn nên lau chùi lò nướng sau khi sử dụng. Dầu mỡ bắn ra khi nướng thịt sẽ bốc khói và gây mùi khói chịu nếu lò không được vệ sinh sạch sẽ. (xem phần vệ sinh bếp).

### Đèn lò nướng không sáng

- Bóng đèn bị cháy. Thay bóng đèn theo chỉ dẫn

Nếu sau khi đã kiểm tra như chỉ dẫn ở trên mà bếp vẫn không hoạt động tốt, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành của hãng, cung cấp đầy đủ các thông tin cần thiết như mã hiệu, sê ri, số máy.

- Lắp các bộ phận về chỗ cũ một cách thật cẩn thận theo trình tự ngược lại.

### Phụ tùng thay thế

Sản phẩm này trước khi rời nhà máy đã được các nhà chuyên môn kiểm tra, nghiên cứu để đảm bảo mang lại cho bạn kết quả sử dụng tốt nhất.

Bất cứ công việc sửa chữa cần thiết nào đều phải được thực hiện một cách hết sức cẩn thận. Vì vậy bạn nên yêu cầu các dịch vụ kỹ thuật của trung tâm bảo hành của chúng tôi, nói rõ tình trạng của bếp và loại bếp bạn.

