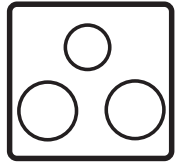


EHG8321BC EHG9350BC
EHG9231BC EHG9351BC
EHG9331BC EHG8260GE
EHG8241GE EHG8260BC
EHG8250BC EHG9261BC
EHG8251BC EHG9361BC
EHG9251BC



TH เตาแก๊ส

คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน



ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	3
ส่วนประกอบของเตา.....	4
คำแนะนำในการติดตั้ง.....	7
ขั้นตอนในการติดตั้ง.....	8
การต่อระบบแก๊ส.....	8
การใช้งาน.....	9
การจุดเตา.....	9
การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี.....	9
การดูแลรักษา.....	10
พิวกระจก.....	10
ฟากรอบหัวเตาและหัวเตา.....	10
สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา.....	10
ข้อกำหนดทางเทคนิค.....	11
เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน.....	11

ขอขอบคุณที่ท่านเลือกซื้อและใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านของอีเลคโตรอสติกซ์

กลุ่มบริษัทอีเลคโตรอสติกซ์จากสวีเดน คือหนึ่งในผู้จำหน่ายอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในบ้านรายใหญ่ที่สุดของโลก โดยมีผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ของอีเลคโตรอสติกซ์กว่า 65 ล้านชิ้น ในแต่ละปีทั่วโลก นอกจากนี้ อีเลคโตรอสติกซ์ยังเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในครัวเรือนที่ใหญ่ที่สุดของโลกอีกด้วย กลุ่มบริษัทอีเลคโตรอสติกซ์ มียอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนกว่า 55 ล้านชิ้น ซึ่งมีความสูงรวมกันแล้วเท่ากับยอดเขาเอเวอเรสต์ 5 ลูก และโรงเบียร์ระดับโลกเกินกว่า 2 ใน 3 เลือกใช้อุปกรณ์ชุดครัวของอีเลคโตรอสติกซ์

จะเห็นได้ว่าอีเลคโตรอสติกซ์ประสบความสำเร็จมาตลอด 80 ปี จากจำนวนครัวเรือนที่ใช้สินค้าของอีเลคโตรอสติกซ์กว่า 450 ล้านครัวเรือนทั่วโลก เราจึงมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดภายใต้แบรนด์อีเลคโตรอสติกซ์ ที่มีชื่อเสียงมายาวนานแก่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับเราแล้ว อีเลคโตรอสติกซ์ไม่ได้เป็นเพียงยี่ห้อของผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ในครัวเรือนที่น่าเชื่อถือสูงสุดเท่านั้น แต่อีเลคโตรอสติกซ์ยังเป็นยี่ห้อที่นำวิถีชีวิตแปลกใหม่มาสู่ครัวเรือนด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและดีไซน์ยอดเยี่ยม ซึ่งนอกจากจะนำความหรูหรามาสู่ห้องครัวของท่านแล้ว อีเลคโตรอสติกซ์ยังช่วยให้การทำอาหารง่ายขึ้น สนุกขึ้น และยังเป็นกิจกรรมที่สามารถทำร่วมกับสมาชิกในบ้านได้อีกด้วย ขอให้ท่านสนุกกับการทำอาหารด้วยเครื่องใช้ในครัวของอีเลคโตรอสติกซ์!

บริษัทขอขอบคุณอีกครั้งที่ท่านให้ความไว้วางใจเลือกใช้สินค้าของอีเลคโตรอสติกซ์!

ก่อนติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดอ่านคู่มือให้ละเอียดโดยเฉพาะคำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยในหน้าถัดไป

หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายดูแลลูกค้า และเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต และส่งต่อให้เจ้าของรายต่อไป

3 ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้

ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่กันเปลวไฟ, เฟนหิน กั้นระหว่างกระบอกกับขาตั้งกระทะ เพราะอาจทำให้เกิดเสียหายได้ (รูป 1)

ห้ามถอดขาตั้งกระทะ: ระวังขาตั้งกระทะบนสีกที่ไม่ใช่ของอิเล็กทรอนิกส์ครอบหิวเตาไว้ เพราะจะทำให้เปลวไฟแรงขึ้นและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวกระทะได้ (รูป 2)

ห้ามใช้หม้อหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้ขาตั้งกระทะโค้งงอและทำให้เปลวไฟเปลี่ยนทิศทางไปสัมผัสโดนผิวกระทะได้ (รูป 3)

วางกระทะให้อยู่ตรงกลางหิวเตาเพื่อให้นั่นคงและเพื่อไม่ให้หิวเตาร้อนจัดจนเกินไป (รูป 4)

ใช้เฉพาะขาตั้งที่ห้ามหรือขาตั้งที่แนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (รูป 5)

ขาตั้งกระทะบนสีกใช้วางกระทะบนสีก และขาตั้งแบบอื่นๆ ใช้วางหม้อหรือภาชนะบนแบน

เตาแก๊สนี้ใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น ทำไฟฟ้าเชื่อมตัว เสื้อผ้า ฯลฯ แห้ง เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้

หากเกิดแก๊สรั่ว ให้ปิดแก๊สทันที เปิดหน้าต่างทุกบานเพื่อระบายอากาศ และติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามเปิด/ปิดสวิตช์ไฟ จุดไม้ขีดไฟ สุนัขหรือหรือจุดไฟเชื้อเพลิงโดยเด็ดขาด

ใช้เตาแก๊สในห้องที่ระบายอากาศได้ดีเท่านั้น

ห้ามต่อแก๊สกับท่อไว้นิล เพราะท่อไว้นิลอาจอ่อนตัวลงเนื่องจากความร้อนให้ใช้เฉพาะท่ออย่างเท่านั้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปิดจุดจุดไฟแล้วและปิดวาล์วที่ถังแก๊สทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ

อย่าสัมผัสหิวเตา ขาตั้งกระทะ ฯลฯ ทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ เพราะท่านอาจได้รับอันตรายจากไฟลวกได้

ตรวจสอบว่าก่อนอย่างไม่ได้สัมผัสหิวเตาหรือถูกกับอยู่ใต้เตา

เมื่อต่อท่ออย่างเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องขันที่รัดท่อให้แน่น

ขาตั้งกระทะบริเวณที่สัมผัสหรือใกล้เปลวไฟจะมีการเปลี่ยนสีหลังใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

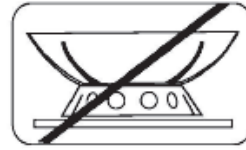


คำเตือน:

- ในกรณีที่ใช้เตาแก๊สเปลวไฟดับเอง ให้หมั่นลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด และปล่อยไว้อย่างน้อย 1 นาที อย่าพยายามจุดหิวเตาทันที
- สำหรับหิวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปลวไฟ (Flame Supervision Device) หากหมั่นลูกบิดเพื่อเปิดเตานานถึง 15 วินาที เปลวเปลวไฟยังไม่ติดให้หยุดใช้งานแล้วเปิดประตูหรือช่องระบายอากาศและรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายท่อต่อแก๊สหลุด ให้ใช้ลวดเส้นเล็กๆ หรือเข็มแทงเข้าไปในรูและทำความสะอาดปลายท่อ



รูป 1



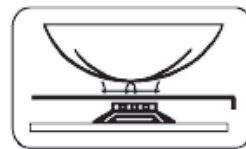
รูป 2



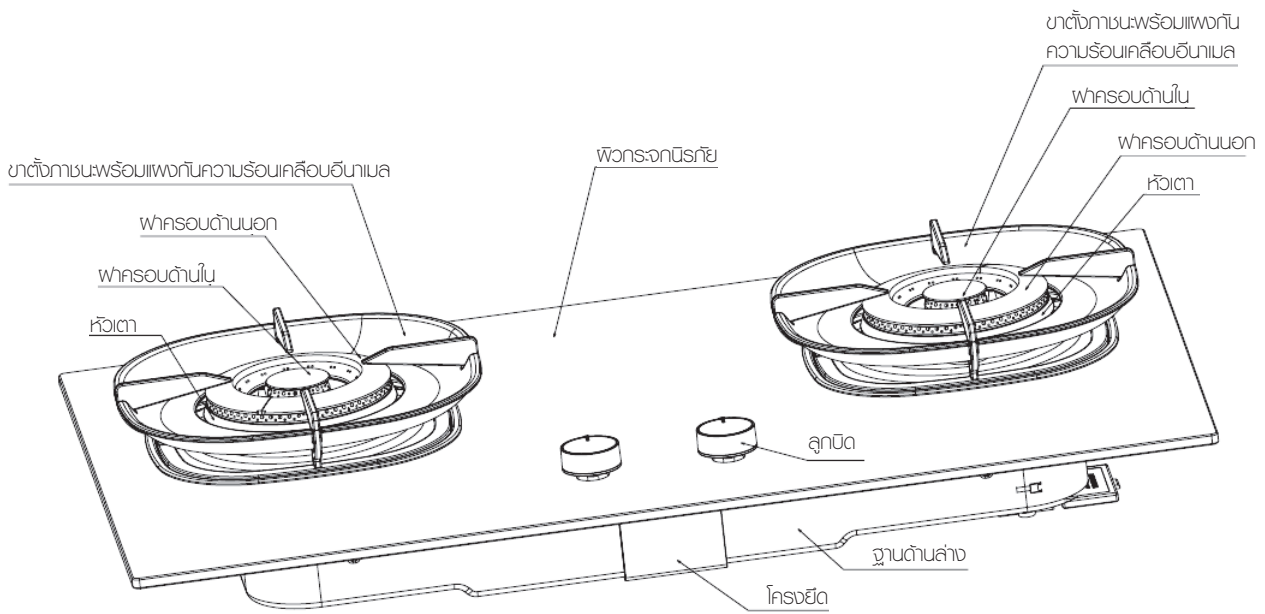
รูป 3



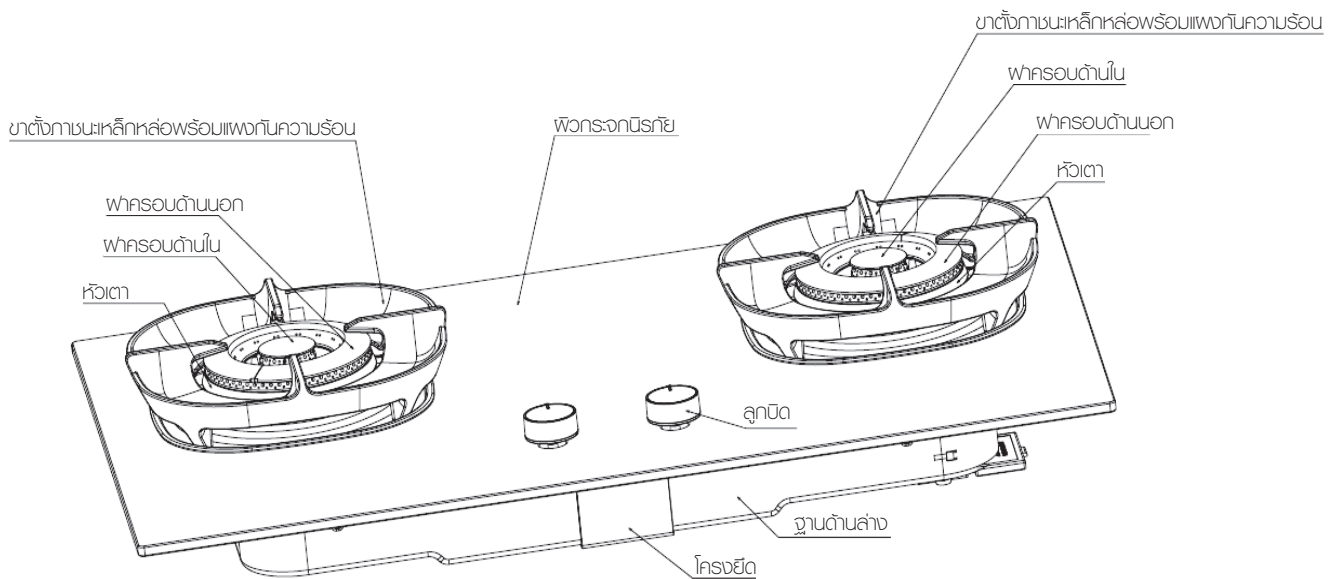
รูป 4



รูป 5



EHG8241GE / EHG8260GE

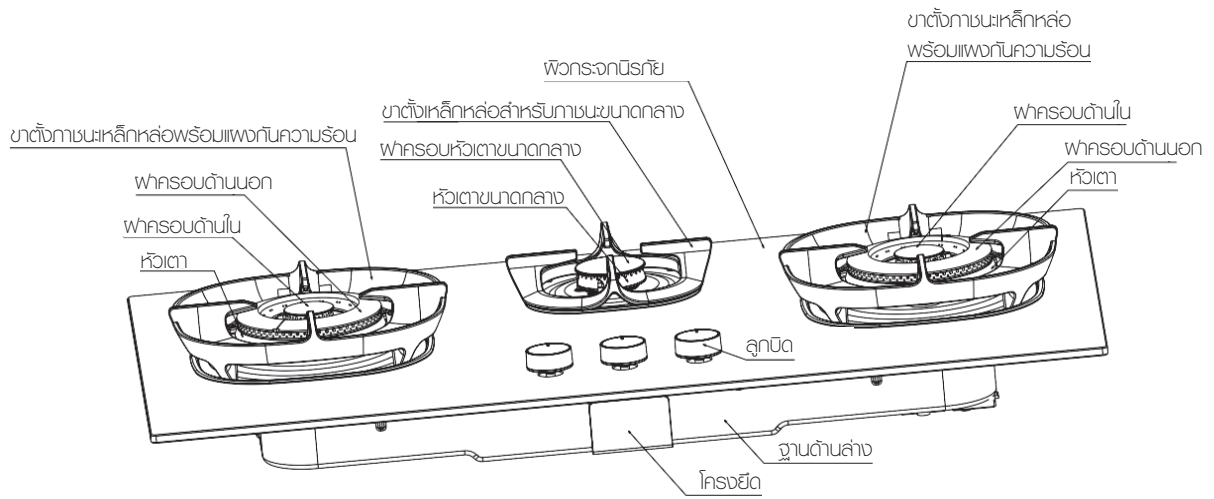


EHG8250BC / EHG8251BC / EHG9251BC / EHG8260BC / EHG9261BC

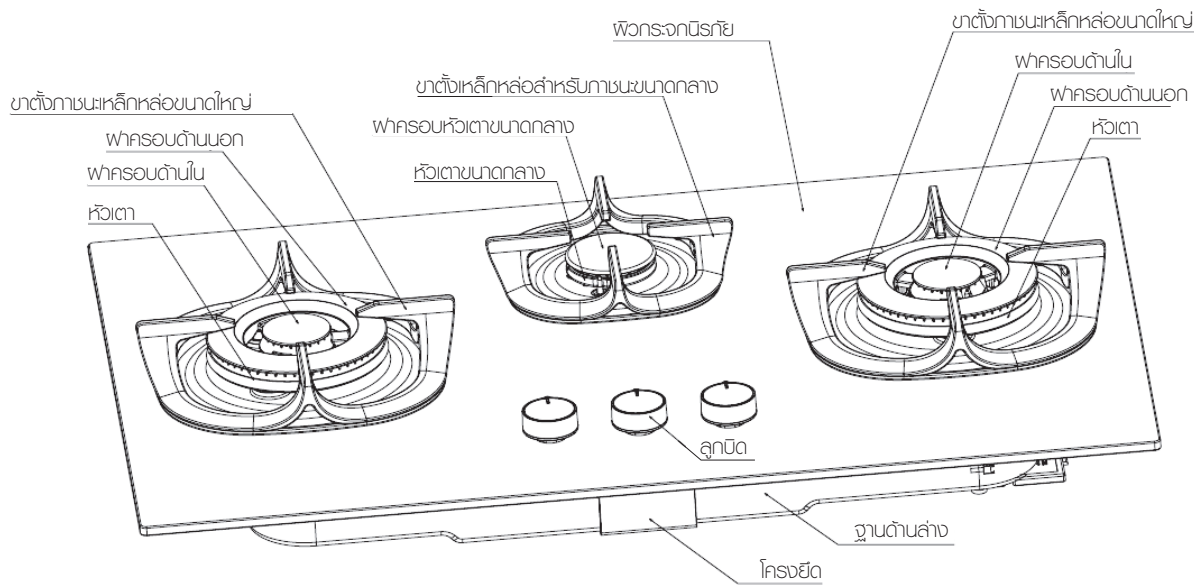
ขาค้ำตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อน

ขาค้ำตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อนจะช่วยลดการสูญเสียความร้อนและให้ความร้อนได้ดียิ่งขึ้นในขณะปรุงอาหาร เหมาะสำหรับเมนูอาหารที่ยอดเยียม ไม่ว่าจะเป็นซูป ซอส หรือแม้กระทั่งการผัด ขาค้ำตั้งภาชนะทรงโค้งจะช่วยครอบเปลวไฟและทำให้เปลวไฟพุ่งตรงไปที่ก้นกระทะ ขาค้ำตั้งภาชนะพร้อมแผงกันความร้อนช่วยให้ท่านปรุงอาหารได้รวดเร็วยิ่งขึ้นและใช้พลังงานน้อยกว่าผลิตภัณฑ์รุ่นอื่นๆ ที่ผ่านมา ทำให้ท่านปรุงเมนูอาหารที่แสนอร่อยได้อย่างรวดเร็ว อีกทั้งยังช่วยลดค่าแก๊สได้อีกด้วย

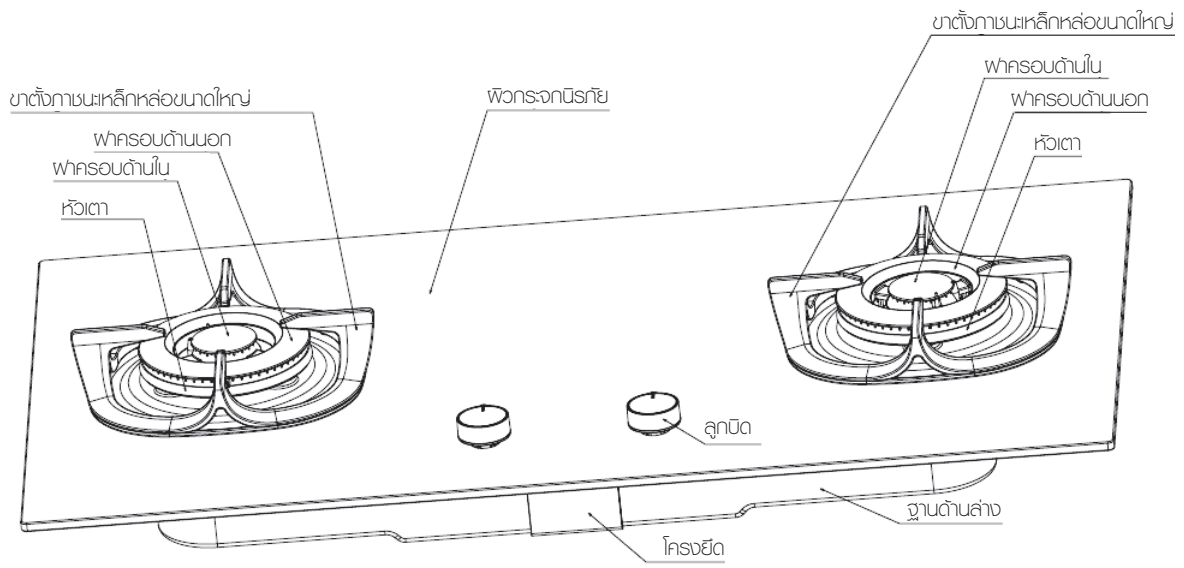
5 ส่วนประกอบของเตา



EHG9350BC / EHG9351BC / EHG9361BC



EHG8321BC / EHG9331BC



EHG9231BC

ข้อควรระวัง

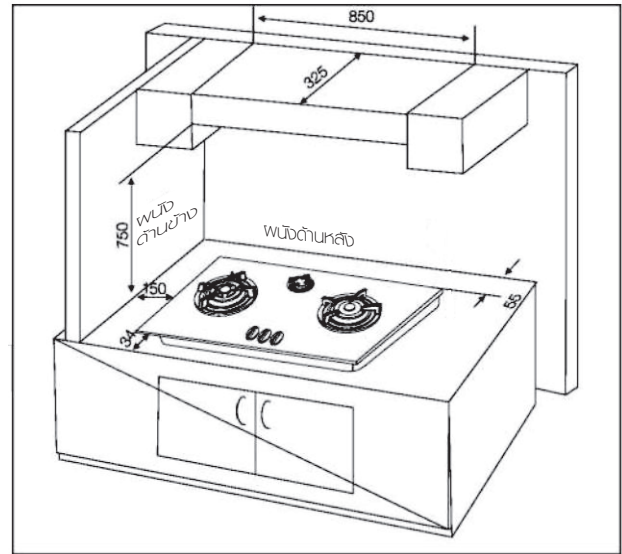
“ ในกรณีที่พิวกระจกเกิดรอยร้าว:

- _ ปิดหัวเตาทั้งหมดและขุดหลอดไฟฟ้าทันที แล้วถอดปลั๊กไฟออกจากเตา
- _ ห้ามสัมผัสพิวเตา
- _ ห้ามใช้เตา”

7 คำแนะนำในการติดตั้ง

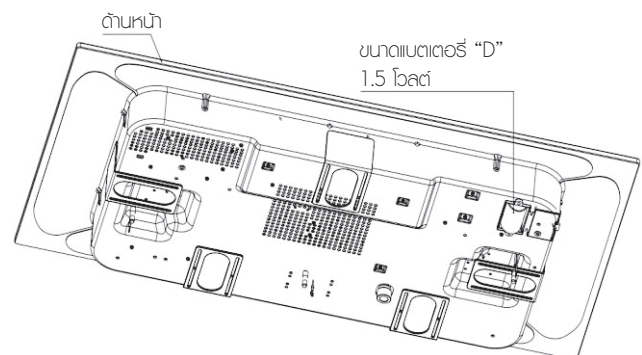
คำแนะนำในการติดตั้ง

- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งนอกตำแหน่งของวงล้อที่ไขปิดแก๊ส และวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรจุภัณฑ์ออกจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจากการเกิดไฟไหม้หรือควัน
- ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขั้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุบนฉลากแสดงข้อมูลและสอดคล้องกับกฎหมายอัคคีภัยแห่งชาติ
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้พ้าม่านปลิวมาเหนือเตา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ติดตั้งถังแก๊สและปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูสลับปลั๊กไฟ ขณะทำการติดตั้ง
- อย่าติดตั้งเตาอื่นๆ ติดกับเตานี้
- ตรวจสอบด้านล่างของเตาเพื่อดูว่าไม่มีสิ่งใดยื่นออกมาขวางทางติดตั้งหัวเตา และพิวแคมเตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของตัวเตาได้
- ตรวจสอบว่าตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระบบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตัวตู้ต้องจารูเพื่อระบายอากาศ และต้องไม่มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายอากาศนี้
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควันเหนือเตานี้ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของพิวลิต เครื่องดูดควันนั้นๆ แต่โดยปกติจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 750 มม. หรือ 30 นิ้ว ระหว่างพิวเตากับตู้ด้านบน พิวด้านบน หรือเครื่องดูดควัน (รูป 6)
- ตู้ด้านบนที่ติดตั้งเหนือเตาจะต้องมีความลึกไม่เกิน 325 มม. หรือ 13 นิ้ว (รูป 6)
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับพิวด้านหลังอย่างน้อย 55 มม. (รูป 6)



รูปที่ 6 (หน่วยเป็น มม.)

ถ้าระยะห่างจากพิวด้านบนข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาน้อยกว่า 200 มม. จะต้องบุพิวด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่มีระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับตัวเตาน้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน



ช่องใส่เบตเตอร์ี

1. เมื่อเบตเตอร์ีเสื่อมหรือประกายไฟอ่อน ควรเปลี่ยนเบตเตอร์ีใหม่
2. ช่องใส่เบตเตอร์ีจะอยู่ในตำแหน่งตามภาพ ให้เปลี่ยนเบตเตอร์ีใหม่โดยใส่ขั้วให้ถูกต้องตามภาพ

คำเตือน: โปรดนำเบตเตอร์ีออกหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน



ขั้นตอนในการติดตั้ง

- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ ให้ตรวจสอบจุดที่จะติดตั้งว่าได้เว้นระยะห่างของตัวเตาจากวัสดุที่ติดไฟได้แล้ว และหากจำเป็น ให้บุผิววัสดุที่ติดกับเตาตามข้อแนะนำที่กำหนด เตรียมท่อแก๊สและท่อที่ติดตั้งให้เรียบร้อย
- เจาะช่องบนคาน้ำเตาโดยใช้แม่แบบกระดาษแข็งที่ให้มากับบรรจุภัณฑ์ หรือเจาะตามขนาดที่กำหนดในรูปที่ 7
- นำตัวเตาออกจากกล่อง
- ติดตั้งเตาลงในช่องที่ตัดไว้ (ดูรูปที่ 7)
- ต่อแก๊สเข้าเตา เปิดแก๊สแล้วตรวจสอบว่ามีรอยรั่วหรือไม่ โดยใช้สบู่ฟองบริเวณโดยรอบข้อต่อ
- ตรวจสอบการใช้งาน โดยกดลูกบิดควบคุมการทำงานแล้วหมุนไปที่ไฟแรงสุด หัวเตาจะติดไฟ หมุนปรับเปลวไฟให้ระดับตามที่ต้องการ สำหรับการใช้งานครั้งแรก อาจต้องทำซ้ำเช่นนี้หลายครั้ง (เพื่อไล่อากาศออกจากท่อแก๊ส) และไม่มีจำเป็นต้องปรับแต่งอย่างอื่นอีก หากมีปัญหาในการใช้งาน ให้ทำตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน
- โปรดเก็บคู่มือการใช้งานไว้ ถ้าปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วยังไม่ได้ผลตามที่ต้องการให้ติดต่อศูนย์บริการลูกค้าอิสระทันที
- เตาแก๊สนี้ผ่านการทดสอบโดยใช้แรงดันแก๊สสูงสุดถึง 31 มิลลิบาร์
- **การต่อระบบแก๊ส**
- ท่ออ่อนที่ใช้ต่อแก๊สจะต้องอยู่ในจุดที่สามารถมองเห็นได้ตลอดทั้งเส้น (ความยาวสูงสุดไม่เกิน 1 เมตร) ใช้ที่รัดท่อ (X) (รูป 8) รัดที่ปลายให้แน่น และต้องใส่ฉนวนกันความร้อนด้วย



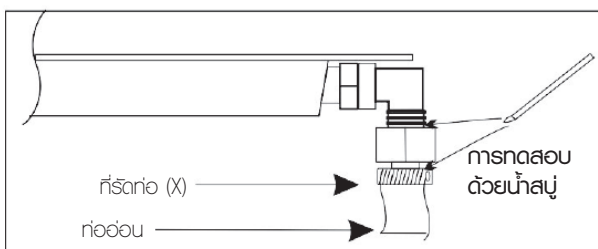
ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ:
เมื่อต่อท่อแก๊สเสร็จเรียบร้อยแล้วจะต้องตรวจหารอยรั่วตามข้อต่อ (การทดสอบด้วยน้ำสบู่)



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

คำเตือน

ตรวจสอบข้อมูลที่แนบมาเพื่อให้แน่ใจว่าเตานี้สามารถใช้กับแก๊สประเภทที่ท่านใช้อยู่ได้

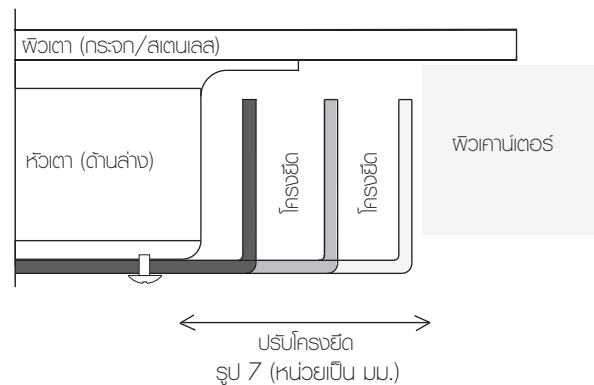
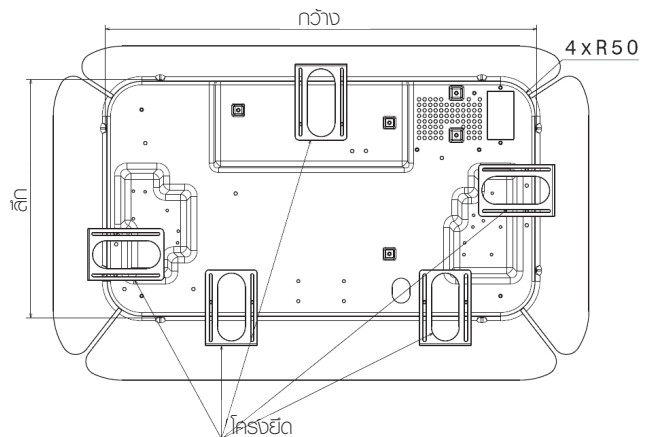


รูป 8

ช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้ง

- หัวเตา (ด้านล่าง) ที่มีขนาดเล็กซึ่งมาพร้อมกับฟิวเจอร์จกและโครงยึดช่วยให้ท่านสามารถติดตั้งช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้งเข้ากับช่องที่ตัดไว้สำหรับการติดตั้งได้สะดวกโดยไม่จำเป็นต้องแปลงแก้ไขเพิ่มเติม
- ในกรณีที่เป็นการเปลี่ยนทดแทนของเดิม โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องที่ตัดไว้มีใบกั้นขนาดที่กำหนด
- ยึดเตาแก๊สไว้ด้วยโครงยึดทั้ง 5 ตัวที่ให้มาพร้อมผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันไม่ให้เตาแก๊สขยับไปมา ดังรูปที่ 7

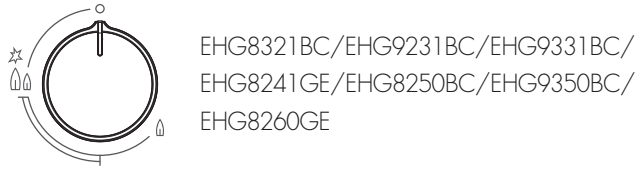
รุ่น	ขนาดช่องที่ตัดไว้
EHG8321BC	กว้าง (630-765)*ลึก (350-465) R50
EHG8241GE	กว้าง (630-765)*ลึก (350-465) R50
EHG8250BC	กว้าง (630-765)*ลึก (350-465) R50
EHG8251BC	กว้าง (630-765)*ลึก (350-465) R50
EHG8260GE	กว้าง (630-765)*ลึก (350-465) R50
EHG8260BC	กว้าง (630-765)*ลึก (350-465) R50
EHG9231BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50
EHG9331BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50
EHG9251BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50
EHG9350BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50
EHG9351BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50
EHG9261BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50
EHG9361BC	กว้าง (700-865)*ลึก (405-480) R50



ขนาดเจาะคาน้ำเตาโดยมองจากด้านหน้า ลูกบิดควบคุมการทำงานอยู่ด้านหน้า ระยะห่างจากผนังด้านข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาน้อยกว่า 200 มม. จะต้องบุผนังด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวด้านบนกับตัวเตาน้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเช่นกัน

การจุดเตา

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



เมื่อต้องการปิดแก๊ส ให้หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนได้ยินเสียงคลิกที่ลูกบิดและเครื่องหมายบนลูกบิดชี้ไปที่ตำแหน่ง “0”

4. ในการจุดเตา ให้จับที่ลูกบิดและกดลงค้างไว้ 2-3 วินาที หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งไฟแรงสุด สำหรับรุ่นที่มีตัวตัดแก๊สอัตโนมัติ ให้กดลูกบิดลง ค้างไว้ 5-8 วินาที ไม่เช่นนั้นเปลวไฟจะดับ
5. ถ้าเปลวไฟไม่ติด ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
6. ถ้าเปลวไฟดับทันที ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
7. เมื่อใช้เตาใหม่อีกครั้งหลังจากเพิ่งปิด ให้รอประมาณ 10 วินาที ก่อนจุดไฟครั้งใหม่
8. หัวเตาแต่ละหัวมีหัวจุดไฟแยกจากกัน
9. เมื่อเปลวไฟติดแล้ว ให้หมุนปรับลูกบิดจนได้เปลวไฟตามที่ท่านต้องการ โดยไม่ต้องกดลูกบิด

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

การใช้งานเตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือกระทะที่มีขนาดที่เหมาะสมกับขนาดหัวเตา เพื่อไม่ให้เปลวไฟลามออกนอกหม้อหรือกระทะ (ดูตารางที่ 1)
- และขอแนะนำให้พองกับที่น้ำเริ่มเดือด เพื่อที่น้ำจะได้ไม่เดือดจนล้นหม้อ

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

การเลือกหัวเตา

- หัวเตาขนาดกลางใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องใช้ไฟต่ำ เคี้ยว หรือใช้เวลานาน
- หัวเตาขนาดเล็กใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการให้ร้อนเร็วด้วยภาชนะขนาดเล็กหรือกระทะขนาดใหญ่



หมายเหตุ:
โปรดทราบว่า การใช้กระทะที่มีก้นกว้างจะทำอาหารได้เร็วกว่ากระทะก้นแคบ

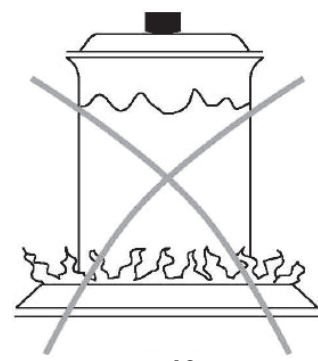
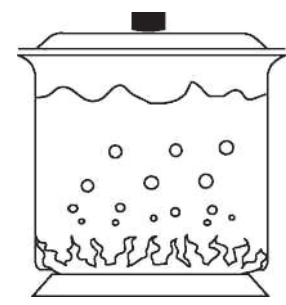
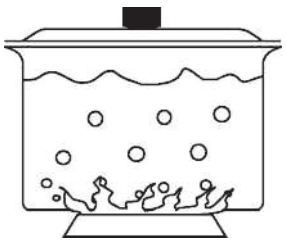
ควรใช้หม้อที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขนาดของกระทะไม่เล็กจนเกินไปสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใส่น้ำ เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนล้นกระทะออกมาได้

ไม่ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไปเมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตาเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดและยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย รูปที่ 12

ขอแนะนำให้ปิดฟาร์มือตุ๋น และกับที่ที่น้ำเดือด ให้หรือไฟลงให้อยู่ในระดับเดือดปานกลาง



รูป 12

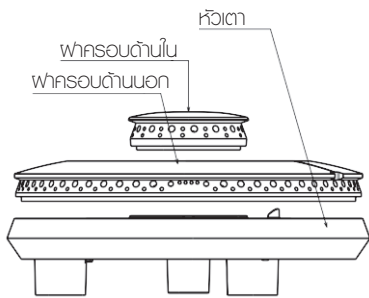
พิวกรจก

- พิวกรจกที่มีคราบฝังแน่น ให้ทำความสะอาดโดยใช้ฟ้านลอนหรือครีมทำความสะอาด หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดอเนกประสงค์ โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำของพิวกรจกอย่างเคร่งครัด แต่ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน พงษ์ทำความสะอาดพวยขัดหม้อ หรือเอกซ์ขัดมัน

- ห้ามใช้พิวกรจกของเตาเป็นโต๊ะทำงาน

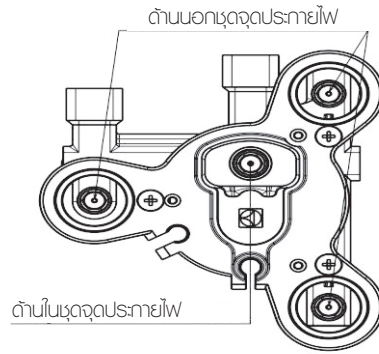
ฟ้ครอบห้วเตาและห้วเตา

- ฟ้ครอบและห้วเตาสามารถยกออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- ดูให้แน่ใจว่าฟ้ครอบและห้วเตาแห้งดีแล้วหลังจากทำความสะอาดหรือเมื่อมีอาหารหก
- เมื่อทำความสะอาดห้วเตา ต้องดูให้แน่ใจว่ารูเก็สไม่อุดตัน (รูป 13,14)



รูป 13

- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟ้ฟ้ครอบห้วเตาสลับเข้าตำแหน่งอย่างถูกต้องแล้ว
- หลังจากทำความสะอาด เมื่อใส่ฟ้ครอบและห้วเตาสลับเข้าที่ จะต้องระวังอย่าให้กระแทกจุดจุดประกายไฟ เพราะอาจทำให้จุดจุดประกายไฟแตกได้และอาจเกิดปัญหาเมื่อจุดไฟ



รูป 14



หมายเหตุ:

เมื่อใส่ฟ้ครอบและห้วเตาสลับเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่กลับในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว

สิ่งที่ต้องทำหากเกิดปัญหา


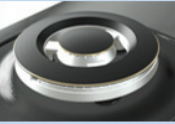


ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ห้วเตาไม่ติด...	มีอากาศอยู่ในท่อเก็ส ท่อเก็สตัน ห้วจุดไฟไม่ติด แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ ติดตั้งห้วเตาผิดวิธี	ไล่อากาศออกให้หมด หาจุดที่อุดตันแล้วเอาสิ่งอุดตันออก ตรวจสอบสายและขั้วจุดไฟ เปลี่ยนแบตเตอรี่ วางห้วเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่ห้วเตาไหลวกกลับเข้าหาห้วจุด ...	มีฟงสะสมอยู่ที่ฟ้ฟวมเก็ส แรงดันเก็สสูงเกินไป	ถอดห้วเตาออกมาล้างทำความสะอาด ตรวจสอบว่าล้ควบคุมแรงดันเก็สและ ปรับให้เหมาะสมก้จำเป็น
ห้วเตามีอาการระเบิดขณะจุด...	แรงดันเก็สสูงเกินไป	ตรวจสอบว่าล้ควบคุมแรงดันเก็สและ ปรับให้เหมาะสมก้จำเป็น
ห้วจุดไฟไม่ติดไฟ...	ขั้วจุดไฟอยู่ห่างกันมากเกินไป ชุดต่อห้วจุดไฟหลวม แบตเตอรี่เสื่อม/หมดอายุ	ตรวจสอบช่องว่างแล้วปรับตั้งใหม่ให้ช่องว่าง อยู่ระหว่าง 4-5 มม. ตรวจสอบชุดต่อห้วจุดไฟและเปลี่ยนใหม่ ถ้าชุดเดิมเสีย เปลี่ยนแบตเตอรี่



คำเตือน

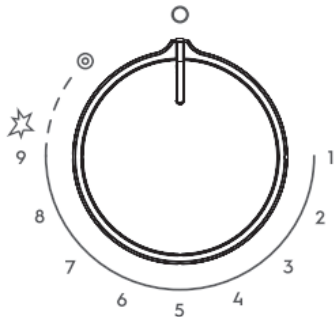
อย่าฉีดฟ้สนเปรยใกล้ๆ เตาขณะกำลังใช้งาน เก็สบางชนิดอาจเปลี่ยนสถานะเมื่อได้รับความร้อนและเกิดเป็นไอระเหยที่มีฤทธิ์กัดกร่อนวัสดุบางอย่างได้
ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มากับไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใต้เตา
อย่าเก็บของไว้ใต้เตาในระยะ: 50 มม.
อย่าเตะที่ห้วจุดไฟขณะกำลังติดไฟที่ห้วเตา
ในกรณีติดตั้งเตานี้ไว้ในเรือหรือรถพ่วงตุนอน อย่าใช้เตานี้เป็นฮีตเตอร์

ข้อกำหนดทางเทคนิค

ภาพประกอบหัวเตา	คำอธิบายผลิตภัณฑ์สำหรับ	ประเภทแก๊ส	หัวเตา	แรงดันแก๊ส	ชื่อรุ่น
	หัวเตาเปลวไฟ 3 ขั้น	TG	4.0kW	11mbar	EHG9350BC/EHG8250BC
		LPG	5.2kW	30mbar	EHG8241GE/EHG8250BC/EHG8251BC/ EHG9251BC/EHG9350BC/EHG9351BC/ EHG8260BC/EHG826BC
		LPG	6.0kW	30mbar	EHG9261BC/EHG9361BC
	หัวเตากระทะก้นลึก	LPG	5.0kW	30mbar	EHG8321BC/EHG9231BC/EHG9331BC
	หัวเตาขนาดกลาง	LPG	2.0kW	30mbar	EHG9350BC/EHG9351BC/ EHG9361BC
		TG	1.8kW	11mbar	EHG9350BC
	หัวเตาขนาดกลาง	LPG	1.65kW	30mbar	EHG8321BC/EHG9331BC
การหรีไฟ				1.0kW	
การต่อระบบแก๊ส				เกลียวตรงขนาด 0.5 นิ้ว (14 เกลียวต่อนิ้ว)	
แบตเตอรี่				1.5V D.C	

ลูกบิด StepFlame

ลูกบิด StepFlame ช่วยให้ท่านสามารถควบคุมเปลวไฟทั้ง 3 ตำแหน่งได้อย่างแม่นยำด้วยลูกบิดแบบขั้นบันไดซึ่งจะล็อกเข้าที่เมื่อท่านปรับความแรงไฟ ซึ่งจะช่วยให้ได้เปลวไฟและความร้อนในระดับเดียวกันทุกครั้งที่ใช้งาน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องใช้เทคนิคต่างๆ นับตั้งแต่การละลายเชือกโกแลต ไปจนถึงการเคี้ยวซอส หรือการพิซซ่าด้วยอุณหภูมิที่สูง



ระดับไฟ	วิธีการปรุงอาหาร	สูตรอาหารที่แนะนำ
1	ละลาย	สำหรับละลายเชือกโกแลต ขั้นตอน ละลายเชือกโกแลต 20 กรัม ในหม้อเป็นเวลา 30 วินาที
2	เคี้ยว/อุ่นอาหาร	สำหรับเคี้ยว หรือ อุ่นอาหาร
3	เคี้ยว	สำหรับเคี้ยวซूप
4	ต้ม (ไข่)	สำหรับทำไข่ดาวน้ำ ขั้นตอน คนน้ำในหม้อให้หมุนเหมือนน้ำวน เมื่อน้ำร้อนมากพอ ค่อยๆ เทไข่ไปตรงกลาง ซึ่งน้ำในหม้อที่มีลักษณะเป็นวงกลม กว้าง 3 นิ้ว
5	การทอดแบบใช้น้ำมันน้อย	สำหรับการทอดแบบใช้น้ำมันน้อย
6	การพิซซ่า	สำหรับการพิซซ่าด้วยไฟเบา
7	การพิซซ่าและการทอดแบบน้ำมันท่วม	สำหรับการพิซซ่าด้วยไฟแรง และ การทอดแบบน้ำมันท่วม
8	ทำให้หมักกริยาม	สำหรับทำให้พิซซ่าเนื้อสัตว์และปลาหมักกริยาม
9	ต้ม	สำหรับการต้มให้เดือด
	โหมดไฟเพนเค้ก	สำหรับทำเพนเค้กและครีปโดยการกระจายความร้อนที่สม่ำเสมอบนพื้นผิวขนาดใหญ่ ขั้นตอน ผสมไข่ 1 ฟอง นม 1 ถ้วย แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1 ¼ ถ้วย พงฟู ¼ ช้อนชา ให้ความร้อนบน 2 นาที หรือ จนกว่าแป้งจะกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อน จากนั้นกลับด้านเพื่อให้ความร้อนพื้นผิวอีกด้านหนึ่ง

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

บริษัทอีเลกโทรลักซ์ ขอให้การรับประกันเครื่องใช้หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอีเลกโทรลักซ์ตามระยะเวลาการรับประกัน (อ้างอิงตามระยะเวลาการรับประกันของแต่ละประเทศ (เดือน)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของเครื่องใช้หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของการซ่อม ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า:

เครื่องใช้นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนฉลากแสดงข้อมูลเท่านั้น

เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต เครื่องใช้นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลกโทรลักซ์ อุปกรณ์เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท

การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดตามคำแนะนำให้เปลี่ยนตัวควบคุมแรงดันทุกๆ 5 ปี และเปลี่ยนท่อแก๊สทุกๆ 2 ปี

ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้กันอย่างถูกต้อง

หากต้องการขอแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลกโทรลักซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

Indonesia

Hotline service: 08041119999

PT. Electrolux Indonesia

Electrolux Building

Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,

Gambir Jakarta Pusat 10160

Email:customer@electrolux.co.id

SMS & WA: 0812.8088.8863

Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22

Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.

Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2,

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

46100 Petaling Jaya, Selangor

Office Tel : (+60 3) 7843 5999

Office Fax : (+60 3) 7955 5511

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

Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

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

Email : malaysia.customer@electrolux.com

Philippines

Consumer Care Center Toll Free :

1-800-10-845-CARE 2273

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

Electrolux Philippines, Inc.

10th Floor, W5th Avenue Building

5th Avenue Corner 32nd Street

Bonifacio Global City,

Taguig Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4756

Website : www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

1 Fusionopolis Place,

#07-10 Galaxis, West Lobby

Singapore 138522.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

Thailand

Consumer Care Tel: (+66 2) 725 9000

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@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :

1800-58-88-99

Tel: (+84 8) 3910 5465

Electrolux Vietnam Ltd.

Floor 9th, A&B Tower

76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1

Ho Chi Minh City, Vietnam

Office Tel : (+84 8) 3910 5465

Office Fax : (+84 8) 3910 5470

Email : vncare@electrolux.com