

GAS HOBS

INSTRUCTION MANUAL

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP GAS

Hotline: 1900 588 851



CÔNG TY CỔ PHẦN NGÔI SAO VINA



Head office : 6th Floor, No. 25 Vu Ngoc Phan street,
Lang Ha Ward, Dong Da District, Hanoi Capital

HCMC Brand : Galaxy 9 Residence Building 2nd floor, No. 9 Nguyen Khoai,
Ward 1 - District 4 – HCMC

Email: Sales@denali.com.vn

Website: Denali.com.vn/ DenaliOnline.com.vn

Fanpage: www.facebook.com/Denali.com.vn

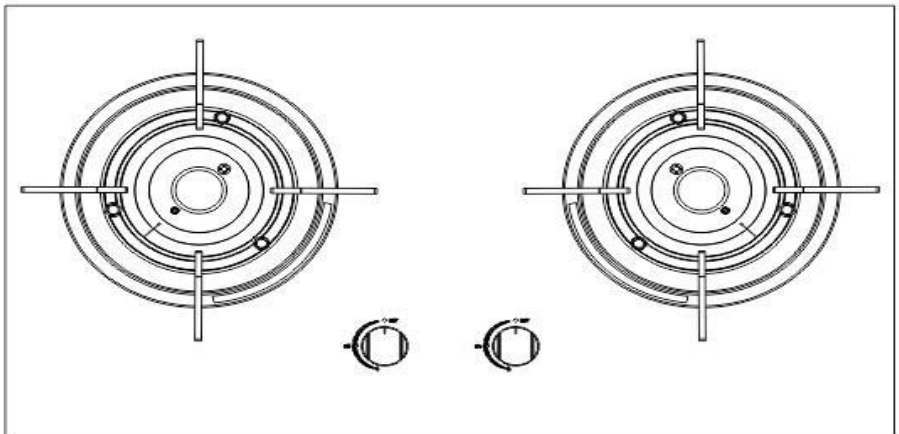
Hotline: 1900 588 851



Please read the instructions carefully before installing / using!
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi lắp đặt/sử dụng !

Introduction:

- **Upper wind-in, side wind-in design**
Upper wind-in and side wind-in structure will guarantee free ventilation. In this way, the wind-in problem for built-in gas hobs will be solved effectively, which will make sure full burning.
- **Built-in structure design, space saved**
Adopting built-in structure, saving space effectively, matching with the kitchen harmoniously.
- **Elegant appearance design, various cooktop selectable**
Unique appearance design, glass panel or stainless steel or anvil face cooktop, durable, oil resistance and easy cleaning, enameled cooktop, noble and elegant.
- **Impulse ignition, high ignition rate.**
Impulse ignition with 10% ignition rate
- **Copper bunner lid, anti-deformation**
Durable
- **Safety device**
In case flames out accidentally, safety device will close gas valve and cut off gas supply automatically.(Only for these models with safety device function)

Spare Parts Layouts**Model : Glass Panel Layouts**

A	Length: From 600 to 750mm	2	Knob	5	Outer burner cap	8	Thermocouple
B	Width: From 380 to 450mm	3	Pan support	6	Inner burner cap	9	Battery box
1	Panel	4	Extra pan support	7	Ignition	10	Small burner cap

Note: due to technology improvement, the gas hob available in your hand may be a little different from the picture showed in the booklet. Please forgive us for not informing you again.

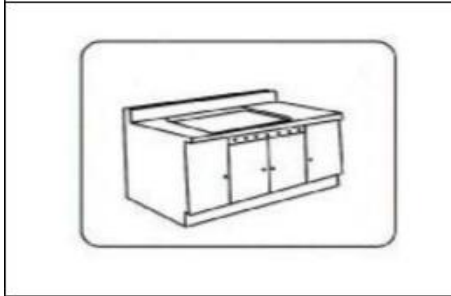
Safety Instruction

1. Make sure gas type used must be in accordance with the required gas type, mixing with other gas type is forbidden.
2. Pay attention to kitchen ventilation, open the window or the blower frequently, make sure fresh air change all the time.
3. Avoid scald hurting when cooking, grid, burner and cooktop will be in high temperature in usage or just after usage, touch with hand directly is strictly prohibited. (make sure children should be far away from the appliance)
4. Easy burning or easy explosion goods can't be put on the top of or near the appliance.
5. Put soap water in every connection point of the flexible hose frequently to detect gas leakage. Because of the special chemical substance contained in the burning gas, you will feel decayed egg smell if gas in the air elevates to a certain percentage.
6. In case gas leakage occurs, any action may cause gas explosion must be forbidden. (don't open switching fan or any electrical appliance, testing with fire is strictly forbidden). You should shut off the gas valve immediately, then open the window for ventilation.!

Installation Instructions

Connection should be correct

In order to install built-in gas hob, you should first put the template on the cooktop, then put the appliance in after you have made an opening in the cooktop



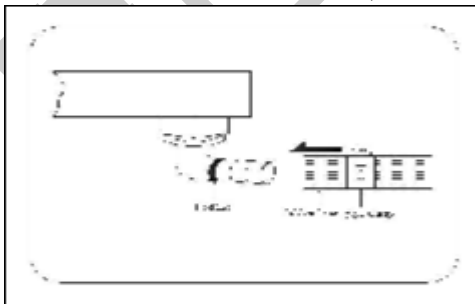
The free space under the appliance should be more than 40cm, over the appliance should be more than 100cm.

We suggest you making wind-in opening in the front of cupboard.

The installation and un-installation of the battery

Find the battery box under the cooktop plate, take out the battery attached with the box, then make sure the cathode end of the battery is fixed near the end with spring in the box, press it into the battery box.

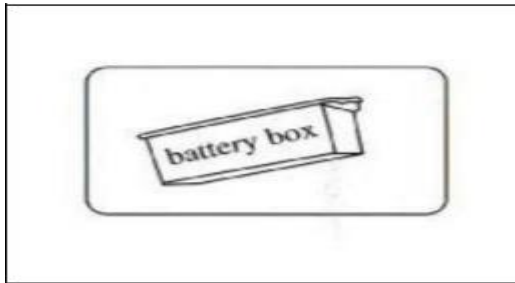
Notes: If electrical voltahe is 220v AC, don't need fix the battery.



Connection should be correct

Please connect the rubber hose with the brass connector directly, fix it with the hose tong when it reaches the red mark position. The rubber hose and

tong should be in accordance with the government's standard requirement, pay attention to the expiry date at the same time

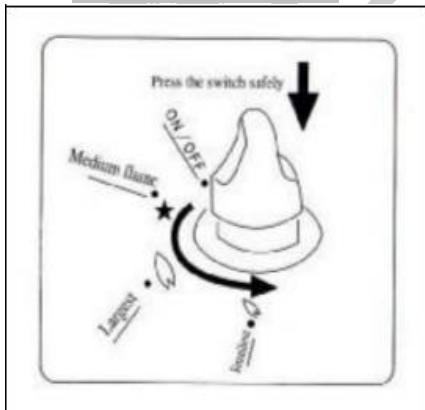


Operantion Instruction

Ignition

Open the general gas valve, then press the switching knob and revolve to the opposite direction of clock, you will hear "papa" continuous sound and the burner will be ignited (youshould press for 3-5 seconds for safety device models). Due to the air in the tong, there may be un-smooth ignition when using the appliance for the first time after installation. In this case, you should ignite repeatedly. If you fail to ignite successfully, or you hear the pause for the ignition sound being prolonged, you should change the battery.

Adjustment of Flame



Largest flame

Press the switch fully and revolve to the opposite direction of clock until it reached the position of large flame mark. It will ignite automatically when you hear the sound of "pa". The flame is the largest in this position.

Small flame

The flame will be the smallest when the switch is in small flame mark position.

Medium flame

Move the switch position from small mark to medium mark, the burner will burn with medium flame.

Flame out

Turn the switch knob to "OFF" position, the flame will be out.

Make sure the flame is completely out, then shut off the general gas valve.

Maintenance

1. Use the soft rag or sponge to clean the cooktop.
2. It will cause stoppage in the outlet nozzle when there is dirt in the burner. Make sure to clean it regularly.
3. Use iron silk to clean the flame lid.
4. Keep the thermocouple and discharge needle clean regularly. Use dry rag to wipe off any possible dirt around the thermocouple or the discharge needle.

Technological Data:

Gas type	Fixed pressure (Pa)	Fixed heat flux (KW)			Remark
		Big	Medium	Small	
LPG	2800	4.20			
		4.20			
		4.20			
		4.20			
		4.20			

Breakdown removal

Breakdown	The cause of breakdown	Breakdown removal
Flame out when burning	Open or close cupboard door quickly will cause inverse-suction	Slow down the speed of opening and closing cupboard door
Ignition failure	Forget to turn on general gas swift	Turn off gas valve, then turn on the general gas switch
	Air mixed in the horse	Ignition repeatedly until there is no air inside
	Rubber hose wrapped or deformed	Pull it straight or change it
	Ignition needle-point is extremely dirty	Clean it with dry rag
	Stoppage of nozzle	Contact our after-sale service center
Foul smell of gas	Rubber hose fissile or broken	Change it
	Incorrecet connection of rubber hose	Make sure correct connection
	Breakdown of igniter	Contact our after-sale service center
Flame jump off the	Incorrect air adjustment	Adjust the air adjustment board or wind-in card

burner or flame	Flame lid deflection	Place it in good position
	Stoppage of flame lid nozzle	Remove stoppage
leakage with noise	Stoppage of outket nozzle	Contact our after-sale service center

After-sale service

1. Fill the customer registration card in details, shear he card and post it to us, we will make a special customer data for you.
2. Warranty card: please contact our local distributors with this card when you need necessary consultation or repair the appliance. Please keep this card.
3. Warranty period is two year for the whole utensil (from the day you purchased, judging on the date showed in the purchasing invoice). In case of the expiry of warranty period, we will only charge you for the necessary costs.

DENVAL

LỜI CẢM ƠN.

Cảm ơn Quý khách hàng đã tin và lựa chọn sử dụng Bếp Gas DENALI!

Quý khách nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng bếp để đảm bảo quá trình sử dụng bếp được an toàn và hiệu quả.

Quý khách nên giữ cuốn sách hướng dẫn sử dụng tại nơi dễ tìm để có thể xem lại. Trong trường hợp bếp được chuyển cho người khác, Quý khách nên chuyển kèm sách hướng dẫn sử dụng.

Bất cứ sự hư hỏng nào xảy ra với bếp có nguyên nhân do bỏ qua hoặc làm sai với các hướng dẫn an toàn trong quá trình sử dụng bếp cũng như lắp đặt sẽ nằm ngoài phạm vi bảo hành.

Quý khách nên cất giữ toàn bộ giấy tờ liên quan đến bếp, bao gồm: sách Hướng dẫn sử dụng, Phiếu bảo hành trong suốt quá trình sử dụng bếp.

Quý khách nên kiểm tra kỹ bếp khi nhận hàng từ Nhà Cung cấp. Nếu thân bếp bị móp méo, vỡ kính... Quý khách không nên sử dụng.

Mọi thắc mắc xin Quý khách xin liên hệ trực tiếp với Trung tâm CSKH/ Bảo hành của **DENALI** như sau.

Hotline: 1900 588 851

Trung tâm bảo hành:

Tầng 6, Tòa nhà Viện Công nghệ, Số 25 Vũ Ngọc Phan, Quận Đống Đa, Hà Nội.

Tầng 2 Toàn Nhà Galaxy 9 Residence Building, Số. 9 Nguyễn Khoái, Phường 1, Quận 4, Hồ Chí Minh.

Cảm ơn bạn đã lựa chọn chúng tôi./.

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN BẢO HÀNH	11
1.1. Điều kiện bảo hành	11
1.2. Điều kiện từ chối bảo hành	11
2. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN	12
3. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP GAS.....	12
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	13
4.1. Bật/ tắt bếp.....	13
4.2. Điều chỉnh ngọn lửa	13
4.3. Chọn dụng cụ nấu – Cách nấu.....	14
5. Hướng dẫn lắp đặt	14
5.1. Chọn thiết bị lắp đặt.	14
5.2. Kết nối Gas- Lắp pin đánh lửa	15
6. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH.....	16
7. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ.....	17

1. THÔNG TIN BẢO HÀNH

1.1. Điều kiện bảo hành

Sản phẩm được bảo hành trong các trường hợp sau:

- Sản phẩm được đổi mới trong 10 ngày đầu tiên nếu có sai hỏng do lỗi sản xuất.
- Sản phẩm còn trong thời hạn Bảo hành dựa vào tin nhắn từ hotline: **1900 588 851**.
- Nếu không có tin nhắn từ hotline, sẽ áp dụng thời hạn bảo hành theo ngày sản xuất thông qua tem seri của sản phẩm.
- Sản phẩm phải còn đầy đủ tem bảo hành, tem sản phẩm hoặc các chứng từ liên quan.
- Sản phẩm không nằm trong trường hợp bị từ chối bảo hành.

1.2. Điều kiện từ chối bảo hành

Trung Tâm Bảo Hành sẽ từ chối bảo hành hoặc sẽ sửa chữa có tính phí trong những trường hợp sản phẩm bị hỏng không phải lỗi của nhà sản xuất như sau:

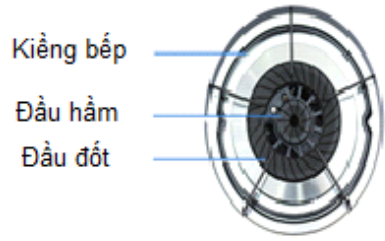
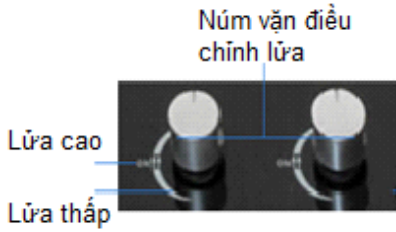
- Sản phẩm không có tem sản phẩm **DENALI**.
- Sản phẩm bị hư hại do thiên tai hoặc những trường hợp bất khả kháng:
 - a. Do ngập lụt, sét đánh, bị rơi, va chạm, để sản phẩm nơi ẩm ướt, bụi bặm, nhiệt độ cao...
 - b. Côn trùng (gián, chuột, thạch sùng...) vào sản phẩm gây hỏng mạch, bộ đánh lửa.
 - c. Bị vỡ kính do tác động từ bên ngoài.
 - d. Có vết mốc, gỉ sét, vết ăn mòn, bị nứt, vỡ, gãy, biến dạng, cháy nổ, có chất lỏng..
- Sản phẩm hư hại do không sử dụng theo đúng chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng đi kèm hoặc sử dụng phụ kiện không phải do **DENALI** cung cấp.
- Sản phẩm được lắp đặt, duy trì bảo dưỡng sai hoặc hoạt động vượt mức hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Sản phẩm đã được thay đổi, điều chỉnh hoặc sửa chữa bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành của **DENALI**.
- Không đáp ứng điều kiện bảo hành được quy định trong mục 1.1.

2. NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN

- Đảm bảo loại gas đúng quy định (LPG). Các loại gas khác không được sử dụng nếu chưa có sự tư vấn của nhân viên kỹ thuật.
- Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Nghiêm cấm sờ trực tiếp vào bát (Bộ chia lửa), kiềng, kiềng phụ (nếu có), mặt bếp khi đang sử dụng hoặc khi mới sử dụng xong.
- Những chất dễ gây cháy, nổ không được phép để trên mặt bếp hoặc gần bếp
- Van gas phải được khóa khi không sử dụng bếp theo hướng dẫn của nhà cung cấp gas.
- Nếu người thấy mùi gas nghiêm cấm bật quạt, hệ thống điện, bật lửa,... phải tắt van và làm thông thoáng phòng.
- Kiểm tra nồi nấu để cân đối trên kiềng, tránh cho nồi bị trượt, nghiêng khi thực phẩm – nước đã sôi.

3. CÁC BỘ PHẬN CỦA BẾP GAS





4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

4.1. Bật/ tắt bếp

- Vận nhẹ nút điều khiển theo chiều ngược kim đồng hồ để bật bếp, khi nghe tiếng “tạch tạch” hãy giữ nút khoảng 3-5 giây để ga bắt lửa (Do bếp có cảm ứng ngắt gas). Nếu không bật được bếp khi mới sử dụng bạn nên bật lại bếp một vài lần. Nếu bật mà không nghe tiếng “tạch tạch” ở sứ đánh lửa hãy thay pin mới.
- Làm ngược lại về điểm OFF để tắt bếp. Đợi ngọn lửa cháy hết khóa van gas lại.

4.2. Điều chỉnh ngọn lửa

- Vận nhẹ nút theo chiều ngược kim đồng hồ đến khi lửa cháy theo ý muốn. Lửa cháy to nhất khi xoay nút đến 90° và nhỏ nhất khi xoay nút đến 180°.

4.3. Chọn dụng cụ nấu – Cách nấu

- Không nên sử dụng bếp lớn cho các dụng cụ nấu bé nếu không một phần ngọn lửa sẽ thoát ra xung quanh nồi, như thế sẽ lãng phí gas và giảm năng suất nấu.
- Dùng dụng cụ nấu có đáy bằng. Bề mặt tiếp xúc với bếp càng lớn thì lượng nhiệt hấp thu càng lớn. Độ dày của đáy nồi không nên bị trầy xước.
- Không nên để nồi quá sát mâm chia lửa (Trường hợp nồi quá bé so với kiềng, nên dùng kiềng phụ).
- Không nên dùng dụng cụ nấu có đường kính nhỏ hơn phần mặt bếp, điều này tránh giúp thực phẩm bị trào xuống mâm chia lửa.
- Trước khi thực phẩm được nấu chín vài phút, bạn nên chỉnh bếp xuống mức nhiệt độ thấp nhất trước khi lấy nồi ra khỏi bếp. Điều này nhằm giúp bếp không còn tích tụ gas còn dư trong họng bếp khi ngừng nấu.

5. Hướng dẫn lắp đặt

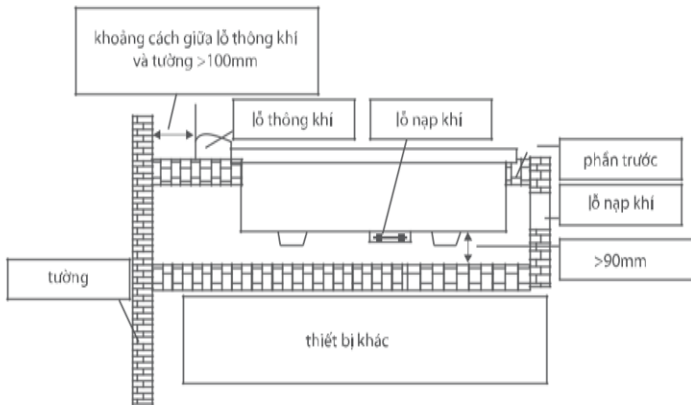
5.1. Chọn thiết bị lắp đặt.

Cắt trên mặt bàn bếp (hoặc mặt đá bếp) theo kích thước thể hiện trong bản vẽ. Để lắp đặt và sử dụng phải giữ một không gian tối thiểu là 100mm xung quanh lỗ khoét. Từ mặt bếp lên hút mùi, trần bếp tối thiểu 1000mm. Đảm bảo độ dày của mặt bàn tối thiểu là 30mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt để tránh biến dạng lớn do tỏa nhiệt từ bếp gas.

Tránh đặt bếp nơi có gió lùa. Đặt bếp ngay ngắn tại vị trí bằng phẳng.

Để đảm bảo cho bếp được thông gió tốt và để bếp hoạt động tốt như thể hiện trong hình dưới đây:

- Kích thước sản phẩm: 750mm x 430mm
- Kích thước khoét đá: 630mm x 330mm



5.2. Kết nối Gas- Lắp pin đánh lửa

Lắp chặt dây dẫn gas vào ống nối dưới đáy bếp gas. Van gas và dây gas phải theo tiêu chuẩn của Nhà nước ban hành. Kiểm tra ngày sản xuất và hạn dùng của dây, van gas trước khi sử dụng để tránh nguy hiểm có thể xảy ra.

Hộp đựng pin ở phía dưới bên trái của bếp. Cực âm của pin nối với đầu có lò xo trong hộp đựng pin. (Chú ý: Nên kiểm tra pin thường xuyên, định kỳ 3-6 tháng thay pin một lần để bếp hoạt động tốt).

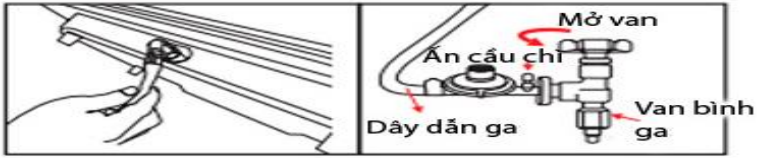
Sử dụng băng tan hoặc keo chuyên dụng để gắn các mối nối tránh rò gas.

Để hạn chế nguy hiểm xảy ra cho bếp trong quá trình lắp đặt khi xiết chặt ống dẫn gas, ta phải sử dụng cờ nối 350 cm.

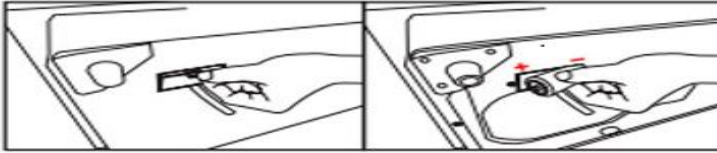
Khi hoàn tất việc kết nối gas, ta cần kiểm tra xem liệu bếp có bị xì gas hay không. Khi kiểm tra, cần để ý áp suất khi kiểm tra không được lớn hơn 200g/cm². Dùng bột xà phòng để kiểm tra hiện tượng xì gas. Bạn phải tuyệt đối tuân theo quy định này.

Khi bếp đã được lắp đặt xong, kiểm tra để đảm bảo rằng bạn đã điều chỉnh ngọn lửa ở mức thấp nhất.

Không kết nối bếp vào nguồn gas có chứa chất CO



Lắp ống ga vào bếp. Một đầu ống dẫn ga nối với ống dẫn ga, đầu còn lại được nối với van ga



Lắp pin vào hộp pin. (Lắp đúng chiều cực pin).

6. BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

- Chờ nguội và mâm bếp nguội hẳn trước khi lau chùi vệ sinh bếp, không được đổ nước để rửa bếp.
 - + Vệ sinh mặt kính: đối với vết bẩn nhỏ dùng khăn mềm ẩm để lau; đối với vết dầu dùng khăn mềm có thêm nước rửa bát hoặc rửa kính.
 - + Vệ sinh thân bếp: dùng khăn mềm khô để lau, sử dụng bàn chải mềm để đánh bụi tại các lỗ hút gió.
- Khi lau chùi bếp, không nên sử dụng Aceton hoặc xăng.
- Phải lau và làm sạch kim phun thường xuyên. Nếu kim phun bị bẩn hoặc tắc lửa sẽ không lên hoặc không đều. Nên dùng kim nhỏ hoặc dây kim loại mảnh để thông kim phun.
- Bảo quản: Nếu không sử dụng bếp trong thời gian dài, vệ sinh bếp sạch sẽ và bảo quản tại nơi khô ráo, thoáng khí, tránh ánh nắng trực tiếp đồng thời dùng vật liệu chống thấm bọc bếp cẩn thận và đặt chống ẩm mốc bên trong.
- Không nên đặt vật nặng lên trên bếp.

7. NHỮNG SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Sự cố	Nguyên nhân	Phương pháp khắc phục
Không bắt lửa	Chưa mở khoá gas	Vặn tắt nút đánh lửa ngay, sau đó mở van bình gas
	Trong ống dẫn gas có không khí	Lặp lại động tác đánh lửa cho đến khi không khí trong ống gas bị tống hết ra ngoài
	Dây dẫn gas bị chèn hay bị gãy dập	Sửa lại hay thay mới
	Bộ phận đánh lửa bị bẩn	Lau sạch bằng vải khô
	Kim phun bị tắc	Lau sạch bằng vải khô, hoặc chải bằng bàn chải
	Van bị kẹt	Làm sạch van, ấn nút vặn lên xuống nhiều lần
	Hết pin (đánh lửa không thấy tia lửa)	Thay pin mới – Pin sử dụng trong 3 – 6 tháng
Ngửi thấy mùi gas	Dây dẫn gas bị hỏng hay bị thủng	Sửa lại hay thay mới
	Dây cao su dẫn gas không nối đúng khớp	Chỉnh lại cho đúng khớp
	Van khóa gas bị hỏng	Yêu cầu sửa lại hoặc thay mới
Lửa bị bùng	Chưa điều chỉnh chính xác bộ phận điều chỉnh không khí (Chia gió)	Điều chỉnh lại cho chính xác
	Bộ chia lửa được lắp chưa đúng khớp	Tắt bếp, lắp đặt lại bộ chia lửa
	Khe thoát lửa của bộ chia lửa bị tắc	Tắt bếp, lau sạch lại khe thoát lửa
	Gas bị tắc	Yêu cầu đơn vị bán gas sửa chữa