



EHG7220BF
EHG7224BF

EN Gas Cooktop
VN Bếp Ga
TH เตาประกอบอาหาร

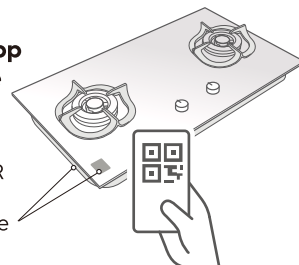
User Manual
Hướng dẫn sử dụng
คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

**Enjoy peace of mind.
Register your appliance today.**

Stay updated on better living services,
safety notices and shop for accessories.

1. **Open the camera app on your smartphone and point at the QR code to scan.**

Product Registration QR code is located on the top surface or underside of your appliance.



2. **Tap the notification or link to open the registration form.**

3. **Complete your details and enjoy peace of mind.**



Electrolux

Safety instructions	3
Parts identification	4
Installation instructions	5
Installation procedure	5
Gas connection	6
Operation	7
Ignition burners	7
Using the hob correctly	7
Maintenance and care	8
Glass top	8
Burner-caps & bases	8
What to do if	8
Technical specifications	9
Warranty conditions	9

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 make 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 is 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.
- Although there are Timer and T-sensor function, but still need take care of and don't leave during cooking.



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.

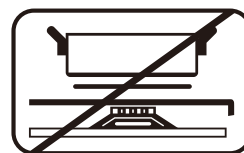


Fig.1

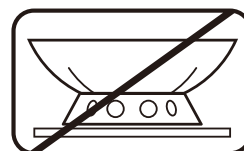


Fig.2

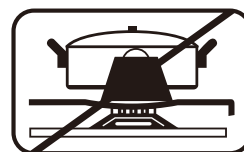


Fig.3

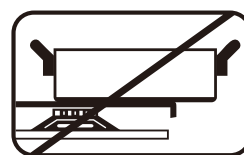


Fig.4

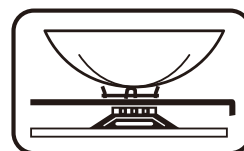
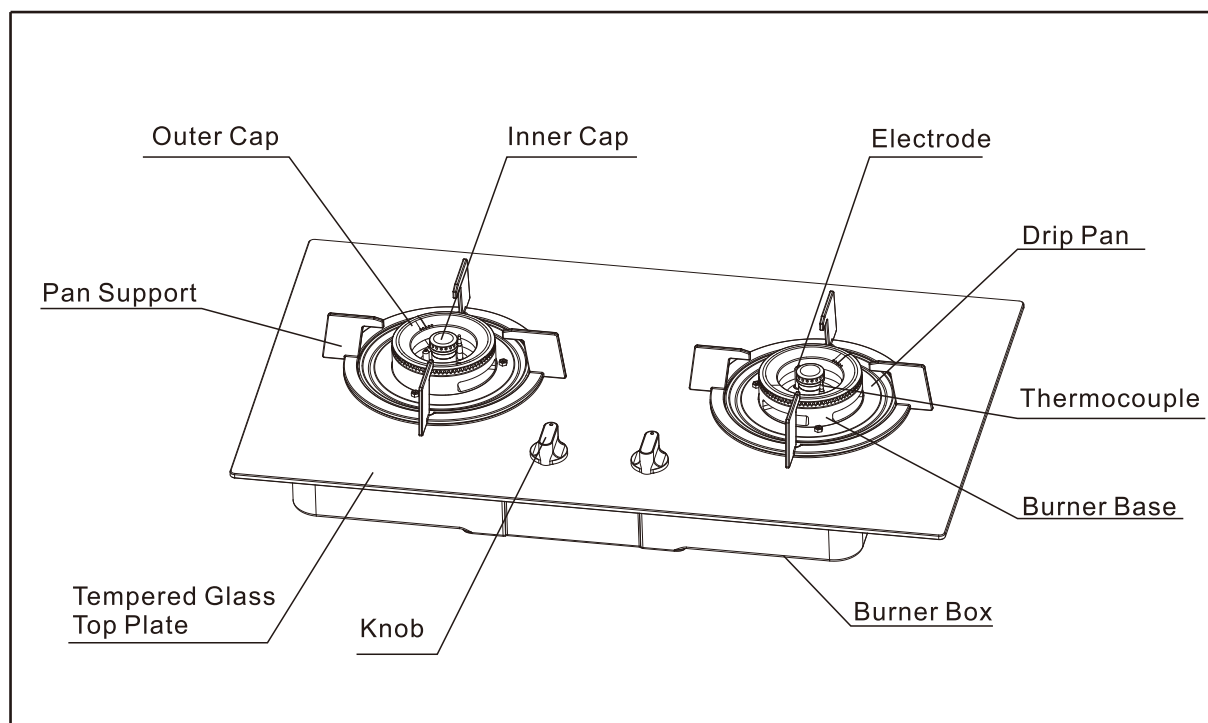
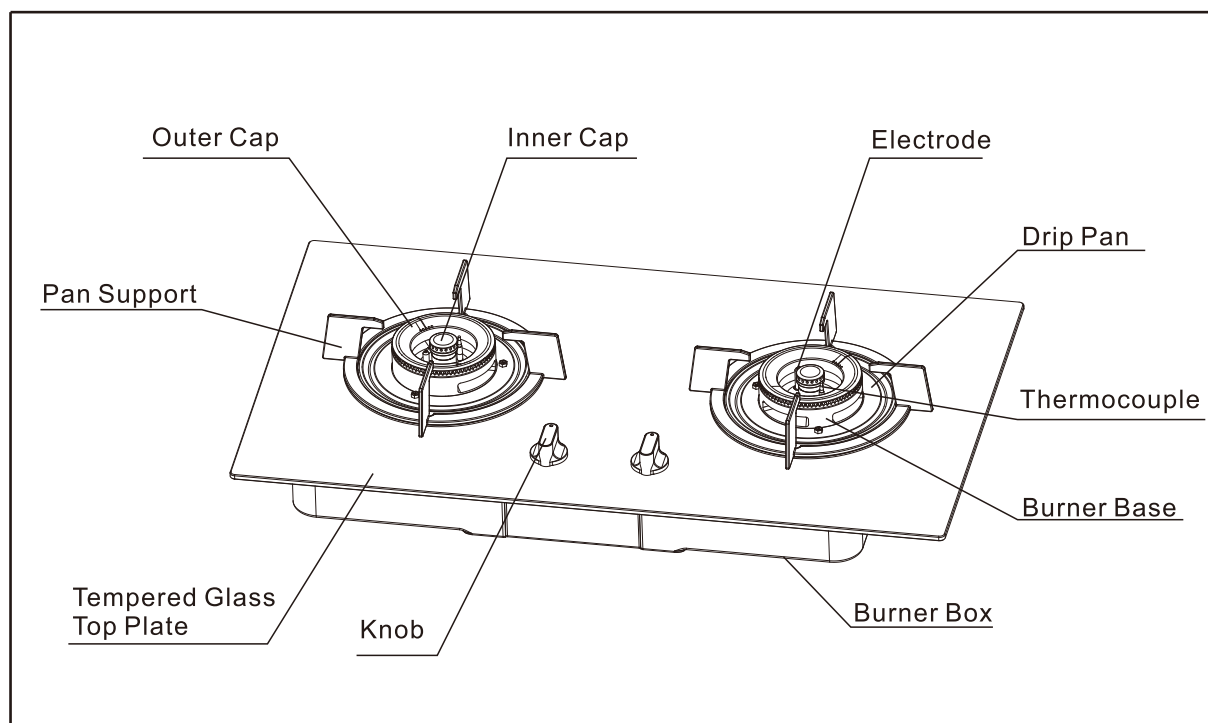


Fig.5

EHG7220BF



EHG7224BF



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.

6 Installation instructions

Installation procedure

- 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 depleted, or the spark becomes weak, it should be replaced with a new one.
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 it will not be used for a long time.

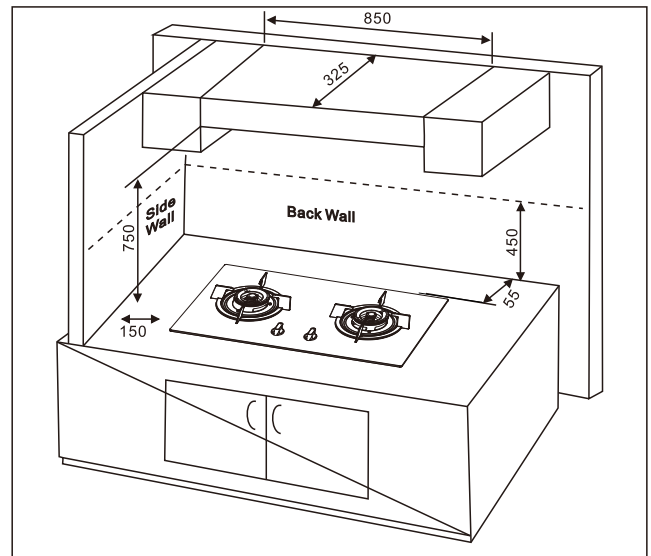
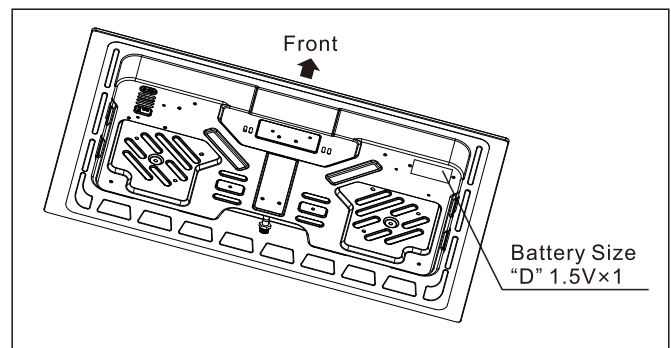


Fig.6 (in mm)

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



Gas connection

- 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.
- Before installing the new product, please drill a hole on the countertop according to the required size, and then place the cooktop into the hole.(Fig.7-1)
- If a hole has already been drilled and its dimensions are within the range of 630~700×330~400 (mm), please refer to Fig.7-2 to install the adjustable screw.
- 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.

EHG7220BF
EHG7224BF

Fig.7-1(in mm)

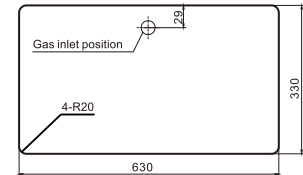
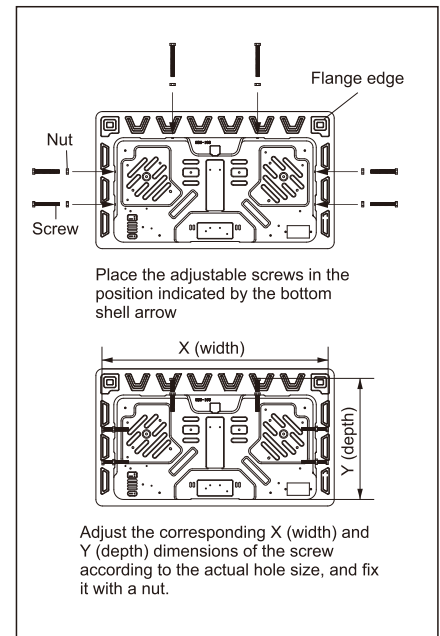


Fig.7-2
(Only EHG7224BF)



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.

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



Low Pressure Regulator



High Pressure Regulator

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)

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.

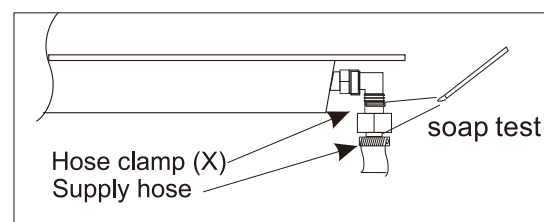
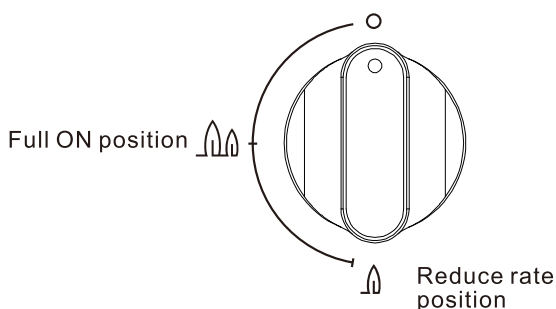


Fig.8

7 operation

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 close, 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

Choice of burner

- 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.

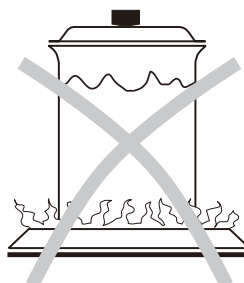
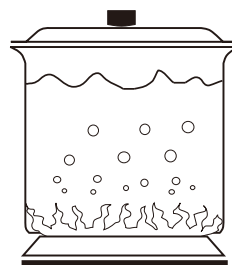
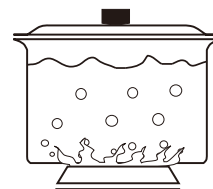


Fig.9

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 cleaners, steel wool or wax polishes should not be used.
- Do not use the glass top as a work table.

Burner caps & bases

- Burner caps can all be lifted off and removed for separate cleaning.
- Ensure burner caps and base 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)

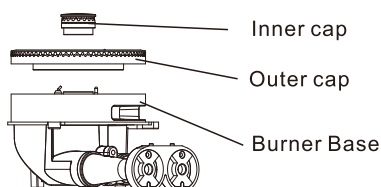


Fig.10

- If necessary, use a matchstick or brush to clean ports to clean.
- After cleaning, ensure the burner caps are reassembled properly into position.
- After cleaning service, when assembling the burner 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.

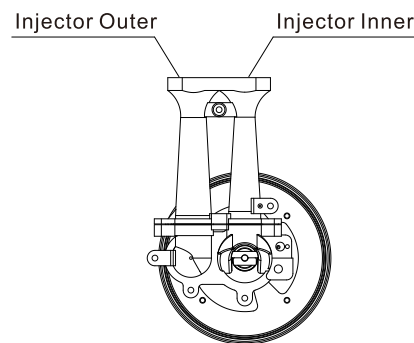


Fig.11



NOTE:

When refitting the burner caps & bases, 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
Burning prevention function failure	Dry cell batteries run out Dry burning prevention temperature sensor is damaged Dry burning prevention pulse ignitor damaged	Replace two dry cell batteries Replace the sensor Replace the dry burning prevention pulse ignitor



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

Model Name		EHG7220BF	EHG7224BF
Gas Type		LPG	LPG
Wok Burner Power		4.5kW(330g/h)	5.0kW(366g/h)
Reduce Rate		1.0kW	1.0kW
Gas Connection		0.5 Inch straight thread(14 threads per inch)	0.5 Inch straight thread(14 threads per inch)
Battery		DC1.5V	DC1.5V
Nozzle	Outer	Ø0.9, 6-Ø4.2	Ø0.94, 6-Ø4.2
	Inner	Ø0.44	Ø0.48, 6-Ø2.4

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

Customer Care Center: 0804 111 9999 (Semi Toll Free)
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
SMS/Whatsapp : 0811 833 9777
HYPERLINK "mailto:vncare@electrolux.com"
Email: customercare@electrolux.co.id
HYPERLINK "http://www.electrolux.vn/"
Website: www.electrolux.co.id

MALAYSIA

Customer Care Hotline: 1300 88 1122
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.
Fax No: +603-5524 2521
HYPERLINK "mailto:malaysia.customercare@electrolux.com"
Email: malaysia.customercare@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.my/"
Website: www.electrolux.com.my

THAILAND

Customer Care Center: 02-7259000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Line ID: @electroluxcare
Email: HYPERLINK "mailto:customercarethai@electrolux.com"
customercarethai@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.th/"
Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM

Consumer Care Center Toll Free:
1800 588 899
Electrolux Vietnam Ltd
Address: Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower,
10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward,
HCM city, Vietnam
Office Tel: (+84 28) 3910 5465
Email: vncare@electrolux.com

PHILIPPINES

Domestic Toll Free PLDT No: 1-800-10-845-CARE (2273)
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634
Manila Hotline No: (02) 845-CARE (2273) / (02)-8845-4663
HYPERLINK "mailto:malaysia.customercare@electrolux.com"
Email: wecare@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.my/"
Website: www.electrolux.com.ph

SINGAPORE

Customer Care hotline is +65 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
HYPERLINK "mailto:customer-care.SIN@electrolux.com"
Email: customer-care.SIN@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.sg/"
Website: www.electrolux.com.sg

HONG KONG

Service Hotline: +852 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building,
20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong
HYPERLINK "mailto:ha@ead.dch.com.hk"
Email: ha@ead.dch.com.hk
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.hk/"
Website: www.electrolux.com.hk

Những chỉ dẫn an toàn	3
Cấu tạo của bếp	4
Hướng dẫn lắp đặt	5
Quy trình lắp đặt	5
Kết nối ga	6
Vận hành	7
Đánh lửa	7
Sử dụng bếp đúng cách	7
Bảo trì và vệ sinh	8
Mặt kính	8
Nắp và đế đầu đốt	8
Cách khắc phục	8
Thông số kỹ thuật	9
Điều kiện bảo hành	9

Cảm ơn bạn đã lựa chọn và sử dụng các thiết bị gia dụng của Electrolux.

Tập đoàn Electrolux của Thụy Điển là một trong những tập đoàn sản xuất thiết bị gia dụng lớn nhất thế giới. Với hơn 65 triệu sản phẩm được hàng triệu hộ gia đình trên toàn thế giới tin dùng mỗi năm, Electrolux còn là nhà sản xuất thiết bị điện gia dụng dùng trong nhà bếp lớn nhất thế giới. Tập đoàn đã tiêu thụ được hơn 55 triệu sản phẩm nhà bếp, tương đương với tổng chiều cao của 5 đỉnh núi Everest. Bên cạnh đó, hơn 2/3 số khách sạn cao cấp trên thế giới đã và đang sử dụng thiết bị nhà bếp chuyên dụng của Electrolux.

Rõ ràng là, những thành tựu xuất sắc của Electrolux trong suốt 80 năm qua đã được 450 triệu gia đình trên khắp thế giới công nhận rộng rãi. Giờ đây, chúng tôi hân hạnh mang đến cho người tiêu dùng ở Đông Nam Á những sản phẩm tốt nhất từ thương hiệu nổi tiếng này. Đối với chúng tôi, Electrolux không chỉ là một trong những thương hiệu đáng tin cậy nhất trong lĩnh vực thiết bị gia dụng, mà còn là thương hiệu hứa hẹn mang đến phong cách sống hiện đại cho mọi gia đình thông qua công nghệ tiên tiến và thiết kế hoàn hảo. Các sản phẩm của Electrolux không chỉ làm tăng thêm vẻ sang trọng cho không gian bếp của bạn, mà còn giúp việc nấu nướng trở nên dễ dàng, thú vị và đáng để chia sẻ hơn. Hãy tận hưởng những giây phút nấu ăn hạnh phúc cùng thiết bị nhà bếp Electrolux!

Một lần nữa, chúng tôi xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất đến bạn vì đã tin dùng sản phẩm của Electrolux!

Trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị này, vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn này và đặc biệt lưu ý đến các cảnh báo an toàn ở trang tiếp theo.

Nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào khác về thiết bị này, vui lòng liên hệ Bộ phận Chăm sóc Khách hàng để được tư vấn. Vui lòng giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo sau và chuyển lại cho bất kỳ chủ sở hữu kế tiếp của thiết bị.

3 những chỉ dẫn an toàn

Những chỉ dẫn an toàn

- Không được sử dụng loại ga khác ngoài loại gas đã được chỉ định trên nhãn dán của thiết bị.
- Không đặt bất cứ vật gì, ví dụ như tấm chắn lửa hay tấm amiăng ở giữa nồi và kiềng bếp vì có thể gây hư hỏng nghiêm trọng cho thiết bị. (Hình 1)
- Không thay kiềng bếp có sẵn bằng kiềng đỡ chảo đáy tròn không phải do Electrolux cung cấp để bao quanh đầu đốt, vì điều này sẽ tập trung ngọn lửa và làm lệch hướng nguồn nhiệt xuống mặt bếp. (Hình 2)
- Không sử dụng nồi quá lớn hoặc vật nặng vì có thể làm cong vênh kiềng bếp hoặc làm lệch hướng nguồn nhiệt 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 được khuyến dùng bởi nhà sản xuất. (Hình 5)
- Kiềng đỡ chảo đáy tròn được sử dụng cho chảo wok (chảo có đáy tròn sâu) và các loại kiềng khác dùng cho nồi đáy phẳng.
- Chỉ sử dụng bếp để nấu nướng. Không dùng bếp để sấy khăn, quần áo, v.v. vì có thể gây ra hỏa hoạn.
- Nếu phát hiện ga bị rò rỉ, hãy khóa van ga, mở tất cả các cửa sổ và liên hệ với bên đại lý. Không được bật hoặc tắt công tắc điện, quạt diêm, hút thuốc hay sử dụng bật lửa.
- Sử dụng bếp trong phòng thông thoáng.
- Không sử dụng ống dẫn ga bằng nhựa vinyl vì ống có thể mềm ra khi nhiệt độ tăng cao. Chỉ sử dụng ống dẫn ga bằng cao su.
- Hãy đảm bảo đã khóa nút đánh lửa và van an toàn của bình ga sau khi sử dụng.
- Tránh chạm vào đầu đốt, kiềng bếp v.v. ngay sau khi sử dụng để không bị bỏng.
- Đảm bảo rằng ống dẫn cao su không chạm vào hay nằm bên dưới bất kì bộ phận nào của bếp.
- Nối ống dẫn cao su vào đầu nhận ga và siết chặt lại bằng kẹp ống.
- Chân kiềng bếp để gần ngọn lửa sẽ đổi màu sau mỗi lần sử dụng. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường.
- Mặc dù có chức năng Hẹn giờ và Cảm biến nhiệt độ nhưng bạn vẫn cần chú ý và không nên rời khỏi bếp khi đang nấu.

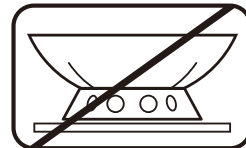


CẢNH BÁO:

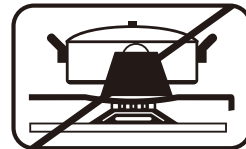
- Trong trường hợp ngọn lửa bị tắt ngoài ý muốn, hãy tắt núm điều chỉnh đầu đốt và không bật lại bếp trong ít nhất 1 phút.
- Đối với đầu đốt được trang bị thiết bị giám sát ngọn lửa, nếu bếp không lên lửa sau khi đánh lửa quá 15 giây, hãy ngưng dùng bếp, mở cửa khoang chứa bình ga và đợi ít nhất 1 phút trước khi bật lại bếp.
- Nếu các lỗ kim phun bị tắc nghẽn, hãy dùng một sợi dây thép mỏng hoặc kim để thông tắc và vệ sinh phần miệng ống.



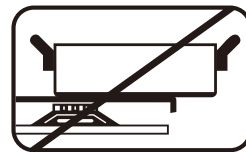
Hình 1



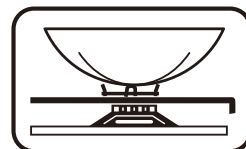
Hình 2



Hình 3

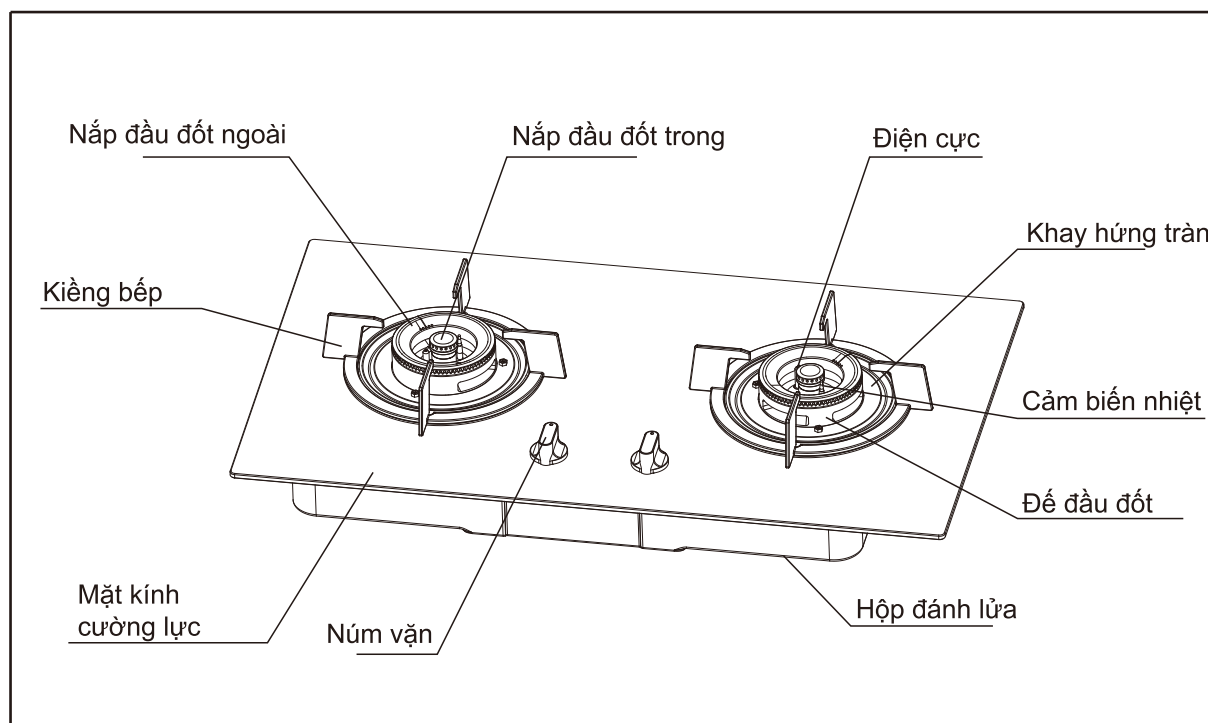


Hình 4

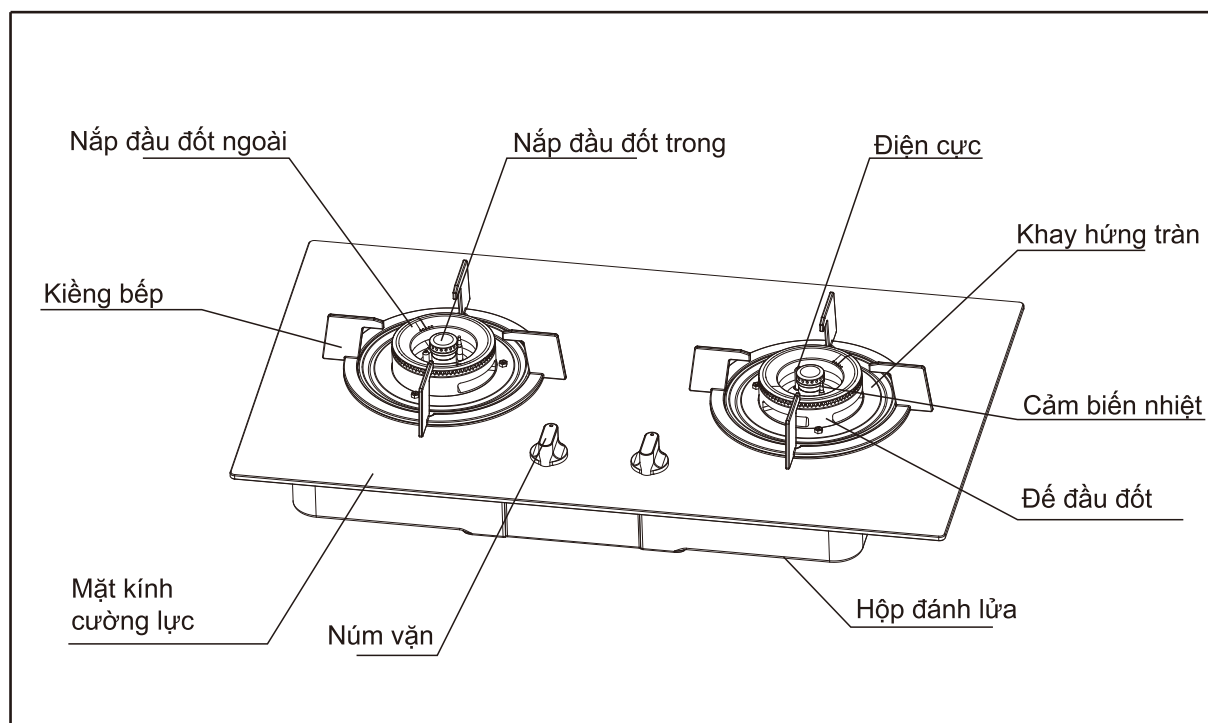


Hình 5

EHG7220BF



EHG7224BF



Phân loại thiết bị: Loại 3

- Những hướng dẫn này chỉ có hiệu lực khi có biểu tượng quốc gia xuất hiện trên thiết bị.
- Nếu không có biểu tượng trên thiết bị, vui lòng tham khảo tài liệu hướng dẫn kỹ thuật để biết thêm các chỉ dẫn cần thiết liên quan đến việc điều chỉnh thiết bị sao cho phù hợp với điều kiện sử dụng của quốc gia.
- Trước khi lắp đặt, đảm bảo rằng điều kiện phân phối ga tại địa phương (loại ga và áp suất ga) và việc điều chỉnh thiết bị tương thích với nhau.
- Điều kiện điều chỉnh cho thiết bị này được ghi rõ trên nhãn (hoặc bảng thông số).
- Không kết nối thiết bị với thiết bị có khả năng cháy nổ. Thiết bị phải được lắp đặt và kết nối theo các quy định lắp đặt hiện hành.
- Cần đặc biệt chú ý đến các yêu cầu liên quan đến thông gió.
- Tránh sử dụng nồi nấu có cạnh nồi nhô ra ngoài mép bếp.
- Việc sử dụng các tấm chắn bếp không phù hợp có thể gây ra tai nạn.
- Không được sử dụng tấm chắn bếp.
- Việc sử dụng bếp ga để nấu nướng có thể khiến cho phòng bếp nóng lên, ẩm hơn và có khí dễ cháy.
- Hãy đảm bảo nhà bếp được thông gió tốt, đặc biệt là khi đang sử dụng bếp: giữ cho các lỗ thông gió tự nhiên luôn mở hoặc lắp đặt thiết bị thông gió cơ học (máy hút mùi).
- Việc sử dụng bếp liên tục trong thời gian dài có thể cần tăng cường thông khí, ví dụ: mở cửa sổ hoặc sử dụng biện pháp thông gió hiệu quả hơn như tăng mức độ thông gió của máy hút mùi.

THẬN TRỌNG:

Trong trường hợp mặt kính của bếp bị vỡ:

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

6 Hướng dẫn lắp đặt

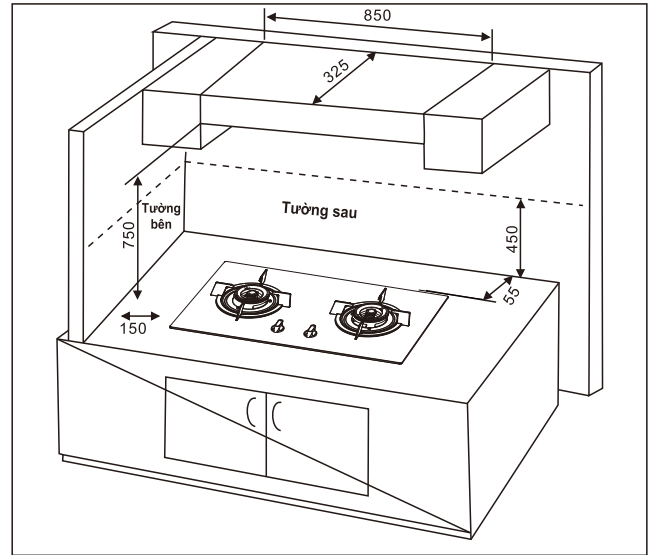
Quy trình lắp đặt

- Yêu cầu thợ lắp đặt chỉ rõ vị trí của van khóa ga và cách khóa van ga trong trường hợp khẩn cấp.
- Hãy đảm bảo rằng tất cả các vật liệu đóng gói đều được tháo ra khỏi bếp trước khi vận hành để tránh việc những vật liệu này bị cháy và bốc khói.
- Tuân thủ tất cả chỉ dẫn về khoảng cách tối thiểu với bất kỳ bề mặt dễ cháy nào. Các khoảng cách này phải phù hợp với thông tin trên nhãn dán thông số kỹ thuật và luật phòng cháy chữa cháy của quốc gia.
- Nếu bếp được lắp đặt gần cửa sổ, cần có biện pháp phòng ngừa thích hợp để tránh rèm cửa bị gió thổi trum lên đầu đốt gây NGUY CƠ HỎA HOẠN.
- Khi chọn vị trí lắp đặt bếp, cần xem xét vị trí của bình ga và khả năng kết nối ga và đường đi dây điện.
- Mọi khe hở xung quanh đường dẫn ga và điện cần được bịt kín tại thời điểm lắp đặt.
- Không lắp đặt một bếp khác ngay cạnh bếp này.
- Kiểm tra phần phía dưới của bếp để đảm bảo không có vật nào nhô ra gây cản trở. Đảm bảo rằng mặt bàn bếp phải vững chắc và có thể chịu được trọng lượng của bếp.
- Kiểm tra tủ bếp đã được cân bằng từ trái sang phải và từ trước ra sau ở vị trí lắp đặt hay chưa.
- Có thể cải thiện thông gió cho tủ bếp bằng cách tạo các lỗ thông khí. Cần đảm bảo rằng các lỗ thông gió không bị tắc nghẽn.
- Khi lắp đặt máy hút mùi phía trên của bếp, hãy 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 cách theo chiều thẳng đứng tối thiểu 750 mm (30") giữa mặt bếp và mặt dưới của tủ bếp, tường ngăn hoặc máy hút mùi. (Hình 6)
- Bất kỳ tủ nào lắp đặt phía trên mặt bếp không được có chiều sâu quá 325 mm (13"). (Hình 6)
- Mép của bếp phải cách mép tường tối thiểu 55 mm. (Hình 6)

NGĂN CHỨA PIN

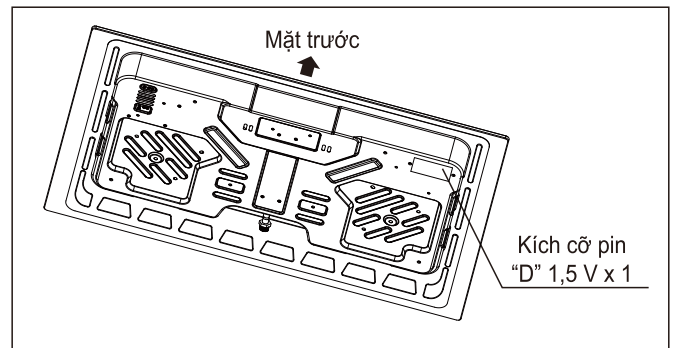
1. Cần phải thay pin mới khi hết pin hoặc tia lửa điện yếu.
2. Ngăn chứa pin nằm ở vị trí như trong sơ đồ. Vui lòng lắp pin đúng cực như hình minh họa.

Cảnh báo: Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy tháo pin ra.



Hình 6 (đơn vị mm)

Nếu khoảng cách giữa các bức tường xung quanh và chu vi của đầu đốt nhỏ hơn 200 mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Lớp bảo vệ này phải có chiều cao tối thiểu 450 mm tính từ vị trí đầu đốt. Các bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, có khoảng cách nhỏ hơn 750 mm cũng phải được bảo vệ



Kết nối ga

- Trước khi lắp đặt thiết bị, hãy kiểm tra xem vị trí lắp đặt có đáp ứng được những yêu cầu về khoảng cách cần thiết đối với các vật liệu dễ cháy hay không, và có cần thiết phải lắp các phần bảo vệ cho các bề mặt bên như đã quy định hay không. Chuẩn bị đường ống dẫn ga để kết nối với vị trí lắp đặt.
- Trước khi lắp đặt sản phẩm mới, hãy khoan một lỗ trên mặt bàn theo kích thước yêu cầu, sau đó đặt bếp vào lỗ đã khoan (Hình 7-1)
- Nếu mặt bàn đã được khoan sẵn lỗ và kích thước nằm trong phạm vi 630–700 x 330–400 (mm), vui lòng tham khảo Hình 7-2 để lắp vít điều chỉnh.
- Nối ống dẫn ga vào đầu nhận của bếp. Mở van ga và kiểm tra rò rỉ bằng dung dịch xà phòng và quét xung quanh tất cả các khớp nối.
- Kiểm tra thiết bị; nhấn nút điều chỉnh và xoay đến mức lửa lớn nhất để kích hoạt bộ đánh lửa điện. Đầu đốt sẽ đánh lửa. Điều chỉnh ngọn lửa phù hợp bằng cách xoay nút điều chỉnh. Trong lần đầu sử dụng, bạn có thể phải lặp lại thao tác đánh lửa vài lần (để đẩy hết không khí ra khỏi hệ thống cấp ga). Không cần điều chỉnh gì thêm. Nếu có bất kỳ vấn đề gì xảy ra, vui lòng tham khảo mục hướng dẫn bảo trì hoặc bảng khắc phục sự cố.
- Đảm bảo rằng người dùng phải có sách hướng dẫn sử dụng. Nếu những quy trình trên không mang lại kết quả như mong muốn, hãy liên hệ bộ phận dịch vụ để được hỗ trợ chuyên sâu hơn.

CHỈ SỬ DỤNG BỘ ĐIỀU CHỈNH ÁP SUẤT THẤP LOẠI KHÔNG ĐIỀU CHỈNH ĐƯỢC, ÁP SUẤT TỐI ĐA 30 mbar CHO LOẠI BẾP NÀY



Bộ điều chỉnh áp suất thấp



Bộ điều chỉnh áp suất cao

Kết nối ga

Việc kết nối bình ga hoặc hệ thống dẫn ga phải tuân thủ theo các tiêu chuẩn của địa phương. Chỉ được sử dụng bộ điều chỉnh áp suất thấp cho loại bếp này.

Kết nối mềm

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

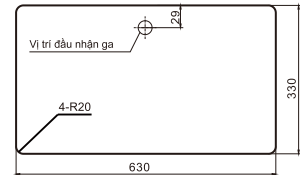
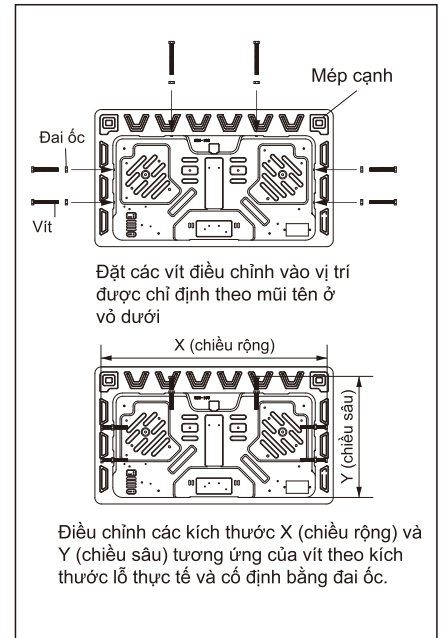


HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

Sau khi hoàn tất việc kết nối lắp đặt ga, bắt buộc phải kiểm tra rò rỉ ga tại các mối nối. (Kiểm tra bằng xà phòng)

EHG7220BF
EHG7224BF

Hình 7-1 (đơn vị mm)


Hình 7-2
(Chỉ áp dụng cho EHG7224BF)


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

Thiết bị này phải được lắp đặt và bảo dưỡng bởi nhân viên có chuyên môn và được ủy quyền hợp pháp.

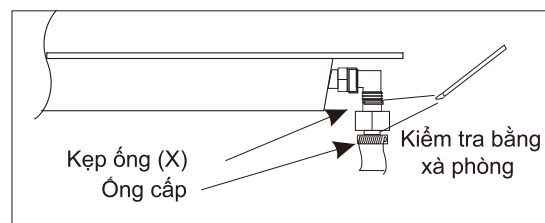


Quy trình kiểm tra bằng xà phòng

- Tắt các nút điều chỉnh đầu đốt và mở van ga.
- Bôi dung dịch xà phòng các khớp nối. (Hình 8)
- Nếu có bọt khí chứng tỏ bếp bị rò rỉ ga, do đó cần phải siết chặt lại khớp nối.
- Lặp lại quy trình kiểm tra bằng xà phòng.

CẢNH BÁO:

Kiểm tra bằng thông số kỹ thuật để đảm bảo rằng thiết bị phù hợp với nguồn cấp ga hiện có.

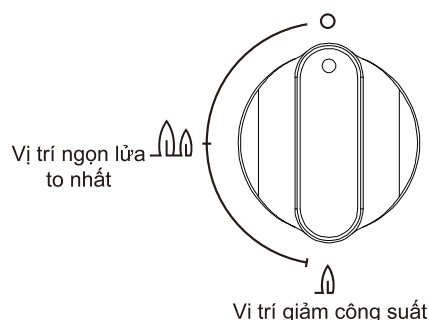


Hình 8

7 vận hành

Đánh lửa

1. Kiểm tra để đảm bảo nguồn cấp ga đã được kết nối và trang bị các phụ kiện/đầu nối cần thiết/phù hợp.
2. Xoay tất cả các núm điều chỉnh về vị trí TẮT.
3. Thiết bị này được trang bị một van an toàn để kiểm soát lưu lượng ga. Khi dầu chấm trên núm vặn thẳng hàng với các biểu tượng sau trên bảng điều khiển, điều đó có nghĩa là:



Đề khóa, xoay núm sang phải cho đến khi nghe tiếng "tách" rõ ràng của van.

4. Để đánh lửa, giữ núm vặn và ấn vài giây, sau đó xoay núm đến mức lửa lớn nhất. Đối với mẫu bếp có cảm biến nhiệt, ấn và giữ núm khoảng 5~8 giây, nếu không ngọn lửa sẽ tắt.
5. Nếu bếp không lên lửa ngay lần đầu, hãy lặp lại Bước 4.
6. Nếu ngọn lửa tắt đột ngột, hãy lặp lại Bước 4.
7. Nếu muốn tiếp tục sử dụng bếp ngay sau khi tắt bếp, hãy đợi khoảng 10 giây trước khi bật lại.
8. Mỗi bếp sẽ có bộ đánh lửa riêng.
9. Khi bếp đã đánh lửa, xoay núm để điều chỉnh độ lớn của ngọn lửa theo nhu cầu. Không cần nhấn núm.

Đối với đầu đốt được trang bị thiết bị giám sát ngọn lửa, nếu bếp không lên lửa sau khi mở lửa quá 15 giây, hãy ngưng dùng 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, bạn chỉ nên sử dụng nồi và chảo có đáy phù hợp với kích thước đầu đốt. Như vậy, ngọn lửa sẽ không lan rộng ra ngoài đáy nồi (Bảng 1).
- Một điều nữa cần lưu ý, ngay khi chất lỏng bắt đầu sôi, nên giảm ngọn lửa xuống mức nhỏ nhất sao cho chỉ vừa đủ để giữ cho chất lỏng sôi lăn tăn.

Đầu đốt	Đường kính tối thiểu	Đường kính tối đa
Đầu đốt lớn	160 mm	280 mm

Lựa chọn đầu đốt

- Đầu đốt lớn dùng để đun nấu nhanh bằng chảo wok hoặc chảo lớn.

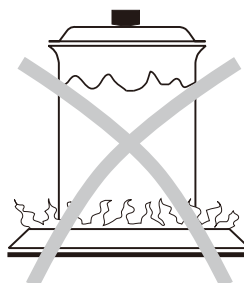
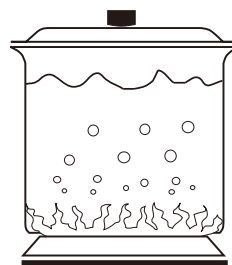
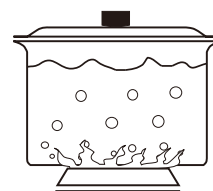


LƯU Ý:

- Hãy nhớ rằng xoong chảo có đáy rộng sẽ giúp nấu ăn nhanh hơn chảo đáy hẹp.
- Luôn sử dụng loại nồi phù hợp với món cần nấu.
- Đặc biệt, khi nấu thức ăn lỏng không nên dùng nồi quá nhỏ vì thức ăn có thể bị tràn ra ngoài.
- Nếu cần nấu nhanh, không nên sử dụng nồi có kích thước quá lớn.

Bạn nên sử dụng nồi có đường kính phù hợp với đầu đốt để tận dụng hiệu suất tối đa, từ đó tiết kiệm lượng ga tiêu thụ.

Cần lưu ý đậy nắp nồi khi đun sôi và ngay khi chất lỏng bắt đầu sôi, hãy hạ mức lửa đủ nhỏ để giữ độ sôi vừa đủ.



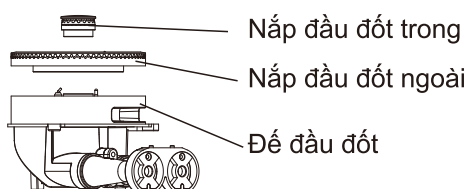
Hình 9

Mặt kính

- Đối với các vết bẩn cứng đầu, cần chà mạnh bằng miếng cọ nylon hoặc dùng chất tẩy rửa dạng kem. Có thể sử dụng chất tẩy rửa dành cho men sứ gia dụng, hãy làm theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất. Không nên sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn mạnh, bột tẩy rửa, len thép hoặc sáp đánh bóng.
- Không sử dụng mặt kính như bàn làm việc.

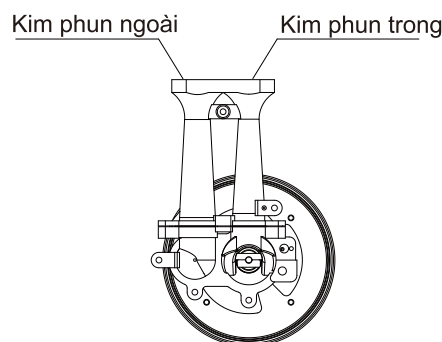
Nắp và đế đầu đốt

- Nắp đầu đốt có thể tháo rời để vệ sinh riêng.
- Sau khi vệ sinh hoặc bị đổ tràn, hãy đảm bảo nắp và đế đầu đốt được lau khô hoàn toàn.
- Khi vệ sinh đầu đốt, đảm bảo rằng các lỗ chia lửa, lỗ kim phun và các lỗ khác không bị tắc nghẽn. (Hình 10/ 11)



Hình 10

- Nếu cần thiết, có thể dùng que diêm hoặc bàn chải nhỏ để làm sạch các khe.
- Sau khi vệ sinh, hãy đảm bảo nắp đầu đốt được lắp lại đúng vị trí.
- Khi lắp lại nắp đầu đốt sau khi vệ sinh, phải cẩn thận để đảm bảo tránh va chạm vào bugi đánh lửa. Bugi sẽ bị nứt nếu bị va chạm và có thể gây ra sự cố đánh lửa.



Hình 11



LƯU Ý:

Khi lắp lại nắp & đế đầu đốt, hãy đảm bảo chúng được đặt đúng vị trí.

Nên đeo găng tay bảo hộ khi thực hiện bất kỳ công việc bảo dưỡng nào.

Cách khắc phục

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Bếp không lên lửa...	Có không khí trong ống dẫn ga Đường ống bị tắc Bộ đánh lửa không tạo ra tia lửa Hết pin Đầu đốt lắp sai vị trí	Làm sạch ống ga Tìm nguyên nhân & làm sạch Kiểm tra dây dẫn & điện cực Thay pin Lắp lại đầu đốt đúng vị trí
Đầu đốt cháy ngược vào kim phun..	Có quá nhiều bụi bẩn trong ống trộn khí của đầu đốt Áp suất ga quá cao	Tháo ra và làm sạch đầu đốt Kiểm tra van điều áp & điều chỉnh nếu cần thiết
Đầu đốt bị phụt lửa..	Áp suất ga quá cao	Kiểm tra van điều áp & điều chỉnh nếu cần thiết
Không đánh lửa được...	Khoảng cách điện cực quá lớn Đầu nối bugi lỏng nẻo Hết pin	Kiểm tra khoảng cách, điều chỉnh nếu không nằm trong khoảng 4-5 mm Kiểm tra lại kết nối, thay thế nếu bị lỗi Thay pin mới
Chức năng chống cháy khô bị lỗi	Pin khô đã hết Cảm biến nhiệt chống cháy khô bị hỏng Bộ đánh lửa xung chống cháy khô bị hỏng	Thay 2 viên pin khô mới Thay cảm biến Thay bộ đánh lửa xung chống cháy khô



CẢNH BÁO:
Không xịt bình xịt gần bếp khi đang hoạt động. Một số khí đẩy có thể phân hủy khi gặp nhiệt sẽ sinh ra hơi ăn mòn gây hư hại cho một số vật liệu.
Không nên cất giữ các vật liệu dễ cháy trong ngăn kéo hoặc tủ ngay bên dưới bếp.
Không cất giữ đồ vật trong phạm vi 50 mm tính từ đáy bếp.
Không chạm vào bộ đánh lửa khi đang bật bếp.
Khi thiết bị này được lắp đặt trên tàu thuyền hoặc xe lưu động, không nên dùng bếp làm lò sưởi.

Thông số kỹ thuật

Tên mẫu mã		EHG7220BF	EHG7224BF
Loại Ga		LPG	LPG
Công suất đầu đốt lớn		4,5 kW (330 g/h)	5,0 kW (366 g/h)
Công suất giảm		1,0 kW	1,0 kW
Kết nối ga		Ren ống thẳng 0,5 inch (14 vòng trên mỗi inch)	Ren ống thẳng 0,5 inch (14 vòng trên mỗi inch)
Điện áp		DC 1,5V	DC 1,5V
Đầu phun	Ngoài	Ø0.9, 6-Ø4.2	Ø0.94, 6-Ø4.2
	Trong	Ø0.44	Ø0.48, 6-Ø2.4

9 điều kiện bảo hành

Điều kiện bảo hành tiêu chuẩn

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong thời gian bảo hành (tùy thuộc vào quy định thời hạn bảo hành của từng quốc gia), 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 được sử dụng thiết bị cho mục đích gia dụng thông thường và theo đúng hướng 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.

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 Chăm sóc Khách hàng theo các địa chỉ sau:

INDONESIA

Customer Care Center: 0804 111 9999 (Semi Toll Free)
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
SMS/Whatsapp : 0811 833 9777
HYPERLINK "<mailto:vncare@electrolux.com>"
Email: customercare@electrolux.co.id
HYPERLINK "<http://www.electrolux.vn/>"
Website: www.electrolux.co.id

MALAYSIA

Customer Care Hotline: 1300 88 1122
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.
Fax No: +603-5524 2521
HYPERLINK "<mailto:malaysia.customercare@electrolux.com>"
Email: malaysia.customercare@electrolux.com
HYPERLINK "<http://www.electrolux.com.my/>"
Website: www.electrolux.com.my

THAILAND

Customer Care Center: 02-7259000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Line ID: @electroluxcare
Email: HYPERLINKmailto:customercarethai@electrolux.com
HYPERLINK "<http://www.electrolux.th/>"
Website: www.electrolux.co.th

VIỆT NAM

Số điện thoại miễn phí của Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: 1800 588 899
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam
Địa chỉ: Phòng 1,2, Tầng 10, Cao ốc Sofic Tower, số 10 đường Mai Chí Thọ, P. An Khánh, Tp.HCM, Việt Nam
Số điện thoại: (+84 28) 3910 5465
Email: vncare@electrolux.com

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.

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

Chính sách bảo hành trên không bao gồm các công việc bảo dưỡng, ví dụ như vệ sinh bếp.

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

PHILIPPINES

Domestic Toll Free PLDT No: 1 -800-10-845-CARE (2273)
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634
Manila Hotline No: (02) 845-CARE (2273) / (02)-8845-4663
HYPERLINK "<mailto:malaysia.customercare@electrolux.com>"
Email: wecare@electrolux.com
HYPERLINK "<http://www.electrolux.com.my/>"
Website: www.electrolux.com.ph

SINGAPORE

Customer Care hotline is +65 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
HYPERLINK "<mailto:customer-care.SIN@electrolux.com>" Email: customer-care.SIN@electrolux.com
HYPERLINK "<http://www.electrolux.com.sg/>"
Website: www.electrolux.com.sg

HONG KONG

Service Hotline: +852 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building,
20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong
HYPERLINK "<mailto:ha@ead.dch.com.hk>"
Email: ha@ead.dch.com.hk
HYPERLINK "<http://www.electrolux.com.hk/>"
Website: www.electrolux.com.hk

คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	3
ส่วนประกอบของเตา.....	4
คำแนะนำในการติดตั้ง.....	5
ขั้นตอนในการติดตั้ง.....	6
การต่อระบบแก๊ส.....	7
การใช้งาน	8
การจุดเตา.....	8
การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี.....	8
การดูแลรักษา	9
ผิวกระจก	9
ฝาครอบหัวเตาและฐาน.....	9
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา.....	9
ข้อกำหนดทางเทคนิค	10
เงื่อนไขการรับประกัน	11

ขอขอบคุณที่ท่านเลือกซื้อและใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านของอีเลคโตรลิกซ์

กลุ่มบริษัทอีเลคโตรลิกซ์จากสวีเดน คือหนึ่งในผู้จำหน่ายอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านรายใหญ่ที่สุดของโลก โดยมีผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ของอีเลคโตรลิกซ์กว่า 65 ล้านชิ้นในแต่ละปีทั่วโลก นอกจากนั้น อีเลคโตรลิกซ์ยังเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในครัวรายใหญ่ที่สุดของโลกอีกด้วย กลุ่มบริษัทอีเลคโตรลิกซ์มียอดขายจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนกว่า 55 ล้านชิ้น ซึ่งมีความสูงรวมกันแล้วเท่ากับยอดเขาเอเวอเรสต์ 5 ลูก และโรงแรมระดับโลกเกินกว่า 2 ใน 3 เลือกใช้อุปกรณ์ชุดครัวของอีเลคโตรลิกซ์

จะเห็นได้ชัดว่าอีเลคโตรลิกซ์ประสบความสำเร็จมาตลอด 80 ปี จากจำนวนครัวเรือนที่ใช้สินค้าของอีเลคโตรลิกซ์กว่า 450 ล้านครัวเรือนทั่วโลก เราจึงมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดภายใต้แบรนด์อีเลคโตรลิกซ์ที่มีชื่อเสียงมายาวนานแก่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับเราแล้ว อีเลคโตรลิกซ์ไม่ได้เป็นเพียงยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ในครัวเรือนที่น่าเชื่อถือสูงสุดเท่านั้น แต่อีเลคโตรลิกซ์ยังเป็นยี่ห้อที่นำวิถีชีวิตแปลกใหม่มาสู่ครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและดีไซน์ยอดเยี่ยม ซึ่งนอกจากจะนำความหรูหราเข้าสู่ห้องครัวของท่านแล้ว อีเลคโตรลิกซ์ยังช่วยให้การทำอาหารง่ายขึ้น สนุกขึ้น และยังเป็นกิจกรรมที่สามารถทำร่วมกับสมาชิกในบ้านได้อีกด้วย ขอให้ท่านสนุกกับการทำอาหารด้วยเครื่องใช้ในครัวของอีเลคโตรลิกซ์!

บริษัทขอขอบคุณอีกครั้งที่ท่านให้ความไว้วางใจเลือกใช้สินค้าของอีเลคโตรลิกซ์!

ก่อนติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดอ่านคู่มือให้ละเอียดโดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยในหน้าถัดไป

หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายดูแลลูกค้า และเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคตและส่งต่อให้เจ้าของรายต่อไป

3 คำแนะนำด้านความปลอดภัย

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้
- ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่กันเปลวไฟ, แผ่นหิน กันระหว่างกระทะกับขาตั้งกระทะ เพราะอาจทำให้เตาเสียหายได้ (รูปที่ 1)
- ห้ามถอดขาตั้งกระทะ และวางขาตั้งภาชนะกันสีกที่ไม่ใช่ของอิเล็กทรอนิกส์ครอบหั่วเตาไว้ เพราะจะทำให้เปลวไฟแรงขึ้นและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวหน้าเตาได้ (รูปที่ 2)
- ห้ามใช้หม้อหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้ขาตั้งภาชนะโค้งงอและ ทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวหน้าเตาได้ (รูปที่ 3)
- วางกระทะให้อยู่ตรงกลางหั่วเตาเพื่อให้มันคงและเพื่อไม่ให้หั่วเตาร้อนจนเกินไป (รูปที่ 4)
- ใช้เฉพาะขาตั้งที่ห้ามหรือขาตั้งที่แนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (รูปที่ 5)
- ขาตั้งภาชนะกันสีกใช้สำหรับวางภาชนะกันสีก และขาตั้งแบบอื่นๆ ใช้สำหรับวางหม้อ หรือภาชนะกันแบน
- เตาแก๊สนี้ใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำให้ผ้าเช็ดตัว เสื้อผ้า ฯลฯ แห้ง เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- หากเกิดแก๊สรั่ว ให้ปิดแก๊สทันที เปิดหน้าต่างทุกบานเพื่อระบายอากาศ และติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามเปิด/ปิด สวิตช์ไฟ จุดไม้ขีดไฟ สูบบุหรี่ย หรือจุดไฟเช็กโดยเด็ดขาด
- ใช้เตาแก๊สในห้องที่ระบายอากาศได้ดีเท่านั้น
- ห้ามต่อแก๊สกับท่อไวนิล เพราะท่อไวนิลอาจอ่อนตัวลงเนื่องจากความร้อน ให้ใช้เฉพาะท่ออย่างเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปิดลูกบิดจุดไฟแล้วและปิดวาล์วที่ถึงแก๊สทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
- อย่าสัมผัสหั่วเตา ขาตั้งกระทะ ฯลฯ ทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ เพราะท่านอาจได้รับอันตรายจากไฟลวกได้
- ตรวจสอบว่าท่ออย่างไม่ได้สัมผัสหั่วเตาหรือถูกกับอยู่ใต้เตา
- เมื่อต่อท่ออย่างเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องขันที่รัดท่อให้แน่น
- ขาตั้งกระทะบริเวณที่สัมผัสหรือใกล้เปลวไฟจะมีการเปลี่ยนสีหลังใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
- แม้ว่าผลิตภัณฑ์นี้จะมีฟังก์ชันตั้งเวลาปิดและเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิ ทั้งนี้ยังคงต้องใช้ความระมัดระวังและอย่าปล่อยเตาแก๊สทิ้งไว้ในระหว่างประกอบอาหาร

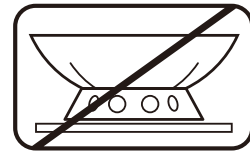


คำเตือน:

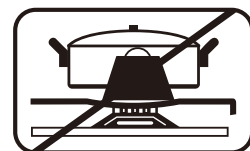
- ในกรณีที่ใช้เตาแล้วเปลวไฟดับเอง ให้หมั่นลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด และปล่อยไว้อย่างน้อย 1 นาที อย่าพยายามจุดหั่วเตาทันที
- สำหรับหั่วเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) หากหมั่นลูกบิด เพื่อเปิดเตานานถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติดให้หยุดใช้งานแล้วเปิดประตูหรือช่องระบายอากาศ และรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายท่อต่อแก๊สสุดตัน ให้ใช้ลวดเส้นเล็กๆ หรือเข็มแหลมเข้าไปในรูและทำความสะอาดปลายท่อ



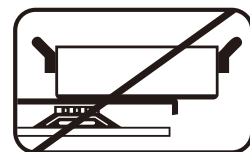
รูปที่ 1



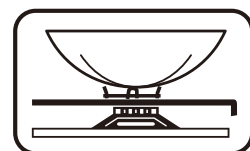
รูปที่ 2



รูปที่ 3

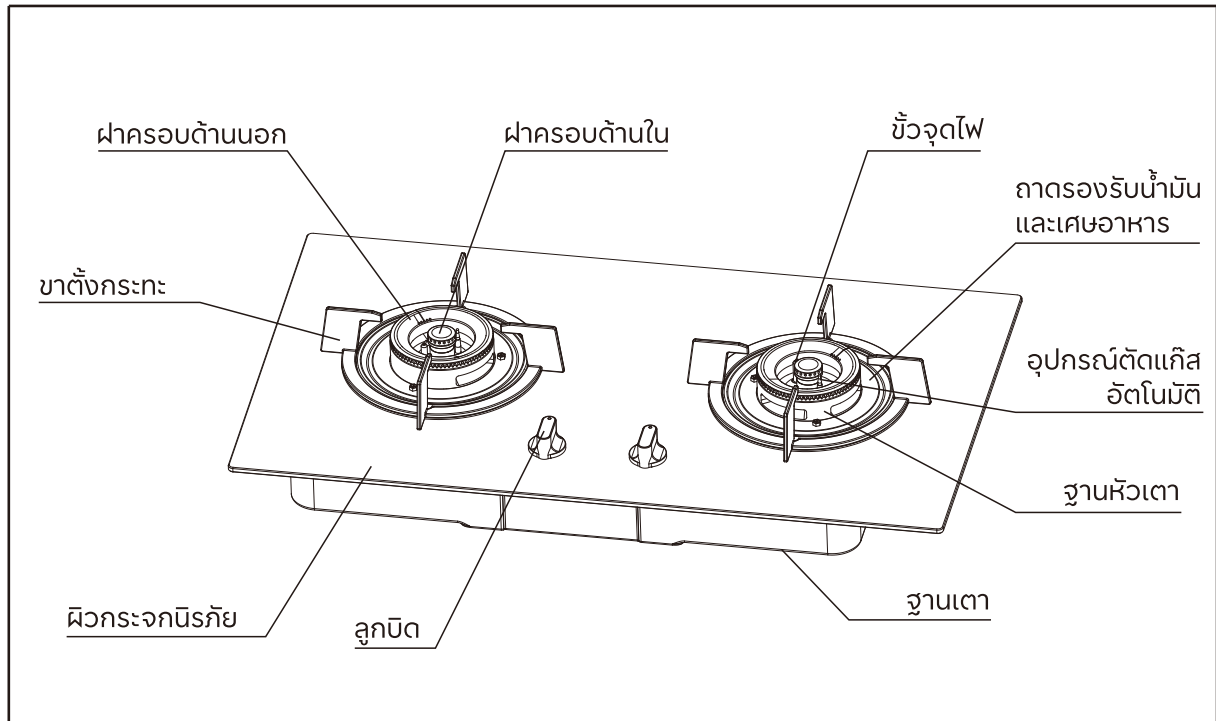


รูปที่ 4

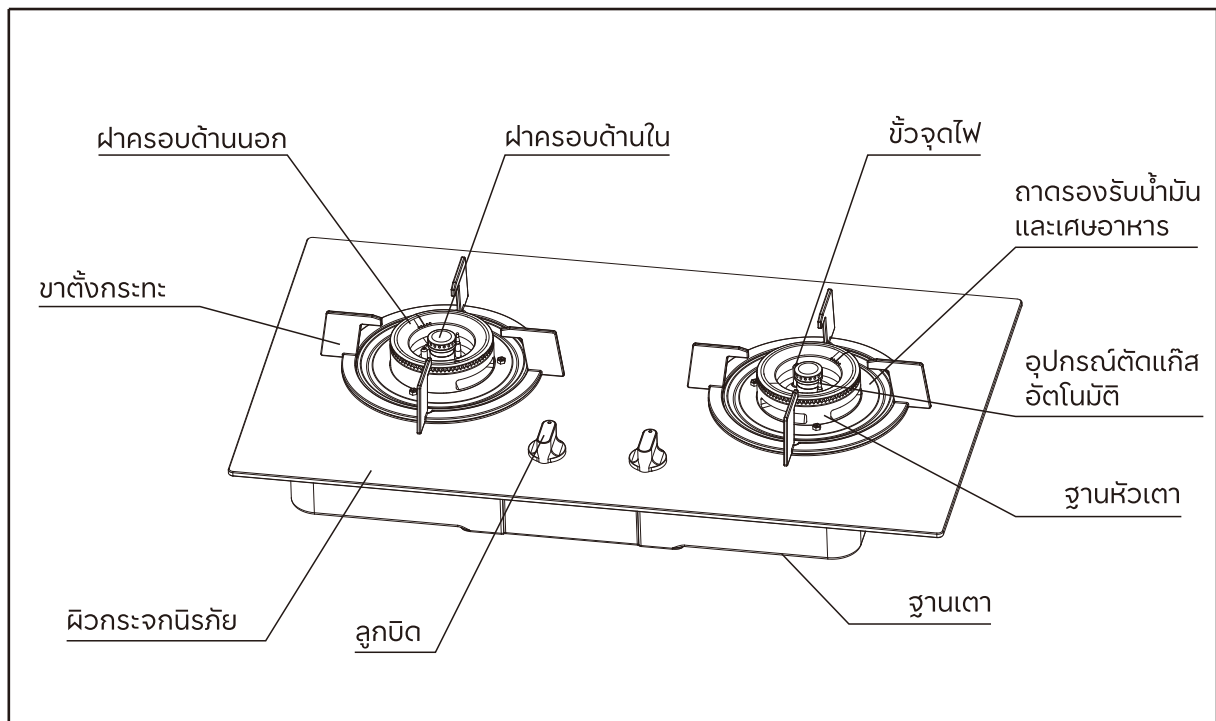


รูปที่ 5

EHG7220BF



EHG7224BF



5 ส่วนประกอบของเตา

คลาสของเครื่องใช้นี้: คลาส 3

- คำแนะนำเหล่านี้จะใช้ได้เฉพาะเมื่อมีสัญลักษณ์ประเทศปรากฏอยู่บนเครื่องใช้เท่านั้น
- ถ้าไม่มีสัญลักษณ์ประเทศปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้ ท่านต้องปฏิบัติตามคำแนะนำทางเทคนิค ซึ่งจะมีคำแนะนำที่สำคัญเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับสภาพการใช้งานในประเทศของท่าน
- ก่อนติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเงื่อนไขในการจัดจำหน่ายแก๊สในท้องถิ่นของท่าน (ลักษณะแก๊สและแรงดันแก๊ส) และการปรับแต่งเครื่องใช้สอดคล้องกันหรือไม่
- เงื่อนไขในการปรับแต่งเครื่องใช้นี้จะระบุอยู่บนป้าย (หรือฉลากแสดงข้อมูล)
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์กำจัดเขม่าควัน ซึ่งควรได้รับการติดตั้งและเชื่อมต่อตามข้อกำหนดในการติดตั้งในปัจจุบัน
- ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษกับข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการระบายอากาศ
- หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะทำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินหน้าเตา
- การใช้แผงกันเตาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้
- ไม่ควรใช้แผงกันเตา
- การใช้เตาแก๊สจะส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และเขม่าควันในห้องที่ติดตั้งเตาแก๊ส
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวระบายอากาศได้ดี โดยเฉพาะขณะกำลังใช้งานเตา ควรเปิดประตูและหน้าต่างทิ้งไว้ และเปิดอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ (เครื่องดูดควัน)
- หากมีการเปิดเตาแก๊สโดยใช้ไฟแรงเป็นเวลานาน อาจต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม เช่น เปิดหน้าต่าง หรือเพิ่มประสิทธิภาพการระบายอากาศ เช่น เพิ่มระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน

ข้อควรระวัง :

ในกรณีที่ผิวกระจกเกิดรอยร้าว:

- ปิดหิวเตาทั้งหมดและขดลวดไฟฟ้าทันที แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเตา
- ห้ามสัมผัสผิวเตา
- ห้ามใช้งานเตา

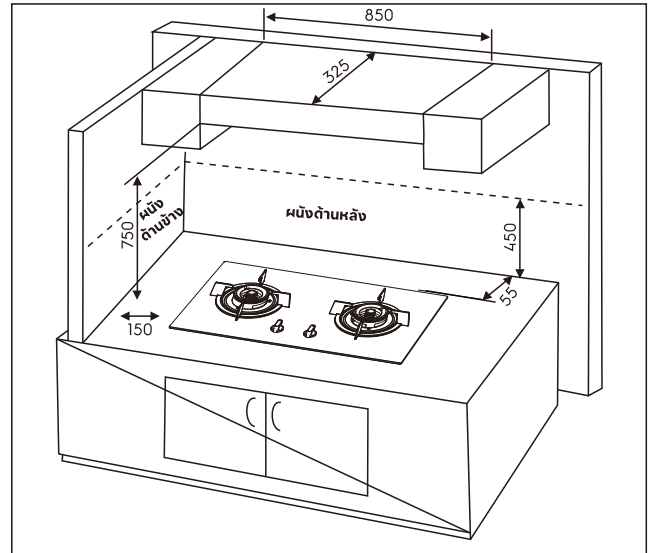
ขั้นตอนในการติดตั้ง

- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งบอกตำแหน่งของวาล์วที่ใช้ปิดแก๊ส และวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรจุภัณฑ์ออกจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจากการเกิดไฟไหม้หรือคว้น
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขั้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูลและสอดคล้องกับกฎหมายอัคคีภัยแห่งชาติ
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้ผ้าม่านปลิวมาเหนือเตา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ติดตั้งถังแก๊สและปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูเสียบปลั๊กไฟ ขณะทำการติดตั้ง
- อย่าติดตั้งเตาอื่นๆ ติดกับเตานี้
- ตรวจสอบด้านล่างของเคาน์เตอร์ว่าไม่มีสิ่งใดยื่นออกมาขวางทางติดตั้งหัวเตา และผิวเคาน์เตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของตัวเตาได้
- ตรวจสอบว่าตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระนาบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตัวตู้ต้องเจาะรูเพื่อระบายอากาศ และต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายอากาศนี้
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตานี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องดูดควันนั้นๆ แต่โดยปกติจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 750 มม. (30 นิ้ว) ระหว่างผิวเตากับตู้ด้านบน ผนังด้านบน หรือเครื่องดูดควัน (รูปที่ 6)
- ตู้ด้านบนที่ติดตั้งเหนือเตาจะต้องมีความลึกไม่เกิน 325 มม. (13 นิ้ว) (รูปที่ 6)
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับผนังด้านหลังอย่างน้อย 55 มม. (รูปที่ 6)

ช่องใส่แบตเตอรี่

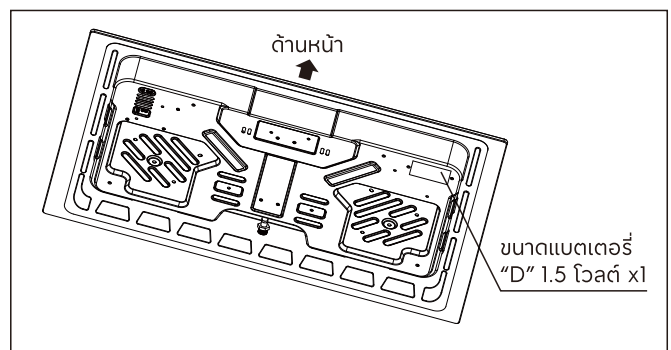
1. เมื่อแบตเตอรี่หมดหรือประกายไฟอ่อน ควรเปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
2. ช่องใส่แบตเตอรี่จะอยู่ในตำแหน่งตามภาพ ให้เปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่โดยใส่ขั้วให้ถูกต้องตามภาพ

คำเตือน: โปรดนำแบตเตอรี่ออกหากคาดว่าจะไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน



รูปที่ 6 (หน่วยเป็น มม.)

ถ้าระยะห่างจากผนังด้านข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาน้อยกว่า 200 มม. จะต้องบุผนังด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับตัวเตาน้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน



7 คำแนะนำในการติดตั้ง

การต่อระบบแก๊ส

- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ ให้ตรวจสอบจุดที่จะติดตั้งว่าได้เว้นระยะห่างของตัวเตาจากวัสดุที่ติดไฟได้แล้ว และหากจำเป็น ให้บุผิววัสดุที่ติดกับเตาตามข้อแนะนำที่กำหนด เตรียมท่อแก๊สมาที่จุดติดตั้งให้เรียบร้อย
- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์ใหม่ ให้เจาะรูบนผิวเคาน์เตอร์ตามขนาดที่กำหนด จากนั้นให้วางเตาลงในรู (รูปที่ 7-1)
- หากมีการเจาะรูไว้แล้วและขนาดของรูไม่เกิน 630-700×330-400 (มม.) ให้ติดตั้งสกรูปรับตั้งโดยอ้างอิงจากรูปที่ 7-2
- ต่อแก๊สเข้าเตา เปิดแก๊สแล้วตรวจสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ โดยใช้ น้ำสบู่ถูบริเวณโดยรอบข้อต่อ
- ตรวจสอบการใช้งาน โดยกดลูกบิดควบคุมการทำงานแล้วหมุนไปที่ไฟแรงสุดเพื่อจุดเตาแก๊ส หัวเตาจะติดไฟ หมุนปรับเปลวไฟให้ได้ระดับตามที่ต้องการ สำหรับการใช้งานครั้งแรก อาจต้องทำซ้ำเช่นนี้หลายครั้ง (เพื่อให้อากาศออกจากท่อแก๊ส) และไม่จำเป็นต้องปรับแต่งอย่างอื่นอีก หากมีปัญหาในการใช้งาน ให้ทำตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ ถ้าปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วยังไม่ได้ผลตามที่ต้องการ ให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าอิเล็กทรอนิกส์

ใช้วาล์วแรงดันต่ำที่มีแรงดันสูงสุดไม่เกิน 30 มิลลิบาร์เท่านั้น



วาล์วแรงดันต่ำ



วาล์วแรงดันสูง

การต่อระบบแก๊ส

การเดินท่อหรือระบบท่อที่ต่อจากท่อส่งแก๊สจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดภายในประเทศ ต้องติดตั้งเตาเข้ากับวาล์วแรงดันต่ำเท่านั้น

การต่อท่ออ่อน

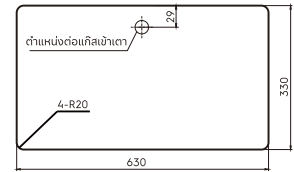
ท่ออ่อนที่ใช้ต่อแก๊สจะต้องอยู่ในจุดที่สามารถมองเห็นได้ตลอดทั้งเส้น (ความยาวสูงสุดไม่เกิน 1 เมตร) ใช้ที่รัดท่อ (X) (รูปที่ 8) รัดที่ปลายให้แน่น และต้องใส่วงแหวนกันรั่วด้วย



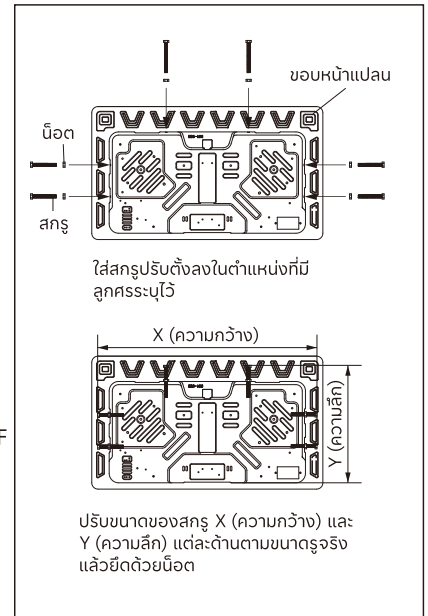
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ:
เมื่อต่อท่อแก๊สเสร็จเรียบร้อยแล้วจะต้องตรวจหารอยรั่วตามข้อต่อ (การทดสอบด้วยน้ำสบู่)

EHG7220BF
EHG7224BF

รูปที่ 7-1 (หน่วยเป็น มม.)



รูปที่ 7-2
(เฉพาะ EHG7224BF เท่านั้น)



ขนาดเจาะเคาน์เตอร์โดยมองจากด้านหน้า ลูกบิดควบคุมการทำงานอยู่ด้านหน้า

ผลิตภัณฑ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งและซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่เป็นผู้เชี่ยวชาญและได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องเท่านั้น

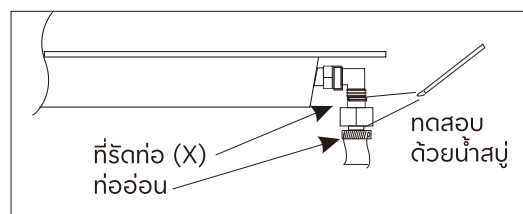


ขั้นตอนการทดสอบด้วยน้ำสบู่

- หมุนปิดลูกบิดควบคุมการทำงานและเปิดวาล์วแก๊ส
- ใช้น้ำสบู่ทาบริเวณข้อต่อแต่ละจุด (รูปที่ 8)
- หากมีฟอง แสดงว่ามีรอยรั่วและต้องขันให้แน่น
- ใช้น้ำสบู่ทดสอบอีกครั้ง

คำเตือน:

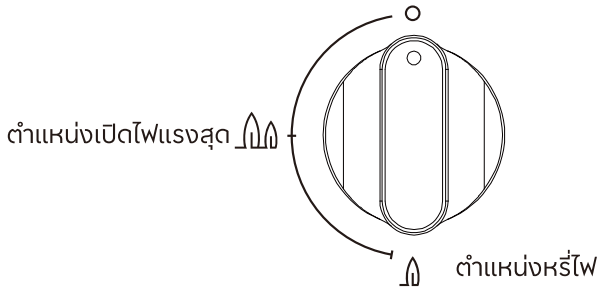
ตรวจสอบข้อมูลที่แผ่นป้ายเพื่อให้แน่ใจว่าเตาสามารถใช้กับแก๊สประเภทที่ท่านใช้อยู่ได้



รูปที่ 8

การจุดเตา

1. ตรวจสอบว่าท่อแก๊สเรียบร้อยแล้ว และติดตั้งด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม
2. หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานของทุกหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิด
3. เตารุ่นนี้มีระบบรักษาความปลอดภัยที่ช่วยควบคุมการไหลของแก๊ส เมื่อจุดบนลูกบิดตรงกับสัญลักษณ์ต่างๆ จะมีความหมายดังนี้:



ปิดเตาโดยการหมุนลูกบิดไปทางขวาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

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

สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) ถ้าหลังจากหมุนลูกบิดเพื่อเปิดเตานานถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดการเปิดเตา ปล่องเตาทิ้งไว้อย่างน้อย 1 นาที ก่อนที่จะพยายามเปิดเตาใหม่อีกครั้ง

การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือกระทะที่มีขนาดก้นที่เหมาะสมกับขนาดหัวเตา เพื่อไม่ให้เปลวไฟลามออกมาล้นหม้อหรือกระทะ (ดูตารางที่ 1)
- และขอแนะนำให้หรีไฟลงทันทีที่น้ำเริ่มเดือด เพื่อที่น้ำจะได้ไม่เดือดจนล้นหม้อ

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางต่ำสุด	เส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุด
หัวเตา ภาชนะก้นลึก	160 มม.	280 มม.

การเลือกหัวเตา

- หัวเตาภาชนะก้นลึกใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการให้ร้อนเร็วด้วยภาชนะก้นลึกหรือกระทะขนาดใหญ่

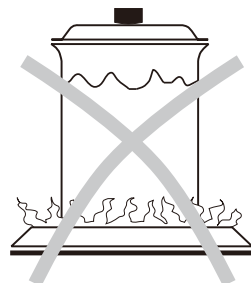
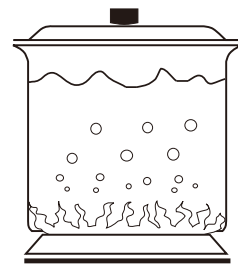
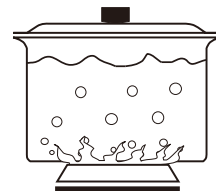


หมายเหตุ:

- โปรดทราบว่า การใช้กระทะที่มีก้นกว้างจะทำอาหารได้เร็วกว่ากระทะก้นแคบ
- ควรใช้หม้อที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะไม่เล็กจนเกินไปสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใส่น้ำ เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนล้นกระทะออกมาได้
- ไม่ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไปเมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย ดังในรูปที่ 9

ขอแนะนำให้ปิดฝามือตุน และทันทีที่น้ำเดือด ให้หรีไฟลงให้อยู่ในระดับเดือดปานกลาง



รูปที่ 9

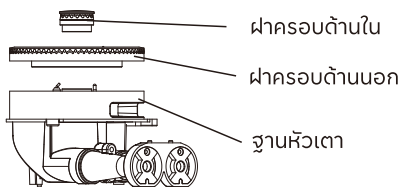
9 การดูแลรักษา

ผิวกระจก

- ผิวกระจกที่มีคราบฝังแน่น ให้ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าไมล่อนหรือครีมทำความสะอาด (Creamed Powder Cleansers) ขัดออกแรงๆ หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดอีนามัล โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำของผู้ผลิตอย่างเคร่งครัด แต่ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงขัดทำความสะอาด ฝอยขัดหม้อ หรือแว็กซ์ขัดมัน
- ห้ามใช้ผิวกระจกของเตาเป็นโต๊ะทำงาน

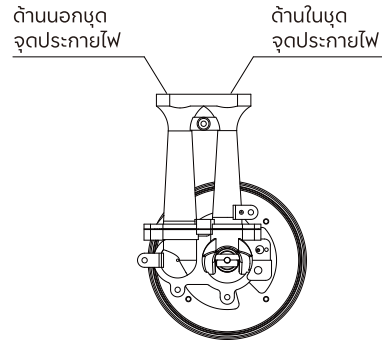
ฝาครอบหัวเตาและฐาน

- ฝาครอบหัวเตาสามารถยกออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาครอบหัวเตาและฐานแห้งดีแล้วหลังจากทำความสะอาดหรือเมื่อมีอาหารหก
- เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ต้องดูให้แน่ใจว่ารูแก๊สไม่อุดตัน (รูปที่ 10 / 11)



รูปที่ 10

- หากจำเป็น ให้ใช้ก้านไม้ขีดหรือแปรงเพื่อทำความสะอาดรูแก๊ส
- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝาครอบหัวเตากลับเข้าตำแหน่งอย่างถูกต้องแล้ว
- หลังจากทำความสะอาด เมื่อใส่ฝาครอบและหัวเตากลับเข้าที่ จะต้องระวังอย่าให้กระแทกจุดประกายไฟ เพราะอาจทำให้จุดประกายไฟแตกได้และอาจเกิดปัญหาเมื่อจุดไฟ



รูปที่ 11



หมายเหตุ:
เมื่อใส่ฝาครอบหัวเตาและฐานกลับเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่กลับในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว
โปรดสวมถุงมือเสมอเมื่อต้องปฏิบัติงานซ่อมบำรุงใดๆ

สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
หัวเตาไม่ติด. . .	มีอากาศอยู่ในท่อแก๊ส ท่อแก๊สตัน หัวจุดไฟไม่ติด แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ ติดตั้งหัวเตาผิดวิธี	ไล่อากาศออกให้หมด หาจุดที่อุดตันแล้วเอาสิ่งที่อุดตันออก ตรวจสอบสายและขั้วจุดไฟ เปลี่ยนแบตเตอรี่ วางหัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่หัวเตาไหลวกกลับเข้าหาหัวจุด. . .	มีผงสะสมอยู่ที่ท่อผสมแก๊ส แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ถอดหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาด ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊สและ ปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวเตามีอาการระเบิดขณะจุด. . .	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊สและ ปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวจุดไฟไม่ติดไฟ. . .	ขั้วจุดไฟอยู่ห่างกันมากเกินไป ชุดต่อหัวจุดไฟหลวม แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ	ตรวจสอบช่องว่างระหว่างขั้ว แล้วปรับตั้ง ใหม่ถ้าความห่างไม่ได้อยู่ระหว่าง 4-5 มม. ตรวจสอบชุดต่อหัวจุดไฟและเปลี่ยนใหม่ถ้า ชุดเดิมเสีย เปลี่ยนแบตเตอรี่
ฟังก์ชันป้องกันไฟไหม้ไม่ทำงาน	แบตเตอรี่หมด เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิป้องกันการไหม้ชำรุด หัวจุดไฟแบบพัลส์สำหรับการป้องกันไฟไหม้ ชำรุด	เปลี่ยนแบตเตอรี่แห่ง 2 ก้อน เปลี่ยนเซ็นเซอร์ เปลี่ยนหัวจุดไฟแบบพัลส์สำหรับการป้องกัน ไฟไหม้

**คำเตือน:**

อย่าฉีดพ่นสเปรย์ไกล์ๆ เตาขณะกำลังใช้งาน แก๊สบางชนิดอาจเปลี่ยนสถานะเมื่อได้รับความร้อน และเกิดเป็นไอระเหยที่มีฤทธิ์กัดกร่อนวัสดุบางอย่างได้

ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มาเก็บไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใต้เตา

อย่าเก็บของไว้ใต้เตาในระยะ 50 มม.

อย่าแตะที่หัวจุดไฟขณะกำลังติดไฟที่หัวเตา

ในกรณีที่ติดตั้งเตานี้ไว้ในเรือหรือรถพ่วงตู้คอนเทนเนอร์ อย่าใช้เตานี้เป็นฮีตเตอร์

ข้อกำหนดทางเทคนิค

ชื่อรุ่น		EHG7220BF	EHG7224BF
ประเภทแก๊ส		LPG	LPG
กำลังไฟของหัวเตาภาชนะกันสั่น		4.5kW(330g/h)	5.0kW(366g/h)
การหรีไฟ		1.0kW	1.0kW
การต่อระบบแก๊ส		เกลียวตรงขนาด 0.5 นิ้ว (14 เกลียวต่อนิ้ว)	เกลียวตรงขนาด 0.5 นิ้ว (14 เกลียวต่อนิ้ว)
แบตเตอรี่		DC1.5V	DC1.5V
ท่อต่อแก๊ส	ด้านนอก	Ø0.9, 6-Ø4.2	Ø0.94, 6-Ø4.2
	ด้านใน	Ø0.44	Ø0.48, 6-Ø2.4

11 เชื้อไขการรับประทัน

เชื้อไขมาตรฐานการรับประทัน

บริษัทอีเลคโทรลักซ์ ขอให้การรับประทันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใด ๆ ของอีเลคโทรลักซ์ ตามระยะเวลาการรับประทัน (อ้างอิงตามระยะเวลาการรับประทันของแต่ละประเทศ (เดือ่น)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของการค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเชื้อไขว่า: เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เชื้อไขการรับประทันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโทรลักซ์ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประทันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประทันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้ อย่างไม่ถูกต้อง

หากต้องการขอแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

INDONESIA

Customer Care Center: 0804 111 9999 (Semi Toll Free)
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building Jl. Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
SMS/Whatsapp : 0811 833 9777
HYPERLINK "mailto:vnccare@electrolux.com"
Email: customercare@electrolux.co.id
HYPERLINK "http://www.electrolux.id/"
Website: www.electrolux.co.id

MALAYSIA

Customer Care Hotline: 1300 88 1122
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2,
PJ33, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Peta ling Jaya, Selangor.
Fax No: +603-5524 2521
HYPERLINK "mailto:malaysia.customercare@electrolux.com"
Email: malaysia.customercare@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.my/"
Website: www.electrolux.com.my

THAILAND

Customer Care Center: 02-7259000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Line ID: @electroluxcare
Email: HYPERLINK "mailto:customercarethai@electrolux.com"
customercarethai@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.th/"
Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM

Customer Care Center: 1800 58 88 99 (Toll Free)
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street-Ben Thanh Ward-District 1
Ho Chi Minh City, Vietnam
HYPERLINK "mailto:vnccare@electrolux.com"
Email: vnccare@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.vn/"
Website: www.electrolux.vn

PHILIPPINES

Domestic Toll Free PLDT No: 1-800-10-845-CARE (2273)
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634
Manila Hotline No: (02) 845-CARE (2273) I (02)-8845-4663
HYPERLINK "mailto:malaysia.customercare@electrolux.com"
Email: wecare@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.my/"
Website: www.electrolux.com.ph

SINGAPORE

Customer Care hotline is +65 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
HYPERLINK "mailto:customer-care.SIN@electrolux.com"
Email: customer-care.SIN@electrolux.com
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.sg/"
Website: www.electrolux.com.sg

HONG KONG

Service Hotline: +852 3193 9888
DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building,
20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong
HYPERLINK "mailto:ha@ead.dch.com.hk"
Email: ha@ead.dch.com.hk
HYPERLINK "http://www.electrolux.com.hk/"
Website: www.electrolux.com.hk

