



TRUNG TÂM BẢO HÀNH

HOTLINE TRUNG TÂM HỖ TRỢ KHÁCH HÀNG: **1900.636.881**

TP. HỒ CHÍ MINH: CTY TNHH THƯƠNG MẠI MÊKÔNG
TRỤ SỞ CHÍNH - SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH
 38/3 Nguyễn Văn Trỗi, Phường 15, Quận Phú Nhuận
 Tel: (84-28) 3997 6559 - Fax: (84-28) 3997 6558

HÀ NỘI: CHI NHÁNH - SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH
 Số 37 Võ Chí Công, Phường Nghĩa Đô, Quận Cầu Giấy
 Tel: (84-24) 3200 9369 - Fax: (84-24) 3200 9169

ĐÀ NẴNG: SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH
 377 Nguyễn Văn Linh, Phường Thạc Gián, Quận Thanh Khê
 Tel: (84-236) 628 2423

CẦN THƠ: SHOWROOM - TRUNG TÂM BẢO HÀNH
 157 Lý Tự Trọng, P. An Phú, Q. Ninh Kiều
 Tel: (84-292) 3764 441

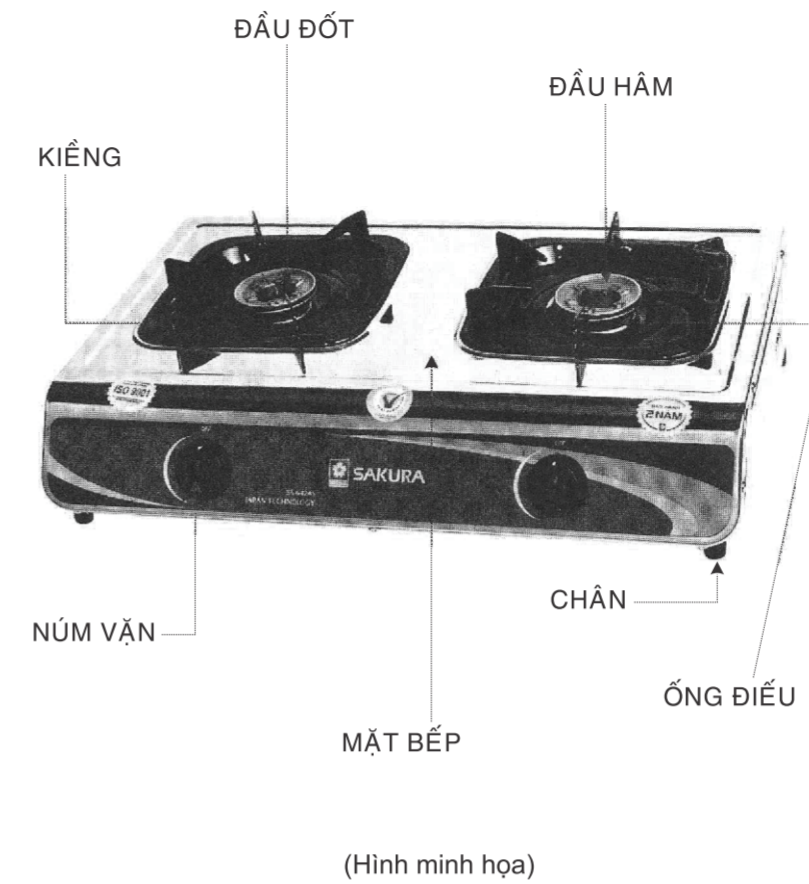
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP GAS DƯƠNG SAKURA

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TRƯỚC KHI DÙNG



CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI MÊKÔNG
 38/3 Nguyễn Văn Trỗi, P. 15, Q. Phú Nhuận, TP. HCM
 Tel: (84-28) 3997 6559 Fax: (84-28) 3997 6558
 www.mekogas.com.vn

LINH KIỆN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP GAS DƯƠNG SAKURA | 1

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ CÁC SỰ CỐ THÔNG THƯỜNG

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Đánh lửa không cháy	Van bình gas không mở	Trả lại núm đánh lửa về vị trí "OFF" và mở van bình gas
	Không khí còn dư trong ống dẫn	Bật núm đánh lửa về vị trí ON và nghe tiếng click. Giữ núm đánh lửa tại vị trí này trong khoảng từ 3-5 giây. Trả núm về vị trí OFF. Lặp lại thao tác này vài lần cho tới khi lửa bắt cháy tốt và đều đặn.
	Ống dẫn bị gấp hay nghẹt ống	Nắn ống thẳng lại hoặc thay thế ống mới
	Bị nghẹt đầu phun gas bởi bụi bẩn hay vật lạ	Làm vệ sinh và thông lại đầu phun bằng dụng cụ thích hợp hoặc liên lạc với người bán hàng.
	Điện cực đánh lửa bị bẩn hoặc cách điện	Lau sạch bằng vải khô
Người thấy mùi gas	Ống dẫn bị nứt hay thủng	Thay thế ống mới
	Ống mềm lắp không chặt	Tháo và nối lại ống mới cho thích hợp
	Van bình gas hở	Yêu cầu người bán hàng thay thế hoặc sửa chữa
Ngọn lửa bay khỏi đầu đốt và cháy không ổn định, có tiếng ồn	Điều chỉnh không khí chưa thích hợp	Điều chỉnh lại cho đúng
	Đầu đốt lắp không đúng	Cố định đầu đốt tại vị trí thích hợp
	Rãnh thoát gas ở chụp đầu đốt bị nghẹt	Làm sạch lại chụp đầu đốt
	Đầu phun gas bị nghẹt	Yêu cầu người bán hàng thay thế hoặc sửa chữa

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

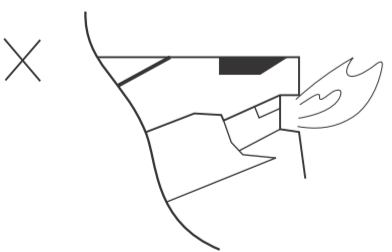
BẾP GAS DƯƠNG SAKURA | 6



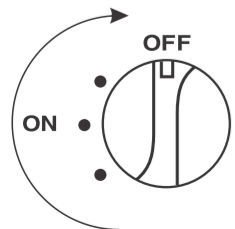
Vòng sáng mỏng chung quanh ngọn lửa (TỐT)



Không đủ không khí (KHÔNG TỐT)



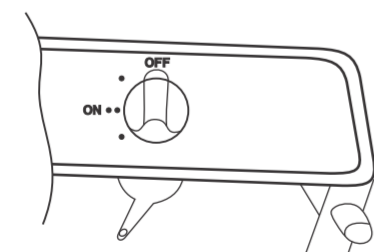
Quá nhiều không khí (KHÔNG TỐT)



3. ĐIỀU CHỈNH KHÔNG KHÍ ĐỂ CÓ NGỌN LỬA TỐT NHẤT

Sau khi đánh lửa, ngọn lửa đã cháy trên đầu đốt thì sử dụng tay gạt tấm chắn gió bên trong thân bếp để điều chỉnh lượng không khí tạo ra ngọn lửa màu xanh đậm. Đây là ngọn lửa tốt nhất, cho nhiệt lượng cao nhất.

Cần gạt điều chỉnh không khí nằm ngay trên cụm đánh lửa rất tiện lợi cho người sử dụng.



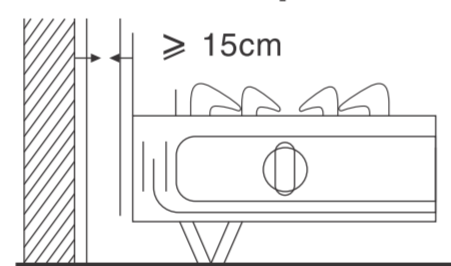
CẦN CHỈNH GIÓ

4. TẮT LỬA

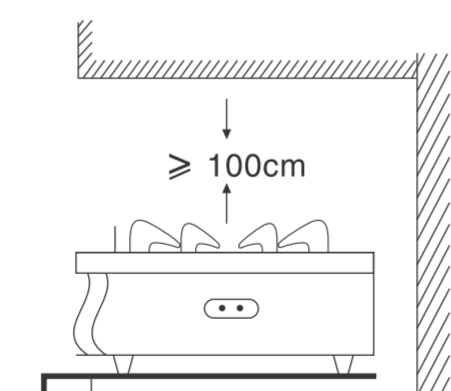
Xoay núm vận về vị trí "OFF" cho đến khi nghe tiếng click nhẹ.

Không được quên tắt bình gas sau khi sử dụng.

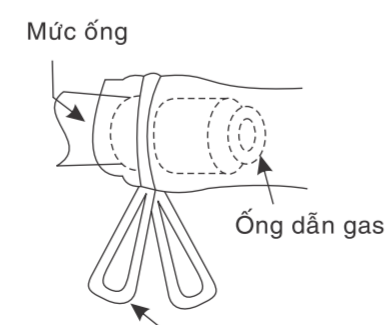
LẮP ĐẶT BẾP



Hình 1



Hình 2



Hình 3

1 Đặt bếp vào nơi thoáng khí và chắc chắn, cách bề mặt xung quanh để bắt lửa (như bề mặt tường, tủ...) tối thiểu là 15cm. (Hình 1)

Trong trường hợp có giá treo trên mặt bếp gas, khoảng cách giữa mặt bếp và mặt dưới của giá treo phải >=100cm. (Hình 2)

2 Kiểm tra các linh kiện: Béc đồng, kiếng, nút đánh lửa xem có đặt đúng vị trí chưa.

3 Chỉ dùng gas hóa lỏng. (L.P.Gas)

4 Lắp ống dẫn mềm vào đầu nối ống dẫn gas của bếp. Không sử dụng ống dẫn bằng nhựa có gốc vinyl vì nhựa này có thể bị hư hỏng do tác động của gas. Kẹp chặt các đầu nối ống bằng các cổ đế hoặc các hàm kẹp ống. (Hình 3)

NHỮNG ĐIỀU CẦN ĐẶC BIỆT CHÚ Ý

1 Không sử dụng các loại gas khác với loại được ghi trên nhãn bếp.

2 Chỉ dùng bếp để nấu. Để tránh các tai nạn có thể xảy ra, không được sấy các loại khăn tắm, quần áo... trên bếp.

3 Tránh che ngọn lửa bởi các vật cản và tránh để các vật dễ cháy như giấy, vải... gần bếp.

4 Sử dụng bếp trong phòng được thông gió tốt nhưng không được đối diện với các hướng gió lùa.

5 Không sử dụng các ống dẫn gas đã quá cũ, vì ống có thể bị nứt và mất khả năng đàn hồi ở các đầu ống. Do vậy để dẫn tới việc rò rỉ gas.

6 Ống cao su dẫn gas không chạm vào bất kỳ phần nào của thân bếp và không bị luồn dưới gầm bếp.

7 Trong lúc dùng bếp, không được rời khỏi bếp. Tắt bếp bằng cách xoay núm đánh lửa về vị trí tắt và khóa bình gas sau mỗi lần sử dụng.

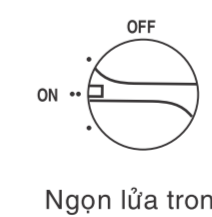
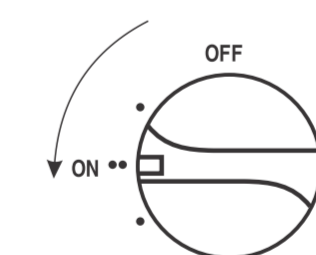
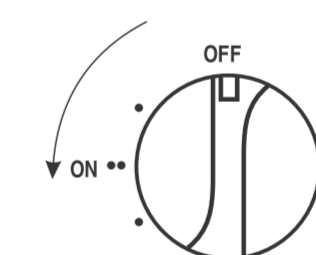
8 Trong lúc nấu, nếu thấy hiện tượng cháy bất thường, ngay lập tức phải khóa van bình gas và kiểm tra lại bếp, tham khảo thêm phần "Hướng dẫn xử lý sự cố thông thường"

9 Tránh chạm vào đầu đốt, kiếng bếp, khay chắn... ngay sau khi sử dụng hoặc đang sử dụng.

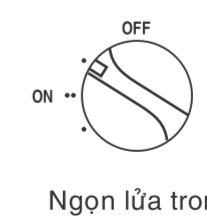
10 Nếu phát hiện rò rỉ gas, khóa ngay van bình gas, mở các cửa sổ, báo cho người bán hàng biết để sửa chữa. Nghiêm cấm việc bật tắt các công tắc điện hay làm bất cứ động tác gì có thể gây ra tia lửa như sử dụng quạt gas, bật diêm,...

11 Nếu nghi ngờ bếp bị hư hỏng, không được sử dụng bếp liên tục mà phải báo cho người bán hàng biết để xử lý.

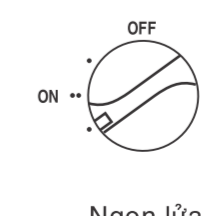
CÁCH SỬ DỤNG



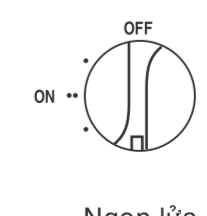
Ngọn lửa trong và ngoài cao



Ngọn lửa trong và ngoài thấp



Ngọn lửa đầu hầm cao



Ngọn lửa đầu hầm thấp

1. ĐÁNH LỬA:

Trước khi thực hiện đánh lửa, cần đảm bảo núm đánh lửa ở vị trí OFF và van bình gas đã mở sẵn sàng

Thực hiện việc đánh lửa bằng cách nhấn và xoay núm vận theo ngược chiều kim đồng hồ về hướng vị trí ON cho tới khi nghe tiếng click (đối với bếp đánh lửa bằng manheto) hoặc tới khi không tiếp tục xoay được nữa (đối với bếp đánh lửa bằng IC). Giữ núm tại vị trí này từ 3-5 giây, nếu thấy lửa cháy tốt thì thả tay nhấn và tiếp tục điều chỉnh ngọn lửa cho phù hợp với việc nấu. Nếu lửa chưa cháy thì trả núm về vị trí OFF và lặp lại thao tác như trên.

2. ĐIỀU CHỈNH NGỌN LỬA:

Điều chỉnh ngọn lửa bằng cách xoay núm vận tới vị trí thích hợp giữa khoảng "ON" và "OFF".

Tại mỗi vị trí núm vận, cần điều chỉnh nhẹ nhàng lên hay xuống để có được ngọn lửa vừa ý.

Lưu ý: Các bếp có đầu hầm thì điều chỉnh ngọn lửa có thể theo cả hai hướng xoay của núm vận chứ không phải chỉ có giữa khoảng "ON" và "OFF".