Bài 42. Bếp điện, nồi cơm điện

### I. Bếp điện

**1. Cấu tạo**

Bếp điện gồm 2 bộ phận chính: dây đốt nóng và thân bếp

a) Bếp điện kiểu hở

    Dây đốt nóng: quấn thành lò xo, được đặt vào rãnh của thân bếp, làm bằng đất chịu nhiệt. Hai đầu dây đốt nóng được luồn trong chuỗi sứ hạt cườm.

b) Bếp điện kiểu kín

    Dây đốt nóng: được đúc kín trong ống (có chất chịu nhiệt và bao quanh dây đốt nóng) đặt trên thân bếp. Làm bằng nhôm, gang hoặc sắt.

    Ngoài thân bếp còn có đèn báo hiệu, nút điều chỉnh nhiệt độ.

**2. Các số liệu kĩ thuật**

    Điện áp định mức: 127V; 220V.

    Công suất định mức: từ 500W đến 2000W.

**3. Sử dụng**

    Bếp điện được sử dụng để đun nấu thực phẩm khi sử dụng cần chú ý:

    - Sử dụng đúng với điện áp định mức của bếp điện.

    - Không để thức ăn, nước rơi vào dây đốt nóng và thường xuyên lau chùi bếp điện sạch sẽ.

    - Bảo đảm về điện và về nhiệt, đặc biệt đối với bếp kiểu hở.

### II. Nồi cơm điện

**1. Cấu tạo**

    Nồi cơm điện gồm 3 bộ phận chính: vỏ nồi, soong và dây đốt nóng.



a) Vỏ nồi có hai lớp, giữa hai lớp có bông thuỷ tinh cách nhiệt.

b) Soong được làm bằng hợp kim nhôm, phía trong có phủ một lớp men chống dính

c) Dây đốt nóng được làm bằng hợp kim Niken - Crom.

    Dùng ở hai chế độ khác nhau:

    - Dây đốt nóng chính công suất chính được đúc kín trong ống sắt hoặc mâm nhôm (có hai chất chịu nhiệt và cách điện bao quanh dây) đặt sát đáy nồi, dùng ở chế độ nấu cơm.

    - Dây đốt nóng phụ công suất nhỏ gắn vào thành nồi được dùng ở chế độ ủ cơm.

**2. Các số liệu kĩ thuật**

    Điện áp định mức: 127V; 220V.

    Công suất định mức: từ 400W đến 1000W.

    Dung tích soong: 0,75L ; 1L ; 1,5L ; 1,8L ; 2,5L.

**3. Sử dụng**

    Được sử dụng rộng rãi.

    Cần sử dụng đúng với điện áp định mức của nồi cơm điện và bảo quản nơi khô ráo.