

TEKA GROUP

QUỐC GIA	THÀNH PHỐ	CÔNG TY	CC	SDT	FAX
Australia	Victoria	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	3 95506150
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	1 866 8082
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	2 466 7687
Bulgaria	Sofia	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	2 4386 097
Trung Quốc	Thượng Hải	TEKAINTERNATIONALTRADING (Shanghai)	86	21 5116 8841	21 51168844
Cộng Hòa Séc	Li ben	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	2 84 691923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR S.A.	593	4 2251174	342 250 693
Pháp	Cergy Pontoise	TEKA FRANCE S.A.S	33	1 343 01597	1 343 01598
ĐỨC	Haiger	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	771 814110
Hy Lạp	Athens	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	210 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	1 3542115
Indonesia	Jakarta	PT TEKABUANA	62	21 390 5274	21 390 5279
Ý	Frosinone	TEKA ITALIA S.PA	39	0755 898271	0755 294681
Hàn Quốc	Seoul	TEKA KOREA CO., LTD.	82	2 5994444	22 345 668
Malaysia	Selangor	TEKAKÜCHENTECHNIK(MALAYSIA)SDN.	60	3 7620 1600	3 76201626
Mexico	Darnl Ehsan Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.S. de C.V.	52	555133 0493	55 5762 0517
Pakistan	Lahore	KUPPERSBUSCH-TEKAPAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 631 2182	42 631 2183
Poland	Pruszkow	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Bồ Đào Nha	Lihavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 500	234 325 457
Nga	Moscow	TEKARUS LLC	7	095 7374690	095 7374689
Singapore	Singapore	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	67346881
Tây Ban Nha	Santander	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942 355050	942 324499
Thái Lan	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO., LTD.	66	2 6424888	26425448
Thổ Nhĩ Kỳ	Istanbul	TEKATEKNIK MUTFAK	90	2122883134	212 274 56 86
Ukraina	Kiev	TEKA UA	380	44 272 33 90	44 279 58 54
Vương Quốc Ả rập	Dubai	TE KA KÜCHE NTECHNIK M DDL E E AST FZE	971	4 887 2912	4 887 2913
Vương Quốc Anh	Milton Abingdon	TEKAPRODUCTS LTD.	44	1235861916	1235 835107
Hoa Kỳ	Tampa, Florida	TEKA USA INC.	1	813 2888820	813 2888604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A	58	2122912821	2122912825



Teka Industrial S.A.
 Cajo, 17
 39011 Santander (Tây Ban Nha)
 SDT: 34- 942 355050
 Fax: 34 - 942 347694
<http://www.teka.es>

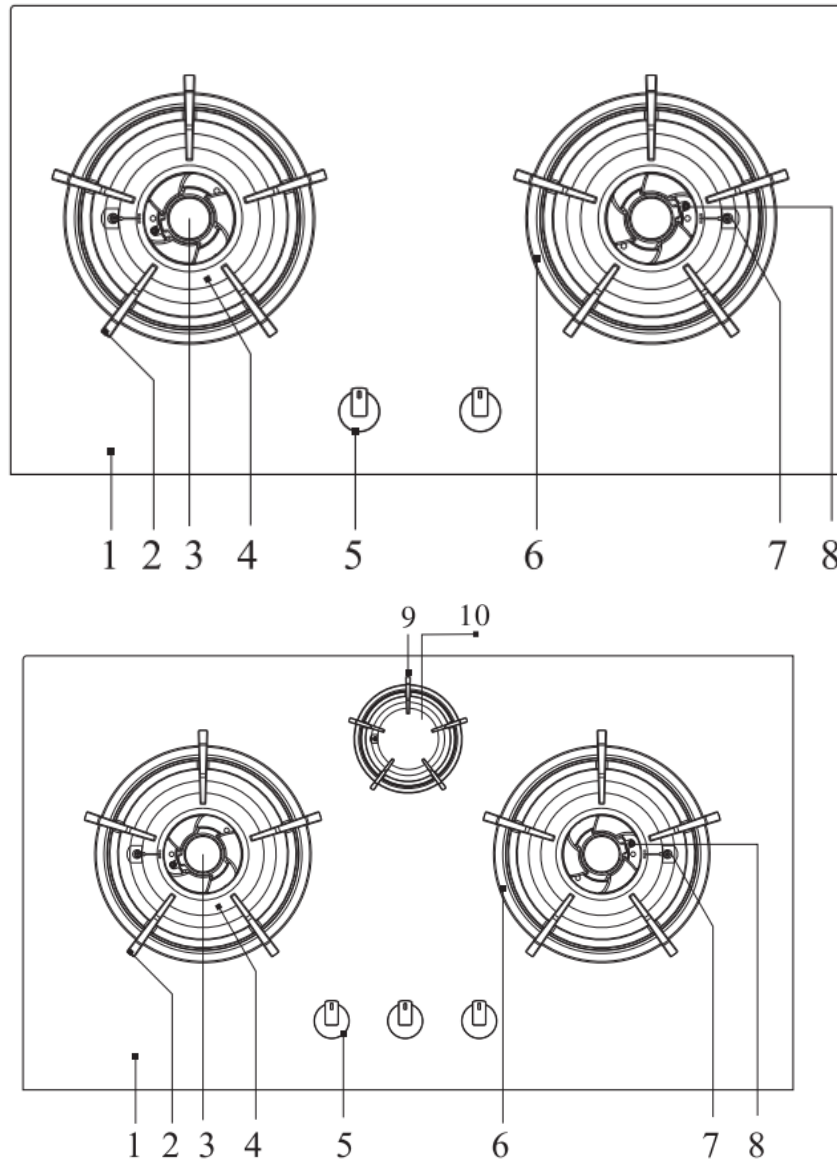
Teka Küchentechnik GmbH
 Sechsheldener Str. 122
 35708 Haiger (Đức)
 SDT: 49-2771 8141 0
 Fax: 49-2771 8141 10
<http://www.teka.com>

BẾP GAS ÂM

Hướng dẫn lắp đặt và sử dụng

Chúc mừng bạn đã lựa chọn thiết bị Teka, bạn đã tìm thấy thiết bị đáng tin cậy và dễ dàng sử dụng. Chúng tôi khuyên bạn nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để đem lại hiệu suất hoạt động tốt nhất và kéo dài độ bền sử dụng của thiết bị. Cảm ơn.

1. Tổng quan



1. Mặt kính cường lực
2. Kiềng bếp
3. Nắp chặn lửa
4. Vành chặn lửa
5. Núm vặn
6. Vành chặn kính
7. Sứ đánh lửa
8. Kim giữ lửa

9. Kiềng bếp nhỏ
10. Nắp chặn lửa

2. Thông số kỹ thuật Sản phẩm

Model	GS 73 2G AI AL 2TR	GS 82 3G AI AL TR
Điện áp định mức	DC 1,5V	
Kích thước sản phẩm	730 x 410mm	820 x 450mm
Kích thước lắp đặt	630 x 350mm	680 x 380mm
Loại gas	NG (2000pa) LPG(2800pa)	NG (2000pa) LPG(2800pa)
Công suất (HHV)	4.5kw + 4.5kw	4.5kw + 1.75kw + 4.5kw

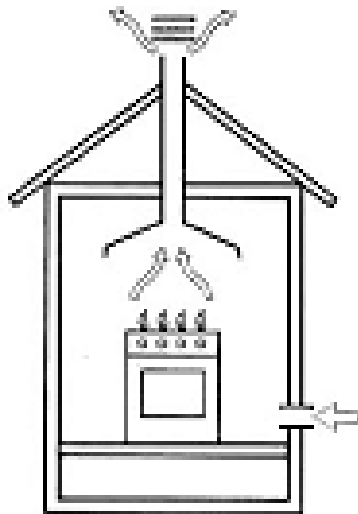
3. Hướng dẫn lắp đặt

Các hướng dẫn sau đây phải được người lắp đặt có chuyên môn thực hiện vì vậy quy trình lắp đặt và bảo trì phải được tuân thủ quy định an toàn.

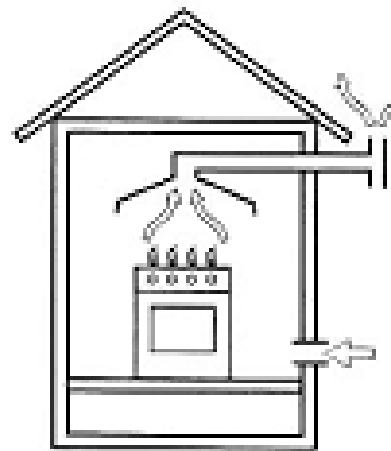
Vị trí lắp đặt bếp gas

Quan trọng: Thiết bị chỉ nên được lắp đặt và sử dụng trong phòng thông thoáng thường xuyên, Cần phải tuân thủ các yêu cầu sau đây:

A) Phòng phải được trang bị hệ thống thông gió, thông khói và khí từ vị trí bếp ra bên ngoài, chúng tôi đề xuất sử dụng máy hút mùi.

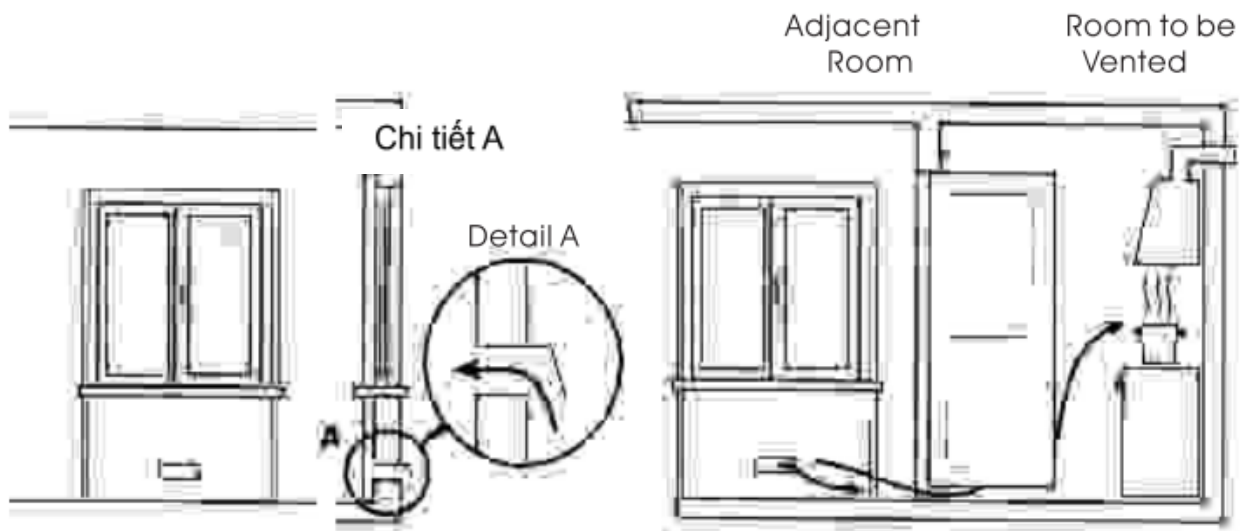


ống khói hoặc ống khói phân nhánh.
(Dành riêng cho thiết bị nấu ăn)



Trực tiếp ra bên ngoài

B) Phòng cũng phải cho phép lượng khí vào cần thiết để đốt cháy phù hợp. Lượng không khí cho mục đích đốt cháy không dưới 2m³/h cho mỗi kw hiệu suất lắp đặt. Việc cung cấp không khí nói trên có thể thực hiện bằng không khí trực tiếp từ bên ngoài vào thông qua một ống có tiết diện bên trong tối thiểu 100 cm² để không bị tắt bất thường, nếu không, phòng cũng có thể thông gió gián tiếp thông qua phòng liền kề gắn với ống thông gió ra bên ngoài như mô tả ở trên, miễn là các phòng liền kề không phải là khu vực chung, phòng ngủ hay có nguy cơ hỏa hoạn (hình B).



Ví dụ về lỗ thông không khí.

Hình A

Mở rộng khe thông gió giữa cửa sổ và sàn nhà.

Hình B

C) Sử dụng nhiều và trong thời gian dài thiết bị cần phải có thêm giải pháp thông gió, ví dụ mở một cửa sổ hoặc tăng hiệu suất hệ thống hút khí (nếu có).

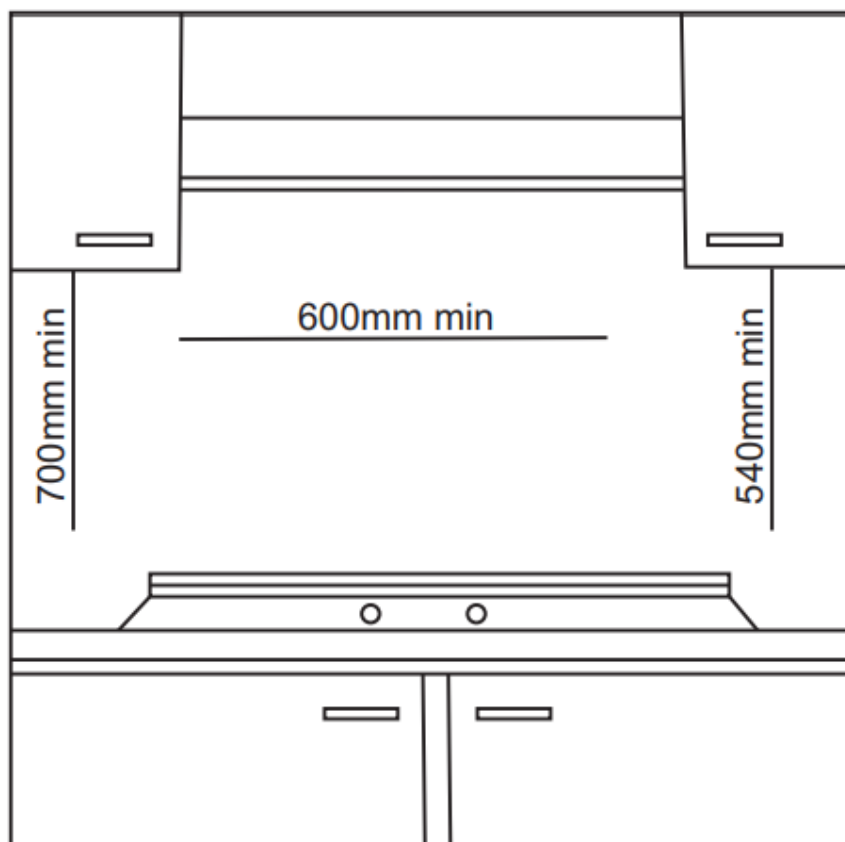
D) Khí mỏ dầu hóa lỏng (LPG) nặng hơn không khí, và do đó, nó lắng xuống. Thùng chứa LPG, cho dù rỗng hay một phần đầy, không được lắp đặt hoặc lưu trữ trong phòng hoặc không gian dưới mặt đất (hầm chứa, vv).

Đảm bảo giữ khoảng cách an toàn giữa bình gas với nguồn nhiệt (bếp, lò sưởi, bếp đun, vv) nó có thể làm tăng nhiệt độ bên trong bình lên đến trên 50° C.

Lắp đặt mặt trên bếp

Thiết bị có thể được lắp đặt bên cạnh các đơn vị nội thất. Mặt tiếp xúc trực tiếp với tấm đáy bếp phải được làm bằng vật liệu không bắt cháy. Trong khi hoạt động tấm đáy của bếp có thể đạt đến nhiệt độ 50° C. Để lắp đặt bếp thích hợp, tuân thủ các biện pháp phòng ngừa sau đây:

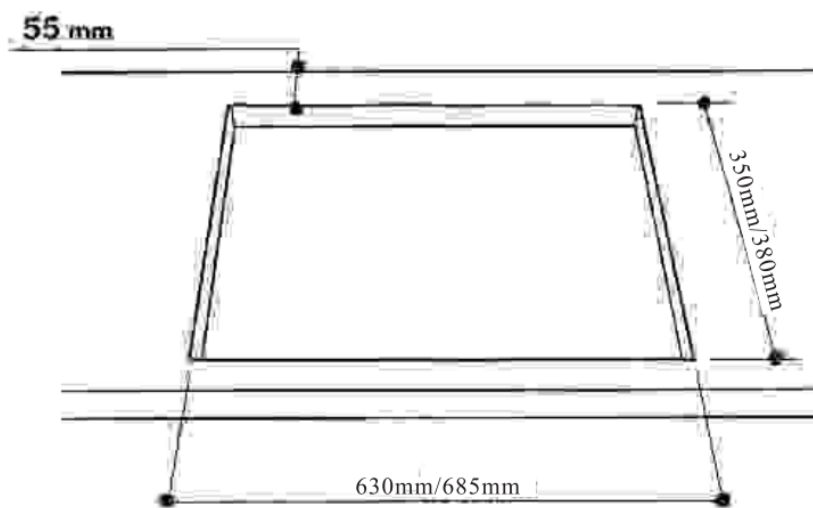
- a) Bếp có thể lắp đặt trong nhà bếp, phòng nấu đồ ăn/phòng ăn hoặc phòng khách, nhưng không được đặt trong phòng tắm hay buồng tắm.
- b) Các đồ nội thất đặt phía trên bếp, phải được đặt cách ít nhất 600 mm từ cạnh của bếp.
- c) Các tủ cạnh bên nên đặt ở vị trí bên cạnh bếp đun ở độ cao dưới 540 mm (hình C).



Hình C

d) Nếu tủ âm được lắp đặt trực tiếp dưới một chạn tủ, thì sau đó phải đặt cách tối thiểu là 700 mm từ mặt bếp, như minh họa trong hình C.

e) Bề mặt lắp đặt phải có độ dày từ 20mm đến 40mm.



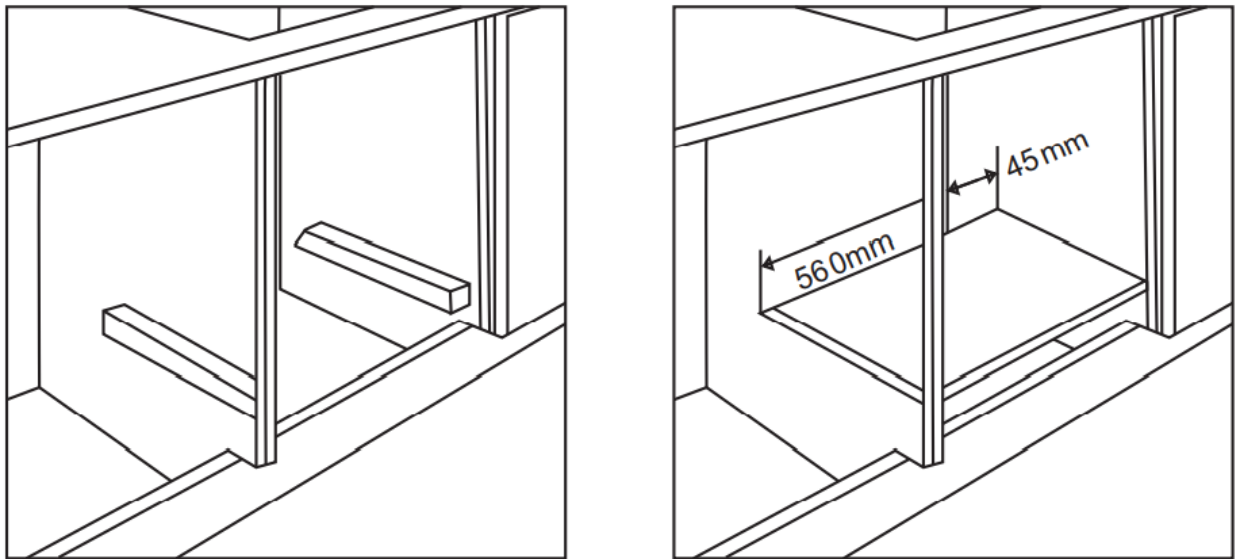
Hình D

Bếp có thể lắp phía trên lò nướng đảm bảo độ thông thoáng.

f) Trong trường hợp bếp và lò nướng chưa có độ thông thoáng, cần phải chèn một tấm gỗ để cách nhiệt.

g) Tấm gỗ này phải được đặt cách ít nhất 20 mm từ đáy bếp.

Quan trọng: Khi lắp đặt mặt bếp trên lò nướng, bếp cần phải đặt trên hai nêm bằng gỗ; trong trường hợp nối với bề mặt tủ, để lại một khoang không gian tối thiểu là 45 x 560 mm ở phía sau.



Kết nối đường gas cho bếp đun

Việc kết nối bếp nguồn cấp gas cần do người lắp đặt có trình độ thực hiện. Trong khi lắp đặt của sản phẩm này, cần lắp van khóa gas để cách ly nguồn gas từ thiết bị thuận tiện lợi cho bất kỳ hoạt động tháo bỏ và bảo dưỡng sau đó. Công tác nối thiết bị với đường ống gas hoặc gas lỏng phải được thực hiện theo các quy định hiện hành, và chỉ thực hiện sau khi xác định chắc chắn phù hợp với loại gas được sử dụng. Nếu nối với gas lỏng, sử dụng bộ điều chỉnh áp suất phù hợp với quy định hiện hành.

Quan trọng: để đảm bảo an toàn, để tuân thủ theo quy định về sử dụng gas và đảm bảo sử dụng lâu dài thiết bị, đảm bảo rằng áp lực khí phù hợp với chỉ dẫn đưa ra trong bảng "thông số kỹ thuật sản phẩm".

Kết nối với ống dẫn gas

(Đồng hoặc thép)

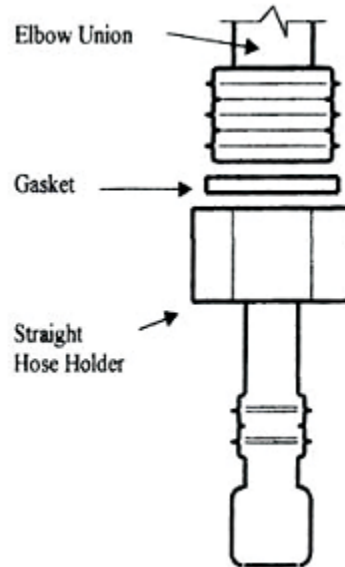
Công tác nối với nguồn gas phải được thực theo cách để không tạo ra bất kỳ điểm rò rỉ. Thiết bị được trang bị với đầu nối hình chữ "L" có thể điều chỉnh và một vòng đệm để gắn với nguồn cung cấp gas. Nếu cần phải xoay đầu nối, cần phải thay thế vòng đệm (được cung cấp với thiết bị). Đầu nối cấp gas đến thiết bị là phân dụng khí được bọc gas G ½ có ren

Kết nối với ống thép dẻo

Đầu nối cấp gas đến thiết bị là đầu nối G ½ được bọc, có ren đối với ống gas tròn và vòng đệm bít kín phù hợp với các tiêu chuẩn hiện hành. Chiều dài tối đa của các đường ống dẻo không vượt quá 2000mm. Sau khi nối xong, đảm bảo rằng ống kim loại dẻo không tiếp xúc bất kỳ bộ phận chuyển động và không bị nén ép.

Kiểm tra độ kín gas

Khi thiết bị đã được lắp đặt, đảm bảo rằng tất cả các điểm nối đã được bịt kín hoàn toàn, bằng cách sử dụng dung dịch nước xà phòng. Không được sử dụng lửa.

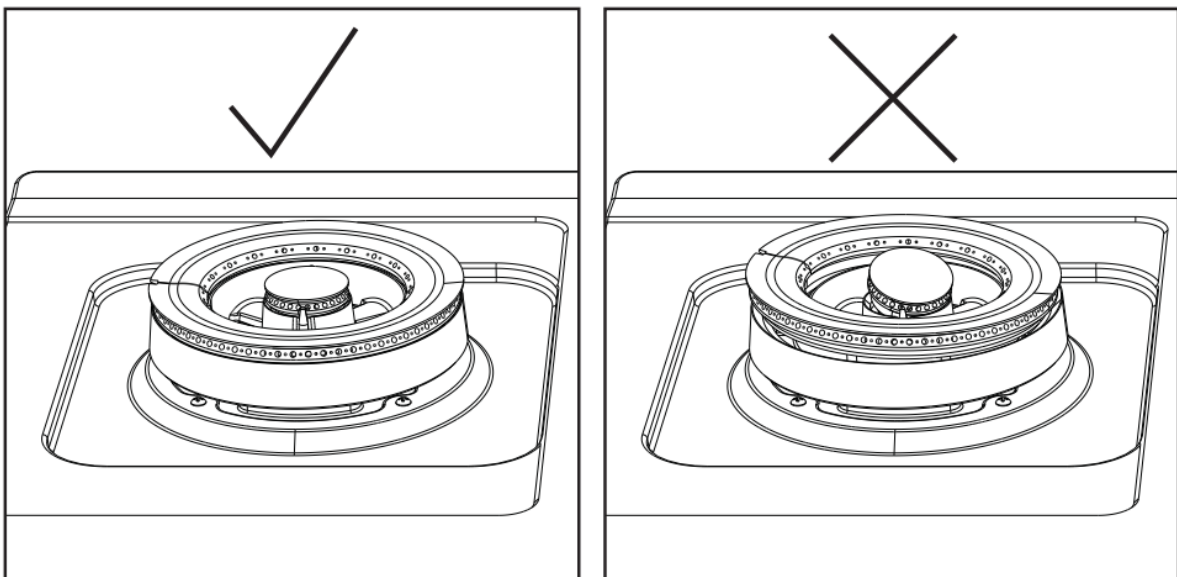


Lắp đặt bộ bát của bếp.

A. Vị trí bộ bát

1. Đặt bộ bát đúng cách và đầu đánh lửa phải đặt đúng lỗ trên bếp khi lắp đặt.
2. Đặt nắp bếp bên ngoài và nắp chặn bên trong vào bếp đúng cách.

B. Cách đặt bộ bát tương tự như ở trên.



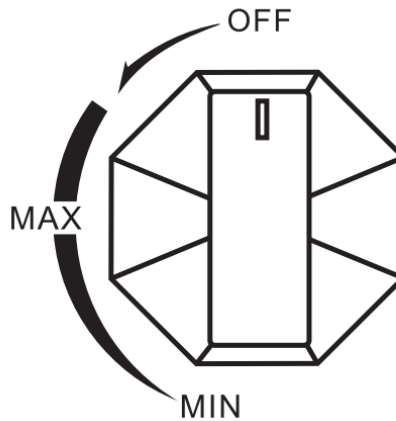
4. Sử dụng thiết bị

Vị trí của đầu đốt gas hoặc bếp điện tương ứng (nếu có) được điều khiển bởi 1 nút vặn.

Bếp gas

Bếp có nhiều loại đa dạng về kích thước và hiệu suất. Lựa chọn loại phù hợp nhất về đường kính nồi sử dụng.

Bếp có thể được điều chỉnh bằng nút điều khiển tương ứng sử dụng một trong các lắp đặt sau:



Để bật bếp, đầu tiên nhấn nút điều xuống, xoay theo chiều ngược chiều kim đồng hồ đến biểu tượng ngọn lửa lớn nhất và giữ nút nhấn khoảng 2-3 giây để cho phép thiết bị an toàn "F" nóng lên. Khí gas được chuyển lên khi van gas mở.

Để tắt một bếp, xoay nút điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ cho đến khi bếp tắt (ở mức thiết lập "TẮT").

Chú ý: nếu ngọn lửa đột nhiên tắt, tắt gas bằng nút điều khiển và chờ đợi ít phút trước khi cố gắng bật lại bếp một lần nữa.

Để đạt hiệu suất tốt nhất, hãy thực hiện theo các hướng dẫn chung sau đây:

- Sử dụng nồi phù hợp cho mỗi loại bếp (xem bảng) để ngăn ngọn lửa ra ngoài cạnh nồi hoặc chảo;
- Luôn sử dụng nồi có đáy phẳng và giữ nắp đáy phía trên;

Khi đồ nấu bên trong sôi, quay nút điều chỉnh đến vị trí "Nhỏ" (Min).

Vùng nấu	Ø đường kính nồi (cm)
Bếp lớn	26-28
Bếp nhỏ	10-14

Để xác định loại bếp, tham khảo các mẫu thiết kế trong phần có tiêu đề "thông số kỹ thuật sản phẩm".

Các điều cần chú ý khi sử dụng

Những lời khuyên sau đây nhằm giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tránh các hư hỏng nồi:



Sử dụng chảo có kích thước phù hợp cho mỗi bếp.
Không sử dụng đồ đựng nhỏ trên bếp lớn. Ngọn lửa không nên được tiếp xúc với hai bên đồ đựng.



Không sử dụng nồi đã bị hư hỏng, không để đều trên mặt bếp. Chảo có thể bị lật.
Chỉ sử dụng chảo có đáy dày, bằng phẳng.



Không nấu đồ ăn khi không có nắp đậy hoặc chỉ sử dụng nắp cho một phần đồ đựng. Bạn đang lãng phí năng lượng.



Luôn luôn đặt nồi ngay chính giữa bếp, không đặt sang một bên. Nếu không, nồi có thể bị lật.
Không đặt chảo lớn trên bếp gần các nút điều chỉnh. Chúng có thể bị hư hỏng do nhiệt độ rất cao.



Đặt chảo lên tấm đỡ chảo, không được đặt trực tiếp trên bếp.
Chảo nên được đặt trên mặt bếp cẩn thận.

Đảm bảo tấm đỡ chảo và lớp ngoài bếp đặt đúng vị trí trước khi sử dụng thiết bị.

• Không sử dụng cùng một nồi bạn sử dụng cho các bếp gas vì nhiệt tập trung tạo ra có thể làm biến dạng đáy nồi. Vì vậy, bạn sẽ không đạt được kết quả tốt nhất khi sử dụng những nồi này.

5. Lời khuyên khi sử dụng

Để duy trì HIỆU QUẢ và AN TOÀN của thiết bị này, chúng tôi khuyên bạn nên:

- **Gọi Trung tâm dịch vụ được ủy quyền của nhà sản xuất.**
- **Luôn sử dụng đúng các bộ phận phụ tùng ban đầu.**
- Hướng dẫn sử dụng này dành cho bếp.

- Thiết bị này được thiết kế cho người sử dụng không chuyên, sử dụng trong nhà và các tính năng và đặc điểm kỹ thuật không được thay đổi.

- Các hướng dẫn này chỉ có hiệu lực cho các nước có các biểu tượng như đưa ra trên hướng dẫn sử dụng và tấm seri.

- Hệ thống điện của thiết bị này chỉ an toàn khi được vận hành theo tiêu chuẩn an toàn hiện nay.

Ngăn trẻ em và người khuyết tật đến gần tiếp xúc hoặc đến gần ngay đó, vì họ có thể là nguồn gây ra nguy hiểm:

- Nút điều khiển và thiết bị nói chung;

- Bao bì (túi nhựa, đỉnh polystyrene, vv);

- Thiết bị, trong và ngay sau khi sử dụng tạo ra nhiệt do sử dụng nó; Bề mặt vẫn còn nóng ít nhất nửa giờ sau khi tắt bếp;

Cần tránh những điều sau đây:

- Chạm vào thiết bị bằng bộ phận trên cơ thể đang ướt;

- Sử dụng thiết bị với chân trần;

- Kéo thiết bị hoặc dây nguồn điện để ngắt nối ổ cắm điện;

- Sử dụng không đúng và/hoặc nguy hiểm;

- Chặn lỗ thông thoáng hay khe tản nhiệt;

- Để dây nguồn điện các thiết bị nhỏ tiếp xúc với các bộ phận nóng của bếp đun;

- Tiếp xúc với các tác nhân thời tiết (mưa, ánh sáng mặt trời);

- Sử dụng các chất lỏng dễ cháy gần đó;

- Sử dụng nồi nấu không bằng phẳng hoặc bị biến dạng;

- Để mặt bếp điện vào mà không có nồi bên trên;

- Sử dụng tấm nóng bằng điện (nếu có) làm kệ bếp phía trên;

- Bật tấm nóng bằng điện (nếu có) khi có các vật bằng nhựa hoặc lá nhôm trên bề mặt;

- Đâm vào tấm nóng bằng điện (nếu có) bằng các vật chọc đâm;

- Cố gắng lắp đặt hoặc sửa chữa thiết bị mà không có hỗ trợ của nhân viên chuyên môn.

Cần phải gọi hỗ trợ từ nhân viên chuyên môn trong các trường hợp sau đây:

- Lắp đặt (theo chỉ dẫn của nhà sản xuất);

- Khi nghi ngờ về hoạt động của thiết bị;

- Thay thế phích cắm điện do không tương thích với ổ cắm.

Liên hệ Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền của nhà sản xuất trong các trường hợp sau đây:

- Khi nghi ngờ về điều kiện của thiết bị sau khi gỡ bỏ bao bì;

- Hư hỏng dây nguồn điện hoặc thay thế dây nguồn điện;

- Trong trường hợp gặp sự cố hoặc trục trặc: yêu cầu phụ tùng chính hãng;

Khuyến cáo bạn cần tuân thủ các hướng dẫn sau đây:

- Chỉ sử dụng thiết bị để nấu thức ăn, tránh sử dụng cho mục đích sử dụng khác;

- Kiểm tra tình trạng của thiết bị sau khi đã được mở gói;

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn trong trường hợp trục trặc và luôn ngắt kết nối trước khi làm sạch hoặc bảo dưỡng;

- Khi không sử dụng, ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn và tắt van khí (nếu có);

- Luôn kiểm tra để đảm bảo rằng các núm kiểm soát ở vị trí "OFF" khi thiết bị không được sử dụng;

- Cắt dây nguồn sau khi ngắt kết nối từ nguồn chính khi bạn quyết định không sử dụng thiết bị;

- Nhà sản xuất sẽ không phải chịu trách nhiệm cho bất kỳ việc sử dụng không đúng, không chính xác hoặc không hợp lý.

6. Làm thế nào để bảo dưỡng bếp của bạn

Trước khi làm sạch hoặc thực hiện bảo trì thiết bị, ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

Để kéo dài tuổi thọ của bếp, cần làm sạch cẩn thận và thường xuyên, và cần ghi nhớ những điều sau đây:

- Các bộ phận bằng men phải được rửa sạch bằng nước ấm mà không sử dụng bột có tính mài mòn hoặc các chất ăn mòn có thể làm hỏng chúng;

- Các bộ phận rời của buồng đốt nên được rửa thường xuyên bằng nước và xà phòng, chắc chắn loại bỏ các vết bẩn.

Đối với các loại bếp với chế độ đánh lửa tự động, đầu đánh lửa của thiết bị phải được làm sạch cẩn thận và thường xuyên, lỗ khí không bị tắc;

- Thép không gỉ có thể được nhuộm màu nếu nó tiếp xúc với chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc nước có hàm lượng canxi cao (có chứa phốt pho) trong một thời gian dài. Các bộ phận này cần được rửa kỹ bằng nước và sau đó sấy khô và làm sạch mọi chất tràn đổ. Làm sạch bề mặt nấu khi nó vẫn còn ấm với một sản phẩm làm sạch phù hợp. Sau đó chà bằng miếng vải ẩm và khô. Các đồ nhựa với nhôm lá mỏng, các vật được làm bằng vật liệu tổng hợp, đường hoặc thực phẩm với hàm lượng đường cao tan chảy trên bề mặt phải được làm sạch ngay lập tức với bằng miếng chà trong khi bề mặt nấu vẫn còn nóng. Không sử dụng bột biển có tính mài mòn hoặc các sản phẩm làm sạch trong bất kỳ trường hợp nào. Tương tự như vậy, không sử dụng các chất tẩy rửa có tính hóa học mạnh mẽ như nước xịt bếp và thuốc tẩy vết bẩn (Hình A)



Hình A

7. - Vấn đề?

Bếp có thể không hoạt động hoặc hoạt động không chính xác. Trước khi gọi Dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ, cần kiểm tra các hiện tượng. Trước hết, hãy kiểm tra để đảm bảo rằng không có tắc nghẽn trong các nguồn cung cấp khí và điện, và, đặc biệt, các van khí phải mở.

Đầu đốt không sáng hoặc ngọn lửa không đồng nhất.

Kiểm tra để chắc chắn rằng:

- Các lỗ khí trên đầu ghi không bị tắc;
- Tất cả các bộ phận có thể tháo rời được lắp một cách chính xác;
- Không có vết bẩn xung quanh bề mặt nấu ăn.

Lửa không sáng trên mô hình với thiết bị an toàn.

Kiểm tra để chắc chắn rằng:

- Bạn xoay núm theo các hướng;
- Tất cả các bộ phận có thể tháo rời được lắp một cách chính xác;
- Các lỗ khí không bị tắc ở khu vực tương ứng với thiết bị an toàn.

Đầu đốt không ở mức "thấp".

Kiểm tra để chắc chắn rằng:

- Các lỗ khí không bị tắc.
- Không có vết bẩn gần bề mặt nấu ăn.

Bếp không ổn định.

Kiểm tra để chắc chắn rằng:

- Đáy bếp hoàn toàn phẳng.
- Phần giữa bếp là đầu đốt hoặc tấm làm nóng điện tử.
- Lưới hỗ trợ không bị đảo ngược.

8. Dịch vụ khách hàng

Trong trường hợp sự cố với thiết bị của bạn, bạn có thể giải quyết bằng cách thực hiện theo phần "Khi gặp sự cố" sau đây. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, vui lòng liên hệ với đại lý của bạn hoặc phòng dịch vụ được ủy quyền gần nhất qua điện thoại hoặc thư đưa ra các thông tin như sau:

1. Tên, số điện thoại và địa chỉ trao đổi thông tin;
2. Số model và số serial của máy;
3. Mô tả lỗi.