

MODENA



Dòng BH BH series

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP GA GAS COOKER MANUAL

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP GA MODENA

Cám ơn bạn đã tin tưởng và quyết định mua sản phẩm của MODENA, cho phép MODENA trở thành một phần trong nhu cầu và lối sống hiện đại của gia đình bạn. Các sản phẩm được thiết kế thanh lịch, hiện đại, là sự kết hợp tinh tế trong những sinh hoạt thường ngày của gia đình bạn.

Tài liệu này cung cấp các nội dung liên quan tới bếp ga, từ cách thức sử dụng, bảo trì, các tính năng chuyên dụng của sản phẩm cho đến cách khắc phục sự cố. Là công ty sản xuất các thiết bị gia dụng thân thiện với người dùng, chúng tôi luôn nỗ lực đơn giản hoá nội dung mô tả trong cuốn sổ tay này để hỗ trợ người dùng tốt hơn.

Để vận hành bếp ga ổn định trong một khoảng thời gian dài, chúng tôi khuyến nghị không chỉ riêng người mua tuân thủ những hướng dẫn trong cuốn sổ tay này, mà cả những ai muốn vận hành sản phẩm một cách tối ưu nhất, nhằm duy trì chất lượng và thời gian dịch vụ của sản phẩm. Bất cứ ai vận hành bếp ga đều nên tham khảo hướng dẫn sử dụng này.

Chúng tôi cũng cung cấp dịch vụ chăm sóc khách hàng cho người dùng của MODENA và các thông tin hỗ trợ khác trên trang web chính thức của công ty www.modena.co.id. Vui lòng liên hệ với chúng tôi nếu bạn có các câu hỏi khác về bếp ga.

Hãy tận hưởng cuộc sống thường nhật của mình, hy vọng rằng các sản phẩm của chúng tôi có thể mang đến những dịch vụ tốt nhất cho gia đình bạn.

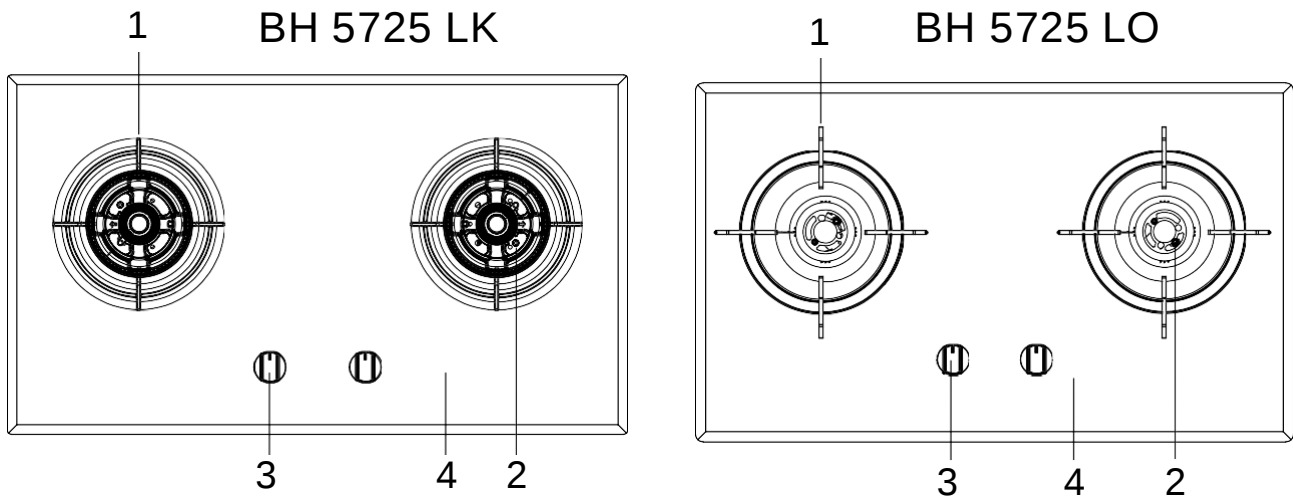
THẬN TRỌNG:

Bếp Ga MODENA được thiết kế để sử dụng với khí dầu mỏ hoá lỏng (LPG), tuyệt đối không sử dụng bộ điều áp cho áp suất cao (giảm áp). Vui lòng liên hệ Trung tâm Dịch vụ MODENA nếu bạn muốn thay đổi hoặc lắp đặt Bếp Ga sử dụng khí LNG/NG.

MODENA

MỤC LỤC	TRANG.
• Giới thiệu	1
• Phần 1 : Tên các Bộ phận	3
• Phần 2 : Các bước cần thực hiện trước khi Lắp đặt	3
• Phần 3 : Lắp đặt	4
• Phần 4 : Cách sử dụng	6
• Phần 5 : Bảo trì	8
• Phần 6 : Hành động Phòng ngừa	8
• Phần 7 : Vấn đề & Giải pháp	8
• Phần 8 : Đặc điểm sản phẩm	9

Phần 1: Tên các Bộ phận



1. Kiềng
2. Đầu đốt
3. Núm điều khiển
4. Mặt thủy tinh tôi luyện

* Hình ảnh chỉ mang tính bao quát và Không nhất thiết giống hệt với sản phẩm bạn nhận được.
* Các tính năng và đặc điểm của sản phẩm phụ thuộc vào từng loại sản phẩm.

Phần 2: Các bước cần thực hiện trước khi Lắp đặt

Nếu bạn Không hiểu quy trình lắp đặt bếp ga, bạn nên liên hệ với Trung tâm Dịch vụ DOMO để triển khai lắp đặt.

Chuẩn bị các dụng cụ hỗ trợ cần thiết để lắp đặt như:

- Bình ga LPG.
- Ống dẫn ga có tiêu chuẩn an toàn về rò rỉ.
- Kẹp.
- Kẹp điều chỉnh khí ga / kẹp ống dẫn với áp suất thấp.
- Hộp quẹt / bật lửa.

Hệ thống thông gió trong phòng

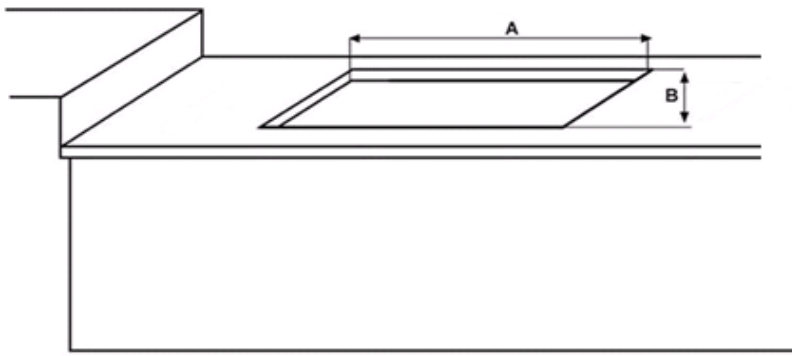
Phòng lắp đặt thiết bị đốt khí ga phải đảm bảo thông khí tốt để không khí lưu thông / có thể lưu chuyển dễ dàng (có sự lưu thông), nếu không khí trong phòng Không thể lưu thông thì phòng sẽ chứa nhiều khí đốt cháy hơn là oxy. Điều này sẽ gây nên tình trạng lửa trên bếp / đầu đốt Không xanh (lửa vàng do thiếu oxy). Vì vậy, phòng có đặt thiết bị đốt khí ga phải được thông khí tốt.

Phân 3: Lắp đặt

Mở thùng bìa carton bọc bếp, sau đó cầm chắc và đặt bếp lên một mặt phẳng.

ĐIỀU CHỈNH BẾP TRÊN BÀN BẾP

- Có thể lắp đặt bếp trên bàn bếp miễn là bàn chịu nhiệt. Để khoét lỗ trên bàn bếp, sử dụng tấm bìa cứng để tùy chỉnh kích thước. Lỗ đặt bếp nên có tỷ lệ vừa phải, không quá to hoặc quá bé.
- Để đảm bảo kết quả cuối cùng đúng như kế hoạch lắp đặt, trước khi khoét lỗ đặt bếp, cần kiểm tra khoảng cách giữa mặt trên và mặt dưới của bếp.
- Kiểm tra xem kích thước lỗ trên bàn bếp đã phù hợp để đặt bếp lên hay chưa.
- Nếu có mặt trên là kính thì bếp sẽ được lắp đặt song song với mặt đá, đảm bảo mặt đá cách ít nhất 2 mm để mở rộng.
- Phải để khoảng hở dưới đáy bếp lớn hơn 40 cm, và khoảng cách từ vật thể tới bếp phải lớn hơn 100 cm.
- Nên dùng kệ / tủ có chiều rộng lớn hơn 55 cm, khoét lỗ ở phía trước kệ / tủ có hệ thống thông gió tốt.
- Kích thước của lỗ đặt bếp trên bàn bếp như sau:



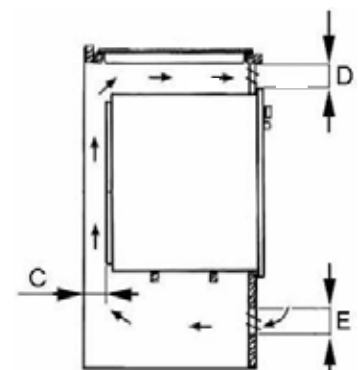
Loại	A(mm)	B(mm)
BH 5725 LO	635	350
BH 5725 LK	635	350

Lưu ý!

- Nếu bếp được lắp cùng lò nướng phía dưới, cần đặt tấm ngăn dưới bếp và có khung bên dưới với khoảng cách tối thiểu là 10 cm.

Lưu ý :

- Bạn có thể tìm thấy kích thước lỗ khoét của một vài mẫu bếp Không được mô tả trong hình vẽ trên trong bảng mô tả đặc điểm sản phẩm hoặc có thể tham vấn Trung tâm Dịch vụ MODENA.



C : tối thiểu 3 cm
D, E : tối thiểu 10 cm

LẮP ĐẶT BẾP VÀO LỖ KHOÉT TRÊN BÀN BẾP

Để lắp đặt bếp vào lỗ khoét trên bàn bếp, thực hiện các bước sau:

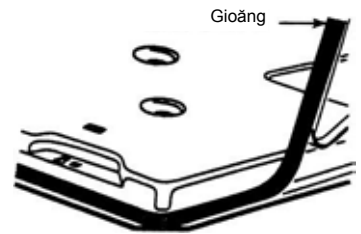
- Nối ống dẫn liên kết với ống dẫn khí, và dùng chìa vặn chặt.

Lưu ý:

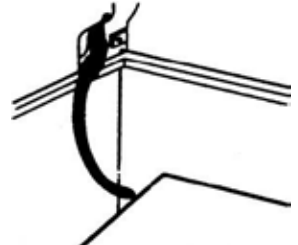
- Trước khi lắp đặt đường ống dẫn khí liên kết với ống dẫn, kiểm tra và đảm bảo đã lắp gioăng / đệm kín (A).
- Lắp Cút cho phù hợp, cần dùng đệm kín ở những nơi nối từ ống chính sang Cút để tránh rò rỉ khí ga.
- Dùng hai khoá 22 & 24 (có điều chỉnh) khi lắp Cút, dùng nước xà phòng để kiểm tra các mối nối, đảm bảo không rò rỉ.
- Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi những kỹ thuật viên có kinh nghiệm, mọi mất mát hoặc tác động tiêu cực do lắp đặt không đúng cách hoặc không phải do kỹ thuật viên của MODENA gây ra không thuộc trách nhiệm xử lý của MODENA.



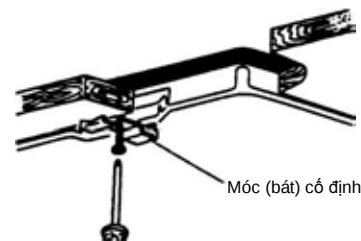
- Bơm Keo Dính dọc theo mép dưới của bếp. Cần giữ cho mặt dưới của bếp ẩm.



- Nối ống dẫn và bếp, vặn chặt điểm nối bằng kẹp ống dẫn. Sau đó, kiểm tra rò rỉ tại mỗi nối giữa ống dẫn khí và bếp của bạn.



- Đặt bếp vào lỗ khoét trên bàn bếp, sau đó gài chặt bằng móc có sẵn trong bộ thiết bị được đóng gói kèm bếp.



Lưu ý:

Một vài sản phẩm thuộc một số mẫu nhất định không có móc kẹp đi kèm.

- Lắp Đầu đốt vào đúng vị trí.



Vị trí lắp đặt đầu đốt bị nghiêng



Vị trí lắp đặt đầu đốt chuẩn

- Lắp bộ điều áp trên ống ga và bếp đã sẵn sàng để sử dụng.

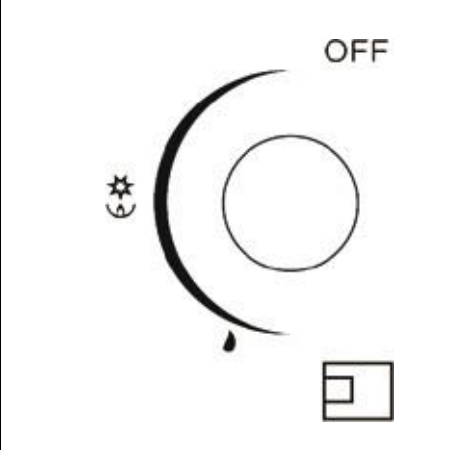
Lưu ý:

- Để tránh rò rỉ khí ga, hãy sử dụng ống dẫn tiêu chuẩn cho thiết bị an toàn trong bếp ga.
- Sử dụng ống dẫn và bộ điều áp phù hợp để tránh rò rỉ khí ga gây cháy nổ.
- Tuyệt đối không sử dụng bộ điều áp cho áp suất cao (giảm áp).

Phần 4: Cách sử dụng

NÚM ĐIỀU KHIỂN

Có thể điều chỉnh lưu lượng ga trong lò / đầu đốt bằng núm điều khiển như hiển thị ở hình bên dưới:

	● /OFF	Không có dòng khí / TẮT
		Dòng khí lớn nhất
		Dòng khí nhỏ nhất
		Vị trí lò

CHÂM ĐẦU ĐỐT

Để thắp lửa dễ dàng, châm đầu đốt trước khi đặt dụng cụ nấu ăn lên kiềng đỡ

- **Đối với mẫu bếp có bộ phận đánh lửa điện tử, công tắc đánh lửa được tích hợp ngay trong núm điều khiển.**

Để châm lửa cho đầu đốt, nhấn núm điều khiển và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến biểu tượng mức lửa cao nhất. Việc nhấn núm điều khiển sẽ tự động khởi động quá trình đánh lửa.

- **Đối với mẫu bếp sử dụng van an toàn:**

Một số mẫu bếp ga lắp sẵn van an toàn có chức năng tự động ngắt dòng khí nếu đầu đốt không bật. Để bật đầu đốt, xoay núm điều khiển tới điểm có dòng khí cực đại, rồi nhấn giữ trong vòng 3-5 giây. Nhả núm điều khiển nếu lửa đã được thắp lên, điều chỉnh độ lớn bằng cách xoay núm điều khiển đến vị trí mong muốn.

Trong những lần sử dụng đầu tiên, có thể có lúc bộ phận đánh lửa hoạt động không trơn tru, hãy thử lại một vài lần. Nếu tình trạng này tiếp diễn hoặc kéo dài, có thể do pin đã hết hoặc bị hỏng.

Đối với mẫu bếp không có bộ phận đánh lửa điện tử:

Để châm lửa cho đầu đốt với điều kiện không có nguồn điện, dùng hộp quẹt bật lửa và đưa que lửa tới gần mặt trên của đầu đốt, sau đó nhấn nút điều khiển, xoay ngược chiều kim đồng hồ đến biểu tượng mức lửa cao nhất.

1. Để giảm / tăng lửa trên đầu đốt:

Xoay nút điều chỉnh tới vị trí có biểu tượng mức lửa cao nhất hoặc theo chiều tới vị trí có biểu tượng mức lửa thấp nhất.

2. Để sử dụng mức lửa tối thiểu:

Vặn nút điều khiển tới mức Dòng khí nhỏ nhất

**3. Để tắt lửa trên đầu đốt:**

Xoay nút điều khiển tới biểu tượng "OFF".

LƯU Ý !

Khi xảy ra rò rỉ khí ga, không bật thiết bị điện, bật quạt hoặc thở lửa. Đóng ngay van bếp và mở cửa / lỗ thông gió.

CÁCH SỬ DỤNG ĐẦU ĐỐT

Để sử dụng đầu đốt đúng cách, so sánh đường kính đầu đốt với đường kính của dụng cụ nấu ăn. Đường kính của dụng cụ nấu ăn phải tỷ lệ với công suất của đầu đốt để có thể tiết kiệm lượng ga sử dụng cũng như thời gian nấu.

Đầu đốt	Đường kính Nồi được Khuyến dùng (cm)
Nhỏ	12 – 14
Vừa	14 – 20
Lớn	18 – 26
Hai Vòng lửa	18 – 28
Ba Vòng lửa	18 – 28

LƯU Ý:

Dụng cụ nấu ăn có mặt đáy lớn sẽ tối ưu hoá quá trình nấu ăn, hơn là những dụng cụ có mặt đáy nhỏ. Đường kính của dụng cụ nấu ăn không được vượt quá kích thước tối đa được khuyến dùng theo bảng trên.

Nếu đường kính vượt quá kích thước của dụng cụ nấu ăn được khuyến dùng, thì nhiệt không được lưu thông đều trong nồi đun / đầu đốt, có thể dẫn đến tình trạng mặt kính trên bị vỡ.

Tổng trọng lượng tối đa của dụng cụ nấu ăn lẫn nguyên liệu là 10 kg.

Phần 5: Bảo trì

Bếp ga DOMO được thiết kế đặc biệt để sử dụng lâu dài nên Không cần bảo trì phức tạp. Tuy nhiên, bạn cần lưu ý một số điểm để đảm bảo chất lượng bếp ga.

Phần MEN TRẮNG ENAMEL

Lau lớp men trắng enamel bằng bọt biển và nước xà phòng ấm. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh. Lau khô sau khi tẩy rửa.

Phần THÉP KHÔNG GỈ

Lau phần/bộ phận làm từ thép không gỉ bằng khăn ướt hoặc chất tẩy rửa đặc biệt dành cho vật liệu không gỉ. Sau đó, lau khô với khăn mềm.

Kiềng

Có thể lau rửa phần có kiềng tráng men enamel bằng nước xà phòng, sau đó lau khô trước khi lắp lại vào bếp.

Đầu đốt

Bạn có thể nhấc đầu đốt ra và lau bằng nước xà phòng. Sau khi lau rửa, lau thật khô đầu đốt và lắp lại vào vị trí cũ.

Đầu cấm Đánh lửa và Thiết bị An toàn trong Bếp ga

Lau đầu cấm đánh lửa và thiết bị an toàn trong bếp sau khi nấu ăn, đặc biệt nếu có giọt bắn hoặc nước tràn ra từ nồi khi nấu.

Phần 6: Hành động Phòng ngừa

- Luôn nhớ giảm lửa hoặc tắt lửa trước khi nhấc nồi khỏi đầu đốt.
- Nếu sử dụng dầu hoặc mỡ trong khi nấu nướng, cần hết sức cẩn trọng bởi dầu hoặc mỡ có thể cháy ở điều kiện nhiệt độ cao.
- Khi ngửi thấy mùi ga, lập tức tháo bộ điều áp khỏi bình ga, Không châm lửa và liên hệ ngay với Trung tâm Dịch vụ MODENA.
- Thường xuyên kiểm tra ống dẫn khí, đảm bảo ống dẫn khí cách xa bề mặt nóng, và Không bị uốn cong. Đảm bảo mặt ngoài của ống dẫn không bị nứt vỡ, tránh rò rỉ khí ga.
- Nhớ rằng ngay cả sau khi tắt bếp, thì khu vực xung quanh bếp vẫn có thể bị nóng rất lâu (khoảng 30 phút).
- Thực hiện bảo trì thường xuyên lò nướng tích hợp 3 tháng/lần, bởi nếu lò nướng tích hợp có vấn đề, bạn cần xác định và sửa chữa ngay.

Phần 7: Vấn đề & Giải pháp

Nếu có bất cứ vấn đề nào liên quan đến bếp ga của bạn, hãy kiểm tra những mục dưới đây trước khi liên hệ với Trung tâm Dịch vụ của chúng tôi:

Không Đánh Lửa	1. Kiểm tra pin. Pin đã được lắp đúng cách hay chưa? 2. Đảm bảo rằng pin vẫn còn điện. 3. Đảm bảo đã nhấn và xoay núm điều khiển theo chiều có biểu tượng ngôi sao.
Mùi ga	1. Đảm bảo tất cả các núm điều khiển trên bếp đều ở vị trí OFF (tắt). 2. Ống dẫn ga và bộ điều áp có được lắp đặt đúng cách và hợp lý hay không? 3. Thực hiện kiểm tra rò rỉ khí ga ở ống dẫn ga, bộ điều áp và bình ga, đặc biệt tại các mối nối, bằng cách sử dụng nước xà phòng / bột biển. 4. Nếu vẫn ngửi thấy mùi ga, cần gỡ ngay bộ điều áp ra khỏi bình ga. 5. Khi xảy ra các tình huống nêu trên, Không bật lửa. 6. Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ MODENA để sửa chữa.
Lửa không Xanh (đỏ / nhỏ / không ổn định)	1. Đảm bảo rằng đầu đốt trên bếp đã ở đúng vị trí (Không bị nghiêng). 2. Kiểm tra xem có đủ ga trong ống dẫn khí ga hay không? 3. Kiểm tra xem nguồn cấp khí có bị bẩn (khi sử dụng khí tự nhiên) hay không? 4. Kiểm tra xem núm điều khiển (lửa cực tiểu / cực đại) đã ở đúng vị trí mong muốn hay chưa? 5. phòng có lưu thông khí tốt để sử dụng bếp ga hay không? 6. Đảm bảo lò / đầu đốt không bị nước hoặc thức ăn bắn vào, vì có thể chặn mất đầu hâm. 7. Lau đầu đốt, bao gồm cả đầu hâm trên bếp / đầu đốt 8. Kiểm tra xem kim phun có bị bẩn hay không? 9. Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ MODENA để sửa chữa.

Vui lòng liên hệ Trung tâm Dịch vụ MODENA để sửa chữa, nếu những vấn đề trên vẫn tiếp diễn.

Phần 8: Đặc điểm sản phẩm

Loại	BH 5725 LK	BH 5725 LO
Số lượng Đầu đốt	2 Ga	2 Ga
Cấu tạo Thành phần Đầu đốt	2 bếp Ba vòng lửa	2 bếp Ba vòng lửa
Thiết bị an toàn trong bếp ga	Có	Có
Bộ đánh lửa điện tử	Pin	Pin
Nhiệt Cấp vào (Kw)	10.0	8.2
Áp suất Làm việc (mm H ₂ O)	280	280
Vật liệu	Thủy tinh	Thủy tinh
Màu sắc	Đen	Đen
Loại kiềng/Kiềng đỡ	Kim loại + gang	Kim loại + gang
Kích thước Sản phẩm (Dài x Rộng x Cao) mm	780 x 450 x 120	730 x 420 x 120
Kích thước lỗ khoét (Dài x Rộng) mm	635 x 350	635X 350

* Thông số kỹ thuật của thiết bị này có thể thay đổi mà không cần Thông báo nhằm cải thiện chất lượng của sản phẩm.

MODENA

INSTRUCTION AND GUIDE TO USING MODENA GAS COOKER

Thank you for your trust and decision to buy MODENA product and make it a part of your modern family's needs and lifestyle. The stylish and advanced design in each product is an elegant combination for your daily household activities.

This book contains various matters regarding gas cooker, from its method of usage, maintenance, various professional features of the product down to its trouble-shooting. As a manufacturer of user friendly home appliances, we thrive to simplify the description in this manual to facilitate the users.

In order for this gas cooker to perform Normally for an extended period of time, we highly recommend Not only the buyer to hold onto this manual, but also those who wish to operate the product optimally to maintain its service period and quality. This manual is recommended for use by anyone who operates the gas cooker.

We also provide a customer care service for MODENA users as well as other support information on our official website www.modena.com.vn. Please contact us if you have other questions regarding the gas cooker.

Enjoy your daily activities, we hope that our products may provide the best services to your family.

CAUTION:

MODENA Gas Cooker is designed to use a low pressure liquid petroleum gas (LPG), do not use high pressure regulator. Please contact MODENA Service Center if you would change or adapt the Gas Cooker to use LNG/NG gas type.

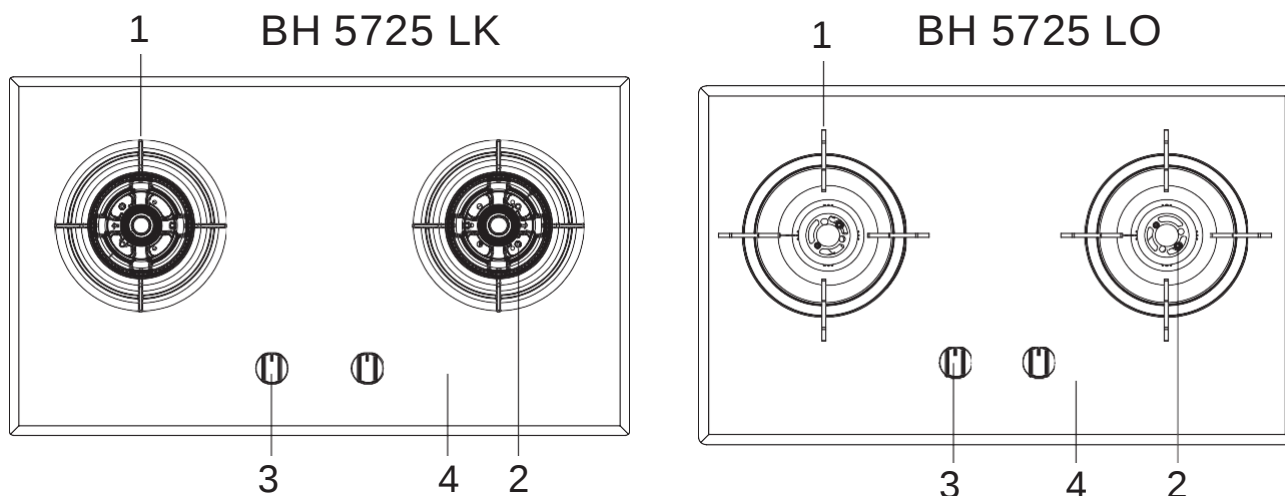
MODENA

CONTENTS

PAGE.

• Introduction	11
• Part 1 : Name of Parts	13
• Part 2 : Pre-step Before Installation	13
• Part 3 : Installation	14
• Part 4 : How to Use	16
• Part 5 : Maintenance	18
• Part 6 : Precaution Action	18
• Part 7 : Problem & Solution	18
• Part 8 : Specification	19

Part 1: Name of Parts



1. Tatakan/grid
2. Burner
3. Knob
4. Tempered Glass

** Image is a general overview and is Not necessarily the same as the product you receive.*

** The features and product specifications depend on the product type.*

Part 2: Pre-step Before Installation

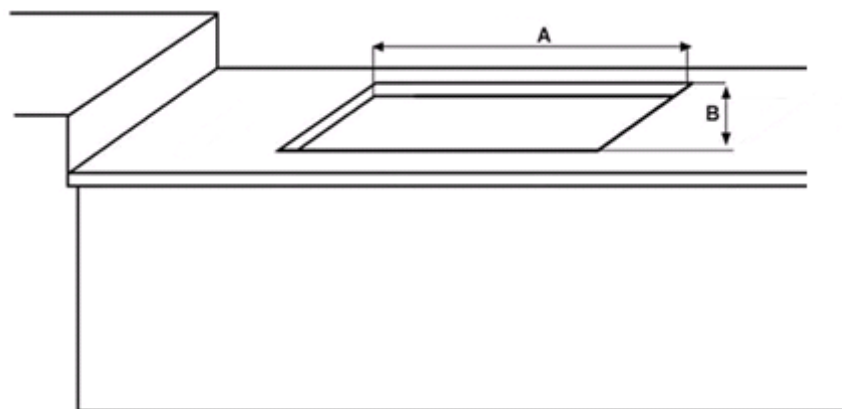
- If you do Not understand about the procedure installation of gas cooker, you should contact DOMO Service Center to perform the installation.
- Prepare the support equipment required for installation like:
 - LPG gas cylinder.
 - Gas hose with a safety standard for lack.
 - Clamp.
 - Gas regulator clamp / hose clamp with a low pressure type.
 - Matches / gas lighter.
- Room air ventilation
The air in the room that will be put gas appliances must have good ventilation so that air can flow / move smoothly (there is circulation), if the air in the room can Not flow then the air in the room will contain more combustion of the gas compared to oxygen. It will cause the flame on the stove / burner is Not perfect (a yellow flame because lack of oxygen). Therefore, the room that will be put gas appliances should have good ventilation.

Part 3 : Installation

Open the carton wrapping stove, then take it and put the stove on flat surface.

ADJUST THE STOVE ON KITCHEN TABLE

- Stove can be installed on the kitchen table as long as the table is resistant to heat. To make a hole at the kitchen table use cardboard templates to customize the size. Make a hole should be proportional not too wide or too small.
- To ensure the final result in accordance with the installation plan, before making the planting hole check the distance between the bottom plate to the top plate.
- Check if the size of the hole on the kitchen table is appropriate to put the stove.
- If the stove with a top plate of glass will be installed parallel to the tile, to install make a distance of at least 2 mm for expansion.
- Free area under the stove must be more than 40 cm, and the distance to objects on the stove should be more than 100 cm.
- It is recommended to use a cabinet / counter with a width of more than 55 cm, make a hole at the front of the open air circulation cabinets / counter.
- The size of the hole to put the stove on the kitchen table is as follows :

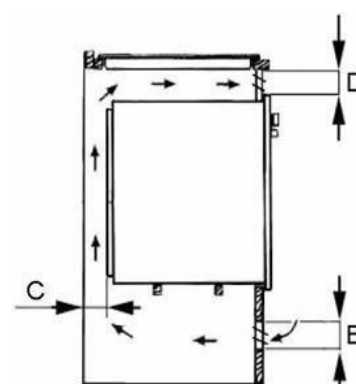


Type	A(mm)	B(mm)
BH 5725 LK	635	350
BH 5725 LO	635	350

Attention!

- If the stove is installed with oven under heat, separator panel must be placed under the stove and frame underneath with a minimum distance of 10 cm.

Note: For the size of the hole a few other models that are Not contained In the above illustration can be seen in the table of specifications or can be consulted to MODENA Service Center.



C : min. 3 cm
D, E : min. 10 cm

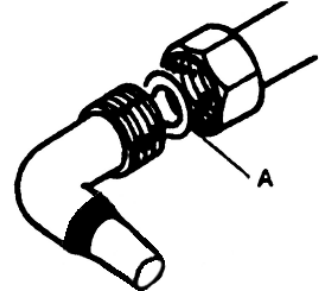
INSTALLING THE STOVE ON THE KITCHEN TABLE HOLE

To install the stove in your kitchen table hole, do the following:

- Connect the hose that connecting the gas pipe, and tighten using a wrench.

Attention:

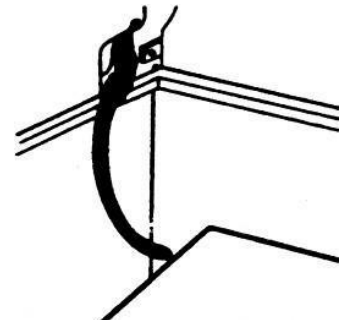
- Before installing the pipe that connecting the gas hose, check and make sure whether the gasket / seal (A) has already installed.
- Perform installation properly Elbow, where the main pipe with Elbow should use a seal, to avoid gas leakage.
- Use of two pass key 22 & 24 (adjusted) at the time of going to Elbow perform installation, test connections with soapy water, make sure there are no leaks.
- Installation should be performed by experienced technicians, all forms of loss and adverse effects due to improper installation or MODENA technician, then it is not be the responsibility of MODENA.



- Embed Seal Adhesive (glue) along the bottom edge of the stove. It is necessary to keep the moisture on the bottom of the stove.

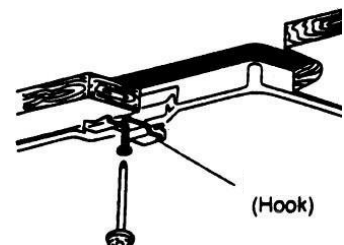


- Connect the gas hose to the stove, and tighten the connection with the hose clamp. Then do leak test on the gas hose connection with your stove.

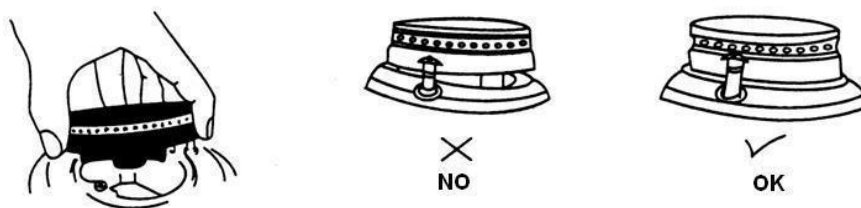


- Put the stove on the kitchen table hole, then to tighten use a hook which has been available on stove packaged equipment.

Note: For some products with certain models did not include a clip (hook).



- Install the Burner set on its position.



- Install the regulator on gas tube and stove is already use.

Attention :

- To avoid gas leakage, please use gas standard hose with gas safety device.
- Use the hose and regulator are perfect to avoid gas leaks can cause explosions.
- Do not use a high pressure regulator.

Part 4 : How to Use

KNOB CONTROL

The amount of gas flow in the furnace / burner can be set on the knob as shown in the figure below:

	● / OFF	No gas flow / OFF
		Maximum gas flow
		Minimum gas flow
		The position of furnace

LIGHTING THE BURNER

To acquire the flame easily, light the burner before placing the cooking utensil on the pan support.

For the model with electric ignition switch united with the knob.

To turn on the burner, push the knob and then turn to counter clockwise until the maximum fire symbol. By pressing the knob, automatically its turn on the ignition.

For the model using safety valve :

A some of built-in gas-cooker models are included with safety valve that functioned to automatically cut off the gas flow if the burner doesn't turn on. To turn on the burner, turn the knob to the maximum gas, then push for 3-5 second. Released the knob if the fire has turned on and adjusts the fire by turning the knob to the desired position.

At the first time there are times when the cigarette lighter does not run smoothly, do the lighter several times. If the process fails or long lighters could be because the battery has run out / damaged.

For model without electric ignition :

To light the burner with the condition doesn't have electric power, turn on the fire using matches and approach the fire to the upper side of burner than push the knob and turn counter clockwise until the maximum fire symbol condition.

1. To decrease / increase the fire on turned on burner :

Turn the knob to position the maximum fire sign or direction of the position of the minimum fire sign.

2. To use the minimum fire:

Turn the knob to gas flow – Minimum .

3. To turn off the fire on burner :

Turn the knob to "OFF" symbols.

ATTENTION !

In the event of a gas leak, do not turn on electronic equipment, turn on the fan or testing by fire. Close the gas valve as soon as possible and open the whole window / vent.

HOW TO USE THE BURNER

To use the burner properly, compare the burner diameter with cooking equipment diameter. Cooking equipment diameter must be proportional to the power of burner so we can save the gas usage and fasten the cooking process.

Burner	Recommended Pot Diameter (cm)
Small	12 – 14
Medium	14 - 20
Large	18 - 26
Double Ring	18 - 28
Triple Ring	18 - 28

NOTE:

Cooking equipment with a wide bottom surface will further accelerate the cooking process rather than a smaller surface.

Diameter of cooking equipment does not exceed the maximum recommended size based on the above table.

If the diameter exceeds the size of the cooking equipment that has been recommended, then the hot stove / burner can not circulate properly, this can cause the glass top plate broken.

Maximum load of cooking equipment and food ingredients are 10 kg.

Part 5 : Maintenance

DOMO gas cooker are designed specifically for long-term use of time so it does Not require complex treatment. However, there are some things that are encouraged to care for your gas cooker quality.

Part of ENAMEL

Clean enameled layer with sponge and warm soap water. Do Not use the abrasive detergent. Dry after washing process.

Part of STAINLESS STEEL

Clean stainless steel part with a wet towel or special detergent for stainless material. After that, dry it with soft towel.

Grid

Part of enameled grid can be wash ed with soap water, clean and dry before it is reassembled.

Burner

Burner can be removed and cleaned using soapy water. After cleaning, dry the burner completely and reinstall it with the right position.

Ignition Plug and Gas Safety Device

Clean the ignition plug and gas safety device after cooking, especially if there are drops or spills from the pan during cooking.

Part 6 : Precaution Action

- Always lower the heat or turn off the fire before lifting pan from the burner.
- If the cooking process uses oil or fat, it should be careful because it can fire on the high temperature.
- **When you smell gas, immediately release the regulator from the gas tank, do Not light a fire and immediately contact MODENA Service Center.**
- Frequently check the gas hose, to make sure that gas hose is far from hot surface, and Not in bent position. Make sure the outer surface of hose isn't cracked so that can be a leakage.
- Always remember that territory around the gas stove can be hot for the long time (around 30 minutes) after you turn off the gas stove.
- Do the routine service on your built-in oven every 3 (three) month, because if there is something wrong on your Built-in oven, you can immediately detect and repair.

Part 7 : Problem & Solution

Do check the following things before contacting our Service Center, if there is interference on your gas cooker:

Doe s Not ignite	1. Check the the battery. Are the batteries are installed correctly? 2. Ensure the battery is still charged electricity. 3. Ensure knob has been pressed and rotated toward the star symbol.
-------------------------	--

Smell of gas	1. Ensure all knob on the stove in the OFF position. 2. Was the gas hose and regulator has been installed properly and correctly? 3. Perform a leak test gas at the gas hose, regulator and gas cylinders, especially on the connection using sponge / soap water. 4. If the smell of gas still smell, immediately disconnect the regulator from the gas cylinder. 5. At the above conditions do Not light a fire. 6. Please contact MODENA service center for repair.
Fire is Not Normal (red / small / unstable)	1. Ensure the burner on the stove is already in the right circumstances (Not tilted). 2. Check if the gas is sufficiently available in the gas tube? 3. Check that the gas supply is Not dirty (for the use of natural gas)? 4. Check if the position knob (min / max flame) already at the desired position? 5. is it the gas cooker have a good circulation in the room?. 6. Make sure the furnace / burner is not splashed by spilled food that makes the flame pit closed. 7. Clean the burner including fire pits on the stove / burner 8. Check the Nozzle, is it covered by dirt? 9. Please contact MODENA service center for repair.

Please contact MODENA Service Center for repair, if above problems still unsolved.

Part 8 : Specification

TIPE	BH 5725 LK	BH 5725 LO
Numbers of Burner	2 Gas	2 Gas
Burners Composition	2 Triple rings	2 Triple rings
Gas Safety Device	Yes	Yes
Electronic Ignition	Battery	Battery
Heat Input (Kw)	10.0	8.2
Work Pressure (mm H2O)	280	280
Material	Glass	Glass
Color	Black	Black
Grid type/Pan support	Metal + semi cast iron	Metal +semi cast iron
Product Dimension (L x W x H) mm	780 x 450 x 120	730 x 420 x 120
Cut-out dimension (L x W) mm	635 x 350	635 x 350

* Specifications of this appliance may change without Notice to improve the quality of the product.

NOTE:

NOTE:

