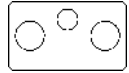


EHG8235BF EHG9335BF
EHG8255BF EHG9355BF
EHG8256MF EHG9356MF
EHG8276BF EHG9367MF
EHG8267MF EHG9377MF



EN Gas hob

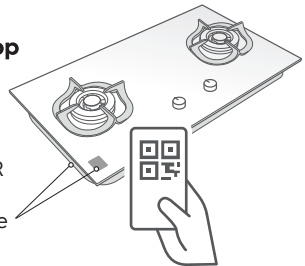
Installation & User manual

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	1
Parts description	3
Installation instructions	7
Operation.....	10
Maintenance and care	13
Technical specifications	16
What to do if.....	16
Warranty conditions	17

Dear customer,

Thank you for purchasing an Electrolux cooktop.

You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

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. It shall not be used for other purposes, for example room heating. 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.
- 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.

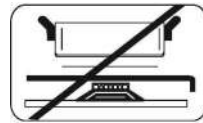


Fig. 1

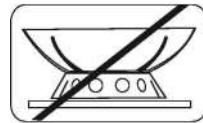


Fig. 2



Fig. 3

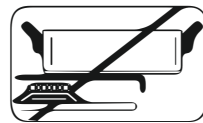


Fig. 4

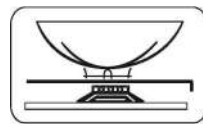


Fig. 5

CAUTION:

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.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

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).

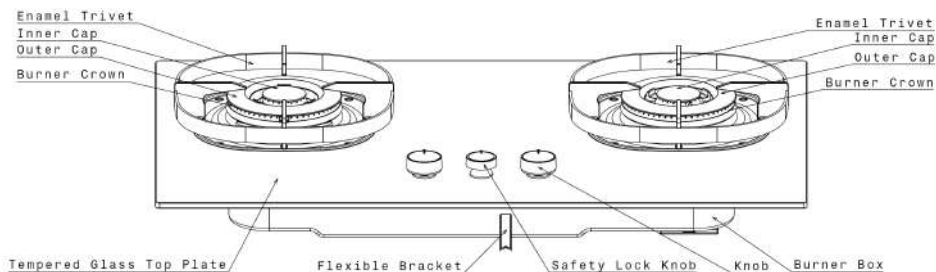
Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

**CAUTION:**

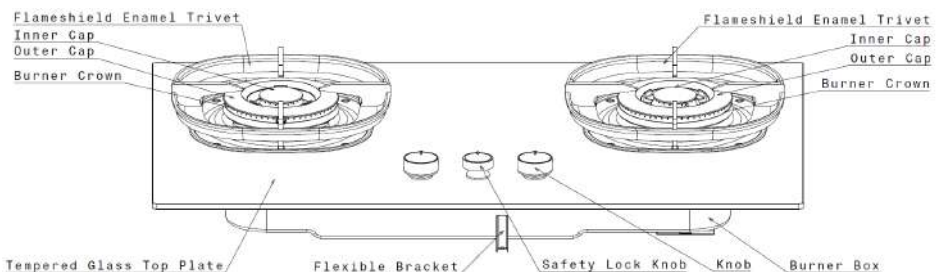
In case of hotplate glass breakage:

- Immediately shut 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.

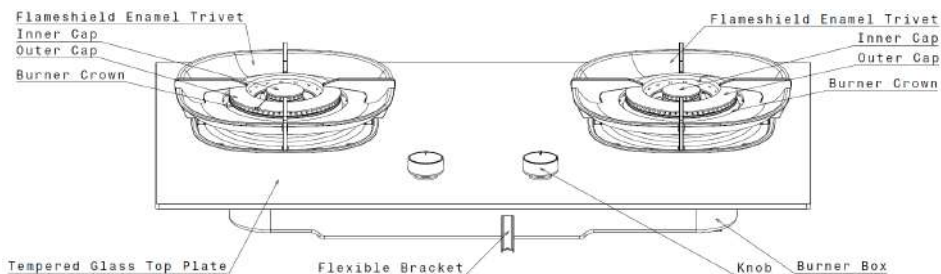
Parts description



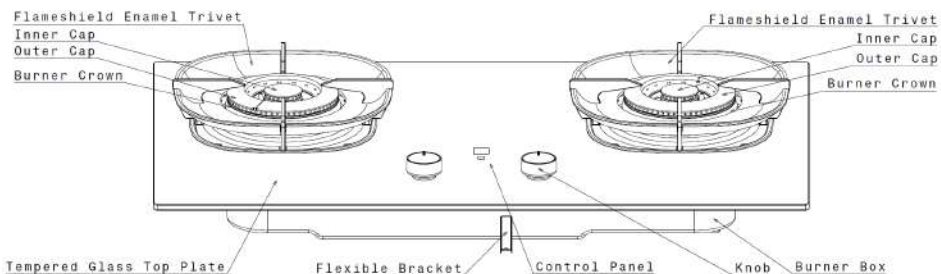
EHG8235BF



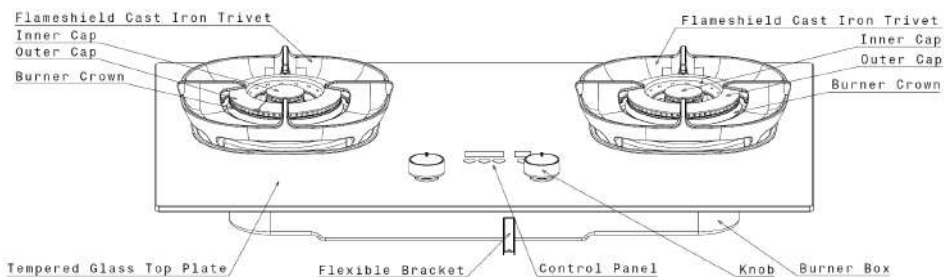
EHG8255BF



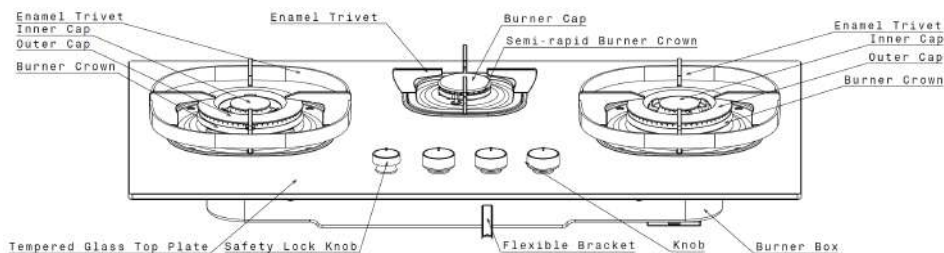
EHG8256MF



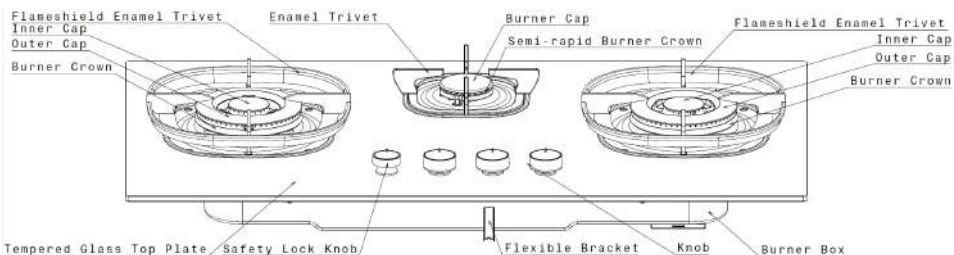
EHG8276BF



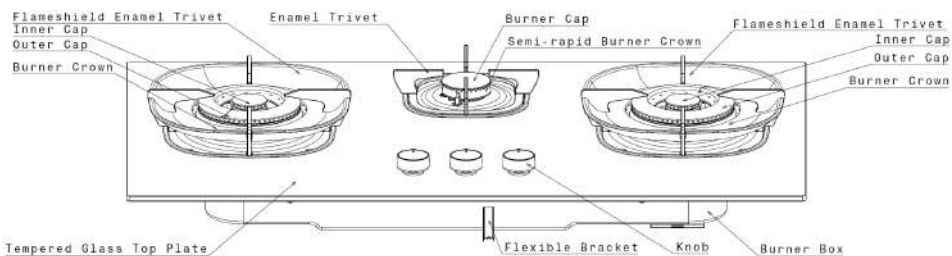
EHG8267MF



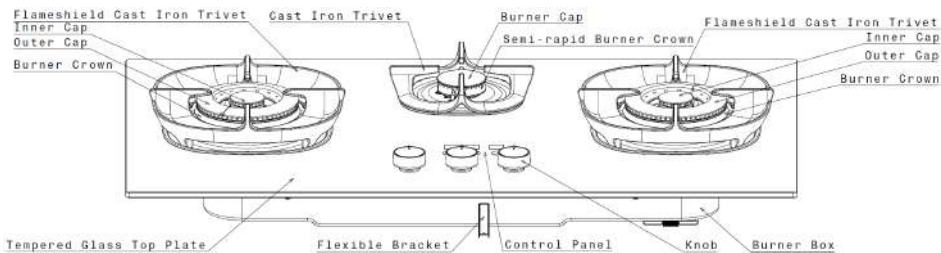
EHG9335BF



EHG9355BF



EHG9356MF

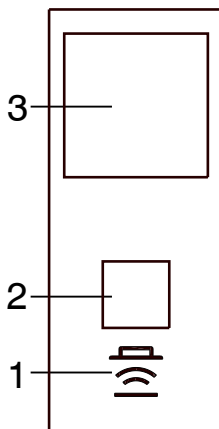



EHG9367MF and EHG9377MF

Flameshield Trivet

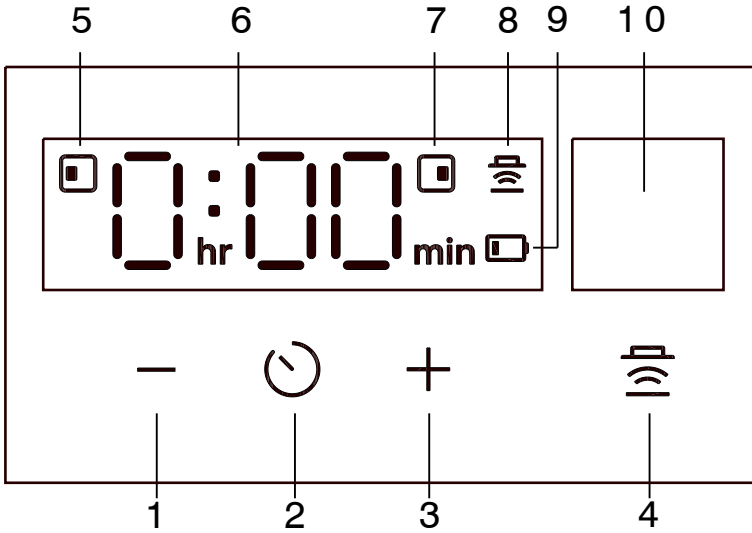
The Flameshield Trivet reduces heat-loss to deliver more intense heat to the cooking process, for effortlessly perfecting dishes from soups to sauces to stir-fries. The curved trivet profile works like cradling a candle, cupping the flame and channeling the energy directly onto the bottom of the pan. By directly heat more efficiently, our FlameShield Trivet cook tops cook faster and consumer less energy than previous models, helping you to achieve quick, tasty meals, whilst also lowering your energy bills over time.



Control Panel Layout (for EHG8276BF)







Sensor Field and display	Function
1 	To activate and deactivate the manual mode of the Hob ² Hood function
2	Red indicator light
3	The Hob ² Hood infra-red emitter window

Control Panel Layout (for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF)



Sensor Field	Function
1 —	To decrease the time
2 	To set the timer function
3 +	To increase the time
4 	To activate and deactivate the manual mode of the Hob ² Hood function

Display	Description
5 	The timer function for left burner is activated
6 0:00 _{min}	The time of the timer
7 	The timer function for right burner is activated
8 	The Hob ² Hood function is activated
9 	The battery power is low.
10	The Hob ² Hood infra-red emitter window

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 a 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 own installations relating to that product. However as a general rule, a minimum clear vertical distance of 750mm (30") should be maintained between the cooktop and the underside of any cupboard, wall unit or vent. (Fig 6)
- Any cabinet installed above the cooktop must not be greater than 325mm (13") deep. (Fig 6)
- The edge of the hob must have a minimum

distance of 55mm from the rear wall. (Fig 6)

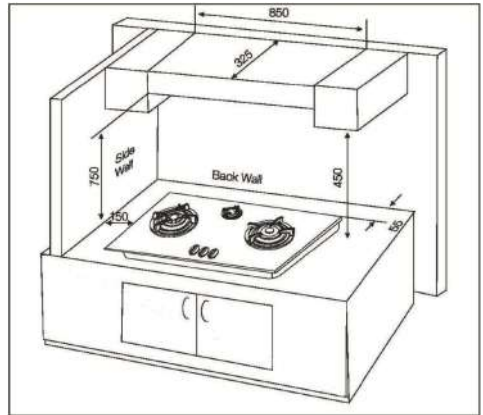
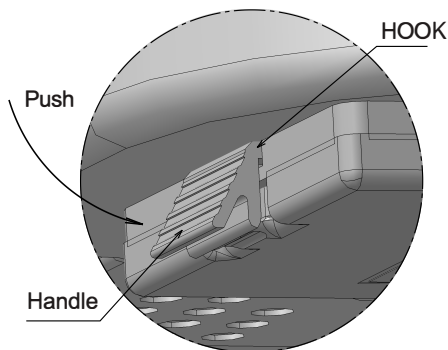


Fig. 6 (in mm)

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.

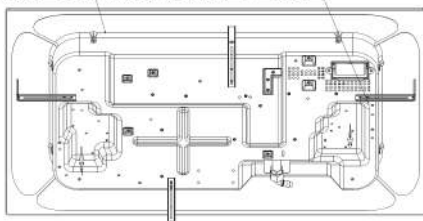
BATTERY COMPARTMENT

- When the battery is exhausted; or the spark become weak; or Low Battery Indicator alert (for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF), new battery(ies) should be replaced.
- For EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF, to open the cover of battery housing, push the handle to release the hook and check the +/- electrode to install the two alkaline batteries. (To ensure a secure battery connection, the housing uses high-elasticity terminals. To install the batteries, tilt them and first connect the negative terminal. Then, firmly push to the other end into position.)
- The battery compartment is located as shown in the diagram. Please place the battery in the correct polarity, as indicated.



Warning: Please take out the battery if not use for a long time.

Front Side Battery Size "D" 1.5V

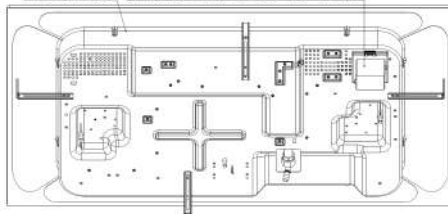


**EHG8235BF, EHG8255BF, EHG8256MF
EHG8276BF, EHG9335BF, EHG9355MF
EHG9356MF**

Installation procedure

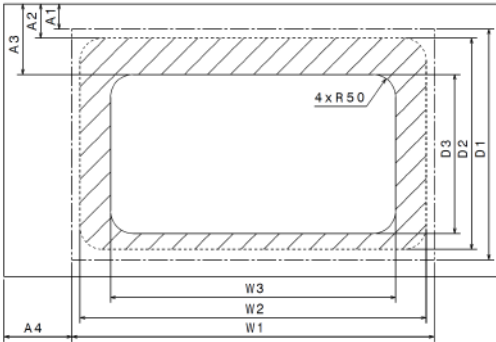
- Before installing the appliance, check that the location provides the required clearances from combustible materials and check if necessary to provide protection to adjacent surfaces as required by the regulation. Make provision for the gas supply to be connected to the location.
- Cut the opening in the bench top by the cardboard - template given in the hob packing or to the dimensions shown in Fig 7-1.
- Remove the hob from the carton.
- Install the hob in the cut-out.
- 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.

Front Side 2XBatteries Size "D" 1.5V



EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF

- 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 occurs, refer to the servicing instructions or the troubleshooting 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.



Cut-out dimensions		
	EHG82*Series	EHG93*Series
Glass width W1	800mm	900mm
Glass depth D1	508mm	520mm
Max. cut-out width W2	765mm	865mm
Max. cut-out depth D2	465mm	480mm
Min. cut-out width W3	630mm	700mm
Min. cut-out depth D3	350mm	405mm
Min. distance between glass and back wall A1	55mm	55mm
Min. distance between Max. cut-out and back wall A2	75mm	75mm
Min. distance between Min. cut-out and back wall A3	155mm	119mm
Min. distance between glass and side wall A4	150mm	150mm

Fig.7-1

Flexi installation cut-out

- The smaller burner (lower) box of this cooktop combined with the extended glass overhang, and flexible bracket makes installation into existing counter cut-outs easy without additional modification.
- For replacement purchase, ensure cutout size fall within the given dimension for the desired hob in Fig.7-1 and table below.
- Gas hobs should be secured properly with the flexible brackets provided to prevent it from moving in Fig 7-2.

WARNING:

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



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.

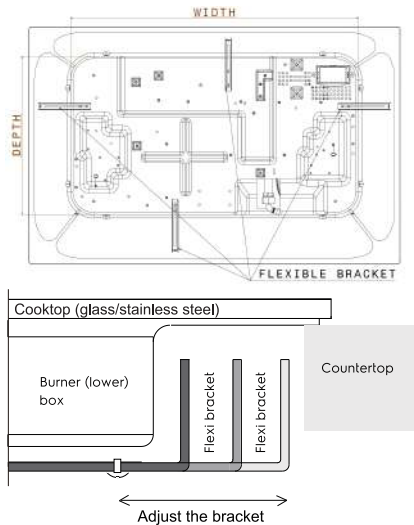


Fig.7-2

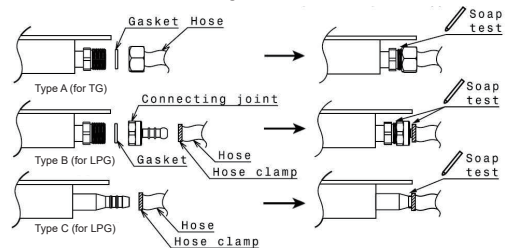
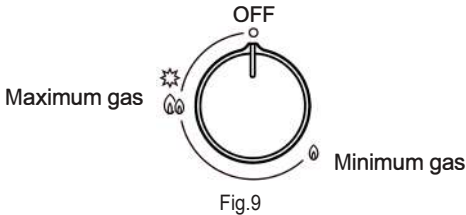


Fig. 8

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 turn off the gas, rotate the knob anticlockwise until you feel the distinct click on the knob and the indicator on the knob is pointing to "0".

4. To ignite, hold the knob and depress for several seconds, rotate anti-clockwise 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.

Safety lock (for EHG8235BF, EHG8255BF, EHG9335BF and EHG9355BF)

Use safety lock function to switch off all the burners at the same time. It is very practical if there are children in the house or if for any reason, all the burners must be switched off immediately.



To lock the gas supply:

Press the safety lock knob.

This knob switches off all the burners which are on. The hob is locked.

To unlock the gas supply:

Turn all the knobs to the "OFF" position.

Press the safety lock knob and rotate it fully clockwise. The gas supply is turned on.

You can now use your hob normally.

















IMPORTANT:

For EHG8235BF, EHG8255BF, EHG9335BF and EHG9355BF, please check whether the safety lock function is activated (the safety lock knob is pressed down) before use your hob. The safety lock function will not lock the ignition. It will only lock the gas supply.

Count down timer (for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF)

Use the Count Down Timer to set how long the wok burner operates for one cooking session.

To set the Count Down Timer after turning on of the wok burner. Please note the Count Down Timer is only available for wok burners.

- To set the wok burner: touch  again and again until the indicator of the required wok burner comes on.
- Starting the Count Down Timer: touch + or - of the timer to set the time ( -  :  : ) after the time flashes, the time counts down.
- Checking the remaining time: select the wok burner with  . The indicator of the wok burner comes on. Display shows the remaining time.
- Changing the Count Down Timer: select the wok burner with touch + or - .
- Stopping the timer: select the wok burner with , touch - or hold button  for 3 seconds. The remaining time counts backwards to  :  :  . The indicator of the wok burner goes out. Or turn off wok burner directly.
- When the time elapses, the sound operates and  :  :  flashes. The wok burner switches off.
- Reactivating the Timer: Turn the knob clockwise to the "O" position (Fig 9), then turn the wok burner back on.



IMPORTANT!

EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF use DC powersupply.

When the indicator  in your control panel is turned on, the Count Down Timer function is deactivated. To replace the batteries according to the installation guide.

To ensure the life time of batteries, the alkaline battery need to be used.



WARNING

Never leave the kitchen unattended while cooking!

Hob²Hood (for EHG8276BF, EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF)


This is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infra-red signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of type of burner used and number of burners in operation. You can also operate the fan from the hob manually.



IMPORTANT!

For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.


Operating the function automatically (for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF)

To operate the function automatically, turn any of the gas burner knobs anti-clockwise. When Hob²Hood is activated, the indicator  in your control panel will turn on. The hood lights will turn on and fan speed will operate as below:

Your fan speed will operate at low speed if the semi-rapid burner is turned on.

Your fan speed will operate at medium speed if one wok burner (with/without semi-rapid burner) is turned on.

Your fan speed will operate at high speed if two wok burners or all burners are turned on.


When all burners are turned off, the indicator  in your control panel will blink and turn off automatically after 5 minutes. Also, the hood fan and lights will turn off automatically after 5 minutes.

Operating the function automatically (for EHG8276BF)

To operate the function automatically, turn any of the gas burner knobs anti-clockwise. Then, the Hob²Hood is activated, the red indicator light in your control panel will turn on, the hood lights will turn on and fan speed will operate at medium speed.



When all burners are turned off, the red indicator in your control panel will blink and turn off automatically after 5 minutes. Also, the hood fan and lights will turn off automatically after 5 minutes.

Operating the function manually



You can also operate the function manually when Hob²Hood function is activated. With at least one burner turned on, press  button in your control panel to adjust fan speed in sequence.

speed 1 > speed 2 > speed 3 >...> boost > off > repeat

Deactivating Hob²Hood

This deactivates the automatic operation of the function and allows you to control the fan speed from the hood only. When the function is deactivated, turning on any burner will not trigger the hood to turn on. To deactivate, turn any of the gas burner knobs anti-clockwise then press and hold  button for 3 seconds, the indicator  (for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF) or red indicator light (for EHG8276BF) will turn off.

Reactivating Hob²Hood

Turn any of the gas burner knobs anti-clockwise then press and hold  button for 3 seconds, the indicator  (for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF) or red indicator light (for EHG8276BF) will turn on.

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	120mm	280mm
Semi-rapid	120mm	260mm

Table 1

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 12.

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.

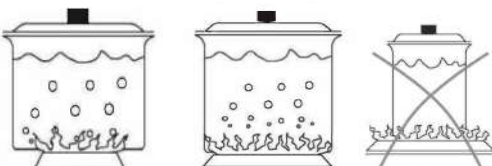


Fig. 12

Maintenance and care

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 & 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. 13&14)

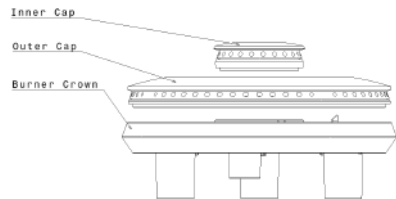


Fig. 13

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 face risk with flame ignition problem.

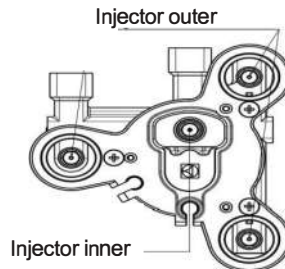


Fig. 14

NOTE:

When refitting the burner caps & crowns, ensure that they are correctly seated.



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.

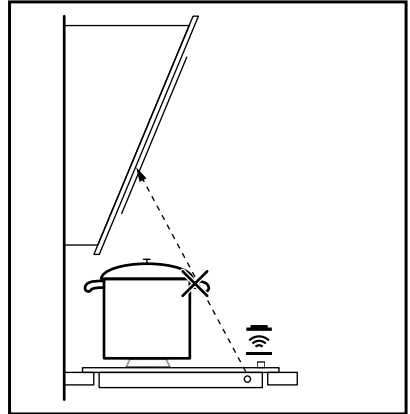
Do not touch spark ignitor while lighting the burner.

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

Hints and Tips for Hob²Hood function

When you operate the hob with Hob²Hood function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle). (Hood in the picture is only an example).

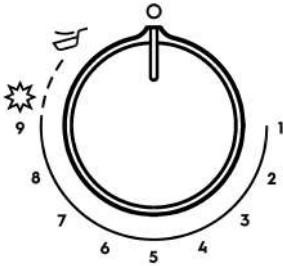


IMPORTANT!

It may happen that other remote controlled appliances may block the signal. To avoid it do not operate the remote of the appliance and the hob at the same time.


Rangehoods with the Hob²Hood function

To find the full range of rangehoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux rangehoods that work with this function must have the symbol







StepFlame

StepFlame delivers precise control on three rings of flame with stepped settings that click into place as you change the heat intensity. The pre-defined settings guarantee the same flame and heat level every single time, giving you both control and flexibility. This is perfect for a variety of techniques and dishes from delicately melting chocolate, to gently simmering sauces or stir-frying rice at high temperatures.

StepFlame	Cooking Method	Suggested Recipe
1	Melt	For melting Chocolate. <u>Method:</u> Directly melt 20 grams of chocolate for 30 seconds in a pot.
2	Simmer/ Keep Warm	For simmering or keeping food warm.
3	Stew	For stewing soup.
4	Poach (egg)	For poaching egg. <u>Method:</u> Swirl the water to create a tornado. Slide in the egg once the water is hot enough and poach for 3 minutes.
5	Pan fry	For pan frying
6	Stir fry	For low heat Stir Frying
7	Stir fry and Deep Fry	For high heat Stir Frying and Deep Fry
8	Sear	For searing meat and fish with skin down.
9	Boil	For fast boiling.
	Pancake mode	For cooking pancakes and crepes with even heat distribution on large surface. <u>Method:</u> Mix 1 egg, 1 cup milk, 1 1/4 cup all-purpose flour, 1/4 teaspoon baking powder. Cook for 2 minutes or until lightly brown. Then flip to cook the other side.

Technical specifications

Burner Photo	Burner Description	Gas Type	Heat Input	Gas Pressure	Model Name	Injector size(mm)
	Triple ring burner	LPG	5.2kW (378.4 g/h)	30mbar	EHG8256MF/EHG8276BF/ EHG8267MF/EHG9356MF/ EHG9367MF/EHG9377MF	0.62*3+0.46
	Double ring burner	LPG	5.0kW (363.85 g/h)	30mbar	EHG8235BF/EHG8255BF/ EHG9335BF/EHG9355BF	0.6*3+0.46
	Semi rapid burner	LPG	2.0kW (145.6 g/h)	30mbar	EHG9356MF/EHG9367MF/ EHG9377MF	0.71
	Semi rapid burner	LPG	1.65kW (120.1 g/h)	30mbar	EHG9335BF/EHG9355BF	0.65
Reduce Rate				1.0kW (72.8 g/h)		
Gas connection				Hose connection		
Battery		2x1.5V Alkaline batteries for EHG8267MF, EHG9367MF and EHG9377MF 1.5V Alkaline battery for EHG8276BF 1.5V battery for others				

What to do if

Phenomenon	Reason	Solution
Burner will not light...	Air in gas line Blockage in line Ignition not sparking Battery is flat 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...	Excessive electrode gap Ignitor connections loose Battery is flat	Check gap, and adjust so it is 4-5mm Check connections to ignitor, replace if faulty Change a new battery
Count down timer function can't be activated...	the wok burner doesn't turn on Battery power is low Error code "E ***" on control panel	turn on the wok burner change new batteries Call service

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 labor 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.

It is encouraged to change regulator every 5years and the hose every 2years.

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 Professor Khoo Kay Kim, Seksyen 13

46200 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

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- 4756

Website : www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

351 Braddell Road, #01-04

Singapore 579713.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000

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 : customercareshai@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :

1800-58-88-99

Tel : (+84 8) 3910 5465

Electrolux Vietnam Co., Ltd

Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower,

10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward, HCM city,

Vietnam

Office Tel : (+84 8) 3910 5465

Office Fax : (+84 8) 3910 5470

Email : vncare@electrolux.com

EHG8235BF EHG9335BF
EHG8255BF EHG9355BF
EHG8256MF EHG9356MF
EHG8276BF EHG9367MF
EHG8267MF EHG9377MF



TH เต่าแก๊ส

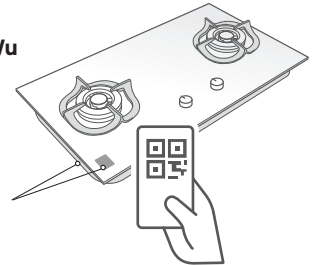
คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของท่านได้แล้ววันนี้

อัปเดตบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ข้อควรระวัง
ด้านความปลอดภัย และข้ออุปสรรคเสริม

1. เปิดแอปกล้องบนสมาร์ตโฟน ของท่านและสแกน คิวอาร์โค้ด

คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียนผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่
ด้านบนหรือใต้ผลิตภัณฑ์
ของท่าน



2. แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์เพื่อเปิดแบบฟอร์ม การลงทะเบียน

3. กรอกรายละเอียดของท่านให้ครบถ้วนและสนุกไปกับ บริการที่จะทำให้ชีวิตท่านง่ายขึ้น



Electrolux

คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	1
รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	3
คำแนะนำในการติดตั้ง.....	7
การใช้งาน.....	10
การดูแลรักษา.....	13
ข้อกำหนดทางเทคนิค.....	16
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา.....	16
เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน.....	17

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการะท่าน

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเตาประกอบอาหารจากอีเลคโทรลิกซ์

ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับประสบการณ์ระดับมืออาชีพและนวัตกรรมที่สั่งสมมาเป็นเวลาหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการออกแบบให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัยโดยคำนึงถึงท่านเป็นหลัก เพื่อให้เมื่อใดก็ตามที่ท่านใช้งานผลิตภัณฑ์ ท่านจะมั่นใจได้ว่าท่านจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

ขอต้อนรับสู่อีเลคโทรลิกซ์

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

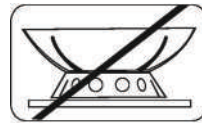
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้
- ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่กันเปลวไฟ แผ่นหิน กันระหว่างกระถางกับขาตั้งกระถาง เพราะอาจทำให้เกิดเสียหายได้ (รูปที่ 1)
- ห้ามถอดขาตั้งกระถาง และวางขาตั้งภาชนะก้นลึกที่ไม่ใช่ของอิเล็กทรอนิกส์ครอบหิวเตาไว้ เพราะจะทำให้เปลวไฟแรงขึ้นและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวกระถางได้ (รูปที่ 2)
- ห้ามใช้หม้อหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้ขาตั้งภาชนะโค้งงอและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวกระถางได้ (รูปที่ 3)
- วางกระถางให้อยู่ตรงกลางหิวเตาเพื่อให้น้ำมันคอง และเพื่อไม่ให้หิวเตาร้อนจนเกินไป (รูปที่ 4)
- ใช้เฉพาะขาตั้งที่ให้มาหรือขาตั้งที่แนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (รูปที่ 5)
- ขาตั้งภาชนะก้นลึกใช้สำหรับวางภาชนะก้นลึก และขาตั้งแบบอื่นๆ ใช้สำหรับวางหม้อหรือภาชนะก้นแบน
- เตาแก๊สนี้ใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ต้องไม่ใช่เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำให้น้ำเดือด ตัวเสื่อผ้า ฯลฯ แห่ง เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- หากเกิดแก๊สรั่ว ให้ปิดแก๊สทันที เปิดหน้าต่างทุกบานเพื่อระบายอากาศ และติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามเปิด/ปิดสวิตช์ไฟ จุดไม้ขีดไฟ สูบบุหรี่ย หรือจุดไฟแช็กโดยเด็ดขาด
- ห้ามต่อแก๊สกับท่อไวนิล เพราะท่อไวนิลอาจอ่อนตัวลงเนื่องจากความร้อน ให้ใช้เฉพาะท่ออย่างเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปิดลูกบิดจุดไฟแล้วและปิดวาล์วที่ถึงแก๊สทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
- อย่าสัมผัสหิวเตา ขาตั้งกระถาง ฯลฯ ทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ เพราะท่านอาจได้รับอันตรายจากไฟลวกได้
- ตรวจสอบว่าท่ออย่างไม่ได้สัมผัสหิวเตาหรือถูกกับอยู่ที่เตา
- เมื่อต่อท่ออย่างเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องขันที่รัดท่อนให้แน่น
- ขาตั้งกระถางบริเวณที่สัมผัสหรือใกล้เปลวไฟจะมีการเปลี่ยนสีหลังใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

⚠ คำเตือน

- ในกรณีที่ใช้เตาแล้วเปลวไฟดับเอง ให้หม้อลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด และปล่อยไว้อย่างน้อย 1 นาที อย่าพยายามจุดหิวเตาทันทีสำหรับหิวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) หากหม้อลูกบิดเพื่อเปิดเตานานถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดใช้งานแล้วเปิดประตูหรือช่องระบายอากาศและรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายท่อต่อแก๊สหลุด ให้ใช้ลวดเส้นเล็กๆ หรือเข็มหมุดเข้าไปในรูและทำความสะอาดปลายท่อ



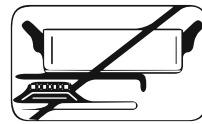
รูปที่ 1



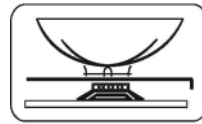
รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4



รูปที่ 5

ข้อควรระวัง:

การใช้เตาแก๊สจะส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และเขม่าควันในห้องที่ติดตั้งเตาแก๊ส ตรวจสอบให้แน่ใจว่าในห้องครัวมีการระบายอากาศที่ดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีการใช้งานผลิตภัณฑ์

อาจจำเป็นต้องติดตั้งระบบระบายอากาศเพิ่มเติมหากมีการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ต่อเนื่องเป็นเวลานาน ยกตัวอย่างเช่น การเพิ่มประสิทธิภาพการระบายอากาศด้วยระบบเครื่องกล (หากมี) หรือการระบายอากาศเพิ่มเติม เพื่อถ่ายเทไอเสียจากการเผาไหม้ที่ออกสู่ภายนอกอาคารได้อย่างปลอดภัย พร้อมทั้งมีการหมุนเวียนอากาศภายในห้อง เป็นต้น

โปรดติดต่อช่างผู้ชำนาญการเพื่อติดตั้งระบบระบายอากาศเพิ่มเติม

คลาสของเครื่องใช้นี้: คลาส 3

คำแนะนำเหล่านี้จะใช้ได้เฉพาะเมื่อมีสัญลักษณ์ประเทศปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้เท่านั้น

ถ้าไม่มีสัญลักษณ์ประเทศปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้ ท่านต้องปฏิบัติตามคำแนะนำทางเทคนิคซึ่งจะมีคำแนะนำที่สำคัญเกี่ยวกับการดัดแปลงเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับสภาพการใช้งานในประเทศของท่าน

ก่อนติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเงื่อนไขในการจัดจำหน่ายแก๊สในห้องของท่าน (ลักษณะแก๊สและแรงดันแก๊ส) และการปรับแต่งเครื่องใช้สอดคล้องกันหรือไม่

เงื่อนไขในการปรับแต่งเครื่องใช้นี้จะระบุอยู่บนป้าย (หรือฉลากแสดงข้อมูล)

เครื่องใช้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์กำจัดเขม่าควัน ซึ่งควรได้รับการติดตั้งและเชื่อมต่อตามข้อกำหนดในการติดตั้งในปัจจุบัน

ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษกับข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการระบายอากาศ

หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะทำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินหน้าเตา

การใช้แผงกันเตาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้

ไม่ควรใช้แผงกันเตา

การใช้เตาแก๊สจะส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และเขม่าควันในห้องที่ติดตั้งเตาแก๊ส

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวระบายอากาศได้ดี โดยเฉพาะขณะกำลังใช้งานเตา ควรเปิดประตูและหน้าต่างทิ้งไว้ และเปิดอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ (เครื่องดูดควัน)

หากมีการเปิดเตาแก๊สโดยใช้ไฟแรงเป็นเวลานาน อาจต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม เช่น เปิดหน้าต่างหรือเพิ่มประสิทธิภาพการระบายอากาศ เช่น เพิ่มระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน

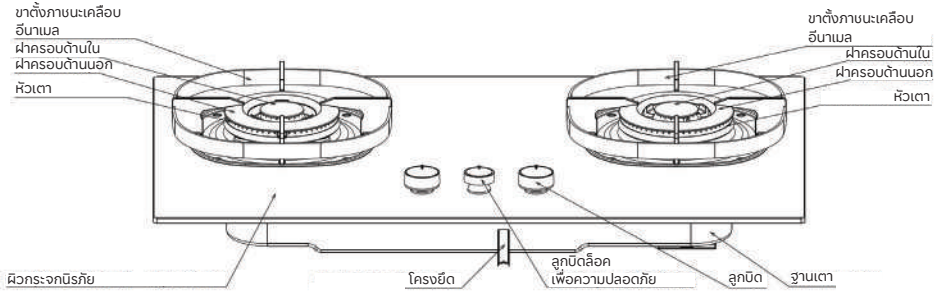


ข้อควรระวัง:

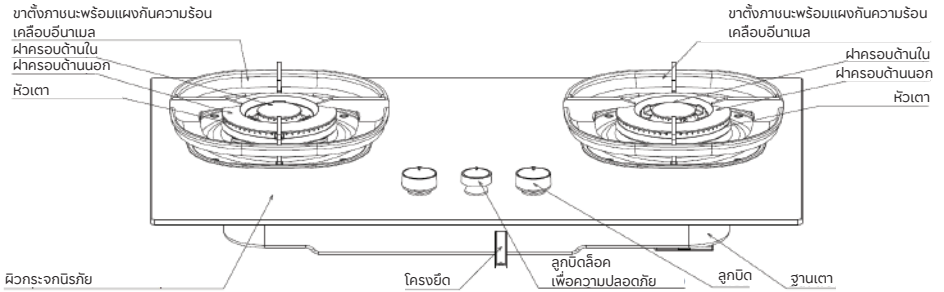
ในกรณีที่ผิวกระจกเกิดรอยร้าว:

- ปิดหิวเตาทั้งหมดและขจัดลวดไฟฟ้าทันที แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเตา
- ห้ามสัมผัสผิวเตา
- ห้ามใช้งานเตา

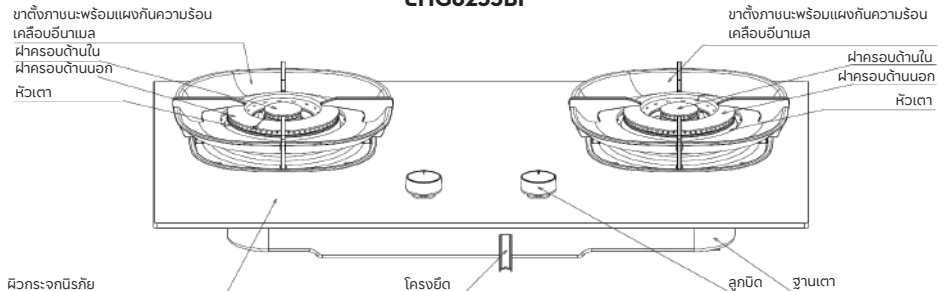
รายละเอียดผลิตภัณฑ์



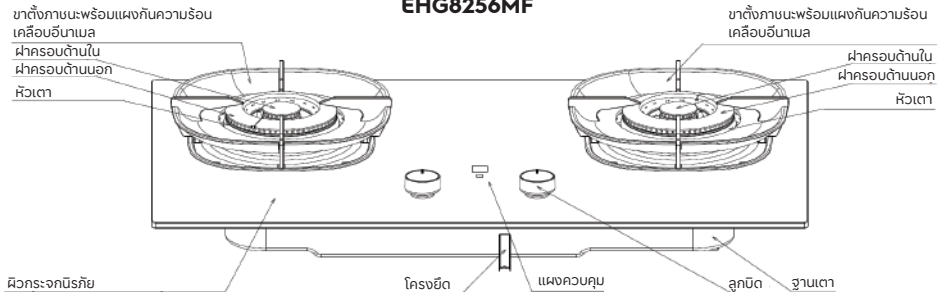
EHG8235BF



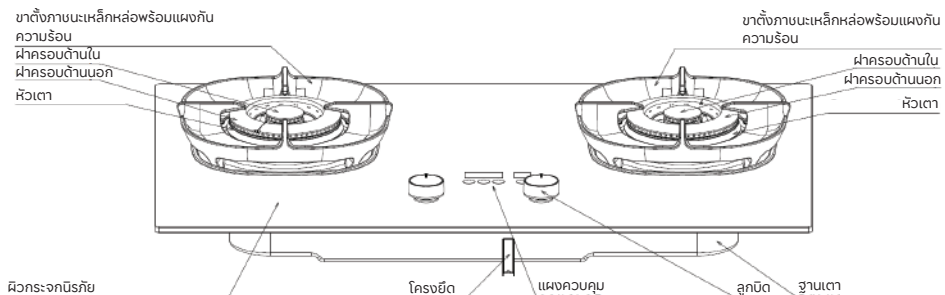
EHG8255BF



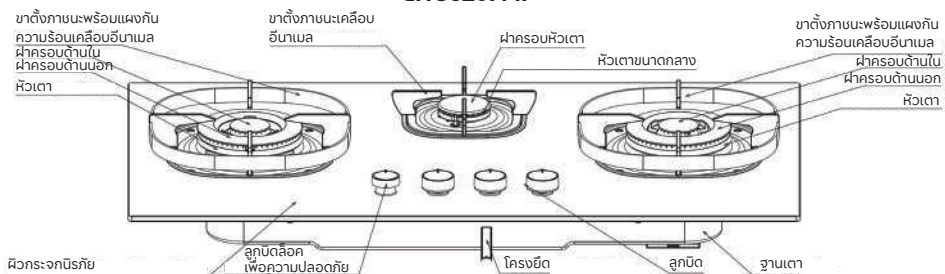
EHG8256MF



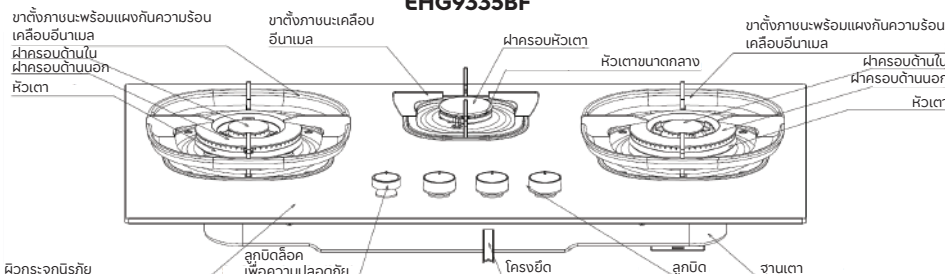
EHG8276BF



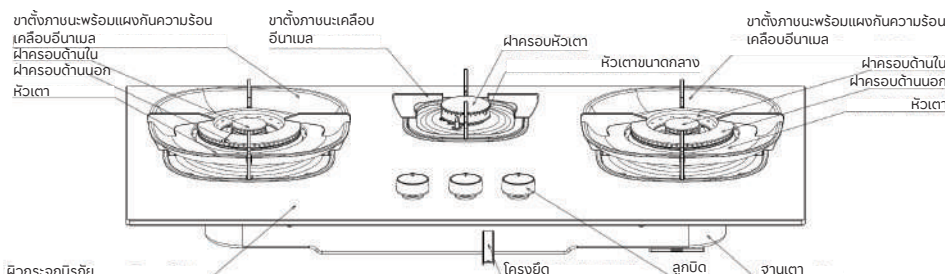
EHG8267MF



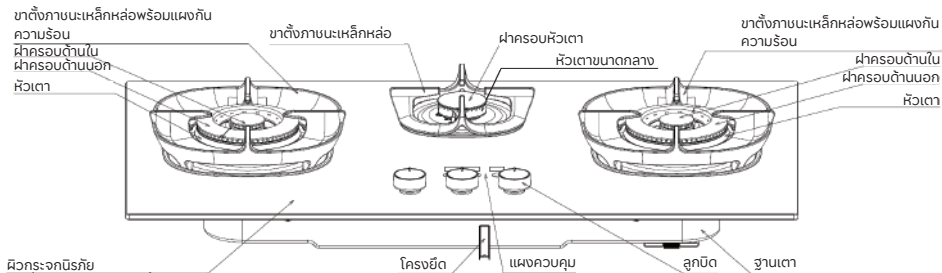
EHG9335BF



EHG9355BF



EHG9356MF

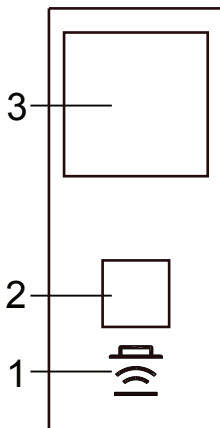


EHG9367MF และ EHG9377MF

ขาตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อน

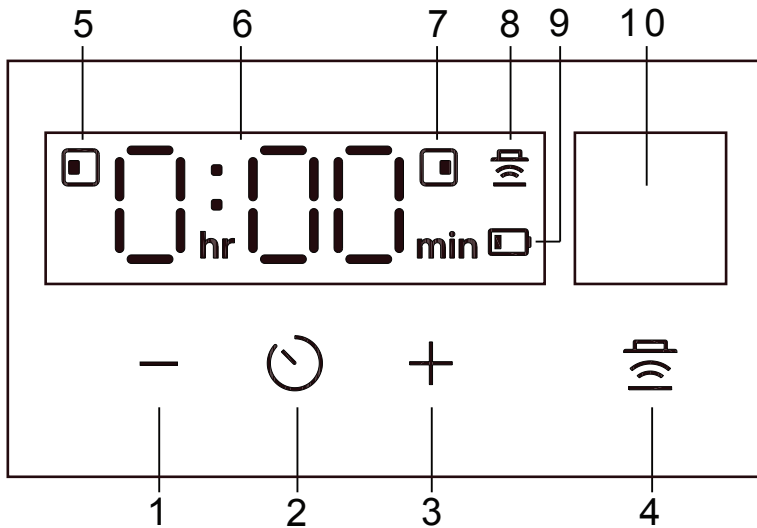
ขาตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อนจะช่วยลดการสูญเสียความร้อนและให้ความร้อนได้ดียิ่งขึ้นในขณะที่ปรุงอาหาร เหมาะสำหรับเมนูอาหารที่ยอดเยียมไม่ว่าจะเป็นซूप ซอส หรือแม้กระทั่งการผัด ขาตั้งภาชนะทรงโค้งจะช่วยครอบเปลวไฟและทำให้เปลวไฟพุ่งตรงไปที่ก้นกระทะ ขาตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อนช่วยให้ก้นปรุงอาหารได้รวดเร็วยิ่งขึ้นและใช้พลังงานน้อยกว่าผลิตภัณฑ์รุ่นอื่นๆ ที่ผ่านมา ทำให้ก้นปรุงเมนูอาหารที่แสนอร่อยได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังช่วยลดค่าแก๊สได้อีกด้วย

รูปแบบของแผงควบคุม (สำหรับ EHG8276BF)



	ช่องเซ็นเซอร์และจอแสดงผล	ฟังก์ชัน
1		สำหรับเปิดใช้งานและปิดใช้งานโหมดตั้งค่าด้วยตัวเอง ของฟังก์ชัน Hob2Hood
2		ไฟแสดงสถานะสีแดง
3		ตัวรับสัญญาณอินฟราเรดของ Hob2Hood

รูปแบบของแผงควบคุม (สำหรับ EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF)

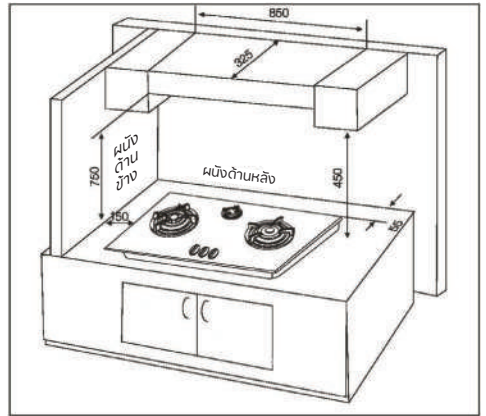


ช่องเซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน
1 -	ลดเวลา
2 🕒	ตั้งค่าฟังก์ชันตัวจับเวลา
3 +	เพิ่มเวลา
4 📶	สำหรับเปิดใช้งานและปิดใช้งานโหมดตั้งค่าด้วยตัวเอง ของฟังก์ชัน Hob2Hood

จอแสดงผล	คำอธิบาย
5 ◻	ฟังก์ชันตั้งเวลาปิดสำหรับหิวเตาด้านซ้ายทำงาน
6 0:00	เวลาของฟังก์ชันตัวจับเวลา
7 ◻	ฟังก์ชันตั้งเวลาปิดสำหรับหิวเตาด้านขวาทำงาน
8 📶	เปิดใช้งานฟังก์ชัน Hob2Hood
9 🔋	พลังงานแบตเตอรี่ต่ำ
10 📶	ตัวรับสัญญาณอินฟราเรดของ Hob2Hood

คำแนะนำในการติดตั้ง

- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งบอกตำแหน่งของวาล์วที่ใช้ปิดแก๊สและวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรจุภัณฑ์ออกจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจากการเกิดไฟไหม้หรือควัน
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขั้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูลและสอดคล้องกับกฎหมายอัคคีภัยแห่งชาติ
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้ผ้ามาปลิวมาเหนือเตา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ติดตั้งถึงแก๊สและปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูเสียบปลั๊กไฟ ขณะทำการติดตั้ง
- อย่าติดตั้งเตาอื่นๆ ติดกับเตานี้ ตรวจสอบด้านล่างของเคาน์เตอร์ว่าไม่มีสิ่งใดยื่นออกมาขวางทางติดตั้งหัวเตา และผิวเคาน์เตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของตัวเตาได้
- ตรวจสอบว่าตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระนาบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตัวตู้ต้องเจาะรูเพื่อระบายอากาศ และต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายอากาศนี้
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตานี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องดูดควันนั้นๆ แต่โดยปกติจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 750 มม. (30 นิ้ว) ระหว่างผิวเตากับตู้ด้านบน ผังด้านบนบนหรือเครื่องดูดควัน (รูปที่ 6)
- ตู้ด้านบนที่ติดตั้งเหนือเตาจะต้องมีความลึกไม่เกิน 325 มม. (13 นิ้ว) (รูปที่ 6)
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับผังก้านหลังอย่างน้อย 55 มม. (รูปที่ 6)

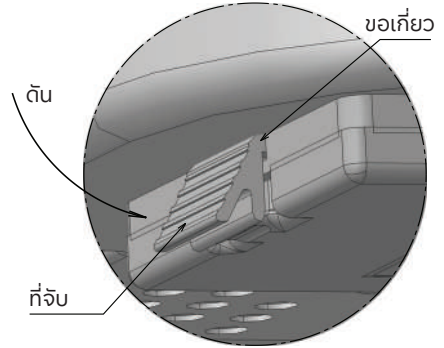


รูปที่ 6 (หน่วยเป็น มม.)

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

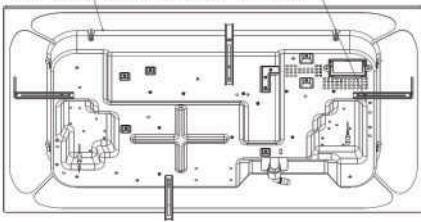
ช่องใส่แบตเตอรี่

- หากแบตเตอรี่หมด ปรากฏไฟอ่อน หรือไฟแจ้งเตือนแบตเตอรี่ต่ำปรากฏ (สำหรับ EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF) ให้เปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
- สำหรับผลิตภัณฑ์รุ่น EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF หากต้องการเปิดช่องใส่แบตเตอรี่ ให้กดมือจับเพื่อปลดขอเกี่ยว จากนั้นตรวจสอบขั้ว +/- ของช่องใส่แบตเตอรี่เพื่อติดตั้งแบตเตอรี่อัลคาไลน์ 2 ก้อน (เพื่อให้มั่นใจถึงการเชื่อมต่อแบตเตอรี่ที่แน่นหนา ช่องใส่แบตเตอรี่นี้ใช้ขั้วต่อที่มีความยืดหยุ่นสูง หากต้องการใส่แบตเตอรี่ให้เอียงก้อนแบตเตอรี่แล้วใส่ขั้วลบก่อน จากนั้นจึงดันแบตเตอรี่อีกด้านให้ล็อกเข้าที่)
- ช่องใส่แบตเตอรี่จะอยู่ในตำแหน่งตามภาพ ให้เปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่โดยใส่ขั้วให้ถูกต้องตามภาพ



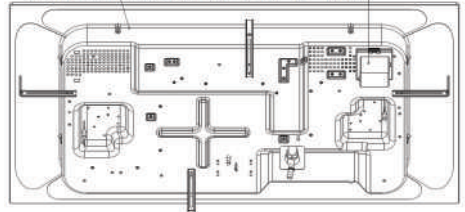
คำเตือน: โปรดนำแบตเตอรี่ออกหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

ด้านหน้า ขนาดแบตเตอรี่ "D" 1.5 โวลต์



**EHG8235BF, EHG8255BF, EHG8256MF
EHG8276BF, EHG9335BF, EHG9355MF
EHG9356MF**

ด้านหน้า 2 x ขนาดแบตเตอรี่ "D" 1.5 โวลต์

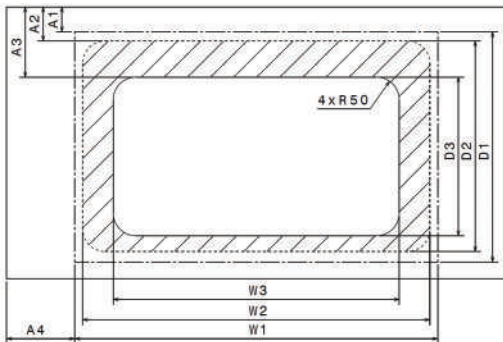


EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF

ขั้นตอนในการติดตั้ง

- ก่อนติดตั้ง ให้ตรวจสอบจุดที่จะติดตั้งว่าได้เว้นระยะห่างของตัวเตาจากวัสดุที่ติดไฟได้แล้ว และหากจำเป็น ให้บุผิววัสดุที่ติดกับเตาตามข้อแนะนำที่กำหนดเตรียมก่อนแก๊สมาที่จุดติดตั้งให้เรียบร้อย
- เจาะช่องบนเคาน์เตอร์โดยใช้แม่แบบกระดาษแข็งที่ให้มากับบรรจุภัณฑ์หรือเจาะตามขนาดที่กำหนดในรูปที่ 7-1
- นำตัวเตาออกจากกล่อง
- ติดตั้งเตาลงในช่องที่เจาะไว้
- ต่อแก๊สเข้าเตา เปิดแก๊สแล้วตรวจสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ โดยใช้น้ำสบู่ถูบริเวณโดยรอบข้อต่อ

- ตรวจสอบการใช้งาน โดยกดลูกบิดควบคุมการทำงานแล้วหมุนไปที่ไฟแรงสุดเพื่อจุดเตาแก๊ส หัวเตาจะติดไฟ หมุนปรับเปลวไฟให้ได้ระดับตามที่ต้องการ สำหรับการใช้งานครั้งแรก อาจต้องทำซ้ำเช่นนี้หลายครั้ง (เพื่อไล่อากาศออกจากท่อแก๊ส) และไม่จำเป็นต้องปรับแต่งอย่างอื่นอีก หากมีปัญหาในการใช้งาน ให้ทำตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานหรือตารางข้อแนะนำในการแก้ไขปัญหา
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ ถ้าปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วยังไม่ได้ผลตามที่ต้องการ ให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโทรลิกซ์



ภาพตัดขวาง		
	EHG82* ซีรีส์	EHG93* ซีรีส์
ความกว้างของกระจก (W1)	800 มม.	900 มม.
ความลึกของกระจก (D1)	508 มม.	520 มม.
ความกว้างสูงสุดของช่องที่ตัดไว้ (W2)	765 มม.	865 มม.
ความลึกสูงสุดของช่องที่ตัดไว้ (D2)	465 มม.	480 มม.
ความกว้างต่ำสุดของช่องที่ตัดไว้ (W3)	630 มม.	700 มม.
ความลึกต่ำสุดของช่องที่ตัดไว้ (D3)	350 มม.	405 มม.
ระยะห่างต่ำสุดระหว่างกระจกกับผนังด้านหลัง (A1)	55 มม.	55 มม.
ระยะห่างต่ำสุดระหว่างช่องที่ตัดไว้สูงสุดกับผนังด้านหลัง (A2)	75 มม.	75 มม.
ระยะห่างต่ำสุดระหว่างช่องที่ตัดไว้ต่ำสุดกับผนังด้านหลัง (A3)	155 มม.	119 มม.
ระยะห่างต่ำสุดระหว่างกระจกกับผนังด้านข้าง (A4)	150 มม.	150 มม.

รูปที่ 7-1

ช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้ง

- หัวเตา (ด้านล่าง) ที่มีขนาดเล็กลง รวมทั้งขอบกระจกที่ยื่นออกมามากขึ้น และโครงยึดจะช่วยทำให้สามารถติดตั้งลงในช่องเจาะเดิมบนเคาน์เตอร์ได้ง่ายขึ้น โดยไม่จำเป็นต้องแปลงแก้ไขเพิ่มเติม
- ในกรณีที่เป็นการเปลี่ยนทดแทนของเดิม โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องที่ตัดไว้ไม่เกินขนาดที่กำหนด ดังแสดงในรูปที่ 7.1 และตารางข้อมูลด้านล่าง
- ยึดเตาแก๊สไว้ด้วยโครงยึดที่ให้มาพร้อมผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันไม่ให้เตาแก๊สขยับไปมา ดังรูปที่ 7-2

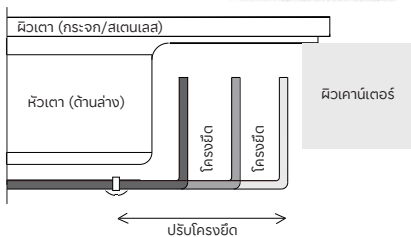
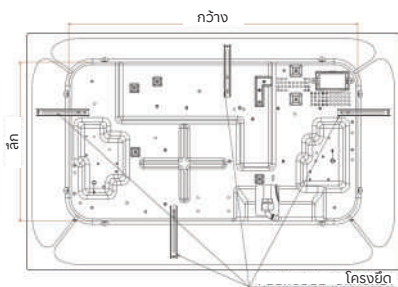
คำเตือน:

ตรวจสอบข้อมูลแผ่นป้ายเพื่อให้แน่ใจว่าเตาสามารถเข้ากับแก๊สประเภทที่ท่านใช้อยู่ได้

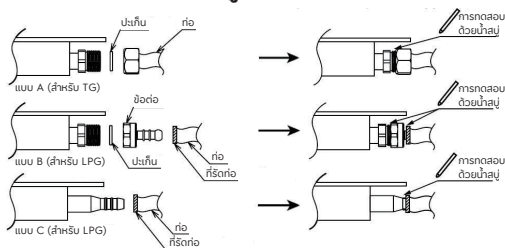


ขั้นตอนการทดสอบด้วยน้ำสบู่

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



รูปที่ 7-2

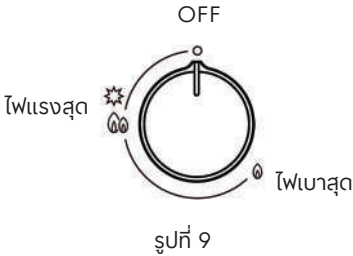


รูปที่ 8

การใช้งาน

การจุดเตา

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



ปิดแก๊สโดยหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งได้ยินเสียงดังคลิกและเข็มชี้ที่ลูกบิดอยู่ที่ตำแหน่ง "0"

4. ในการจุดเตา ให้จับที่ลูกบิดและกดลงค้างไว้ 2-3 วินาที หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งไฟแรงสุด 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 ปล่อยให้เตาทิ้งไว้อย่างน้อย 1 นาที ก่อนที่จะพยายามเปิดเตาใหม่อีกครั้ง

ระบบล็อกเพื่อความปลอดภัย (สำหรับ EHG8235BF, EHG8255BF, EHG9335BF และ EHG9355BF) ใช้งานฟังก์ชันล็อกเพื่อความปลอดภัยเพื่อปิดหัวเตาทั้งหมดพร้อมกัน ใช้ฟังก์ชันนี้หากมีเด็กอยู่ในบ้าน หรือในกรณีที่ต้องปิดหัวเตาทั้งหมดโดยทันที



หากต้องการล็อกควาล์วแก๊ส:

กดลูกบิดล็อกเพื่อความปลอดภัย

หัวเตาทั้งหมดที่ทำงานอยู่จะปิดการทำงาน เตาจะถูกล็อก

หากต้องการปลดล็อกควาล์วแก๊ส:

หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานของทั้งหมดไปที่ตำแหน่งปิด

กดลูกบิดล็อกเพื่อความปลอดภัยแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาจนสุด ควาล์วแก๊สจะเปิด

ในตอนนี้คุณสามารถใช้งานเตาแก๊สได้ตามปกติ

! สิ่งสำคัญ:

สำหรับรุ่น EHG8235BF, EHG8255BF, EHG9335BF และ EHG9355BF โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าเปิดใช้งานฟังก์ชันล็อกเพื่อความปลอดภัย (ลูกบิดล็อกเพื่อความปลอดภัยอยู่ในตำแหน่งกดลง) ก่อนการใช้งานเตาแก๊ส การใช้งานฟังก์ชันล็อกเพื่อความปลอดภัยจะไม่ล็อกการจุดเตา แต่จะเป็นเพียงการล็อกควาล์วแก๊สเท่านั้น

ตัวจับเวลานับถอยหลัง (สำหรับ EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF)

ใช้ตัวจับเวลานับถอยหลัง เพื่อตั้งเวลาทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้งของหิวเตาภาชนะก้นลึก **ตั้งเวลาที่ตัวจับเวลานับถอยหลังหลังจากเปิดหิวเตาภาชนะก้นลึกแล้ว โปรดจำไว้ว่าจะสามารถใช้ฟังก์ชันตัวจับเวลานับถอยหลังกับหิวเตาภาชนะก้นลึกเท่านั้น**

- การปรับตั้งหิวเตาภาชนะก้นลึก: แตะที่ **๑** ซ้ำๆ จนกระทั่งไฟแสดงสถานะของหิวเตาภาชนะก้นลึกที่ต้องการแสดงขึ้นมา
- วิธีเปิดใช้ตัวจับเวลานับถอยหลัง: แตะที่ **+** หรือ **-** ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา (**0-3:00**) หลังจากเวลาครบ ตัวจับเวลาจะนับเวลาถอยหลัง
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกหิวเตาภาชนะก้นลึกที่มีสัญลักษณ์ **๑** ไฟแสดงสถานะของหิวเตาภาชนะก้นลึกจะติดสว่าง ส่วนแสดงผลจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่
- การเปลี่ยนตัวจับเวลานับถอยหลัง: เลือกหิวเตาภาชนะก้นลึกโดยแตะที่ **+** หรือ **-**
- การหยุดฟังก์ชันตัวจับเวลา: เลือกหิวเตาภาชนะก้นลึกที่มีสัญลักษณ์ **๑** แตะ **-** หรือ แตะปุ่ม **๑** ค้างไว้ 3 วินาที เวลาที่เหลือจะนับถอยหลังจนถึง **0:00** ไฟแสดงสถานะของหิวเตาภาชนะก้นลึกจะดับลง หรือปิดหิวเตาภาชนะก้นลึกโดยตรง
- เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและ **0:00** จะกะพริบ หิวเตาภาชนะก้นลึกจะดับ
- การเปิดใช้งานฟังก์ชันตัวจับเวลาอีกครั้ง หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง "0" (รูปที่ 9) จากนั้นให้เปิดหิวเตาภาชนะก้นลึกอีกครั้ง

สิ่งสำคัญ!

ผลิตภัณฑ์รุ่น EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF จะใช้แหล่งจ่ายไฟ DC
เมื่อไฟแสดงสถานะ **๑** บนแผงควบคุมติดสว่าง ฟังก์ชันตัวจับเวลานับถอยหลังจะปิดการทำงาน เปลี่ยนแบตเตอรี่โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง ใช้แบตเตอรี่อัลคาไลน์เพื่อให้มั่นใจถึงอายุการใช้งานของแบตเตอรี่

คำเตือน

อย่าปล่อยให้ห้องครัวทิ้งไว้โดยไม่มีใครดูแลขณะประกอบอาหาร

Hob2Hood (สำหรับ EHG8276BF, EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF)

เป็นฟังก์ชันอัตโนมัติขั้นสูงซึ่งเชื่อมต่อเตาเข้ากับเครื่องดูดควันแบบพิเศษ ทั้งเตาและเครื่องดูดควันมีตัวรับสัญญาณอินฟราเรด ระบบจะปรับความเร็วของพัดลมโดยอัตโนมัติให้เหมาะกับประเภทและจำนวนของหิวเตาที่ใช้งาน นอกจากนี้ ที่นี่ยังสามารถสั่งงานพัดลมด้วยตัวเองจากเตาโดยตรงได้

สิ่งสำคัญ!

ระบบรีโมทคอนโทรลของเครื่องดูดควันส่วนใหญ่จะถูกปิดการทำงานไว้เป็นค่าเริ่มต้นแรก เปิดใช้งานก่อนใช้งานฟังก์ชันนี้ สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดอ้างอิงคู่มือการใช้งานเครื่องดูดควัน

การใช้งานฟังก์ชันนี้โดยอัตโนมัติ (สำหรับ EHG-8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF)

หากต้องการให้ฟังก์ชันนี้ทำงานโดยอัตโนมัติ ให้หมุนลูกบิดเตาแก๊สด้านใดด้านหนึ่งทวนเข็มนาฬิกา เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Hob2Hood ไฟแสดงสถานะ **๓** บนแผงควบคุมจะติดสว่าง โฟนเครื่องดูดควันจะติดสว่างและพัดลมจะทำงาน ดังนี้:

พัดลมจะทำงานด้วยความเร็วต่ำหากหิวเตาขนาดกลางทำงาน

พัดลมจะทำงานด้วยความเร็วปานกลางหากเปิดใช้งานหิวเตาภาชนะก้นลึกด้านใดด้านหนึ่ง (โดยมี/ไม่มีหิวเตาขนาดกลาง)

พัดลมจะทำงานด้วยความเร็วสูงหากหิวเตาภาชนะก้นลึกทั้งสองด้านหรือหิวเตาทั้งหมดทำงาน

เมื่อปิดหิวเตาทั้งหมด ไฟแสดงสถานะ **๓** บนแผงควบคุมจะกะพริบและดับลงเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 นาที นอกจากนี้ พัดลมเครื่องดูดควันและไฟต่างๆ จะดับลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 นาที

การใช้งานฟังก์ชันนี้โดยอัตโนมัติ (สำหรับ EHG8276BF)

หากต้องการให้ฟังก์ชันนี้ทำงานโดยอัตโนมัติ ให้หมุนลูกบิดเตาแก๊สด้านใดด้านหนึ่งทวนเข็มนาฬิกา หลังจากนั้น ฟังก์ชัน Hob2Hood จะทำงาน ไฟแสดงสถานะสีแดงบนแผงควบคุมจะติดสว่าง ไฟที่เครื่องดูดควันจะติดสว่างและพัดลมเครื่องดูดควันจะทำงานด้วยความเร็วปานกลาง เมื่อปิดหัวเตาทั้งหมด ไฟแสดงสถานะสีแดงบนแผงควบคุมจะกะพริบและดับลงเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 นาที นอกจากนี้ พัดลมเครื่องดูดควันและไฟต่างๆ จะดับลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 นาที

การใช้งานฟังก์ชันนี้แบบตั้งค่าด้วยตัวเอง

ท่านยังสามารถใช้งานฟังก์ชันนี้ได้แบบตั้งค่าด้วยตัวเอง เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน Hob2Hood ในขณะที่เปิดใช้งานหัวเตาด้านใดด้านหนึ่งอยู่ ให้กดปุ่ม **III** บนแผงควบคุม เพื่อปรับความเร็วพัดลมตามลำดับ
ความเร็ว 1 > ความเร็ว 2 > ความเร็ว 3 >...>
เร่งความเร็ว > ปิด > ช้า

ปิดการใช้งานฟังก์ชัน Hob2Hood

ปิดการทำงานอัตโนมัติของฟังก์ชันนี้และท่านสามารถควบคุมความเร็วของพัดลมได้จากเครื่องดูดควันเท่านั้น เมื่อปิดการใช้งานฟังก์ชันนี้ การเปิดหัวเตาจะไม่ทำให้เครื่องดูดควันทำงาน หากต้องการยกเลิกการใช้งาน ให้หมุนลูกบิดเตาแก๊สด้านใดด้านหนึ่งทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นกดปุ่ม **III** ค้างไว้ 3 วินาที ไฟแสดงสถานะ **III** (สำหรับ EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF) หรือ ไฟแสดงสถานะสีแดง (สำหรับ EHG8276BF) จะดับลง

ปิดการใช้งานฟังก์ชัน Hob2Hood

หมุนลูกบิดเตาแก๊สด้านใดด้านหนึ่งทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นกดปุ่ม **III** ค้างไว้ 3 วินาที ไฟแสดงสถานะ **III** (สำหรับ EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF) หรือ ไฟแสดงสถานะสีแดง (สำหรับ EHG8276BF) จะดับลง

การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือกระทะที่มีขนาดกันที่เหมาะสมกับขนาดหัวเตา เพื่อไม่ให้เปลวไฟลามออกมาล้นหม้อหรือกระทะ (ดูตารางที่ 1)
- และขอแนะนำให้หรี่ไฟลงทันทีที่น้ำเริ่มเดือด เพื่อที่น้ำจะได้ไม่เดือดจนล้นหม้อ

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางต่ำสุด	เส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุด
หัวเตาขนาดกะทัดรัด	120 มม.	280 มม.
หัวเตาขนาดกลาง	120 มม.	260 มม.

ตาราง 1

การเลือกหัวเตา

- หัวเตาขนาดกลางใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องใช้ไฟต่ำ เคี้ยว หรือใช้เวลายาวนาน
- หัวเตาขนาดกะทัดรัดใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการให้ร้อนเร็วด้วยภาชนะก้นลึกหรือกระทะขนาดใหญ่

หมายเหตุ:

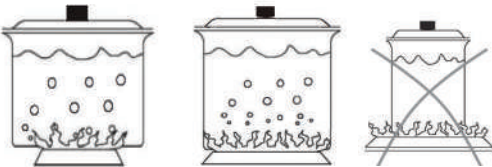
โปรดทราบว่า การใช้กระทะที่มีก้นกว้างจะทำอาหารได้เร็วกว่ากระทะก้นแคบ

ควรใช้หม้อที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะไม่เล็กจนเกินไป สำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใส่น้ำ เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนล้นกระทะออกมาได้

ไม่ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไปเมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตาเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย ดังแสดงในรูปที่ 12

ขอแนะนำให้ปิดฝาหม้อตุ๋น และทันทีที่น้ำเดือด ให้หรี่ไฟลงให้อยู่ในระดับเดือดปานกลาง



รูปที่ 12

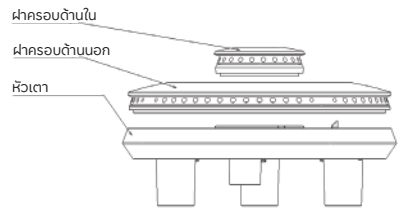
การดูแลรักษา

ฝัวงระจก

- ฝัวงระจกที่มีคราบฝังแน่น ให้ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าไมล่อนหรือครีมทำความสะอาด (Creamed Powder Cleansers) ขัดออกแรงๆ หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดอีนามัล โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำของผู้ผลิตอย่างเคร่งครัด
- แต่ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงขัดทำความสะอาด ฝอยขัดหม้อ หรือแว็กซ์ขัดมัน
- ห้ามใช้ฝัวงระจกของเตาเป็นโต๊ะทำงาน

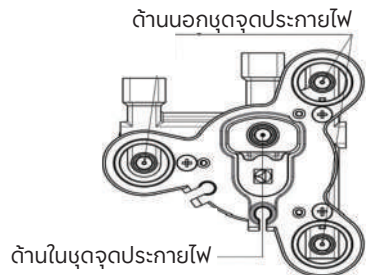
ฝักรอบหัวเตาและหัวเตา

- ฝักรอบและหัวเตาสามารถยกออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- ดูให้แน่ใจว่าฝักรอบและหัวเตาแห้งดีแล้วหลังจากทำความสะอาดหรือเมื่อมีอาหารหก
- เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ต้องดูให้แน่ใจว่ารูแก๊สไม่อุดตัน (รูปที่ 13 และ 14)



รูปที่ 13

หลังจากทำความสะอาดแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝักรอบหัวเตากลับเข้าตำแหน่งอย่างถูกต้องแล้ว หลังจากทำความสะอาด เมื่อใส่ฝักรอบและหัวเตากลับเข้าที่ จะต้องระวังอย่าให้กระทะกุดจุดประกายไฟ เพราะอาจทำให้จุดจุดประกายไฟแตกได้และอาจเกิดปัญหาเมื่อจุดไฟ



รูปที่ 14

หมายเหตุ:

เมื่อใส่ฝาครอบและหัวเตากลับเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่กลับในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว

คำเตือน

อย่าฉีตพ่นสเปรย์ไกล์ๆ เตาขณะกำลังใช้งาน แก็สบางชนิดอาจเปลี่ยนสถานะเมื่อได้รับความร้อนและเกิดเป็นไอระเหยที่มีฤทธิ์กัดกร่อนวัสดุบางอย่างได้

ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มาเก็บไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใต้เตา

อย่าเก็บของไว้ใต้เตาในระยะ 50 มม.

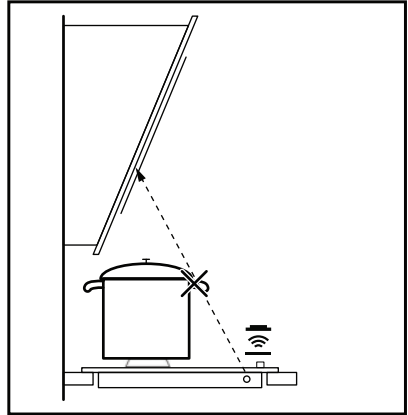
อย่าแตะที่หัวจุดไฟขณะกำลังติดไฟที่หัวเตา

ในกรณีที่ติดตั้งเตานี้ไว้ในเรือหรือรถพ่วงตุ๊นอน อย่าใช้เตานี้เป็นฮีตเตอร์

เคล็ดลับและข้อแนะนำสำหรับฟังก์ชัน Hob2Hood

เมื่อท่านใช้งานเตาที่มีฟังก์ชัน Hob2Hood:


- ปกป้องแผงควบคุมเครื่องดูดควันจากแสงแดดโดยตรง
- อย่าวางไฟฮาโลเจนบนแผงควบคุมเครื่องดูดควัน
- อย่าปิดคลุมแผงควบคุมเตา
- อย่าให้มีสิ่งกีดขวางสัญญาณระหว่างเตาและเครื่องดูดควัน (ตัวอย่างเช่น ด้วยมือหรือมือจับเครื่องครัว) (เครื่องดูดควันในภาพนี้เป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น)

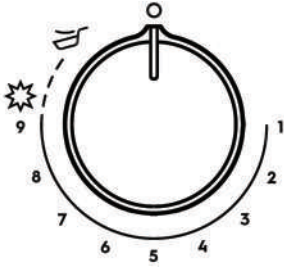


สิ่งสำคัญ!

อาจเกิดกรณีที่ผลิตภัณฑ์อื่นซึ่งควบคุมด้วยรีโมทปิดกั้นสัญญาณ เพื่อป้องกันกรณดังกล่าว ห้ามใช้งานรีโมทคอนโทรลของผลิตภัณฑ์และเตาพร้อมกัน


เครื่องดูดควันที่มีฟังก์ชัน Hob2Hood

หากต้องการค้นหาเครื่องดูดควันทุกรุ่นที่มีการทำงานร่วมกับฟังก์ชันนี้ โปรดดูที่เว็บไซต์สำหรับลูกค้าของเรา เครื่องดูดควันของอีเลคโทรลักซ์ที่ทำงานกับฟังก์ชันนี้ต้องมีสัญลักษณ์ 



ลูกบิด StepFlame

ลูกบิด StepFlame ช่วยให้ท่านสามารถควบคุมเปลวไฟถึง 3 ตำแหน่งได้อย่างแม่นยำด้วยลูกบิดแบบขั้นบันไดซึ่งจะล็อกเข้าที่เมื่อท่านปรับความแรงไฟ ซึ่งจะช่วยให้ได้เปลวไฟและความร้อนในระดับเดียวกันทุกครั้งที่ใช้งานเหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใช้เทคนิคต่างๆ นับตั้งแต่การละลายช็อคโกแลต ไปจนถึงการเคี่ยวซอส หรือการผัดข้าวด้วยอุณหภูมิที่สูง

ลูกบิด StepFlame	วิธีการประกอบอาหาร	เมนูที่แนะนำ
1	ละลาย	สำหรับละลายช็อคโกแลต วิธีการ: ละลายช็อคโกแลต 20 กรัม ในหม้อโดยตรงเป็นเวลา 30 วินาที
2	ตุ๋น / อุ่น	สำหรับการตุ๋นหรืออุ่นอาหาร
3	เคี่ยว	สำหรับเคี่ยวซूप
4	ลวก (ไข่)	สำหรับทำไข่ลวก วิธีการ: ให้คนน้ำจนเป็นน้ำวน ใส่ไข่ลงไปเมื่อน้ำร้อนมากพอ โดยใช้เวลาลวกไข่ 3 นาที
5	ทอดแบบใช้น้ำมันน้อย	สำหรับการทอดโดยใช้น้ำมันปริมาณน้อย
6	การผัด	สำหรับการผัดโดยใช้ความร้อนต่ำ
7	การผัดและการทอด	สำหรับการผัดและการทอดโดยใช้ความร้อนสูง
8	การนึ่ง	สำหรับการนึ่งเนื้อและปลาโดยเอาถาดหนังลงก่อน
9	ต้ม	สำหรับการต้มอย่างรวดเร็ว
	โหมดแพนเด็ก	สำหรับทำแพนเด็กและครบด้วยการกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอบนพื้นผิวขนาดใหญ่ วิธีการ: ผสมไข่ไก่ 1 ฟอง นม 1 ถ้วย แป้งเอนกประสงค์ 1 ¼ ถ้วย เบคกิ้งโซดา ¼ ช้อนชา ใช้เวลา 2 นาที หรือจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน จากนั้นให้กลับด้าน

ข้อกำหนดทางเทคนิค

ภาพประกอบหัวเตา	คำอธิบายผลิตภัณฑ์สำหรับหัวเตา	ประเภทแก๊ส	ปริมาณความร้อน	แรงดันแก๊ส	ชื่อรุ่น	ขนาดหัวฉีดแก๊ส (มม.)
	หัวเตาเปลวไฟ 3 ชั้น	LPG	5.2kW (378.4 g/h)	30mbar	EHG8256MF/EHG8276BF/ EHG8267MF/EHG9356MF/ EHG9367MF/EHG9377MF	0.62*3+0.46
	หัวเตากระชับลิ้น	LPG	5.0kW (363.85 g/h)	30mbar	EHG8235BF/EHG8255BF/ EHG9335BF/EHG9355BF	0.6*3+0.46
	หัวเตาขนาดกลาง	LPG	2.0kW (145.6 g/h)	30mbar	EHG9356MF/EHG9367MF/ EHG9377MF	0.71
	หัวเตาขนาดกลาง	LPG	1.65kW (120.1 g/h)	30mbar	EHG9335BF/EHG9355BF	0.65
การหรีไฟ				1.0kW (72.8 g/h)		
การต่อระบบแก๊ส				การต่อระบบท่อ		
แบตเตอรี่	แบตเตอรี่อัลคาไลน์ 1.5 โวลต์ จำนวน 2 ก้อน สำหรับ EHG8267MF, EHG9367MF และ EHG9377MF แบตเตอรี่อัลคาไลน์ 1.5 โวลต์ สำหรับ EHG8276BF แบตเตอรี่ 1.5 โวลต์สำหรับรุ่นอื่นๆ					

สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
หัวเตาไม่ติด...	มีอากาศอยู่ในท่อแก๊ส ท่อแก๊สตัน หัวจุดไฟไม่ติด แบตเตอรี่หมด ติดตั้งหัวเตาผิดวิธี	ไล่อากาศออกให้หมด หาจุดที่อุดตันแล้วเอาสิ่งที่อุดตันออก ตรวจสอบสายและหัวจุดไฟ เปลี่ยนแบตเตอรี่ วางหัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่หัวเตาไหลกลับเข้ามา หัวจุด...	มีผงสะสมจุดที่หัวเตา แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ถอดหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาด ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊ส และปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวเตามีอาการระเบิดขณะจุด...	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊ส และปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวจุดไฟไม่ติดไฟ...	หัวจุดไฟอยู่ห่างกันมากเกินไป ชุดต่อหัวจุดไฟหลวม แบตเตอรี่หมด	ตรวจสอบช่องว่างแล้วปรับตั้งใหม่ ให้ช่องว่างอยู่ระหว่าง 4-5 มม. ตรวจสอบชุดต่อหัวจุดไฟและเปลี่ยน ใหม่ถ้าชุดเดิมเสีย เปลี่ยนแบตเตอรี่
ไม่สามารถเปิดใช้งานตัวจับเวลา นับถอยหลัง...	หัวเตาภาชนะกั้นลิ้นไม่ทำงาน พลังงานแบตเตอรี่ต่ำ รหัสข้อผิดพลาด "E ***" บนแผง ควบคุม	เปิดหัวเตาภาชนะกั้นลิ้น เปลี่ยนแบตเตอรี่ โทรติดต่อศูนย์บริการ

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

บริษัทอีเลคโทรลิกซ์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอีเลคโทรลิกซ์ตามระยะเวลาการรับประกัน (อ้างอิงตามระยะเวลาการรับประกันของแต่ละประเทศ (เดือน)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของการขนส่ง ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า:

เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโทรลิกซ์ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน

การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด แนะนำให้เปลี่ยนตัวควบคุมแรงดันทุกๆ 5 ปี และเปลี่ยนท่อแก๊สทุกๆ 2 ปี

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้โดยไม่ถูกต้อง

หากต้องการคำแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลิกซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้:

Indonesia

Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customer-care@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
Professor Khoo Kay Kim, Seksyen 13
46200 Petaling Jaya, Selangor Darul
Ehsan, Malaysia
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.customer-care@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- 4756
Website: www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel:
(+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
351 Braddell Road, #01-04
Singapore 579713.
Office Fax : (+65) 6727 3611
Email : customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000
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 : customer-care-thai@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :
1800-58-88-99
Tel: (+84 8) 3910 5465
Electrolux Vietnam Co., Ltd
Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower
10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward,
HCM city, Vietnam
Office Tel : (+84 8) 3910 5465
Office Fax : (+84 8) 3910 5470
Email : vn-care@electrolux.com

305536635 Rev.A

