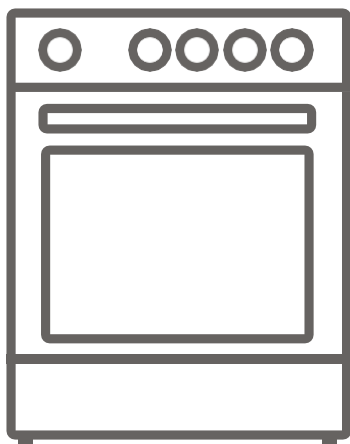


KAFF[®]

EN Bếp đứng độc lập / Hướng dẫn sử dụng



KF-FRT6604GAC

Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm này.

Hướng dẫn sử dụng này cung cấp các thông tin quan trọng về biện pháp an toàn, cùng các hướng dẫn nhằm hỗ trợ quý khách vận hành và bảo trì thiết bị.
Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và lưu trữ hướng dẫn này để tham khảo khi cần thiết.

Ký hiệu	Mô tả	Ý nghĩa
	CẢNH BÁO	Cảnh báo thương tích nghiêm trọng hoặc có nguy cơ tử vong
	RỦI RO ĐIỆN GIẬT	Cảnh báo rủi ro nguy hiểm về điện
	HỎA HOẠN	Cảnh báo có nguy cơ cháy/vật liệu dễ cháy.
	THẬN TRỌNG	Cảnh báo thương tích hoặc rủi ro thiệt hại tài sản
	LƯU Ý QUAN TRỌNG/GHI CHÚ	Vận hành thiết bị đúng cách

MỤC LỤC

1. HƯỚNG DẪN AN TOÀN	4
1.1 Cảnh báo an toàn chung	4
1.2 Những lưu ý khi lắp đặt.....	7
1.3 Lưu ý trong quá trình sử dụng	8
1.4 Lưu ý khi vệ sinh và bảo trì thiết bị	10
2. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG	12
2.1 Hướng dẫn cho người lắp đặt	12
2.2 Hướng dẫn lắp đặt bếp	13
2.3 Đấu nối đường dẫn Gas	13
2.4 Chuyển đổi loại khí (Nếu có).....	14
2.5 An toàn đầu nối điện (Nếu có)	15
2.6 Bộ chống lật.....	16
2.7 Điều chỉnh chân bếp.....	16
3. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM	18
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	19
4.1 Hướng dẫn sử dụng đầu đốt Gas	19
4.2 Hướng dẫn điều chỉnh bếp.....	19
4.3 Hướng dẫn điều chỉnh bếp.....	20
4.4 Hướng dẫn điều chỉnh lò nướng	21
4.5 Các phụ kiện kèm theo	21
5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.....	22
5.1 Hướng dẫn vệ sinh.....	22
5.2 Hướng dẫn bảo trì	23
6. XỬ LÝ SỰ CỐ VÀ VẬN CHUYỂN.....	25
6.1 Xử lý sự cố.....	25
6.2 Vận chuyển	26
7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT	27
7.1 Thông số kim phun.....	27
7.2 Nhãn năng lượng	28

1. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và lưu trữ hướng dẫn này ở nơi phù hợp để tham khảo khi cần thiết.
- Sách hướng dẫn này dùng cho nhiều mẫu thiết bị, do đó thiết bị của bạn có thể không có một số tính năng được mô tả trong đây. Vì vậy, phải đặc biệt chú ý đến các hình ảnh khi đọc hướng dẫn vận hành.

1.1 Cảnh báo an toàn chung

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và cả những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ những mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được nghịch thiết bị này. Không để trẻ em vệ sinh và bảo trì nếu không có sự giám sát.

 **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận bên ngoài sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt. Để xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi nếu không có sự giám sát.

  **CẢNH BÁO:** Không có sự giám sát khi nấu ăn trên bếp có mỡ hoặc dầu có thể gây nguy hiểm và gây hỏa hoạn.

KHÔNG dập lửa bằng nước mà hãy tắt thiết bị và sau đó phủ kín ngọn lửa với nắp đậy hoặc tấm phủ phòng cháy.

 **THẬN TRỌNG:** Phải giám sát quá trình nấu ăn. Nấu ăn trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.

 **! CẢNH BÁO:** Nguy cơ cháy nổ: không để đồ đạc trên mặt bếp.

 **! CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.

- Đối với các loại bếp có nắp đậy, hãy lau sạch mọi chất lỏng tràn ra khỏi nắp trước khi sử dụng và để bếp nguội trước khi đóng nắp.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động với bộ hẹn giờ ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

 **CẢNH BÁO:** Để ngăn thiết bị bị lật, phải lắp khung đỡ cố định. (Để biết thông tin chi tiết, hãy tham khảo hướng dẫn lắp bộ chống lật.)



- Trong quá trình sử dụng thiết bị sẽ nóng lên, do đó nên cẩn thận tránh chạm vào các bộ phận gia nhiệt bên trong lò.
- Tay nắm có thể nóng lên sau một thời gian ngắn sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, ăn mòn hoặc miếng cọ nồi để lau bề mặt lò vì có thể làm trầy xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
- Không sử dụng thiết bị vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

 **! CẢNH BÁO:** Để tránh bị điện giật, đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn.

 **THẬN TRỌNG:** Các bộ phận bên ngoài có thể nóng lên trong quá trình nấu hoặc nướng. Do đó nên để xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang trong quá trình sử dụng.

- Thiết bị được sản xuất tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành của địa phương và quốc tế.
- Công việc bảo trì và sửa chữa chỉ được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền. Công việc lắp đặt và sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên không được ủy quyền có thể gây nguy hiểm. Không được thay đổi hoặc sửa đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị dưới bất kỳ hình thức nào. Sử dụng không đúng tầm chắn bếp có thể gây ra tai nạn.

Trước khi đầu nối thiết bị, hãy đảm bảo rằng tình trạng đầu nối cục bộ (loại khí và áp suất khí hoặc điện áp và tần số điện) và các thông số kỹ thuật của thiết bị đều phù hợp. Thông số kỹ thuật của thiết bị này được ghi trên nhãn.

 **THẬN TRỌNG:** Thiết bị này được thiết kế chỉ để nấu thức ăn và chỉ dành cho mục đích sử dụng trong hộ gia đình. Không nên sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích hoặc ứng dụng nào khác, chẳng hạn như sử dụng ngoài mục đích gia đình, trong thương mại hoặc để sưởi ấm phòng.

- Không sử dụng tay nắm cửa lò để nâng hoặc di chuyển thiết bị.
- Thiết bị này chưa được kết nối với thiết bị thông gió. Thiết bị này phải được lắp đặt và kết nối theo các quy định lắp đặt hiện hành. Cần đặc biệt chú ý đến các yêu cầu liên quan đến thông gió.
- Nếu đầu đốt không cháy sau 15 giây, hãy ngừng vận hành thiết bị và mở cửa phòng. Đợi ít nhất 1 phút trước khi thử bật lại đầu đốt.
- Những hướng dẫn này chỉ có hiệu lực khi có đúng ký hiệu quốc gia xuất hiện trên thiết bị. Nếu ký hiệu không có trên thiết bị, hãy tham

khảo hướng dẫn kỹ thuật mô tả cách chỉnh thiết bị để phù hợp với điều kiện sử dụng của quốc gia đó.

- Các biện pháp an toàn đã được áp dụng vào thiết bị để đảm bảo an toàn cho người sử dụng. Vì kính có thể bị vỡ nên khi lau chùi cần cẩn thận để tránh trầy xước. Tránh để dụng cụ va đập vào kính.
- Không để dây nguồn bị kẹt hoặc hư hỏng trong quá trình lắp đặt. Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc cá nhân có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- Không để trẻ trèo lên cửa lò hoặc ngồi lên khi cửa lò đang mở.
- Nếu thiết bị được trang bị bếp điện bằng kính hoặc gốm thủy tinh:

 **THẬN TRỌNG:** “Trong trường hợp mặt kính bếp bị vỡ”:

- ngay lập tức tắt tất cả các đầu đốt và bất kỳ bộ phận gia nhiệt bằng điện nào và ngắt thiết bị khỏi nguồn điện
- không chạm vào bề mặt thiết bị
- không sử dụng thiết bị.
- Vui lòng để thiết bị xa tầm tay trẻ em và tránh xa vật nuôi.

1.2 Những lưu ý khi lắp đặt

- Không sử dụng thiết bị trước khi thiết bị được lắp đặt hoàn chỉnh.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do việc bố trí và lắp đặt không đúng bởi những người không có thẩm quyền.
- Khi mở thùng thiết bị, hãy đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Trong

trường hợp có bất kỳ hư hỏng nào, không sử dụng thiết bị và liên hệ ngay với đại lý dịch vụ. Các vật liệu dùng để đóng gói (ni lông, ghim, xốp, v.v.) có thể gây hại cho trẻ em và cần được thu gom và vứt bỏ ngay lập tức.

- Bảo vệ thiết bị khỏi ảnh hưởng của môi trường. Không để thiết bị tiếp xúc với nắng, mưa, tuyết, bụi hoặc độ ẩm quá cao.
- Mọi vật liệu (ở đây là cửa tủ) xung quanh thiết bị phải có khả năng chịu được nhiệt độ tối thiểu 100°C.
- Không được lắp đặt thiết bị phía sau cửa được dán giấy trang trí để tránh bắt lửa.

1.3 LƯU Ý TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

- Khi sử dụng lò lần đầu, người sử dụng có thể ngửi thấy mùi. Điều này là hoàn toàn bình thường và nguyên nhân là do vật liệu cách nhiệt trên các bộ phận gia nhiệt. Chúng tôi khuyến nghị rằng trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên, nên để lò rỗng và đặt lò ở nhiệt độ tối đa trong 45 phút. Đảm bảo rằng khu vực lắp đặt sản phẩm được thông gió tốt.
- Cẩn thận khi mở cửa lò trong hoặc sau khi sử dụng. Hơi nóng từ lò có thể gây bỏng.
- Không đặt các vật liệu dễ cháy hoặc dễ bắt lửa vào trong hoặc gần thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không phun hóa chất ở gần thiết bị này khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng để lấy và đổi thực phẩm trong lò.

Không được lót lò bằng giấy bạc vì có thể gây hỏa hoạn.

- Không đặt đĩa hoặc khay nướng trực tiếp lên đế lò

trong khi nướng. Vì lúc này đế rất nóng và có thể gây hư hỏng cho đồ dùng.

Phải luôn giám sát khi nấu bằng dầu rắn hoặc dầu lỏng vì có thể bắt lửa trong điều kiện nhiệt độ quá cao. Không được đổ nước vào lửa do dầu cháy gây ra, thay vào đó hãy tắt bếp và đậy bằng nắp nồi hoặc lớp phủ phòng cháy.

- Luôn đặt chảo ở giữa vùng nấu và xoay tay nắm đến vị trí an toàn để chúng không bị va đập.
- Nếu không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy tắt công tắc điều khiển chính. Tắt van gas khi không sử dụng các thiết bị gas.
- Hãy đảm bảo rằng các núm điều khiển thiết bị luôn ở vị trí “0” (nghĩa là dừng) khi không sử dụng.
- Các khay có thể bị nghiêng khi kéo ra. Cẩn thận không làm đổ hoặc làm rơi thức ăn nóng khi lấy ra khỏi lò.

 **THẬN TRỌNG:** Việc sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas sẽ tạo ra nhiệt, hơi ẩm và chất cháy trong phòng lắp đặt thiết bị. Đảm bảo khu vực bếp được thông gió tốt, đặc biệt là khi sử dụng thiết bị, mở các lỗ thông gió tự nhiên hoặc lắp đặt thiết bị thông gió cơ học (máy hút mùi cơ học).

- Việc sử dụng thiết bị trong thời gian dài có thể cần thông gió tăng cường, chẳng hạn như mở cửa sổ hoặc làm hệ thống thông gió hiệu quả hơn, ví dụ bằng cách tăng mức thông gió cơ học nếu có.

- Khi sử dụng lò nướng, hãy giữ cửa lò mở và luôn sử dụng tấm chắn lò nướng đi kèm với sản phẩm. Không sử dụng lò nướng khi cửa lò đóng.

⚠ THẬN TRỌNG: Nắp thủy tinh có thể vỡ khi đun nóng. Tắt tất cả các đầu đốt và để bề mặt bếp nguội trước khi đóng nắp.



Không đặt bất kỳ vật gì lên cửa lò khi cửa lò đang mở vì có thể gây mất thăng bằng lò hoặc làm hỏng cửa.

- Không đặt các vật nặng hoặc dễ cháy (ví dụ: ni lông, túi nhựa, giấy, vải, v.v.) vào ngăn bếp. Bao gồm cả đồ nấu ăn có phụ kiện bằng nhựa (ví dụ như tay nắm).

⚠ THẬN TRỌNG: Bề mặt bên trong của ngăn chứa có thể nóng lên khi thiết bị đang được sử dụng. Tránh chạm vào bề mặt bên trong.

- Không treo khăn, khăn rửa chén hoặc quần áo lên thiết bị hoặc tay nắm của thiết bị.

1.4 LƯU Ý KHI VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ THIẾT BỊ

- Đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt điện trước khi thực hiện công việc vệ sinh hoặc bảo trì.
- Không tháo các núm điều khiển để vệ sinh bảng điều khiển.
- Để duy trì hiệu quả và sự an toàn cho thiết bị, chúng tôi khuyến nghị luôn sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng và gọi cho đại lý dịch vụ ủy quyền của chúng tôi trong trường hợp cần thiết.

Tuyên bố tuân thủ chứng nhận CE

CE Chúng tôi tuyên bố rằng các sản phẩm của chúng tôi phù hợp với các Chỉ thị, Quyết định và Quy định hiện hành của Châu Âu cũng như các yêu cầu được nêu trong các tiêu chuẩn liên quan.

Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng cho việc nấu nướng tại nhà. Việc sử dụng cho mục đích khác (chẳng hạn như sưởi ấm phòng) đều không phù hợp và gây nguy hiểm.

 Hướng dẫn sử dụng áp dụng cho một số loại thiết bị. Người sử dụng có thể thấy sự khác biệt giữa các hướng dẫn này và loại thiết bị của họ.

XỬ LÝ PHÉ LIỆU

Ký hiệu này trên sản phẩm hoặc trên bao bì của sản phẩm cho biết rằng không nên xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để phục vụ cho việc tái chế thiết bị điện và điện tử. Sản phẩm này phải được xử lý đúng cách sẽ giúp ngăn ngừa các rủi ro tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, những rủi ro này xảy ra do xử lý phế liệu không đúng cách đối với sản phẩm này. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan chức năng tại địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi mua sản phẩm.



2. HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

! **CẢNH BÁO:** Thiết bị này phải được lắp đặt bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn, tuân theo hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho việc lắp đặt sai cách có thể gây thiệt hại và hư hỏng, điều này sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.
- Trước khi lắp đặt, hãy đảm bảo rằng tình trạng đầu nối cục bộ (điện áp và tần số điện và/hoặc loại khí và áp suất khí) và các thông số kỹ thuật của thiết bị đều phù hợp. Thông số kỹ thuật của thiết bị này được ghi trên nhãn.
- Phải tuân thủ luật pháp, quy định, chỉ thị và tiêu chuẩn có hiệu lực tại quốc gia hiện hành (quy định an toàn, tái chế theo quy định, v.v.).
- Nếu sản phẩm có các ví trượt có thể tháo rời (ví lưới) và hướng dẫn sử dụng bao gồm các công thức nấu ăn như súp chua thì các ví trượt phải được tháo ra và lò chạy ở chế độ nướng đã định. Thông tin về việc tháo ví lưới có trong phần VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.

2.1 HƯỚNG DẪN CHO NGƯỜI LẮP ĐẶT

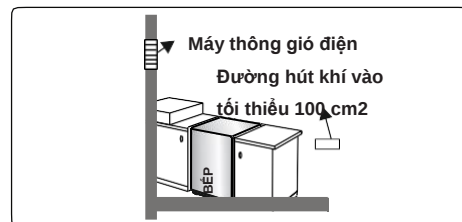
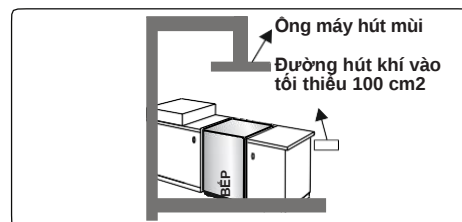
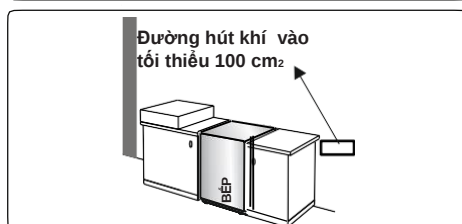
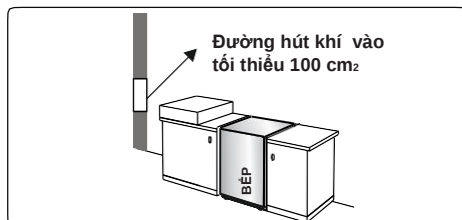
Yêu cầu thông gió

- Đối với phòng có thể tích dưới 5 m^3 , cần thông gió thường xuyên trên diện tích tự do 100 cm^2 .
- Đối với phòng có thể tích từ 5 m^3 đến 10 m^3 , cần thông gió thường xuyên trên diện tích tự do 50 cm^2 , trừ khi phòng có cửa mở trực tiếp ra bên ngoài thì không cần thông gió thường xuyên.
- Đối với phòng có thể tích lớn hơn 10 m^3 thì không cần thông gió thường xuyên.

👉 Lưu ý quan trọng: Cho dù kích thước phòng như thế nào thì tất cả các phòng chứa thiết bị phải có đường thoát khí trực tiếp ra bên ngoài thông qua cửa sổ có thể mở hoặc tương ứng.

Thoát khí đốt ra khỏi môi trường

Thiết bị sử dụng gas thải khí gas đã đốt cháy ra bên ngoài, trực tiếp hoặc thông qua máy hút mùi có ống dẫn. Nếu không thể lắp máy hút mùi, hãy lắp quạt trên cửa sổ hoặc tường mà quạt đó có thể tiếp cận không khí trong lành. Quạt phải có khả năng thay đổi lưu lượng không khí trong bếp tối thiểu 4-5 lần mỗi giờ.



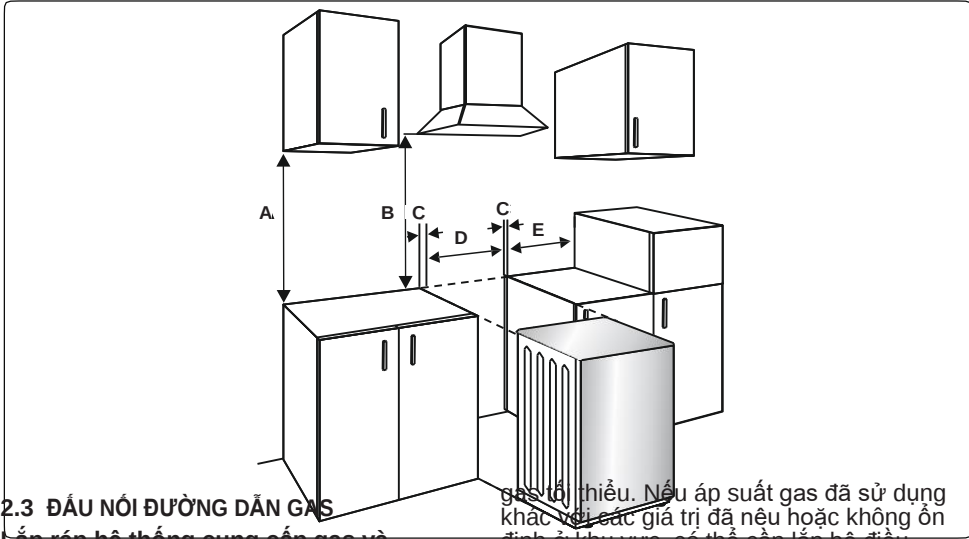
Hướng dẫn chung

- Sau khi gỡ vật liệu đóng gói ra khỏi thiết bị và các phụ kiện của nó, hãy đảm bảo rằng thiết bị không gặp hư hỏng gì. Nếu thấy có hư hỏng thì không nên sử dụng mà hãy liên hệ ngay với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.

- Không để đồ dễ cháy hoặc dễ bắt lửa ở gần thiết bị, chẳng hạn như rèm cửa, dầu, vải, v.v. có thể bắt lửa.
- Mặt tủ và đồ đặc xung quanh thiết bị phải được làm bằng vật liệu chịu được nhiệt độ trên 100°C.
- Không nên đặt thiết bị trực tiếp phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ cấp đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo.
- Thiết bị có thể được đặt gần đồ nội thất khác với điều kiện là tại khu vực đặt thiết bị, chiều cao của đồ nội thất không vượt quá chiều cao của bếp nấu.
- Nếu đồ nội thất nhà bếp cao hơn bếp nấu, đồ nội thất nhà bếp phải cách các cạnh của thiết bị ít nhất 10 cm để không khí lưu thông.
- Cần có khoảng trống tối thiểu 2cm xung quanh thiết bị để không khí lưu thông.
- Nếu lắp máy hút mùi hoặc tủ bếp phía trên thiết bị, khoảng cách an toàn giữa bếp nấu và tủ bếp/máy hút mùi phải tuân theo bảng dưới.

A (mm) Tủ bếp	420
B (mm) Máy hút mùi	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Chiều rộng sản phẩm
E (mm)	100

2.2 HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT BẾP



2.3 ĐẦU NỐI ĐƯỜNG DẪN GAS

Lắp ráp hệ thống cung cấp gas và kiểm tra rò rỉ

Đầu nối thiết bị theo các tiêu chuẩn và quy định hiện hành của địa phương và quốc tế. Trước tiên, hãy kiểm tra loại gas nào được dùng cho bếp. Thông tin này có trên nhãn dán ở mặt sau của bếp. Có thể tìm thấy thông tin liên quan đến các loại gas phù hợp và đầu phun gas phù hợp trong bảng thông số kỹ thuật. Kiểm tra xem áp suất gas cấp có khớp với các giá trị trên bảng thông số kỹ thuật hay không để có thể sử dụng hiệu quả nhất và đảm bảo mức tiêu thụ

gas tối thiểu. Nếu áp suất gas đã sử dụng khác với các giá trị đã nêu hoặc không ổn định ở khu vực, có thể cần lắp bộ điều chỉnh áp suất có sẵn lên đầu vào gas. Nên liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền để thực hiện các điều chỉnh này.

Những vấn đề cần kiểm tra trong quá trình lắp ống nối mềm:

- Nếu việc đấu nối gas được thực hiện bằng ống nối mềm cố định vào đầu vào gas của bếp, thì phải cố định bằng đai siết ống.
- Đầu nối thiết bị bằng một ống ngắn và bền, càng gần nguồn gas càng tốt.
- Chiều dài tối đa cho phép của ống là 1,5 m.
- Thiết bị phải được đấu nối theo tiêu chuẩn khí đốt địa phương có liên quan.
- Ống phải được để xa những khu vực có thể nóng tới nhiệt độ hơn 90°C.
- Ống không được nứt, rách, cong hoặc bị gập.
- Để ống xa các góc sắc nhọn và các vật có thể di chuyển.
- Trước khi lắp, phải đảm bảo ống không bị hỏng. Sử dụng nước có bọt hoặc chất lỏng kiểm tra rò rỉ để thực hiện kiểm tra. Không sử dụng ngọn lửa trần để kiểm tra rò rỉ gas.
- Tất cả các vật dụng bằng kim loại được sử dụng trong quá trình đấu nối gas phải không bị rỉ sét. Kiểm tra thời hạn sử dụng của các thành phần được sử dụng để đấu nối.

Những điểm cần kiểm tra trong quá trình lắp cố định đường nối gas

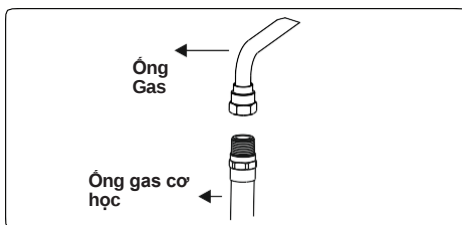
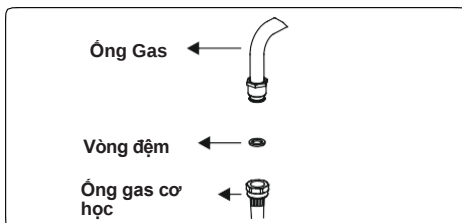
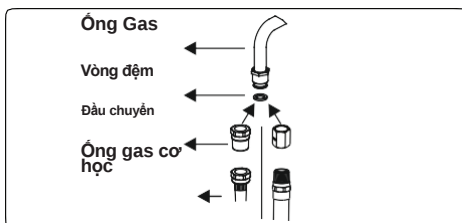
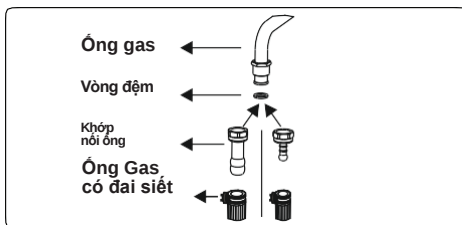
Phương pháp được sử dụng để lắp cố định đường nối gas (đường nối gas bằng ren, ví dụ như bằng đai ốc) thay đổi tùy theo quốc gia đang ở. Các bộ phận phổ biến nhất cho quốc gia sẽ được cung cấp cùng với thiết bị. Bộ phận khác cần thiết có thể được cung cấp dưới dạng phụ tùng thay thế.

Trong quá trình đấu nối, luôn giữ đai ốc trên ống phân phối gas cố định trong khi xoay bộ phận đối xứng. Sử dụng cờ lê có kích thước phù hợp để đấu nối an toàn. Đối với bề mặt giữa các thành phần khác nhau, luôn sử dụng vòng đệm có trong bộ chuyển đổi gas.

Các vòng đệm được sử dụng trong quá trình đấu nối cũng phải phù hợp để sử dụng trong các đường nối gas. Không sử dụng vòng đệm ống nước cho các đường nối gas.

Lưu ý rằng thiết bị này đã sẵn sàng để đấu nối với nguồn cung cấp gas tại quốc gia mà thiết bị được sản xuất. Quốc gia được đánh dấu trên mặt sau của thiết bị. Nếu cần sử dụng thiết bị ở

quốc gia khác, có thể cần sử dụng các cách đấu nối trong hình bên dưới. Trong trường hợp đó, hãy liên hệ với các cơ quan địa phương để biết cách đấu nối gas chính xác.



Bếp phải được lắp đặt và bảo trì bởi kỹ thuật viên có trình độ phù hợp trong việc đấu nối gas theo luật an toàn hiện hành.

⚠ CẢNH BÁO: Không sử dụng ngọn lửa trần để kiểm tra rò rỉ khí gas.

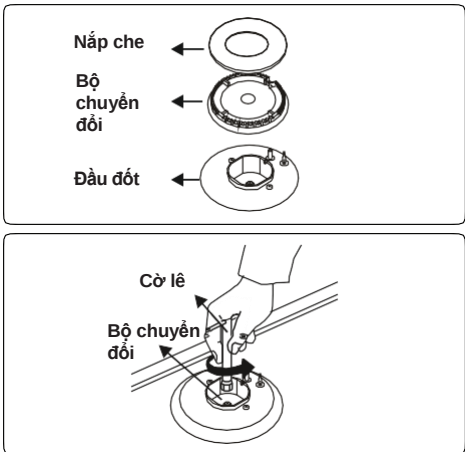
2.4 CHUYỂN ĐỔI LOẠI KHÍ (NẾU CÓ)

Thiết bị được thiết kế để vận hành bằng khí LPG/NG. Đầu đốt khí có thể được điều chỉnh cho phù hợp với các loại khí khác nhau bằng cách thay thế các kim phun tương ứng và điều chỉnh độ dài ngọn lửa tối thiểu phù hợp với khí đang sử dụng. Với mục đích này, cần thực hiện các bước sau.

Thay đổi kim phun

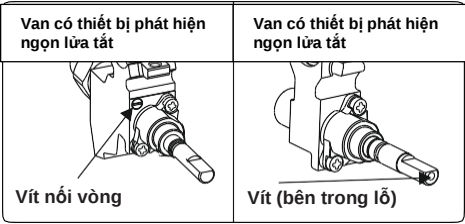
Đầu đốt bếp

- Ngắt nguồn cung cấp gas chính và rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Tháo nắp đầu đốt và bộ chuyển đổi.
- Sử dụng cờ lê 7 mm để tháo các kim phun.
- Thay thế kim phun bằng kim phun khác từ bộ chuyển đổi khí, có đường kính phù hợp với loại khí sẽ sử dụng, theo bảng kim phun khí.



Điều chỉnh mức tối thiểu của ngọn lửa:

Trước hết, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được rút khỏi nguồn điện chính và đường cấp gas đã mở. Mức tối thiểu của ngọn lửa được điều chỉnh bằng vít dẹt nằm trên van. Đối với các van có thiết bị phát hiện ngọn lửa tắt, vít nằm ở bên cạnh trục van như minh họa trong hình. Đối với các van không có thiết bị phát hiện ngọn lửa tắt, vít nằm bên trong trục van như minh họa trong hình. Để điều chỉnh vị trí ngọn lửa dễ dàng hơn, chúng tôi khuyến nghị nên tháo bằng điều khiển (và công tắc nhỏ nếu kiểu bếp đó có) trong quá trình thay đổi. Phải nới lỏng vít nối vòng để chuyển đổi từ LPG sang NG. Để chuyển đổi từ NG sang LPG, phải siết chặt vít nối vòng.



Xác định mức tối thiểu của ngọn lửa

Để xác định mức tối thiểu, hãy bật các đầu đốt và để chúng ở mức tối thiểu. Tháo núm vặn và các vít chỉ có thể tiếp cận được khi các núm vặn được tháo ra. Với một tua vít nhỏ, hãy vặn chặt hoặc nới lỏng vít nối vòng khoảng 90 độ. Khi ngọn lửa có độ dài ít nhất 4mm, gas được phân phối tốt. Đảm bảo rằng ngọn lửa không tắt hẳn khi đi từ mức tối đa đến mức tối thiểu. Dùng tay tạo gió về phía ngọn lửa để xem ngọn lửa có cháy ổn định không.

Thay đổi đường vào gas

Đối với một số quốc gia, đường vào gas có thể khác nhau đối với khí NG/LPG.

Trong trường hợp này, hãy tháo các thành phần đầu nối hiện tại và đai ốc (nếu có) và đầu nối nguồn cung cấp gas mới cho phù hợp. Trong mọi điều kiện, tất cả các thành phần được sử dụng trong đầu nối gas phải được các cơ quan chức năng địa phương và/hoặc quốc tế chấp thuận. Để đầu nối đường dẫn gas, hãy tham khảo mục “Lắp ráp nguồn cung cấp gas và kiểm tra rò rỉ” được nêu ở trên.

2.5 AN TOÀN ĐẦU NỐI ĐIỆN (NẾU CÓ)



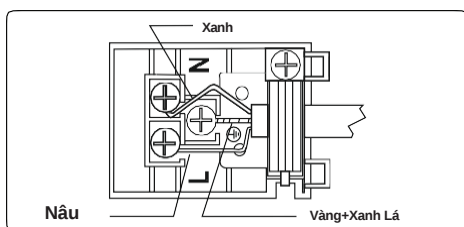
CẢNH BÁO: Việc đấu điện cho thiết bị này phải được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có chuyên môn, làm theo hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.



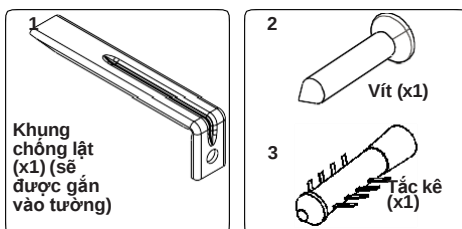
CẢNH BÁO: THIẾT BỊ PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT.

- Trước khi đấu nối thiết bị với nguồn điện, phải kiểm tra điện áp định danh của thiết bị (được in trên nhãn thiết bị) có tương ứng với điện áp điện lưới hiện có hay không và dây điện phải chịu được công suất định danh của thiết bị (cũng được in trên nhãn).

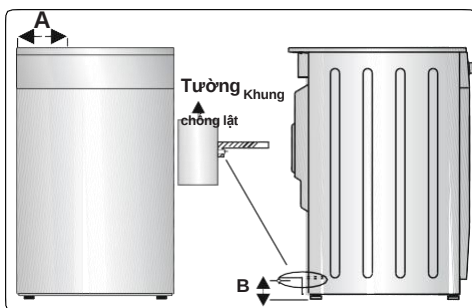
- Trong quá trình lắp đặt, hãy sử dụng cáp cách điện. Việc đấu nối sai cách có thể làm hỏng thiết bị. Nếu cáp lưới điện bị hỏng và cần phải thay thế thì phải được thực hiện bởi người có chuyên môn.
- Không sử dụng bộ chuyển đổi, ổ nhiều lỗ cắm và/hoặc ổ nối dài.
- Dây nguồn phải được để xa các phần tỏa nhiệt cao của thiết bị và không được uốn cong hoặc đè lên làm dây có thể bị hỏng, gây đoản mạch.
Nếu thiết bị không được nối với nguồn điện bằng phích cắm thì phải sử dụng bộ ngắt điện (có khoảng cách tiếp xúc ít nhất 3 mm) để đạt các quy định an toàn.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng nguồn điện 220-240 V~. Nếu là loại nguồn điện khác, hãy liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có chuyên môn.
- Cáp tải điện (H05VV-F) phải đủ dài để có thể kết nối với thiết bị.
- Công tắc có cầu chì phải dễ dàng tiếp cận sau khi thiết bị đã được lắp đặt.
- Đảm bảo tất cả các kết nối được gắn chặt.
- Cố định cáp nguồn vào nẹp dây rồi đóng nẹp lại.
- Các kết nối hộp đấu dây được đặt trên hộp đấu dây.



2.6 BỘ CHỐNG LẬT



Túi đựng tài liệu hướng dẫn có chứa bộ chống lật. Gắn lồng khung chống lật (1) vào tường bằng vít (2) và tắc kê (3), theo các thông số trong hình và bảng bên dưới. Điều chỉnh chiều cao của khung chống lật sao cho thẳng hàng với khe trên bếp và vặn chặt vít. Đẩy thiết bị về phía tường, đảm bảo khung chống lật được lắp vào khe ở mặt sau của thiết bị.

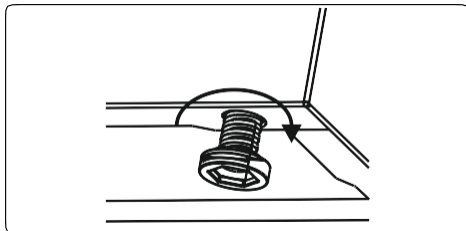


Kích thước sản phẩm (Chiều rộng X Chiều sâu X Chiều cao) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Hai lò nướng)	297.5	52
50x60x90 (Hai lò nướng)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7 ĐIỀU CHỈNH CHÂN THIẾT BỊ

Sản phẩm có bốn chân có thể điều chỉnh. Để vận hành an toàn, điều quan trọng là thiết bị phải được cân bằng phù hợp. Đảm bảo thiết bị cân bằng trước khi nấu. Để tăng chiều cao của thiết bị, hãy xoay chân ngược chiều kim đồng hồ. Để giảm chiều cao của thiết bị, hãy xoay chân theo chiều kim đồng hồ.

Có thể nâng chiều cao của thiết bị lên đến 30 mm bằng cách điều chỉnh chân. Thiết bị rất nặng và chúng tôi khuyến nghị nên có ít nhất 2 người nhấc nó lên. Không kéo thiết bị.

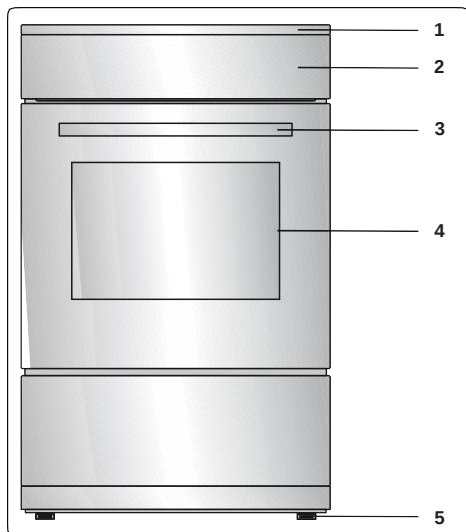


3. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM



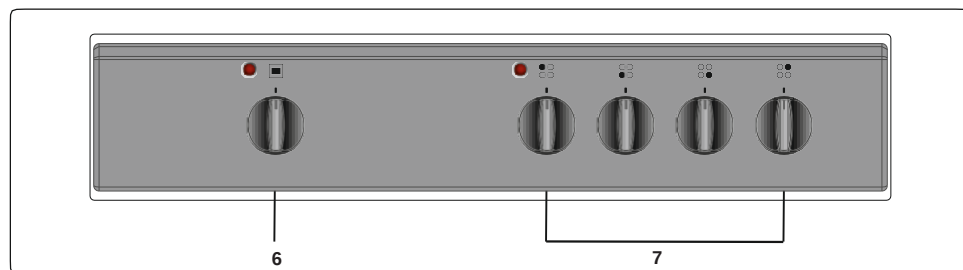
Lưu ý quan trọng: Thông số kỹ thuật của sản phẩm có thể khác nhau và hình thức bên ngoài của thiết bị có thể khác với hình thức thể hiện trong hình bên dưới.

Các bộ phận của bếp



1. Mặt bếp
2. Bảng điều khiển
3. Tay nắm cửa lò nướng
4. Cửa lò nướng
5. Chân có thể điều chỉnh

Bảng điều khiển



- 6 Núm điều khiển chức năng
7. Núm điều chỉnh bếp

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

4.1 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ĐẦU ĐỐT GAS

Bật đầu đốt

Ký hiệu phía trên mỗi nút điều khiển cho biết đầu đốt mà nút điều khiển.

Đánh lửa thủ công đầu đốt gas

Nếu thiết bị không được trang bị thiết bị hỗ trợ đánh lửa hoặc trong trường hợp mạng lưới điện bị lỗi, hãy làm theo các quy trình được nêu dưới đây.

Đối với đầu đốt bếp: Nhấn nút của đầu đốt muốn bật và giữ nguyên trong khi xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nút ở mức 'tối đa'. Tiếp tục nhấn nút và cầm que diêm đang cháy, nến hoặc dụng cụ hỗ trợ thủ công khác vào vòng tròn trên của đầu đốt. Di chuyển nguồn đánh lửa ra xa đầu đốt ngay khi thấy ngọn lửa cháy ổn định.

Đánh lửa bằng điện qua nút điều chỉnh

Nhấn nút của đầu đốt muốn đánh lửa và giữ nguyên trong khi xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nút ở vị trí 90 độ. Công tắc nhỏ bên dưới nút sẽ tạo ra tia lửa qua bugi đánh lửa miễn là nút điều chỉnh còn được giữ. Nhấn nút cho đến khi thấy ngọn lửa cháy ổn định trên đầu đốt.

Thiết bị phát hiện ngọn lửa tắt

Đầu đốt bếp

Bếp được trang bị thiết bị phát hiện ngọn lửa tắt đảm bảo an toàn trong trường hợp ngọn lửa vô tình bị dập tắt. Vì lý do này, trong quá trình đánh lửa, hãy giữ nút cho đến khi thấy ngọn lửa ổn định.

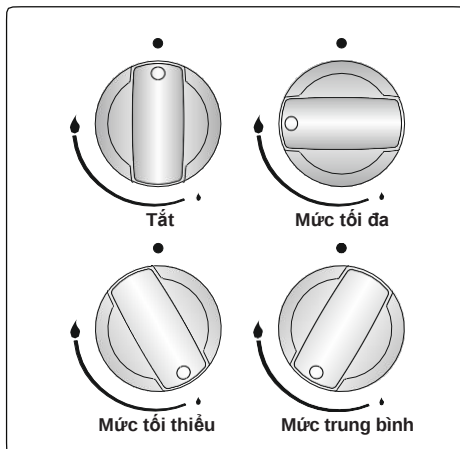
Giữ nút điều chỉnh trong khoảng 10 đến 15 giây sau khi đầu đốt đã cháy. Nhả nút điều chỉnh quá sớm sẽ làm ngọn lửa bị tắt.

Nếu trường hợp như vậy xảy ra, thiết bị này sẽ chặn đường ống dẫn gas của đầu đốt và sẽ tránh tích tụ khí chưa cháy. Đợi 90 giây trước khi bật lại đầu đốt gas đã bị tắt.

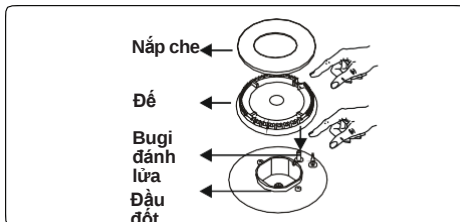
4.2 HƯỚNG DẪN ĐIỀU CHỈNH BẾP

Bếp có đầu đốt

Nút vặn có 3 mức: tắt (0), tối đa (ký hiệu ngọn lửa lớn) và tối thiểu (ký hiệu ngọn lửa nhỏ). Bật đầu đốt với nút vặn ở mức 'tối đa'; sau đó có thể điều chỉnh độ dài ngọn lửa giữa các mức 'tối đa' và 'tối thiểu'. Không bật đầu đốt khi nút vặn ở giữa mức 'tối đa' và 'tắt'.



Sau khi đánh lửa, hãy kiểm tra ngọn lửa bằng mắt thường. Nếu thấy đầu lửa màu vàng, ngọn lửa nhô lên hoặc không ổn định, hãy ngắt luồng khí, sau đó kiểm tra cụm nắp che và để đầu đốt sau khi chúng đã nguội. Đảm bảo không có chất lỏng đọng trên nắp che đầu đốt. Nếu ngọn lửa đầu đốt vô tình bị tắt, hãy tắt đầu đốt, thông gió cho bếp và đợi ít nhất 90 giây trước khi thử đánh lửa lại.



Để tắt đầu đốt, hãy xoay nút đầu đốt đó theo chiều kim đồng hồ đến mức '0' hoặc sao cho vạch đánh dấu trên nút đầu đốt đó hướng lên trên.

Bếp có các đầu đốt có đường kính khác nhau. Người dùng sẽ thấy rằng cách tiết kiệm nhất để sử dụng gas là chọn đầu đốt gas có kích thước phù hợp với kích thước nồi nấu và đưa ngọn lửa xuống mức 'tối thiểu' khi đạt đến mức sôi. Chúng tôi khuyến nghị là luôn đặt nắp nồi nấu để tránh bị thoát nhiệt.

Để đạt được hiệu suất tối đa từ các đầu đốt chính, chúng tôi khuyến nghị nên sử dụng các nồi có đường kính đáy phẳng. Sử dụng các nồi nhỏ hơn kích thước tối thiểu được nêu bên dưới sẽ gây hao tổn năng lượng.

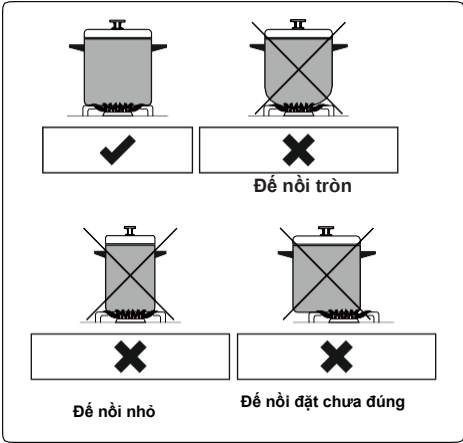
Đầu đốt nhanh / Chảo	22-26 cm
Đầu đốt nhanh vừa	14-22 cm
Đầu đốt phụ	12-18 cm

Đảm bảo rằng đầu ngọn lửa không lan ra khỏi vòng ngoài của nồi chảo vì điều này có thể làm hỏng các phụ kiện bằng nhựa, chẳng hạn như tay nắm.

Tắt van điều khiển gas chính khi đầu đốt không được sử dụng trong thời gian dài.

⚠ CẢNH BÁO:

- Chỉ sử dụng nồi chảo đáy phẳng và dày.
- Đảm bảo đáy nồi khô trước khi đặt lên bếp.
- Nhiệt độ của các bộ phận tiếp cận được có thể tăng cao trong khi thiết bị đang hoạt động. Phải để trẻ em và vật nuôi tránh xa bếp trong và sau khi nấu.
- Sau khi sử dụng, bếp vẫn còn rất nóng trong thời gian dài. Không chạm vào bếp và không đặt bất kỳ vật gì lên trên bếp.
- Không đặt dao, đĩa, thìa và nắp lên bếp vì chúng sẽ bị nóng và có thể gây bỏng nghiêm trọng cho người sử dụng.
- Không để tay nắm nồi chảo hoặc bất kỳ dụng cụ nấu ăn nào khác nhô ra khỏi mép bếp.

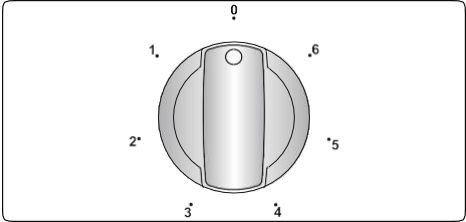


4.3 HƯỚNG DẪN ĐIỀU CHỈNH BẾP

Bếp điện

Bếp điện được điều khiển bằng núm vặn có 6 mức.

Có thể vận hành bếp điện bằng cách chuyển núm điều khiển sang một trong các mức này. Gắn mỗi núm điều khiển bếp, có một ký hiệu nhỏ cho biết bếp điện nào được núng đó điều khiển. Đèn bật/tắt trên bảng điều khiển cho biết bếp điện nào đang được sử dụng.

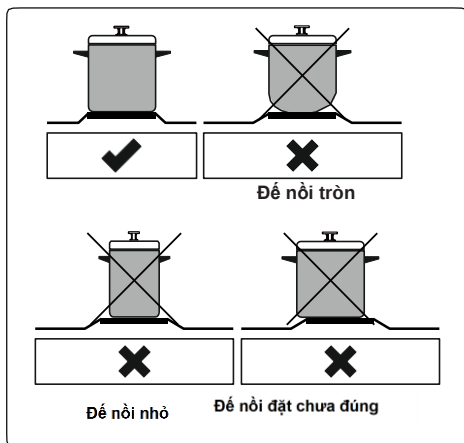


Vị trí núm	Chức năng
0	Tắt
1	Để làm tan chảy bơ, v.v. và đun một lượng nhỏ nước
2	Để đun lượng nước lớn hơn. Để nấu kem và nước sốt
3	Để rã đông thực phẩm
4	Để nấu thịt và cá miếng mỏng
5	Để nướng thịt và làm bít tết
6	Để đun sôi một lượng lớn nước hoặc chiên

⚠ CẢNH BÁO:

- Khi vận hành bếp điện lần đầu hoặc sau khi không sử dụng bếp trong thời gian dài, cần loại bỏ hơi ẩm có thể tích tụ xung quanh các bộ phận điện của bếp. Để thực hiện việc này, hãy chạy bếp điện ở chế độ thấp nhất trong khoảng 20 phút.
- Không vận hành bếp điện khi không có nồi chảo trên bếp vì có thể làm biến dạng bếp.
- Chỉ sử dụng nồi chảo đáy phẳng và dày.
- Đảm bảo đáy nồi khô trước khi đặt lên bếp điện.

- Khi bếp điện đang hoạt động, hãy đảm bảo rằng nồi chảo được đặt chính giữa bếp.
- Không sử dụng nồi chảo có đường kính nhỏ hơn hoặc lớn hơn đường kính của bếp điện vì sẽ gây lãng phí năng lượng.



- Nên luôn đẩy nắp nồi để tránh bị thoát nhiệt.
- Nhiệt độ của các bộ phận tiếp cận được có thể tăng cao khi thiết bị đang hoạt động. Phải để trẻ em và vật nuôi tránh xa bếp trong khi sử dụng và chờ đến khi bếp nguội hoàn toàn sau khi sử dụng.
Nếu thấy có vết nứt trên mặt bếp, phải tắt bếp ngay lập tức và phải được thay thế bởi nhân viên dịch vụ hoặc kỹ thuật viên được ủy quyền.

4.4 HƯỚNG DẪN ĐIỀU CHỈNH LÒ NƯỚNG

Núm điều khiển chức năng lò nướng

Xoay núm xoay đến biểu tượng tương ứng của chức năng nướng mong muốn. Để biết chi tiết về các chức năng khác nhau, hãy xem mục "Chức năng lò nướng"

Núm điều chỉnh nhiệt độ lò nướng

Sau khi chọn chức năng nướng, hãy xoay núm này để đặt nhiệt độ mong muốn. Đèn điều nhiệt của lò sẽ sáng khi bộ điều nhiệt hoạt động để làm nóng lò hoặc duy trì nhiệt độ.

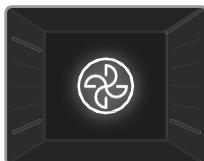
Các chức năng của lò nướng

* Các chức năng của lò nướng có thể khác nhau tùy theo mẫu sản phẩm.



Chức năng rã đông:

Đèn báo của lò sẽ bật sáng và quạt sẽ bắt đầu chạy. Để sử dụng chức năng rã đông, hãy đặt thực phẩm đông lạnh vào lò trên vỉ ở khe thứ ba từ dưới lên. Nên đặt khay nướng bên dưới thực phẩm đang rã đông để hứng nước đá tan. Chức năng này sẽ không nấu hoặc nướng thức ăn mà chỉ giúp rã đông thức ăn.



Chức năng Turbo:

Bộ điều nhiệt và đèn báo của lò sẽ bật, bộ phận gia nhiệt và quạt sẽ bắt đầu hoạt động.

Chức năng Turbo phân tán nhiệt đều trong lò nên mọi thực phẩm trên các vỉ sẽ chín đều. Nên làm nóng sơ bộ lò khoảng 10 phút.

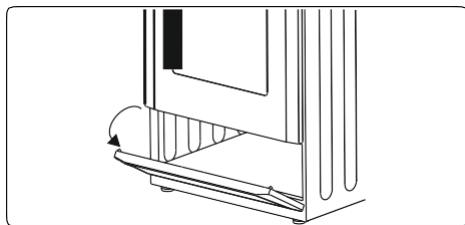
4.5 CÁC PHỤ KIỆN KÈM THEO

Ngăn chứa dạng nắp đậy

Thiết bị bao gồm một ngăn để lưu trữ các phụ kiện như khay, kệ, vỉ hoặc nồi và chảo cỡ nhỏ.



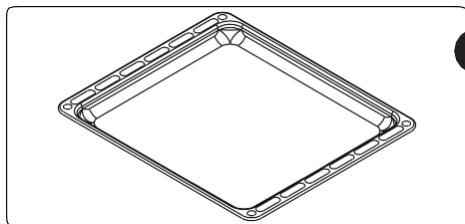
CẢNH BÁO: Bề mặt bên trong của ngăn chứa có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Không cất giữ thực phẩm, nhựa hoặc vật liệu dễ cháy nào trong ngăn này.



Khay đáy nướng

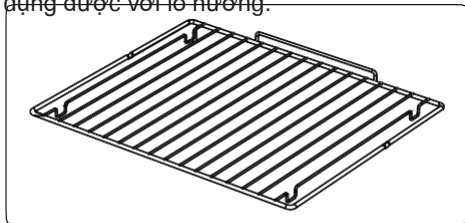
Khay đáy nướng được tối ưu để nướng bánh bột nhào.

Để đảm bảo khay được đặt đúng vị trí, hãy đặt khay vào giá và đẩy khay vào trong cùng.



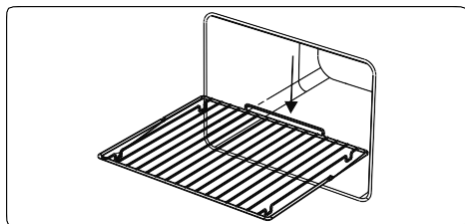
Vỉ nướng

Vỉ nướng được tối ưu để nướng hoặc chế biến thực phẩm trong các hộp đựng sử dụng được với lò nướng.



CẢNH BÁO

Đặt vỉ vào giá tương ứng nào trong khoang lò đúng cách và đẩy nó vào trong cùng.



5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

5.1 HƯỚNG DẪN CHUNG



CẢNH BÁO: Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi tiến hành vệ sinh.

Hướng dẫn chung

- Kiểm tra xem chất làm sạch có phù hợp và được nhà sản xuất khuyến nghị hay không trước khi sử dụng trên thiết bị này.

Sử dụng chất tẩy rửa dạng kem hoặc chất tẩy rửa dạng lỏng không chứa hạt. Không sử dụng kem có tính kiềm (ăn mòn), bột làm sạch có

tính mài mòn, cuộn kim loại hoặc dụng cụ cứng vì chúng có thể làm hỏng bề mặt bếp.

Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa các hạt vì chúng có thể làm xước kính, các bộ phận có tráng men và/hoặc được sơn trên thiết bị.

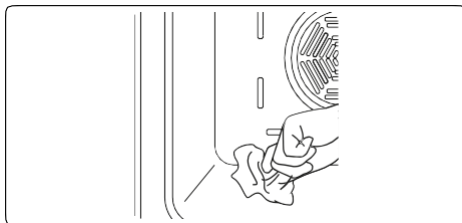
- Nếu có chất lỏng tràn ra, hãy làm sạch chúng ngay lập tức để tránh làm hư hỏng các bộ phận.



Không sử dụng thiết bị vệ sinh hơi nước để vệ sinh bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.

Vệ sinh bên trong lò nướng

- Khi lò còn ấm là lúc lớp tráng men bên trong lò được làm sạch hiệu quả nhất.
- Lau sạch lò bằng vải mềm ngâm trong nước xà phòng sau mỗi lần sử dụng. Sau đó, lau lại lò bằng khăn ướt và để khô.
- Thỉnh thoảng có thể sử dụng chất tẩy rửa dạng lỏng để làm sạch hoàn toàn lò nướng.



Vệ sinh bếp gas

- Vệ sinh bếp gas thường xuyên.
- Tháo bỏ các kiềng, nắp che và để cửa đầu đốt bếp.
- Lau sạch bề mặt bếp bằng vải mềm thấm nước xà phòng. Sau đó, lau lại bề mặt bếp bằng vải ướt và để khô.
- Rửa và tráng sạch nắp che đầu đốt bếp. Không để chúng ướt. Lau khô ngay bằng khăn khô.
- Đảm bảo lắp lại tất cả các bộ phận một cách chính xác sau khi vệ sinh.
- Bề mặt của kiềng có thể bị trầy xước theo thời gian do sử dụng. Đây không phải là lỗi sản xuất.



Không sử dụng miếng chà kim loại để vệ sinh bất kỳ bộ phận nào của bếp.



Đảm bảo không có nước trong đầu đốt vì có thể làm tắc kim phun.

Vệ sinh bộ phận gia nhiệt bếp điện (nếu có)

- Vệ sinh bộ phận gia nhiệt bếp điện thường xuyên.
- Lau sạch bếp điện bằng vải mềm thấm nước. Sau đó, chạy bếp điện trong một thời gian ngắn để sấy khô hoàn toàn.

Vệ sinh kính

- Thường xuyên lau chùi các bộ phận có kính của thiết bị.
- Dùng nước lau kính để lau sạch bên trong và bên ngoài bộ phận có kính. Sau đó, rửa sạch và lau khô bằng vải khô.

Vệ sinh các bộ phận tráng men

- Vệ sinh các bộ phận tráng men của thiết bị thường xuyên.
- Lau sạch các bộ phận tráng men bằng vải mềm thấm nước xà phòng. Sau đó, lau lại bằng vải ẩm và để khô.



Không được vệ sinh các bộ phận tráng men khi chúng vẫn còn nóng sau khi nấu.



Không để giấm, cà phê, sữa, muối, nước, chanh hoặc nước chua trên bộ phận tráng men trong thời gian dài.

Vệ sinh các bộ phận bằng inox (nếu có)

- Thường xuyên vệ sinh các bộ phận inox của thiết bị.
- Lau sạch các bộ phận inox bằng vải mềm thấm nước. Sau đó, lau thật khô bằng vải khô.



Không làm sạch các bộ phận inox khi chúng vẫn còn nóng sau khi nấu.



Không để giấm, cà phê, sữa, muối, nước, nước chanh hoặc nước cốt cà chua đổ lên bộ phận inox trong thời gian dài.

Làm sạch bề mặt được sơn (nếu có)

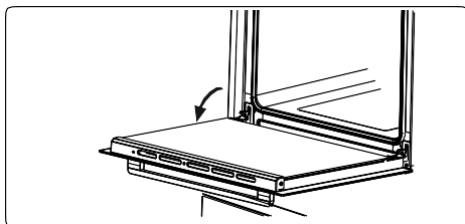
Các vết cà chua, bột cà chua, nước cốt cà chua, chanh, các chất dẫn chất từ dầu, sữa, thực phẩm có đường, đồ uống có đường và cà phê phải được làm sạch ngay bằng vải nhúng nước ấm. Nếu những vết bẩn này không được làm sạch và để khô trên bề mặt thì KHÔNG nên chà xát bằng vật cứng (vật nhọn,

búi cọ rửa bằng thép và nhựa, miếng rửa chén có thể làm hỏng bề mặt) hoặc chất tẩy rửa có chứa hàm lượng cồn cao, chất tẩy vết bẩn, chất tẩy nhờn, hóa chất mài mòn bề mặt. Do sự ăn mòn có thể xảy ra trên bề mặt sơn tĩnh điện và có thể xuất hiện vết đốm gỉ. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về mọi thiệt hại do sử dụng dụng cụ hoặc phương pháp làm sạch không phù hợp.

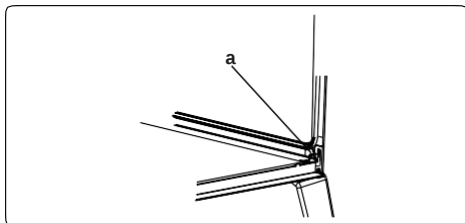
Hướng dẫn tháo cửa lò

Trước khi vệ sinh kính cửa lò, phải tháo cửa lò ra theo các bước bên dưới.

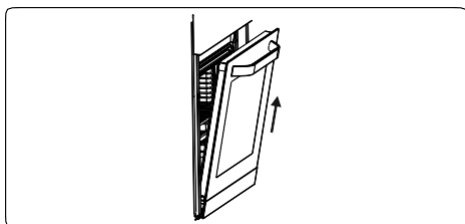
1. Mở cửa lò.



2. Mở chốt (a) (bằng tước nơ vít) đến vị trí mở hoàn toàn.



3. Đóng cửa gần như ở vị trí đóng hoàn toàn và tháo cửa bằng cách kéo nó về phía người tháo.



5.2 HƯỚNG DẪN BẢO TRÌ



CẢNH BÁO: Việc bảo trì thiết bị này chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.

Các lưu ý khác

- Kiểm tra định kỳ thời hạn sử dụng của đường ống kết nối gas.
- Kiểm tra định kỳ đường ống kết nối gas. Nếu phát hiện hỏng hóc, hãy liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ được ủy quyền để được đổi.
- Nếu phát hiện lỗi khi thao tác các nút điều chỉnh của thiết bị, hãy liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ được ủy quyền.

6. XỬ LÝ SỰ CỐ VÀ VẬN CHUYỂN

6.1 XỬ LÝ SỰ CỐ



Nếu người sử dụng vẫn gặp sự cố với thiết bị của mình sau khi thực hiện các bước khắc phục sự cố cơ bản này, vui lòng liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có chuyên môn.

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Đầu đốt của bếp không hoạt động.	Đầu đốt có thể đang ở vị trí ‘tắt’. Áp suất gas cung cấp có thể không chính xác. Nguồn điện (nếu thiết bị có kết nối điện) đã bị tắt.	Kiểm tra vị trí của nút điều khiển. Kiểm tra nguồn cung cấp gas và áp suất gas. Kiểm tra xem có điện không. Ngoài ra, hãy kiểm tra xem các thiết bị nhà bếp khác có hoạt động không.
Đầu đốt của bếp không cháy.	Nắp che và đế đầu đốt không được lắp đúng cách. Áp suất gas cung cấp có thể không chính xác. Bình LPG (nếu có) có thể đã cạn. Nguồn điện (nếu thiết bị có kết nối điện) đã bị tắt.	Đảm bảo các bộ phận của đầu đốt được lắp đúng vị trí. Kiểm tra nguồn cung cấp gas và áp suất gas. Bình khí LPG có thể cần thay thế. Kiểm tra xem có điện không. Ngoài ra, hãy kiểm tra xem các thiết bị nhà bếp khác có hoạt động không.
Ngon lửa màu cam/vàng.	Nắp che và đế đầu đốt không được lắp đúng cách. Thành phần khí khác nhau.	Đảm bảo các bộ phận của đầu đốt được lắp đúng vị trí. Do thiết kế của đầu đốt, ngọn lửa có thể có màu cam/vàng ở một số khu vực nhất định của đầu đốt. Nếu vận hành thiết bị bằng khí đốt tự nhiên, khí đốt tự nhiên của thành phố có thể có thành phần khác. Không vận hành thiết bị trong vài giờ.
Đầu đốt không cháy hoặc chỉ cháy nhỏ.	Các bộ phận của đầu đốt có thể không được sạch hoặc khô.	Đảm bảo các bộ phận của thiết bị khô và sạch.
Đầu đốt phát ra tiếng ồn.	-	Điều này là bình thường. Tiếng ồn có thể giảm khi bếp nóng lên.
Có tiếng ồn	-	Một số bộ phận kim loại trên bếp phát ra tiếng ồn khi sử dụng là điều bình thường.
Không thể bật bếp hoặc vùng nấu.	Không có điện.	Kiểm tra cầu chì của thiết bị. Kiểm tra xem có bị mất điện không bằng cách thử các thiết bị điện tử khác.
Bếp tỏa mùi trong lần nấu đầu tiên.	Do thiết bị mới.	Đun nóng một nồi nước đầy trên mỗi vùng nấu trong 30 phút.
Lò nướng bật không lên.	Nguồn điện bị tắt.	Kiểm tra xem có điện hay không. Đồng thời kiểm tra xem các thiết bị khác trong bếp có hoạt động không.
Không tỏa nhiệt hoặc lò không nóng lên.	Nhiệt độ lò nướng được đặt không chính xác. Cửa lò mở.	Kiểm tra xem nút điều chỉnh nhiệt độ đã được đặt đúng chưa.

Nướng không được đều.	Vì nướng được đặt không đúng vị trí.	Kiểm tra xem nhiệt độ khuyến nghị và vị trí vì nướng đang được sử dụng. Không nên thường xuyên mở cửa trừ khi nướng những món cần phải lật. Nếu mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ bị hạ và điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu quả nướng.
Đèn lò nướng (nếu có) không sáng.	Đèn bị hỏng. Nguồn điện bị ngắt hoặc tắt.	Thay đèn theo hướng dẫn. Đảm bảo nguồn điện được bật ở ổ cắm trên tường.
Quạt lò nướng (nếu có) ồn.	Vì nướng rung.	Kiểm tra xem lò có đặt cân không. Kiểm tra xem các vì nướng và dụng cụ nướng có bị rung hoặc chạm vào mặt sau của lò không.

6.2 VẬN CHUYỂN

Nếu cần di chuyển sản phẩm, hãy sử dụng bao bì sản phẩm và thùng đựng ban đầu. Tuân thủ các yêu cầu vận chuyển trên bao bì. Dán tất cả các bộ phận rời vào sản phẩm để tránh làm hỏng sản phẩm trong quá trình vận chuyển.

Nếu không có bao bì ban đầu, hãy chuẩn bị thùng để vận chuyển thiết bị, đặc biệt là phải bảo vệ bề mặt bên ngoài của sản phẩm khỏi va chạm.

7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

7.1 THÔNG SỐ KIM PHUN

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h I3B/P VN Loại:1	LPG G30/28 mbar
ĐẦU ĐỐT LOẠI LỚN	
ĐƯỜNG KÍNH CỦA KIM PHUN (1/100mm)	85
CÔNG SUẤT ĐỊNH MỨC (KW)	3
MỨC TIÊU THỤ	218,1 g/h
ĐẦU ĐỐT LOẠI VỪA	
ĐƯỜNG KÍNH CỦA KIM PHUN (1/100mm)	65
CÔNG SUẤT ĐỊNH MỨC (KW)	1,75
MỨC TIÊU THỤ	127,2 g/h
ĐẦU ĐỐT LOẠI NHỎ	
ĐƯỜNG KÍNH CỦA KIM PHUN (1/100mm)	50
CÔNG SUẤT ĐỊNH MỨC (KW)	1
MỨC TIÊU THỤ	72,7 g/h

7.2 NHÃN NĂNG LƯỢNG

Hãng		KAFF[®]
Mẫu		KF-FRT6604GAC
Loại lò nướng		ĐIỆN
Khối lượng	kg	37,9
Chỉ số hiệu quả năng lượng - thông thường		-
Chỉ số hiệu quả năng lượng – đối lưu		93,3
Hạng tiết kiệm năng lượng		A
Tiêu thụ năng lượng (điện) - thông thường	kWh/chu trình	-
Tiêu thụ năng lượng (điện) - đối lưu	kWh/ chu trình	0,78
Số khoang lò		1
Nguồn nhiệt		ĐIỆN
Dung tích	l	68
Lò nướng này tuân thủ tiêu chuẩn EN 60350-1		
Lời khuyên tiết kiệm năng lượng Lò nướng - Nên nướng nhiều món một lúc. - Để thời gian làm nóng sơ bộ ngắn. - Không kéo dài thời gian nướng. - Đừng quên tắt lò khi nướng xong. - Không mở cửa lò trong khi nướng.		

Hãng		KAFF[®]
Mẫu		KF-FRT6604GAC
Loại bếp		Kết hợp
Số lượng vùng nấu		4
Công nghệ gia nhiệt-1		Gas
Kích thước-1	cm	Phụ
Hiệu quả sử dụng năng lượng -1	%	NA
Công nghệ gia nhiệt-2		Gas
Kích thước -2		Nhanh vừa
Hiệu quả sử dụng năng lượng -2	%	59,0
Công nghệ gia nhiệt-3		Gas
Kích thước -3	cm	Nhanh
Hiệu quả sử dụng năng lượng -3	%	57,0
Công nghệ gia nhiệt-4		Bếp điện
Kích thước -4	cm	Ø18,0
Tiêu thụ năng lượng-4	Wh/kg	193,0
Tiêu thụ năng lượng của bếp	Wh/kg	193,0
Hiệu quả sử dụng năng lượng của bếp	%	58,0
Bếp tuân thủ tiêu chuẩn EN 60350-2, EN 30-2-1		
Lời khuyên tiết kiệm năng lượng Bếp - Sử dụng nồi chảo có đáy phẳng. - Sử dụng nồi chảo có kích thước phù hợp. - Sử dụng nồi chảo có nắp. - Giảm lượng nước hoặc chất béo. - Khi nước bắt đầu sôi, hãy giảm mức gia nhiệt đã đặt.		

