



EHG723BA
EHG733BA
EHG933SA

EN Gas Cooktop
ID Kompor Gas Tanam
TH เตาปิ้งแก๊ส
VI Bếp gas

User Manual
Manual bagi Pengguna
คู่มือการใช้งาน
Hướng dẫn sử dụng

Safety instructions 3

Parts identification 4

Installation instructions 6

Installation procedure 6

Gas connection..... 7

Operation 8

Ignition burners 8

Using the hob correctly 8

Maintenance and care 9

Glass top 9

Burner-caps & crowns 9

What to do if 9

Technical specifications 10

Warranty conditions 10

Thank you for choosing and using Electrolux home appliances.

Electrolux Group of Sweden is one of the world largest home appliances companies. With more than 65 million Electrolux products being used by millions of households worldwide each year, it is also the world largest manufacturer of kitchen electrical appliances. The group has sold more than 55 million kitchen products, which is equivalent to the combined heights of 5 Mount Everest. Besides that, more than 2/3 of the world star hotels use Electrolux professional kitchen equipment.

Clearly, the excellent achievement of Electrolux over the last 80 years has been widely recognized by 450 million families all over the world. Now, we are pleased to make some of the best products from this renowned brand available to consumers in Southeast Asia. To us, not only is Electrolux one of the most reliable brands in dealing with home appliances, it is also a brand that promises to bring innovative lifestyles to all families through its cutting edge technologies and excellent designs. For not only do they add a touch of elegance to your kitchen, but Electrolux products also makes cooking easier, more enjoyable and something to share with. Enjoy happy cooking now with Electrolux kitchen appliances!

Once again, we would like to extend our heartiest thanks to you for your trust in choosing Electrolux products!

Before installing or using this appliance, please read this instruction book carefully and pay particular attention to the safety warnings in the following page.

Should you have further enquiries regarding this appliance, kindly contact our Customer Care for advice. Please keep this instruction book for future reference and pass it on to any future owners of this appliance.

3 safety instructions

Safety instructions

- Do not use gas other than that which is specified on the label attached.
- Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.(Fig 1)
- Do not remove the pan support and enclose the burner with a wok stand not supplied by Electrolux as this will concentrate the flame and deflect the heat onto the top plate.(Fig 2)
- Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect the flame onto the top plate. (Fig 3)
- Locate pan centrally over burner so that it is stable and does not overheat the appliance. (Fig 4)
- Use only wok support supplied or recommended by the manufacturer of the appliance. (Fig 5)
- Wok support to be used for wok and other trivets for flat bottom pot.
- The unit to be used for cooking only. Do not dry towels, clothes, etc., over it. If this is done, there is danger of fire.
- If a gas leak is found, close stopcock, open up all windows and call your dealer. Do refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, smoking or using a lighter.
- Use the appliance in a well-ventilated room.
- Do not use vinyl gas hose. It is liable to be softened by heat. Use only a rubber hose.
- Be sure to turn off the ignition knob and regulator of the cylinder after use.
- Avoid touching the burner, pan stand etc., immediately after use. Otherwise you will get burnt.
- Ensure that the rubber hose does not touch any part of the unit or lies underneath it.
- Connect the rubber hose to the gas inlet and fasten it with a hose clamp.
- The pan stand leg nearest to the flame will have discoloration after use. Such phenomenon is normal.



WARNING:

- **In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control knob and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 minute.**
- **For burner fitted with a flame supervision device, if after 15 seconds of ignition operation the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.**
- **If nozzle holes are blocked, use a thin wire or pin to pierce and clean the nozzle holes.**

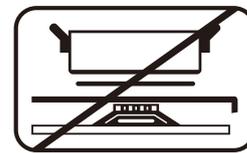


Fig.1

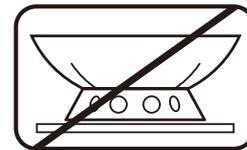


Fig.2

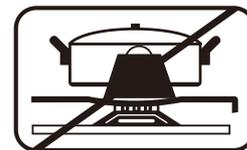


Fig.3

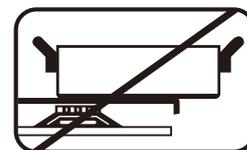


Fig.4

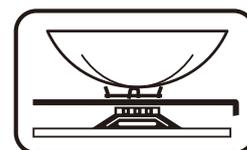
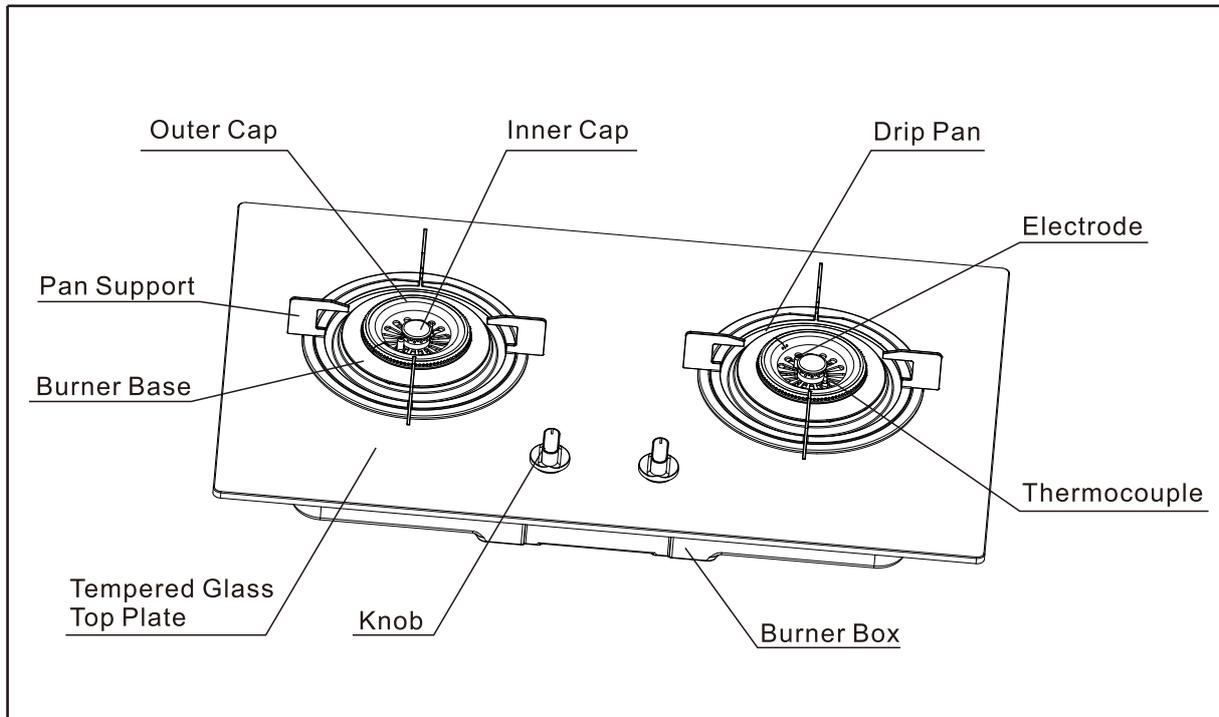
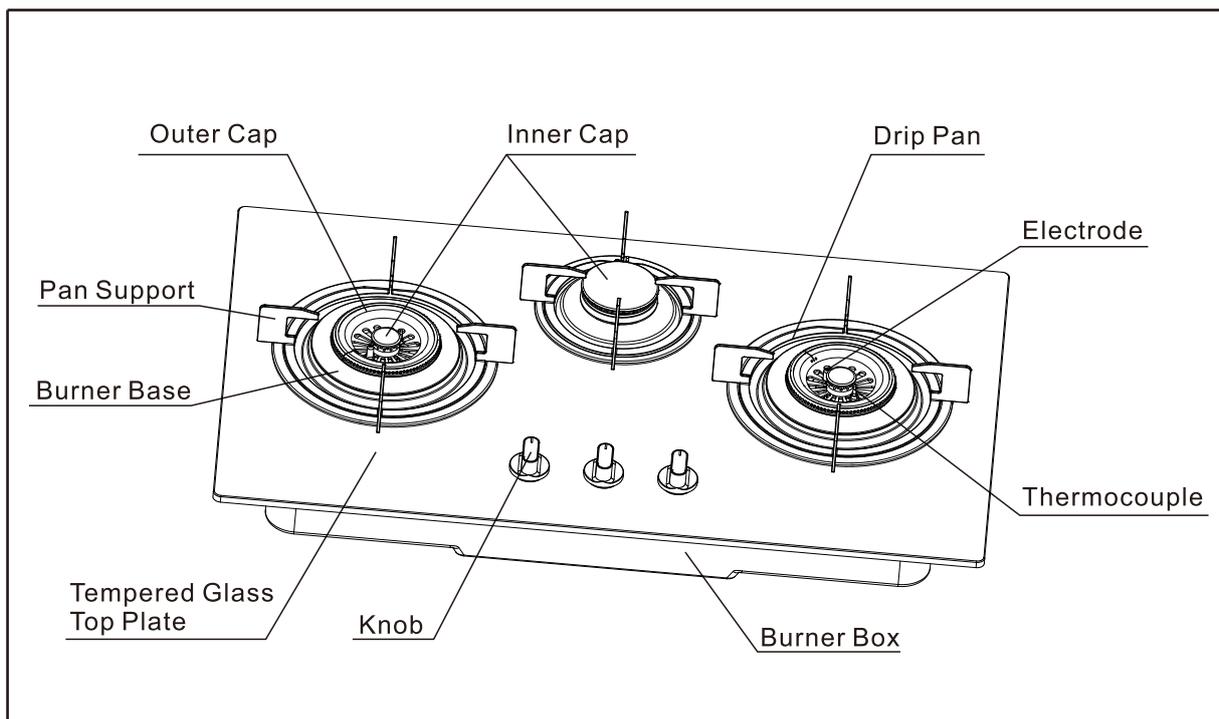


Fig.5

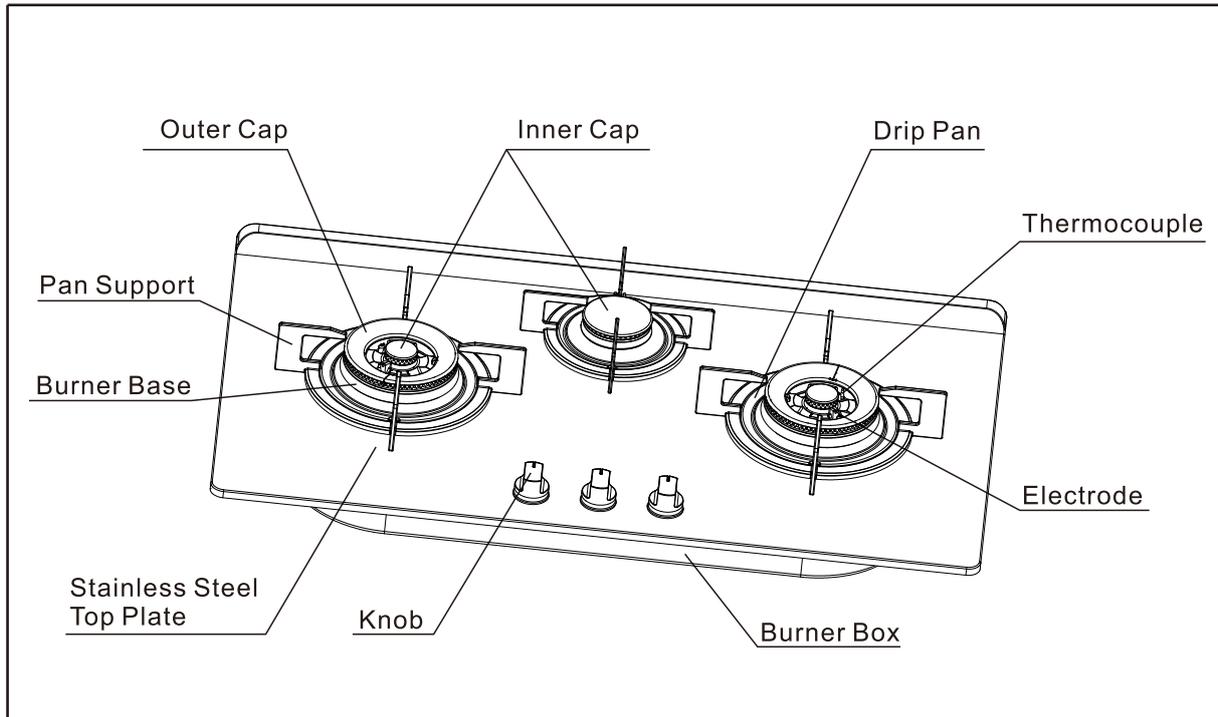
EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA



The Class of the appliance: Class 3

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance.
- If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.
- Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Avoid using of cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.
- The use of inappropriate hob guards can cause accidents.
- Hob guards cannot be used.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.
- Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

Installation instructions

- Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in emergency.
- Be certain all packing materials are removed from the hob before operating to prevent fire or smoke damage that could be caused by the presence of these materials.
- Observe all instructions for minimum clearance to any combustible surfaces. These should be in accordance with information on the rating plate and with national fire laws.
- If the hob is installed near windows, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating FIRE HAZARD.
- When choosing a location for this hob consider, availability and position of gas and electric supply paths.
- Any openings around gas and electric service outlets shall be closed at the time of installation.
- Do not install another hob next to this unit.
- The underside of the hob must be checked to ensure that there are no projections which might foul the hob. Make sure that the countertop is solidly supported and can withstand the weight of the hob.
- Check that the cabinet is leveled from side to side and from front to back in its installed position.
- Cabinet ventilation can be improved by the provision of air holes to the cabinet. Care should be taken to ensure that ventilation holes are not obstructed.
- When fitting a vent hood above the hob, refer to the manufacturer's own installations relating to that product. However as a general rule, a minimum clear vertical distance of 750mm (30") should be maintained between the cook-top and the underside of any cupboard, wall unit or vent. (Fig 6)
- Any cabinet installed above the cook-top must not be greater than 325mm (13") deep. (Fig 6)
- The edge of the hob must have a minimum distance from the rear wall of 55mm. (Fig 6)

BATTERY COMPARTMENT

1. When the battery is exhausted; or the spark becomes weak, a new battery should be replaced.
2. The battery compartment is located as shown in the diagram. Please place the battery in correct polarity as shown.

Warning: Please take out the battery if no use for a long time.

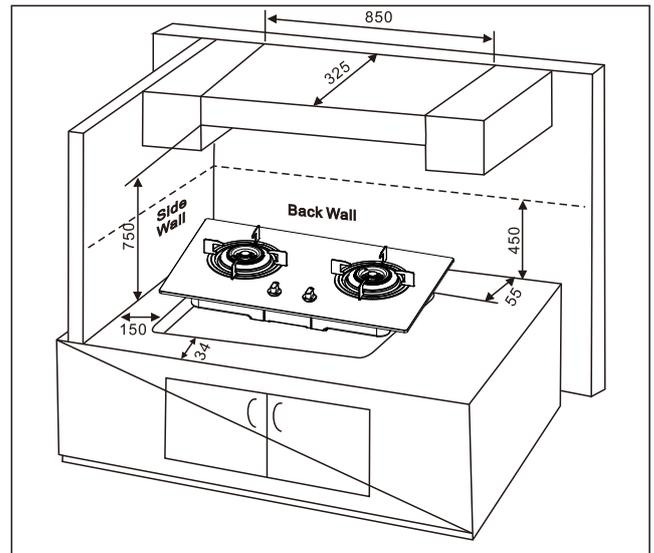
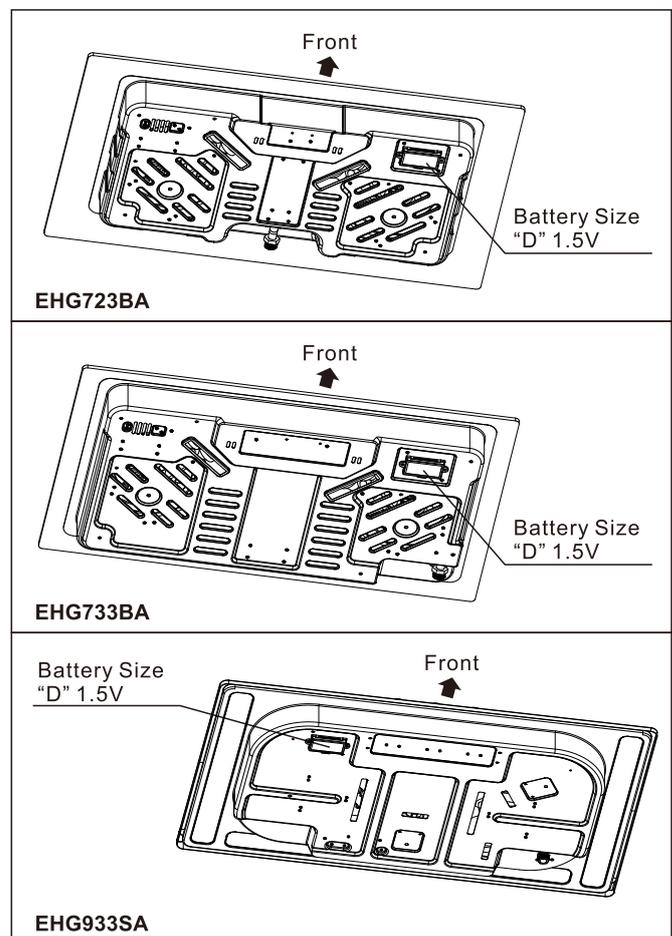


Fig.6 (in mm)

If clearance between side / back walls and periphery of the burner is less than 200mm, the walls must be protected with a non-combustible material. The protection must extend a minimum distance of 450mm above the burner. Horizontal surfaces less than 750mm vertically above the cooktop must also be protected

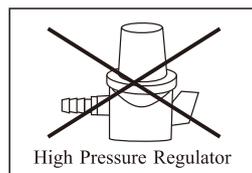


7 Installation instructions

Installation procedure

- Before installing the appliance, check that the location provides the required clearances from combustible materials and check if necessary to provide protection to adjacent surfaces as required by the regulation. Make provision for the gas supply to be connected to the location.
- Cut the opening in the bench top by the cardboard-template given in the hob packing or to the dimensions shown in Fig 7.
- Remove the hob from the carton.
- Install the hob in the cut-out. (Fig 7)
- Connect gas supply to inlet of hob. Turn the gas on and check for leaks using soap solution and brush around all the joints and connection.
- Test the appliance; depress the control knob and turn to full flame setting to activate the electric igniter. The burner will ignite. Adjust control knob to the desired setting. On initial usage you may have to repeat this ignition function several times (to allow air to be purged from the gas supply system). No adjustment should be necessary. If any problem occur, refer to the servicing instructions or the fault finding chart.
- Ensure the manual is left with the user. If any of the above procedures do not produce satisfactory results, the agent service department should be consulted for more specialized assistance.

USE ONLY LOW PRESSURE REGULATOR AND UNADJUSTABLE PRESSURE MAX 30mbar FOR THIS APPLIANCE



Gas connection

Cylinder or network connection must be carried out according to the relevant local standards. This hob must be connected with low pressure regulator only.

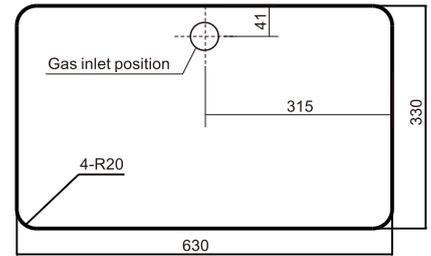
Flexible connection

The supply hose must be visible for its entire length (max. one meter) and must be secured with a hose clamp X (Fig 8). The sealing washer must be fitted.

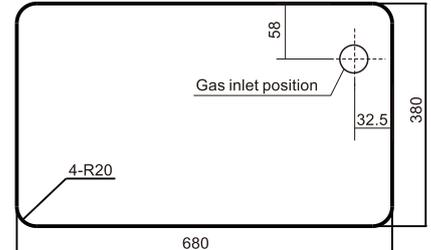


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION:
Upon completion of gas installation connections, it is compulsory to check for gas leakage at the joint. (Soap test)

EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA

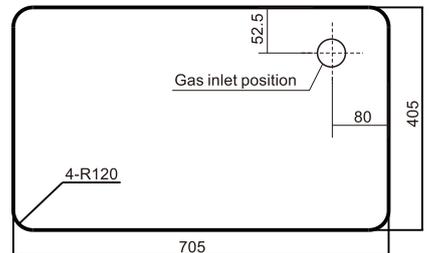


Fig.7 (in mm)

Bench cut-out size viewed from front of bench, i.e. control panel at front.

This appliance must be installed and serviced only by qualified and duly authorised personnel.



Soap test procedure

- Turn the burner controls off and turn on the gas supply.
- Apply soapy solution to each joint. (Fig 8)
- Formation of bubbles indicates leakage and must be tightened.
- Repeat soap test.

WARNING:

Check the data plate to ensure that the appliance is suitable for the available gas supply.

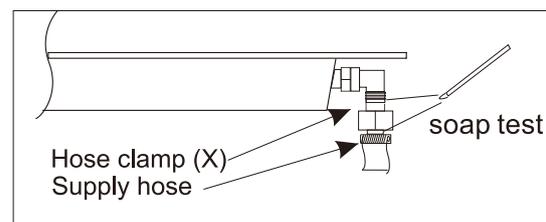
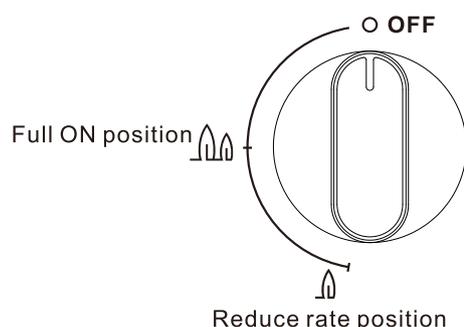


Fig.8

Ignition burners

1. Check to make sure that the gas supply is accessible and set up with the necessary and appropriate fittings / connectors.
2. Turn all control knobs to off position.
3. This device is fitted with a safety tap to control the gas flow. When the dot on the knob lines up with the following symbols on the panel, these conditions prevail:



To dose, rotate the knob to the right until you feel the tap's distinct click.

4. To ignite, hold the knob and depress for several seconds, rotate it to maximum gas flow position. For models with thermocouple, keep the knob depressed about 5~8 seconds, otherwise the flame will extinguish.
5. If the burner does not light the first time, repeat Step 4.
6. If the flame extinguishes suddenly, repeat Step 4.
7. When using the unit again immediately after having once turned it off, wait for about ten seconds before re-igniting.
8. Each burner has its own independent ignitor.
9. When the burner is lit, turn the knob to adjust the flame size according to your needs. This needs no depression of the knob.

For burner fitted with a flame supervision device, if after 15 seconds of ignition operation the burner has not lit, stop operating the device and wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.

Using the hob correctly

- To ensure maximum burner efficiency, it is strongly recommended that you use only pots and pans with a bottom fitting the size of the burner used, so that the flame will not spread beyond the bottom of the vessel (Table 1).
- It is also advisable, as soon as the liquid starts boiling, to turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

Burner	Minimum Diameter	Maximum Diameter
Wok burner	160mm	280mm
Semi-rapid	120mm	220mm

Choice of burner

- A semi-rapid burner is for special low heat, simmering and slow cooking.
- A wok burner is for very fast heating using a wok or large pan.



NOTE:

- Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one.
- Always use pots which properly fit what you have to cook.
- Particularly make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow.
- The pans should not be too large for a faster cooking.

You should use pans with the right diameter to fit the burner, in order to make the most out of it, thus reducing gas consumption as in Fig.9.

It is also advisable to cover any boiling casserole and as soon as the liquid starts to boil, lower the flame enough to keep the boiling point.

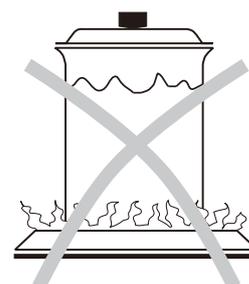
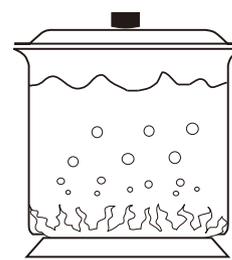
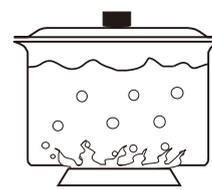


Fig.9

Glass top

- Persistent stains may require vigorous rubbing with nylon scourer or creamed powder cleansers. Household enamel cleaners are available, follow the manufacturer instructions in their use. Harsh abrasive cleaners, powder cleansers, steel wool or wax polishes should not be used.
- Do not use the glass top as a work table.

Burner caps & crowns

- These can all be lifted off and removed for separate cleaning.
- Ensure burner caps and crowns are thoroughly dried after cleaning or spillage.
- When cleaning the burner, ensure that all the flame ports, injector hole and other holes are free of any blockage. (Fig.10 / 11)

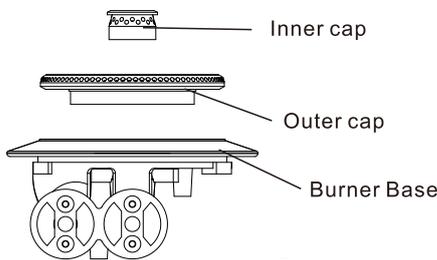


Fig.10

- If necessary, use a matchstick or brush to clean ports.
- After cleaning, ensure the burner caps are reassembled properly into position.
- After cleaning service, when assembling the burner crown and caps, care must be taken to ensure the spark plug is not knocked. The spark plug will crack if knocked and may give rise to flame ignition problem.

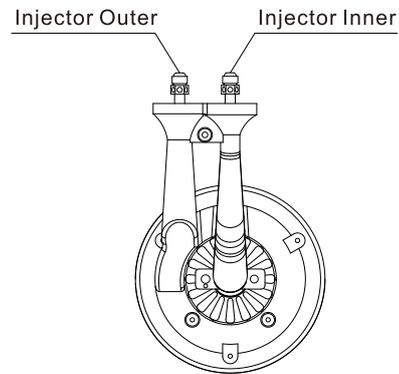


Fig.11



NOTE:
When refitting the burner caps & crowns, ensure that they are correctly seated.
Be in mind to wear gloves when doing any maintenance work.

What to do if

Phenomenon	Reason	Solution
Burner will not light. . .	Air in gas line Blockage in line Ignition not sparking Battery is dead Burner not fitted correctly	Purge gas line Trace back & clear Check lead & electrode Replace battery Fit burner in correct position
Burner lights back to injector. . .	Excessive lint up of burner mixing tube Excessive gas pressure	Remove & clean burner Check gas regulator pressure & adjust if necessary
Burner has explosive ignition. . .	Excessive gas pressure	Check gas regulator pressure & adjust if necessary
Ignitor not sparking. . .	Electrode gap excessive Ignitor connections loose Battery is dead	Check gap, adjust if not between 4-5 mm Check connections to ignitor, replace if faulty Change a new battery



WARNING:

Do not spray aerosols in the vicinity of this hob while in operation. Some propellant gases can break down when heated and produce corrosive vapours which will attack some materials.

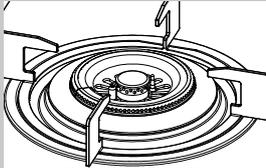
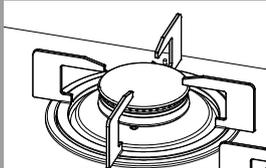
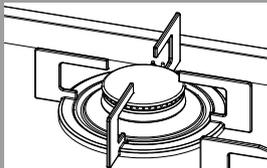
Articles which are made from flammable materials should not be stored in drawers or cupboards immediately below this hob.

Do not store articles within 50mm of the base.

Do not touch spark ignitor while lighting the burner.

Where this appliance is installed in a marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Technical specifications

		LPG	LPG		
	Wok burner (EHG723BA EHG733BA)	4.2kW 306g/h		Wok burner (EHG933SA)	5.0kW 364g/h
	Semi rapid burner (EHG733BA)	1.4kW 102g/h		Semi rapid burner (EHG933SA)	1.9kW 138g/h
Reduce Rate	1.0kW	L.P. Gas	EHG723BA	EHG733BA	EHG933BA
Setting	30mbar	Wok burner(Outer) (Inner)	Ø0.90	Ø0.90	Ø0.96
Gas connection	0.5 Inch straight thread (14 threads per inch)		Ø0.42	Ø0.42	Ø0.42
Battery	1.5V D.C	Semi rapid burner	/	Ø0.63	Ø0.65

Standard warranty conditions

We, Electrolux, undertake that with warranty period (refer to each country location for warranty period-months) this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate. The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer instructions. The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorized by us.

All service work under this guarantee must be undertaken by an Electrolux Service Center. Any appliance or defective part replaced shall become the Company property. This warranty is in addition to your statutory and other legal rights. This warranty does not include maintenance, like cleaning of hob.

The manufacturer waives all liability for failure to observe the instructions for the appropriate installation, maintenance and use of the appliance.

If you need any technical help or would like more information about our products, please do not hesitate to contact our Customer Care Center, listed below:

Indonesia

Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customercare@electrolux.co.id
SMS & WA: 0812.8088.8863

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2,
PJ33, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No.28,
Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax: (+60 3) 5524 2521
Email: malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE (2273)
Consumer Care Hotline: (+63 2) 845 CARE (2273)
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor, W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737-4757
Website: www.electrolux.com.ph
Email: wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place,
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
Office Fax: (+65) 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000 press 2
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel: (+66 2) 7259100
Office Fax: (+66 2) 7259299
Email: customercarethai@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99
Tel: (+84 28) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street-Ben Thanh Ward-District 1
Ho Chi Minh City, Vietnam
Office Tel: (+84 28) 3910 5465
Office Fax: (+84 28) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre
5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road,
Kowloon Bay, Hong Kong

Petunjuk mengenai keselamatan	3
Identifikasi komponen.....	4
Petunjuk Instalasi	6
Prosedur instalasi.....	6
Koneksi gas.....	7
Operasi.....	8
Tungku penyalan	8
Menggunakan kompor dengan benar.....	8
Perawatan dan penanganan	9
Tatakan kaca	9
Tungku - tutup & mahkota	9
Apa yang dilakukan bila.....	9
Spesifikasi teknis.....	10
Syarat-syarat jaminan	10

Terima kasih telah memilih dan menggunakan peralatan rumah tangga Electrolux.

Electrolux Group dari Swedia adalah salah satu perusahaan produsen peralatan rumah tangga terbesar di dunia. Dengan lebih dari 65 juta produk Electrolux digunakan di jutaan rumah tangga di seluruh dunia setiap tahun. Electrolux Group juga merupakan pabrik peralatan listrik dapur terbesar di dunia. Grup ini telah menjual lebih dari 55 juta produk dapur, yang sama dengan tinggi gabungan 5 Gunung Everest. Selain itu, lebih dari 2/3 hotel berbintang di dunia menggunakan peralatan dapur profesional dari Electrolux.

Tentu saja pencapaian luar biasa Electrolux selama 80 tahun terakhir telah diakui luas oleh 450 juta keluarga di seluruh dunia. Sekarang kami dengan gembira menyediakan produk-produk terbaik dari merek terkenal ini untuk para konsumen di Asia Tenggara. Bagi kami, Electrolux tidak hanya merupakan salah satu merek paling handal dalam peralatan rumah tangga, namun juga merek yang menjanjikan membawa gaya hidup inovatif kepada semua keluarga melalui teknologi canggih dan rancangannya yang memukau. Karena selain memberikan sentuhan ekstra pada elegannya dapur Anda, produk Electrolux juga membuat memasak lebih mudah, menyenangkan, dan menjadi tempat untuk berbagi. Selamat menikmati pekerjaan memasak yang gembira dengan peralatan dapur Electrolux!

Sekali lagi, kami ucapkan terima kasih yang mendalam atas kepercayaan Anda memilih produk-produk Electrolux!

Sebelum memasang atau menggunakan alat ini, harap baca buku petunjuk ini dengan seksama dan secara khusus perhatikanlah petunjuk mengenai keselamatan di halaman berikut.

Bila ada hal yang perlu ditanyakan lebih lanjut mengenai alat ini, hubungilah Layanan Konsumen kami untuk mendapatkan advis.

Harap simpan buku petunjuk ini untuk rujukan mendatang dan berikan kepada pemilik selanjutnya alat ini.

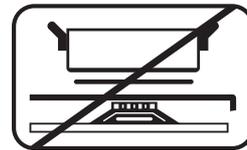
Petunjuk keselamatan

- Jangan menggunakan gas selain jenis yang ditentukan pada label yang terpasang.
- Jangan meletakkan barang apapun, misalnya pengendali nyala api dan lapisan asbes antara panci dan penyangga panci karena dapat menyebabkan kerusakan berat pada kompor. (Gambar 1)
- Jangan melepas penyangga panci dan memasang penyangga wajan yang tidak berasal dari Electrolux karena hal ini akan memusatkan nyala api dan mengarahkan panas ke plat permukaan atas kompor. (Gambar 2)
- Jangan menggunakan panci yang terlalu besar atau memberi beban berat yang dapat menyebabkan penyangga panci melengkung atau mengarahkan api ke plat atas kompor. (Gambar 3)
- Letakkan panci di tengah-tengah tungku hingga stabil dan tidak menyebabkan panas berlebih pada tungku. (Gambar 4)
- Gunakan hanya penyangga wajan yang dipasok oleh atau dianjurkan oleh Electrolux. (Gambar 5)
- Gunakan penyangga wajan hanya untuk wajan dan penyangga lain untuk panci beralas datar.
- Kompor ditujukan hanya untuk memasak. Jangan mengeringkan handuk, pakaian, dan sebagainya, di atas kompor. Bila hal ini dilakukan terdapat risiko kebakaran.
- Bila ditemukan kebocoran gas, tutup keran gas, buka semua jendela, dan hubungi dealer Electrolux Anda. Hindari menyalakan dan mematikan saklar lampu atau peralatan listrik apapun, menyalakan korek api, merokok, atau menggunakan pemantik rokok.
- Gunakan kompor di ruangan yang berventilasi baik.
- Jangan menggunakan selang gas berbahan vinil. Selang tersebut bisa menjadi lunak karena panas. Gunakan hanya selang karet.
- Pastikan untuk mematikan tombol penyalaan kompor dan menutup regulator selang gas setelah kompor digunakan.
- Hindari langsung menyentuh tungku, penyangga panci, dan sebagainya setelah kompor selesai digunakan. Hal tersebut bisa menyebabkan luka bakar.
- Pastikan selang karet tidak menyentuh bagian manapun kompor atau berada di bawahnya.
- Sambungkan selang karet ke saluran masuk gas dan kencangkan dengan klem selang.
- Kaki penyangga panci yang paling dekat dengan nyala api akan berubah warna setelah digunakan. Gejala tersebut adalah normal.

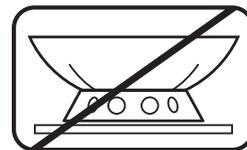


PERINGATAN:

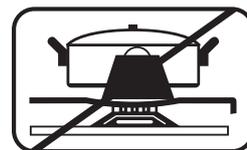
- **Bila api tungku padam secara tidak disengaja, matikan kenop kontrol tungku dan tunggulah selama sekurang-kurangnya 1 menit sebelum menyalakannya kembali.**
- **Untuk tungku yang dilengkapi alat pemantau api, bila setelah 15 detik percobaan tungku tidak menyala, hentikan menggunakan kompor dan buka pintu ruang tungku dan tunggulah selama sekurang-kurangnya 1 menit sebelum berupaya menyalakan tungku kembali.**
- **Bila lubang-lubang nosel tersumbat, gunakan kawat halus atau jarum untuk menusuk dan membersihkan lubang-lubang nosel.**



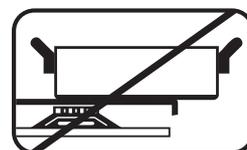
Gambar 1



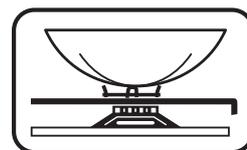
Gambar 2



Gambar 3

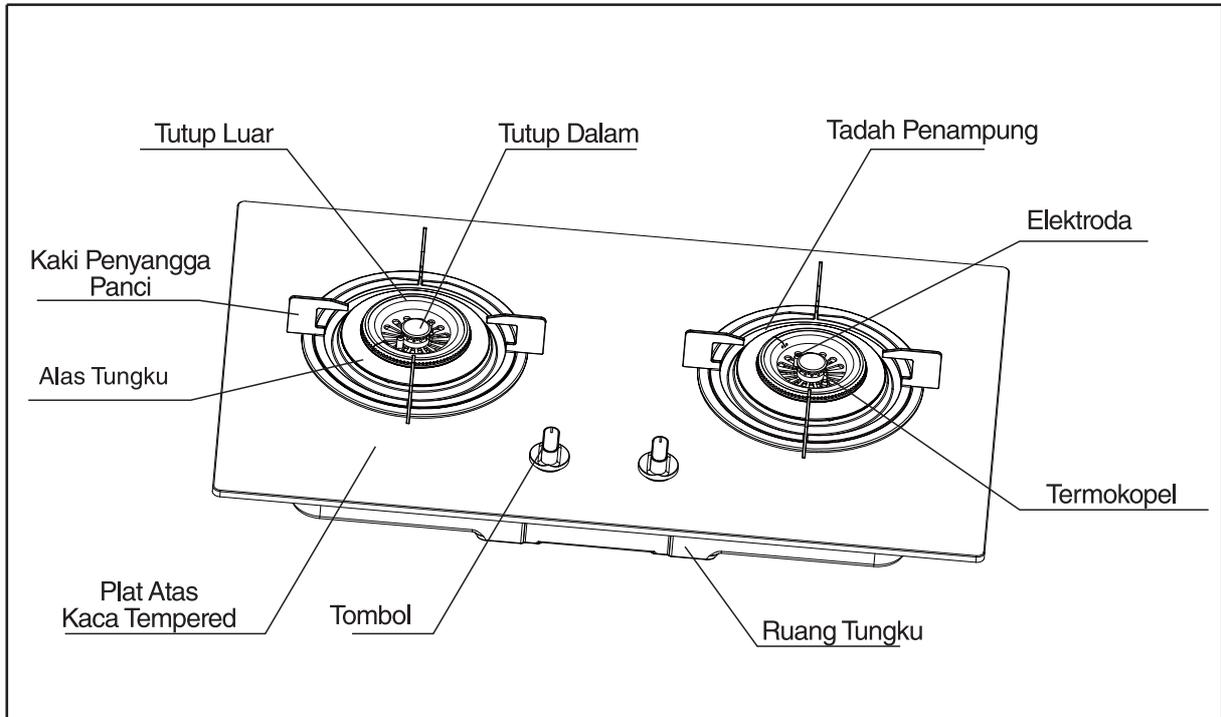


Gambar 4

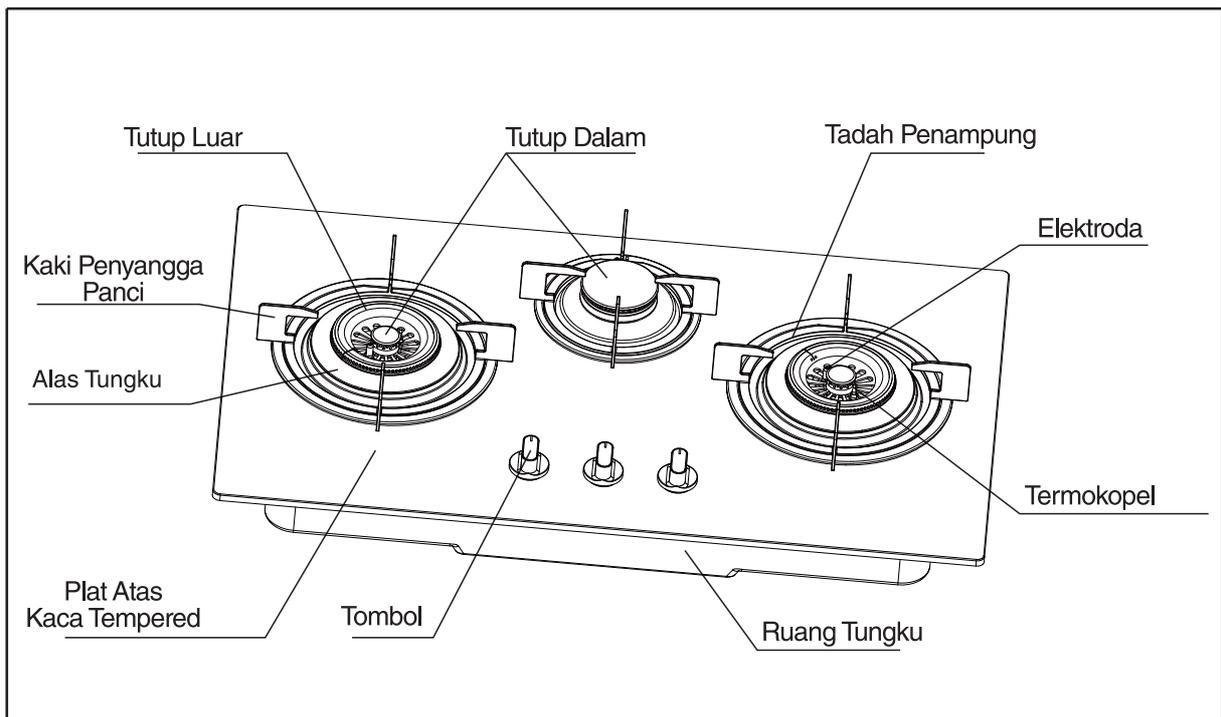


Gambar 5

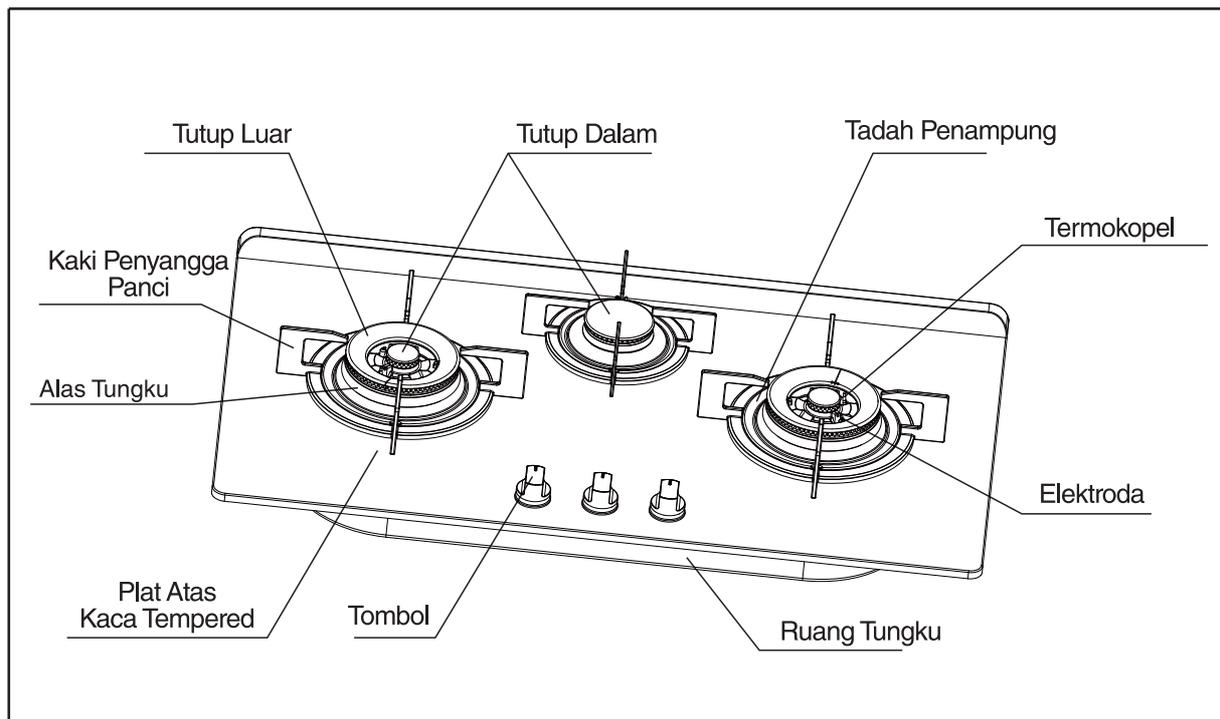
EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA



Kelas alat: Kelas 3

- Petunjuk ini hanya berlaku bila simbol negara tersebut terdapat pada alat.
- Bila simbol tersebut tidak terdapat pada alat, maka Anda perlu untuk merujuk pada petunjuk teknis yang akan menyediakan petunjuk yang diperlukan mengenai modifikasi alat sesuai kondisi pemakaian di negara tersebut.
- Sebelum instalasi, pastikan kondisi lingkungan setempat (jenis dan tekanan gas atau voltase dan frekuensi listrik) dan penyetelan kompor ini sudah sesuai.
- Persyaratan-persyaratan penyetelan untuk alat ini tertulis pada label (atau plat data).
- Kompor ini tidak boleh disambungkan pada perangkat pembuang hasil pembakaran. Kompor ini harus dipasang dan disambungkan sesuai peraturan instalasi terkini.
- Perhatian khusus harus diberikan pada persyaratan yang relevan terkait instalasi.
- Hindarkan penggunaan bejana memasak yang melampaui batas pinggir *hotplate*.
- Penggunaan pagar pinggir kompor (*hob guard*) yang tidak sesuai dapat menyebabkan kecelakaan.
- Pagar pinggir kompor (*hob guard*) tidak bisa digunakan pada kompor ini.
- Penggunaan peralatan memasak yang memakai gas akan menyebabkan timbulnya panas, uap, dan hasil pembakaran di ruangan tempat kompor dipasang.
- Pastikan ventilasi dapur berfungsi baik terutama saat kompor digunakan, jagalah agar lubang-lubang ventilasi alami tetap terbuka atau pasang perangkat ventilasi mekanik (misalnya tudung penarik asap).
- Penggunaan kompor untuk waktu lama mungkin memerlukan sirkulasi udara tambahan, misalnya dengan membuka jendela, atau ventilasi yang lebih efektif, misalnya dengan meningkatkan kemampuan ventilasi mekanik bila ada.

PERHATIAN:

Bila kaca plat pemanas pecah:

- Segera matikan semua tungku dan elemen pemanas listrik manapun dan putuskan aliran listrik ke kompor.
- Jangan menyentuh permukaan kompor.
- Jangan menggunakan kompor.

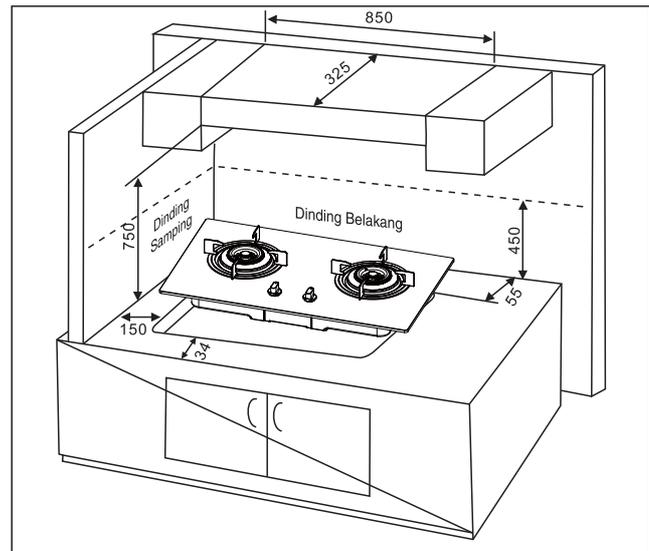
Petunjuk instalasi

- Mintalah instalatir menunjukkan lokasi katup penutup aliran gas dan cara menutup aliran gas dalam keadaan darurat.
- Pastikan semua bahan kemasan telah disingkirkan dari kompor sebelum menggunakan kompor untuk mencegah kerusakan karena kebakaran atau asap yang bisa disebabkan oleh keberadaan bahan-bahan tersebut.
- Patuhilah semua petunjuk mengenai jarak minimum dari semua permukaan yang bisa terbakar. Jarak ini harus sesuai dengan informasi yang terdapat pada label alat dan peraturan nasional mengenai keamanan terhadap kebakaran.
- Bila kompor dipasang dekat jendela, harus diambil tindakan yang sepatutnya untuk mencegah tirai melambai hingga ke atas kompor yang menyebabkan RISIKO KEBAKARAN.
- Saat memilih lokasi untuk kompor ini, pertimbangkan ketersediaan dan posisi saluran pasokan gas dan listrik.
- Lubang apapun di sekitar lubang pasokan gas dan listrik harus ditutup pada saat instalasi.
- Jangan memasang kompor lain di sebelah kompor ini.
- Permukaan di bawah kompor harus diperiksa untuk memastikan tidak ada tonjolan yang dapat mengganggu kompor. Pastikan tatakan atas disangga dengan baik dan dapat menahan berat kompor.
- Pastikan lemari tempat kompor dipasang dalam keadaan datar dari satu sisi ke sisi lainnya dan dari depan ke belakang dalam posisi terpasangnya.
- Ventilasi lemari bisa diperbaiki dengan menyediakan lubang-lubang udara pada lemari. Hati-hatilah untuk memastikan agar lubang-lubang ventilasi tidak terhalang.
- Saat memasang suatu tudung ventilasi di atas kompor, lihatlah petunjuk instalasi dari pabrik tudung tersebut terkait produk tersebut. Namun sebagai aturan umum, harus selalu terdapat jarak minimum 750 mm (30") antara bagian atas kompor dan bagian bawah lemari dapur, lemari dinding, atau tudung ventilasi. (Gambar 6)
- Kabinet apapun yang dipasang di atas kompor tidak boleh memiliki julur lebih dari 325 mm (13"). (Gambar 6)
- Pinggiran kompor harus memiliki jarak minimum dari dinding belakang sejauh 55 mm. (Gambar 6)

RUANG BATERAI

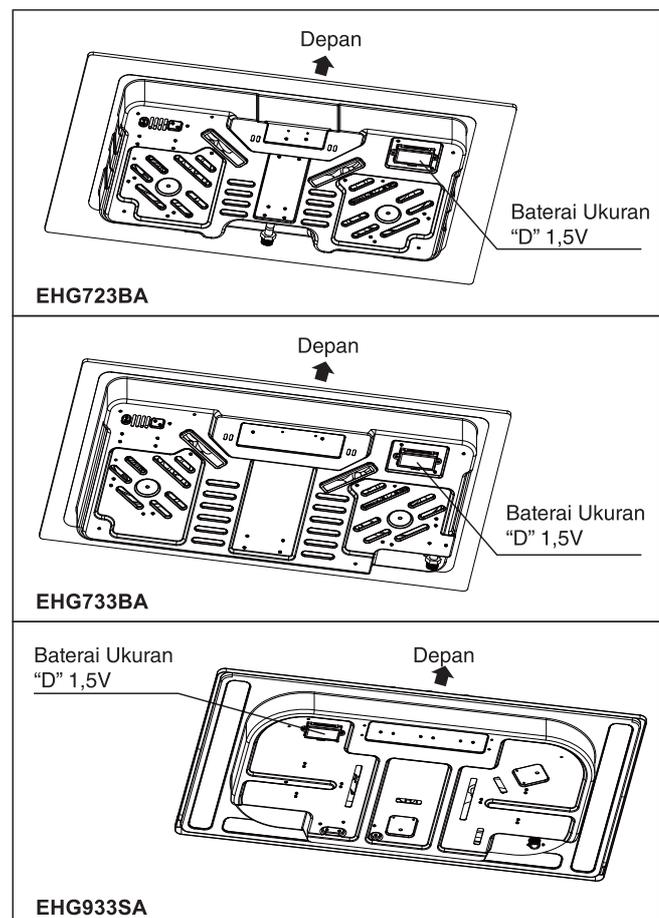
1. Bila baterai habis; atau bunga api menjadi lemah, baterai harus diganti dengan yang baru.
2. Ruang baterai terletak di lokasi seperti ditunjukkan pada gambar. Pasanglah baterai dengan polaritas yang benar seperti ditunjukkan.

Peringatan: Keluarkan baterai bila tidak digunakan untuk waktu lama.



Gambar 6 (dalam mm)

Bila jarak antara dinding samping /belakang dan batas pinggir tungku kurang dari 200 mm, dinding-dinding tersebut harus dilengkapi dengan bahan yang tidak bisa terbakar. Pelindung tersebut harus dipasang hingga minimum 450 mm di atas tungku. Permukaan-permukaan horizontal yang dengan jarak vertikal kurang dari 750 mm dari atas permukaan kompor juga harus diberi pelindung.



7 petunjuk instalasi

Prosedur instalasi

- Sebelum memasang kompor, periksalah untuk memastikan bahwa lokasi tempat kompor akan dipasang memiliki jarak minimum yang disyaratkan dari bahan-bahan yang bisa terbakar. Bila perlu periksalah apakah diperlukan pelindung untuk permukaan terdekat sebagaimana disyaratkan oleh peraturan. Sediakan ruang untuk tempat selang atau pipa gas ke lokasi kompor.
- Buatlah lubang di meja dapur dengan cetakan karton yang disediakan pada kemasan kompor sesuai dimensi yang ditunjukkan dalam Gambar 7.
- Keluarkan kompor dari karton.
- Pasang kompor pada lubang tersebut (Gambar 7).
- Sambungkan selang gas ke saluran masuk gas tungku. Nyalakan aliran gas dan periksalah kebocoran menggunakan larutan sabun dan kuas di semua titik sambungan dan koneksi.
- Pengujian kompor; tekan tombol kontrol dan putar hingga nyala api maksimum untuk mengaktifkan pemantik elektrik. Tungku akan menyala. Putar kenop kontrol ke posisi yang diinginkan. Pada pemakaian pertama, fungsi pemantik ini mungkin harus diulangi beberapa kali (untuk membuang udara dari sistem pasokan gas). Seharusnya tidak diperlukan penyetelan apapun. Bila terjadi masalah, lihatlah petunjuk servis atau tabel penyelesaian masalah.
- Pastikan buku petunjuk selalu ada pada pengguna. Bila ada prosedur di atas yang tidak memberikan hasil yang memuaskan, hubungi Electrolux untuk mendapatkan bantuan yang lebih terperinci.

GUNAKAN HANYA REGULATOR TEKANAN RENDAH DAN MAKSIMUM 30 mbar YANG TIDAK DAPAT DIUBAH-UBAH UNTUK KOMPOR INI.



Regulator Tekanan Rendah



Regulator Tekanan Tinggi

Sambungan Gas

Penyambungan selang tabung gas atau ke jaringan gas harus dikerjakan sesuai standar lokal yang sesuai. Kompor ini hanya boleh disambungkan menggunakan regulator tekanan rendah.

Sambungan fleksibel

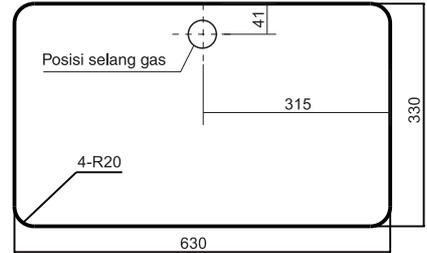
Selang gas harus dapat terlihat seluruh panjangnya (maksimum 1 meter) dan harus dikunci dengan klem selang X (Gambar 8). Ring penyekat harus dipasang.



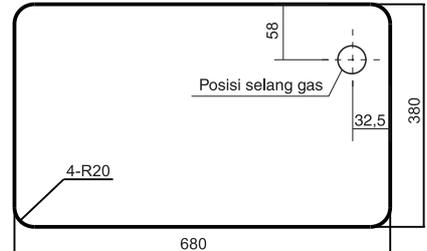
PETUNJUK KESELAMATAN YANG PENTING:

Setelah koneksi instalasi gas selesai, uji kebocoran gas pada sambungan harus dilakukan. (Uji Busa Sabun)

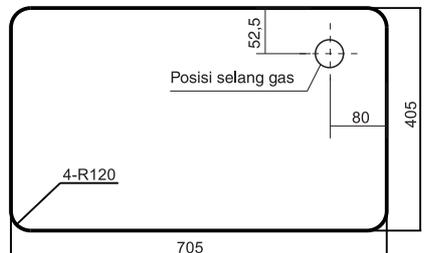
EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA



Gambar 7 (dalam mm)

Ukuran lubang meja dapur dari depan meja dapur, dengan panel kontrol di posisi depan.

Kompor ini hanya boleh dipasang dan diservis oleh teknisi resmi berkualifikasi dari Electrolux.

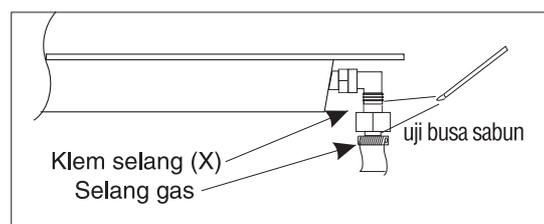


Prosedur uji busa sabun

- Putar tombol kontrol tungku ke posisi off dan nyalakan aliran gas.
- Bubuhkan larutan sabun pada masing-masing sambungan. (Gambar 8)
- Adanya gelembung menunjukkan kebocoran dan sambungan tersebut harus dikencangkan.
- Ulangi uji busa sabun tersebut.

PERINGATAN:

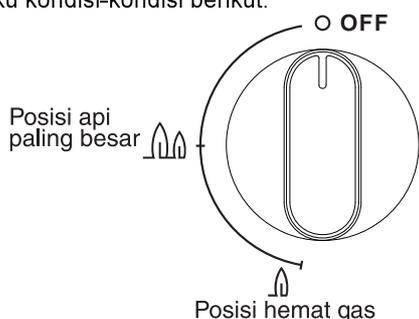
Periksalah label data untuk memastikan alat ini sesuai untuk pasokan gas yang tersedia.



Gambar 8

Tungku dengan penyalan elektrik

1. Pastikan sumber gas dapat dijangkau dengan mudah dan terpasang menggunakan fitting /konektor yang disyaratkan dan sesuai.
2. Putar semua kenop kontrol ke posisi off.
3. Kompor ini dilengkapi keran pengaman untuk mengatur aliran gas. Saat titik pada kenop bertemu dengan simbol-simbol berikut pada panel, maka berlaku kondisi-kondisi berikut:



Untuk menutup aliran gas, putar kenop ke kanan hingga terasa jelas bunyi klik keran.

4. Untuk menyalakan, pegang kenop dan tekan selama beberapa detik, putar ke posisi aliran gas maksimum. Untuk model-model dengan termokopel, tahan kenop selama 5~8 detik, bila tidak nyala api akan padam.
5. Bila tungku tidak bisa menyala pada penyalan pertama, ulangi Langkah 4.
6. Bila nyala api padam tiba-tiba, ulangi Langkah 4.
7. Bila kompor langsung dinyalakan kembali setelah dimatikan, tunggulah selama sekitar sepuluh detik sebelum menyalakannya kembali.
8. Masing-masing tungku memiliki pemantik terpisah.
9. Setelah tungku menyala, putar kenop untuk mengatur besar nyala api sesuai kebutuhan Anda. Hal ini tidak memerlukan penekanan kenop.

Untuk tungku yang dilengkapi alat pemantau api, bila setelah 15 detik operasi penyalan tungku tidak menyala, hentikan menggunakan alat dan tunggulah selama sekurang-kurangnya 1 menit sebelum berupaya menyalakan tungku kembali.

Menggunakan kompor dengan benar

- Untuk mendapatkan efisiensi tungku maksimum, sangat dianjurkan untuk menggunakan hanya panci dan kuali dengan ukuran alas yang sesuai dengan tungku yang digunakan, sehingga nyala api tidak menyebar melampaui alas panci (Tabel 1).
- Juga dianjurkan untuk mengecilkan api ketika cairan mulai mendidih sehingga hanya cukup untuk menjaga cairan tetap panas.

Tungku	Minimum Diameter	Diameter Maksimum
Tungku wajan (wok)	160 mm	280 mm
Semi-cepat	120 mm	220 mm

Pemilihan tungku

- Tungku semi-cepat adalah tungku khusus untuk panas rendah, membuat semur dan memasak perlahan.
- Tungku wajan adalah tungku untuk pemanasan sangat cepat menggunakan wajan atau panci besar.

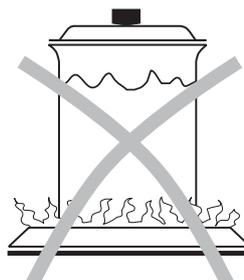
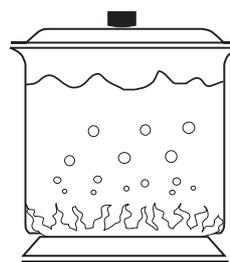
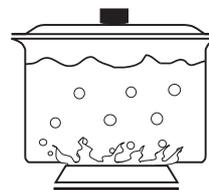


CATATAN:

- Ingatlah bahwa panci beralas lebar memungkinkan memasak yang lebih cepat dibandingkan yang beralas sempit.
- Selalu gunakan wadah yang sesuai dengan bahan yang Anda masak.
- Secara khusus, pastikan panci tidak terlalu kecil untuk cairan, karena cairan bisa meluap dengan mudah.
- Panci tidak boleh terlalu besar agar memasak bisa lebih cepat.

Hendaknya panci yang digunakan memiliki diameter yang sesuai dengan tungku, agar penggunaan tungku optimal, dan dengan demikian mengurangi konsumsi gas sebagaimana dalam Gambar 9.

Juga dianjurkan untuk menutup kaserol yang sedang mendidih begitu cairan mulai mendidih, dan mengecilkan nyala api hingga hanya cukup untuk mempertahankan titik didih.



Gambar 9

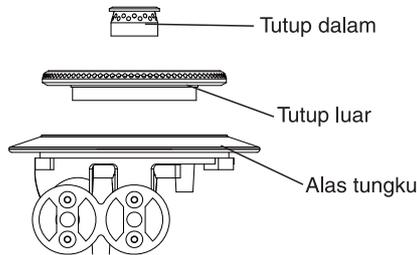
9 perawatan dan penanganan

Panel atas kaca

- Noda membandel mungkin perlu disikat kuat-kuat dengan sabut nilon atau bubuk pembersih krim. Pembersih enamel untuk peralatan rumah tangga juga tersedia, ikutilah petunjuk pabrik untuk penggunaannya. Zat pembersih abrasif kasar, bubuk pembersih, serabut baja, atau pemoles lilin tidak boleh digunakan.
- Jangan menggunakan tatakan kaca sebagai meja kerja.

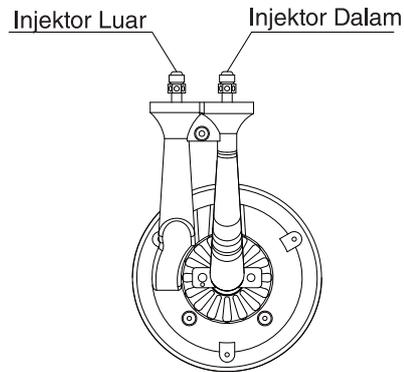
Tutup & mahkota tungku.

- Komponen-komponen ini bisa diangkat dan dilepas untuk pembersihan terpisah.
- Pastikan tutup dan mahkota tungku telah benar-benar kering setelah pembersihan atau terjadi tumpahan.
- Saat membersihkan mahkota tungku, pastikan semua rongga nyala api dan semua lubang lainnya bebas dari sumbatan. (Gambar 10/11)



Gambar 10

- Bila perlu, gunakan korek api atau sikat untuk membersihkan rongga.
- Setelah dibersihkan, pastikan tutup tungku telah dipasang kembali dengan baik pada posisinya.
- Setelah proses pembersihan, saat merakit kembali mahkota dan tutup tungku, hati-hatilah agar busi pemantik tidak terbentur. Busi pemantik akan pecah bila terbentur dan dapat mengakibatkan masalah penyalan kompor.



Gambar 11



CATATAN:
Saat memasang kembali tutup & mahkota tungku, pastikan posisinya telah benar. Ingatlah untuk menggunakan sarung tangan saat melakukan pekerjaan perawatan.

Apa yang dilakukan bila

Gejala	Sebab	Solusi
Tungku tidak akan menyala...	Udara dalam saluran gas Saluran tersumbat. Pemantik api tidak bekerja. Baterai mati Tungku tidak terpasang dengan benar.	Buang udara dari saluran gas. Telusuri & bersihkan. Periksa kabel dan elektroda. Ganti baterai. Pasang tungku pada posisi yang benar.
Api tungku menyambar injektor...	Banyak kotoran pada tabung pencampur tungku. Tekanan gas terlalu tinggi.	Lepaskan dan bersihkan tungku. Periksalah tekanan regulator gas & setel bila perlu.
Penyalan tungku disertai suara ledakan...	Tekanan gas terlalu tinggi.	Periksalah tekanan regulator gas & setel bila perlu.
Pemantik api tidak bekerja...	Celah elektrode terlalu besar. Sambungan pemantik longgar. Baterai habis.	Periksalah celah elektrode, setel bila ukurannya tidak antara 4-5 mm. Periksalah koneksi listrik ke pemantik, ganti bila rusak. Ganti dengan baterai baru.



PERINGATAN:-

Jangan menyemprotkan aerosol di sekitar kompor saat kompor sedang bekerja. Beberapa jenis gas propelan bisa terurai bila dipanaskan dan menghasilkan uap korosif yang akan merusak material-material tertentu.

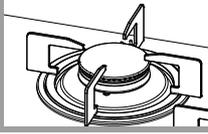
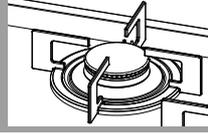
Barang-barang yang terbuat dari bahan yang bisa terbakar tidak boleh disimpan dalam laci atau lemari yang langsung berada di bawah tungku ini.

Jangan menyimpan barang-barang dalam jarak 50 mm dari alas kompor.

Jangan menyentuh busi pemantik saat menyalakan tungku.

Bila kompor ini dipasang di kapal atau karavan, kompor tidak boleh digunakan sebagai pemanas ruangan.

Spesifikasi teknis

		Elpiji		Elpiji	
	Tungku Wajan /Wok (EHG723BA EHG733BA)	4,2 kW 306 g /jam		Tungku Wajan /Wok (EHG933SA)	5,0 kW 364 g /jam
	Tungku semi cepat (EHG733BA)	1,4 kW 102 g /jam		Tungku semi cepat (EHG933SA)	1,9 kW 138 g /jam
Hemat Gas	1,0 kW	Elpiji	EHG723BA	EHG733BA	EHG933BA
Setelan	30 mbar	Tungku Wajan (Luar)	Ø 0,90	Ø 0,90	Ø 0,96
Koneksi Gas	0,5 inci ulir lurus (14 ulir per inci)	Tungku Dalam	Ø 0,42	Ø 0,42	Ø 0,42
Baterai	1,5 V D.C	Tungku semi cepat	/	Ø 0,63	Ø 0,65

Syarat-syarat garansi standar

Kami, Electrolux, menyanggupi bahwa bila dalam masa garansi (sesuai lokasi masing-masing negara untuk lama waktu garansi), peralatan Electrolux ini atau bagian manapun darinya terbukti rusak semata-mata karena cacat pengerjaan atau material, Kami akan, atas pilihan Kami sendiri, memperbaiki atau menggantinya BEBAS BIAYA untuk ongkos kerja, material, atau pengangkutan dengan syarat bahwa:

Alat tersebut telah dipasang dengan benar dan digunakan hanya pada catu daya listrik yang tertulis pada label alat. Alat hanya digunakan untuk pemakaian rumah tangga normal, dan sesuai petunjuk pabrik. Alat tidak pernah diservis, dirawat, diperbaiki, dibongkar atau diutak-utik oleh siapapun yang tidak diberi wewenang oleh Electrolux.

Semua pekerjaan servis dalam garansi ini hanya boleh dilakukan oleh Pusat Servis Electrolux. Alat atau suku cadang rusak yang diganti menjadi milik Electrolux.

Garansi ini adalah tambahan pada hak Anda menurut undang-undang dan hukum.

Garansi ini tidak mencakup perawatan, seperti pembersihan tudung kompor.

Electrolux dibebaskan dari semua tanggung jawab akibat tidak dipatuhinya petunjuk instalasi, perawatan, dan penggunaan alat dengan baik.

Bila Anda memerlukan bantuan teknis atau memerlukan informasi lebih lanjut mengenai produk-produk kami, jangan segan-segan untuk menghubungi Pusat Layanan Konsumen kami yang terdaftar di bawah ini:

Indonesia

Layanan langsung konsumen: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl. Abdul Muis No. 34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customercare@electrolux.co.id
SMS & WA: 0812.8088.8863

Malaysia

Telepon Layanan Konsumen: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Alamat Kantor: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2,
Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46100 Petaling Jaya, Selangor
Telepon Kantor: (+60 3) 7843 5999
Faks Kantor: (+60 3) 7955 5511
Alamat Pusat Layanan Konsumen: Lot C6, No. 28,
Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Faks Pusat Layanan Konsumen: (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Telepon Bebas Biaya Pusat Layanan Konsumen:
1-800-10-845-CARE 2273
Telepon Layanan Konsumen: (+63 2) 845 CARE 2273
Electrolux Philippines, Inc,
10th Floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737-4756
Situs jejaring: www.electrolux.com.ph
Email: wecare@electrolux.com

Singapore

Telepon Layanan Konsumen: (+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fuslonopolls Place,
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
Faks Kantor: (+65) 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Telepon Layanan Konsumen:
(+66 2) 725 9000 tekan 2
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Telepon Kantor: (+66 2) 7259100
Faks Kantor: (+66 2) 7259299
Email: customercarethai@electrolux.com

Vietnam

Telepon Bebas Biaya Pusat Layanan Konsumen:
1800-58-88-99
Telepon: (+84 8) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City , Vietnam
Telepon Kantor: (+84 8) 3910 5465
Faks Kantor: (+84 8) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hong Kong

Layanan langsung konsumen: (+852) 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre
5/F. DCH Building, 20 Kai Cheung Road,
Kowloon bay, Hong Kong

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย..... 3

ส่วนประกอบของเตา 4

คำแนะนำในการติดตั้ง..... 6

ขั้นตอนในการติดตั้ง..... 7

การต่อระบบแก๊ส..... 7

การใช้งาน..... 8

การจุดเตา 8

การใช้งานอย่างถูกวิธี..... 8

การดูแลรักษา..... 9

พิวกระจก..... 9

ฟากรอบหัวเตาและหัวเตา..... 9

สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา 9

ข้อกำหนดทางเทคนิค 10

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน 10

ขอขอบคุณที่ท่านเลือกซื้อและใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านของอีเลคโตรอส

กลุ่มบริษัทอีเลคโตรอสจากสวีเดน คือหนึ่งในผู้จำหน่ายอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านรายใหญ่ที่สุดของโลก โดยมีผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ของอีเลคโตรอสกว่า 65 ล้านชิ้นในแต่ละปีทั่วโลก นอกจากนี้ อีเลคโตรอสยังเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในครัวรายใหญ่ที่สุดของโลกอีกด้วย กลุ่มบริษัทอีเลคโตรอสมียอดขายจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนกว่า 55 ล้านชิ้น ซึ่งมีความสูงรวมกันแล้วเท่ากับยอดเขาเอเวอเรสต์ 5 ลูก และโรงงานระดับโลกเกินกว่า 2 ใน 3 เลือกใช้อุปกรณ์ชุดครัวของอีเลคโตรอส

จนเราได้คิดว่าอีเลคโตรอสประสบความสำเร็จมาตลอด 80 ปี จากจำนวนครัวเรือนที่ใช้สินค้าของอีเลคโตรอสกว่า 450 ล้านครัวเรือนทั่วโลก เราจึงมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดภายใต้แบรนด์อีเลคโตรอส ที่มีชื่อเสียงมายาวนานแก่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับเราแล้ว อีเลคโตรอสไม่ได้เป็นเพียงยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ในครัวเรือนที่น่าเชื่อถือสูงสุดเท่านั้น แต่อีเลคโตรอสยังเป็นยี่ห้อที่น่าเชื่อถือระดับโลกใหม่มาสู่ครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและดีไซน์ยอดเยี่ยม ซึ่งนอกจากจะนำความหรูหราเข้าสู่ห้องครัวของท่านแล้ว อีเลคโตรอสยังช่วยให้การทำอาหารง่ายขึ้น สนุกขึ้น และยังเป็นกิจกรรมที่สามารถทำร่วมกับสมาชิกในบ้านได้อีกด้วย ขอให้คุณสนุกกับการทำอาหารด้วยเครื่องใช้ในครัวของอีเลคโตรอส!

บริษัทขอขอบคุณอีกครั้งที่ท่านให้ความไว้วางใจเลือกใช้สินค้าของอีเลคโตรอส!

ก่อนติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดอ่านคู่มือให้ละเอียดโดยเฉพาะคำเตือนเกี่ยวกับความปลอดภัยในหน้าถัดไป

หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายดูแลลูกค้า และเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต และส่งต่อให้เจ้าของรายต่อไป

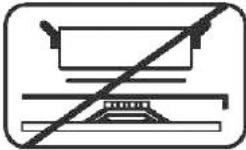
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้
- ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่กันปลิวไฟ, แผ่นกันความร้อนทำจากใยหิน ฯลฯ กันระหว่างกระบอกแก๊สกับเตา: เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ (รูป 1)
- ห้ามถอดขาตั้งกระบอกแก๊ส: แลวางขาตั้งภาชนะที่มันสกปรกที่ไม้เข่งของฮีลคโกลด์กริลล์ครอบหัวเตาไว้ เพราะจะทำให้ปลิวไฟแรงขึ้นและทำให้ปลิวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวกระบอกแก๊สได้ (รูป 2)
- ห้ามใช้หม้อหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้ขาตั้งภาชนะโค้งงอและทำให้ปลิวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวกระบอกแก๊สได้ (รูป 3)
- วางกระบอกแก๊สอยู่ตรงกลางหัวเตาเพื่อให้มันคงและเพื่อไม่ให้หัวเตาร้อนจนเกินไป (รูป 4)
- ใช้เฉพาะขาตั้งที่นำมาหรือขาตั้งที่แนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (รูป 5)
- ขาตั้งภาชนะที่มันสกปรกใช้สำหรับวางภาชนะที่มันสกปรก และขาตั้งแบบอื่นๆ ใช้สำหรับวางหม้อหรือภาชนะที่มัน
- เตาแก๊สมีใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำให้ฟ้าระเบิดตัว เสื่อฟ้า ฯลฯ ห้าม เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- หากเกิดแก๊สรั่ว ให้ปิดแก๊สทันที ปิดหน้าต่างทุกบานเพื่อระบายอากาศ และติดต่อศูนย์บริการฮีลคโกลด์กริลล์ ห้ามเปิด/ปิดสวิตช์ไฟ จุดไม้ขีดไฟ สูบบุหรี่ หรือจุดไฟเชิ๊คโดยเด็ดขาด
- ใช้เตาแก๊สในห้องที่ระบายอากาศได้ดีเท่านั้น
- ห้ามต่อแก๊สกับท่อไอเสีย เพราะท่อไอเสียอาจร้อนตัวลงเนื่องจากความร้อนให้ใช้เฉพาะอย่างเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปิดลูกบิดจุดไฟแล้วและปิดวาล์วที่ตั้งแก๊สทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
- อย่าสัมผัสหัวเตา ขาตั้งกระบอกแก๊ส ฯลฯ กันที่หลังจากใช้งานเสร็จ เพราะท่านอาจได้รับอันตรายจากไฟลวกได้
- ตรวจสอบว่าท่ออย่างไม่ได้สัมผัสหัวเตาหรือถูกกับอยู่ที่เตา
- เมื่อต่อท่ออย่างเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องขันที่รัดท่อให้แน่น
- ขาตั้งกระบอกแก๊สบริเวณที่สัมผัสหรือใกล้ปลิวไฟจะมีการเปลี่ยนสีหลังใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

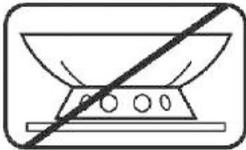


คำเตือน:

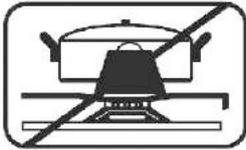
- ในกรณีที่ใช้เตาแล้วปลิวไฟดับเอง ให้หมั่นลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด และปล่อยไว้อย่างน้อย 1 นาที อย่าพยายามจุดหัวเตาทันที
- สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมปลิวไฟ (Flame Supervision Device) หากหมั่นลูกบิดเพื่อเปิดเตานานถึง 15 วินาที แล้วปลิวไฟยังไม่ติด ให้หยุดใช้งานแล้วเปิดประตูหรือช่องระบายอากาศและรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายท่อต่อแก๊สหลุด ให้ใช้ลวดเส้นเล็กๆ หรือเข็มเย็บผ้าไปในรูและทำความสะอาดปลายท่อ



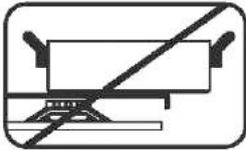
รูป 1



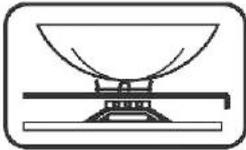
รูป 2



รูป 3

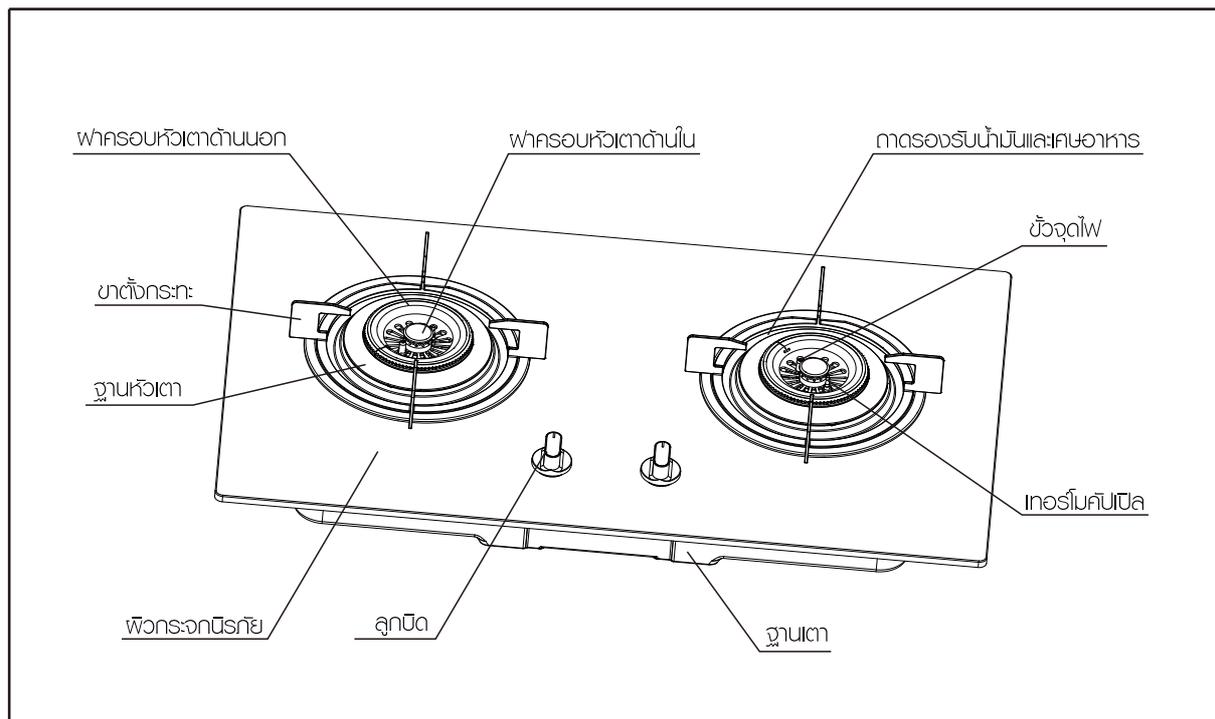


รูป 4

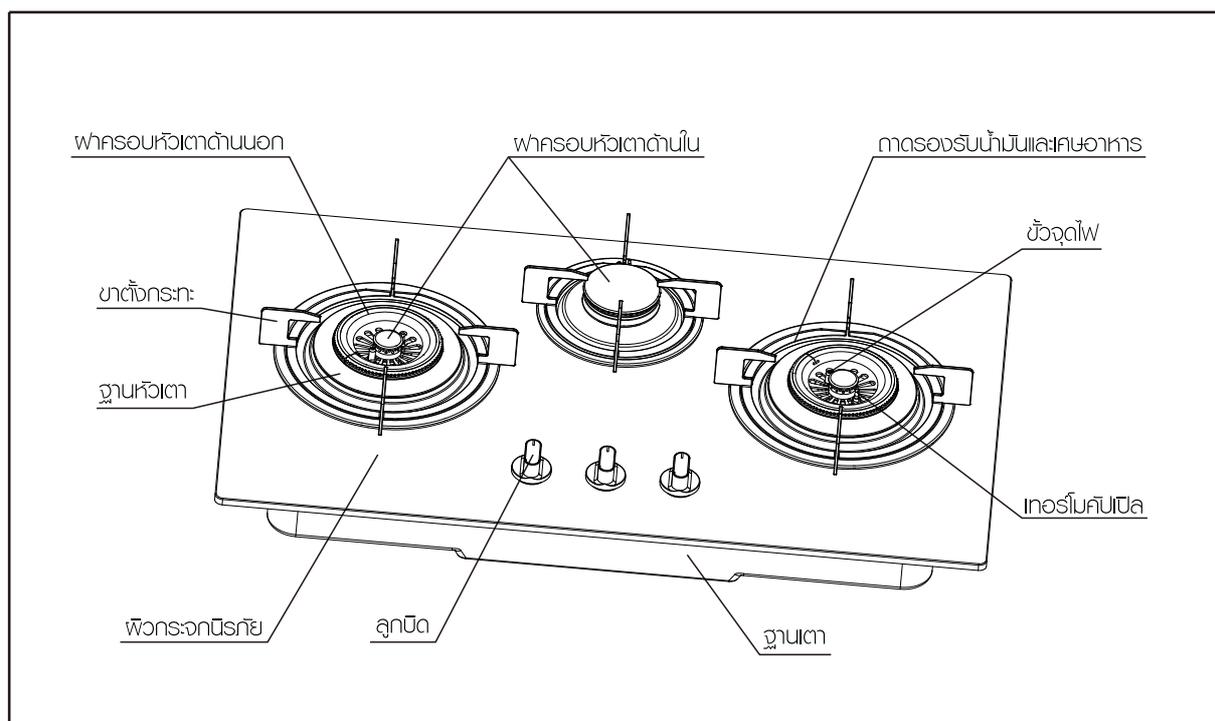


รูป 5

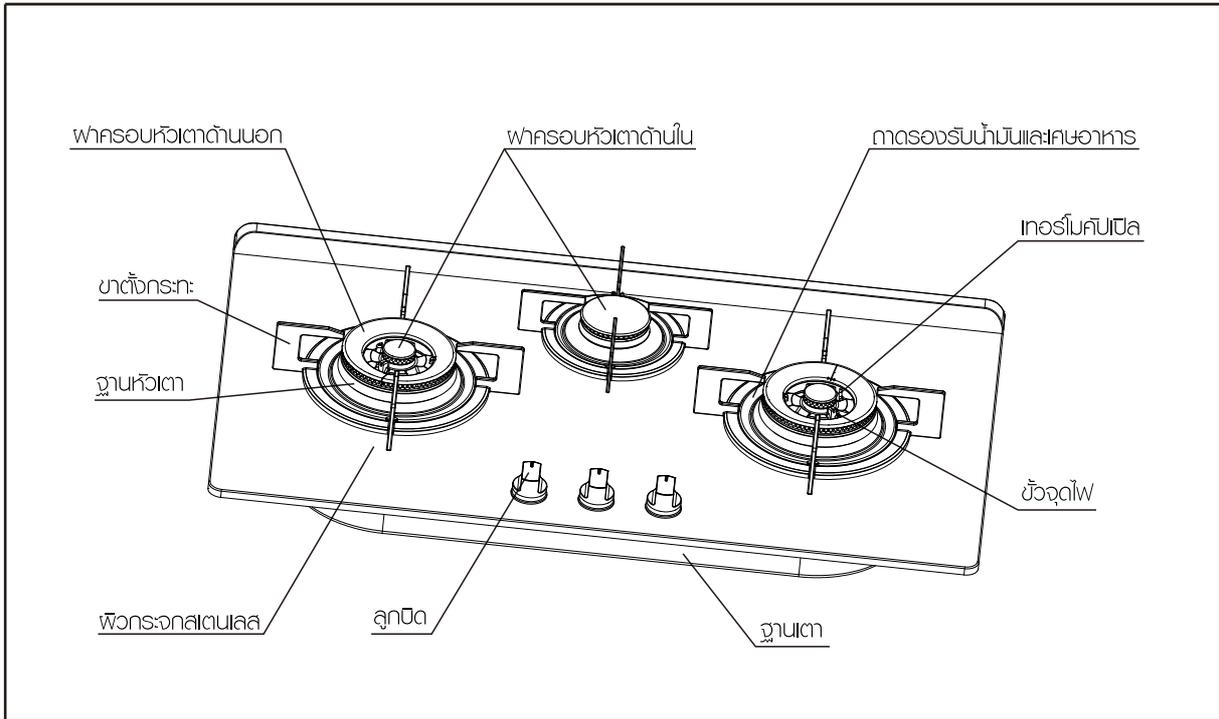
EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA



คลาสของเครื่องใช้นี้: คลาส 3

- คำแนะนำเหล่านี้จะใช้ได้เฉพาะเมื่อมีสัญลักษณ์ประเภทปรากฏอยู่บนเครื่องใช้เท่านั้น
- ถ้าไม่มีสัญลักษณ์ประเภทปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้ ท่านต้องปฏิบัติตามคำแนะนำที่มาจากเทคนิคซึ่งจะมีคำแนะนำที่สำคัญเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับสภาพการใช้งานในประเทศของท่าน
- ก่อนติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเงื่อนไขในการจัดจำหน่ายแก๊สในห้องของท่าน (ลักษณะแก๊สและแรงดันแก๊ส) และการปรับแต่งเครื่องใช้สอดคล้องกันหรือไม่
- เชื่อมโยงในการปรับแต่งเครื่องใช้นี้จะระบุอยู่บนป้าย (หรือฉลากแสดงข้อมูล)
- เครื่องใช้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์กำจัดเขม่าควัน ซึ่งควรได้รับการติดตั้งและเชื่อมต่อตามข้อกำหนดในการติดตั้งในปัจจุบัน
- ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการระบายอากาศ
- หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะทำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไปบนเตา
- การใช้เพงกันเตาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้
- ไม่ควรใช้เพงกันเตา
- การใช้เตาแก๊สจะส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และเขม่าควันในห้องที่ติดตั้งเตาแก๊ส
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวระบายอากาศได้ดี โดยเฉพาะบนหลังใช้งานเตา ควรเปิดประตูและหน้าต่างทิ้งไว้ และเปิดอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ (เครื่องดูดควัน)
- หากมีการปิดเตาแก๊สโดยใช้ไฟเป็นเวลาเวลานาน อาจต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม เช่น เปิดหน้าต่าง หรือเพิ่มประสิทธิภาพการระบายอากาศ เช่น เพิ่มระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน

ข้อควรระวัง:

ในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุ

- ปิดหัวเตาทั้งหมดและขจัดลวดไฟฟ้าทันที แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเตา
- ห้ามสัมผัสผิวเตา
- ห้ามใช้งานเตา

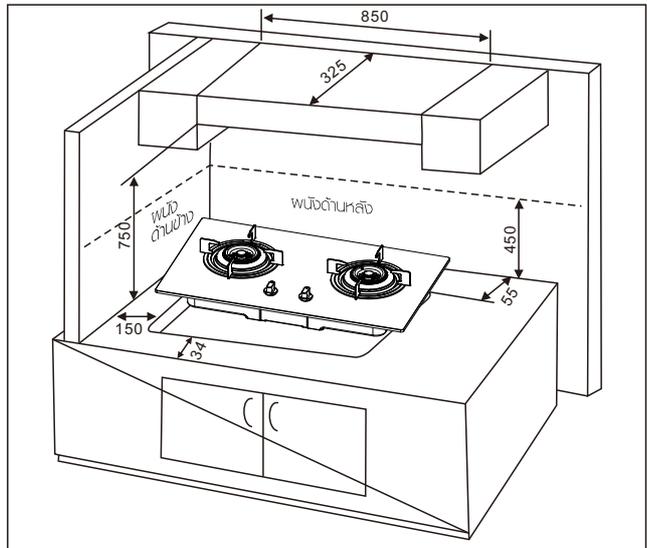
คำแนะนำในการติดตั้ง

- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งบอกตำแหน่งของวาล์วที่ใช้ปิดแก๊ส และวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรทัดมาวัดจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจากการเกิดไฟไหม้หรือควัน
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขึ้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูลและสอดคล้องกับกฎหมายอัคคีภัยแห่งชาติ
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้พ่นลมมาเหนือเตา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ติดตั้งแก๊สและปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูสียบปลั๊กไฟ ก่อนทำการติดตั้ง
- อย่าติดตั้งเตาอื่นๆ ติดกับเตานี้
- ตรวจสอบด้านล่างของคาน์เตอร์ว่ามีสิ่งใดยื่นออกมาขวางทางติดตั้งหัวเตา และพิวคาน์เตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของตัวเตาได้
- ตรวจสอบว่าตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระบบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตัวตู้ต้องเจาะรูเพื่อระบายอากาศ และต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายอากาศนี้
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตานี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของพิวลิต เครื่องดูดควันนั้นๆ แต่โดยปกติจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 750 มม. (30 นิ้ว) ระหว่างพิวเตากับตู้ด้านบน พิวด้านบน หรือเครื่องดูดควัน (รูป 6)
- ตู้ด้านบนที่ติดตั้งเหนือเตาจะต้องมีความลึกไม่เกิน 325 มม. (13 นิ้ว) (รูป 6)
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับพิวด้านหลังอย่างน้อย 55 มม. (รูป 6)

ช่องใส่แบตเตอรี่

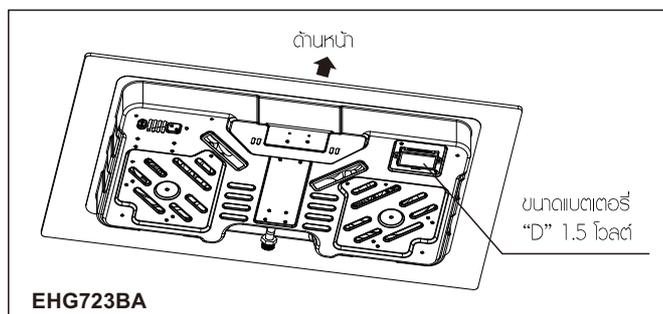
1. เมื่อแบตเตอรี่เสื่อมหรือปรอทไฟอ่อน ควรเปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
2. ช่องใส่แบตเตอรี่จะอยู่ในตำแหน่งตามภาพ ให้เปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่โดยใส่ขั้วให้ถูกต้องตามภาพ

คำเตือน: โปรดนำแบตเตอรี่ออกหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

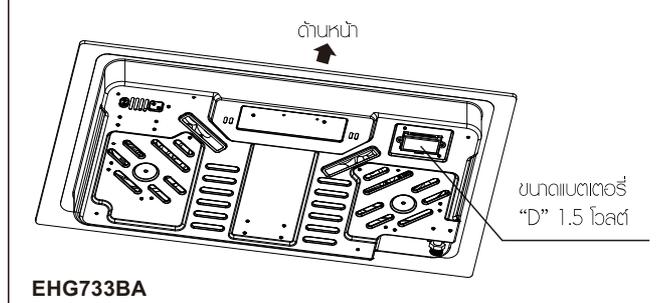


รูป 6 (หน่วยเป็น มม.)

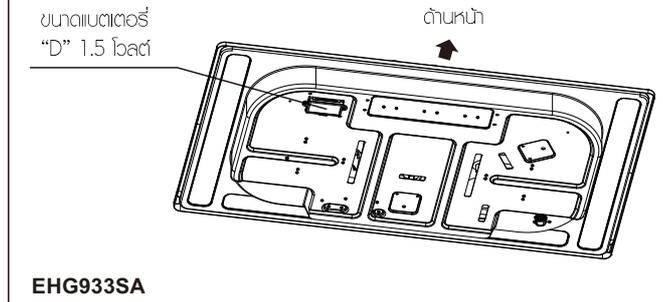
ถ้าระยะห่างจากพิวด้านข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาน้อยกว่า 200 มม. จะต้องบุพิวด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับหัวเตาน้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน



EHG723BA



EHG733BA

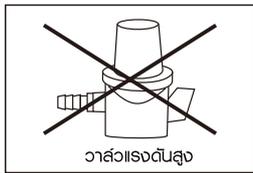


EHG933SA

ขั้นตอนในการติดตั้ง

- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ ให้ตรวจสอบจุดที่จะติดตั้งว่าไว้วันระหว่างของตัวเตา จากวัสดุที่ตัดไฟได้แล้ว และหากจำเป็น ให้บุผิววัสดุที่ติดกับเตาตามข้อแนะนำที่กำหนด เตรียมท่อแก๊สที่จุดติดตั้งให้เรียบร้อย
- เอาจอบบนแผ่นเทอร์รอยด์ใช้แม่แบบกระดาษแข็งที่ให้มากับบรรจุภัณฑ์หรือเจาะตามขนาดที่กำหนดในรูปที่ 7
- นำตัวเตาออกจากกล่อง
- ติดตั้งเตาลงในช่องที่เจาะไว้ (รูป 7)
- ต่อแก๊สเข้าเตา เปิดแก๊สแล้วตรวจสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ โดยใช้น้ำสบู่ถูบริเวณรอยต่อและจุดเชื่อมต่อทั้งหมด
- ตรวจสอบการใช้งาน โดยกดลูกบิดควบคุมการทำงานแล้วหมุนไปที่ไฟแรงสุด หัวเตาจะติดไฟ หมุนปรับเปลวไฟให้ได้รับตามที่ต้องการ สำหรับการใช้งานครั้งแรก อาจต้องทำซ้ำเช่นนี้หลายครั้ง (เพื่อไล่อากาศออกจากท่อแก๊ส) และไม่จำเป็นต้องปรับแต่งอย่างอื่นอีก หากมีปัญหากับการใช้งาน ให้ทำตามคำแนะนำคู่มือการใช้งาน
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ ถ้าปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วยังไม่ได้ผลตามที่ต้องการ ให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าฮิลส์กริลส์

ใช้วาล์วแรงดันต่ำที่มีแรงดันสูงสุดไม่เกิน 30 มิลลิบาร์ เท่านั้น



การต่อระบบแก๊ส

การเดินท่อหรือระบบท่อที่ต่อจากท่อส่งแก๊สต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดภายในประเทศ ต้องติดตั้งเตานี้เข้ากับวาล์วแรงดันต่ำเท่านั้น

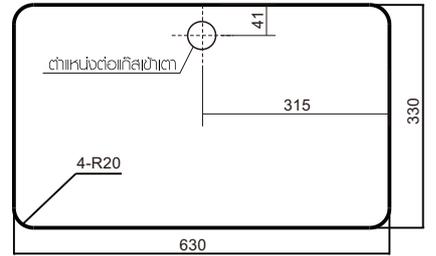
การต่อท่ออ่อน

ท่ออ่อนที่ใช้ต่อแก๊สจะต้องอยู่ในจุดที่สามารถมองเห็นได้ตลอดทั้งเส้น (ความยาวสูงสุดไม่เกิน 1 เมตร) ใช้ที่รัดท่อ (X) (รูป 8) รัดที่ปลายให้แน่น และต้องใส่วงแหวนกันรั่วด้วย

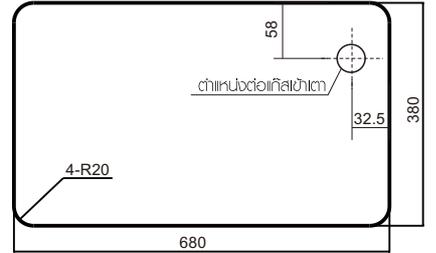


คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ
เมื่อต่อท่อแก๊สเสร็จเรียบร้อยแล้วจะต้องตรวจสอบหารอยรั่วตามข้อต่อ (โดยใช้วิธีทดสอบด้วยน้ำสบู่)

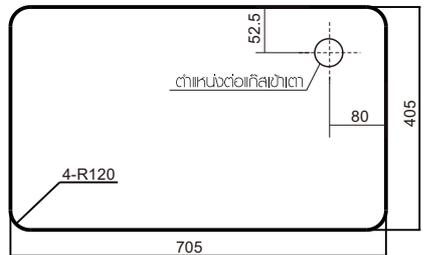
EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA



รูป 7 (หน่วยเป็น มม.)

ขนาดเจาะคานาเทอร์รอยด์โดยมองจากด้านหน้า ลูกบิดควบคุมการทำงานอยู่ด้านหน้า

ผลิตภัณฑ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งและซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่เป็นผู้เชี่ยวชาญและได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องเท่านั้น

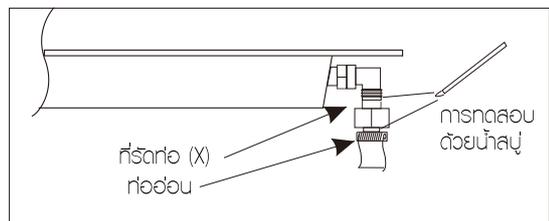


ขั้นตอนการทดสอบด้วยน้ำสบู่

- หมุนปิดลูกบิดควบคุมการทำงานและปิดวาล์วแก๊ส
- ใช้น้ำสบู่ทาบริเวณรอยต่อแต่ละจุด (รูป 8)
- หากมีฟอง แสดงว่ามีรอยรั่วและต้องขันให้แน่น
- ใช้น้ำสบู่ทดสอบอีกครั้ง

คำเตือน:

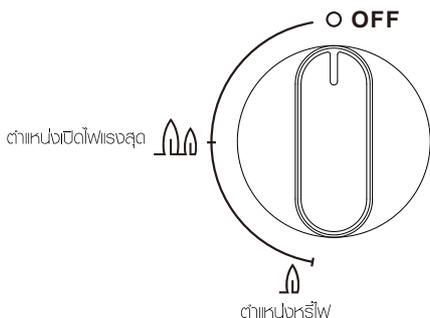
ตรวจสอบข้อมูลทั้งลากเพื่อให้แน่ใจว่าเตานี้สามารถใช้กับแก๊สประเภทที่ท่านใช้อยู่ได้



รูป 8

การจุดเตา

1. ตรวจสอบว่าต่อท่อแก๊สเรียบร้อยแล้ว และติดตั้งด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม
2. หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานของทุกหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิด
3. เตารุ่นนี้จะมีระบบรักษาความปลอดภัยที่ช่วยควบคุมการไหลของแก๊ส เมื่อจุดบนลูกบิดตรงกับสัญลักษณ์ต่างๆ จะมีความหมายดังนี้:



ปิดเตาโดยการหมุนลูกบิดไปทางขวาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

4. ในการจุดเตา ให้จับที่ลูกบิดและกดลงค้างไว้ 2-3 วินาที หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งไฟแรงสุด สำหรับรุ่นที่มีเทอร์โมคัปเปิล ให้กดลูกบิดลงค้างไว้ 5-8 วินาที ปิดนั้นเปลวไฟจะดับ
5. ถ้าเปลวไฟไม่ติด ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
6. ถ้าเปลวไฟดับทันที ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
7. เมื่อใช้เตาใหม่อีกครั้งหลังจากเพิ่งปิด ให้รอประมาณ 10 วินาที ก่อนจุดไฟครั้งใหม่
8. หัวเตาแต่ละหัวมีหัวจุดไฟแยกจากกัน
9. เมื่อเปลวไฟติดแล้ว ให้หมุนปรับลูกบิดจนได้เปลวไฟตามที่ท่านต้องการ โดยไม่ต้องกดลูกบิด

สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) ถ้าหลังจากหมุนลูกบิดเพื่อปิดเตานานถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดการปิดเตา ปลดอยเตาทิ้งไว้อย่างน้อย 1 นาที ก่อนที่จะพยายามเปิดเตาใหม่อีกครั้ง

การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือกระทะที่มีขนาดกันที่เหมาะสมกับขนาดหัวเตา เพื่อไม่ให้เปลวไฟลามออกมาสันหม้อหรือกระทะ (ดูตารางที่ 1)
- และขอแนะนำให้หรีไฟลงทันทีที่น้ำเริ่มเดือด เพื่อที่น้ำจะไม่เดือดจนสันหม้อ

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางต่ำสุด	เส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุด
หัวเตาขนาดเล็ก	160 มม.	280 มม.
หัวเตาขนาดกลาง	120 มม.	220 มม.

การเลือกหัวเตา

- หัวเตาขนาดกลางใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องใช้ไฟต่ำ เคี้ยว หรือใช้เวลากำนาน
- หัวเตาขนาดเล็กใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการให้ร้อนเร็วด้วยภาชนะกับเล็กหรือกระทะขนาดใหญ่

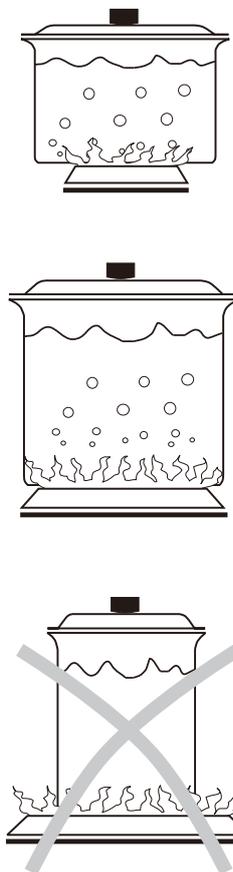


หมายเหตุ:

- โปรดทราบว่า การใช้กระทะที่มีก้นกว้างจะทำอาหารได้เร็วกว่ากระทะแบน
- ควรใช้หม้อที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะไม่เล็กจนเกินไปสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใส่ น้ำ เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนสันกระทะออกมาได้
- ไม่ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไปเมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตาเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย ดังในรูป 9

ขอแนะนำให้ปิดฟ้าม้อดู้น และทันทีที่น้ำเดือด ให้หรีไฟลงให้อยู่ในระดับเดือดปานกลาง



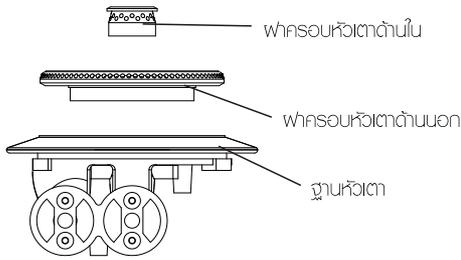
รูป 9

ฟิวเจอร์จก

- ฟิวเจอร์จกที่มีคราบฟองแน่น ให้ทำความสะอาดโดยใช้ฟ้าน้ำล่อนหรือครีมทำความสะอาด (Creamed Powder Cleansers) ขัดออกแรงๆ หรือใช้น้ำยทำความสะอาดอันตราย โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำของฟิวเจอร์จกอย่างเคร่งครัด แต่ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ฟองขัดทำความสะอาด ฟอยขัดหน้า หรือเจลาตินขัดมัน
- ห้ามใช้ฟิวเจอร์จกของเตาเป็นใช้ทำงาน

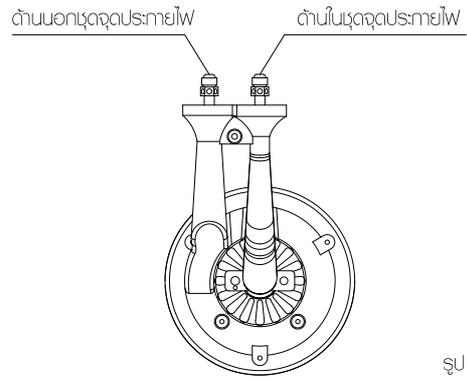
ฟากรอบหัวเตาและหัวเตา

- ฟากรอบหัวเตาและหัวเตาสามารถยกออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- ดูให้แน่ใจว่าฟากรอบหัวเตาและหัวเตาแห้งดีแล้วหลังจากทำความสะอาดหรือเมื่อมีอาหารหก
- เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ต้องดูให้แน่ใจว่ารูเก็ลไม่อุดตัน (รูป 10/11)



รูป 10

- หากจำเป็น ให้ใช้ก้านไม้ขีดหรือแปรงเพื่อทำความสะอาดรูเก็ล
- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฟากรอบหัวเตาสลับเข้าตำแหน่งอย่างถูกต้องแล้ว
- หลังจากทำความสะอาด เมื่อใส่ฟากรอบหัวเตาและหัวเตาสลับเข้าที่ จะต้องระวังอย่าให้กระแทกจุดจุดประกายไฟ เพราะอาจทำให้จุดจุดประกายไฟแตกได้และอาจเกิดปัญหาเมื่อจุดไฟ



รูป 11



หมายเหตุ:
 เมื่อใส่ฟากรอบหัวเตาและหัวเตาสลับเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่สลับเข้าตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว
 โปรดสวมถุงมือเสมอเมื่อต้องปฏิบัติงานซ่อมบำรุงใดๆ

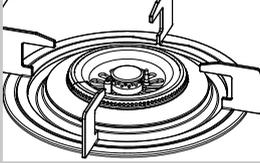
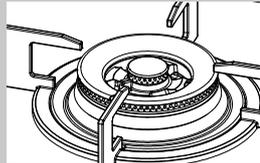
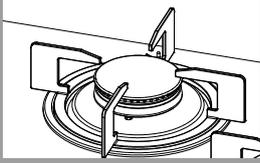
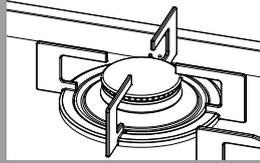
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
หัวเตาไม่ติด...	มีอากาศอยู่ในท่อเก็ล ท่อเก็ลตัน หัวจุดไฟไม่ติด แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ ติดตั้งหัวเตาผิดวิธี	ไล่อากาศออกให้หมด หาจุดที่อุดตันแล้วเอาสิ่งอุดตันออก ตรวจสอบสายและหัวจุดไฟ เปลี่ยนแบตเตอรี่ วางหัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่หัวเตาไหลกลับเข้าหาหัวจุด...	มีฟองสะสมอยู่ที่ท่อลมเก็ล แรงดันเก็ลสูงเกินไป	ถอดหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาด ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันเก็ลและปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวเตามีอาการระเบิดขณะจุด...	แรงดันเก็ลสูงเกินไป	ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันเก็ลและปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวจุดไฟไม่ติดไฟ...	หัวจุดไฟอยู่ห่างกันมากเกินไป จุดต่อหัวจุดไฟหลวม แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ	ตรวจสอบช่องว่างระหว่างหัวจุดไฟแล้วปรับตั้งใหม่ถ้าความห่างไม่ได้อยู่ระหว่าง 4-5 มม. ตรวจสอบจุดต่อหัวจุดไฟและเปลี่ยนใหม่ถ้าจุดได้เสีย เปลี่ยนแบตเตอรี่



คำเตือน:
 อย่าจัดฟันสเปร์ยใกล้ๆ เตาขณะกำลังใช้งาน เก็ลบางชนิดอาจเปลี่ยนสถานะเมื่อได้รับความร้อนและเกิดเป็นไอระเหยที่มีฤทธิ์กัดกร่อนวัสดุบางอย่างได้
 ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มาเก็บไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใต้เตา
 อย่านำของไวไฟใต้อาณาเขต: 50 มม.
 อย่านำเตาหัวจุดไฟขณะกำลังติดตั้งไฟที่หัวเตา
 ในกรณีที่ตั้งเตาไว้ในเรือหรือรถพ่วงตู้คอนเทนเนอร์ อย่าใช้เตาเป็นฮีตเตอร์

ข้อกำหนดทางเทคนิค

LPG			LPG		
	หัวเตาขนาดใหญ่ (EHG723BA EHG733BA)	4.2 กิโลวัตต์ 306 กรัม/ชั่วโมง		หัวเตาขนาดใหญ่ (EHG933SA)	5.0 กิโลวัตต์ 364 กรัม/ชั่วโมง
	หัวเตาขนาดกลาง (EHG733BA)	1.4 กิโลวัตต์ 102 กรัม/ชั่วโมง		หัวเตาขนาดกลาง (EHG933SA)	1.9 กิโลวัตต์ 138 กรัม/ชั่วโมง
การ חיไฟ	1.0 กิโลวัตต์	ก๊าซปิโตรเลียมเหลว (LPG)	EHG723BA	EHG733BA	EHG933BA
การปรับแรงดัน	30 มิลลิบาร์	หัวเตาขนาดใหญ่ (ด้านนอก)	Ø0.90	Ø0.90	Ø0.96
การต่อระบบแก๊ส	เกลียวตรงขนาด 0.5 นิ้ว (14 เกลียวต่อนิ้ว)	(ด้านใน)	Ø0.42	Ø0.42	Ø0.42
แบตเตอรี่	ไฟกระชาก 1.5 โวลต์	หัวเตาขนาดกลาง	/	Ø0.63	Ø0.65

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

บริษัทอิเล็กทรอนิกส์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอิเล็กทรอนิกส์ตามระยะเวลาการรับประกัน (อ้างอิงตามระยะเวลาการรับประกันของแต่ละประเทศ (เดือน)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนมูลค่าของ ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า: เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น แลการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอิเล็กทรอนิกส์ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้ไม่เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้โดยไม่ถูกต้อง

หากต้องการข้อเสนอแนะด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

Indonesia

Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customercare@electrolux.co.id
SMS & WA:0812.8088.8863

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower2,
PJ33, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No.28,
Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiang Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax: (+60 3) 5524 2521
Email: malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE (2273)
Consumer Care Hotline: (+63 2) 845 CARE (2273)
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor, W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737 4757
Website: www.electrolux.com.ph
Email: wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place,
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
Office Fax: (+65) 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000 press 2
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel: (+66 2) 7259100
Office Fax: (+66 2) 7259299
Email: customercaethai@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99
Tel: (+84 28) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street-Ben Thanh Ward-District 1
Ho Chi Minh City, Vietnam
Office Tel: (+84 28) 3910 5465
Office Fax: (+84 28) 3910 5470
Email: vn-care@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre
5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road,
Kowloon Bay, Hong Kong

Những chỉ dẫn an toàn.....	3
Các bộ phận của bếp.....	4
Hướng dẫn lắp đặt.....	6
Quy trình lắp đặt.....	6
Nồi gas.....	7
Vận hành.....	8
Đánh lửa.....	8
Sử dụng bếp đúng cách.....	8
Bảo trì và vệ sinh.....	9
Mặt kính.....	9
Nắp chia lửa và nắp đậy.....	9
Khắc phục sự cố.....	9
Thông số kỹ thuật.....	10
Điều kiện bảo hành.....	10

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn và sử dụng các sản phẩm gia dụng Electrolux.

Tập đoàn Electrolux của Thụy Điển là một trong những tập đoàn sản xuất các thiết bị điện gia dụng lớn nhất trên thế giới. Mỗi năm, với hơn 65 triệu sản phẩm Electrolux được sử dụng bởi hàng triệu gia đình, Electrolux còn là một trong những công ty sản xuất các thiết bị điện gia dụng dùng trong nhà bếp lớn nhất thế giới. Tập đoàn chúng tôi đã tiêu thụ hơn 55 triệu sản phẩm nhà bếp, tương đương với chiều cao của 5 ngọn núi Everest. Bên cạnh đó, hơn 2/3 các khách sạn cao cấp của thế giới đã và đang sử dụng các thiết bị bếp chuyên dụng của Electrolux.

Rõ ràng là, các sản phẩm của Electrolux trong suốt hơn 80 năm qua đã được 450 triệu gia đình trên toàn thế giới công nhận là những sản phẩm chất lượng cao. Giờ đây, chúng tôi rất hân hạnh giới thiệu với quý khách hàng ở khu vực Đông Nam Á các sản phẩm ưu việt của chúng tôi. Đối với chúng tôi, Electrolux không chỉ là một trong những thương hiệu được tin cậy nhất về các sản phẩm điện gia dụng mà còn là một thương hiệu đem đến phong cách mới cho ngôi nhà của quý khách thông qua những cải tiến kỹ thuật đột phá và thiết kế hoàn hảo. Những cải tiến này không chỉ làm cho nhà bếp của quý khách sang trọng hơn mà còn giúp cho việc nấu nướng trở nên thoải mái và dễ dàng hơn. Hãy cùng làm cho công việc bếp núc của mình thoải mái hơn với sản phẩm bếp Electrolux.

Một lần nữa, chúng tôi xin gửi đến các quý khách hàng lời cảm ơn chân thành nhất vì đã tin dùng các sản phẩm của công ty Electrolux chúng tôi.

Trước khi lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và chú ý đến phần cảnh báo ở trang tiếp theo.

Nếu có bất kì thắc mắc gì về sản phẩm, quý khách vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để được trợ giúp.

Vui lòng giữ sách hướng dẫn sử dụng để tiện việc tham khảo về sau và chuyển cho người chủ tiếp theo của thiết bị.

3 Những chỉ dẫn an toàn

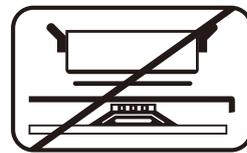
Những chỉ dẫn an toàn

- Không dùng các loại gas khác so với loại gas đã được chỉ định trên nhãn đính kèm.
- Không đặt bất cứ vật gì, ví dụ như bật lửa hay tấm amiăng, giữa xoong nồi và kiềng bếp vì điều này có thể gây ra những hư hại nghiêm trọng cho bếp. (Hình 1)
- Không thay kiềng bếp có sẵn bằng kiềng bếp không phải của Electrolux vì điều này sẽ tập trung ngọn lửa và làm lệch hướng nguồn nhiệt xuống mặt bếp. (Hình 2)
- Không dùng nồi quá lớn hoặc quá nặng vì như thế có thể sẽ làm cong kiềng bếp và làm lệch hướng của ngọn lửa xuống mặt bếp. (Hình 3)
- Đặt nồi vào giữa bếp để nồi được cố định và bếp không bị quá nóng. (Hình 4)
- Chỉ sử dụng loại kiềng bếp đi kèm theo bếp hoặc loại kiềng bếp được khuyến dùng bởi nhà sản xuất. (Hình 5)
- Kiềng bếp lớn thường được dùng cho chảo lớn và các kiềng bếp thường khác được dùng cho nồi có đáy bằng.
- Chỉ sử dụng bếp để nấu nướng. Không dùng bếp để sấy khăn, quần áo, vv ... vì có thể gây ra hỏa hoạn.
- Nếu phát hiện bếp bị rò rỉ gas, hãy khóa van gas, mở tất cả các cửa sổ và gọi đến đại lý nơi quý khách đã mua sản phẩm. Cố gắng không bật công tắc điện, bật quạt điem, hút thuốc hay quạt lửa cho tới khi vấn đề được giải quyết.
- Chỉ dùng bếp trong phòng được thông hơi tốt.
- Không dùng ống dẫn gas bằng nhựa vinyl vì ống có thể mềm ra khi nhiệt độ tăng cao. Chỉ sử dụng ống dẫn gas bằng cao su.
- Hãy đảm bảo rằng quý khách đã khóa nút đánh lửa và van an toàn của bình gas sau mỗi lần sử dụng.
- Tránh chạm vào bếp hay các kiềng bếp, vv ... ngay sau mỗi lần sử dụng để không bị phỏng.
- Kiểm tra chắc chắn rằng ống dẫn cao su không chạm vào bếp hay nằm dưới bất kỳ bộ phận nào của bếp.
- Nối ống dẫn cao su vào đầu nhận gas của bếp và siết chặt lại bằng kẹp giữ cổ ống gas.
- Chân kiềng bếp để gần ngọn lửa sẽ đổi màu sau mỗi lần sử dụng. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường.

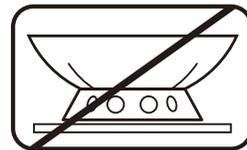


CẢNH BÁO:

- Trong trường hợp ngọn lửa bị tắt ngoài ý muốn, hãy tắt nút điều chỉnh của bếp và không bật lại bếp trong thời gian ít nhất là 1 phút.
- Với các bếp được trang bị một thiết bị kiểm soát ngọn lửa, nếu bếp không lên lửa sau khi đánh lửa quá 15 giây, vui lòng ngưng sử dụng thiết bị, mở cửa phòng và đợi ít nhất 1 phút trước khi thử đánh lửa lại.
- Nếu miệng ống dẫn bị nghẽn, hãy dùng một sợi dây mỏng hay một cái ghim để thông tắc và vệ sinh ở phần miệng ống.



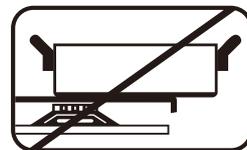
Hình 1



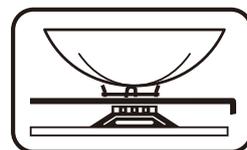
Hình 2



Hình 3

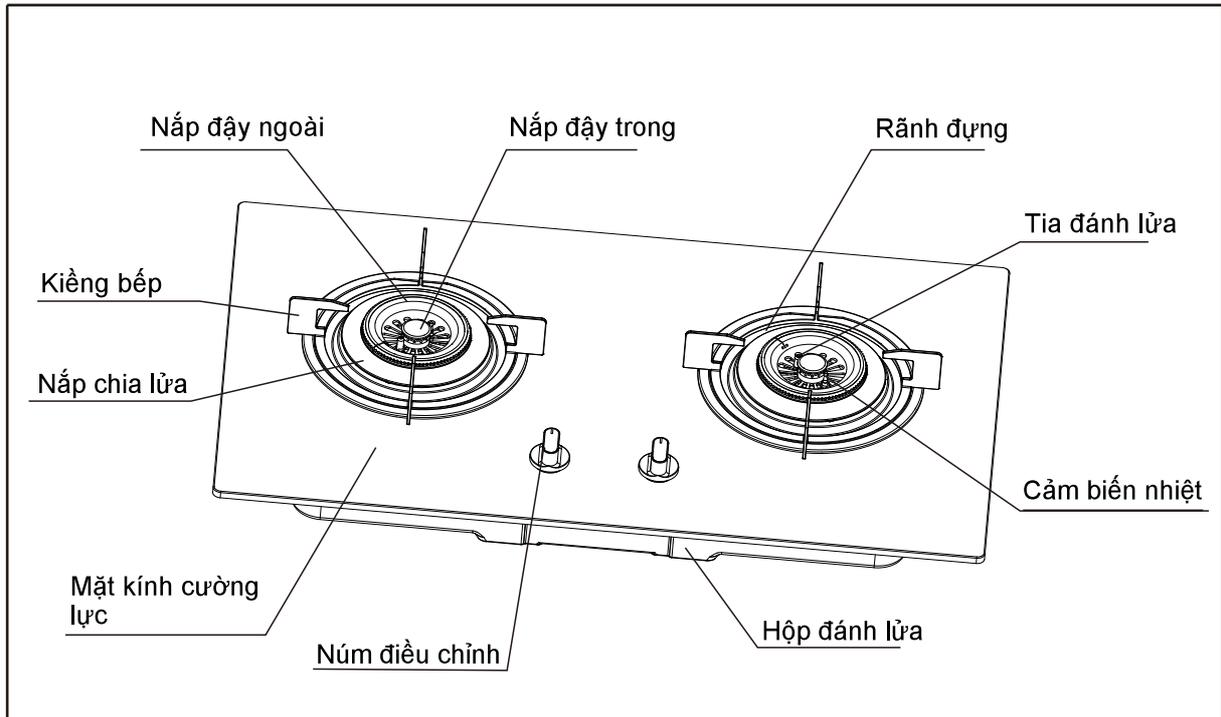


Hình 4

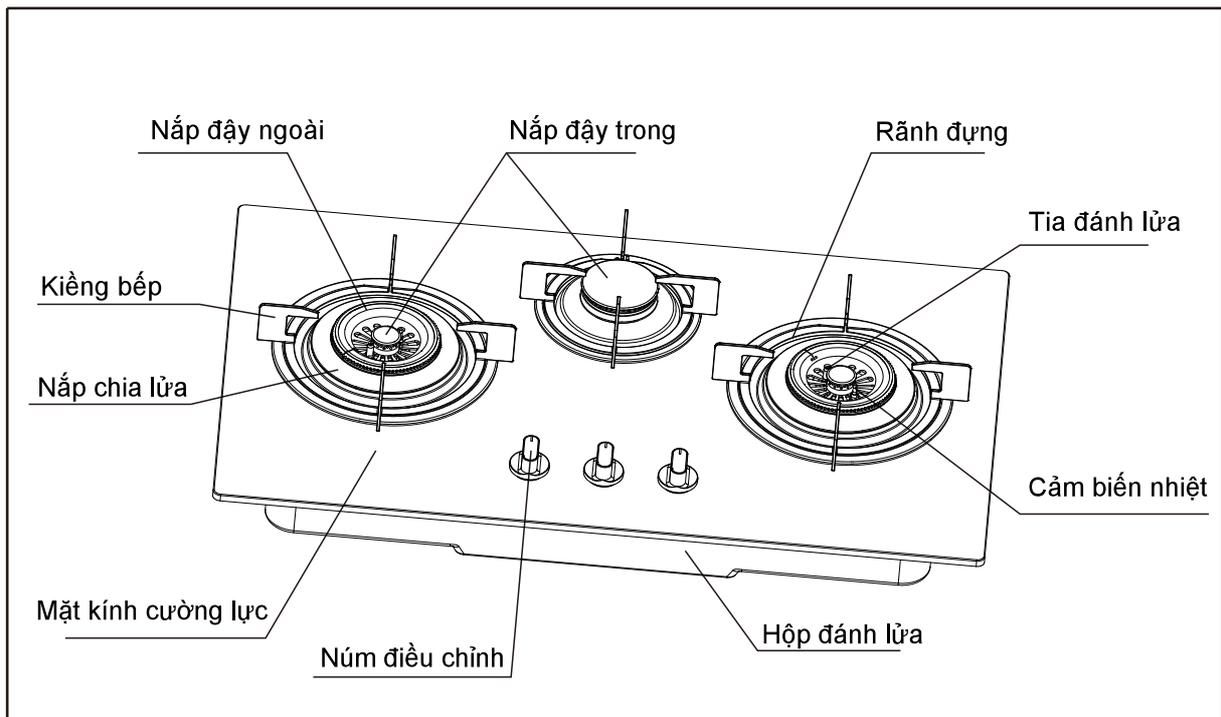


Hình 5

EHG723BA

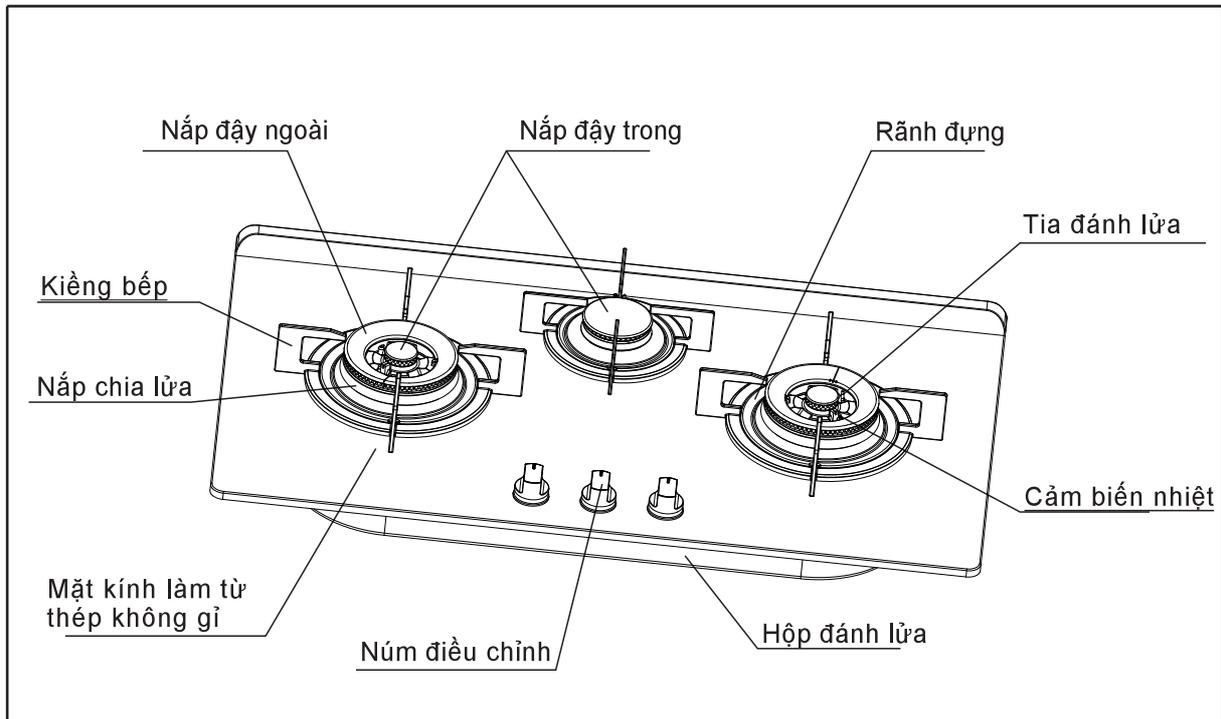


EHG733BA



5 Các bộ phận của bếp

EHG933SA



Phân loại thiết bị: Thiết bị loại 3

- Những chỉ dẫn dưới đây chỉ có hiệu lực nếu quý khách tìm thấy biểu tượng quốc gia của mình trên thiết bị.
- Nếu quý khách không thấy biểu tượng của quốc gia mình trên thiết bị, vui lòng tham khảo tài liệu hướng dẫn kỹ thuật để biết thêm các chỉ dẫn cần thiết liên quan tới việc điều chỉnh và sửa chữa thiết bị cho phù hợp với điều kiện sử dụng của từng quốc gia.
- Trước khi lắp đặt, vui lòng kiểm tra các điều kiện về cung cấp gas và áp lực gas tại địa phương phù hợp với thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Thông số kỹ thuật của thiết bị được ghi rõ trên bảng ghi thông số kỹ thuật.
- Không kết nối bếp với các thiết bị có khả năng cháy nổ. Cần lắp đặt và kết nối thiết bị phù hợp với quy định về lắp đặt thiết bị tại địa phương.
- Cần đặc biệt chú ý tới các yêu cầu liên quan về việc thông khí cho thiết bị.
- Tránh đặt nồi lên trên bề mặt kính của bếp mà cạnh nồi chạm vào bề mặt kính.
- Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp không đúng quy cách có thể gây tai nạn.
- Không được sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp.
- Việc sử dụng bếp gas để nấu nướng có thể khiến cho căn bếp nóng lên, ẩm hơn, hoặc có khí dễ cháy.
- Đảm bảo rằng căn bếp được thông khí đầy đủ, đặc biệt khi sử dụng bếp. Mở các ô thông khí tự nhiên hoặc lắp đặt thiết bị thông khí cơ học (máy hút mùi).
- Nếu quý khách sử dụng bếp trong thời gian dài, quý khách nên tăng cường thông khí, ví dụ như mở cửa sổ hoặc sử dụng các biện pháp thông khí khác hiệu quả hơn như tăng mức hút khí của máy hút mùi.

CHÚ Ý:

Trong trường hợp kính cường lực bị rạn:

- Ngay lập tức tắt bếp và bộ phận làm nóng bằng điện. Ngắt điện thiết bị.
- Không chạm vào bề mặt bếp.
- Không sử dụng thiết bị.

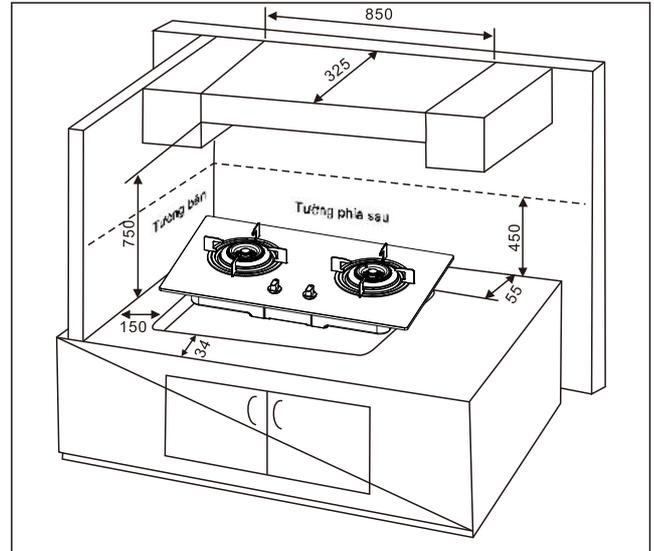
Hướng dẫn lắp đặt

- Quý khách hãy yêu cầu người lắp đặt chỉ rõ vị trí khóa van gas và cách khóa van gas trong trường hợp khẩn cấp.
- Cần đảm bảo rằng tất cả các vật liệu đóng gói đều được lấy ra khỏi bếp trước khi sử dụng để tránh việc những vật liệu này bị cháy hoặc bốc khói.
- Tuân thủ các chỉ dẫn về khoảng cách tối thiểu tới bất kỳ bề mặt dễ cháy nào. Các khoảng cách này cần phù hợp với thông tin được ghi trên bảng ghi thông số kỹ thuật và tuân thủ luật phòng cháy chữa cháy của quốc gia.
- Nếu bếp được lắp gần cửa sổ, cần đề phòng để tránh tình trạng rèm cửa bị gió thổi trùm lên bếp dẫn đến nguy cơ hỏa hoạn.
- Khi chọn vị trí lắp đặt bếp, hãy xem xét vị trí bình gas, khả năng nối gas và đường đi của dây điện.
- Nếu phát hiện khe hở xung quanh đường dẫn gas hoặc dẫn điện, cần trám bít khe hở đó lại ngay khi lắp đặt bếp.
- Không lắp đặt bất kỳ bếp nào khác bên cạnh bếp này.
- Quý khách cần kiểm tra phần bên dưới bếp để đảm bảo rằng không có phần nhô lên nào chạm vào bếp. Đảm bảo rằng mặt bàn bếp phải vững chắc và có thể chịu được sức nặng của bếp.
- Sau khi lắp kệ bếp vào vị trí, kiểm tra xem kệ bếp đã bằng phẳng từ trái qua phải và từ trước ra sau hay chưa.
- Nên tạo các lỗ thông khí cho kệ bếp để nâng cao khả năng thông khí. Cần làm vệ sinh bếp để tránh tình trạng lỗ thông khí bị tắc nghẽn.
- Khi lắp máy hút mùi trên bếp, cần tham khảo thêm phần chỉ dẫn lắp đặt của nhà sản xuất liên quan đến sản phẩm này. Tuy nhiên, theo nguyên tắc chung, cần duy trì khoảng trống tối thiểu theo chiều đứng là 750mm (30") giữa mặt bếp và mặt bên dưới của tủ bếp, tường giả hoặc lỗ thông hơi. (Hình 6)
- Ngăn tủ lắp phía trên bếp không được có chiều sâu lớn hơn 325mm (13") (Hình 6)
- Gò của mặt cắt đặt bếp phải cách mép tường tối thiểu 55mm. (Hình 6)

HỌC ĐỂ PIN

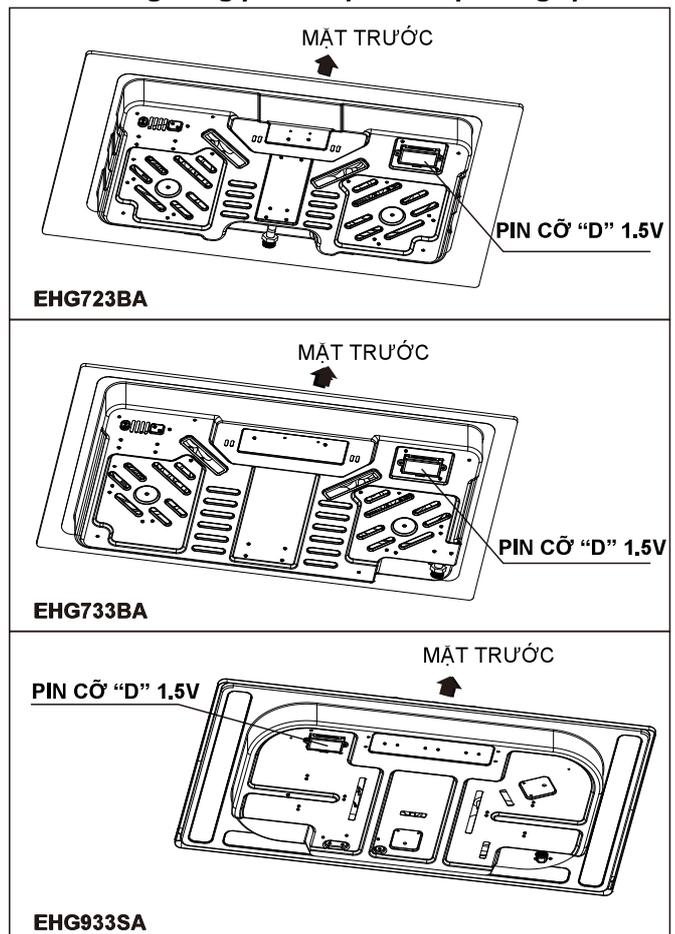
1. Khi pin cạn hay bộ đánh lửa yếu đi, quý khách nên thay pin mới.
2. Học để pin nằm ở vị trí như trên hình. Hãy lắp pin vào đúng cực như hình vẽ.

Cảnh báo: Vui lòng tháo pin ra khỏi học để pin nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài.



Hình 6 (đơn vị: mm)

Nếu khoảng trống giữa các bức tường xung quanh và phần ngoại biên của bếp nhỏ hơn 200mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Phần bảo vệ này phải có chiều cao tối thiểu là 450mm tính từ vị trí ngang với mặt bếp. Những bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, cách bếp nhỏ hơn 750mm theo chiều đứng cũng phải được bảo vệ tương tự.



7 Hướng dẫn lắp đặt

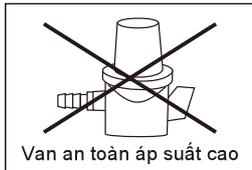
Quy trình lắp đặt

- Trước khi lắp đặt, kiểm tra xem vị trí lắp đặt có đáp ứng được những yêu cầu về khoảng cách cần thiết đối với các bề mặt làm bằng vật liệu dễ cháy hay không; và có cần thiết phải lắp các phần bảo vệ cho các bề mặt gần bên như đã quy định hay không. Hãy đảm bảo rằng đường dẫn gas có thể kết nối tới vị trí đặt bếp.
- Cắt mặt đặt bếp theo mẫu bìa cứng có sẵn trong thùng đựng bếp hoặc theo kích thước ghi ở hình 7.
- Lấy bếp ra khỏi thùng cắctông.
- Lắp bếp vào vị trí mặt cắt. (Hình 7)
- Nối ống dẫn gas với đầu nhận gas của bếp. Mở khóa gas và kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại các đầu nối.
- Kiểm tra bếp: ấn nút điều chỉnh xuống và xoay đến vị trí mức lửa lớn nhất để kích hoạt bộ phận đánh lửa điện. Bếp sẽ đánh lửa. Điều chỉnh ngọn lửa cho phù hợp bằng cách xoay nút điều chỉnh. Trong lần đầu sử dụng, quý khách có thể phải đánh lửa vài lần (để làm sạch không khí từ hệ thống cung cấp gas). Quý khách không cần điều chỉnh bất cứ bộ phận nào của bếp. Nếu có bất kỳ vấn đề gì xảy ra, vui lòng tham khảo mục Những chỉ dẫn bảo hành hoặc Sơ đồ phát hiện lỗi.
- Đảm bảo rằng người sử dụng phải có sách hướng dẫn sử dụng. Nếu những quy trình lắp đặt trên không đem lại kết quả mong muốn, cần liên hệ với các trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Electrolux để nhận được sự hỗ trợ đặc biệt.

CHỈ SỬ DỤNG VAN AN TOÀN ÁP SUẤT THẤP VÀ KHÔNG ĐIỀU CHỈNH ĐƯỢC ÁP SUẤT, TỐI ĐA 30mbar CHO LOẠI BẾP NÀY



Van an toàn áp suất thấp



Van an toàn áp suất cao

Nối gas

Bình đựng gas hoặc hệ thống dẫn gas phải tuân thủ theo các tiêu chuẩn của địa phương. Chỉ được sử dụng van an toàn áp suất thấp cho loại bếp này.

Kết nối nệm

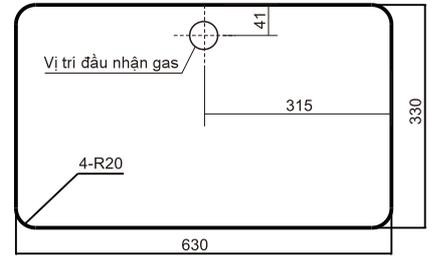
Ống dẫn gas (chiều dài tối đa 1m) phải được lắp đặt sao cho có thể nhìn thấy toàn bộ chiều dài của ống. Ống dẫn gas cần được bảo vệ bằng một kẹp giữ cổ ống X (Hình 8). Vòng đệm nối phải được lắp khít.



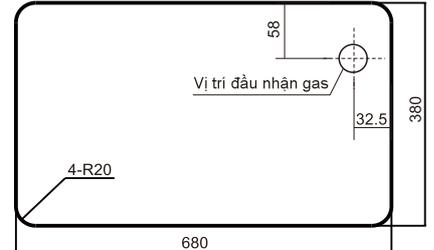
CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Sau khi hoàn thành việc nối gas, quý khách cần thực hiện kiểm tra độ rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại mỗi co nối. Đây là việc làm bắt buộc.

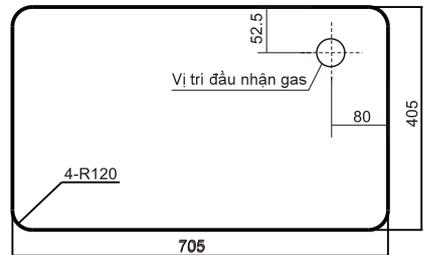
EHG723BA



EHG733BA



EHG933SA



Hình 7 (đơn vị: mm)

Kích thước mặt cắt được nhìn từ phía trước, nghĩa là bảng điều khiển nằm ở phía trước.

Việc lắp đặt và bảo trì thiết bị phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật có trình độ.

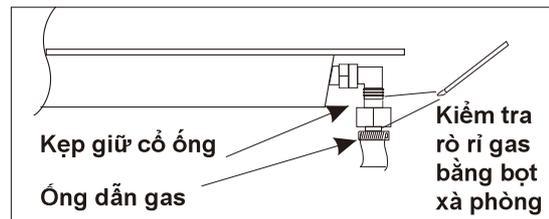


Quy trình kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng

- Tắt nút điều chỉnh gas và mở bình gas hoặc van đường ống dẫn gas.
- Dùng phương pháp kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại mỗi co nối. (Hình 8)
- Bọt xà phòng xuất hiện chứng tỏ bếp bị rò rỉ gas, do đó cần siết chặt lại co nối.
- Lặp lại việc kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng.

CẢNH BÁO:

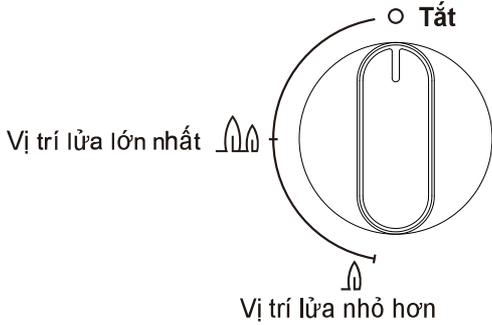
Kiểm tra bằng ghi thông số kỹ thuật để đảm bảo rằng thiết bị phù hợp với nguồn cấp gas tại địa phương.



Hình 8

Đánh lửa

1. Kiểm tra để đảm bảo rằng hệ thống cung cấp gas đã sẵn sàng và được lắp đặt với bộ phận co nối cần thiết và phù hợp.
2. Tắt tất cả các núm điều chỉnh.
3. Thiết bị này được trang bị một khóa an toàn để kiểm soát dòng lưu thông gas. Khi chấm tròn của núm điều chỉnh chỉ vào các vị trí sau đây trên bảng điều khiển, điều đó có nghĩa là:



Đề tắt lửa, xoay núm điều chỉnh về phía bên phải cho đến khi nghe tiếng “tách” của khóa an toàn.

4. Để đánh lửa, giữ núm vặn và ấn xuống trong vài giây, xoay núm về vị trí mức lưu thông gas lớn nhất. Với mẫu bếp có cặp nhiệt điện, giữ núm vặn ấn xuống trong 5 – 8 giây, nếu không lửa sẽ tắt.
5. Nếu bếp không lên lửa ngay lần đầu, lặp lại bước 4.
6. Nếu ngọn lửa tắt đột ngột, lặp lại bước 4.
7. Nếu muốn sử dụng bếp liền ngay sau khi tắt bếp, vui lòng đợi 10 giây trước khi bật lửa lại.
8. Mỗi bếp sẽ có bộ phận đánh lửa riêng.
9. Khi bếp đã đánh lửa, xoay núm vặn để điều chỉnh ngọn lửa tùy theo nhu cầu. Quý khách có thể xoay núm vặn để điều chỉnh mà không cần ấn xuống.

Bếp có thể được trang bị một thiết bị kiểm soát ngọn lửa, do đó nếu bếp không lên lửa 15 giây sau khi bộ phận đánh lửa hoạt động, hãy tắt bếp và đợi ít nhất 1 phút trước khi thử bật bếp lại một lần nữa.

Sử dụng bếp đúng cách

- Để có thể tận dụng tối đa hiệu quả của bếp, quý khách chỉ nên sử dụng xoong nồi có kích thước đáy phù hợp với miệng bếp, do đó ngọn lửa sẽ không lan rộng ra khỏi đáy nồi. (Bảng 1)
- Một điều cần lưu ý khác, ngay khi chất lỏng bắt đầu sôi, nên hạ thấp ngọn lửa để giữ cho chất lỏng sôi vừa đủ.

Bếp	Đường kính tối thiểu	Đường kính tối đa
Bếp lớn	160mm	280mm
Bếp chia lửa nhanh bán phần	120mm	220mm

Lựa chọn bếp khi nấu nướng

- Bếp chia lửa nhanh bán phần phù hợp để nấu các món ăn cần lượng nhiệt thấp trong thời gian dài.
- Bếp lớn phù hợp để nấu các món ăn cần lượng nhiệt nhanh, sử dụng chảo hoặc nồi lớn.

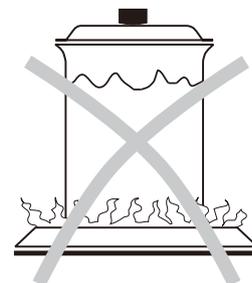
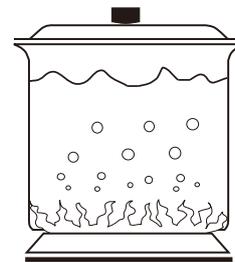
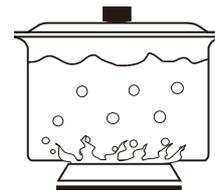


LƯU Ý

- Xoong chảo có đáy rộng cho phép nấu nhanh hơn so với loại có đáy hẹp.
- Luôn sử dụng loại nồi phù hợp với loại thực phẩm được nấu.
- Đặc biệt, khi nấu thức ăn lỏng không nên dùng xoong chảo quá nhỏ vì thức ăn có thể bị tràn ra ngoài.
- Nếu cần nấu nhanh, không nên sử dụng xoong chảo có kích thước quá lớn.

Nên sử dụng xoong chảo có kích thước phù hợp với miệng bếp để có thể tận dụng hiệu quả của nó, vì thế sẽ tiết kiệm lượng gas tiêu thụ. (Hình 9)

Lưu ý rằng cần đợi nắp nồi khi đun sôi và ngay khi chất lỏng bắt đầu sôi, cần hạ thấp ngọn lửa để chất lỏng sôi ở mức vừa đủ.



Hình 9

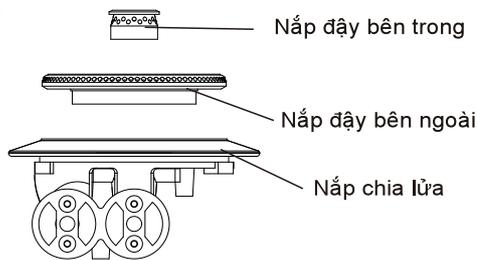
9 Bảo trì và vệ sinh

Mặt kính

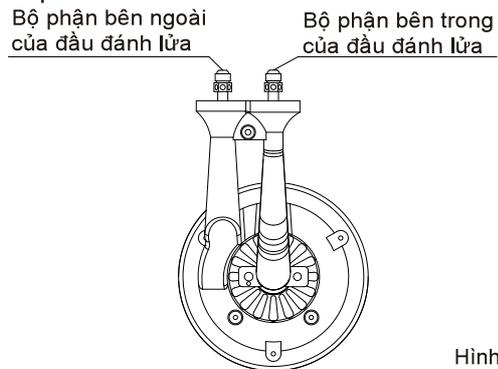
- Đối với các vết bẩn cứng đầu, quý khách có thể sử dụng miếng tẩy rửa mềm hoặc chất tẩy rửa dạng kem để lau chùi và làm sạch kỹ càng. Chất tẩy rửa dùng cho đồ gia dụng tráng men có thể được sử dụng để tẩy mặt kính. Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Không nên dùng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn cao, miếng chùi rửa bằng sắt hoặc sáp đánh bóng để chùi rửa mặt kính.
- Không được dùng mặt kính như bàn bếp (để băm, thái, chặt đồ ăn).

Nắp chia lửa và nắp đậy

- Quý khách có thể nhấc nắp chia lửa và nắp đậy ra khỏi bếp để vệ sinh riêng.
- Đảm bảo rằng các nắp chia lửa và nắp đậy được lau khô hoàn toàn sau khi vệ sinh hoặc sau khi đồ ăn bị tràn xuống bếp.
- Khi vệ sinh các nắp chia lửa, đảm bảo rằng các lỗ chia lửa và các lỗ thông hơi khác không bị tắc nghẽn. (Hình 10, 11)



- Nếu cần thiết, dùng que diêm hoặc bàn chải để thông tắc.
- Sau khi vệ sinh, đảm bảo rằng các nắp đậy phải được lắp lại vào đúng vị trí. Cần lắp nắp đậy bên ngoài vào nắp chia lửa.
- Khi lắp lại các nắp chia lửa và nắp đậy sau khi vệ sinh, phải thật cẩn thận để đảm bảo đầu đánh lửa không bị va chạm. Đầu đánh lửa sẽ gãy nếu bị va chạm và dẫn đến các hư hỏng liên quan đến chức năng đánh lửa của bếp.



Hình 11



LƯU Ý:
Khi lắp lại các nắp chia lửa và nắp đậy, đảm bảo rằng chúng được lắp đúng vị trí.
Lưu ý luôn đeo găng tay lao động khi bảo trì thiết bị.

Khắc phục sự cố

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Bếp không lên lửa...	Có không khí trong ống dẫn gas Đường ống bị nghẽn Bộ phận đánh lửa không hoạt động Hết pin Bếp không được lắp đặt đúng cách	Làm sạch ống gas Tìm nguyên nhân và vệ sinh đường ống Kiểm tra các điện cực Thay pin Lắp lại các mặt bếp vào đúng vị trí
Bếp đánh lửa ngược trở lại vòi phun...	Quá nhiều bụi bẩn làm đầy ống dẫn của bếp Áp suất gas quá cao	Tháo bếp ra và vệ sinh Kiểm tra van điều áp và điều chỉnh nếu cần thiết
Bếp bị phụt lửa...	Áp suất gas quá cao	Kiểm tra van điều áp và điều chỉnh nếu cần thiết
Bộ phận đánh lửa không hoạt động...	Khoảng cách giữa các điện cực (đầu đánh lửa và nắp chia lửa) quá xa Co nối bộ phận đánh lửa bị lỏng Hết pin	Kiểm tra lại khoảng cách, điều chỉnh nếu khoảng cách không nằm trong khoảng 4 – 5mm Kiểm tra co nối, thay mới nếu co nối bị hư Thay pin mới



CẢNH BÁO:

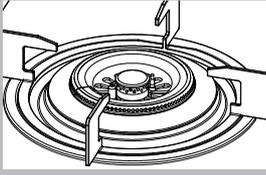
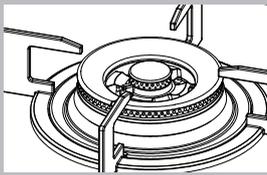
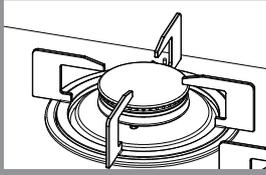
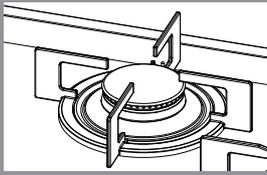
Không sử dụng bình xịt hóa chất ở khu vực xung quanh bếp khi đang sử dụng bếp. Trong điều kiện nhiệt độ cao, một số hóa chất có thể phân hủy tạo thành các chất ăn mòn ảnh hưởng đến đồ đạc trong bếp.

Không cất trữ đồ vật làm từ vật liệu dễ cháy trong ngăn kéo tủ hay dưới bếp.

Không cất trữ đồ vật trong phạm vi 50mm dưới đáy bếp.

Đừng chạm vào bộ phận đánh lửa trong khi đang bật bếp.

Khi lắp đặt bếp trên tàu biển hoặc trên xe lưu động, không nên dùng bếp làm lò sưởi.

		Loại gas LPG (Khí hóa lỏng)		Loại gas LPG (Khí hóa lỏng)	
	Bếp lớn (EHG723BA EHG733BA)	4.2kW 306g/h		Bếp lớn (EHG933SA)	5.0kW 364g/h
	Bếp chia lửa nhanh bán phần (EHG733BA)	1.4kW 102g/h		Bếp chia lửa nhanh bán phần (EHG933SA)	1.9kW 138g/h
Công suất giảm	1.0kW	Loại gas LPG (Khí hóa lỏng)	EHG723BA	EHG733BA	EHG933BA
Áp lực gas	30mbar	Bếp lớn (vòng ngoài) (Vòng trong)	Ø0.90 Ø0.42	Ø0.90 Ø0.42	Ø0.96 Ø0.42
Nối gas	Ren ống thẳng 0.5 inch (14 vòng trên inch)	Bếp chia lửa nhanh bán phần	/	Ø0.63	Ø0.65
Loại pin	1.5VD.C Standard				

Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong vòng 24 tháng kể từ ngày mua, nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi sản xuất hoặc lỗi về nguyên vật liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và phí vận chuyển khi đáp ứng các điều kiện sau: Sản phẩm phải được lắp đặt đúng cách và chỉ sử dụng nguồn điện có cùng tần số như đã được nêu trong bảng ghi thông số kỹ thuật
Chỉ sử dụng sản phẩm cho các mục đích sử dụng trong gia đình và phải tuân thủ các chỉ dẫn của nhà sản xuất. Không để những người không được sự ủy quyền của chúng tôi bảo trì, sửa chữa hoặc tháo lắp sản phẩm.

Tất cả các dịch vụ trong điều kiện bảo hành phải được thực hiện bởi Trung tâm Dịch vụ Electrolux. Bất kỳ sản phẩm hay phụ tùng hư hỏng sau khi được thay thế sẽ thuộc quyền sở hữu của Electrolux.

Điều kiện bảo hành trên là một bổ sung để bảo vệ các quyền lợi hợp pháp cho quý khách.

Điều kiện bảo hành trên không bao gồm trường hợp cần bảo trì máy, ví dụ như vệ sinh máy.

Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn cho việc cài đặt, bảo trì và sử dụng thiết bị này.

Nếu quý khách cần bất kỳ sự hỗ trợ kỹ thuật nào, hoặc muốn có thêm thông tin về sản phẩm của chúng tôi, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng theo các địa chỉ sau:

Indonesia

Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customercare@electrolux.co.id
SMS & WA: 0812.8088.8863

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2,
PJ33, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No.28, Jalan
15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax: (+60 3) 5524 2521 Email:
malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE
(2273) Consumer Care Hotline: (+632) 845 CARE
(2273) Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor, W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +632 737-4757
Website: www.electrolux.com.ph
Email: wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place,
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
Office Fax: (+65) 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000 press 2
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel: (+66 2) 7259100
Office Fax: (+66 2) 7259299
Email: customercarethai@electrolux.com

Việt Nam

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí):
1800-58-88-99
ĐT: (+84 8) 3910 5465
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam
Tầng 9, tòa nhà AB,
Số 76 đường Lê Lai, Quận 1
Thành phố Hồ Chí Minh
Điện thoại: (+84 8) 3910 5465
Fax: (+84 8) 3910 5410
Email: electrolux.vn

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888
OCH Electrical Appliances Services Centre
5/F, OCH Building, 20 Kai Cheung Road,
Kowloon Bay, Hong Kong