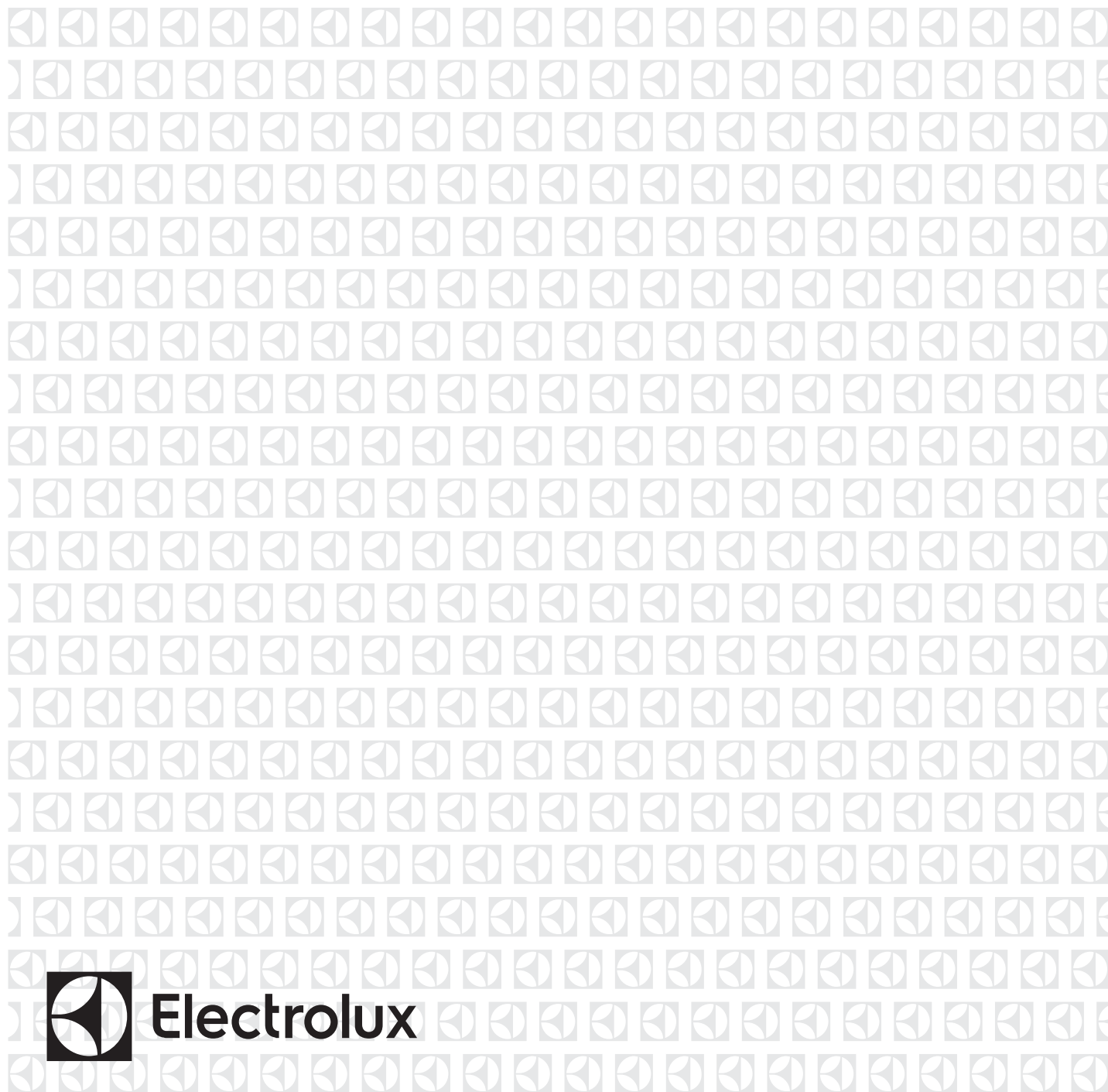


EHG9360BS



TH เต้าแก๊สพร้อมฟังก์ชันไอ้่น้ำแบบบิวท์อิน

คู่มือการใช้งาน



2 สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	3,4
ส่วนประกอบของเตา.....	4,5
คำแนะนำในการติดตั้ง.....	6
ขั้นตอนในการติดตั้ง.....	6
การต่อระบบแก๊ส.....	7
ขั้นตอนการใช้งานฟังก์ชันน้ไอ.....	8
การใช้งาน.....	11
การจุดเตา.....	11
การใช้งานอย่างถูกวิธี.....	11
การดูแลรักษา.....	12
พิวกระจาก.....	12
ฟลักครอบหัวเตาและหัวเตา.....	12
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา.....	12
ข้อกำหนดทางเทคนิค.....	13
เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน.....	13

ขอบพระคุณที่ท่านเลือกซื้อและใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านของอีเลกโตรลักษ์

กลุ่มบริษัทอีเลกโตรลักษ์จากสวีเดน คือหนึ่งในผู้จำหน่ายอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านรายใหญ่ที่สุดของโลก โดยมีผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ของอีเลกโตรลักษ์กว่า 65 ล้านชิ้นในแต่ละปีทั่วโลก นอกจากนั้น อีเลกโตรลักษ์ยังเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในครัวเรือนที่ใหญ่ที่สุดของโลกอีกด้วย กลุ่มบริษัทอีเลกโตรลักษ์มียอดขายจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนกว่า 55 ล้านชิ้น ซึ่งมีความสูงรวมกันแล้วเท่ากับยอดเขาเอเวอเรสต์ 5 ลูก และโรงเบียร์ระดับโลกเกินกว่า 2 ใน 3 เลือกใช้อุปกรณ์ชุดครัวของอีเลกโตรลักษ์

จะเห็นได้ว่าอีเลกโตรลักษ์ประสบความสำเร็จมาตลอด 100 ปี จากจำนวนครัวเรือนที่ใช้สินค้าของอีเลกโตรลักษ์กว่า 450 ล้านครัวเรือนทั่วโลก เราจึงมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดภายใต้แบรนด์อีเลกโตรลักษ์ ที่มีชื่อเสียงยาวนานแก่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับเราแล้ว อีเลกโตรลักษ์ไม่ได้เป็นเพียงยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ในครัวเรือนที่น่าเชื่อถือสูงสุดเท่านั้น แต่อีเลกโตรลักษ์ยังเป็นยี่ห้อที่น่าอัศจรรย์ที่แปลกใหม่มาสู่ครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและดีไซน์ยอดเยี่ยม ซึ่งนอกจากจะนำความหรูหรามาสู่ห้องครัวของท่านแล้ว อีเลกโตรลักษ์ยังช่วยให้งานทำอาหารง่ายขึ้น สนุกขึ้น และยังเป็นกิจกรรมที่สามารถทำร่วมกับสมาชิกในบ้านได้อีกด้วย ขอให้ท่านสนุกกับการทำอาหารด้วยเครื่องใช้ในครัวของอีเลกโตรลักษ์!

บริษัทขอขอบพระคุณอีกครั้งที่ท่านให้ความไว้วางใจเลือกใช้สินค้าของอีเลกโตรลักษ์!

ก่อนติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดอ่านคู่มือให้ละเอียดโดยพาดำเนินการเกี่ยวกับความปลอดภัยในหน้าถัดไป

หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายดูแลลูกค้า

และเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต และส่งต่อให้เจ้าของรายต่อไป

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้

ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่กันเปลวไฟ, เฟนหิน กันระหว่างกระถางกับขาตั้งกระถาง เพราะอาจทำให้เตาเสียหายได้ (รูป 1)

ห้ามถอดขาตั้งกระถาง และวางขาตั้งกระถางบนสีกที่ไม่ใช่ของอีเล็คทริกส์หรือพลาสติก เพราะจะทำให้เปลวไฟแรงขึ้นและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนพื้กระถางได้ (รูป 2)

ห้ามใช้หม้อหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้ขาตั้งกระถางงอและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนพื้กระถางได้ (รูป 3)

วางกระถางให้อยู่ตรงกลางหัวเตาเพื่อให้มันคงและเพื่อไม่ให้หัวเตาร้อนจนเกินไป (รูป 4)

ใช้เฉพาะขาตั้งที่เข้ากับขาตั้งที่แนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (รูป 5)

ขาตั้งกระถางกับสีกใช้วางภาชนะบนสีก และขาตั้งแบบอื่นๆ ใช้วางหม้อหรือภาชนะบน

เตาแก๊สนี้ใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำให้ฟ้าเบ็ดเตล็ด เสื้อผ้า ฯลฯ แห้ง เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้

หากเกิดแก๊สรั่ว ให้ปิดแก๊สทันที ปิดหน้าต่างทุกบานเพื่อระบายอากาศ และติดต่อศูนย์บริการอีเล็คทริกส์ ห้ามเปิด/ปิดสวิตช์ไฟ จุดไฟขีดไฟ สุนัขหรือจุดไฟเชิ๊คโดยเด็ดขาด

ใช้เตาแก๊สในห้องที่ระบายอากาศได้ดีเท่านั้น

ห้ามต่อแก๊สกับท่อไว้นิล เพราะท่อไว้นิลอาจอ่อนตัวลงเนื่องจากความร้อน ให้ใช้ท่ออย่างเท่านั้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปิดลูกบิดจุดไฟแล้วและปิดวาล์วที่ถังแก๊สทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ

อย่าสัมผัสหัวเตา ขาตั้งกระถาง ฯลฯ กันที่หลังจากใช้งานเสร็จเนื่องจากอาจพื้ไหม้และเกิดเพลิงพื้ฟองได้

ตรวจสอบว่าอย่างใดไม่ได้สัมผัสหัวเตาหรือถูกกับอยู่ใต้เตา

เมื่อต่อก่อนเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องขันที่รัดท่อให้แน่น

ขาตั้งกระถางบริเวณที่สัมผัสหรือใกล้เปลวไฟจะมีการเปลี่ยนสีหลังจากใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

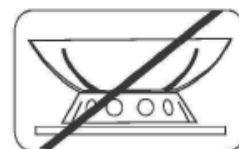


คำเตือน:

- ในกรณีที่ใช้เตาแล้วเปลวไฟดับเอง ให้หมั่นลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด และปล่อยไว้อย่างน้อย 1 นาที อย่าพยายามจุดหัวเตาทันที
- สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) หากหมั่นลูกบิดเพื่อเปิดเตาานถึง 15 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดใช้งานแล้วเปิดประตูหรือช่องระบายอากาศและรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายท่อต่อแก๊สหลุดตัน ให้ใช้ลวดเส้นเล็กๆ หรือเข็มหย่อนเข้าไปในรู และทำความสะอาดปลายท่อ



รูป 1



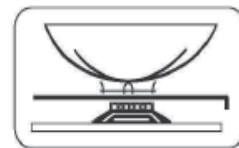
รูป 2



รูป 3



รูป 4



รูป 5

4 ส่วนประกอบของเตา

ความปลอดภัยทั่วไป

- เตาแก๊สอุปกรณ์เสริมสำหรับฟังก์ชันไอน้ำ/เครื่องครัวอาจเกิดความร้อนในระหว่างใช้งาน ระวังอย่าสัมผัสภาชนะร้อน
- ตรวจสอบถุงมือป้องกันทุกครั้งเวลาใช้อุปกรณ์เสริมหรือภาชนะเข้าหรือออกจากเตา

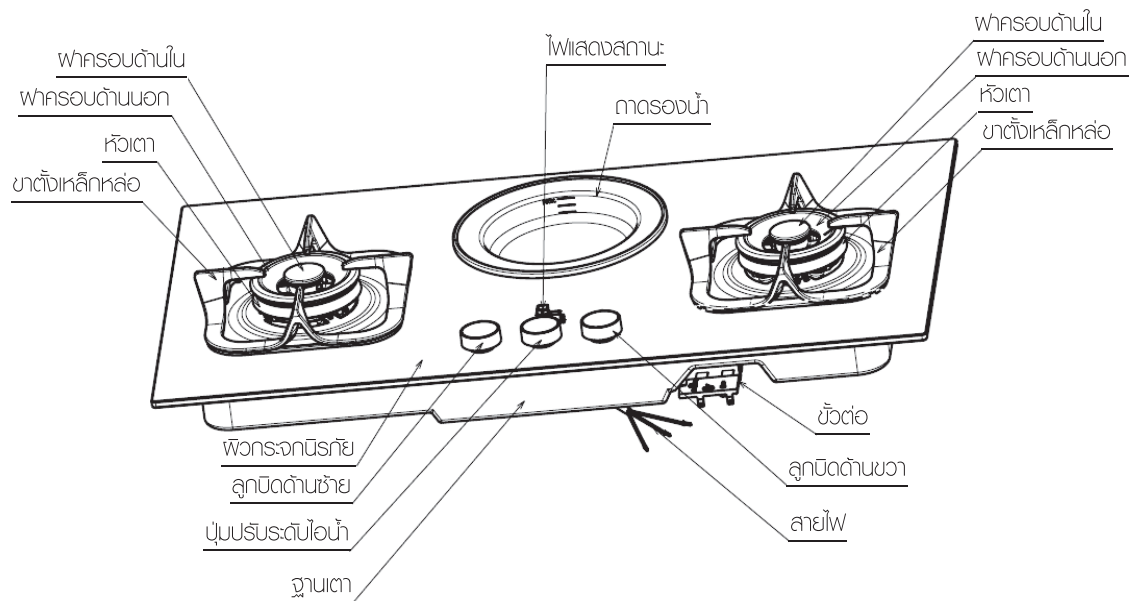
ข้อควรระวัง

- ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาปิดอุปกรณ์เสริม/อุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับฟังก์ชันไอน้ำในระหว่างเตาแก๊สทำงานอยู่ รวมถึงหลังจากใช้งาน เนื่องจากอาจมีไอน้ำพุ่งออกมา

การดูแลและทำความสะอาด

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแก๊สเย็นลง
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิวเสื่อมสภาพ
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้ฟองน้ำที่ให้น้ำ ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แป้งยัดดู หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

EHG9360BS



คลาสของเครื่องใช้นี้: คลาส 3

คำแนะนำเหล่านี้จะใช้ได้เฉพาะเมื่อมีสัญลักษณ์ประเภทปรากฏอยู่บนเครื่องใช้เท่านั้น

ถ้าไม่มีสัญลักษณ์ประเภทปรากฏอยู่บนเครื่องใช้นี้ ท่านต้องปฏิบัติตามคำแนะนำทางเทคนิคซึ่งจะมีคำแนะนำที่สำคัญเกี่ยวกับการดัดแปลงเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับสภาพการใช้งานในประเทศของท่าน

ก่อนติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเงื่อนไขในการจัดจำหน่ายเก๊สในห้องของท่าน (ลักษณะเก๊สและแรงดันเก๊ส) และการปรับแต่งเครื่องใช้สอดคล้องกันหรือไม่
เงื่อนไขในการปรับแต่งเครื่องใช้นี้จะระบุอยู่บนป้าย (หรือฉลากแสดงข้อมูล)

เครื่องใช้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์กำจัดเขม่าควัน ซึ่งควรได้รับการติดตั้งและเชื่อมต่อกับข้อกำหนดในการติดตั้งในปัจจุบัน

ควรให้ความสนใจเป็นพิเศษกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการระบายอากาศ หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะทำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไปบนเตา

การใช้แฟกซ์เตาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้ ไม่ควรใช้แฟกซ์เตา

การใช้เตาเก๊สจะส่งผลให้เกิดความร้อน ความชื้น และเขม่าควันในห้องที่ติดตั้งเตาเก๊ส

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวระบายอากาศได้ดี โดยเฉพาะขณะกำลังใช้งานเตา ควรเปิดประตูและหน้าต่างทิ้งไว้ และเปิดอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศ (เครื่องดูดควัน)

หากมีการเปิดเตาเก๊สโดยใช้ไฟแรงเป็นเวลานาน อาจต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม เช่น เปิดหน้าต่าง หรือเพิ่มประสิทธิภาพการระบายอากาศ เช่น เพิ่มระดับการดูดควันของเครื่องดูดควัน

ข้อควรระวัง:

“ในกรณีที่เกิดประกายไฟหรือรั่ว:

- ปิดหัวเตาทั้งหมดและขดลวดไฟฟ้าทันที แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเตา
- ห้ามสูบบุหรี่
- ห้ามใช้เตา”

RoHS
Compliant

เป็นไปตามข้อกำหนดว่าด้วยการจำกัดปริมาณสารเคมีอันตราย
(สอดคล้องตามข้อกำหนด RoHS)

ขั้นตอนในการติดตั้ง

- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งบอกตำแหน่งของวาล์วที่ไขปิดแก๊ส และวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรจุภัณฑ์ออกจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจากการเกิดไฟไหม้หรือควัน
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขั้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูลและสอดคล้องกับกฎหมายอัคคีภัยแห่งชาติ
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้พรม่านปลิวมาเหนือเตา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ติดตั้งตั้งแก๊สและปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูสียบปลั๊กไฟ ขณะทำการติดตั้ง
- อย่าติดตั้งเตาอื่นๆ ติดกับเตานี้
- ตรวจสอบด้านล่างของเตาเพื่อดูว่าไม่มีสิ่งใดยื่นออกมาขวางทางติดตั้งหัวเตา และพิวแคโนเตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของตัวเตาได้
- ตรวจสอบว่าตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระนาบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตัวตู้ต้องเจาะรูเพื่อระบายอากาศ และต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายอากาศนี้
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตานี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องดูดควันนั้นๆ อย่างไรก็ดีตามควรเว้นระยะห่างแนวตั้งอย่างน้อย 750 มม. ควรเว้นระยะห่างไว้ 30 นิ้ว ระหว่างพิวแคโนตัวด้านบน พิวแคโนตัวบน หรือเครื่องดูดควัน (รูป 6)
- ตัวด้านบนที่ติดตั้งเหนือเตาจะต้องมีความลึกไม่เกิน 325 มม. หรือ 13 นิ้ว (รูป 6)
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับพิวแคโนหลังอย่างน้อย 55 มม. (รูป 6)

เงื่อนไขในการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น:

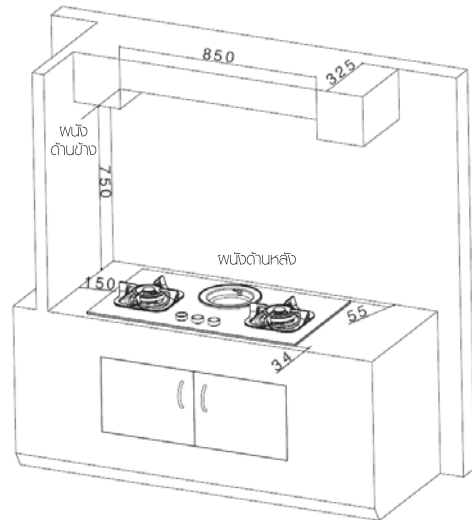
- พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และพื้นที่ทำงานอื่นๆ
- บ้านไร่
- โดยแยกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ
- ที่พักที่มีที่นอนและอาหารเข้า
- งานจัดเลี้ยงและการใช้งานที่ไม่ใช่การบำบัด



คำเตือน

คำเตือนเหล่านี้จัดทำขึ้นเพื่อความปลอดภัย ท่านต้องอ่านคำเตือนเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้งานผลิตภัณฑ์นี้

- ให้บุคคลที่ผ่านการรับรองเป็นผู้ติดตั้งและซ่อมบำรุงผลิตภัณฑ์นี้เท่านั้น (ต้องมีใบผ่านการรับรอง)
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องได้รับการต่อสายดิน
- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่แนบมาไว้
- ห้ามดัดแปลงแก้ไขผลิตภัณฑ์นี้
- ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์นี้เป็นเครื่องฮีตเตอร์



รูป 6 (หน่วยเป็น มม.)

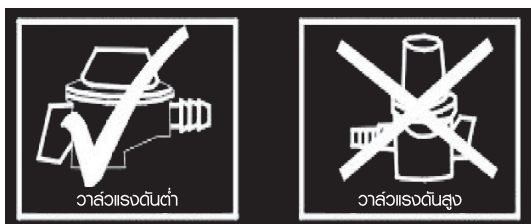
ถ้าระยะห่างจากพิวแคโนข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาไม่น้อยกว่า 200 มม. จะต้องบุผนังด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับตัวเตาไม่น้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน

- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่าปิดการทำงานของผลิตภัณฑ์นี้แล้วก่อนทำความสะอาด โดยท่านสามารถปิดเตาแก๊สได้จากจุดจ่ายไฟ หรือ สวิตช์ตัดวงจร (ถ้ามี) หรือแผงสวิตช์
- ห้ามทำความสะอาดโดยใช้ไอน้ำ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดความชื้นสะสมได้
- โปรดรักษาความสะอาดให้กับเตาอบเสมอ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่สำหรับวางสิ่งของ
- ห้ามวางหรือจัดเก็บของเหลวติดไฟได้ วัตถุไวไฟ หรือวัตถุซึ่งหลอมละลายได้ (เช่น พลาสติกห่ออาหารสำหรับใช้ในเตาไมโครเวฟ, พลาสติก, อะลูมิเนียม) ไว้บนหรือใกล้ผลิตภัณฑ์
- ห้ามเปิดใช้งานเตาอย่างทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแล
- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์จากผู้รับผิดชอบความปลอดภัยบุคคลเหล่านี้
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เล่นกับผลิตภัณฑ์
- ชิ้นส่วนต่างๆ ของเตาจะร้อนขึ้นเช่นกันในขณะใช้งาน ไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้เตาเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดแผลไฟไหม้หรือไอน้ำร้อนลวก
- ผลิตภัณฑ์นี้จะมีอุณหภูมิร้อนขึ้นในขณะใช้งาน จึงต้องใช้ความระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสกับบริเวณพื้นผิวที่ร้อนอยู่
- ต้องเตรียมมาตรการสำหรับการตัดไฟตามกฎข้อบังคับเรื่องการเดินสายไฟในพื้นที่ของท่าน
- ถ้าสายไฟเกิดความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิต ตัวแทนฝ่ายบริการ หรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า

การต่อระบบแก๊ส

- ก่อนติดตั้ง ให้ตรวจสอบจุดที่จะติดตั้งว่าได้เว้นระยะห่างของตัวเตาจากวัสดุที่ติดไฟได้แล้ว และหากจำเป็น ให้บุผิววัสดุที่ติดกับเตาตามข้อแนะนำที่กำหนดเตรียมก่อนแก๊สที่จุดติดตั้งให้เรียบร้อย
- เจาะช่องบนเคาน์เตอร์โดยใช้แบบกระดานแข็งที่เข้ากับบรรรจุภัณฑ์หรือเจาะตามขนาดที่กำหนดในรูปที่ 7
- นำตัวเตาออกจากกล่อง
- ติดตั้งเตาลงในช่องที่ตัดไว้ (ดูรูปที่ 7)
- ต่อแก๊สเข้าเตา เปิดแก๊สแล้วตรวจสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ โดยใช้น้ำสบู่ถูบริเวณโดยรอบข้อต่อ
- ตรวจสอบการใช้งาน โดยกดลูกบิดควบคุมการทำงานแล้วหมุนไปที่ไฟแรงสุดเพื่อจุดเตาแก๊ส หัวเตาจะติดไฟ หมุนปรับเปลวไฟให้ระดับตามที่ต้องการ สำหรับการใช้งานครั้งแรก อาจต้องทำซ้ำเช่นนี้หลายครั้ง (เพื่อไล่อากาศออกจากท่อแก๊ส) และไม่จำเป็นต้องปรับแต่งอย่างอื่นอีก หากมีปัญหากับการใช้งาน ให้ทำตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ ถ้าปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วยังไม่ได้ผลตามที่ต้องการ ให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าฮิลส์โครสกับ

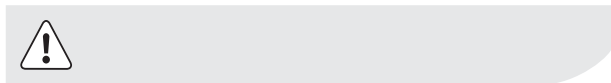
ใช้วาล์วแรงดันต่ำที่มีแรงดันสูงสุดไม่เกิน 30 มิลลิบาร์ เท่านั้น



การต่อระบบแก๊ส

การเดินท่อหรือระบบท่อที่ต่อจากท่อส่งแก๊สจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดภายในประเทศ ต้องติดตั้งเตานี้เข้ากับวาล์วแรงดันต่ำเท่านั้น

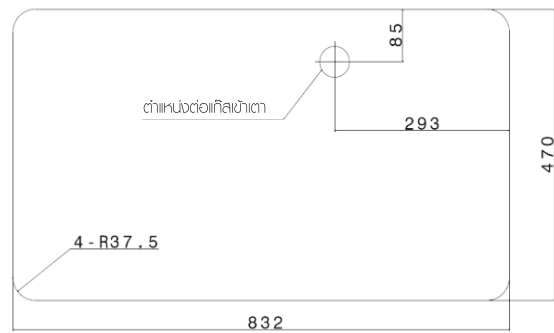
- การต่อท่ออ่อน
- ท่ออ่อนที่ใช้ต่อแก๊สจะต้องอยู่ในจุดที่สามารถมองเห็นได้ตลอดทั้งเส้น (ความยาวสูงสุดไม่เกิน 1 เมตร) และต้องใช้ที่รัดท่อ (X) (รูป 8) รัดที่ปลายให้แน่น และต้องใส่ฉนวนหุ้มกันรั่วด้วย



ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ:

เมื่อต่อท่อแก๊สเรียบร้อยแล้วจะต้องตรวจสอบหารอยรั่วตามข้อต่อ (การทดสอบด้วยน้ำสบู่)

รุ่น: EHG9360BS



รูป 7 (หน่วยเป็น มม.)

ขนาดเจาะเคาน์เตอร์โดยมองจากด้านหน้า ลูกบิดควบคุมการทำงานอยู่ด้านหน้า ระยะห่างจากผนังด้านข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาไม่น้อยกว่า 200 มม. จะต้องบุผนังด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับตัวเตาไม่น้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน

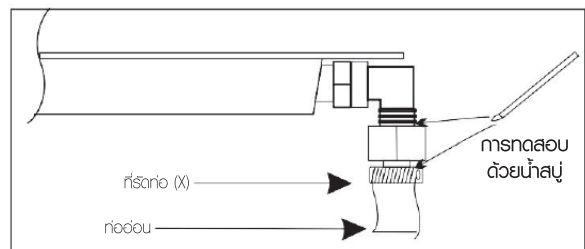


ขั้นตอนการทดสอบด้วยน้ำสบู่

- หมุนปิดลูกบิดควบคุมการทำงานและปิดวาล์วแก๊ส
- ใช้น้ำสบู่ทาบริเวณข้อต่อแต่ละจุด (ดูรูปที่ 8)
- หากมีฟอง แสดงว่ามีรอยรั่วและต้องขันให้แน่น
- ใช้น้ำสบู่ทดสอบอีกครั้ง

คำเตือน:

ตรวจสอบข้อมูลที่เป็นป้ายเพื่อให้แน่ใจว่าเตานี้สามารถใช้กับแก๊สประเภทที่ทำได้

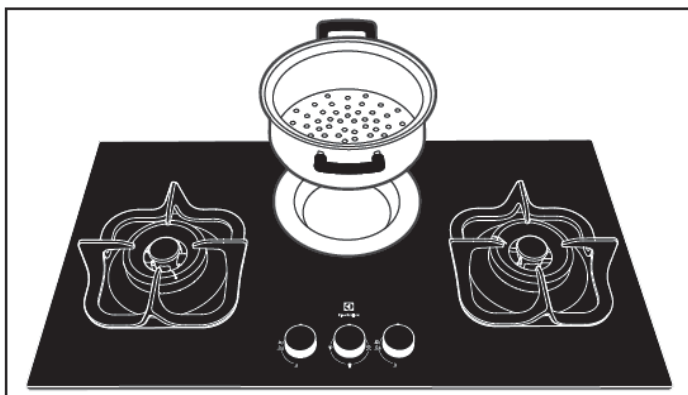


รูป 8

8 ขั้นตอนการใช้งานฟังก์ชันไอน้ำ

อุปกรณ์เสริม

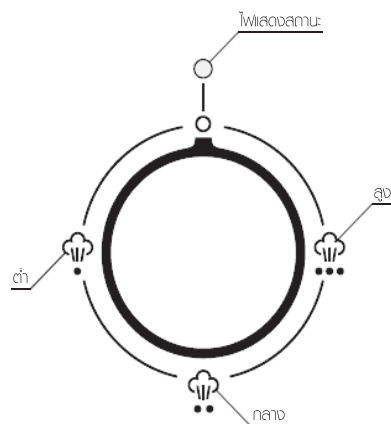
วางอุปกรณ์เสริมในตำแหน่งกึ่งกลางของถาดรองน้ำและใช้ฝาปิดครอบอุปกรณ์เสริมทุกครั้ง หากใช้อุปกรณ์เสริมอื่นๆ นอกเหนือจากที่ให้มา ต้องแน่ใจว่าเหมาะสำหรับอาหารประเภทนั้นด้วยไอน้ำและมีขนาดพอดีกับถาดรองน้ำ เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดให้ใช้จานแบนโลหะ โปรดจำไว้ว่าต้องประกอบด้านจับหม้อในทิศทาง “Y” ดังรูปแสดงด้านล่าง สำหรับการทำความสะอาดถาดรองน้ำ ใช้ฟองน้ำที่ให้นาเช็ดทำความสะอาดคราบน้ำก่อนประกอบอาหาร เพื่อประสิทธิภาพที่ดีที่สุด ต้องให้แน่ใจว่าฟองน้ำเปียกก่อนใช้งาน



ฟังก์ชันไอน้ำ

ช่วยให้คุณสามารถประกอบอาหารด้วยวิธีการนึ่งไอน้ำได้ คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนี้ในการนึ่งอาหารด้วยไอน้ำ เช่น ต้นตำ ปลา อาหารทะเล เนื้อ เป็ด/ไก่ พริก ข้าว และเมนูไข่ เป็นต้น คุณสามารถใช้งานฟังก์ชันไอน้ำได้ 3 ระดับ (ต่ำ/กลาง/สูง) โปรดจำไว้ว่าไฟแสดงสถานะจะดับหากประกอบอาหารโดยไม่มีน้ำ โปรดจำไว้ว่าระบบไอน้ำนี้มีฟังก์ชัน AUTO-OFF โดยไฟแสดงสถานะจะดับลงหากว่าน้ำในถาดรองน้ำหมดในขณะนึ่งไอน้ำ

- หากต้องการนึ่งไอน้ำต่อ - ให้เติมน้ำในถาดรองน้ำ
- หากต้องการหยุด - ให้หมุนปุ่มปรับไปยังตำแหน่ง “0”



การใช้งานฟังก์ชันไอน้ำ

เปิดใช้งานฟังก์ชันไอน้ำโดยหมุนปุ่มปรับไปยังตำแหน่งที่ต้องการ แนะนำให้อุ่นที่ระดับกำลังไฟสูง

ระยะเวลาในการอุ่นแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำที่เติม (ดูตาราง 1)

ตาราง 1 ระยะเวลาในการอุ่นแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำที่เติม

ปริมาณน้ำ	ระยะเวลาในการอุ่น (ต่ำสุด) ที่ระดับกำลังไฟสูงสุด
ต่ำสุด (200 มล.)	3-3.5
ปานกลาง (350 มล.)	4.5-5
สูงสุด (500 มล.)	6-6.5

การใช้งานฟังก์ชันไอน้ำ**คำเตือน**

เสี่ยงต่อการเกิดบาดแผลไฟฟ้าไหม้ น้ำร้อนลวก หรือการเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ ไอน้ำที่พุ่งออกมาอาจทำให้เกิดบาดแผลไฟฟ้าไหม้ น้ำร้อนลวก ใช้น้ำประปาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกรอง (น้ำดื่ม หรือ น้ำกลั่น) ห้ามใช้ของเหลวประเภทอื่นๆ ห้ามเติมของเหลวที่ติดไฟได้ หรือ ของเหลวที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ลงในกาต้มน้ำ หลังจากสิ้นสุดการทำงาน ให้เปิดอุปกรณ์เสริมด้วยความระมัดระวัง

1. เติมน้ำประปาลงในกาต้มน้ำ ปริมาตรความจุสูงสุดของกาต้มน้ำอยู่ที่ 500 มล.
2. วางอุปกรณ์เสริมลงบนกาต้มน้ำ จากนั้นปิดฝา
3. หมุนปุ่มปรับระดับไอน้ำไปที่ตำแหน่งกำลังไฟสูงเพื่ออุ่นเตา
4. หลังจากอุ่นเตาตามเวลาที่เหมาะสม ให้ใส่อาหารในอุปกรณ์เสริม และปรับระดับการตั้งค่ากำลังไฟตามความจำเป็น
5. ยกเลิกฟังก์ชันไอน้ำโดยหมุนปุ่มปรับไปที่ตำแหน่ง “0”
6. นำน้ำออกจากกาต้มน้ำ

คำเตือน

ต้องให้แน่ใจว่าเตาแก๊สเย็นตัวลงก่อนนำน้ำออกจากกาต้มน้ำ สำหรับการนำน้ำออกจากกาต้มน้ำ ให้ใช้ฟองน้ำ

คำเตือน

ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาทดอุปกรณ์เสริม/อุปกรณ์เครื่องครัวสำหรับนึ่งไอน้ำในระหว่างเตาแก๊สทำงานอยู่ รวมถึงหลังจากใช้งาน เนื่องจากอาจมีไอน้ำพุ่งออกมา อุปกรณ์เสริม รวมถึงกาต้มน้ำอาจมีความร้อน

คำเตือน

ห้ามเติมน้ำเกินระดับสูงสุดที่กำหนดเพราะอาจทำให้น้ำล้นได้

คำเตือน

ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาทดหม้อ เนื่องจากอาจมีน้ำหยดลงบนหัวเตาได้

คำเตือน

ไม่สามารถประกอบอาหารในกาต้มน้ำโดยตรง เติมน้ำสะอาดในกาต้มน้ำเท่านั้น

เคล็ดลับและข้อแนะนำ

ตารางด้านล่างนี้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระยะเวลาในการทำอาหารแต่ละประเภท

โปรดจำไว้ว่าระยะเวลาในการทำอาหารอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของอุปกรณ์เสริมที่ใช้ ส่วนประกอบอาหารที่ใช้ ขนาดและความหนาของอาหาร เพราะฉะนั้น ระยะเวลาในการทำอาหารอาจยาวหรือสั้นกว่าที่ระบุไว้ในตาราง

- สำหรับการงานที่หนัก จำเป็นต้องใช้น้ำในปริมาณที่เพิ่มขึ้น
- การลดระดับกำลังไฟลงหลังจากอุ่นเตาจะเป็นการลดปริมาณการใช้น้ำลง ซึ่งอาจส่งผลให้ระยะเวลาการนึ่งด้วยไอน้ำยาวนานขึ้น

ในกรณีที่ประกอบอาหารโดยใช้มากกว่า 1 ระดับ:

ในกรณีนี้โปรดจำไว้ว่าระยะเวลาในการทำอาหารจะยาวนานขึ้น ต้องใช้น้ำในปริมาณที่เพิ่มขึ้น และอาจจำเป็นต้องเพิ่มระดับกำลังไฟ

10 ขั้นตอนการใช้งานฟังก์ชันไอน้ำ

ตาราง 2:

ประเภทอาหาร	สูตรอาหาร	ปริมาณน้ำ (มล.)	ระดับกำลังไฟหลังจากอุ่นเตา	ระยะเวลาในการประกอบอาหาร (นาที)
ปลาและอาหารทะเล	ปลาทั้งตัว (450 กรัม)	350	กลาง	25-40
	เนื้อปลา	200	ต่ำ	5-15
	กุ้ง	200	สูง	5-10
สัตว์ปีก	น่องไก่	500	กลาง	50-60
	แฮมไก่ (1X1 ซม. - 500 กรัม)	350	กลาง	35-45
เนื้อสัตว์	เนื้อวัวสไลด์ (1X1 ซม. - 300 กรัม)	350	กลาง	20-40
	ซีโรง	500	กลาง	40-55
	ลูกชิ้น	350	กลาง	20-30
เครื่องเคียง	ต้มยำ ขนุนบึง	200	กลาง	10-20
เมนูไข่	คัสตาร์ดไข่	200	กลาง / ต่ำ	10-35
	ไข่ต้ม	200	กลาง	6-20
พริก	แครอท	200	กลาง	5-10
	บรอกโคลี	200	สูง	5-10

ตาราง 3:

กำลังไฟ (วัตต์)	ปริมาณน้ำ (มล.)	ระยะเวลาการต้มน้ำระเหยเป็นไอ (นาที)
สูงสุด (600)	200	18
สูงสุด (600)	350	32
สูงสุด (600)	500	44

การทำความสะอาดถาดรองน้ำ

การทำความสะอาดจะช่วยให้ถาดรองน้ำหลังจากประกอบอาหาร

แนะนำให้ทำความสะอาดอย่างน้อยทุก 5-10 รอบของการประกอบอาหาร

- เติมน้ำ 400 มล. พลบด้วยน้ำสับสายชูสีขาว 100 มล. ลงในถาดรองน้ำ
- ปลอ่ยให้น้ำยาละลายถาดรองด้วยอุณหภูมิภายนอกปกติเป็นเวลาประมาณ 30 นาที
- เช็ดทำความสะอาดด้วยฟองน้ำที่ให้น้ำ ทำความสะอาดถาดรองน้ำด้วยน้ำอุ่น

การดูแลและทำความสะอาด

หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด:

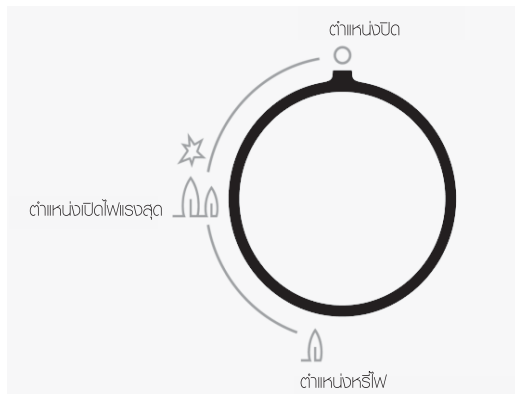
- เช็ดทำความสะอาดถาดรองน้ำด้วยฟองน้ำทุกครั้งหลังใช้งาน
- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดเป็นประจำและทั่วไ้ให้แห้ง

เคล็ดลับ

	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
อาหารมีความเหลว / ความชื้นมากเกินไป	มีไอน้ำที่ควบแน่นหยดลงมาจากฟาดลงบนอาหาร	คลุมจานอาหารด้วยฟิล์มแรบอาหาร
ระดับการประกอบอาหารไม่สม่ำเสมอ	อาหารแต่ละชิ้นมีขนาดแตกต่างกัน	หั่นอาหารแต่ละชิ้นให้มีขนาดเท่ากัน
สุกไม่ทั่ว	ไม่ได้จัดวางอาหารให้กระจายเท่าๆ กัน	จัดวางอาหารให้กระจายเท่าๆ กัน (ไม่จัดวางเป็นชั้น)

การจุดเตา

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



ปิดเตาโดยการหมุนลูกบิดไปทางขวามือจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

4. ในการจุดเตา ให้จับที่ลูกบิดและกดลงค้างไว้ 2-3 วินาที หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งไฟแรงสุด สำหรับรุ่นที่มีเทอร์โมคัปเปิล 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) ถ้าหลังจากหมุนลูกบิดเพื่อเปิดเตาจนถึง 51 วินาที แล้วเปลวไฟยังไม่ติด ให้หยุดการเปิดเตา ปลอยเตาทิ้งไว้อย่างน้อย 1 นาที ก่อนที่จะพยายามเปิดเตาใหม่อีกครั้ง

การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือกระทะที่มีขนาดกันที่เหมาะสมกับขนาดหัวเตา เพื่อไม่ให้เปลวไฟลามออกมาล้นหม้อหรือกระทะ (ดูตารางที่ 1)
- และขอแนะนำให้หรี่ไฟลงกับที่น้ำเริ่มเดือด เพื่อที่น้ำจะได้ไม่เดือดจนล้นหม้อ

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

การเลือกหัวเตา

- หัวเตาขนาดกลางใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องใช้ไฟต่ำ เคี้ยว หรือใช้เวลานาน
- หัวเตาขนาดเล็กใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการให้ร้อนเร็วด้วยภาชนะก้นลึก หรือกระทะขนาดใหญ่



หมายเหตุ:

โปรดทราบว่า การใช้กระทะที่มีก้นกว้างจะทำอาหารได้เร็วกว่ากระทะก้นแคบ

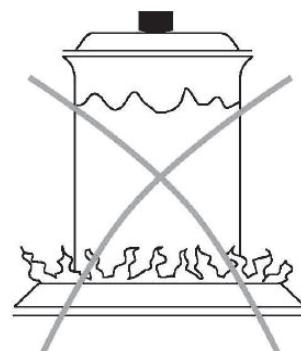
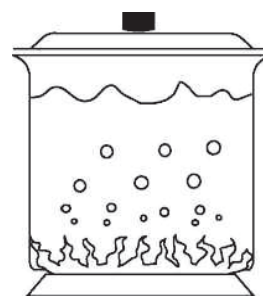
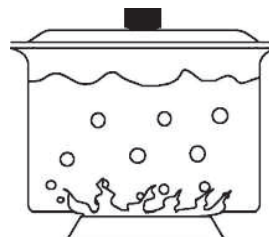
ควรใช้หม้อที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะไม่เล็กจนเกินไปสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใส่น้ำ เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนล้นกระทะออกมาได้

ไม่ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไปเมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตาเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย รูปที่ 12

ขอแนะนำให้ปิดฟาหม้อต้มน้ำ และทันทีที่น้ำเดือด ให้หรี่ไฟลงให้อยู่ในระดับเดือดปานกลาง



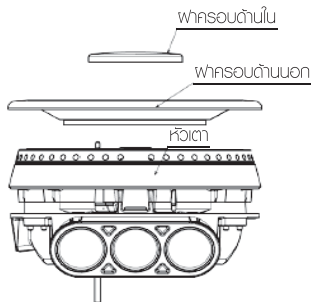
รูป 12

ฟิวกระจุก

- ฟิวกระจุกที่มีคราบฟุ้งแน่น ให้ทำความสะอาดโดยใช้ฟ้านลอนหรือครีมทำความสะอาด (Creamed Powder Cleansers) ขัดออกแรงๆ หรือใช้น้ำยทำความสะอาดอีนาเมล โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำของฟิวฟลูอย่างเคร่งครัด แต่ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน พงขัดทำความสะอาด ฟอยขัดหม้อ หรือเวกซ์ขัดมัน
- ห้ามใช้ฟิวกระจุกของเตาเป็นใช้ทำงาน

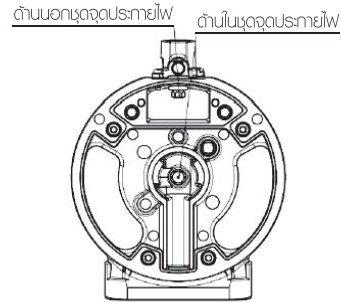
ฟากรอบหัวเตาและหัวเตา

- ฟากรอบและหัวเตาสามารถยกออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- ให้นำไฟว่าฟากรอบและหัวเตาแห้งดีแล้วหลังจากทำความสะอาดหรือเมื่อมีอาหารหก
- เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ต้องดูให้แน่ใจว่ารูเกิลไม่อุดตัน (รูป 13,14)



รูป 13

- หากจำเป็น ให้ใช้ก้านไม้ขีดหรือแปรงเพื่อทำความสะอาดรูเกิล
- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟฟากรอบหัวเตาสลับเข้าตำแหน่งอย่างถูกต้องแล้ว
- หลังจากทำความสะอาด เมื่อใส่ฟากรอบและหัวเตาสลับเข้าที่ จะต้องระวังอย่าให้กระแสแก๊สหลุดประปรายไฟ เพราะอาจทำให้แก๊สหลุดประปรายไฟแตกได้และอาจเกิดปัญหาเมื่อจุดไฟ



หมายเหตุ:

เมื่อใส่ฟากรอบและหัวเตาสลับเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่กลับในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว

การดูแลทำความสะอาด

หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

เช็ดทำความสะอาดถาดรองน้ำด้วยฟองน้ำทุกครั้งหลังใช้งาน
ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดเป็นประจำและทิ้งไว้ให้แห้ง

สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา

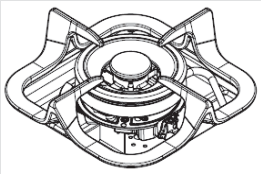
ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
หัวเตาไม่ติด...	มีอากาศอยู่ในท่อน้ำแก๊ส ท่อน้ำแก๊สตัน หัวจุดไฟไม่ติด แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ ติดตั้งหัวเตาผิดวิธี	ไล่อากาศออกให้หมด หาจุดที่อุดตันแล้วเอาสิ่งอุดตันออก ตรวจสอบสายและหัวจุดไฟ เปลี่ยนแบตเตอรี่ วางหัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่หัวเตาไหลกลับเข้าหาหัวจุด...	มีฟองสะสมอยู่ที่ท่อน้ำแก๊ส แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ถอดหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาด ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊สและปรับให้เหมาะสม ถ้าจำเป็น
หัวเตามีอาการระเบิดขณะจุด...	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ตรวจสอบวาล์วควบคุมแรงดันแก๊สและปรับให้เหมาะสม ถ้าจำเป็น
หัวจุดไฟไม่ติดไฟ...	หัวจุดไฟอยู่ห่างกันมากเกินไป ชุดต่อหัวจุดไฟหลวม แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ	ตรวจสอบช่องว่างระหว่างหัว แล้วปรับตั้งใหม่ถ้าความห่างไม่ได้อยู่ระหว่าง 4-5 มม. ตรวจสอบชุดต่อหัวจุดไฟและเปลี่ยนใหม่ถ้าชุดเดิมเสีย เปลี่ยนแบตเตอรี่



คำเตือน:

อย่าจัดฟันสเปย์ใกล้ๆ เตาขณะกำลังใช้งาน แก๊สบางชนิดอาจเปลี่ยนสถานะเมื่อได้รับความร้อนและเกิดเป็นไอระเหยที่มีฤทธิ์กัดกร่อนวัสดุบางอย่างได้
ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มาเก็บไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใต้เตา
อย่าเก็บของไว้ใต้เตาในระยะ 50 มม.
อย่าเตะที่หัวจุดไฟขณะกำลังติดไฟที่หัวเตา
ในกรณีที่ติดตั้งเตานี้ไว้ในเรือหรือรถพ่วงตู้คอนเทนเนอร์ อย่าใช้เตานี้เป็นฮีตเตอร์

ข้อกำหนดทางเทคนิค

LPG		
	หัวเตากระถางลิค	4.8 กิโลวัตต์
	ภาดรองน้ำ	600 ลิตร
อัตราการลดพลังงานไฟฟ้า		1.0 กิโลวัตต์
การปรับแรงดัน		30 มิลลิบาร์
การต่อระบบแก๊ส		เกลียวตรงขนาด 0.5 นิ้ว (14 เกลียวต่อนิ้ว)
แบตเตอรี่		220-240 โวลต์

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

บริษัทอิเล็กทรอนิกส์ โฮ้ให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอิเล็กทรอนิกส์ตามระยะเวลาการรับประกัน (อ้างอิงตามระยะเวลาการรับประกันของแต่ละประเทศ (เดือน)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของการซ่อม ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า: เครื่องใช้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น เครื่องใช้ที่มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น การใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต เครื่องใช้ที่ไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอิเล็กทรอนิกส์ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท

การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด

แนะนำให้เปลี่ยนตัวควบคุมแรงดันทุกๆ 5 ปี และเปลี่ยนท่อแก๊สทุกๆ 2 ปี **ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ผู้ใช้ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้หรือไม่ถูกต้อง**

หากต้องการขอคำแนะนำเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ 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 & VWA: 0812.8088.8863

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower2,
PJ33, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46200 Petaling Jaya, Selangor.
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No.28,
Jalan 15/22, Taman Perindustrian 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.
Unit B 12F Cyber Sigma Bldg,
Lawton Avenue, McKinley West, Taguig,
Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737- 4757
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore

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

Hongkong

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

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-carethai@electrolux.com

Vietnam

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

EHG9360BS



EN Built-in Gas hob with steam

User Manual



Electrolux

Safety instructions	3,4
Parts identification	4,5
Installation instructions.....	6
Installation procedure	6
Gas connection	7
Steam instruction.....	8
Operation	11
Ignition burners.....	11
Using the hob correctly.....	11
Maintenance and care	12
Glass top	12
Burner - caps & crowns	12
What to do if.....	12
Technical specifications	13
Warranty conditions	13

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

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

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

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

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, 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

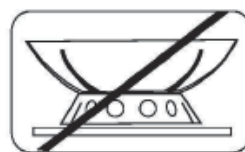


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

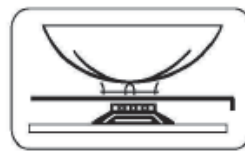


Fig. 5

General safety

- The appliance and steam accessories / cookware become hot during use. Care should be taken to avoid touching water tray.
- Always use oven gloves to remove the steam accessories / cookware.

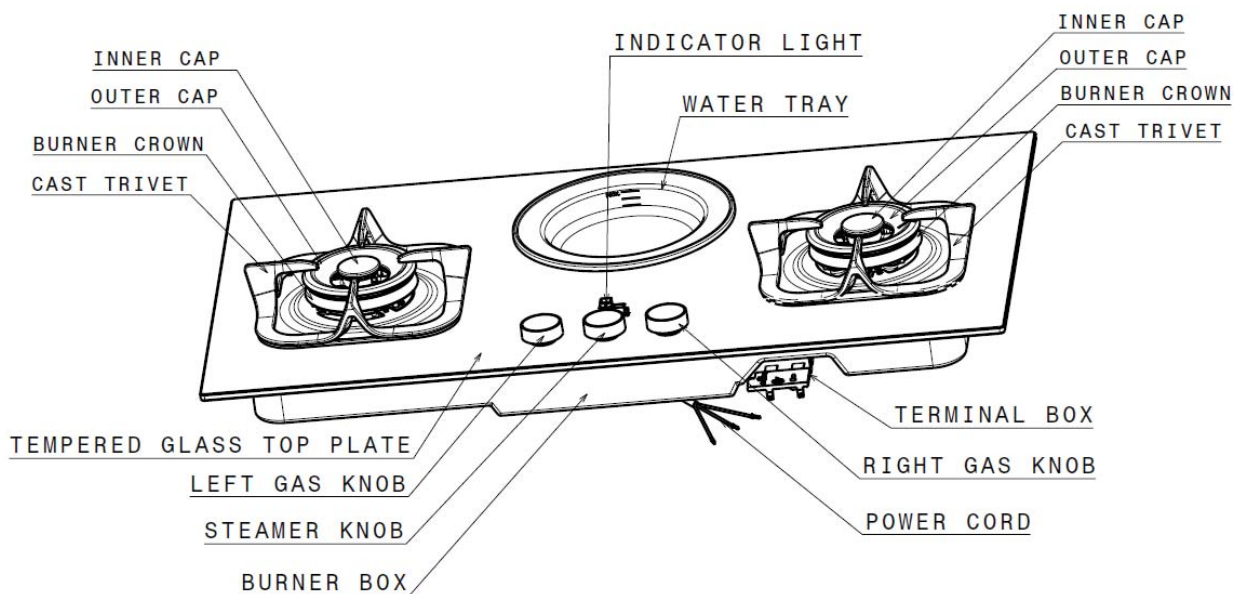
Caution

- Be careful when you open the lid of the steam accessory / cookware while the appliance is in operation and after operation.
Steam will release.

Care and cleaning

- Make sure the appliance is cold.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with the provided sponge. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

EHG9360BS



5 parts identification

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.”

RoHS Compliant

Conformed to the stipulation on permissible content limitation of some hazardous & restricted chemical substances. (RoHS compliant)

Installation procedure

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

Conditions of use

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments
- Catering and similar non-retail applications



WARNING

These warnings have been provided in the interest of safety. You MUST read them carefully before installing or using the appliance.

- An authorised person must install this appliance and carry out servicing. (Certificate of Compliance to be retained)
- This appliance must be earthed.
- In order to avoid any potential hazard, the enclosed installation instructions must be followed.
- Do not modify this appliance.
- This appliance must not be used as a space heater.

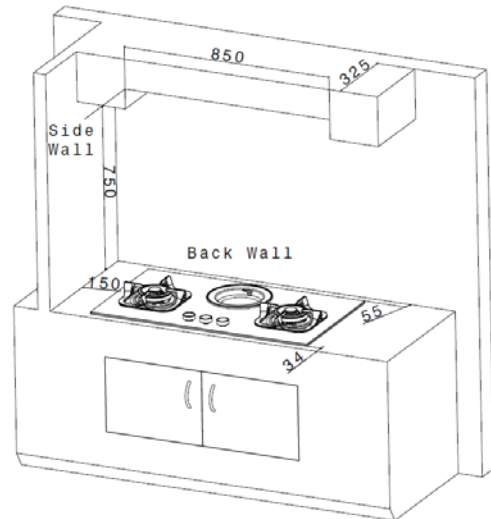


Fig. 6 (in mm)

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.

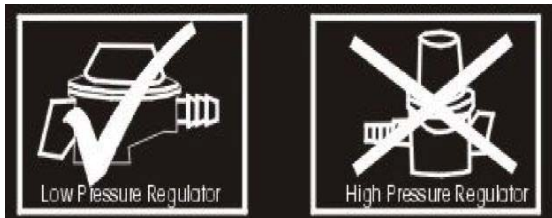
- Ensure the appliance is switched off before cleaning. This can be done by switching off the appliance via the powerpoint or isolating switch (if available), or the switchboard.
- Do not use steam cleaners, as this may cause moisture build up.
- Always keep the appliance clean.
- Do not use the appliance as a storage area or work surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.
- Do not leave the appliance on unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- During use, this appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching hot surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7 installation instructions

Gas connection

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

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



Gas connection

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION:

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

MODEL : EHG9360BS

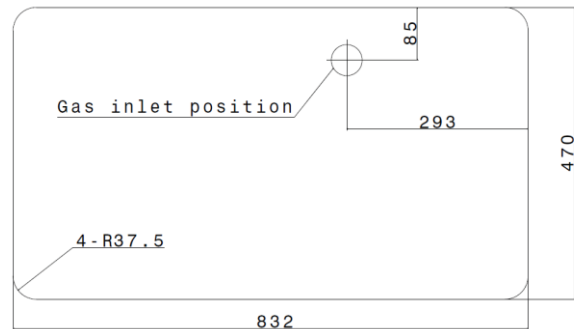


Fig.7 (in mm)

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.



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.

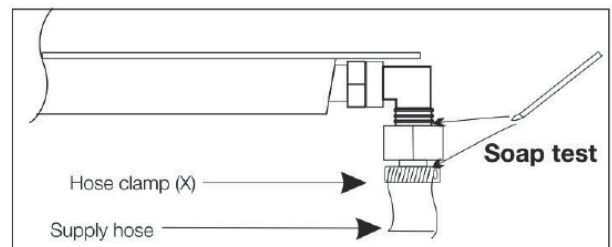
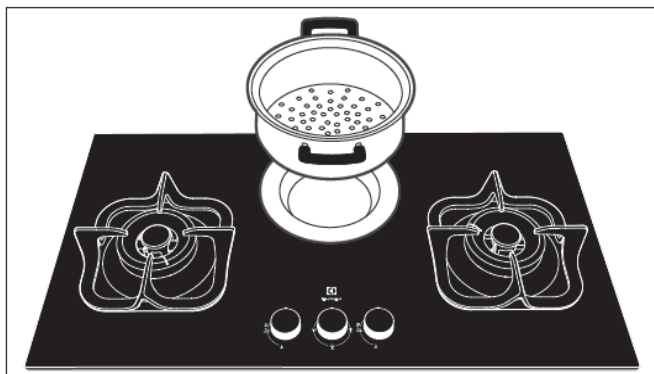


Fig 8

8 Steam instruction

Accessory

Always place the accessory in the middle of the water tray and use the lid to cover your accessory. If using other accessories than the delivered one, be sure that it is suitable for steaming food and fits to the water tray. For best cooking results use metal dishes. **Do remember the handle of the pot must put in "Y" direction as below showed.** For cleaning the water tray, use the provided sponge to remove the water after cooking. **For best absorbency, ensure the sponge is wet before using.**

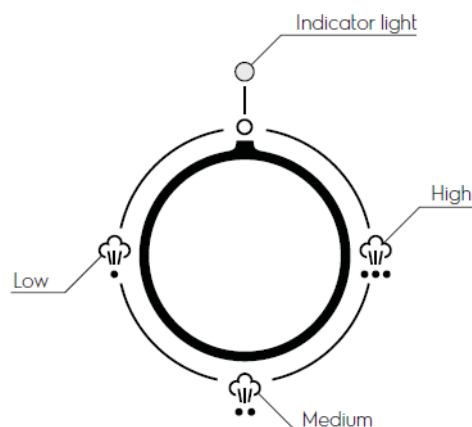


Steam function

Enables you to cook with steam. The function can be used for steaming food like dumplings, fish, seafood, meat, poultry, vegetables, rice, and egg dishes. The steam function is available in three levels (Low/Medium/High). **Please note that the indicator light will be off while cooking without water.**

Please note the steamer has an AUTO-OFF feature whereby the indicator light will be turned off when water tray runs out of water while steaming.

- To continue steaming – Add more water to the water tray.
- To stop steaming – Turn steam knob to "0" position.



Using the steam function

To activate the steam function turn the knob on the desired position. Recommendation is to preheat at high power. Preheating times depend on the used amount of water (see Table 1).

Table 1: Preheating times depending on water amount

Amount of water	Preheat time (min) at max. power
Min (200ml)	3-3.5
Medium (350ml)	4.5-5
Max (500ml)	6-6.5

Activating the steam function**Warning**

Risk of burns and damage to the appliance. Released steam can cause burns. Use only tap water. Do not use filtered (demineralized or distilled) water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water tray.

Open the accessory with care after the function stops.

1. Fill the embossment of the water tray with tap water. The maximum capacity of the water tray is 500ml.
2. Put a suitable accessory on the water tray and close it with a lid.
3. Turn the knob of the steam button to high power for preheating.
4. After the preheating time place the food in the accessory and if necessary or recommended adjust the power setting after preheating.
5. To deactivate the appliance, turn the knob to "0" position.
6. Remove water from the water tray.

Warning

Make sure that the appliance is cool before you remove the remaining water from the water tray. For removing the water, use the dedicated sponge.

Warning

Be careful when you open the lid of the accessory while the appliance is in operation and after operation. Steam will release. Even the accessory and the water tray might be hot.

Warning

Do not fill water over Max level it may cause spill of water.

Warning

Please be careful when opening the pot lid. Spilling water may drop on the burners.

Warning

It is not possible to cook directly on the water tray. Only use water inside the water tray.

Hints and tips

The following cooking table is an indication of the cooking time for some food categories.

Be aware that the cooking time may vary due to usage of different accessories, ingredients used, size and thickness of the food. Hence, cooking duration can be either longer or shorter than stated.

- Heavy loads need higher amount of water.

- Using lower power level after preheating leads to less usage of water, Therefore, the steaming duration can be longer.

If cooking with more than one level:

Be aware that the cooking time will be longer, more water will be needed, and may need to increase steam power level.

Table 2:

Food category	Recipe	Amount of water (ml)	Power level after heat up	Cooking time (min)
Fish & Seafood	Fish whole (450g)	350	Medium	25-40
	Fish fillet	200	Low	5-15
	Prawns	200	High	5-10
Poultry	Chicken drumsticks	500	Medium	50-60
	Chicken slices (1x1cm – 500g)	350	Medium	35-45
Meat	Beef slices (1x1 cm – 300g)	350	Medium	20-40
	Spare ribs	500	Medium	40-55
	Meatballs	350	Medium	20-30
Side dishes	Dumplings, Buns	200	Medium	10-20
Egg dishes	Egg custard	200	Medium / Low	10-35
	Boiled eggs	200	Medium	6-20
Vegetables	Carrots	200	Medium	5-10
	Broccoli	200	High	5-10

Table 3:

Power (Watt)	Amount of water (ml)	Time until water is evaporated (min)
Max (600)	200	18
Max (600)	350	32
Max (600)	500	44

Cleaning the water tray

The cleaning procedure removes limestone residue from the water tray after cooking.

Info: We recommend to do the cleaning procedure at least every 5-10 cooking cycles.

- Put 400ml of water, mixed with 100ml of white vinegar into the water tray.
- Let the mixture dissolve the residual limestone at ambient temperature for 30 minutes.
- Remove the mixture with the delivered sponge, clean the water tray with warm water.

Care and cleaning**Notes on cleaning**

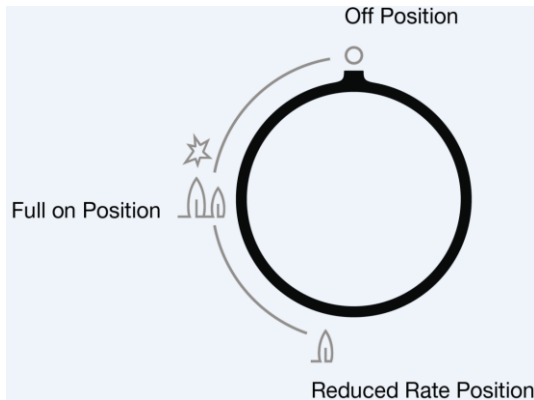
- Remove the water from the tray with the sponge after each use.
- Clean all accessories after each use and let them dry.

Tips

	Possible cause	Remedy
The food is too liquid / moist	Condensing water is dropping from the lid into the food	Cover the dish with cling film
Uneven degree of cooking	Different size of the food pieces	Cut equal pieces
Uneven cooking	The food is not equally distributed in the accessory	Distribute the food equally in the accessory (no layers).

Ignition burners

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



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

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

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

Using the hob correctly

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

Burner	Minimum Diameter	Maximum Diameter
Wok burner	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

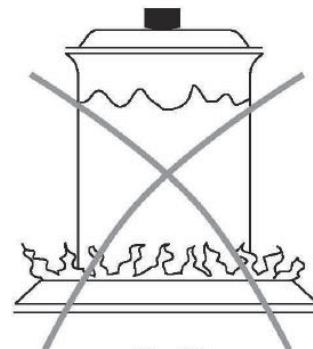
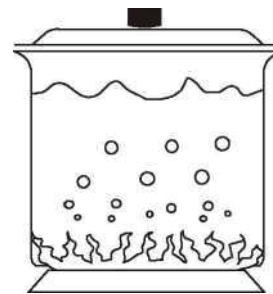
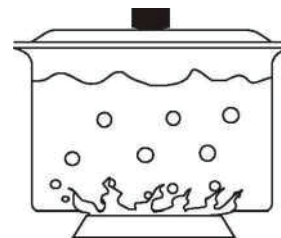


Fig. 12

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)

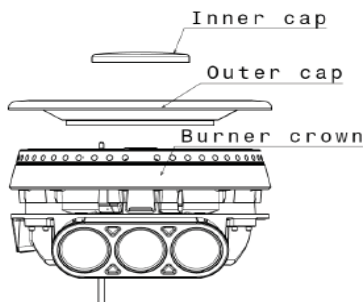
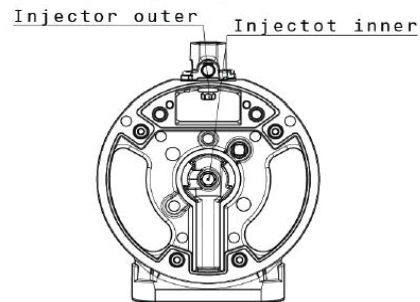


Fig 13

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



NOTE:-

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

Care and cleaning

Notes on cleaning

Remove the water from the tray with the sponge after each use.

Clean all accessories after each use and let them dry.

What to do if

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



WARNING:-

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

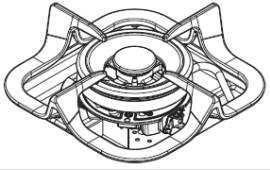
Articles which are made from flammable materials should not be stored in drawers or cupboards immediately below this hob.

Do not store articles within 50mm of the base.

Do not touch spark ignitor while lighting the burner.

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

Technical specifications

LPG		
	Double ring burner	4.8kW
	Water tray	600W
Reduce Rate Setting		1.0kW
Gas connection		30mbar
Power supply		0.5 Inch straight thread (14 threads per inch)
		220-240V

Standard warranty conditions

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

The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.

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

All service work under this guarantee must be undertaken by an Electrolux Service Center. Any appliance or defective part replaced shall become the Company property.

This warranty is in addition to your statutory and other legal rights.

This warranty does not include maintenance, like cleaning of hob.

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: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 Semangat, Seksyen 13,

46200 Petaling Jaya, Selangor.

Office Tel : (+60 3) 7843 5999

Office Fax : (+60 3) 7955 5511

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

Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

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

Email : malaysia.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.

Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue,
McKinley West, Taguig, Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4757

Website : www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

1 Fusionopolis Place,

#07-10 Galaxis, West Lobby

Singapore 138522.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888

DCH Electrical Appliances Services Centre

5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road,

Kowloon Bay, Hong Kong

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 28) 3910 5465

Electrolux Vietnam Ltd.

Floor 9th, A&B Tower

76 Le Lai Street - Ben Thanh Ward - District 1

Ho Chi Minh City , Vietnam

Office Tel: (+84 28) 3910 5465

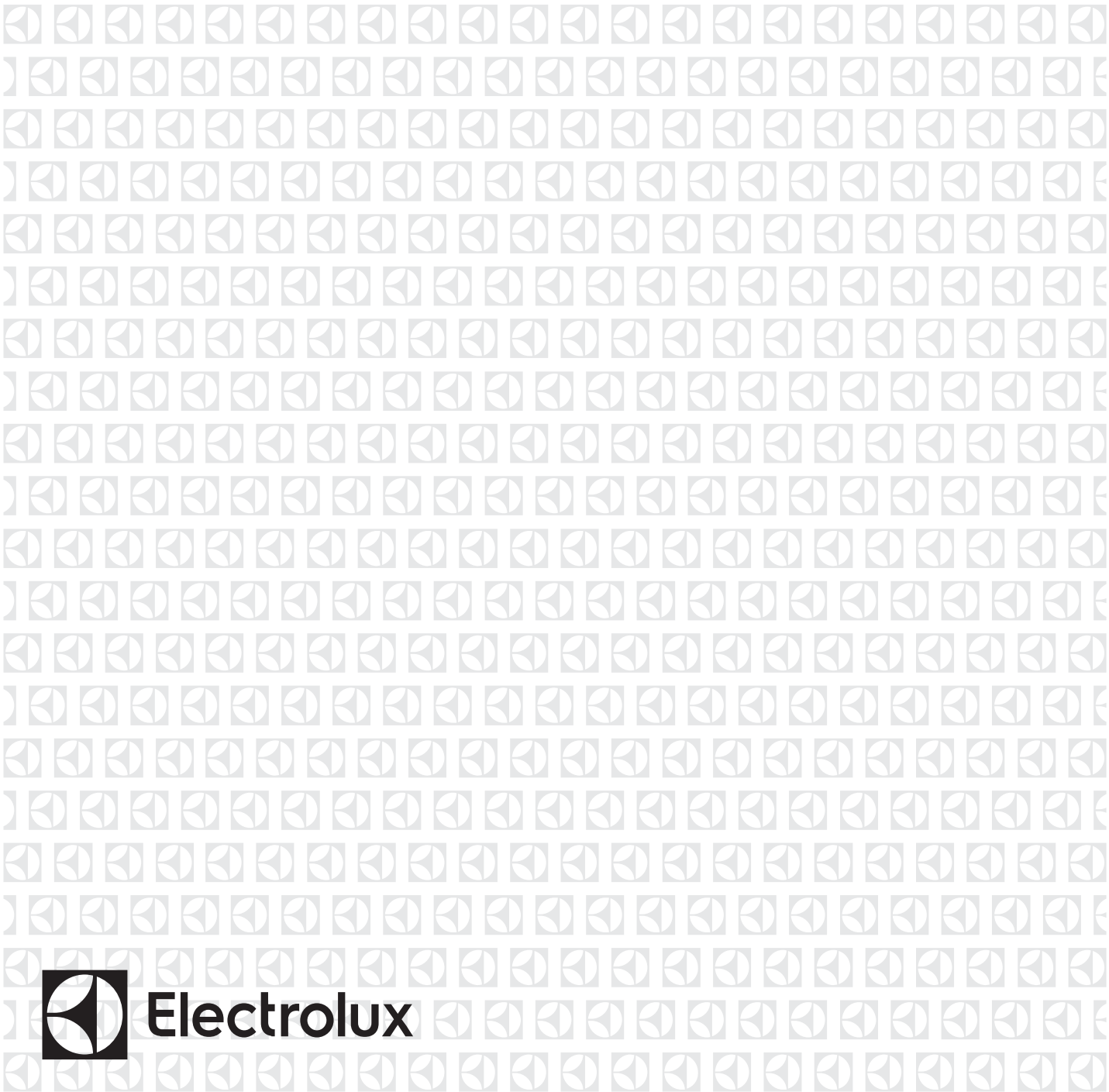
Office Fax: (+84 28) 3910 5470

Email: vncare@electrolux.com



VI Bếp gas âm có chức năng hấp

Tài liệu hướng dẫn sử dụng



Electrolux

Những chỉ dẫn an toàn	3,4
Cấu tạo của bếp	4,5
Hướng dẫn lắp đặt	6
Quy trình lắp đặt	6
Nối gas	7
Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp	8
Vận hành	11
Đánh lửa	11
Sử dụng bếp đúng cách	11
Bảo trì và vệ sinh	12
Mặt kính	12
Nắp chia lửa và nắp đậy	12
Khắc phục sự cố	12
Thông số kỹ thuật	13
Điều kiện bảo hành	13

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

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

Rõ ràng là, các sản phẩm của Electrolux trong suốt hơn 100 năm qua đã được 450 triệu gia đình trên toàn thế giới công nhận là những sản phẩm chất lượng cao. Giờ đây, chúng tôi rất hân hạnh giới thiệu với quý khách hàng ở khu vực Đông Nam Á các sản phẩm ưu việt của chúng tôi. Đối với chúng tôi, Electrolux không chỉ là một trong những thương hiệu được tin cậy nhất về các sản phẩm điện gia dụng mà còn là một thương hiệu đem đến phong cách mới cho ngôi nhà của quý khách thông qua những cải tiến kỹ thuật đột phá và thiết kế hoàn hảo. Những cải tiến này không chỉ làm cho nhà bếp của quý khách sang trọng hơn mà còn giúp cho việc nấu nướng trở nên thoải mái và dễ dàng hơn. Hãy cùng làm cho công việc bếp núc của mình thoải mái hơn với sản phẩm bếp Electrolux.

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

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

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

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

Những chỉ dẫn an toàn

Không dùng các loại gas khác so với loại gas đã được chỉ định trên nhãn đính kèm.

Không đặt bất cứ vật gì, ví dụ như bật lửa hay tấm amiăng, giữa xoong nồi và kiềng bếp vì điều này có thể gây ra những hư hại nghiêm trọng cho bếp. (Hình 1)

Không thay kiềng bếp có sẵn bằng kiềng bếp không phải của Electrolux vì điều này sẽ tập trung ngọn lửa và làm lệch hướng nguồn nhiệt xuống mặt bếp. (Hình 2)

Không dùng nồi quá lớn hoặc quá nặng vì như thế có thể sẽ làm cong kiềng bếp và làm lệch hướng của ngọn lửa xuống mặt bếp. (Hình 3)

Đặt nồi vào giữa bếp để nồi được cố định và bếp không bị quá nóng. (Hình 4)

Chỉ sử dụng loại kiềng bếp đi kèm theo bếp hoặc loại kiềng bếp được khuyến dùng bởi nhà sản xuất. (Hình 5)

Kiềng bếp lớn thường được dùng cho chảo lớn và các kiềng bếp thường khác được dùng cho nồi có đáy bằng.

Chỉ sử dụng bếp để nấu nướng. Không dùng bếp để sấy khăn, quần áo, vv ... vì có thể gây ra hỏa hoạn.

Nếu phát hiện bếp bị rò rỉ gas, hãy khóa van gas, mở tất cả các cửa sổ và gọi đến đại lý nơi quý khách đã mua sản phẩm. Cố gắng không bật công tắc điện, bật quạt diêm, hút thuốc hay quạt lửa cho tới khi vấn đề được giải quyết.

Chỉ dùng bếp trong phòng được thông hơi tốt.

Không dùng ống dẫn gas bằng nhựa vinyl vì ống có thể mềm ra khi nhiệt độ tăng cao. Chỉ sử dụng ống dẫn gas bằng cao su.

Hãy đảm bảo rằng quý khách đã khóa nút đánh lửa và van an toàn của bình gas sau mỗi lần sử dụng.

Tránh chạm vào bếp hay các kiềng bếp, vv ... ngay sau mỗi lần sử dụng để không bị bỏng.

Kiểm tra chắc chắn rằng ống dẫn cao su không chạm vào bếp hay nằm dưới bất kỳ bộ phận nào của bếp.

Nối ống dẫn cao su vào đầu nhận gas của bếp và siết chặt lại bằng kẹp giữ cổ ống gas.

Chân kiềng bếp để gần ngọn lửa sẽ đổi màu sau mỗi lần sử dụng. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường.

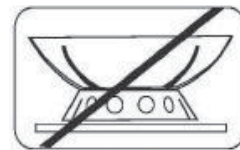


CẢNH BÁO:-

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



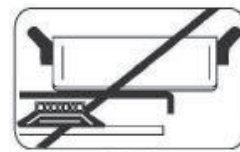
Hình 1



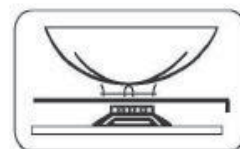
Hình 2



Hình 3



Hình 4



Hình 5

4 Cấu tạo của bếp

Những chỉ dẫn an toàn chung

- Bếp và nồi hấp / dụng cụ nấu sẽ trở nên nóng trong suốt quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào khay chứa nước.
- Vui lòng luôn sử dụng gang tay để nhấc nồi hấp/ dụng cụ nấu.

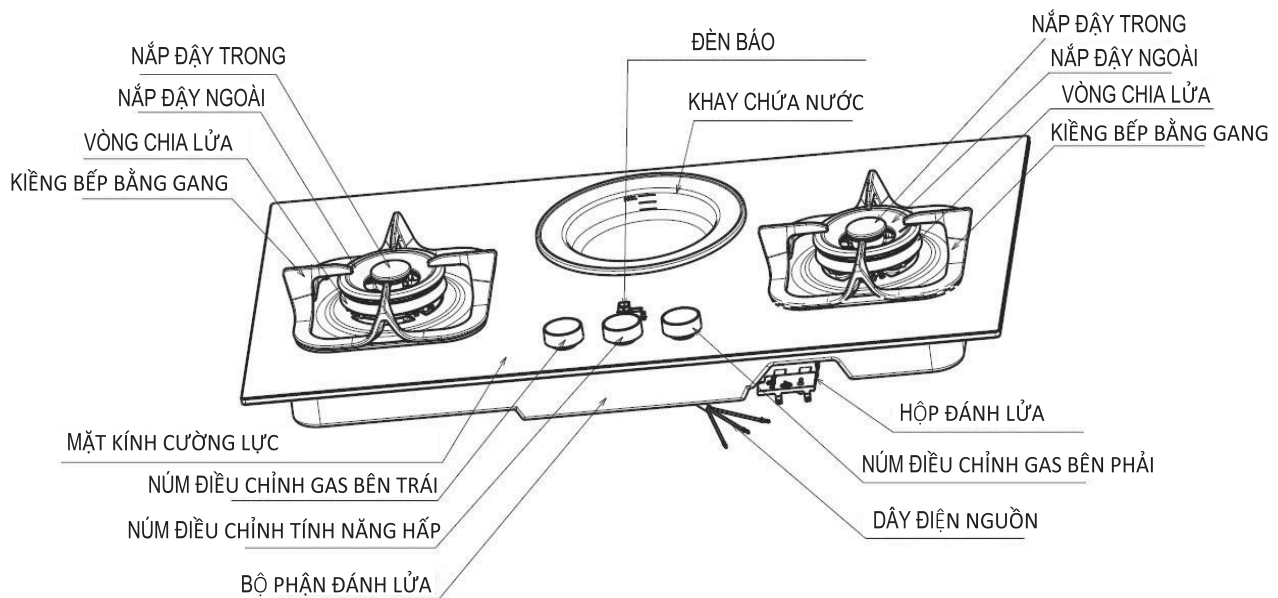
Thận trọng

- Hãy cẩn thận khi mở nắp của nồi hấp/ dụng cụ nấu trong khi bếp đang vận hành và sau khi vận hành vì sẽ có hơi nóng bốc lên.

Vệ sinh và bảo dưỡng

- Hãy đảm bảo rằng bạn thực hiện vệ sinh và bảo dưỡng khi thiết bị đang nguội.
- Hãy thường xuyên làm sạch thiết bị để tránh gây hư hỏng bề mặt bếp.
- Hãy làm sạch thiết bị bằng miếng bọt biển được cung cấp kèm theo. Khi vệ sinh bếp, vui lòng sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng bất kì chất tẩy rửa ăn mòn hoặc dụng cụ vệ sinh mài mòn, dung môi hoặc kim loại để vệ sinh thiết bị

EHG9360BS



Phân loại thiết bị: Thiết bị loại 3

Nếu quý khách không thấy biểu tượng của quốc gia mình trên thiết bị, vui lòng tham khảo tài liệu hướng dẫn kỹ thuật để biết thêm các chỉ dẫn cần thiết liên quan tới việc điều chỉnh và sửa chữa thiết bị cho phù hợp với điều kiện sử dụng của từng quốc gia.

Trước khi lắp đặt, vui lòng kiểm tra các điều kiện về cung cấp gas và áp lực gas tại địa phương phù hợp với thông số kỹ thuật của thiết bị.

Thông số kỹ thuật của thiết bị được ghi rõ trên bảng ghi thông số kỹ thuật.

Không kết nối bếp với các thiết bị có khả năng cháy nổ. Cần lắp đặt và kết nối thiết bị phù hợp với quy định về lắp đặt thiết bị tại địa phương.

Cần đặc biệt chú ý tới các yêu cầu liên quan về việc thông khí cho thiết bị.

Tránh đặt nồi lên trên bề mặt kính của bếp mà cạnh nồi chạm vào bề mặt kính.

Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp không đúng quy cách có thể gây tai nạn.

Không được sử dụng các dụng cụ bảo vệ bếp.

Việc sử dụng bếp gas để nấu nướng có thể khiến cho căn bếp nóng lên, ẩm hơn, hoặc có khí dễ cháy.

Đảm bảo rằng căn bếp được thông khí đầy đủ, đặc biệt khi sử dụng bếp. Mở các ô thông khí tự nhiên hoặc lắp đặt thiết bị thông khí cơ học (ống hút mùi).

Nếu quý khách sử dụng bếp trong thời gian dài, quý khách nên tăng cường thông khí, ví dụ như mở cửa sổ hoặc sử dụng các biện pháp thông khí khác hiệu quả hơn như tăng mức hút khí của ống hút mùi.

THẬN TRỌNG:

“ Trong trường hợp kính cường lực bị rạn hoặc nứt:

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

Tuân thủ Tuân thủ quy định về giới hạn hàm lượng cho phép của một số chất
RoHS hóa học nguy hiểm và bị hạn chế (Tuân thủ RoHS)

6 Hướng dẫn lắp đặt

Hướng dẫn lắp đặt

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

Điều kiện sử dụng

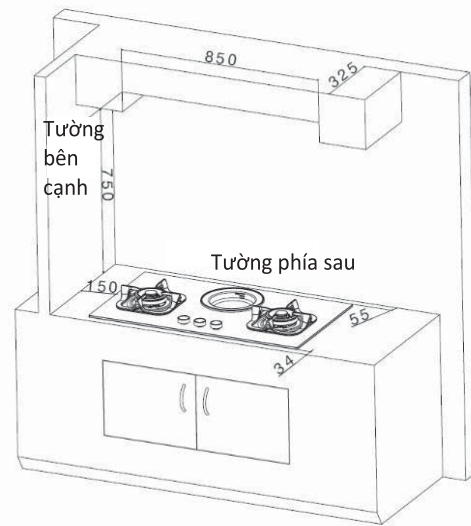
Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- Nông trại
- Phục vụ trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác
- Phục vụ bữa sáng tại phòng ngủ
- Phục vụ thực phẩm và tại các ứng dụng không bán lẻ tương tự

CẢNH BÁO

Để đảm bảo an toàn, quý khách vui lòng PHẢI đọc kỹ những cảnh báo dưới đây của nhà sản xuất trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị

- Việc lắp đặt và bảo dưỡng thiết bị phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật được ủy quyền (có giấy chứng nhận).
- Thiết bị phải được nối đất an toàn.
- Để tránh gây nguy hiểm, hãy tuân thủ các hướng dẫn kèm theo.
- Không tự sửa thiết bị này.
- Không sử dụng thiết bị ở môi trường không gian nóng.



Hình 6 (đơn vị: mm)

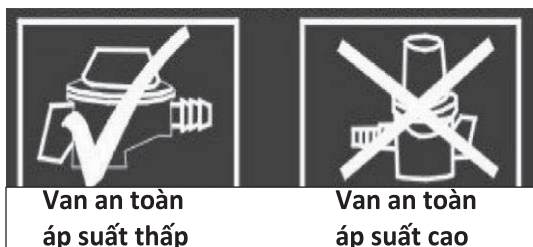
Nếu khoảng trống giữa các bức tường xung quanh và phần ngoại biên của bếp nhỏ hơn 200mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Phần bảo vệ này phải có chiều cao tối thiểu là 450mm tính từ vị trí ngang với mặt bếp. Những bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, cách bếp nhỏ hơn 750mm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

- Hãy đảm bảo tắt thiết bị trước khi vệ sinh. Bạn có thể tắt thiết bị bằng cách nhấn nút nguồn hoặc công tắc trung gian (nếu có).
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước, vì điều này có thể gây tích ẩm.
- Luôn giữ thiết bị sạch sẽ và vệ sinh.
- Không sử dụng thiết bị làm nơi để hoặc đặt đồ, hoặc sử dụng như một mặt bàn làm việc.
- Không đặt các chất lỏng và vật liệu dễ cháy (ví dụ như màng bọc nhựa, nhựa hoặc màng bọc nhôm) lên trên hoặc gần thiết bị.
- Không để thiết bị ngoài tầm giám sát.
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm bảo vệ hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng không đùa nghịch với thiết bị.
- Những bộ phận bên ngoài của thiết bị sẽ trở nên nóng khi sử dụng. Để tránh nguy cơ bị bỏng và gây sẹo, nên để trẻ em tránh xa thiết bị.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Bạn nên cẩn thận để tránh tiếp xúc với bề mặt nóng của bếp.
- Công cụ ngắt kết nối phải được tích hợp trong hệ thống dây cố định theo quy tắc đấu dây.
- Nếu dây điện nguồn bị hỏng, dây mới phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.

Nối gas

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

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



Nối gas

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

Kết nối mềm

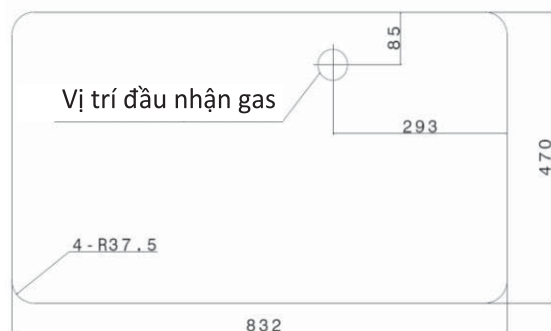
- Ống dẫn gas (chiều dài tối đa 1m) phải được lắp đặt sao cho có thể nhìn thấy toàn bộ chiều dài của ống. Ống dẫn gas cần được bảo vệ bằng một kẹp giữ cổ ống X (Hình 8). Vòng đệm nối phải được lắp khít.



CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

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

Mẫu máy EHG9360BS



Hình 7 (đơn vị: mm)

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

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

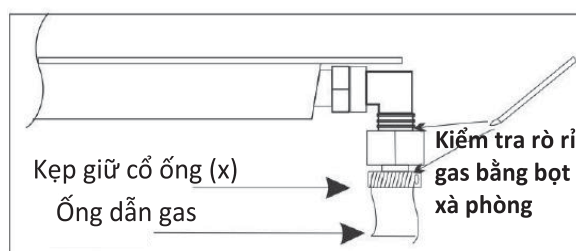


Quy trình kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng

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

CẢNH BÁO:

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



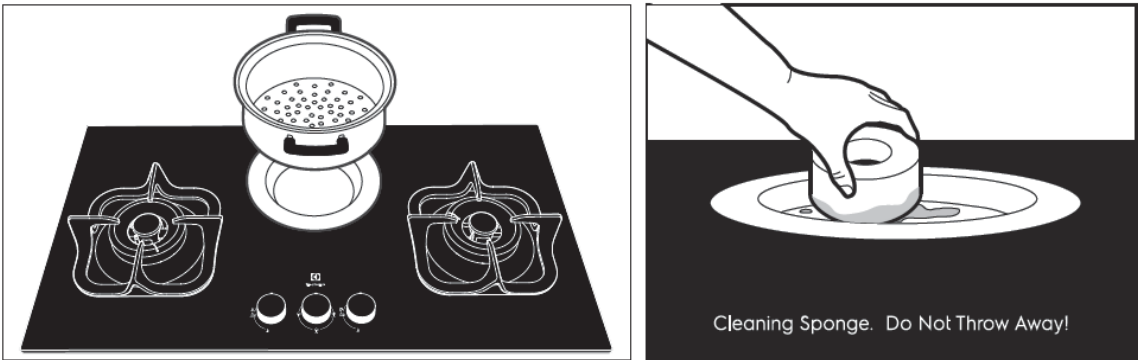
Hình 8

8 Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp

Nồi hấp

Luôn đặt nồi hấp ở giữa khay chứa nước và sử dụng nắp để đậy kín nồi. Nếu sử dụng nồi hấp khác với nồi được cung cấp kèm theo bếp, hãy đảm bảo rằng đó là loại nồi phù hợp để hấp thức ăn và vừa với khay chứa nước. Để đạt được kết quả hấp thực phẩm tốt nhất, vui lòng sử dụng đĩa hấp bằng kim loại. **Luôn nhớ rằng tay cầm của nồi hấp phải được đặt theo hướng “Y” như hình minh họa dưới đây.**

Để vệ sinh khay chứa nước, hãy sử dụng miếng bọt biển được cung cấp kèm theo bếp để lau sạch nước sau khi hấp. **Hãy làm ướt miếng bọt biển trước khi lau để đảm bảo hiệu quả thấm hút tốt nhất.**

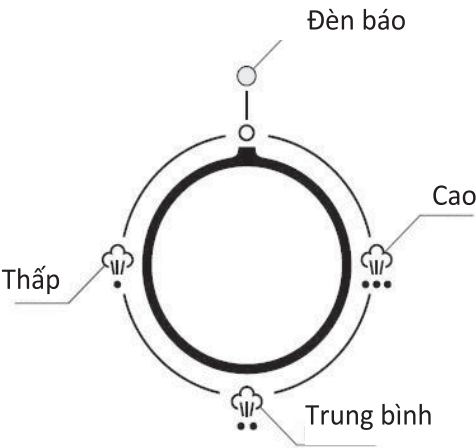


Tính năng hấp

Quý khách có thể sử dụng chức năng hấp để hấp các loại thực phẩm như bánh bao, cá, hải sản, thịt, gà, rau, cơm, và các món làm từ trứng. Quý khách có thể sử dụng chức năng hấp ở 3 cấp độ (Thấp/Trung bình/Cao). **Vui lòng lưu ý rằng nếu bạn hấp mà không có nước thì đèn báo sẽ tắt.**

Vui lòng lưu ý rằng nồi hấp có tính năng TỰ ĐỘNG TẮT, theo đó, đèn báo sẽ tắt khi khay chứa hết nước khi đang trong quá trình hấp.

- Để tiếp tục hấp – Thêm nước vào khay chứa.
- Để ngừng hấp – Xoay núm điều khiển tính năng hấp trở về vị trí “0”.



Sử dụng tính năng hấp

Để kích hoạt chức năng hấp, xoay núm xoay đến vị trí phù hợp. Nhà sản xuất khuyên quý khách nên làm nóng trước ở mức nhiệt độ cao. Thời gian làm nóng trước sẽ phụ thuộc vào lượng nước cần sử dụng (tham khảo bảng 1).

Bảng 1: Thời gian làm nóng trước sẽ phụ thuộc vào lượng nước cần sử dụng

Lượng nước cần sử dụng	Thời gian làm nóng trước (phút) ở mức năng lượng tối đa
Lượng nước tối thiểu (200ml)	3-3.5
Lượng nước trung bình (350ml)	4.5-5
Lượng nước tối đa (500ml)	6-6.5

Kích hoạt tính năng hấp

Cảnh báo

Nguy cơ bị phỏng đối với người sử dụng và hư hại đối với thiết bị. Chỉ sử dụng nước từ vòi, không sử dụng nước lọc (nước cất hoặc nước đã loại bỏ khoáng chất). Không sử dụng các chất lỏng khác. Không đặt các chất lỏng dễ cháy hoặc có chứa cồn vào khay chứa nước. Sau khi chu trình nấu kết thúc, cần chú ý khi mở nắp nồi hấp.

7. Đổ nước từ vòi vào khay chứa nước. Dung tích tối đa của khay chứa nước là 500ml.
8. Đặt nồi hấp phù hợp vào khay chứa nước và đậy nắp nồi.
9. Xoay núm xoay chế độ hấp tới mức năng lượng cao để làm nóng trước.
10. Sau khi bếp đã hoàn tất quá trình làm nóng trước, đặt thực phẩm vào nồi hấp và điều chỉnh mức năng lượng sau khi làm nóng trước nếu cần thiết.
11. Để tắt thiết bị, xoay núm chế độ hấp về vị trí "0".
12. Lau sạch nước ở khay chứa nước.

Cảnh báo

Cần đảm bảo rằng bếp đã nguội trước khi quý khách thấm sạch nước khỏi khay chứa nước. Dùng miếng bọt biển để thấm sạch nước.

Cảnh báo

Cần cẩn thận khi mở nắp nồi hấp khi bếp đang hoạt động hoặc ngay sau khi bếp tắt. Hơi nước thoát ra, nồi hấp và khay chứa nước có thể sẽ nóng.

Cảnh báo

Không đổ nước quá mức dung tích tối đa của khay để tránh gây tràn nước.

Cảnh báo

Hãy cẩn thận khi mở nắp nồi hấp. Nước có thể sẽ nhỏ giọt trên bộ phận đánh lửa.

Cảnh báo

Không thể nấu trực tiếp trên khay chứa nước. Khay chứa nước chỉ có thể sử dụng khi có nước ở bên trong.

Mẹo vặt và lời khuyên hữu ích

Quý khách có thể sử dụng bảng gợi ý nấu ăn dưới đây để ước chừng thời gian hấp cho một số loại thực phẩm.

Xin lưu ý rằng thời gian hấp phụ thuộc vào nhiều yếu tố như loại nồi hấp, kích thước và độ dày của thực phẩm, và loại thực phẩm cần hấp. Thời gian hấp thực tế có thể dài hơn hoặc ngắn hơn thời gian gợi ý.

- Quý khách cần sử dụng nhiều nước cho những lần hấp thực phẩm số lượng lớn.
- Việc sử dụng mức năng lượng ở mức thấp hơn sau quá trình làm nóng trước sẽ khiến cho nồi hấp sử dụng ít nước hơn, do đó thời gian hấp sẽ dài hơn.

Nếu quý khách hấp thực phẩm bằng nồi hấp nhiều tầng:

Xin vui lòng lưu ý rằng thời gian hấp có thể sẽ lâu hơn, cần nhiều nước hơn và có thể cần tăng mức năng lượng của bộ phận hấp hơi nước.

10 Hướng dẫn sử dụng chức năng hấp

Bảng 2

Loại thực phẩm	Tên thực phẩm	Lượng nước (ml)	Mức năng lượng sau khi làm nóng trước	Thời gian hấp (phút)
Cá và hải sản	Cá nguyên con (450g)	350	Trung bình	25 – 40
	Phile cá	200	Thấp	5 – 15
	Tôm	200	Cao	5 – 10
Thịt gia cầm	Đùi gà	500	Trung bình	50 – 60
	Miếng gà (1x1cm – 500g)	350	Trung bình	35 – 45
Thịt	Miếng thịt bò (1x1cm – 300g)	350	Trung bình	20 – 40
	Sườn	500	Trung bình	40 – 55
	Thịt viên	350	Trung bình	20 – 30
Món ăn kèm	Bánh bao, dimsum	200	Trung bình	10 – 20
Các món làm từ trứng	Bánh trứng	200	Trung bình/ Thấp	10 – 35
	Trứng luộc	200	Trung bình	6 – 20
Rau củ quả	Cà rốt	200	Trung bình	5 – 10
	Bông cải xanh	200	Cao	5 – 10

Bảng 3

Công suất (W)	Lượng nước (ml)	Thời gian để nước bốc hơi hết (phút)
Tối đa (600)	200	18
Tối đa (600)	350	32
Tối đa (600)	500	44

Vệ sinh khay chứa nước

Việc vệ sinh khay chứa nước giúp loại bỏ các cặn vôi bám ở khay chứa nước sau khi nấu nướng.

Thông tin: Nhà sản xuất khuyến khích quý khách nên thực hiện vệ sinh khay chứa nước sau mỗi 5 – 10 lần nấu.

- Đổ 400ml nước hòa với 100ml giấm trắng vào khay chứa nước.
- Để hỗn hợp nước vào giấm trắng hòa tan cặn vôi bám ở nhiệt độ phòng trong vòng 30 phút.
- Dùng miếng bọt biển thấm hết hỗn hợp và lau sạch khay chứa nước bằng một miếng vải mềm và nước ấm.

Những lưu ý khi vệ sinh

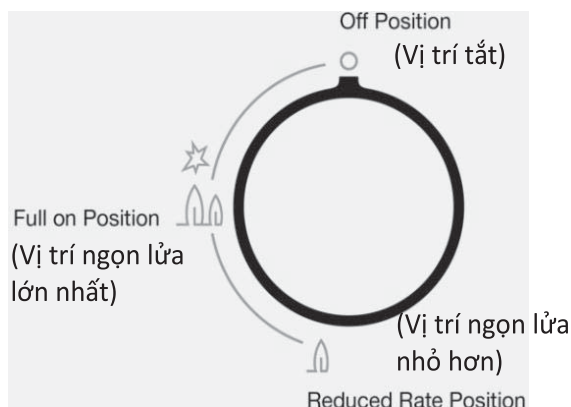
- Lau và thấm sạch nước trong khay chứa bằng miếng bọt biển sau mỗi lần sử dụng.
- Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô.

Mẹo vặt khi sử dụng chức năng hấp

	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thực phẩm quá nhỏ	Hơi nước đọng lại trên nắp nồi rơi xuống thực phẩm	Đậy nồi nấu bằng màng bọc thực phẩm
Thực phẩm chín không đều	Thực phẩm có kích cỡ không đồng đều	Chia thực phẩm làm các phần bằng nhau
Thực phẩm chín không đều	Thực phẩm chưa được xếp đều trong nồi	Xếp đều thực phẩm trong nồi hấp (không xếp chồng lên nhau).

Đánh lửa

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



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

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

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

Sử dụng bếp đúng cách

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

Bếp	Đường kính tối thiểu	Đường kính tối đa
Bếp lớn	120mm	280mm
Bếp chia lửa nhanh bán phần	120mm	260mm

Lựa chọn bếp khi nấu nướng

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



LƯU Ý:

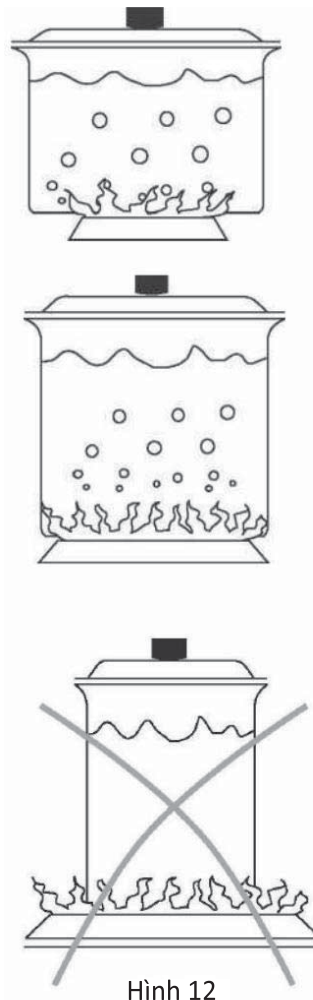
Xoong chảo có đáy rộng cho phép nấu nhanh hơn so với loại có đáy hẹp.

Luôn sử dụng loại nồi phù hợp với loại thực phẩm được nấu.

Đặc biệt, khi nấu thức ăn lỏng không nên dùng xoong chảo quá nhỏ vì thức ăn có thể bị tràn ra ngoài.

Nếu cần nấu nhanh, không nên sử dụng xoong chảo có kích thước quá lớn. Nên sử dụng xoong chảo có kích thước phù hợp với miệng bếp để có thể tận dụng hiệu quả của nó, vì thế sẽ tiết kiệm lượng gas tiêu thụ. (Hình 12).

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



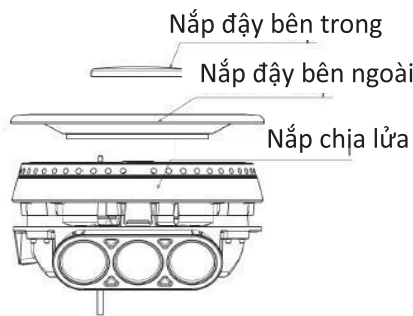
Hình 12

Mặt kính

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

Nắp chia lửa và nắp đậy

- Quý khách có thể nhấc nắp chia lửa và nắp đậy ra khỏi bếp để vệ sinh riêng.
- Đảm bảo rằng các nắp chia lửa và nắp đậy được lau khô hoàn toàn sau khi vệ sinh hoặc sau khi đồ ăn bị tràn xuống bếp.
- Khi vệ sinh các nắp chia lửa, đảm bảo rằng các lỗ chia lửa và các lỗ thông hơi khác không bị tắc nghẽn. (Hình 13, 14)



Hình 13

Vệ sinh và bảo trì

Những lưu ý khi vệ sinh

Lau và thấm sạch nước trong khay chứa bằng miếng bọt biển sau mỗi lần sử dụng.

Làm sạch tất cả các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng và để khô.

Khắc phục sự cố

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



CẢNH BÁO:-

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

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

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

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

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

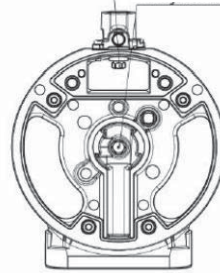
- Nếu cần thiết, dùng que diêm hoặc bàn chải để thông tắc.

- Sau khi vệ sinh, đảm bảo rằng các nắp đậy phải được lắp lại vào đúng vị trí. Cần lắp nắp đậy bên ngoài vào nắp chia lửa.

- Khi lắp lại các nắp chia lửa và nắp đậy sau khi vệ sinh, phải thật cẩn thận để đảm bảo đầu đánh lửa không bị va chạm. Đầu đánh lửa sẽ gây nếu bị va chạm và dẫn đến các hư hỏng liên quan đến chức năng đánh lửa của bếp.

Bộ phận bên ngoài của đầu đánh lửa

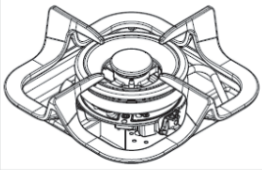
Bộ phận bên trong của đầu đánh lửa



LƯU Ý

Khi lắp lại các nắp chia lửa và nắp đậy, đảm bảo rằng chúng được lắp đúng vị trí.

Thông số kỹ thuật

Loại gas LPG (khí hóa lỏng)	
	Công suất 2 vòng lửa 4.8kW
	Khay chứa nước 600W
Công suất giảm	1.0kW
Áp lực gas	30mbar
Nối gas	Ren ống thẳng 0.5 inch (14 vòng trên inch)
Điện áp	220-240V

Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong thời hạn bảo hành sản phẩm (tùy thuộc vào quy định thời hạn bảo hành của mỗi quốc gia), nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi sản xuất hoặc lỗi về nguyên vật liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và phí vận chuyển khi đáp ứng các điều kiện sau:

Sản phẩm phải được lắp đặt đúng cách và chỉ sử dụng nguồn điện có cùng tần số như đã được nêu trong bảng ghi thông số kỹ thuật.

Chỉ sử dụng sản phẩm cho các mục đích sử dụng trong gia đình và phải tuân thủ các chỉ dẫn của nhà sản xuất. Không để những người không được sự ủy quyền của chúng tôi bảo trì, sửa chữa hoặc tháo lắp sản phẩm.

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

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

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

Nhà sản xuất khuyến cáo quý khách nên thay bộ điều chỉnh gas sau mỗi 5 năm và ống dẫn gas sau mỗi 2 năm.

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

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

Indonesia

Hotline service: 08041119999

PT. Electrolux Indonesia

Electrolux Building

Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,

Gambir Jakarta Pusat 10160

Email: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 Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor.

Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office

Fax : (+60 3) 7955 5511

Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor

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

Email : malaysia.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.

Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue,

McKinley West, Taguig, Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4757 Website :

www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

1 Fusionopolis Place,

#07-10 Galaxis, West Lobby

Singapore 138522.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

Hongkong

Service Hotline: (+852) 3193 9888

DCH Electrical Appliances Services Centre

5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road,

Kowloon Bay, Hong Kong

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@electrolux.com

Vietnam

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí):

1800-58-88-99

Điện thoại: (+84 28) 3910 5465

Công ty TNHH Electrolux Việt Nam

Tầng 9, tòa nhà A&B

76 Lê Lai – Phường Bến Thành – Quận 1, TP.HCM, Việt Nam

Điện thoại: (+84 28) 3910 5465

Fax: (+84 28) 3910 5470

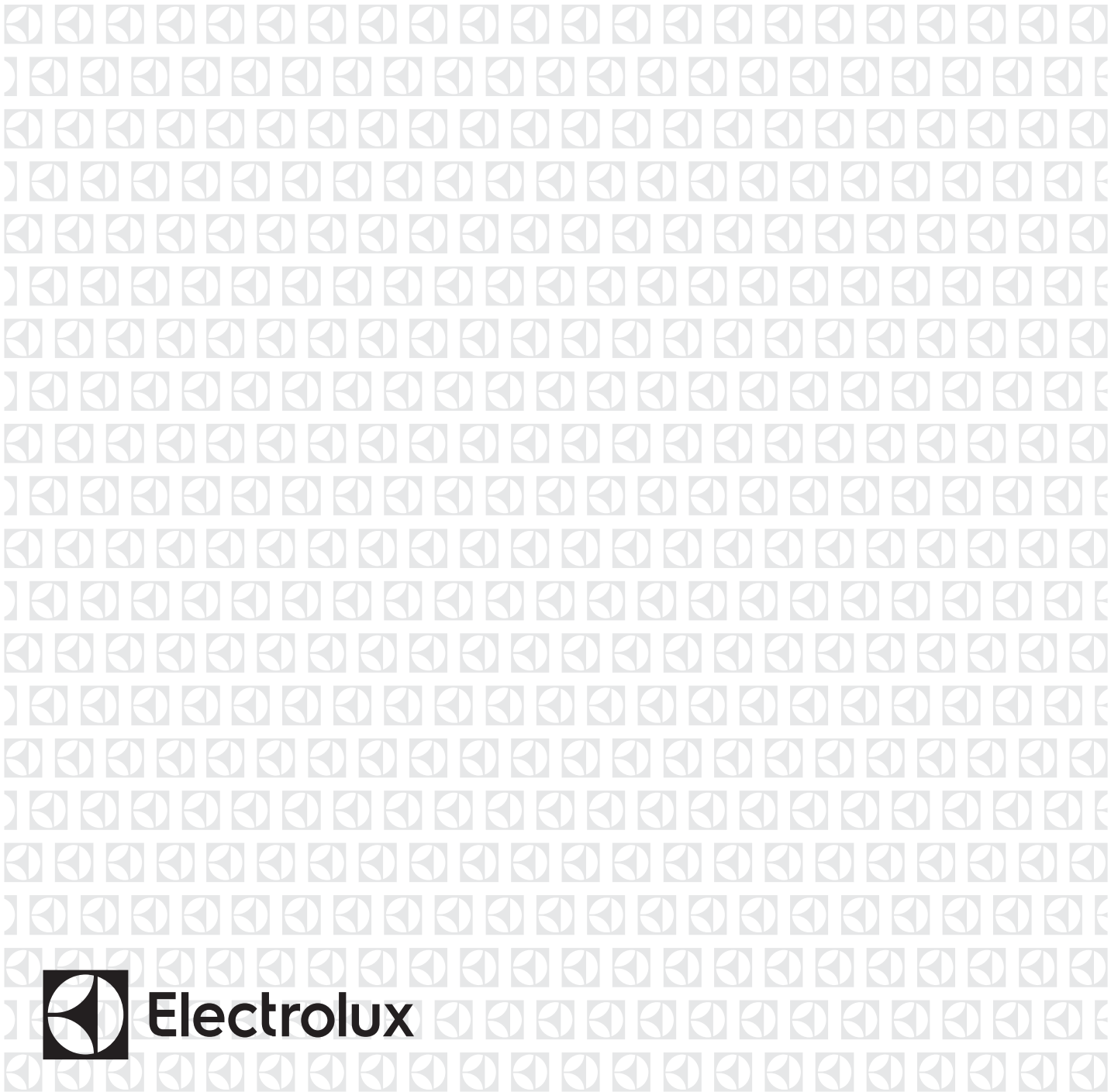
Email: vncare@electrolux.com

EHG9360BS



EN Kompor Gas Tanam dengan Alat Pengukus

Manual bagi Pengguna



Electrolux

Petunjuk mengenai keselamatan	3
Identifikasi komponen.....	4
Petunjuk Instalasi.....	6
Prosedur instalasi.....	6
Sambungan gas	7
Petunjuk penggunaan pengukus	8
Operasi.....	11
Tungku dengan penyalan elektrik.....	11
Menggunakan kompor dengan benar.....	11
Perawatan dan penanganan	12
Tatakan kaca	12
Tungku - tutup & mahkota	12
Apa yang dilakukan bila.....	12
Spesifikasi teknis	13
Syarat-syarat jaminan	13

Terima kasih telah memilih dan menggunakan peralatan rumah tangga Electrolux.

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

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

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

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

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

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

Petunjuk keselamatan

Jangan menggunakan gas selain jenis yang ditentukan pada label yang terpasang.

Jangan meletakkan barang apapun, misalnya peredam nyala api dan lapisan asbes antara panci dan penyangga panci karena dapat menyebabkan kerusakan berat pada kompor. (Gambar 1)

Jangan melepas penyangga panci dan memasang penyangga wajan yang tidak berasal dari Electrolux karena hal ini akan memusatkan nyala api dan mengarahkan panas ke plat permukaan atas kompor. (Gambar 2)

Jangan menggunakan panci yang terlalu besar atau memberi beban berat yang dapat menyebabkan penyangga panci melengkung atau mengarahkan api ke plat atas kompor. (Gambar 3)

Letakkan panci di tengah-tengah tungku hingga stabil dan tidak menyebabkan panas berlebih pada kompor. (Gambar 4)

Gunakan hanya penyangga wajan yang dipasok oleh atau dianjurkan oleh Electrolux. (Gambar 5)

Gunakan penyangga wajan hanya untuk wajan dan penyangga lain untuk panci beralas datar.

Kompor ditujukan hanya untuk memasak. Jangan mengeringkan handuk, pakaian, dan sebagainya, di atas kompor. Bila hal ini dilakukan terdapat risiko kebakaran.

Bila ditemukan kebocoran gas, tutup keran gas, buka semua jendela, dan hubungi dealer Electrolux Anda. Hindari menyalakan dan mematikan saklar lampu atau peralatan listrik apapun, menyalakan korek api, merokok, atau menggunakan pemantik rokok.

Gunakan kompor di ruangan yang berventilasi baik.

Jangan menggunakan selang gas berbahan vinil. Selang tersebut bisa menjadi lunak karena panas. Gunakan hanya selang karet.

Pastikan untuk mematikan tombol penyalakan kompor dan menutup regulator tabung gas setelah kompor digunakan.

Hindari langsung menyentuh tungku, penyangga panci, dan sebagainya setelah kompor selesai digunakan. Hal tersebut bisa menyebabkan luka bakar.

Pastikan selang karet tidak menyentuh bagian manapun kompor atau berada di bawahnya.

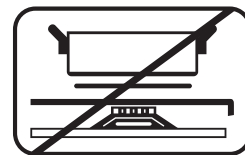
Sambungkan selang karet ke saluran masuk gas dan kencangkan dengan klem selang.

Kaki penyangga panci yang paling dekat dengan nyala api akan berubah warna setelah digunakan. Gejala tersebut adalah normal.

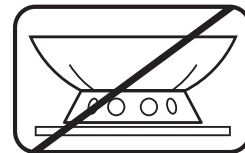


PERINGATAN:

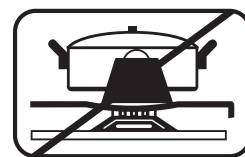
- Bila api tungku padam secara tidak disengaja, matikan kenop kontrol tungku dan tunggu selama sekurang-kurangnya 1 menit sebelum menyalakannya kembali.
- Untuk tungku yang dilengkapi alat pemantau api, bila setelah 15 detik percobaan penyalaan, tungku belum bisa menyala, hentikan menggunakan kompor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



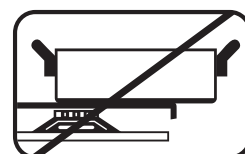
Gambar 1



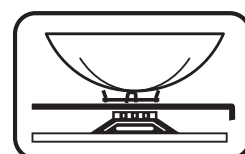
Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5

Keamanan umum

- Kompor, aksesori /alat memasak untuk mengukus akan menjadi panas ketika digunakan. Hati-hatilah saat menyentuh wadah air.
- Selalu gunakan sarung tangan untuk mengangkat aksesori pengukus /alat memasak.

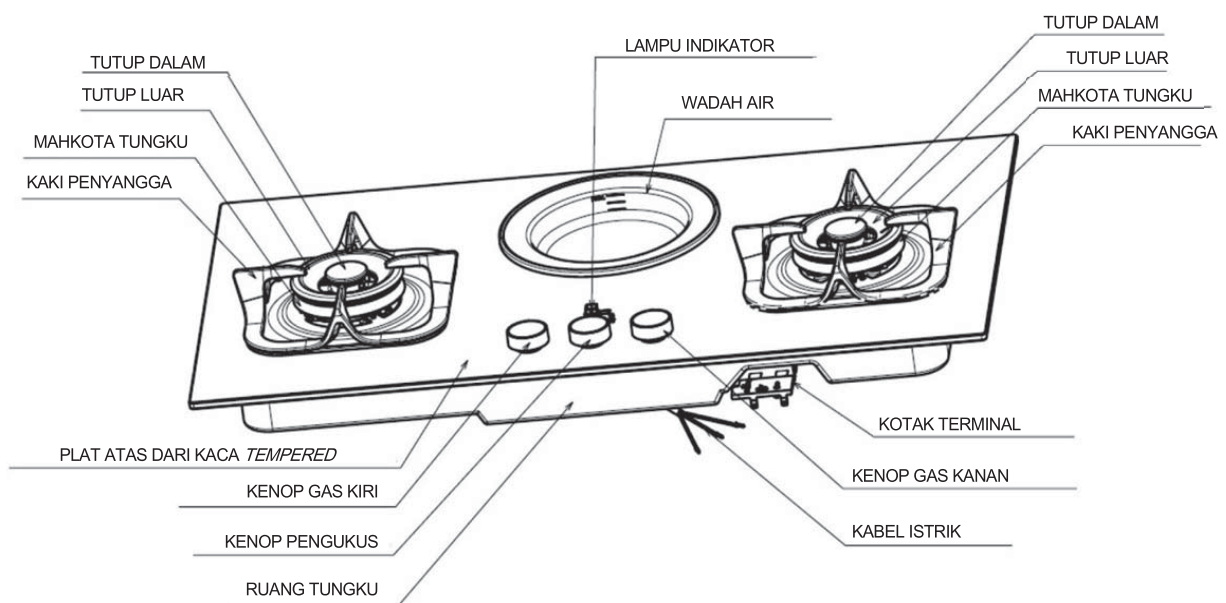
Perhatian

- Hati-hatilah saat membuka tutup aksesori alat pengukus /alat memasak saat kompor sedang bekerja atau baru selesai dipakai. Uap akan keluar dari kompor.

Perawatan dan pembersihan

- Pastikan kompor sudah dingin.
- Bersihkan kompor secara berkala untuk mencegah penurunan kualitas material permukaan kompor.
- Bersihkan kompor dengan spons yang disediakan. Gunakan hanya detergen netral. Jangan menggunakan zat abrasif, sabut pembersih abrasif, larutan atau benda logam.

EHG9360BS



Kelas alat: Kelas 3

Petunjuk ini hanya berlaku bila simbol negara tersebut terdapat pada alat.

Bila simbol tersebut tidak terdapat pada alat, maka Anda perlu untuk merujuk pada petunjuk teknis yang akan menyediakan petunjuk yang diperlukan mengenai modifikasi alat sesuai kondisi pemakaian di negara tersebut.

Sebelum instalasi, pastikan kondisi lingkungan setempat (jenis dan tekanan gas) dan penyetelan kompor ini sudah sesuai.

Persyaratan-persyaratan penyetelan untuk alat ini tertulis pada label (atau plat data).

Kompor ini tidak boleh disambungkan pada perangkat pembuang hasil pembakaran. Kompor ini harus dipasang dan disambungkan sesuai peraturan instalasi terkini.

Perhatian khusus harus diberikan pada persyaratan yang relevan terkait instalasi.

Hindarkan penggunaan bejana memasak yang melampaui batas pinggir *hotplate*.

Penggunaan pagar pinggir kompor (*hob guard*) yang tidak sesuai dapat menyebabkan kecelakaan.

Pagar pinggir kompor (*hob guard*) tidak bisa digunakan pada kompor ini.

Penggunaan peralatan memasak yang memakai gas akan menyebabkan timbulnya panas, uap, dan hasil pembakaran di ruangan tempat kompor dipasang.

Pastikan ventilasi dapur berfungsi baik terutama saat kompor digunakan, jagalah agar lubang-lubang ventilasi alami tetap terbuka atau pasang perangkat ventilasi mekanik (misalnya tudung penarik asap).

Penggunaan kompor untuk waktu lama mungkin memerlukan sirkulasi udara tambahan, misalnya dengan membuka jendela, atau ventilasi yang lebih efektif, misalnya dengan meningkatkan kemampuan ventilasi mekanik bila ada.

PERHATIAN:

Bila kaca plat pemanas pecah:

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

RoHS Memenuhi keputusan tentang batas kandungan zat berbahaya & zat kimia terbatas tertentu. (memenuhi syarat RoHS).

Compliant

Petunjuk instalasi

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

Syarat-syarat penggunaan

Kompor ini ditujukan untuk digunakan di rumah tangga dan tempat-tempat serupa, seperti:

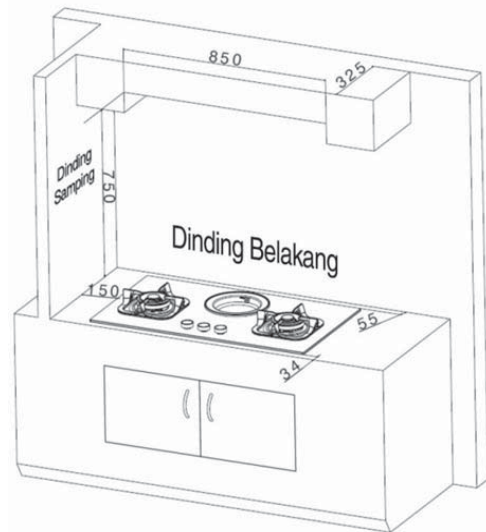
- Dapur untuk staf di toko, kantor, serta lingkungan kerja lainnya
- Rumah pertanian
- Oleh para klien di hotel, motel, serta tempat tinggal lainnya.
- Lingkungan tempat menginap dan makan.
- Aplikasi jasa boga dan non-retail serupa.



PERINGATAN

Peringatan-peringatan ini disediakan untuk keselamatan. Anda HARUS membacanya dengan seksama sebelum memasang atau menggunakan kompor.

- Kompor ini hanya boleh dipasang dan diservis oleh orang yang berkompoten. (Sertifikat Kepatuhan terhadap peraturan harus dipenuhi)
- Kompor ini harus ditanahkan.
- Untuk menghindari risiko bahaya, petunjuk instalasi terlampir harus diikuti.
- Jangan memodifikasi kompor ini.
- Kompor ini tidak boleh digunakan sebagai pemanas ruangan.



Gambar 6 (dalam mm)

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

- Pastikan kompor telah dimatikan sebelum dibersihkan. Hal ini dapat dilakukan dengan mematikan kompor menggunakan saklar pemutus arus (bila tersedia), atau sekering jaringan.
- Jangan menggunakan pembersih uap karena bisa menyebabkan munculnya embun.
- Jagalah agar kompor selalu bersih.
- Jangan menggunakan kompor sebagai tempat penyimpanan atau meja kerja.
- Jangan meletakkan atau menyimpan cairan yang mudah terbakar, bahan yang mudah terbakar atau mudah meleleh (misalnya plastik, film, aluminium) pada atau dekat kompor.
- Jangan meninggalkan kompor tanpa dijaga.
- Kompor ini tidak untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kekurangan kemampuan fisik, sensorik, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali kepada mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan kompor oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatannya.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan agar mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Komponen-komponen yang berada dalam jangkauan tangan akan menjadi panas saat kompor digunakan. Untuk menghindari luka bakar dan melepuh, jauhkan anak-anak dari kompor.
- Selama penggunaan, kompor ini menjadi panas. Hati-hatilah untuk menghindari menyentuh permukaan yang panas.
- Pemutusan arus ke kompor harus dilakukan pada kabel permanen yang sesuai dengan aturan kelistrikan setempat.
- Bila kabel listrik rusak, kabel hanya boleh diganti oleh Electrolux, agen servisnya, atau orang yang berkualifikasi serupa untuk menghindari risiko bahaya.

Sambungan gas

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

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



Sambungan Gas

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

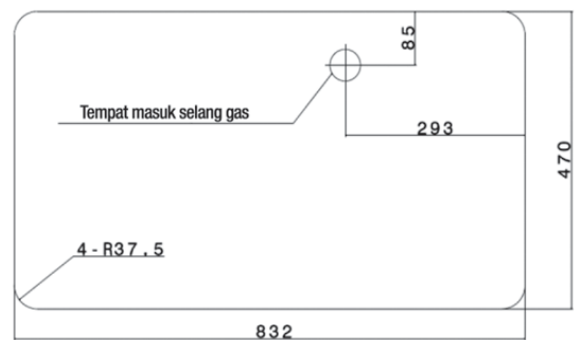
- Sambungan fleksibel**
- Keseluruhan panjang selang gas harus dapat terlihat (maksimum 1 meter) dan harus dikunci dengan klem selang X (Gambar 8). Ring penyekat harus dipasang.



PETUNJUK KESELAMATAN YANG PENTING:

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

MODEL : EHG9360BS



Gambar 7 (dalam mm)

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

Bila jarak antara dinding samping /belakang dan sisi keliling kompor kurang dari 200 mm, dinding tersebut harus dilindungi dengan bahan anti api. Pelindung tersebut harus mencapai sekurang-kurangnya 450 mm lebih tinggi dari tungku. Permukaan horizontal yang berada pada jarak kurang dari 750 mm di atas kompor juga harus dilindungi.

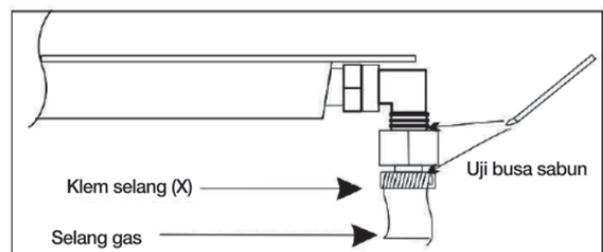


Prosedur uji busa sabun

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

PERINGATAN:

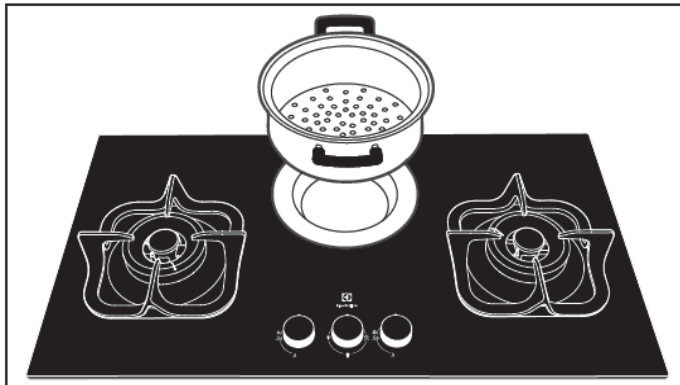
Periksalah label data untuk memastikan alat ini sesuai untuk pasokan gas yang tersedia.



Gambar 8

Aksesori

Selalu tempatkan aksesori di tengah wadah air dan pasang tutupnya untuk menutup aksesori tersebut. Bila ada aksesori yang digunakan selain aksesori yang disertakan, pastikan aksesori tersebut sesuai untuk mengukus makanan dan bisa terpasang baik pada wadah air. **Ingatlah selalu bahwa gagang panci harus berada pada arah "Y" sebagaimana ditunjukkan.** Untuk membersihkan wadah air, gunakan spons yang disediakan untuk membuang air setelah proses memasak selesai. **Untuk penyerapan terbaik, pastikan spons sudah basah sebelum digunakan.**

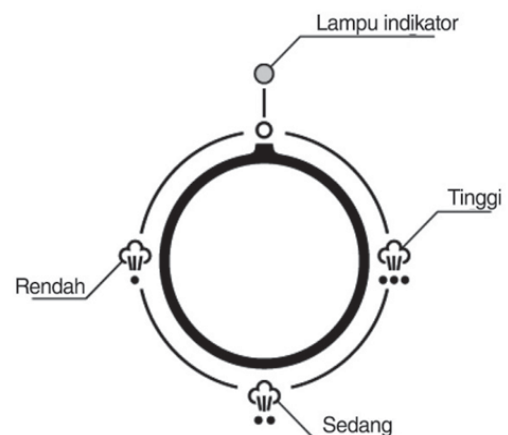


Fungsi kukus

Fungsi kukus: Digunakan untuk mengukus. Fungsi ini dapat digunakan untuk mengukus makanan seperti *dumpling*, ikan, *seafood*, daging, unggas, sayuran, nasi, dan telur. Fungsi kukus tersedia dalam tiga tingkat (Rendah/ Sedang/ Tinggi). **Harap perhatikan bahwa lampu indikator akan padam saat memasak tanpa air.**

Harap perhatikan bahwa pengukus memiliki fitur AUTO-OFF di mana lampu indikator akan padam saat air dalam wadah habis ketika sedang mengukus.

- Untuk melanjutkan mengukus – Tambahkan lagi air ke wadah air.
- Untuk berhenti mengukus – Putar kenop uap ke posisi "0".



Penggunaan fungsi kukus

Untuk mengaktifkan fungsi kukus, putar tombol ke posisi yang diinginkan. Dianjurkan untuk memanaskan dahulu pada daya tinggi. Waktu pemanasan awal ini tergantung pada jumlah air yang digunakan (lihat Tabel 1).

Tabel 1: Waktu pemanasan awal sesuai jumlah air

Jumlah air	Waktu pemanasan (minimum) pada daya maksimum
Min (200 ml)	3 - 3,5
Sedang (350 ml)	4,5 - 5
Maks (500 ml)	6 - 6,5

Mengaktifkan fungsi kukus

Peringatan

Risiko luka bakar dan kerusakan pada kompor. Uap yang terbentuk bisa menyebabkan luka bakar. Gunakan hanya air keran. Jangan menggunakan air yang disaring (air demineralisasi atau air suling). Jangan menggunakan cairan lain. Jangan mencampurkan bahan mudah terbakar atau alkohol ke dalam wadah air. Buka aksesori dengan hati-hati setelah fungsi kukus berhenti.

1. Isilah wadah air dengan air keran. Kapasitas maksimum wadah air adalah 500 ml.
2. Pasang aksesori yang sesuai pada wadah air dan pasang tutupnya.
3. Putar tombol pelepas uap ke posisi daya tinggi untuk pemanasan awal.
4. Setelah waktu pemanasan awal berlalu, masukkan makanan ke dalam aksesori dan bila perlu atau bila dianjurkan, atur setelan daya kompor setelah pemanasan awal tersebut.
5. Untuk mematikan kompor, putar kenop ke posisi "0".
6. Buang air dari wadah air.

Peringatan

Pastikan kompor sudah dingin sebelum membuang sisa air dari wadah air. Untuk membuang air, gunakan spons khusus yang disediakan.

Peringatan

Hati-hatilah saat membuka tutup aksesori saat kompor sedang bekerja atau baru selesai bekerja. Uap akan terlepas. Bahkan aksesori dan wadah air bisa menjadi panas.

Peringatan

Jangan mengisi air melampaui batas Max karena dapat menyebabkan air meluap.

Peringatan

Hati-hatilah saat membuka tutup panci. Air yang meluap bisa menetes ke tungku.

Peringatan

Memasak makanan langsung dalam wadah air tidak boleh dilakukan. Wadah tersebut hanya untuk tempat air.

Petunjuk dan saran

Tabel berikut hanya merupakan indikasi waktu memasak untuk beberapa kategori makanan.

Harap perhatikan bahwa waktu memasak bisa bervariasi disebabkan penggunaan peralatan, ukuran, dan tebal makanan yang berbeda-beda, serta variasi kandungannya. Jadi waktu memasak bisa menjadi lebih lama atau singkat daripada angka dalam tabel

- Porsi yang lebih besar memerlukan air lebih banyak.
- Penggunaan daya yang lebih rendah setelah pemanasan awal memungkinkan pengurangan penggunaan air, tapi waktu pengukusan bisa jadi lebih lama.

Harap perhatikan bahwa waktu memasak akan menjadi lebih lama, air yang diperlukan lebih banyak, dan tingkat daya pengukus mungkin perlu dinaikkan.

Tabel 2:

Kategori makanan	Resep	Jumlah air (ml)	Daya kompor setelah pemanasan awal	Waktu memasak (menit)
Ikan & Seafood	Ikan utuh (450 g)	350	Sedang	25-40
	<i>Fish fillet</i>	200	Rendah	5-15
	Udang	200	Tinggi	5-10
Unggas	<i>Chicken drumsticks</i>	500	Sedang	50-60
	Potongan ayam (1x1 cm – 500 g)	350	Sedang	35-45
Daging	Potongan daging (1x1 cm – 300 g)	350	Sedang	20-40
	Iga	500	Sedang	40-55
	Bakso	350	Sedang	20-30
Side dishes	<i>Dumpling, buns</i>	200	Sedang	10-20
Makanan dari telur	Podeng telur	200	Sedang /Tinggi	10-20
	Telur rebus	200	Sedang	6-20
Sayuran	Wortel	200	Sedang	5-10
	Brokoli	200	Tinggi	5-10

Tabel 3:

Daya (Watt)	Jumlah air (ml)	Waktu hingga air habis menguap (menit)
Maks (600)	200	18
Maks (600)	350	32
Maks (600)	500	44

Membersihkan wadah air

Prosedur pembersihan membuang kerak kapur dari wadah air setelah proses memasak.

Info: Dianjurkan untuk menjalankan prosedur pembersihan sekurang-kurangnya setiap 5-10 siklus memasak.

- Masukkan 400 ml air, campurkan 100 ml cuka putih ke wadah air.
- Tunggulah hingga campuran tersebut melarutkan sisa kapur pada temperatur ruang selama 30 menit.
- Singkirkan campuran tersebut dengan spons dan bersihkan wadah air dengan air hangat dan lap lembut.

Perawatan dan pembersihan**Catatan tentang pembersihan**

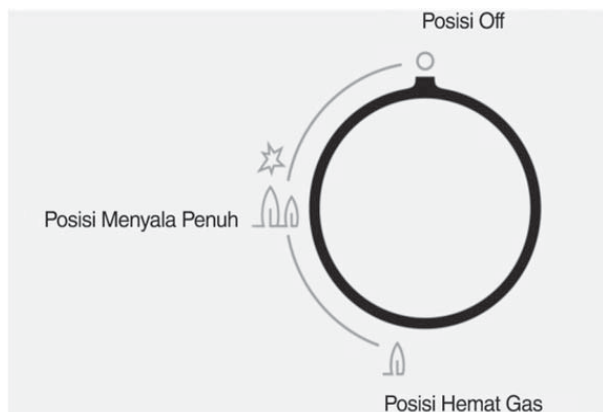
- Singkirkan air dari wadah air dengan spons tiap kali setelah digunakan.
- Bersihkan semua perangkat setelah tiap kali digunakan dan keringkan.

Saran

	Kemungkinan penyebab	Penyelesaian
Makanan terlalu basah /lembap.	Air yang terbentuk menetes dari tutup wadah ke makanan.	Tutup wadah dengan lapisan film.
Kematangan antar makanan tidak sama.	Ukuran makanan tidak sama besar.	Potong makanan dengan ukuran yang sama.
Potongan-potongan makanan tidak matang serentak.	Sebaran makanan dalam wadah makanan tidak merata.	Atur letak makanan merata pada wadah makanan (tidak berlapis).

Tungku dengan penyalan elektrik

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



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

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

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

Menggunakan kompor dengan benar

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

Tungku	Minimum Diameter	Diameter Maksimum
Tungku wajan (<i>wok</i>)	120 mm	280 mm
Semi-cepat	120 mm	260 mm

Pemilihan tungku

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



CATATAN:

Ingatlah bahwa panci beralas lebar memungkinkan memasak yang lebih cepat dibandingkan yang beralas sempit.

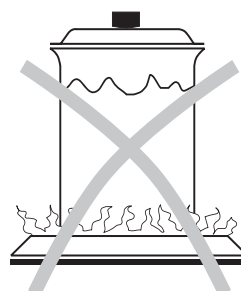
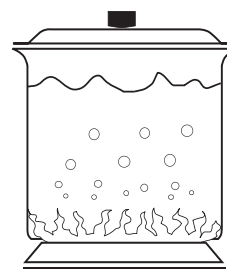
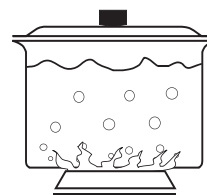
Selalu gunakan wadah yang sesuai dengan bahan yang Anda masak.

Secara khusus, pastikan panci tidak terlalu kecil untuk cairan, karena cairan bisa meluap dengan mudah.

Panci tidak boleh terlalu besar agar memasak bisa lebih cepat.

Hendaknya panci yang digunakan memiliki diameter yang sesuai dengan tungku, agar penggunaan tungku optimal, dan dengan demikian mengurangi konsumsi gas sebagaimana dalam Gambar 12.

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



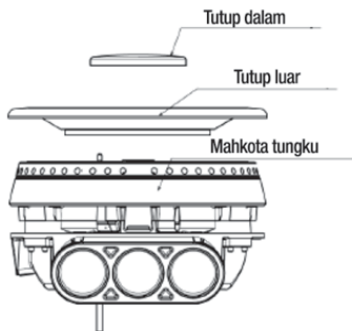
Gambar 12

Panel atas berbahan kaca

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

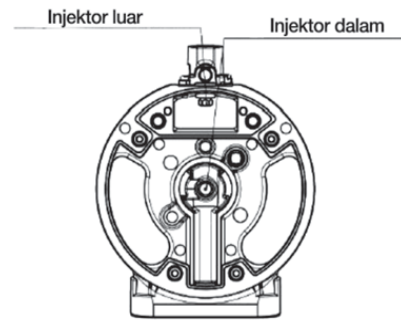
Tutup & mahkota tungku.

- Komponen-komponen ini bisa diangkat dan dilepas untuk pembersihan terpisah.
- Pastikan tutup dan mahkota tungku telah benar-benar kering setelah pembersihan atau terjadi tumpahan.
- Saat membersihkan mahkota tungku, pastikan semua rongga nyala api dan semua lubang lainnya bebas dari sumbatan. (Gambar 13, 14)



Gambar 13

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



CATATAN:

Saat memasang kembali tutup & mahkota tungku, pastikan posisinya telah benar.

Apa yang dilakukan bila

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



PERINGATAN:-

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

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

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

Jangan menyentuh busi pemantik saat menyalakan tungku.

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

Spesifikasi teknis

		Elpiji
	Tungku ring ganda	4,8 kW
	Wadah air	600 W
Posisi Hemat Gas		1,0 kW
Tekanan Gas		30 mbar
Koneksi Gas		0,5 inci ulir lurus (14 ulir per inci)
Catu daya listrik		220-240V

Syarat-syarat garansi standar

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

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

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

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

Garansi ini tidak mencakup perawatan, seperti pembersihan tudung kompor.

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

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

Indonesia

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

Malaysia

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

Philippines

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

Singapore

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

Hong Kong

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

Thailand

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

Vietnam

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