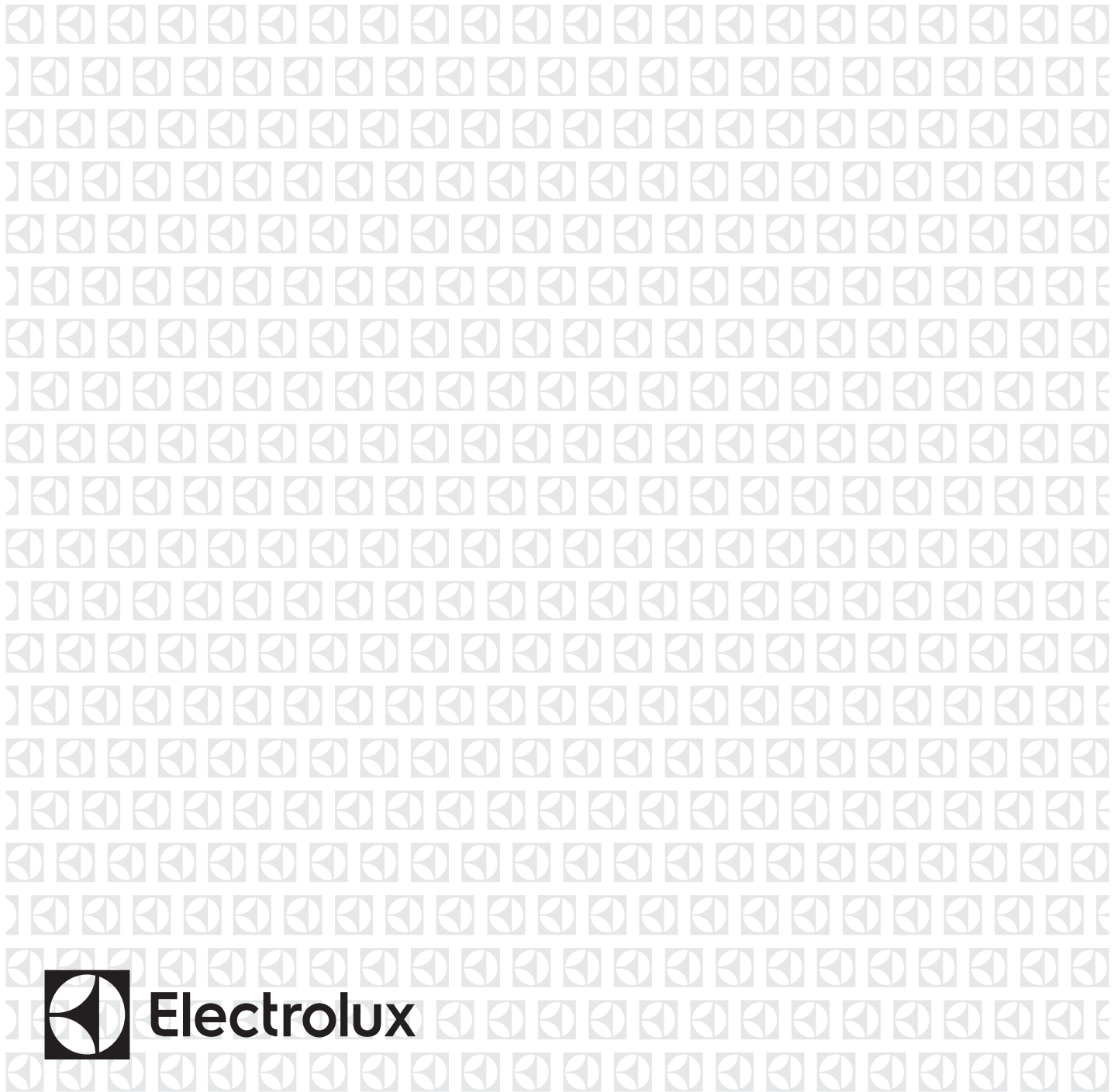




VI Bếp gas âm có chức năng hấp

Tài liệu hướng dẫn sử dụng



Electrolux

Những chỉ dẫn an toàn	3,4
Cấu tạo của bếp	4,5
Hướng dẫn lắp đặt	6
Quy trình lắp đặt	6
Nối gas	7
Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp	8
Vận hành	11
Đánh lửa	11
Sử dụng bếp đúng cách	11
Bảo trì và vệ sinh	12
Mặt kính	12
Nắp chia lửa và nắp đậy	12
Khắc phục sự cố	12
Thông số kỹ thuật	13
Điều kiện bảo hành	13

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn và sử dụng các sản phẩm gia dụng Electrolux.

Tập đoàn Electrolux của Thụy Điển là một trong những tập đoàn sản xuất các thiết bị điện gia dụng lớn nhất trên thế giới. Mỗi năm, với hơn 65 triệu sản phẩm Electrolux được sử dụng bởi hàng triệu gia đình, Electrolux còn là một trong những công ty sản xuất các thiết bị điện gia dụng dùng trong nhà bếp lớn nhất thế giới. Tập đoàn chúng tôi đã tiêu thụ hơn 55 triệu sản phẩm nhà bếp, tương đương với chiều cao của 5 ngọn núi Everest. Bên cạnh đó, hơn 2/3 các khách sạn cao cấp của thế giới đã và đang sử dụng các thiết bị bếp chuyên dụng của Electrolux.

Rõ ràng là, các sản phẩm của Electrolux trong suốt hơn 100 năm qua đã được 450 triệu gia đình trên toàn thế giới công nhận là những sản phẩm chất lượng cao. Giờ đây, chúng tôi rất hân hạnh giới thiệu với quý khách hàng ở khu vực Đông Nam Á các sản phẩm ưu việt của chúng tôi. Đối với chúng tôi, Electrolux không chỉ là một trong những thương hiệu được tin cậy nhất về các sản phẩm điện gia dụng mà còn là một thương hiệu đem đến phong cách mới cho ngôi nhà của quý khách thông qua những cải tiến kỹ thuật đột phá và thiết kế hoàn hảo. Những cải tiến này không chỉ làm cho nhà bếp của quý khách sang trọng hơn mà còn giúp cho việc nấu nướng trở nên thoải mái và dễ dàng hơn. Hãy cùng làm cho công việc bếp núc của mình thoải mái hơn với sản phẩm bếp Electrolux.

Một lần nữa, chúng tôi xin gửi đến các quý khách hàng lời cảm ơn chân thành nhất vì đã tin dùng các sản phẩm của công ty Electrolux chúng tôi.

Trước khi lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và chú ý đến phần cảnh báo ở trang tiếp theo.

Nếu có bất kì thắc mắc gì về sản phẩm, quý khách vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để được trợ giúp.

Vui lòng giữ sách hướng dẫn sử dụng để tiện việc tham khảo về sau và chuyển cho người sở hữu thiết bị tiếp theo.

Những chỉ dẫn an toàn

Không dùng các loại gas khác so với loại gas đã được chỉ định trên nhãn đính kèm.

Không đặt bất cứ vật gì, ví dụ như bật lửa hay tấm amiăng, giữa xoong nồi và kiềng bếp vì điều này có thể gây ra những hư hại nghiêm trọng cho bếp. (Hình 1)

Không thay kiềng bếp có sẵn bằng kiềng bếp không phải của Electrolux vì điều này sẽ tập trung ngọn lửa và làm lệch hướng nguồn nhiệt xuống mặt bếp. (Hình 2)

Không dùng nồi quá lớn hoặc quá nặng vì như thế có thể sẽ làm cong kiềng bếp và làm lệch hướng của ngọn lửa xuống mặt bếp. (Hình 3)

Đặt nồi vào giữa bếp để nồi được cố định và bếp không bị quá nóng. (Hình 4)

Chỉ sử dụng loại kiềng bếp đi kèm theo bếp hoặc loại kiềng bếp được khuyến dùng bởi nhà sản xuất. (Hình 5)

Kiềng bếp lớn thường được dùng cho chảo lớn và các kiềng bếp thường khác được dùng cho nồi có đáy bằng.

Chỉ sử dụng bếp để nấu nướng. Không dùng bếp để sấy khăn, quần áo, vv ... vì có thể gây ra hỏa hoạn.

Nếu phát hiện bếp bị rò rỉ gas, hãy khóa van gas, mở tất cả các cửa sổ và gọi đến đại lý nơi quý khách đã mua sản phẩm. Cố gắng không bật công tắc điện, bật quạt diêm, hút thuốc hay quạt lửa cho tới khi vấn đề được giải quyết.

Chỉ dùng bếp trong phòng được thông hơi tốt.

Không dùng ống dẫn gas bằng nhựa vinyl vì ống có thể mềm ra khi nhiệt độ tăng cao. Chỉ sử dụng ống dẫn gas bằng cao su.

Hãy đảm bảo rằng quý khách đã khóa nút đánh lửa và van an toàn của bình gas sau mỗi lần sử dụng.

Tránh chạm vào bếp hay các kiềng bếp, vv ... ngay sau mỗi lần sử dụng để không bị bỏng.

Kiểm tra chắc chắn rằng ống dẫn cao su không chạm vào bếp hay nằm dưới bất kỳ bộ phận nào của bếp.

Nối ống dẫn cao su vào đầu nhận gas của bếp và siết chặt lại bằng kẹp giữ cổ ống gas.

Chân kiềng bếp để gần ngọn lửa sẽ đổi màu sau mỗi lần sử dụng. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường.

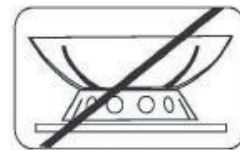


CẢNH BÁO:-

- Trong trường hợp ngọn lửa bị tắt ngoài ý muốn, hãy tắt nút điều chỉnh của bếp và không bật lại bếp trong thời gian ít nhất là 1 phút.
- Với các bếp được trang bị một thiết bị kiểm soát ngọn lửa, nếu bếp không lên lửa sau khi đánh lửa quá 15 giây, vui lòng ngưng sử dụng thiết bị, mở cửa phòng và đợi ít nhất 1 phút trước khi thử đánh lửa lại.
- Nếu miệng ống dẫn bị nghẽn, hãy dùng một sợi dây mỏng hay một cái ghim để thông tắc và vệ sinh ở phần miệng ống.



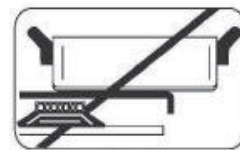
Hình 1



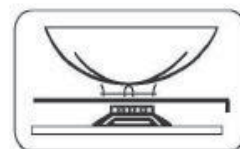
Hình 2



Hình 3



Hình 4



Hình 5

4 Cấu tạo của bếp

Những chỉ dẫn an toàn chung

- Bếp và nồi hấp / dụng cụ nấu sẽ trở nên nóng trong suốt quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào khay chứa nước.
- Vui lòng luôn sử dụng gang tay để nhấc nồi hấp/ dụng cụ nấu.

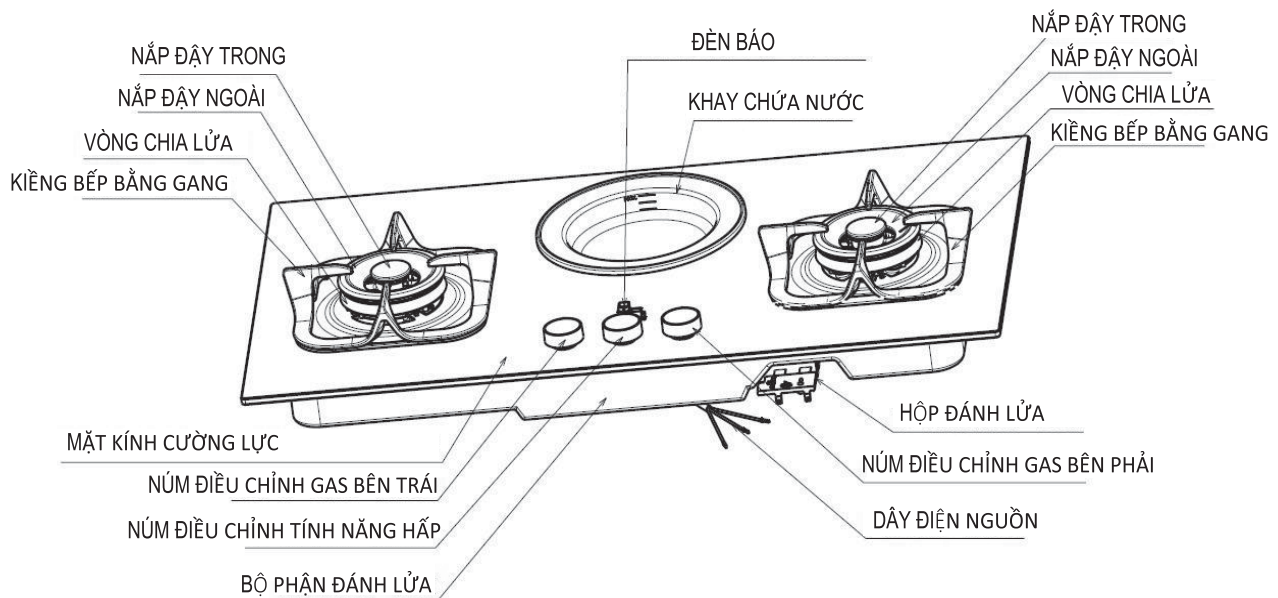
Thận trọng

- Hãy cẩn thận khi mở nắp của nồi hấp/ dụng cụ nấu trong khi bếp đang vận hành và sau khi vận hành vì sẽ có hơi nóng bốc lên.

Vệ sinh và bảo dưỡng

- Hãy đảm bảo rằng bạn thực hiện vệ sinh và bảo dưỡng khi thiết bị đang nguội.
- Hãy thường xuyên làm sạch thiết bị để tránh gây hư hỏng bề mặt bếp.
- Hãy làm sạch thiết bị bằng miếng bọt biển được cung cấp kèm theo. Khi vệ sinh bếp, vui lòng sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng bất kì chất tẩy rửa ăn mòn hoặc dụng cụ vệ sinh mài mòn, dung môi hoặc kim loại để vệ sinh thiết bị

EHG9360BS



Phân loại thiết bị: Thiết bị loại 3

Nếu quý khách không thấy biểu tượng của quốc gia mình trên thiết bị, vui lòng tham khảo tài liệu hướng dẫn kỹ thuật để biết thêm các chỉ dẫn cần thiết liên quan tới việc điều chỉnh và sửa chữa thiết bị cho phù hợp với điều kiện sử dụng của từng quốc gia.

Trước khi lắp đặt, vui lòng kiểm tra các điều kiện về cung cấp gas và áp lực gas tại địa phương phù hợp với thông số kỹ thuật của thiết bị.

Thông số kỹ thuật của thiết bị được ghi rõ trên bảng ghi thông số kỹ thuật.

Không kết nối bếp với các thiết bị có khả năng cháy nổ. Cần lắp đặt và kết nối thiết bị phù hợp với quy định về lắp đặt thiết bị tại địa phương.

Cần đặc biệt chú ý tới các yêu cầu liên quan về việc thông khí cho thiết bị.

Tránh đặt nồi lên trên bề mặt kính của bếp mà cạnh nồi chạm vào bề mặt kính.

Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp không đúng quy cách có thể gây tai nạn.

Không được sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp.

Việc sử dụng bếp gas để nấu nướng có thể khiến cho căn bếp nóng lên, ẩm hơn, hoặc có khí dễ cháy.

Đảm bảo rằng căn bếp được thông khí đầy đủ, đặc biệt khi sử dụng bếp. Mở các ô thông khí tự nhiên hoặc lắp đặt thiết bị thông khí cơ học (ống hút mùi).

Nếu quý khách sử dụng bếp trong thời gian dài, quý khách nên tăng cường thông khí, ví dụ như mở cửa sổ hoặc sử dụng các biện pháp thông khí khác hiệu quả hơn như tăng mức hút khí của ống hút mùi.

THẬN TRỌNG:

“ Trong trường hợp kính cường lực bị rạn hoặc nứt:

- Ngay lập tức tắt bếp và bộ phận làm nóng bằng điện. Ngắt điện thiết bị.
- Không chạm vào bề mặt bếp,
- Không sử dụng thiết bị.”

Tuân thủ Tuân thủ quy định về giới hạn hàm lượng cho phép của một số chất
RoHS hóa học nguy hiểm và bị hạn chế (Tuân thủ RoHS)

6 Hướng dẫn lắp đặt

Hướng dẫn lắp đặt

- Quý khách hãy yêu cầu người lắp đặt chỉ rõ vị trí khóa van gas và cách khóa van gas trong trường hợp khẩn cấp.
- Cần đảm bảo rằng tất cả các vật liệu đóng gói đều được lấy ra khỏi bếp trước khi sử dụng để tránh việc những vật liệu này bị cháy hoặc bốc khói.
- Tuân thủ các chỉ dẫn về khoảng cách tối thiểu tới bất kỳ bề mặt dễ cháy nào. Các khoảng cách này cần phù hợp với thông tin được ghi trên bảng ghi thông số kỹ thuật và tuân thủ luật phòng cháy chữa cháy của quốc gia.
- Nếu bếp được lắp gần cửa sổ, cần đề phòng để tránh tình trạng rèm cửa bị gió thổi trùm lên bếp dẫn đến NGUY CƠ HỎA HOẠN.
- Khi chọn vị trí lắp đặt bếp, hãy xem xét vị trí bình gas, khả năng nối gas và đường đi của dây điện.
- Nếu phát hiện khe hở xung quanh đường dẫn gas hoặc dẫn điện, cần trám bít khe hở đó lại ngay khi lắp đặt bếp.
- Không lắp đặt bất kỳ bếp nào khác bên cạnh bếp này.
- Quý khách cần kiểm tra phần bên dưới bếp để đảm bảo rằng không có phần nhô lên nào chạm vào bếp. Đảm bảo rằng mặt bàn bếp phải vững chắc và có thể chịu được sức nặng của bếp.
- Sau khi lắp kệ bếp vào vị trí, kiểm tra xem kệ bếp đã bằng phẳng từ trái qua phải và từ trước ra sau hay chưa.
- Nên tạo các lỗ thông khí cho kệ bếp để nâng cao khả năng thông khí. Cần làm vệ sinh bếp để tránh tình trạng lỗ thông khí bị tắc nghẽn.
- Khi lắp máy hút mùi trên bếp, cần tham khảo thêm phần chỉ dẫn lắp đặt của nhà sản xuất liên quan đến sản phẩm này. Tuy nhiên, theo nguyên tắc chung, cần duy trì khoảng trống tối thiểu theo chiều đứng là 750mm (30") giữa mặt bếp và mặt bên dưới của tủ bếp, tường giả hoặc lỗ thông hơi. (Hình 6)
- Ngăn tủ lắp phía trên bếp không được có chiều sâu lớn hơn 325mm (13") (Hình 6)
- Gờ của mặt cắt đặt bếp phải cách mép tường tối thiểu 55mm. (Hình 6)

Điều kiện sử dụng

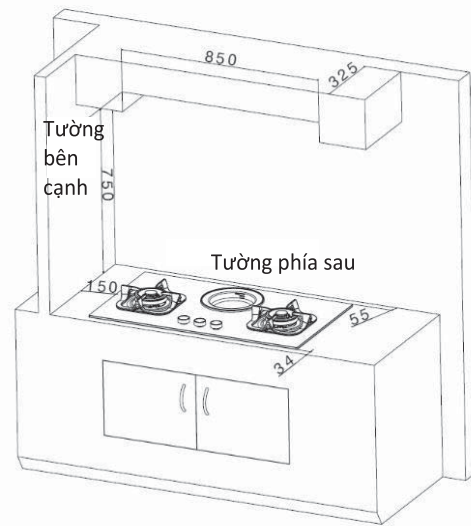
Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- Nông trại
- Phục vụ trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác
- Phục vụ bữa sáng tại phòng ngủ
- Phục vụ thực phẩm và tại các ứng dụng không bán lẻ tương tự

CẢNH BÁO

Để đảm bảo an toàn, quý khách vui lòng **PHẢI** đọc kỹ những cảnh báo dưới đây của nhà sản xuất trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị

- Việc lắp đặt và bảo dưỡng thiết bị phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật được ủy quyền (có giấy chứng nhận).
- Thiết bị phải được nối đất an toàn.
- Để tránh gây nguy hiểm, hãy tuân thủ các hướng dẫn kèm theo.
- Không tự sửa thiết bị này.
- Không sử dụng thiết bị ở môi trường không gian nóng.



Hình 6 (đơn vị: mm)

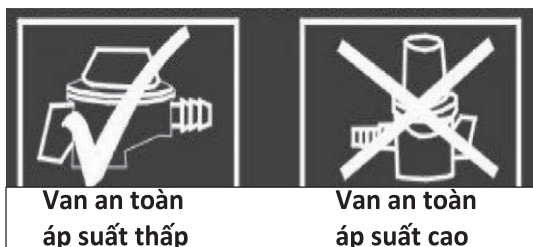
Nếu khoảng trống giữa các bức tường xung quanh và phần ngoại biên của bếp nhỏ hơn 200mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Phần bảo vệ này phải có chiều cao tối thiểu là 450mm tính từ vị trí ngang với mặt bếp. Những bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, cách bếp nhỏ hơn 750mm theo chiều đứng cũng phải được bảo vệ tương tự.

- Hãy đảm bảo tắt thiết bị trước khi vệ sinh. Bạn có thể tắt thiết bị bằng cách nhấn nút nguồn hoặc công tắc trung gian (nếu có).
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước, vì điều này có thể gây tích ẩm.
- Luôn giữ thiết bị sạch sẽ và vệ sinh.
- Không sử dụng thiết bị làm nơi để hoặc đặt đồ, hoặc sử dụng như một mặt bàn làm việc.
- Không đặt các chất lỏng và vật liệu dễ cháy (ví dụ như màng bọc nhựa, nhựa hoặc màng bọc nhôm) lên trên hoặc gần thiết bị.
- Không để thiết bị ngoài tầm giám sát.
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm bảo vệ hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng không đùa nghịch với thiết bị.
- Những bộ phận bên ngoài của thiết bị sẽ trở nên nóng khi sử dụng. Để tránh nguy cơ bị bỏng và gây sẹo, nên để trẻ em tránh xa thiết bị.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Bạn nên cẩn thận để tránh tiếp xúc với bề mặt nóng của bếp.
- Công cụ ngắt kết nối phải được tích hợp trong hệ thống dây cố định theo quy tắc đấu dây.
- Nếu dây điện nguồn bị hỏng, dây mới phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

Nối gas

- Trước khi lắp đặt, kiểm tra xem vị trí lắp đặt có đáp ứng được những yêu cầu về khoảng cách cần thiết đối với các bề mặt làm bằng vật liệu dễ cháy hay không; và có cần thiết phải lắp các phần bảo vệ cho các bề mặt gần bên như đã quy định hay không. Hãy đảm bảo rằng đường dẫn gas có thể kết nối tới vị trí đặt bếp.
- Cắt mặt đặt bếp theo mẫu bìa cứng có sẵn trong thùng đựng bếp hoặc theo kích thước ghi ở hình 7.
- Lấy bếp ra khỏi thùng các-tông.
- Lắp bếp vào vị trí mặt cắt. (Hình 7)
- Nối ống dẫn gas với đầu nhận gas của bếp. Mở khóa gas và kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại các đầu nối.
- Kiểm tra bếp: ấn nút điều chỉnh xuống và xoay đến vị trí mức lửa lớn nhất để kích hoạt bộ phận đánh lửa điện. Bếp sẽ đánh lửa. Điều chỉnh ngọn lửa cho phù hợp bằng cách xoay nút điều chỉnh. Trong lần đầu sử dụng, quý khách có thể phải đánh lửa vài lần (để làm sạch không khí từ hệ thống cung cấp gas). Quý khách không cần điều chỉnh bất cứ bộ phận nào của bếp. Nếu có bất kỳ vấn đề gì xảy ra, vui lòng tham khảo mục Những chỉ dẫn bảo hành hoặc Sơ đồ phát hiện lỗi.
- Đảm bảo rằng người sử dụng phải có sách hướng dẫn sử dụng. Nếu những quy trình lắp đặt trên không đem lại kết quả mong muốn, cần liên hệ với các trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Electrolux để nhận được sự hỗ trợ đặc biệt.

CHỈ SỬ DỤNG VAN AN TOÀN ÁP SUẤT THẤP VÀ KHÔNG ĐIỀU CHỈNH ĐƯỢC ÁP SUẤT, TỐI ĐA 30mbar CHO LOẠI BẾP NÀY



Nối gas

Bình đựng gas hoặc hệ thống dẫn gas phải tuân thủ theo các tiêu chuẩn của địa phương. Chỉ được sử dụng van an toàn áp suất thấp cho loại bếp này.

Kết nối mềm

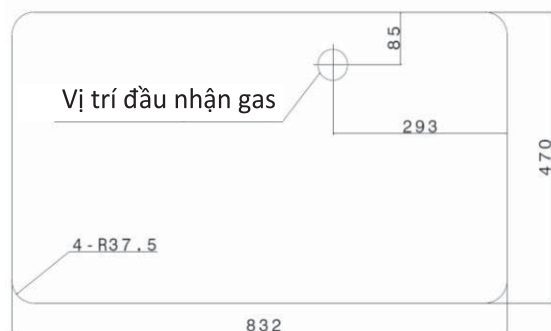
- Ống dẫn gas (chiều dài tối đa 1m) phải được lắp đặt sao cho có thể nhìn thấy toàn bộ chiều dài của ống. Ống dẫn gas cần được bảo vệ bằng một kẹp giữ cổ ống X (Hình 8). Vòng đệm nối phải được lắp khít.



CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

Sau khi hoàn thành việc nối gas, quý khách cần thực hiện kiểm tra độ rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại mỗi co nối. Đây là việc làm bắt buộc.

Mẫu máy EHG9360BS



Hình 7 (đơn vị: mm)

Kích thước mặt cắt được nhìn từ phía trước, nghĩa là bảng điều khiển nằm ở phía trước.

Nếu khoảng trống giữa các bức tường xung quanh/dằng sau và phần ngoại biên của bếp nhỏ hơn 200mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Phần bảo vệ này phải có chiều cao tối thiểu là 450mm tính từ vị trí ngang với mặt bếp. Những bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, cách bếp nhỏ hơn 750mm theo chiều đứng cũng phải được bảo vệ tương tự.

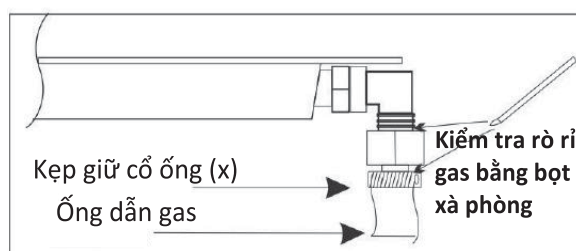


Quy trình kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng

- Tắt nút điều chỉnh gas và mở bình gas hoặc van đường ống dẫn gas.
- Dùng phương pháp kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại mỗi co nối. (Hình 8)
- Bọt xà phòng xuất hiện chứng tỏ bếp bị rò rỉ gas, do đó cần siết chặt lại co nối.
- Lắp lại việc kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng

CẢNH BÁO:

Kiểm tra bảng ghi thông số kỹ thuật để đảm bảo rằng thiết bị phù hợp với nguồn cấp gas tại địa phương.



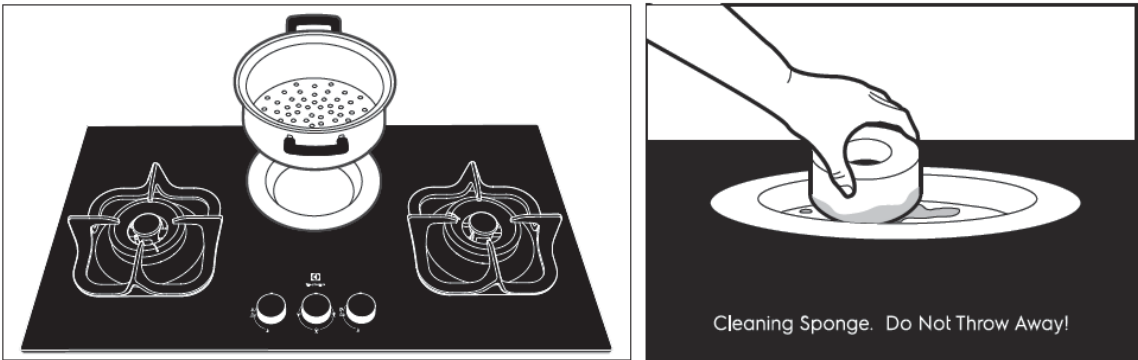
Hình 8

8 Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp

Nồi hấp

Luôn đặt nồi hấp ở giữa khay chứa nước và sử dụng nắp để đậy kín nồi. Nếu sử dụng nồi hấp khác với nồi được cung cấp kèm theo bếp, hãy đảm bảo rằng đó là loại nồi phù hợp để hấp thức ăn và vừa với khay chứa nước. Để đạt được kết quả hấp thực phẩm tốt nhất, vui lòng sử dụng đĩa hấp bằng kim loại. **Luôn nhớ rằng tay cầm của nồi hấp phải được đặt theo hướng “Y” như hình minh họa dưới đây.**

Để vệ sinh khay chứa nước, hãy sử dụng miếng bọt biển được cung cấp kèm theo bếp để lau sạch nước sau khi hấp. **Hãy làm ướt miếng bọt biển trước khi lau để đảm bảo hiệu quả thấm hút tốt nhất.**

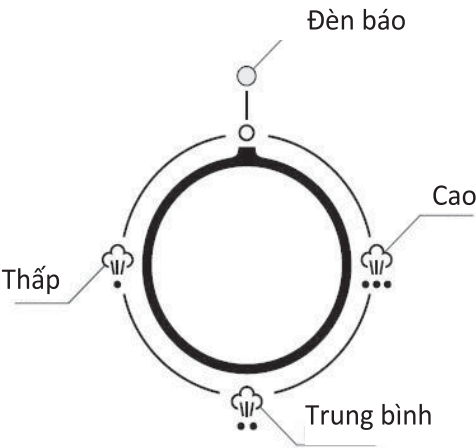


Tính năng hấp

Quý khách có thể sử dụng chức năng hấp để hấp các loại thực phẩm như bánh bao, cá, hải sản, thịt, gà, rau, cơm, và các món làm từ trứng. Quý khách có thể sử dụng chức năng hấp ở 3 cấp độ (Thấp/Trung bình/Cao). **Vui lòng lưu ý rằng nếu bạn hấp mà không có nước thì đèn báo sẽ tắt.**

Vui lòng lưu ý rằng nồi hấp có tính năng TỰ ĐỘNG TẮT, theo đó, đèn báo sẽ tắt khi khay chứa hết nước khi đang trong quá trình hấp.

- Để tiếp tục hấp – Thêm nước vào khay chứa.
- Để ngừng hấp – Xoay núm điều khiển tính năng hấp trở về vị trí “0”.



Sử dụng tính năng hấp

Để kích hoạt chức năng hấp, xoay núm xoay đến vị trí phù hợp. Nhà sản xuất khuyên quý khách nên làm nóng trước ở mức nhiệt độ cao. Thời gian làm nóng trước sẽ phụ thuộc vào lượng nước cần sử dụng (tham khảo bảng 1).

Bảng 1: Thời gian làm nóng trước sẽ phụ thuộc vào lượng nước cần sử dụng

Lượng nước cần sử dụng	Thời gian làm nóng trước (phút) ở mức năng lượng tối đa
Lượng nước tối thiểu (200ml)	3-3.5
Lượng nước trung bình (350ml)	4.5-5
Lượng nước tối đa (500ml)	6-6.5

Kích hoạt tính năng hấp

Cảnh báo

Nguy cơ bị phỏng đối với người sử dụng và hư hại đối với thiết bị. Chỉ sử dụng nước từ vòi, không sử dụng nước lọc (nước cất hoặc nước đã loại bỏ khoáng chất). Không sử dụng các chất lỏng khác. Không đặt các chất lỏng dễ cháy hoặc có chứa cồn vào khay chứa nước. Sau khi chu trình nấu kết thúc, cần chú ý khi mở nắp nồi hấp.

7. Đổ nước từ vòi vào khay chứa nước. Dung tích tối đa của khay chứa nước là 500ml.
8. Đặt nồi hấp phù hợp vào khay chứa nước và đậy nắp nồi.
9. Xoay núm xoay chế độ hấp tới mức năng lượng cao để làm nóng trước.
10. Sau khi bếp đã hoàn tất quá trình làm nóng trước, đặt thực phẩm vào nồi hấp và điều chỉnh mức năng lượng sau khi làm nóng trước nếu cần thiết.
11. Để tắt thiết bị, xoay núm chế độ hấp về vị trí "0".
12. Lau sạch nước ở khay chứa nước.

Cảnh báo

Cần đảm bảo rằng bếp đã nguội trước khi quý khách thấm sạch nước khỏi khay chứa nước. Dùng miếng bọt biển để thấm sạch nước.

Cảnh báo

Cần cẩn thận khi mở nắp nồi hấp khi bếp đang hoạt động hoặc ngay sau khi bếp tắt. Hơi nước thoát ra, nồi hấp và khay chứa nước có thể sẽ nóng.

Cảnh báo

Không đổ nước quá mức dung tích tối đa của khay để tránh gây tràn nước.

Cảnh báo

Hãy cẩn thận khi mở nắp nồi hấp. Nước có thể sẽ nhỏ giọt trên bộ phận đánh lửa.

Cảnh báo

Không thể nấu trực tiếp trên khay chứa nước. Khay chứa nước chỉ có thể sử dụng khi có nước ở bên trong.

Mẹo vặt và lời khuyên hữu ích

Quý khách có thể sử dụng bảng gợi ý nấu ăn dưới đây để ước chừng thời gian hấp cho một số loại thực phẩm.

Xin lưu ý rằng thời gian hấp phụ thuộc vào nhiều yếu tố như loại nồi hấp, kích thước và độ dày của thực phẩm, và loại thực phẩm cần hấp. Thời gian hấp thực tế có thể dài hơn hoặc ngắn hơn thời gian gợi ý.

- Quý khách cần sử dụng nhiều nước cho những lần hấp thực phẩm số lượng lớn.
- Việc sử dụng mức năng lượng ở mức thấp hơn sau quá trình làm nóng trước sẽ khiến cho nồi hấp sử dụng ít nước hơn, do đó thời gian hấp sẽ dài hơn.

Nếu quý khách hấp thực phẩm bằng nồi hấp nhiều tầng:

Xin vui lòng lưu ý rằng thời gian hấp có thể sẽ lâu hơn, cần nhiều nước hơn và có thể cần tăng mức năng lượng của bộ phận hấp hơi nước.

10 Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp

Bảng 2

Loại thực phẩm	Tên thực phẩm	Lượng nước (ml)	Mức năng lượng sau khi làm nóng trước	Thời gian hấp (phút)
Cá và hải sản	Cá nguyên con (450g)	350	Trung bình	25 – 40
	Phile cá	200	Thấp	5 – 15
	Tôm	200	Cao	5 – 10
Thịt gia cầm	Đùi gà	500	Trung bình	50 – 60
	Miếng gà (1x1cm – 500g)	350	Trung bình	35 – 45
Thịt	Miếng thịt bò (1x1cm – 300g)	350	Trung bình	20 – 40
	Sườn	500	Trung bình	40 – 55
	Thịt viên	350	Trung bình	20 – 30
Món ăn kèm	Bánh bao, dimsum	200	Trung bình	10 – 20
Các món làm từ trứng	Bánh trứng	200	Trung bình/ Thấp	10 – 35
	Trứng luộc	200	Trung bình	6 – 20
Rau củ quả	Cà rốt	200	Trung bình	5 – 10
	Bông cải xanh	200	Cao	5 – 10

Bảng 3

Công suất (W)	Lượng nước (ml)	Thời gian để nước bốc hơi hết (phút)
Tối đa (600)	200	18
Tối đa (600)	350	32
Tối đa (600)	500	44

Vệ sinh khay chứa nước

Việc vệ sinh khay chứa nước giúp loại bỏ các cặn vôi bám ở khay chứa nước sau khi nấu nướng.

Thông tin: Nhà sản xuất khuyến khích quý khách nên thực hiện vệ sinh khay chứa nước sau mỗi 5 – 10 lần nấu.

- Đổ 400ml nước hòa với 100ml giấm trắng vào khay chứa nước.
- Để hỗn hợp nước vào giấm trắng hòa tan cặn vôi bám ở nhiệt độ phòng trong vòng 30 phút.
- Dùng miếng bọt biển thấm hết hỗn hợp và lau sạch khay chứa nước bằng một miếng vải mềm và nước ấm.

Những lưu ý khi vệ sinh

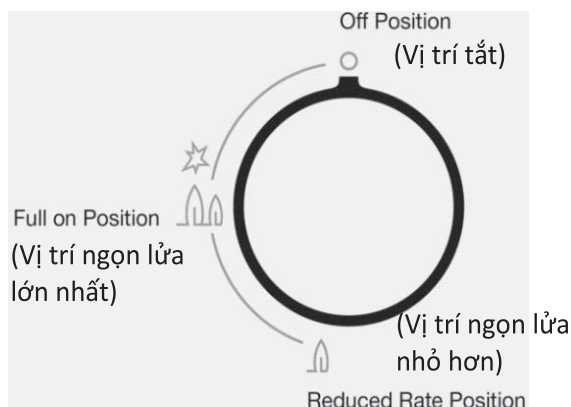
- Lau và thấm sạch nước trong khay chứa bằng miếng bọt biển sau mỗi lần sử dụng.
- Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô.

Mẹo vặt khi sử dụng chức năng hấp

	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thực phẩm quá nhỏ	Hơi nước đọng lại trên nắp nồi rơi xuống thực phẩm	Đậy nồi nấu bằng màng bọc thực phẩm
Thực phẩm chín không đều	Thực phẩm có kích cỡ không đồng đều	Chia thực phẩm làm các phần bằng nhau
Thực phẩm chín không đều	Thực phẩm chưa được xếp đều trong nồi	Xếp đều thực phẩm trong nồi hấp (không xếp chồng lên nhau).

Đánh lửa

4. Kiểm tra để đảm bảo rằng hệ thống cung cấp gas đã sẵn sàng và được lắp đặt với bộ phận co nối cần thiết và phù hợp.
5. Tắt tất cả các núm điều chỉnh.
6. Thiết bị này được trang bị một khóa an toàn để kiểm soát dòng lưu thông gas. Khi chấm tròn của núm điều chỉnh chỉ vào các vị trí sau đây trên bảng điều khiển, điều đó có nghĩa là:



Để tắt lửa, xoay núm điều chỉnh về phía bên phải cho đến khi nghe tiếng “tách” của khóa an toàn.

10. Để đánh lửa, giữ núm vặn và ấn xuống trong vài giây, xoay núm về vị trí mức lưu thông gas lớn nhất. Với mẫu bếp có cấp nhiệt điện, giữ núm vặn ấn xuống trong 5 – 8 giây, nếu không lửa sẽ tắt.
11. Nếu bếp không lên lửa ngay lần đầu, lặp lại bước 4.
12. Nếu ngọn lửa tắt đột ngột, lặp lại bước 4.
13. Nếu muốn sử dụng bếp liền ngay sau khi tắt bếp, vui lòng đợi 10 giây trước khi bật lửa lại.
14. Mỗi bếp sẽ có bộ phận đánh lửa riêng.
15. Khi bếp đã đánh lửa, xoay núm vặn để điều chỉnh ngọn lửa tùy theo nhu cầu. Quý khách có thể xoay núm vặn để điều chỉnh mà không cần ấn xuống.

Bếp có thể được trang bị một thiết bị kiểm soát ngọn lửa, do đó nếu bếp không lên lửa 15 giây sau khi bộ phận đánh lửa hoạt động, hãy tắt bếp và đợi ít nhất 1 phút trước khi thử bật bếp lại một lần nữa.

Sử dụng bếp đúng cách

- Để có thể tận dụng tối đa hiệu quả của bếp, quý khách chỉ nên sử dụng xoong nồi có kích thước đáy phù hợp với miệng bếp, do đó ngọn lửa sẽ không lan rộng ra khỏi đáy nồi. (Bảng 1).
- Một điều cần lưu ý khác, ngay khi chất lỏng bắt đầu sôi, nên hạ thấp ngọn lửa để giữ cho chất lỏng sôi vừa đủ

Bếp	Đường kính tối thiểu	Đường kính tối đa
Bếp lớn	120mm	280mm
Bếp chia lửa nhanh bán phần	120mm	260mm

Lựa chọn bếp khi nấu nướng

- Bếp chia lửa nhanh bán phần phù hợp để nấu các món ăn cần lượng nhiệt thấp trong thời gian dài.
- Bếp lớn phù hợp để nấu các món ăn cần lượng nhiệt nhanh, sử dụng chảo hoặc nồi lớn.



LƯU Ý:

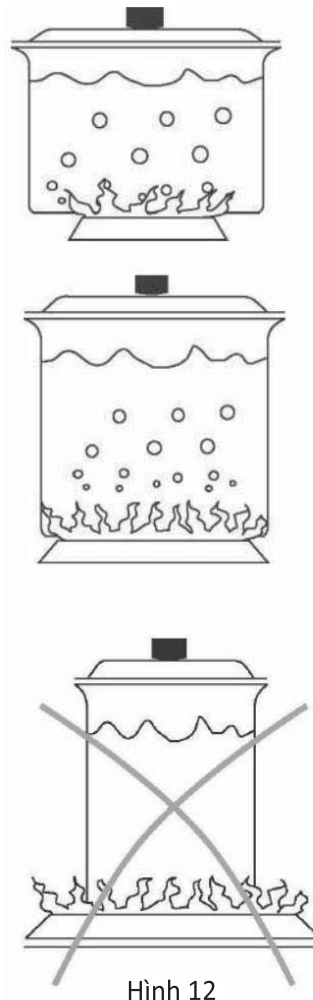
Xoong chảo có đáy rộng cho phép nấu nhanh hơn so với loại có đáy hẹp.

Luôn sử dụng loại nồi phù hợp với loại thực phẩm được nấu.

Đặc biệt, khi nấu thức ăn lỏng không nên dùng xoong chảo quá nhỏ vì thức ăn có thể bị tràn ra ngoài.

Nếu cần nấu nhanh, không nên sử dụng xoong chảo có kích thước quá lớn. Nên sử dụng xoong chảo có kích thước phù hợp với miệng bếp để có thể tận dụng hiệu quả của nó, vì thế sẽ tiết kiệm lượng gas tiêu thụ. (Hình 12).

Lưu ý rằng cần đậy nắp nồi khi đun sôi và ngay khi chất lỏng bắt đầu sôi, cần hạ thấp ngọn lửa để chất lỏng sôi ở mức vừa đủ.



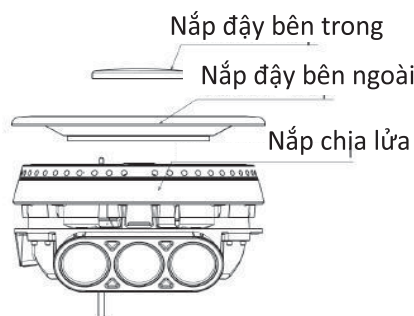
Hình 12

Mặt kính

- Đối với các vết bẩn cứng đầu, quý khách có thể sử dụng miếng tẩy rửa mềm hoặc chất tẩy rửa dạng kem để lau chùi và làm sạch kỹ càng. Chất tẩy rửa dùng cho đồ gia dụng tráng men có thể được sử dụng để tẩy mặt kính. Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Không nên dùng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn cao, miếng chùi rửa bằng sắt hoặc sáp đánh bóng để chùi rửa mặt kính.
- Không được dùng mặt kính như bàn bếp.

Nắp chia lửa và nắp đậy

- Quý khách có thể nhấc nắp chia lửa và nắp đậy ra khỏi bếp để vệ sinh riêng.
- Đảm bảo rằng các nắp chia lửa và nắp đậy được lau khô hoàn toàn sau khi vệ sinh hoặc sau khi đồ ăn bị tràn xuống bếp.
- Khi vệ sinh các nắp chia lửa, đảm bảo rằng các lỗ chia lửa và các lỗ thông hơi khác không bị tắc nghẽn. (Hình 13, 14)



Hình 13

Vệ sinh và bảo trì

Những lưu ý khi vệ sinh

Lau và thấm sạch nước trong khay chứa bằng miếng bọt biển sau mỗi lần sử dụng.

Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô.

Khắc phục sự cố

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Bếp không lên lửa...	Có không khí trong ống dẫn gas Đường ống bị nghẽn Bộ phận đánh lửa không hoạt động Hết pin Bếp không được lắp đặt đúng cách	Làm sạch ống gas Tìm nguyên nhân và vệ sinh đường ống Kiểm tra các điện cực Thay pin Lắp lại các mặt bếp vào đúng vị trí
Bếp đánh lửa ngược trở lại vòi phun...	Quá nhiều bụi bẩn làm đầy ống dẫn của bếp Áp suất gas quá cao	Tháo bếp ra và vệ sinh Kiểm tra van điều áp và điều chỉnh nếu cần thiết
Bếp bị phụt lửa...	Áp suất gas quá cao	Kiểm tra van điều áp và điều chỉnh nếu cần thiết
Bộ phận đánh lửa không hoạt động...	Khoảng cách giữa các điện cực quá xa Co nối bộ phận đánh lửa bị lỏng Hết pin	Kiểm tra lại khoảng cách, điều chỉnh nếu khoảng cách không nằm trong khoảng 4 – 5mm Kiểm tra co nối, thay mới nếu co nối bị hư Thay pin mới



CẢNH BÁO:-

Không sử dụng bình xịt hóa chất ở khu vực xung quanh bếp khi đang sử dụng bếp. Trong điều kiện nhiệt độ cao, một số hóa chất có thể phân hủy tạo thành các chất ăn mòn ảnh hưởng đến đồ đạc trong bếp.

Không cất trữ đồ vật làm từ vật liệu dễ cháy trong ngăn kéo tủ hay dưới bếp.

Không cất trữ đồ vật trong phạm vi 50mm dưới đáy bếp.

Đừng chạm vào bộ phận đánh lửa trong khi đang bật bếp.

Khi lắp đặt bếp trên tàu biển hoặc trên xe lưu động, không nên dùng bếp làm lò sưởi.

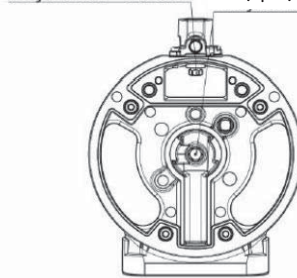
- Nếu cần thiết, dùng que diêm hoặc bàn chải để thông tắc.

- Sau khi vệ sinh, đảm bảo rằng các nắp đậy phải được lắp lại vào đúng vị trí. Cần lắp nắp đậy bên ngoài vào nắp chia lửa.

- Khi lắp lại các nắp chia lửa và nắp đậy sau khi vệ sinh, phải thật cẩn thận để đảm bảo đầu đánh lửa không bị va chạm. Đầu đánh lửa sẽ gây nếu bị va chạm và dẫn đến các hư hỏng liên quan đến chức năng đánh lửa của bếp.

Bộ phận bên ngoài của đầu đánh lửa

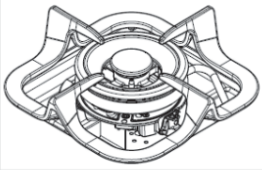
Bộ phận bên trong của đầu đánh lửa



LƯU Ý

Khi lắp lại các nắp chia lửa và nắp đậy, đảm bảo rằng chúng được lắp đúng vị trí.

Thông số kỹ thuật

Loại gas LPG (khí hóa lỏng)	
	Công suất 2 vòng lửa 4.8kW
	Khay chứa nước 600W
Công suất giảm	1.0kW
Áp lực gas	30mbar
Nối gas	Ren ống thẳng 0.5 inch (14 vòng trên inch)
Điện áp	220-240V

Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong thời hạn bảo hành sản phẩm (tùy thuộc vào quy định thời hạn bảo hành của mỗi quốc gia), nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi sản xuất hoặc lỗi về nguyên vật liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và phí vận chuyển khi đáp ứng các điều kiện sau:

Sản phẩm phải được lắp đặt đúng cách và chỉ sử dụng nguồn điện có cùng tần số như đã được nêu trong bảng ghi thông số kỹ thuật.

Chỉ sử dụng sản phẩm cho các mục đích sử dụng trong gia đình và phải tuân thủ các chỉ dẫn của nhà sản xuất. Không để những người không được sự ủy quyền của chúng tôi bảo trì, sửa chữa hoặc tháo lắp sản phẩm.

Tất cả các dịch vụ trong điều kiện bảo hành phải được thực hiện bởi Trung tâm Dịch vụ Electrolux. Bất kỳ sản phẩm hay phụ tùng hư hỏng sau khi được thay thế sẽ thuộc quyền sở hữu của Electrolux.

Điều kiện bảo hành trên là một bổ sung để bảo vệ các quyền lợi hợp pháp cho quý khách.

Điều kiện bảo hành trên không bao gồm trường hợp cần bảo trì máy, ví dụ như vệ sinh máy.

Nhà sản xuất khuyến cáo quý khách nên thay bộ điều chỉnh gas sau mỗi 5 năm và ống dẫn gas sau mỗi 2 năm.

Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn cho việc cài đặt, bảo trì và sử dụng thiết bị này.

Nếu quý khách cần bất kỳ sự hỗ trợ kỹ thuật nào, hoặc muốn có thêm thông tin về sản phẩm của chúng tôi, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng theo các địa chỉ sau:

Indonesia

Hotline service: 08041119999

PT. Electrolux Indonesia

Electrolux Building

Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,

Gambir Jakarta Pusat 10160

Email:customer-care@electrolux.co.id

SMS & WA : 0812.8088.8863

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22

Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.

Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33,

No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor.

Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office

Fax : (+60 3) 7955 5511

Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor

Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521

Email : malaysia.customer-care@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free :

1-800-10-845-CARE 2273

Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273

Electrolux Philippines, Inc.

Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue,

McKinley West, Taguig, Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4757 Website :

www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

1 Fusionopolis Place,

#07-10 Galaxis, West Lobby

Singapore 138522.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888

DCH Electrical Appliances Services Centre

5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road,

Kowloon Bay, Hong Kong

Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000

Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux

Building 14th Floor 1910 New

Phetchaburi Road,

Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok

10310 Office Tel : (+66 2) 7259100

Office Fax : (+66 2) 7259299

Email : customer-care@electrolux.com

Vietnam

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí):

1800-58-88-99

Điện thoại: (+84 28) 3910 5465

Công ty TNHH Electrolux Việt Nam

Tầng 9, tòa nhà A&B

76 Lê Lai – Phường Bến Thành – Quận 1, TP.HCM, Việt Nam

Điện thoại: (+84 28) 3910 5465

Fax: (+84 28) 3910 5470

Email: vncare@electrolux.com