



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

www.bosch-home.com

Kính thưa Quý khách hàng,

Chúng tôi xin chúc mừng và cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm của chúng tôi.

Thiết bị thiết thực, hiện đại và nhiều chức năng này được sản xuất từ vật liệu chất lượng tốt nhất qua các quy trình kiểm tra quản lý chất lượng nghiêm ngặt và đã được thử nghiệm kỹ càng nhằm đảm bảo đáp ứng các nhu cầu nấu nướng của bạn. Ngoài ra, chúng tôi cung cấp cho bạn sách hướng dẫn này bao gồm hai phần: phần một hướng dẫn cách sử dụng thiết bị và phần còn lại là hướng dẫn lắp đặt thiết bị.

Chúng tôi kiến nghị quý khách hàng vui lòng đọc kỹ những hướng dẫn đơn giản này để đảm bảo rằng quý khách luôn có được kết quả hoàn hảo từ khi bắt đầu sử dụng thiết bị này. Quyển sách này chứa những thông tin quan trọng không chỉ thông tin về cách sử dụng thiết bị mà còn cả hướng dẫn bảo hành và an toàn.

Khi vận chuyển các sản phẩm của chúng tôi, cần phải đóng gói bảo vệ thích hợp. Tuy nhiên, chúng tôi đã giảm thiểu đóng gói tới mức tối thiểu cho phép và tất cả những bao bì đóng gói này đều có thể tái chế hoàn toàn. Bạn cũng có thể góp phần vào việc bảo vệ môi trường bằng cách bỏ bao bì đóng gói vào thùng dành cho rác tái chế gần nhà bạn nhất. Không đổ dầu đã dùng trong chậu rửa chén đĩa vì điều này gây tác hại nghiêm trọng đến môi trường. Hãy đổ dầu vào một thùng chứa kín và vận chuyển thùng chứa này tới cơ sở tái chế hoặc chỉ cần bỏ vào thùng rác nhà bạn. Thùng dầu sau đó sẽ được đưa vào bãi chôn rác có quản lý, mặc dù đây không phải là giải pháp tốt nhất nhưng ngăn chặn được ô nhiễm nguồn nước. Các con cái và bản thân bạn sẽ được ích lợi từ việc làm đó. Trước khi bạn bỏ đi một thiết bị cũ, hãy đảm bảo chỉ bỏ đi khi thiết bị không còn hữu ích nữa và đưa tới một trung tâm thu gom vật liệu tái chế. Hãy liên hệ với chính quyền địa phương để biết thông tin chi tiết về trung tâm thu gom gần nhà bạn nhất.

Bao bì đóng gói và thiết bị cũ



Nếu biểu tượng  có trên bảng thông số kỹ thuật, tuân thủ những hướng dẫn này::

Xử lý rác thải theo cách thân thiện với môi trường



Mở bao bì đóng gói thiết bị và bỏ bao bì đóng gói theo cách thức thân thiện với môi trường

Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EC về thiết bị điện và điện tử đã qua sử dụng (rác thải thiết bị điện và điện tử -WEEE).

Hướng dẫn xác định khuôn khổ phù hợp để thu hồi và tái chế thiết bị đã sử dụng..

NỘI DUNG

Cảnh báo an toàn	3
Giới thiệu về bếp mới của bạn	5
Các lò đốt	6
Đường kính các vật đựng	7
Hướng dẫn về nấu nướng.....	8
Vùng nấu điện	8
Có nút điều khiển mức cài đặt liên tục	9
Có nút điều khiển mức cài đặt chuyển đổi	10
Các cảnh báo khi nấu nướng	11
Các khuyến nghị khi nấu nướng	11
Vệ sinh và bảo dưỡng	12
Xử lý sự cố tại nhà	13
Các điều kiện bảo hành	14

Cảnh báo an toàn

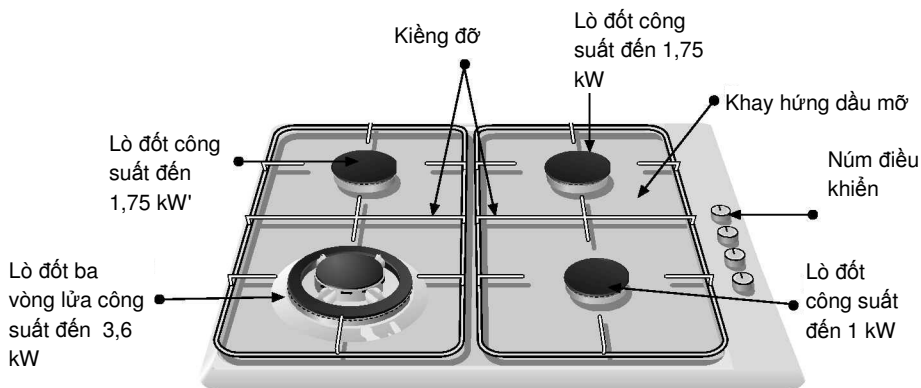
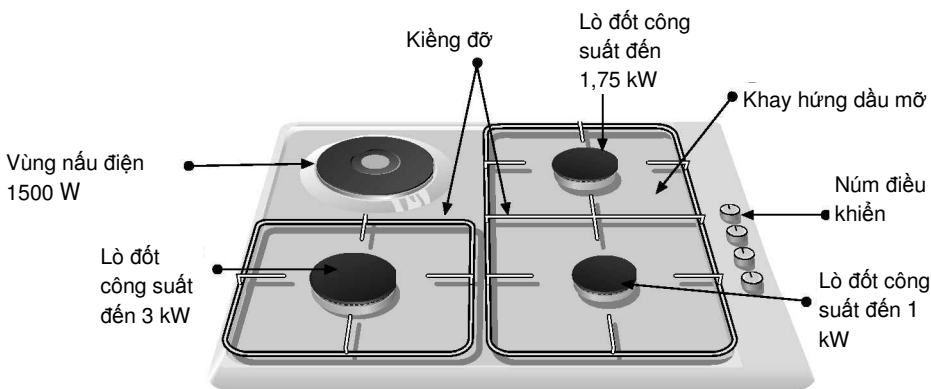
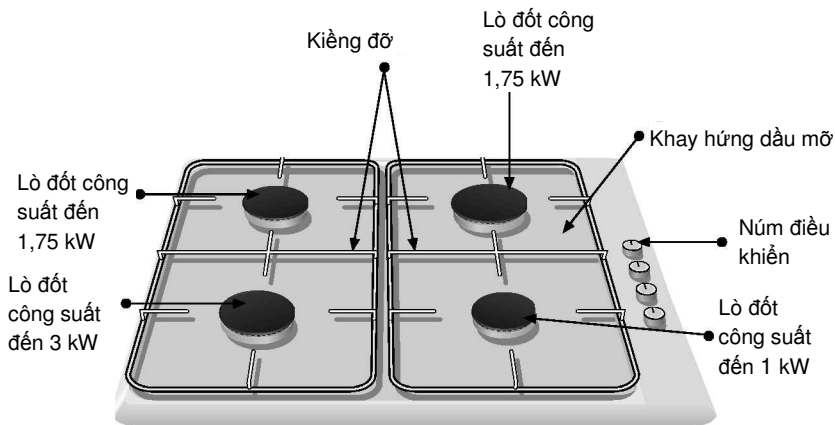
- ❑ **Đọc hướng dẫn sử dụng này cẩn thận** để đảm bảo rằng bạn sử dụng thiết bị này một cách hiệu quả và an toàn nhất.
- ❑ Theo quy định hiện hành, chỉ có **kỹ thuật viên được đào tạo** mới được phép thực hiện lắp đặt thiết bị và thay đổi loại ga
- ❑ Trước khi lắp đặt bếp mới này, hãy kiểm tra xem **các thông số đo đặc có chính xác hay không**.
- ❑ Hướng dẫn sau đây chỉ áp dụng tại các quốc gia mà những biểu tượng của quốc gia xuất hiện trên thiết bị. Để điều chỉnh thiết bị sao cho tương thích với các điều kiện sử dụng tại nước của bạn, hãy luôn làm theo hướng dẫn về kỹ thuật.
- ❑ Điều quan trọng nhất là vị trí lắp đặt thiết bị này phải được **thông gió thích hợp**.
- ❑ Đảm bảo thiết bị không bị gió lùa mạnh vì gió có thể làm tắt các lò đốt.
- ❑ Thiết bị này được nhà máy điều chỉnh để sử dụng với loại ga được chỉ định trên bảng thông số kỹ thuật. Nếu cần thay đổi hãy liên hệ với **Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi**.
- ❑ Không thực hiện điều chỉnh đối với phần bên trong của thiết bị. Trong trường hợp cần phải điều chỉnh, hãy liên hệ với **Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi**.
- ❑ Hãy bảo quản tốt hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn lắp đặt. Khi cho tặng hoặc bán lại sản phẩm, vui lòng gửi kèm các tài liệu này.
- ❑ Nếu bếp có mặt bằng kính, không tác động lực mạnh lên nó. Nếu mặt kính không dính chặt vào bếp, hãy **thông báo cho Trung tâm chăm sóc khách hàng ngay lập tức** để họ có thể sửa chữa hoặc thay mới.
- ❑ Không bao giờ sử dụng thiết bị đã bị hư hỏng hay lỗi kỹ thuật.
- ❑ Bề mặt làm nóng và nấu của bếp sẽ tắt nóng trong quá trình sử dụng, nên hãy cẩn thận khi sử dụng bếp.

Trẻ nhỏ phải được giữ một khoảng cách an toàn

- ❑ Thiết bị này chỉ dành cho sử dụng trong gia đình cho công việc nấu nướng, **không sử dụng** như hệ thống sưởi.
- ❑ Dầu mỡ quá nhiệt có thể bắt lửa rất nhanh, nên luôn phải quan sát chảo rán khi nấu ăn có sử dụng dầu mỡ, như chiên khoai tây.
- ❑ Nếu chảo có dầu mỡ bắt cháy, không được đổ nước lên chảo để dập lửa. **NGUY HIỂM!** Hãy trùm một tấm vải ướt lên chảo để dập lửa và tắt bếp.
- ❑ Trong trường hợp có sự cố, hãy ngắt điện thiết bị và khóa ga. Sau đó liên hệ với **Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.**
- ❑ Không được đặt chảo hoặc nồi nấu không chắc chắn trên bếp hoặc các lò đốt vì có thể làm chảo hoặc nồi nấu bị lật úp bất thành linh.
- ❑ Nếu van ga bị tắc nghẽn, không được cố vặn xoay. **Hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi,** kỹ thuật viên sẽ đến để sửa chữa và thay thế.
- ❑ Không sử dụng dụng cụ rửa bằng hơi để vệ sinh vùng nấu vì có thể bị điện giật.
- ❑ Cả người lớn và trẻ em không được vận hành thiết bị này, nếu họ không có khả năng làm việc vì lý do thể chất hoặc tinh thần hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm vận hành thiết bị một cách chính xác và an toàn. Trừ trường hợp họ được hướng dẫn và giám sát bởi 1 người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ
- ❑ Không bao giờ được để thiết bị hoạt động mà không có người trông coi.
- ❑ Các minh họa được sử dụng trong cuốn sách nhỏ này chỉ dành để hướng dẫn

NEU KHONG TUAN THU NHUNG HƯỚNG DẪN NÀY, NHÀ SẢN XUẤT SẼ KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM.

Giới thiệu về bếp mới của bạn



Các lò đốt

Hình 1



Bên cạnh mỗi núm điều khiển có hình vẽ minh họa vị trí lò đốt, bạn sẽ biết được núm điều khiển vận hành lò đốt nào. Hình 1.

Để đánh lửa một lò đốt, hãy ấn vào núm điều khiển của lò đốt tương ứng và vận sang trái đến kí hiệu đánh lửa và giữ núm điều khiển một vài giây cho đến khi lò đốt bắt lửa. Bây giờ nhả núm điều khiển ra và xoay nó đến mức cài đặt nhiệt cần thiết. Nếu lò đốt không cháy, hãy làm lại thao tác trên.

Nếu bếp không được lắp đặt với tính năng đánh lửa tự động, hãy sử dụng bật lửa hoặc que diêm để mỗi lò đốt.

Nếu bộ đánh lửa bị bẩn sẽ làm cho lò đốt khó bắt lửa, vì vậy bạn cần giữ lò đốt thật sạch. Hãy chà sạch bằng một bàn chải nhỏ và đảm bảo rằng bộ phận đánh lửa không bị va hoặc đập mạnh.

Nếu các lò đốt trên bếp được lắp **van an toàn** (có chức năng chặn dòng ga nếu một trong các lò đốt tắt một cách ngẫu nhiên), đánh lửa các lò đốt theo cách tương tự mặc dù bạn vẫn tiếp tục giữ núm điều khiển một vài giây sau khi ngọn lửa đã cháy. Nếu lò đốt không cháy, hãy làm lại thao tác trên, lúc này hãy ấn và giữ núm điều khiển khoảng 10 giây.

Để tắt lò đốt, hãy vận núm điều khiển sang bên phải đến vị trí 0.

Tùy thuộc vào dòng sản phẩm bếp nào mà bạn đã mua, bạn có thể lắp đặt những cái núm điều khiển lũy tiến tối tân hơn, nó cho phép bạn điều chỉnh ngọn lửa đến **mức nhiệt mong muốn**.

Tùy theo dòng sản phẩm, bếp có thể có **lò đốt 3 vòng lửa**, loại này rất hữu ích nếu bạn muốn nấu với các loại nồi nấu như là chảo chiên cơm Paella Tây Ban Nha hoặc chảo lớn sâu lòng Trung Quốc (để nấu tất cả các món ăn châu Á). Và một lò đốt **dài** được thiết kế để nấu cá trong bộ đồ dùng nhà bếp thích hợp.

Khi bạn sử dụng thiết bị gas này, nhà bếp của bạn sẽ nóng và ẩm, do vậy bạn phải đảm bảo nhà bếp được thông gió tốt. Hoặc để các lỗ thông gió được mở hoặc lắp đặt thiết bị hút khói. Nếu bạn sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, bạn cần phải thông gió thêm – hoặc mở cửa sổ (mặc dù luôn phải chú ý tránh gió lùa) hoặc bật thiết bị hút khói nếu có thể.

Ngọn lửa màu cam là bình thường và được tạo ra trong điều kiện có bụi trong không khí, đổ tràn (chất lỏng),...

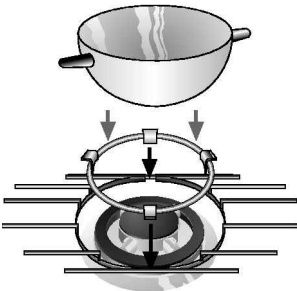
Đường kính các vật đựng (cm)

Tùy theo dòng sản phẩm:

LÒ ĐỐT	ĐƯỜNG KÍNH TỐI THIỂU CỦA ĐỒ ĐỰNG	ĐƯỜNG KÍNH TỐI ĐA CỦA ĐỒ ĐỰNG (CHẢO/NỒI)
Lò đốt 3 vòng lửa	22 cm	
Lò đốt nhanh	22 cm	26 cm
Lò đốt bán nhanh	12 cm	20 cm
Lò đốt phụ	10 cm	12 cm
Vùng nấu điện		14 cm

Các kiềng đỡ bổ sung

Hình 2



Tùy theo dòng sản phẩm bạn mua, bếp có thể có thêm chân kiềng vòng **rất hữu ích** để sử dụng trên **lò đốt 3 vòng lửa** dành cho các chảo/nồi nấu có đường kính trên 26 cm, đĩa nướng, nồi đất và tất cả các loại chảo lõm (chảo lớn sâu lòng,...). Hình 2. Nếu bạn không có chân kiềng vòng loại này, dịch vụ kỹ thuật sẽ cung cấp cho bạn một cái (mã số 363300)

Kiềng đỡ bình pha cà phê: tùy theo dòng sản phẩm, bếp của bạn có một kiềng đỡ bình pha cà phê bổ sung để sử dụng riêng trên lò đốt **phụ** dành cho đồ đựng có đường kính nhỏ hơn 10 cm. Nếu bạn không có loại kiềng đỡ bổ sung này, dịch vụ kỹ thuật có thể cung cấp cho bạn một cái (mã số 184200).

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm nếu không sử dụng hoặc sử dụng không đúng cách các loại kiềng đỡ bổ sung này

Hướng dẫn về nấu nướng

Đây là một số hướng dẫn nấu:

	Rất cao	Cao	Trung bình	Thấp
Lò đốt ba vòng lửa	Luộc, nướng, nướng vàng, nấu cơm chiên Paella Tây Ban Nha và món ăn châu Á (chảo Trung Hoa sâu lòng).		Hâm nóng và giữ nóng thức ăn: thức ăn được nấu và đã nấu trước đó.	
Lò đốt nhanh	Sò, thịt miếng, trứng rán ốp la, chiên xào.		Cơm, xốt trắng và ra-gu..	Hấp: cá và rau củ.
Lò đốt bán nhanh	Hấp khoai tây, rau tươi, các món hầm và mì.		Hâm nóng và giữ nóng thức ăn và làm các món thịt hầm ngon miệng.	
Lò đốt phụ	Nấu: thịt hầm casserole, bánh pút đình gạo và caramen.		Rã đông và nấu chậm: rau củ, trái cây và thực phẩm đông lạnh. .	Nấu tan: bơ, sôcôla và thạch đông (rau câu)

Vùng nấu điện

Trước khi sử dụng vùng nấu điện lần đầu, hãy bật nó lên ở mức nhiệt tối đa trong năm phút và không đặt chảo/nồi nấu nào lên trên cả. Trong thời gian này vùng nấu điện sẽ tỏa ra một lượng khói và mùi. Lượng khói và mùi này sẽ biến mất khi bạn sử dụng nó. Ngoại trừ lần đầu tiên này, đừng bao giờ sử dụng vùng nấu điện mà không có chảo/nồi nấu ở trên đó.

Khi bắt đầu nấu, chúng tôi khuyên nghị bạn vặn núm điều khiển tới mức tối đa và sau đó tùy thuộc vào số lượng và chất lượng thức ăn được nấu, hãy giảm nhiệt tới mức trung bình.

Vì vùng nấu điện mất một lúc để nguội bớt, bạn có thể tắt vùng nấu điện đi một lát trước khi thức ăn được nấu chín để tiết kiệm năng lượng và tiếp tục nấu bằng cách sử dụng nhiệt dư trong vùng nấu điện.

Luôn sử dụng chảo/nồi nấu có đáy dày, hoàn toàn phẳng và có đường kính tương đương với đường kính của bộ phận gia nhiệt – và không sử dụng chảo/nồi nấu có đường kính nhỏ hơn bộ phận gia nhiệt.

Không để tràn chất lỏng lên bề mặt vùng nấu điện hoặc để chảo/nồi nấu còn ướt lên trên bếp này

Tùy theo dòng sản phẩm bếp, bạn có thể có vùng nấu điện với điều khiển liên tục, vùng nấu được điều khiển bằng một bộ chuyển mạch có sáu vị trí.

Vùng nấu điện có nút điều khiển mức cài đặt liên tục

Hình 3



Những vùng nấu điện này được điều khiển bằng nút điều khiển mà bạn có thể chọn mức nhiệt phù hợp với thức ăn mà bạn đang nấu. Hình 3.

Bảng cách tham khảo theo **bảng sau đây** về các phương pháp nấu và xem xét lượng thức ăn được nấu, hãy điều chỉnh nút điều khiển về mức thích hợp cho món ăn mà bạn muốn nấu. Đèn chỉ báo điều khiển “on” (bật) sẽ sáng. Để tắt vùng nấu điện, hãy vặn nút điều khiển về vị trí 0. Đèn điều khiển bây giờ sẽ tắt.

Một số gợi ý

MỨC CÀI ĐẶT

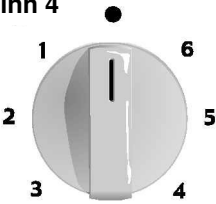
Nấu tan: sô cô la, bơ và thạch đông	1-2
Nấu: gạo, nước sốt trắng, ragu	2-3
Nấu: khoai tây, mì ống, rau củ	4-5
Chiên sơ: món hầm, món cuộn barbecued	4-5
Hấp: Cá	5
Hâm nóng: Hâm nóng thức ăn đã được nấu trước đó	2-3-4-5
Vì nướng: sò, thịt miếng, trứng rán ốp la	6-7-8
Nấu và chiên rán vàng	9

Bạn sẽ cần nấu với mức nhiệt cao hơn trong các trường hợp sau:

- Nấu với lượng chất lỏng lớn.
- Nấu món ăn có lượng lớn.
- Các chảo/nồi nấu không có nắp đậy.

Vùng nấu điện có núm điều khiển mức cài đặt chuyển đổi

Hình 4



Vùng nấu này được điều khiển bằng một núm có sáu thiết lập, Hình 4, nên được sử dụng như sau:

- Mức 6: Độ nóng tối đa.
- Mức 1: Độ nóng tối thiểu.

Các khuyến nghị

- Mức 1 và 2: đun nóng.
- Mức 3 và 4: đun nóng và nấu nhanh.
- Mức 5 và 6: chiên xào.

Các cảnh báo và khuyến nghị khi nấu nướng

KHÔNG NÊN



Không sử dụng nồi nấu nhỏ trên lò đốt lớn. Không nên để ngọn lửa cháy lên xung quanh nồi nấu.



Không nấu khi không có nắp đậy hoặc đậy nắp một nửa – lãng phí năng lượng.



Không sử dụng chảo/nồi nấu có đáy không bằng phẳng vì sẽ mất thời gian lâu hơn để nấu chín thức ăn và lãng phí năng lượng.



Không đặt chảo/nồi nấu lệch một bên lò đốt vì chúng có thể bị lật. Không sử dụng chảo/nồi nấu có đường kính lớn trên lò đốt gần nút điều khiển vì ngọn lửa có thể lan tới nút điều khiển, khi đó nút điều khiển sẽ rất nóng và có thể gây bỏng khi chạm vào. Không đặt chảo/nồi nấu trực tiếp lên trên lò đốt mà không có kiềng đỡ



Không đặt tải trọng quá lớn hoặc va chạm mạnh vào bếp bằng vật nặng.

NÊN

Luôn luôn sử dụng **chảo/nồi nấu phù hợp** với mỗi lò đốt để tránh lãng phí ga và tránh làm bạc màu chảo/nồi nấu.



Luôn luôn đậy **nắp** lên các chảo/nồi nấu.



Chỉ sử dụng nồi, chảo có tay cầm, chảo rán có **đáy dày, phẳng**.

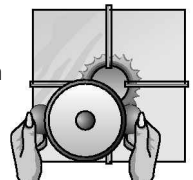


Luôn đặt nồi nấu **ngay ngắn bên trên lò đốt**, không nghiêng về một bên



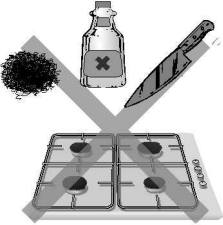
Đặt nồi nấu **lên trên kiềng đỡ**.

Bưng chảo/nồi nấu **cẩn thận** khi nồi ở trên bếp.



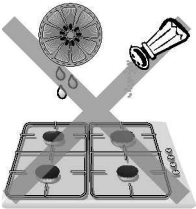
Vệ sinh và bảo dưỡng

KHÔNG NÊN NÊN



Không sử dụng sản phẩm có tính mài mòn, những vật sắc nhọn, dao hay kéo bằng thép... để lấy đi thức ăn bám cứng khỏi bếp, kiềng đỡ, lò đốt hoặc các vùng nấu điện. Nếu bếp của bạn có mặt bếp bằng kính hoặc nhôm, **không** sử dụng dao, dụng cụ cạo hoặc các dụng cụ tương tự để làm sạch những nơi mà mặt kính hoặc nhôm được gắn kết với kim loại.

Không sử dụng công cụ rửa bằng hơi nước trên bếp vì phương pháp rửa này có thể làm hỏng bếp..

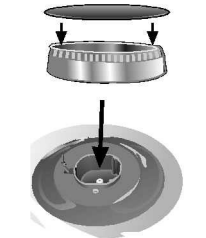
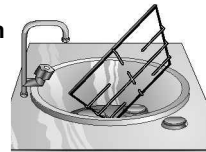
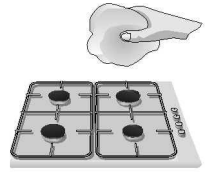


Tránh để tràn các chất lỏng có tính axit (như là nước chanh hoặc giấm) trên bếp. **Không** để rơi muối trên bề mặt của vùng nấu điện.

Khi thiết bị đã nguội, hãy lau sạch bằng một miếng **xốp, xà phòng và nước**. Làm sạch bất kỳ chất lỏng bị tràn ngay khi có thể, điều này sẽ giúp bạn tiết kiệm được thời gian và công sức dọn dẹp về sau.

Để giữ cho lò đốt và kiềng đỡ được sạch bạn nên **làm sạch các bộ phận này định kỳ** bằng cách để chúng vào nước xà phòng và cọ rửa bằng bàn chải (loại bàn chải không làm bằng kim loại) để đảm bảo rằng các lỗ và khía hoàn toàn sạch để có được ngọn lửa tối ưu. Luôn luôn lau khô nắp lò đốt và kiềng đỡ nếu các bộ phận này bị ẩm.

Sau khi lau sạch và làm khô lò đốt, **đảm bảo** các nắp lò đốt được đặt đúng vị trí trên bộ chia lửa của lò đốt.



Nếu sử dụng lâu làm mòn bề mặt của vùng nấu điện, hãy nhô lên mặt vùng nấu điện một vài giọt dầu hoặc chất bảo dưỡng hiện có bán phổ biến trên thị trường.

Nắp chụp của lò đốt 3 vòng lửa và các bộ phận bằng thép không gỉ như là các vòng bếp, khay hứng dầu mỡ và khu vực xung quanh lò đốt có thể bị phai màu theo thời gian. Điều này là **BÌNH THƯỜNG** do nhiệt độ cao. Sau mỗi lần sử dụng thiết bị, cần lau sạch những bộ phận này bằng sản phẩm vệ sinh phù hợp cho thép không gỉ.

Sau khi rửa kiềng đỡ, hãy lau khô hoàn toàn trước khi tiếp tục sử dụng. Những giọt nước hoặc hơi ẩm bám trên bề mặt khi bạn bắt đầu nấu có thể gây hư hại lớp men.

Nếu kiềng bếp của bạn được lắp với đệm cao su, hãy **cẩn thận** khi bạn lau chúng vì bộ phận này có thể bị bong ra làm cho kiềng bếp bị mất lớp bảo vệ và làm xước mặt bếp.

Không được sử dụng chất vệ sinh thép không gỉ cho vùng xung quanh các nút điều khiển.

Các biểu tượng (được in) có thể bị tẩy đi mất.

Xử lý sự cố tại nhà

Đôi khi bạn không cần gọi dịch vụ hỗ trợ kỹ thuật. Vì thông thường bạn có thể tự khắc phục sự cố dễ dàng. Bảng sau đây đưa ra một vài lời khuyên cho bạn.

Chú ý quan trọng:

Chỉ có kỹ thuật viên được đào tạo của Trung tâm chăm sóc khách hàng mới được phép thực hiện công việc liên quan đến hệ thống chức năng điện và ga

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
... hệ thống điện chính bị sự cố	- Cầu chì bị hỏng. - Công tắc an toàn tự động đã ngắt hoặc cầu chì bị nổ.	-Kiểm tra xem cầu chì trong hộp cầu chì chính và thay cầu chì nếu nó bị hỏng. -Kiểm tra hộp cầu chì chính để xem công tắc ngắt tự động hoặc công tắc so lệch đã ngắt hay chưa.
... bộ đánh lửa không hoạt động?	-Có thể thức ăn hoặc sản phẩm vệ sinh bị kẹt giữa các bộ phận đánh lửa và các lò đốt. - Các lò đốt bị ẩm. -Các nắp lò đốt không được đặt đúng vị trí.	-Lau sạch một cách cẩn thận khoảng trống giữa bộ đánh lửa và các lò đốt. - Lau khô các nắp lò đốt một cách cẩn thận. -Kiểm tra xem nắp lò đốt có được đặt đúng vị trí hay không.
... các ngọn lửa trên lò đốt không đều?	-Các bộ phận khác nhau của lò đốt không được đặt đúng vị trí.	-Đặt các bộ phận khác nhau vào đúng vị trí. -Lau sạch các rãnh của lỗ xả ga của lò đốt.
... dòng ga xuất hiện không bình thường hoặc không có ga ra?	-Van khóa ga bị đóng. -Nếu ga được cung cấp từ một bình ga, hãy kiểm tra xem có phải bình đã hết gas.	- Bật tất cả các van khóa ga. - Thay thế bằng một bình đầy gas mới.
...có mùi ga trong khu vực nhà bếp?	-Vòi dẫn ga bị để mở. -Có sự rò rỉ tại chỗ nối giữa ống và bình ga.	- Kiểm tra xem có vòi ga nào đang để mở không. -Đảm bảo chỗ nối phải kín khí.
... các van an toàn trên các lò đốt khác nhau không hoạt động	-Núm điều khiển không giữ đủ lâu. -Các rãnh trên bộ phận xả ga của lò đốt bị bẩn.	- Đánh lửa lò đốt và sau đó giữ núm điều khiển thêm một vài giây. -Lau sạch các rãnh ở trên bộ phận xả ga của lò đốt.

Trong trường hợp bạn gọi cho Trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi, xin vui lòng cung cấp những mã số sau:

E - NR

FD

Những mã số này có thể được tìm thấy trên bảng thông số kỹ thuật, bảng thông số này ở mặt dưới bếp của bạn.

Các điều kiện bảo hành

Những điều kiện bảo hành được áp dụng cho thiết bị này là những điều kiện được thiết lập bởi nhà cung cấp đại diện cho công ty của chúng tôi tại quốc gia nơi sản phẩm này được bán ra. Nếu cần thiết, nhân viên bán sản phẩm đó cũng sẵn sàng cung cấp cho bạn chi tiết những thông tin cần thiết về điều kiện bảo hành. Tuy nhiên, bảo hành chỉ có hiệu lực nếu bạn giao nộp phiếu mua hàng. Chúng tôi giữ quyền được thay đổi về các điều kiện bảo hành.