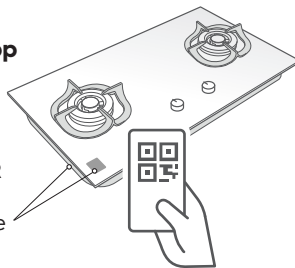


## **Enjoy peace of mind. Register your appliance today.**

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**

<b>Safety instructions .....</b>	<b>3</b>
<b>Parts identification .....</b>	<b>4</b>
<b>Installation instructions .....</b>	<b>6</b>
Installation procedure .....	7
Gas connection .....	7
<b>Operation .....</b>	<b>8</b>
Ignition burners .....	8
Using the hob correctly .....	8
<b>Maintenance and care .....</b>	<b>9</b>
Glass top .....	9
Burner - caps & crowns .....	9
<b>What to do if.....</b>	<b>9</b>
<b>Technical specifications .....</b>	<b>10</b>
<b>Warranty conditions .....</b>	<b>10</b>

Thank you for choosing and using Electrolux home appliances.

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

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

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

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

Should you have further enquiries regarding this appliance, kindly contact our Customer Care for advice.

Please keep this instruction book for future reference and pass it on to any future owners of this appliance.

### 3 Safety instructions

#### Safety instructions

Do not use gas other than that which is specified on the label attached.

Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result. (Fig 1)

Do not remove the pan support and enclose the burner with a wok stand not supplied by Electrolux as this will concentrate the flame and deflect the heat onto the top plate. (Fig 2)

Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect the flame onto the top plate. (Fig 3)

Locate pan centrally over burner so that it is stable and does not overheat the appliance. (Fig 4)

Use only wok support supplied or recommended by the manufacturer of the appliance. (Fig 5)

Wok support to be used for wok and other trivets for flat bottom pot.

The unit to be used for cooking only. Do not dry towels, clothes, etc., over it. If this is done, there is danger of fire.

If a gas leak is found, close stopcock, open up all windows and call your dealer. Do refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, smoking or using a lighter.

Use the appliance in a well-ventilated room.

Do not use vinyl gas hose. It is liable to be softened by heat. Use only a rubber hose.

Be sure to turn off the ignition knob and regulator of the cylinder after use.

Avoid touching the burner, pan stand etc., immediately after use. Otherwise you will get burnt.

Ensure that the rubber hose does not touch any part of the unit or lies underneath it.

Connect the rubber hose to the gas inlet and fasten it with a hose clamp.

The pan stand leg nearest to the flame will have discoloration after use. Such phenomenon is normal.



#### WARNING:-

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

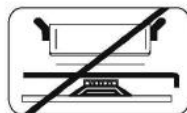


Fig. 1

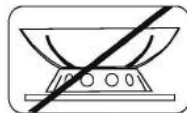


Fig. 2



Fig. 3

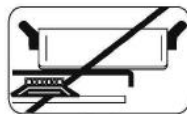


Fig. 4

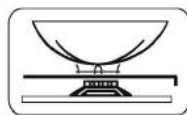
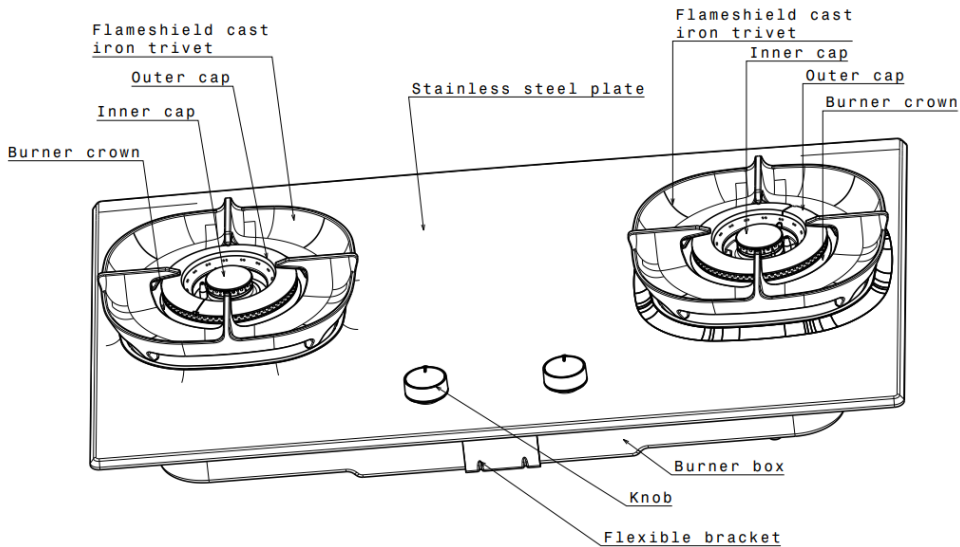
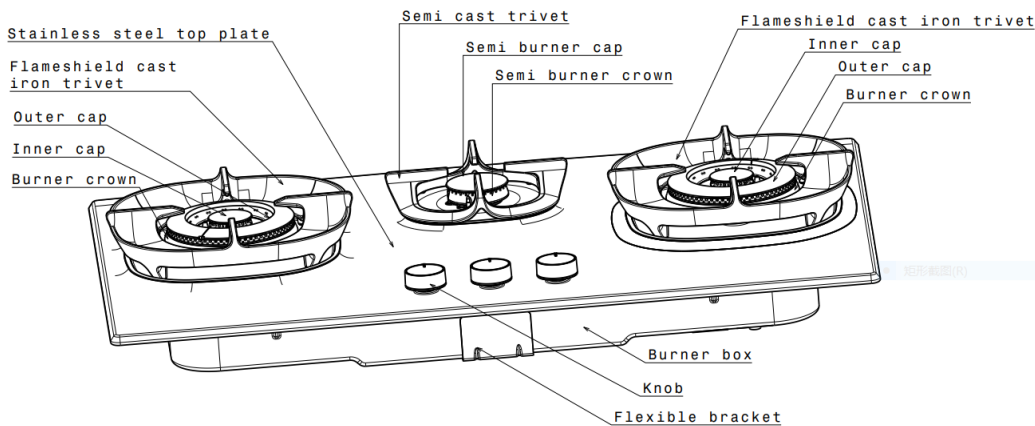


Fig. 5



EH8260SC



EH8351SCP

### **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.

### **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 instructions

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

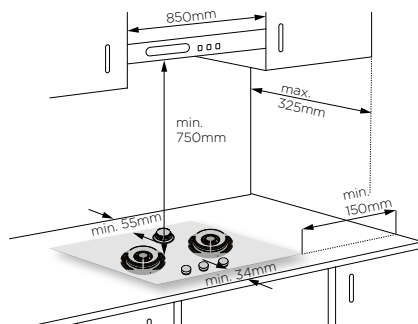
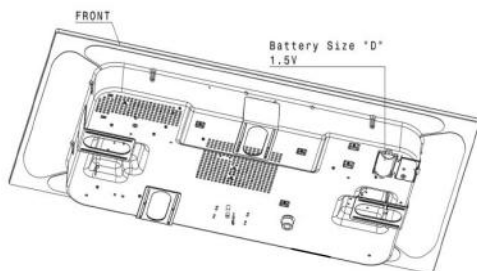


Fig.6 (in mm)

**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

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

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



## Installation procedure

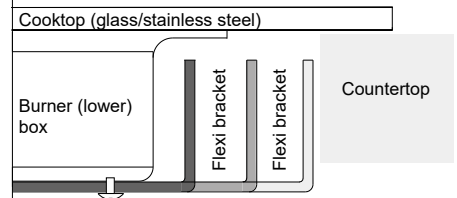
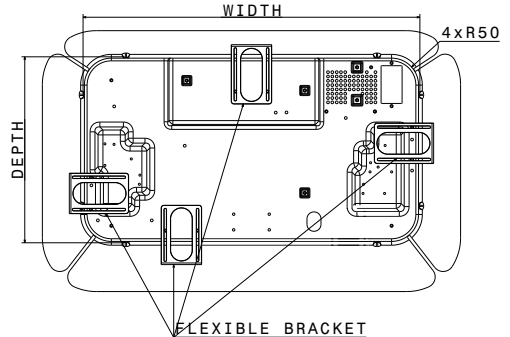
- Before installing the appliance, check that the location provides the required clearances from combustible materials and check if necessary to provide protection to adjacent surfaces as required by the regulation. Make provision for the gas supply to be connected to the location.
- Cut the opening in the bench top by the cardboard - template given in the hob packing or to the dimensions shown in Fig 7.
- Remove the hob from the carton.
- Install the hob in the cut-out (Fig 7)
- Connect gas supply to inlet of hob. Turn the gas on and check for leaks using soap solution and brush around all the joints and connection.
- Test the appliance; depress the control knob and turn to full flame setting to activate the electric igniter. The burner will ignite. Adjust control knob to the desired setting. On initial usage you may have to repeat this ignition function several times (to allow air to be purged from the gas supply system). No adjustment should be necessary. If any problem occur, refer to the servicing instructions or the fault finding chart.
- Ensure the manual is left with the user. If any of the above procedures do not produce satisfactory results, the agent service department should be consulted for more specialized assistance.
- This gas hob has been tested for operating on town gas pressure up to 31 mbar
- **Gas 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.

## 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.
- Gas hobs should be secured properly with the flexible brackets provided to prevent it from moving in Fig 7.

Model	Cut-out Dimension	
EHG8260SC	Width (700-790)*Depth(405-475)	R50
EHG8351SCP	Width (700-790)*Depth(405-475)	R50

*Bench cut-out size viewed from front of bench, i.e. control panel at front. If clearance between side/back walls and periphery of the burner is less than 200mm, the walls must be protected with non-combustible material. The protection must extend a minimum distance of 450mm above the burner. Horizontal surfaces less than 750mm vertically above the hob must also be protected.*



Adjust the bracket

Fig. 7



**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. (Figure 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.**

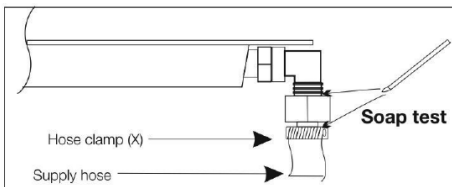
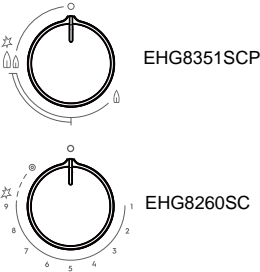


Fig 8

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.

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

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

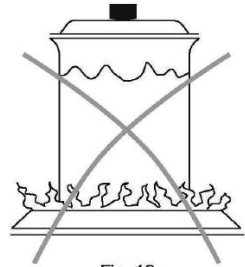
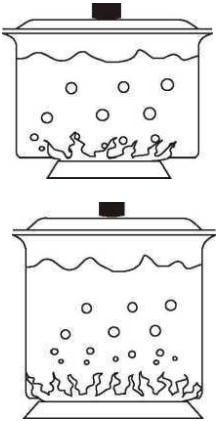


Fig. 12



### 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)

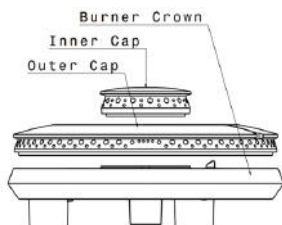


Fig 13

- 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.

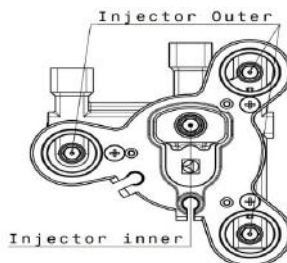


Fig 14



### NOTE:-

When refitting the burner caps & crowns, ensure that

## 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



### 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.

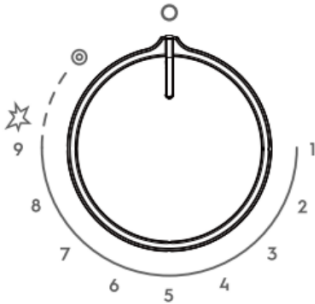
Do not store articles within 50mm of the base.

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

Burner Photo	Burner Description	Gas Type	Heat Input	Gas Pressure	Model Name
	Triple ring burner	TG	4. 0kW	11mbar	EHG8351SCP
		LPG	5. 2kW	30mbar	EHG8260SC
	Semi rapid burner	TG	1. 8kW	11mbar	EHG8351SCP
Reduce Rate				1. 0kW	
Gas connection		0.5 Inch straight thread (14 threads per inch)			
Battery				1. 5V D. C	



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 ¼ cup all-purpose flour, ¼ teaspoon baking powder. Cook for 2 minutes or until lightly brown. Then flip to cook the other side.

## 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 ,

Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,

46100 Petaling Jaya, Selangor

Office Tel : (+60 3) 7843 5999

Office Fax : (+60 3) 7955 5511

Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28,

Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521

Email : malaysia.customercare@electrolux.com

### Philippines

Consumer Care Center Toll Free :

1-800-10-845-CARE 2273

Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273

Electrolux Philippines, Inc.

10th Floor, W5th Avenue Building

5th Avenue Corner 32nd Street

Bonifacio Global City,

Taguig Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 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 : customercarethai@electrolux.com

### Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :

1800-58-88-99

Tel : (+84 8) 3910 5465

Electrolux Vietnam Ltd.

Floor 9th, A&B Tower

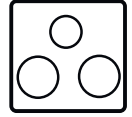
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1

Ho Chi Minh City , Vietnam

Office Tel : (+84 8) 3910 5465

Office Fax : (+84 8) 3910 5470

Email : vncare@electrolux.com



TH เต้าเกิล

คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

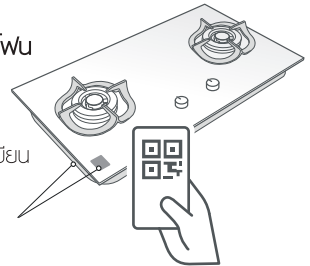
## บริการที่จะทำให้ชีวิตคุณง่ายขึ้น ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณได้แล้ววันนี้

อัปเดตบริการต่างๆ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ข้อควรระวัง  
ด้านความปลอดภัย และข้ออุปกรณเสริม

1. เปิดแอปกล่องบนสมาร์ทโฟน  
ของคุณและสแกน

คิวอาร์โค้ด

คิวอาร์โค้ดสำหรับการลงทะเบียน  
ผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่ด้านหลัง  
หรือใต้ผลิตภัณฑ์ของคุณ



2. แตะที่ข้อความแจ้งเตือนหรือลิงก์เพื่อปิดแบบฟอร์ม  
การลงทะเบียน

3. กรอกรายละเอียดของคุณให้ครบถ้วนและสนุกไปกับ  
บริการที่จะทำให้ชีวิตคุณง่ายขึ้น



**Electrolux**

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	3
ส่วนประกอบของเตา .....	4
คำแนะนำในการติดตั้ง .....	6
ขั้นตอนในการติดตั้ง .....	7
การต่อระบบแก๊ส .....	7
การใช้งาน.....	8
หัวเตา .....	8
การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี .....	8
การดูแลรักษา.....	9
พิวกระจาก .....	9
พากรอบหัวเตาและหัวเตา.....	9
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา .....	9
ข้อกำหนดทางเทคนิค .....	10
เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน .....	10

ขอขอบคุณที่ท่านเลือกซื้อและใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านของอีเลกโตรลิกซ์

กลุ่มบริษัทอีเลกโตรลิกซ์จากสวีเดน คือหนึ่งในผู้จำหน่ายอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านรายใหญ่ที่สุดของโลก โดยมีผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ของอีเลกโตรลิกซ์กว่า 65 ล้านชิ้นในแต่ละปีทั่วโลก นอกจากนั้น อีเลกโตรลิกซ์ยังเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในครัวเรือนที่ใหญ่ที่สุดของโลกอีกด้วย กลุ่มบริษัทอีเลกโตรลิกซ์มียอดขายจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนกว่า 55 ล้านชิ้น ซึ่งมีความสูงรวมกันแล้วเท่ากับยอดเขาเอเวอเรสต์ 5 ลูก และโรงแรมระดับโลกเกินกว่า 2 ใน 3 เลือกใช้อุปกรณ์ชุดครัวของอีเลกโตรลิกซ์

จะเห็นได้ว่าอีเลกโตรลิกซ์ประสบความสำเร็จมาตลอด 80 ปี จากจำนวนครัวเรือนที่ใช้สินค้าของอีเลกโตรลิกซ์กว่า 450 ล้านครัวเรือนทั่วโลก เราจึงมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดภายใต้แบรนด์อีเลกโตรลิกซ์ที่มีชื่อเสียงมายาวนานแก่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับเราแล้ว อีเลกโตรลิกซ์ไม่ได้เป็นเพียงยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ในครัวเรือนที่น่าเชื่อถือสูงสุดเท่านั้น แต่อีเลกโตรลิกซ์ยังเป็นยี่ห้อที่ก้าวทันยุคสมัยมาสู่ครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและดีไซน์ยอดเยี่ยม ซึ่งนอกจากจะนำความหรูหราเข้าสู่ห้องครัวของท่านแล้ว อีเลกโตรลิกซ์ยังช่วยให้งานทำอาหารง่ายขึ้น สนุกขึ้น และยังเป็นกิจกรรมที่สามารถทำร่วมกับสมาชิกในบ้านได้อีกด้วย ขอให้ท่านสนุกกับการทำอาหารด้วยเครื่องใช้ในครัวของอีเลกโตรลิกซ์!

บริษัทขอขอบคุณอีกครั้งที่ท่านให้ความไว้วางใจเลือกใช้สินค้าของอีเลกโตรลิกซ์!

ก่อนติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดอ่านคู่มือให้ละเอียดโดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยในหน้าถัดไป

หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายดูแลลูกค้า  
 หรือทีมคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต และส่งต่อไปให้เจ้าของรายต่อไป

### 3 ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

#### ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้

ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่กันเปลวไฟ, แผ่นหิน กันระหว่างกระบอกกับวาล์วแก๊ส: เพราะอาจทำให้เกิดเสียหายได้ (รูปที่ 1)

ห้ามถอดวาล์วแก๊ส: และวางวาล์วแก๊สกับวาล์วที่ไปใช้ของอีลคิรอสสักรอบหัวเตาไว้ เพราะจะทำให้เปลวไฟแรงขึ้น และทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนพื้หน้าเตาได้ (รูปที่ 2)

ห้ามใช้หม้อหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้วาล์วแก๊สกับคองออกและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนพื้หน้าเตาได้ (รูปที่ 3)

วางกระบอกให้อยู่ตรงกลางหัวเตาเพื่อให้มันคงและเพื่อไม่ให้หัวเตาร้อนจนเกินไป (รูปที่ 4)

ใช้เฉพาะวาล์วแก๊สที่ให้มาหรือวาล์วแก๊สที่แนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (รูปที่ 5)

วาล์วแก๊สกับวาล์วแก๊สที่วางวาล์วแก๊สกับวาล์วแก๊ส: และวาล์วแก๊สแบบอื่นๆไว้วางหม้อหรือภาชนะกับแบบ

เตาแก๊สมีไว้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำให้ฟ้าระเบิดตัว เสื่อฟ้า ฯลฯ เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้

หากเกิดแก๊สรั่ว ให้ปิดแก๊สทันที ปิดหน้าต่างทุกบาน เพื่อระบายอากาศ และติดต่อศูนย์บริการอีลคิรอสสักรับ ห้ามเปิด/ปิดสวิตช์ไฟ จุดไฟขีดไฟ ลูกนุ่หรือจุดไฟเช็กโดยเด็ดขาด

ใช้เตาแก๊สในห้องที่ระบายอากาศได้ดีเท่านั้น

ห้ามต่อแก๊สกับท่อไว้นิล เพราะท่อไว้นิลอาจอ่อนตัวลง เนื่องจากความร้อน ให้ใช้ท่อพลาซิกแทน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปิดลูกบิดจุดไฟแล้วและปิดวาล์วที่ถึงแก๊สทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ

อย่าสัมผัสหัวเตา วาล์วแก๊ส: ฯลฯ กับที่หลังจากใช้งานเสร็จ เพราะมันอาจได้รับอันตรายจากไฟลวกได้

ตรวจสอบว่าท่ออย่างไม่ได้สัมผัสหัวเตาหรือถูกกับอยู่ใต้เตา

เมื่อต่อท่ออย่างเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องขันที่รัดท่อให้แน่น

วาล์วแก๊สกับวาล์วแก๊สที่สัมผัสหรือใกล้เปลวไฟจะมีการเปลี่ยนสีหลังจากใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

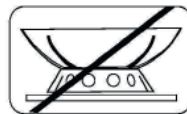


คำเตือน:-

- ในกรณีที่ใช้เตาแล้วเปลวไฟดับเอง ให้หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด และปล่อยไว้อย่างน้อย 1 นาทีอย่าพยายามจุดหัวเตาทันที
- สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) หากหมุนลูกบิดเพื่อเปิดเตาานถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดใช้งานแล้วเปิดประตูหรือช่องระบายอากาศและรออย่างน้อย 1 นาทีก่อนลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายท่อต่อแก๊สหลุด ให้ใช้ลวดเส้นเล็กๆ หรือเข็มแทงเข้าไปในรูและทำความสะอาดปลายท่อ



รูปที่ 1



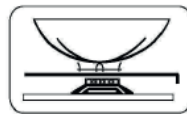
รูปที่ 2



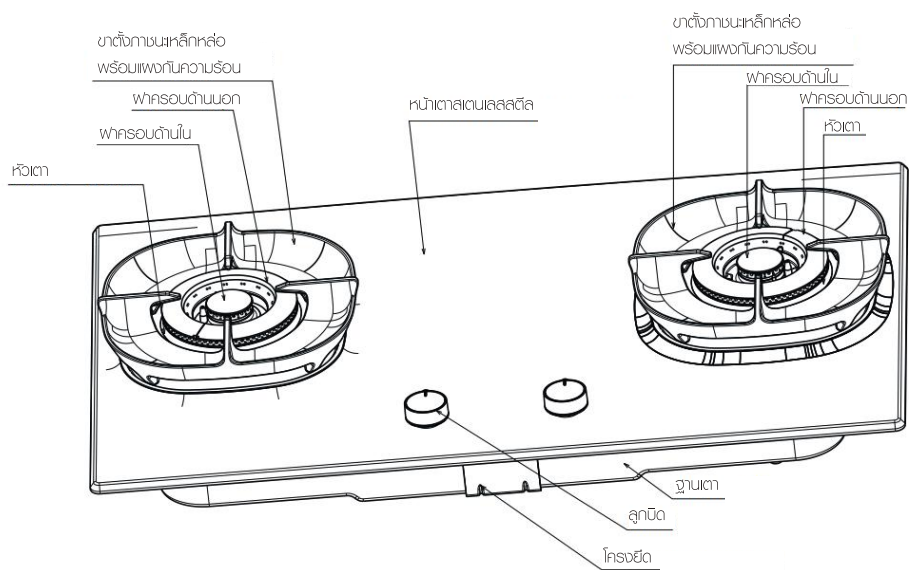
รูปที่ 3



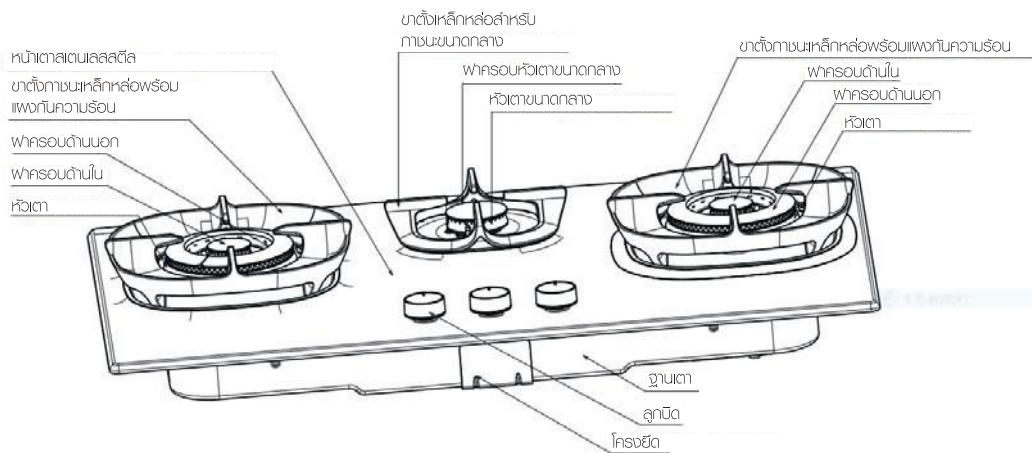
รูปที่ 4



รูปที่ 5



**EHG8260SC**



**EHG8351SCP**

## 5 ส่วนประกอบของเตา

### บาทตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อน

บาทตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อนจะช่วยลดการสูญเสียความร้อนและให้ความร้อนได้ดียิ่งขึ้นในขณะปรุงอาหาร เหมาะสำหรับเมนูอาหารที่ยอดเยิ้มไม่ว่าจะเป็นรูป ซอส หรือแม้กระทั่งการฟัด บาทตั้งภาชนะทรงโค้งจะช่วยครอบเบสวอร์ม และทำให้เปลวไฟพุ่งตรงไปที่ก้นกระทะ บาทตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อนช่วยย่นระยะเวลาการได้รวดเร็วยิ่งขึ้นและใช้พลังงานน้อยกว่าผลิตภัณฑ์รุ่นอื่นๆ ที่ผ่านมา ทำให้ท่านปรุงเมนูอาหารที่แสนอร่อยได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังช่วยลดค่าแก๊สได้อีกด้วย

### กลาสของเครื่องใช้นี้: กลาส 3

คำแนะนำเหล่านี้ใช้ได้เฉพาะเมื่อมีสัญลักษณ์ประเภทปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้เท่านั้น

ถ้าไม่มีสัญลักษณ์ประเภทปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้ ท่านต้องปฏิบัติตามคำแนะนำทางเทคนิคซึ่งจะมีคำแนะนำที่สำคัญเกี่ยวกับการดัดแปลงเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับสภาพการใช้งานในประเภทของท่าน

ก่อนติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเงื่อนไขในการจัดจำหน่ายเก๊สในท้องถิ่นของท่าน (สัญลักษณ์เก๊สและแรงดันเก๊ส) และการปรับแต่งเครื่องใช้สอดคล้องกันหรือไม่

เงื่อนไขในการปรับแต่งเครื่องใช้นี้ระบุอยู่บนป้าย (หรือฉลากแสดงข้อมูล)

เครื่องใช้นี้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์กำจัดเขม่าควัน ซึ่งควรได้รับการติดตั้งและเชื่อมต่อกับข้อกำหนดในการติดตั้งในปัจจุบัน

ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษกับข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการระบายอากาศ

หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะทำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินหน้าเตา

การใช้แผงกันเตาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้

ไม่ควรใช้แผงกันเตา

การใช้เตาเก๊สส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และเขม่าควันในห้องที่ติดตั้งเตาเก๊ส

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวระบายอากาศได้ดี โดยเฉพาะเมื่กำลังใช้งานเตา ควรเปิดประตูและหน้าต่างทิ้งไว้ และเปิดอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ (เครื่องดูดควัน)

หากมีการเปิดเตาเก๊สโดยใช้ไฟแรงเป็นเวลานาน อาจต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม เช่น เปิดหน้าต่าง หรือเพิ่มประสิทธิภาพการระบายอากาศ เช่น เพิ่มระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน

### ข้อควรระวัง:

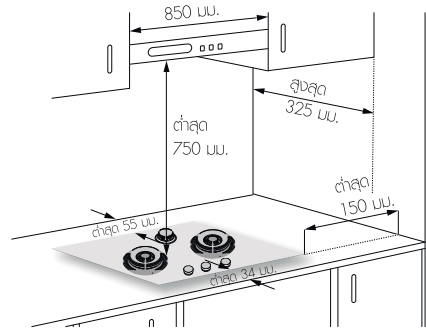
“ในกรณีที่เกิดจลาจลหรือรั่ว:

- \_ ปิดหีวเตาทั้งหมดและขดลวดไฟฟ้าทันที แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเตา
- \_ ห้ามสัมผัสผิวเตา
- \_ ห้ามใช้เตา”



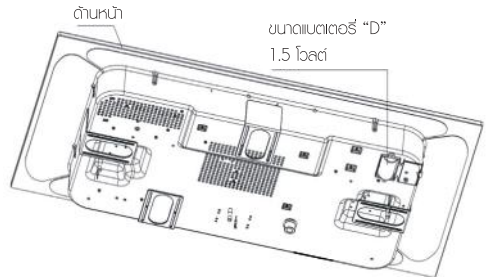
## คำแนะนำในการติดตั้ง

- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งบอกตำแหน่งของวาล์วที่ใช้ปิดแก๊ส และวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรทัดมาวัดออกจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจากการเกิดไฟไหม้หรือควัน
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขึ้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูล และสอดคล้องกับกฎหมายอัคคีภัยแห่งชาติ
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้พ้าม่านบลิวมาเหนือเตา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ติดตั้งถังแก๊ส และปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูเสียบปลั๊กไฟ ก่อนทำการติดตั้ง
- อย่าติดตั้งเตาอื่นๆ ติดกับเตานี้
- ตรวจสอบด้านล่างของเคาน์เตอร์ว่ามีสิ่งใดยื่นออกมาขวางทางติดตั้งหัวเตา และหัวเคาน์เตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของหัวเตาได้
- ตรวจสอบว่าตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระบบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตู้ตู้ต้องเจาะรูเพื่อระบายอากาศ และต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายอากาศนี้
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตานี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของคู่มือผลิตภัณฑ์เครื่องดูดควันนั้นๆ แต่โดยปกติจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 750 มม. หรือ 30 นิ้ว ระหว่างพื้นผิวเตากับตู้ด้านบนบนผนังด้านบน หรือเครื่องดูดควัน (รูปที่ 6)
- ตู้ด้านบนที่ติดตั้งเหนือเตาจะต้องมีความลึกไม่ менее 325 มม. หรือ 13 นิ้ว (รูปที่ 6)
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับผนังด้านหลังอย่างน้อย 55 มม. (รูปที่ 6)



รูปที่ 6 (หน่วยเป็น มม.)

ถ้าระยะห่างจากผนังด้านข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาอย่างน้อย 200 มม. จะต้องบุผนังด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับหัวเตาอย่างน้อย 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน



## ช่องใส่เบตเตอร์

1. เมื่อเบตเตอร์เสื่อมหรือปรายไฟอ่อน ควรเปลี่ยนเบตเตอร์ใหม่
2. ช่องใส่เบตเตอร์อยู่ในตำแหน่งตามภาพ ให้เปลี่ยนเบตเตอร์ใหม่โดยใส่ขั้วให้ถูกต้องตามภาพ

คำเตือน: โปรดนำเบตเตอร์ออกหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

## 7 คำแนะนำในการติดตั้ง



### ขั้นตอนในการติดตั้ง

- ก่อนติดตั้ง ให้ตรวจสอบจุดที่จะติดตั้งว่าได้เว้นระยะห่างของตัวเตาจากวัสดุที่ติดไฟได้แล้ว และหากจำเป็น ให้บุผิววัสดุที่ติดกับเตาตามข้อแนะนำที่กำหนด เตรียมท่อแก๊สตามที่จุดติดตั้งให้เรียบร้อย
- เจาะช่องบนเคาน์เตอร์โดยใช้แม่แบบกระดาษแข็งที่ให้มา กับบรรทัดกับหรือจะตามขนาดที่กำหนดในรูปที่ 7
- นำตัวเตาออกจากกล่อง
- ติดตั้งเตาลงในช่องที่ตัดไว้ (ดูรูปที่ 7)
- ต่อแก๊สเข้าเตา เปิดแก๊สแล้วตรวจสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ โดยใช้ น้ำสบู่ถูบริเวณโดยรอบข้อต่อ
- ตรวจสอบการใช้งาน โดยกดลูกบิดควบคุมการทำงาน แล้วหมุนไปที่ไฟแรงสุดเพื่อจุดเตาแก๊ส หัวเตาติดไฟ หมุนปรับเปลวไฟให้ได้รับตามที่ต้องการ สำหรับการใช้น้ำครั้งแรก อาจต้องทำซ้ำเช่นนี้หลายครั้ง (เพื่อไล่อากาศออกจากท่อแก๊ส) และไม่จำเป็นต้องปรับแต่งอย่างอื่นอีก หากมีปัญหาในการใช้งาน ให้ทำตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ กับปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วยังไม่เพียงพอที่ต้องการ ให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าอิเล็กทรอนิกส์
- เตาแก๊สมีน้ำหนักการทดสอบโดยใช้น้ำหนัก 1 กิโลกรัม สูงสุดถึง 31 มิลลิบาร์
- การต่อระบบแก๊ส
- ท่ออ่อนที่ใช้ท่อแก๊สจะต้องอยู่ในจุดที่สามารถมองเห็นได้ตลอดทั้งเส้น (ความยาวสูงสุดไม่เกิน 1 เมตร) ใช้ที่รัดท่อ X (รูปที่ 8) รัดที่ปลายให้แน่น และต้องใส่วงแหวนกันรั่วด้วย



ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ:

เมื่อต่อท่อแก๊สเสร็จเรียบร้อยแล้วจะต้องตรวจสอบรอยรั่วตามข้อต่อ (การทดสอบด้วยน้ำสบู่)

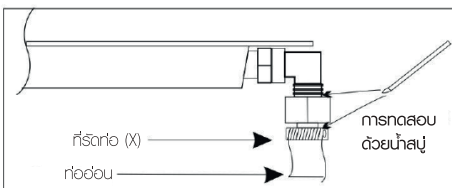


### ขั้นตอนการทดสอบด้วยน้ำสบู่

- หมุนปิดลูกบิดควบคุมการทำงานเลขมีดว่าสองแก๊ส
- ใช้น้ำสบู่ถูตามบริเวณข้อต่อแต่ละจุด (ดูรูปที่ 8)
- หากมีฟอง แสดงว่ามีรอยรั่วและต้องขันให้แน่น
- ใช้น้ำสบู่ทดสอบอีกครั้ง

#### คำเตือน:

ตรวจสอบข้อมูลสิ่งที่แนบมาเพื่อให้แน่ใจว่าเตานี้สามารถใช้กับแก๊สประเภทที่ทำน้ใช้ได้อยู่ได้



รูปที่ 8

### ช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้ง

- หัวเตา (ด้านล่าง) ที่มีขนาดเล็กลงซึ่งมาพร้อมกับฟิวเจอร์จากแม่โครงยึด ช่วยให้การสามารถติดตั้งช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้งเข้ากับช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้งได้สะดวกโดยไม่จำเป็นต้องแปลงแก้ไขเพิ่มเติม
- ในกรณีที่เป็นการเปลี่ยนทดแทนของเดิม โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องที่ตัดไว้มีขนาดที่กำหนด
- ยึดเตาแก๊สไว้ด้วยโครงยึดที่นำมาพร้อมผลิตภัณฑ์ เพื่อป้องกันไม่ให้เตาแก๊สขยับไปมา ดังรูปที่ 7

รุ่น

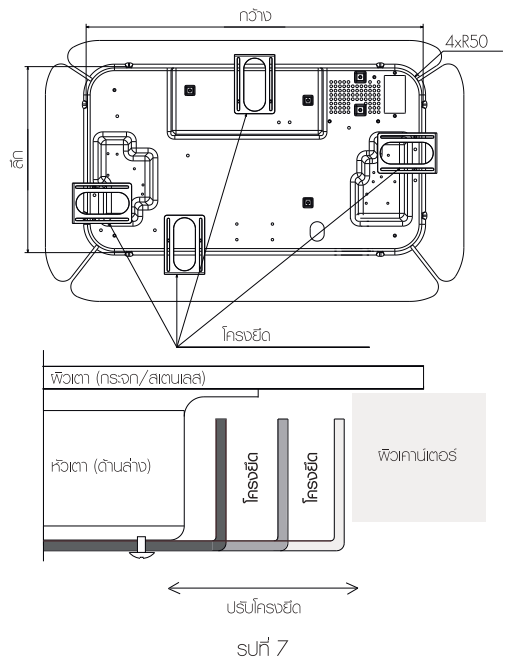
ขนาดช่องที่ตัดไว้

EHG8260SC กว้าง (700-790)\*ลึก (405-475) R50

EHG8351SCP กว้าง (700-790)\*ลึก (405-475) R50

ขนาดเจาะเคาน์เตอร์โดยมองจากด้านบน ลูกบิดควบคุมการทำงานอยู่ด้านบน

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



## หัวเตา

1. ตรวจสอบว่าต่อท่อแก๊สเรียบร้อยแล้ว และติดตั้งด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม
2. หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานของทุกหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิด
3. ตารางนี้มีระบบรักษาความปลอดภัยที่ช่วยควบคุมการไหลของแก๊ส เมื่อจุดบนลูกบิดตรงกับสัญลักษณ์ต่างๆ จะมี ความหมายดังนี้:



EHG8351SCP



EHG8260SC

เมื่อต้องการปิดแก๊ส ให้หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา จนได้ยินเสียงคลิกที่ลูกบิดและเครื่องหมายบนลูกบิด ชี้ไปที่ตำแหน่ง “0”

4. ในการจุดเตา ให้จับที่ลูกบิดและกดลงค้างไว้ 2-3 วินาที หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งไฟแรงสุด สำหรับรุ่นที่มีเทอร์โมคัปเปิล ให้กดลูกบิดลงค้างไว้ 5-8 วินาที ไม่เช่นนั้น เบลอไฟจะดับ
5. ถ้าเปลวไฟไม่ติด ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
6. ถ้าเปลวไฟดับทันที ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
7. เมื่อใช้เตาใหม่อีกครั้งหลังจากเพิ่งปิด ให้รอประมาณ 10 วินาที ก่อนจุดไฟครั้งใหม่
8. หัวเตาแต่ละหัวมีหัวจุดไฟแยกจากกัน
9. เมื่อเปลวไฟติดแล้ว ให้หมุนปรับลูกบิดจนได้เปลวไฟตามที่ต้องการ โดยไม่ต้องกดลูกบิด

สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) ถ้าหลังจากหมุนลูกบิด เพื่อเปิดเตาจนถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดการเปิดเตา ปล่อยเตาทิ้งไว้อย่างน้อย 1 นาที ก่อนที่จะพยายามเปิดเตาใหม่อีกครั้ง

## การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือกระทะที่มีขนาดกันที่เหมาะสมกับขนาดหัวเตาที่ใช้ เพื่อให้เปลวไฟลามออกมาสัมผัสหรือกระทะ (ดูตารางที่ 1)
- และขอแนะนำให้ห่อหุ้มกับที่น้ำร้อนเดือด เพื่อที่น้ำจะเดือดไม่เดือดจนสิ้นหม้อ

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

## การเลือกหัวเตา

- หัวเตาขนาดกลางใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องใช้ไฟต่ำ เคี้ยวหรือใช้เวลานาน
- หัวเตาขนาดเล็กใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการให้ร้อนเร็วด้วยภาชนะที่ลึกหรือกระทะขนาดใหญ่



## หมายเหตุ:

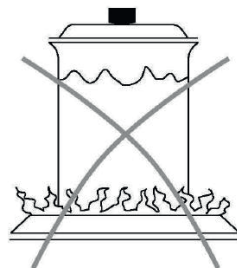
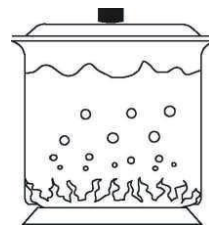
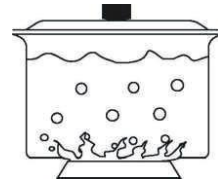
โปรดทราบว่า การใช้กระทะที่มีก้นกว้างจะทำอาหารได้เร็วกว่ากระทะก้นแคบ

ควรใช้หม้อที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะไม่เล็กจนเกินไปสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใส่ น้ำ เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนล้นกระทะออกมาได้

ไม่ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไปเมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตา เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย รูปที่ 12

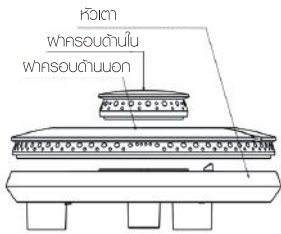
ขอแนะนำให้ปิดฟานหม้อตุ๋น และก้นที่น้ำเดือดให้ห่อหุ้ม ให้อยู่ในระดับเดือดปานกลาง



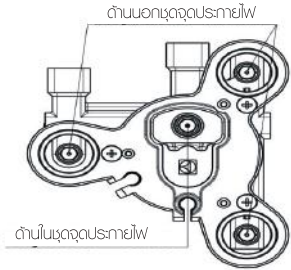
รูปที่ 12

ฟลักซ์และหัวเตา

- ฟลักซ์และหัวเตาสามารถแยกออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- ต้องแน่ใจว่าฟลักซ์และหัวเตาแห้งดีแล้วหลังจากทำความสะอาดหรือเมื่อมีอาการหก
- เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ต้องดูให้แน่ใจว่ารูที่ลัดไม่อุดตัน (รูปที่ 13,14)



รูปที่ 13



รูปที่ 14

**หมายเหตุ:**  
เมื่อใช้ฟลักซ์และหัวเตาลับเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่กลับ  
ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว

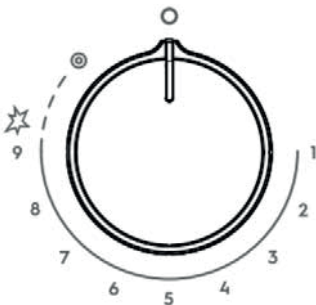
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
หัวเตาไม่ติด...	มีอากาศอยู่ในท่อแก๊ส ท่อแก๊สตัน หัวจุดไฟไม่ติด แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ ติดตั้งหัวเตาผิดวิธี	ไล่อากาศออกให้หมด หาจุดที่อุดตันแล้วเอาสิ่งอุดตันออก ตรวจสอบสายและขั้วจุดไฟ เปลี่ยนแบตเตอรี่ วางหัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่หัวเตาไหลวกกลับเข้าหาหัวจุด...	มีฟลักซ์สกปรกที่ท่อฟลักซ์แก๊ส แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ถอดหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาด ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊ส และปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวเตามีอาการระเบิดขณะจุด...	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊ส และปรับให้เหมาะสมถ้าจำเป็น
หัวจุดไฟไม่ติดไฟ...	ขั้วจุดไฟอยู่ห่างกันมากเกินไป ชุดต่อหัวจุดไฟหลวม แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ	ตรวจสอบช่องว่างแล้วปรับตั้งใหม่ ให้ช่องว่างอยู่ระหว่าง 4-5 มม. ตรวจสอบชุดต่อหัวจุดไฟและเปลี่ยน ใหม่ถ้าชุดเดิมเสีย เปลี่ยนแบตเตอรี่

**คำเตือน:**  
อย่าฉีดพ่นสเปรย์ใดๆ เตาขณะกำลังใช้งาน แก๊สบางชนิดอาจเปลี่ยนสถานะเมื่อได้รับความร้อนและเกิดเป็นไอระเหยที่มีฤทธิ์กัดกร่อน  
วัสดุบางอย่างได้  
ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มาเก็บไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใต้เตา  
อย่าเก็บของไว้ใต้เตาในระยะ: 50 มม.  
อย่าแตะที่หัวจุดไฟขณะกำลังติดไฟที่หัวเตา  
ในกรณีที่เกิดดังต่อไปนี้ในเรือหรือรถฟ่วงดูนอน อย่าใช้เตานี้เป็นฮีตเตอร์


## ข้อกำหนดทางเทคนิค

ภาพประกอบหัวเตา	คำอธิบายผลิตภัณฑ์สำหรับหัวเตา	ประเภทแก๊ส	ปริมาณความร้อน	แรงดันแก๊ส	ชื่อรุ่น
	หัวเตาเปลวไฟ 3 ชั้น	TG	4.0kW	11 mbar	EHG8351SCP
		LPG	5.2kW	30 mbar	EHG8260SC
	หัวเตาขนาดกลาง	TG	1.8kW	11 mbar	EHG8351SCP
การหรีไฟ		1.0kW			
การต่อระบบแก๊ส		เกลียวตรงขนาด 0.5 นิ้ว (14 เกลียวต่อนิ้ว)			
แบตเตอรี่		โพแทสเซียม 1.5 โวลต์			



## ลูกบิด StepFlame

ลูกบิด StepFlame ช่วยให้ง่ายต่อการควบคุมเปลวไฟทั้ง 3 ตำแหน่ง ได้อย่างแม่นยำด้วยลูกบิดแบบขั้นบันไดซึ่งจะล็อกเข้าที่เมื่อท่านปรับความแรงไฟ ซึ่งจะช่วยให้ได้เปลวไฟและความร้อนในระดับเดียวกัน ทุกครั้งที่ใช้งาน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใช้เทคนิคต่างๆ นับตั้งแต่การละลายชีสกระทะ ไปจนถึงการเคี่ยวซอส หรือการผัดข้าวด้วยอุณหภูมิที่สูง

ลูกบิด StepFlame	วิธีการประกอบอาหาร	เมนูที่แนะนำ
1	ละลาย	สำหรับละลายชีสกระทะ <u>วิธีทำ:</u> ละลายชีสกระทะ 20 กรัม ในหม้อโดยตรงเป็นเวลา 30 วินาที
2	ตุ๋น / อุ่น	สำหรับการตุ๋นหรืออุ่นอาหาร
3	เคี่ยว	สำหรับเคี่ยวซอส
4	ลวก (ไป)	สำหรับทำไข่ลวก <u>วิธีทำ:</u> ให้คนน้ำจนเป็นน้ำวน ใส่ไข่ลงไปในหม้อร้อนมากพอ โดยใช้เวลาลวกไข่ 3 นาที
5	ทอดแบบใช้น้ำมันน้อย	สำหรับการทอดโดยใช้น้ำมันปริมาณน้อย
6	การผัด	สำหรับการผัดโดยใช้ความร้อนต่ำ
7	การผัดเสารทอด	สำหรับการผัดเสารทอดโดยใช้ความร้อนสูง
8	การจี่ (เซียร์)	สำหรับการจี่เนื้อสเต็กโดยเอาด้านหนึ่งลงก่อน
9	ต้ม	สำหรับการต้มอย่างรวดเร็ว
	โหมดไฟน็อค	สำหรับทำเพนเค้กเสิร์ฟด้วยการกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอบนพื้นผิวขนาดใหญ่ <u>วิธีทำ:</u> ผสมไข่ไก่ 1 ฟอง, นม 1 ถ้วย, แป้งอเนกประสงค์ 1 ¼ ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนชา ใช้เวลา 2 นาที หรือจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน จากนั้นให้กลับด้าน

## เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

บริษัทอีเลกโทรลักซ์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอีเลกโทรลักซ์ตามระยะเวลาการรับประกัน (อ้างอิงตาม ระยะเวลาการรับประกันของแต่ละประเทศ (เดือน)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนของบริษัทหรือการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของเราเอง ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า: เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น

เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากคู่มือเครื่องใช้นี้ ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลง โดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

หากต้องการขอแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลกโทรลักซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

### Indonesia

Holline 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 , Jaya33 Hyperoffice,  
No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,  
46100 Petaling Jaya, Selangor  
Office Tel : (+60 3) 7843 5999  
Office Fax : (+60 3) 7955 5511  
Consumer Care Center Address: Lot C6,  
No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian  
Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor  
Consumer Care Center  
Fax: (+60 3) 5524 2521  
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

### Philippines

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

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลกโทรลักซ์ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท

การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน

การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด เมาท์ให้เปลี่ยนตัวควบคุมแรงดันต่างๆ 5 ปี แลเปลี่ยนท่อแก๊สทุกๆ 2 ปี

**ปฏิเสธข้อปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้อย่างไม่ถูกต้อง**

### 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 : customercarethai@electrolux.com

### Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :  
1800-58-88-99  
Tel: (+84 8) 3910 5465  
Electrolux Vietnam Ltd.  
Floor 9th, A&B Tower  
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Office Tel : (+84 8) 3910 5465  
Office Fax : (+84 8) 3910 5470  
Email : vncare@electrolux.com



