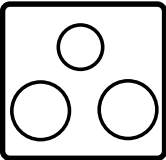


EHG8321BC **EHG9350BC**
EHG9231BC **EHG9351BC**
EHG9331BC **EHG8260GE**
EHG8241GE **EHG8260BC**
EHG8250BC **EHG9261BC**
EHG8251BC **EHG9361BC**
EHG9251BC



VN Bếp gas

Lắp đặt và Hướng dẫn sử dụng



Những chỉ dẫn an toàn	3
Các bộ phận của bếp	4
Hướng dẫn lắp đặt	6
Quy trình lắp đặt	7
Nồi gas	8
Vận hành	9
Đánh lửa	9
Sử dụng bếp đúng cách	9
Bảo trì và vệ sinh	10
Mặt kính	10
Nắp chia lửa và nắp đáy	10
Khắc phục sự cố	10
Thông số kỹ thuật	11
Cách sử dụng bếp gas	11
Điều kiện bảo hành	12

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 80 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 kĩ 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 kĩ hướng dẫn sử dụng và chú ý đến phần cảnh báo an toàn 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 chủ tiếp theo của thiết bị.

3 Những chỉ dẫn an toàn

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. Cắt găng không bật công tắc điện, bật quạt diêm, hút thuốc hay quạt lửa.

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 phỏng.

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.

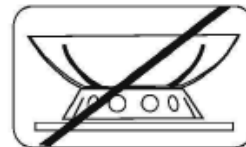


CẢNH BÁO:

- 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 thêm một lần nữa.
- 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



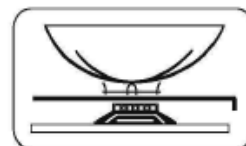
Hình 2



Hình 3

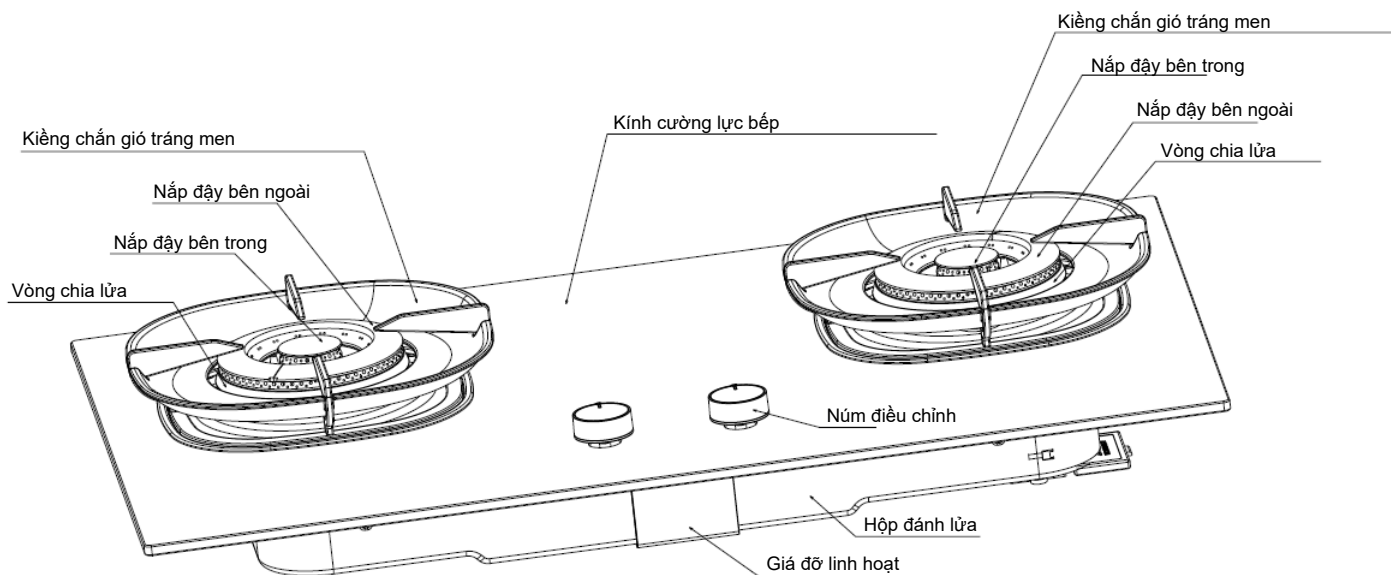


Hình 4

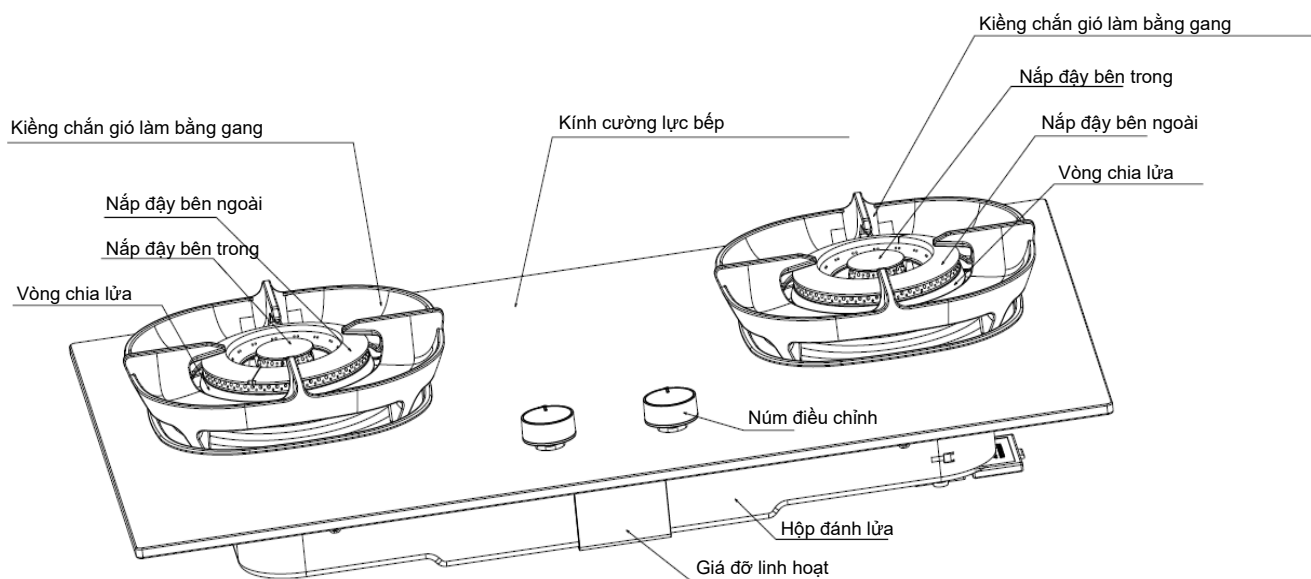


Hình 5

4 Các bộ phận của bếp



EHG8241GE / EHG8260GE

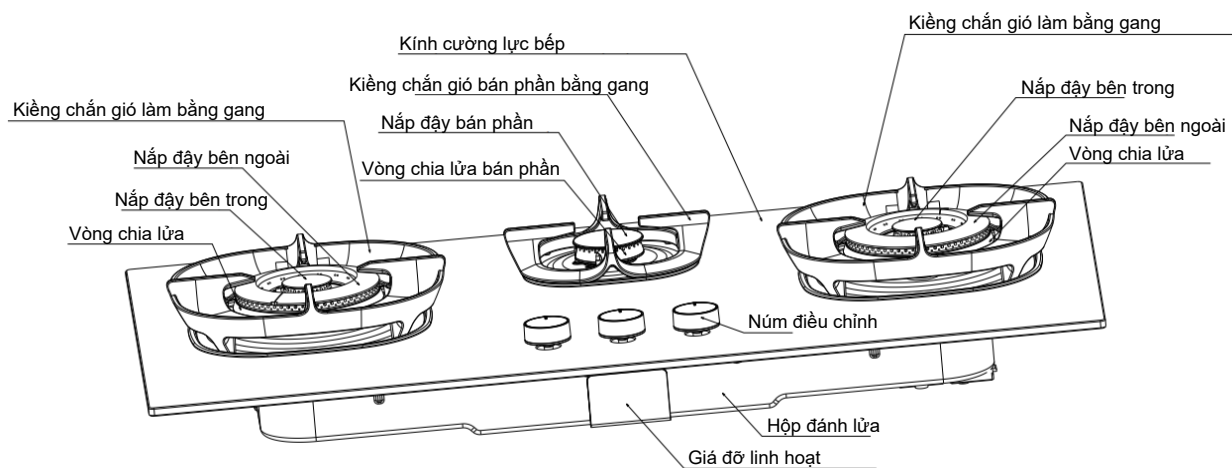


EHG8250BC / EHG8251BC / EHG9251BC / EHG8260BC / EHG9261BC

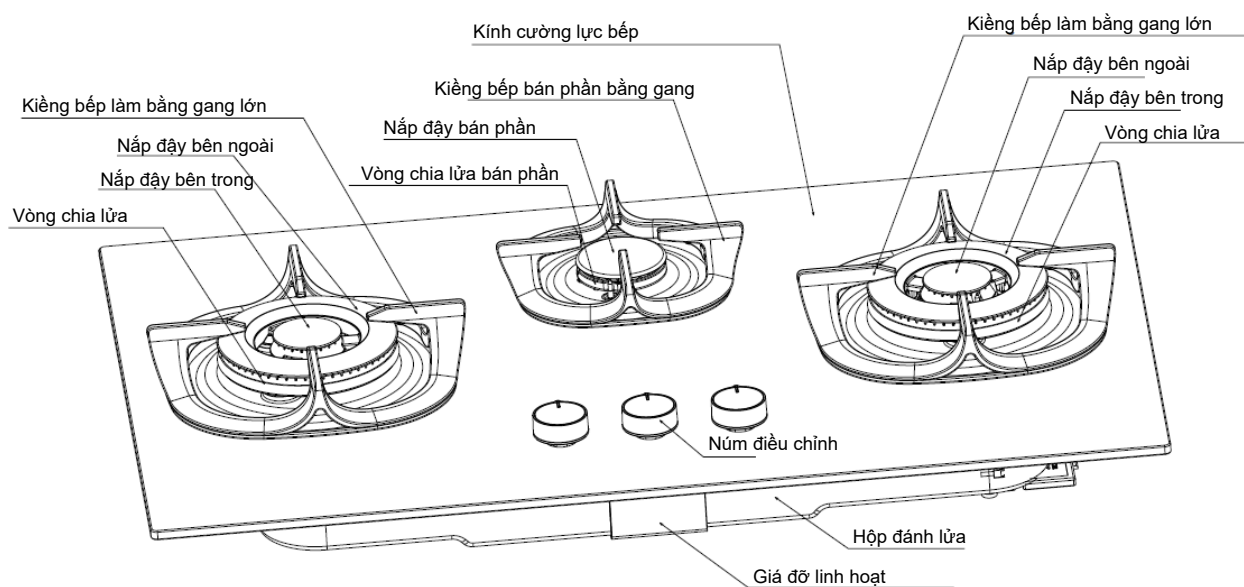
Kiềng chắn gió

Kiềng chắn gió làm giảm sự thất thoát nhiệt để cung cấp nhiệt lượng mạnh hơn cho quá trình nấu ăn, giúp cho việc nấu các món ăn từ súp cho đến nước sốt hay món xào trở nên dễ dàng hơn. Cấu hình tam giác cong của kiềng hoạt động giống như hành động đang nâng niu ngọn nến, che ngọn lửa lại và truyền năng lượng trực tiếp xuống đáy chảo. Bằng cách gia nhiệt trực tiếp hiệu quả hơn, bếp từ sử dụng kiềng chắn gió của chúng tôi giúp nấu nướng nhanh hơn và tiêu thụ ít năng lượng hơn so với các mẫu sản phẩm trước đây, giúp quý khách có được những bữa ăn ngon, nhanh chóng, đồng thời giảm thiểu hóa đơn điện theo thời gian.

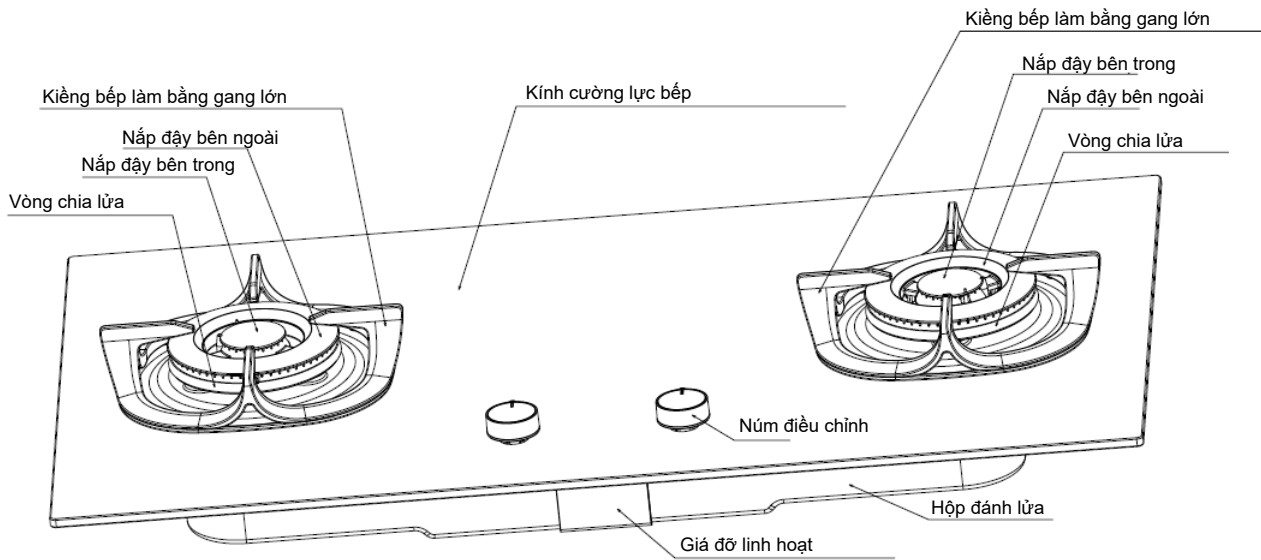
5 Các bộ phận của bếp



EHG9350BC / EHG9351BC / EHG9361BC



EHG8321BC / EHG9331BC



EHG9231BC

Phân loại thiết bị: Thiết bị loại 3

Những chỉ dẫn dưới đây chỉ có hiệu lực nếu quý khách tìm thấy biểu tượng quốc gia của mình trên thiết bị.

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, đảm bảo rằng các điều kiện về cung cấp gas tại địa phương (bản chất của gas và áp lực gas) phù hợp với bộ điều chỉnh của thiết bị.

Các điều kiện điều chỉnh của thiết bị được ghi rõ trên nhãn (hoặc 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:

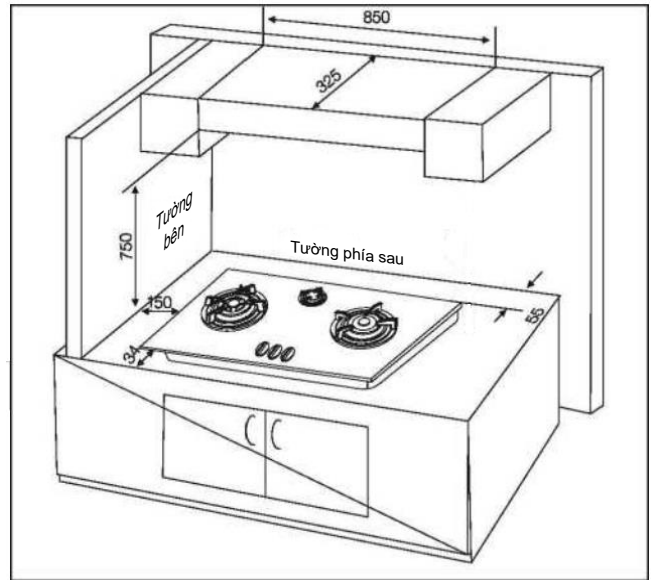
“ Trong trường hợp kính bếp điện bị vỡ:

- _ Ngay lập tức tắt bếp, tắt bất kỳ bộ phận làm nóng bằng điện nào và cách ly thiết bị khỏi nguồn điện.
- _ Không chạm vào bề mặt thiết bị.
- _ Không sử dụng thiết bị. ”

7 Hướng dẫn lắp đặt

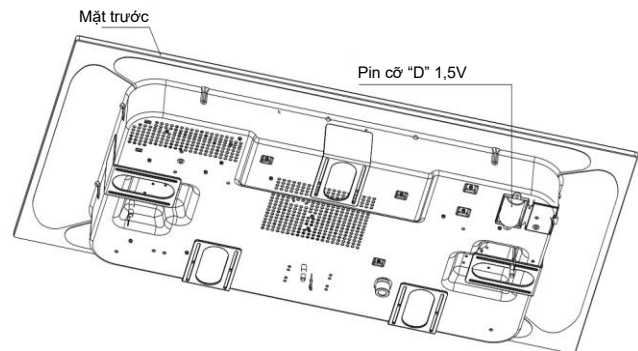
Hướng dẫn lắp đặt

- 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 đặt 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 hoặc lỗ thông hơi. (Hình 6)
- Ngăn tủ lắp phía trên bếp không được có chiều sâu lớn hơn 325mm (13" chiều sâu) (Hình 6)
- Cạnh của bếp phải cách mép tường tối thiểu 55mm. (Hình 6)



Hình 6 (đơn vị: mm)

Nếu khe hở giữa các bức tường bên/sau và ngoại vi của đầu đốt nhỏ hơn 200mm, các bức tường phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Bộ phận bảo vệ phải mở rộng khoảng cách tối thiểu 450mm phía trên đầu đốt. Các bề mặt nằm ngang nhỏ hơn 750mm theo chiều dọc của bếp nấu cũng phải được bảo vệ.



HỌC ĐỂ PIN

- Khi pin cạn hay bộ đánh lửa yếu đi, quý khách nên thay pin mới.
- Học để pin nằm ở vị trí như trên hình. Hãy lắp pin vào đúng cực như hình vẽ.

Cảnh báo: Vui lòng tháo pin ra khỏi học để pin nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài.



Quy trình lắp đặt

- 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 carton.
- Lắp đặt 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.
- Bếp gas này đã được thử nghiệm hoạt động với áp suất khí đốt trong thành phố lên đến 31 mbar.
- Nối gas**
- Ống dẫn gas (chiều dài tối đa 1m) phải được lắp đặt sao cho có thể nhìn thấy toàn bộ chiều dài của ống và cần được bảo vệ bằng một kẹp giữ cổ ống X (Hình 8). Vòng đệm nối phải được lắp khít



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

Sau khi hoàn thành việc nối gas, quý khách cần thực hiện kiểm tra độ rò rỉ gas bằng bọt xà phòng tại mỗi mối nối. (Kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng)

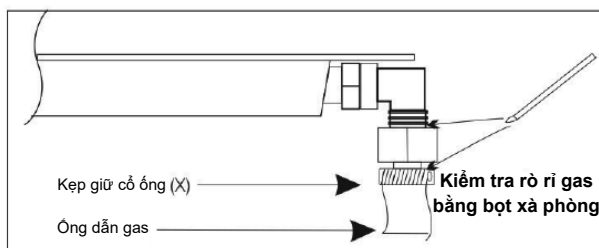


Quy trình kiểm tra rò rỉ gas bằng bọt xà phòng

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

CẢNH BÁO

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

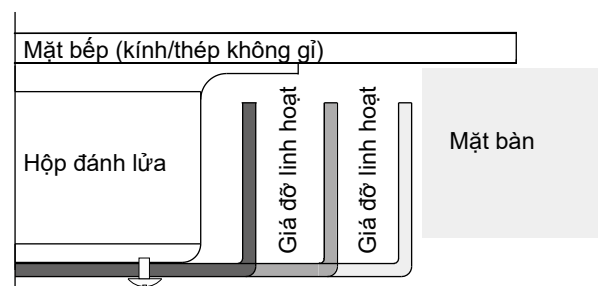
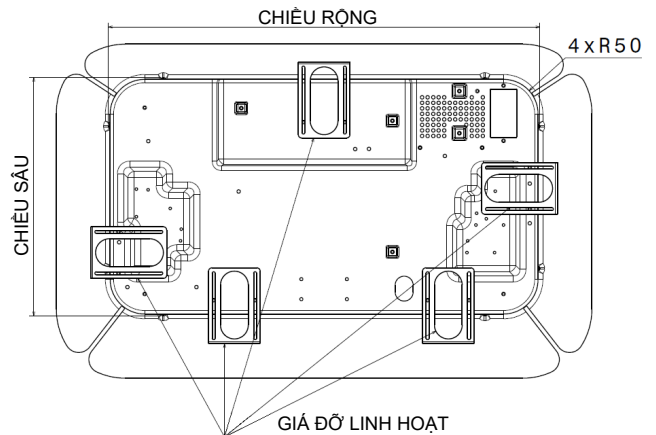


Hình 8

Lắp đặt mặt cắt linh hoạt

- Hộp đánh lửa nhỏ hơn của thiết bị này kết hợp với phần nhô ra bằng kính mở rộng và giá đỡ linh hoạt giúp cho việc lắp đặt bếp vào các mặt cắt dễ dàng hơn mà không cần phải thay đổi gì.
- Để mua thay thế, hãy đảm bảo kích thước mặt cắt nằm trong phạm vi kích thước đã cho phù hợp đối với bếp.
- Bếp gas phải được bảo đảm đặt đúng cách với 5 giá đỡ linh hoạt đã được cung cấp để hạn chế việc di chuyển trong Hình 7.

Model	Kích thước mặt cắt
EHG8321BC	CHIỀU RỘNG (630-765)*CHIỀU SÂU (350-465) R50
EHG8241GE	CHIỀU RỘNG (630-765)*CHIỀU SÂU (350-465) R50
EHG8250BC	CHIỀU RỘNG (630-765)*CHIỀU SÂU (350-465) R50
EHG8251BC	CHIỀU RỘNG (630-765)*CHIỀU SÂU (350-465) R50
EHG8260GE	CHIỀU RỘNG (630-765)*CHIỀU SÂU (350-465) R50
EHG8260BC	CHIỀU RỘNG (630-765)*CHIỀU SÂU (350-465) R50
EHG9231BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50
EHG9331BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50
EHG9251BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50
EHG9350BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50
EHG9351BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50
EHG9261BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50
EHG9361BC	CHIỀU RỘNG (700-865)*CHIỀU SÂU (405-480) R50



Điều chỉnh giá đỡ

Hình 7 (đơn vị: mm)

Kích thước mặt cắt được nhìn từ phía trước, ví dụ bằng điều khiển nằm ở phía trước.

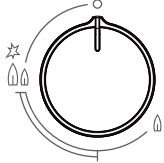
Nếu khoảng trống giữa các bức tường xung quanh/đằng sau và phần ngoại biên của bếp nhỏ hơn 200mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Phần bảo vệ này phải có chiều cao tối thiểu là 450mm tính từ vị trí ngang với mặt bếp.

Những bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, cách bếp nhỏ hơn 750mm theo chiều đứng cũng phải được bảo vệ tương tự.

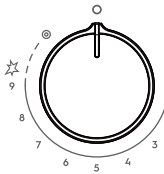
9 Vận hành

Đánh lửa

1. Kiểm tra để đảm bảo rằng hệ thống cung cấp gas đã sẵn sàng và được lắp đặt với các bộ phận nối cần thiết và thích hợp.
2. Tắt tất cả các núm điều chỉnh.
3. 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:



EHG8321BC/EHG9231BC/EHG9331BC/
EHG8241GE/EHG8250BC/EHG9350BC/
EHG8260GE



EHG8251BC/EHG9251BC/EHG9351BC/
EHG8260BC/EHG9261BC/EHG9361BC

Để tắt gas, xoay núm điều chỉnh ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe thấy tiếng "cách" phát ra trên núm và chỉ báo trên núm đang chỉ đến "0".

4. Để đánh lửa, giữ núm vận và ấn xuống trong vài giây, xoay núm ngược chiều kim đồng hồ về vị trí mức lưu thông gas lớn nhất. Với mẫu bếp có cặp nhiệt điện, giữ núm vận ấn xuống trong 5 – 8 giây, nếu không lửa sẽ tắt.
5. Nếu bếp không lên lửa ngay lần đầu, lặp lại Bước 4.
6. Nếu ngọn lửa tắt đột ngột, lặp lại Bước 4.
7. Nếu muốn sử dụng bếp liên ngay sau khi tắt bếp, vui lòng đợi 10 giây trước khi bật lửa lại.
8. Mỗi bếp sẽ có bộ phận đánh lửa riêng.
9. Khi bếp đã đánh lửa, xoay núm vận để điều chỉnh ngọn lửa tùy theo nhu cầu. Quý khách có thể xoay núm vận 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 nhiệt lượng thấp trong thời gian dài.
- Bếp lớn phù hợp để nấu các món ăn cần nhiệt lượng 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.

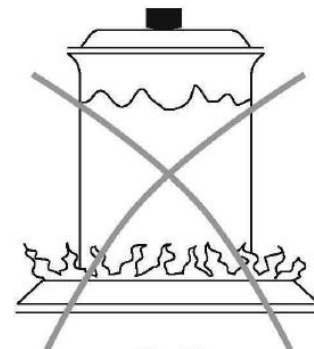
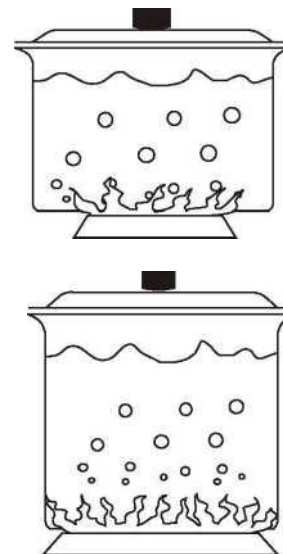
Luôn sử dụng loại nồi phù hợp với loại thực phẩm được nấu.

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 như trong Hình 12.

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



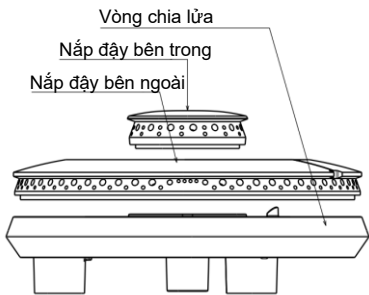
Hình 12

Mặt kính

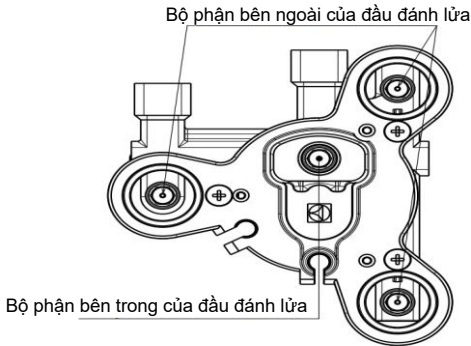
- Đối với các vết bẩn cứng đầu, quý khách có thể sử dụng miếng tẩy rửa mềm hoặc chất tẩy rửa dạng kem để lau chùi và làm sạch kỹ càng. Chất tẩy rửa dùng cho đồ gia dụng tráng men có thể được sử dụng để tẩy mặt kính. Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Không nên dùng các chất tẩy rửa có tính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



Hình 14



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

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 (đầu đánh lửa và vòng chia lửa) quá xa Mối 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 mối nối, thay mới nếu mối 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.

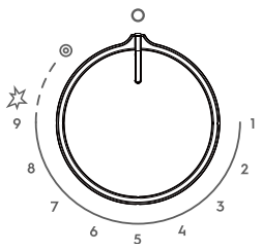
Khi lắp đặt bếp trên tàu biển hoặc trên xe lưu động, không nên dùng bếp làm lò sưởi.

11 Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật

Hình ảnh bếp	Mô tả bếp	Loại gas	Nhiệt lượng đầu vào	Áp lực gas	Tên mẫu sản phẩm
	Bếp ga 3 vòng lửa	TG	4. 0kW	11mbar	EHG9350BC/EHG8250BC
		LPG	5. 2kW	30mbar	EHG8241GE/EHG8250BC/EHG8251BC/
		LPG	6. 0kW	30mbar	EHG9251BC/EHG9350BC/EHG9351BC/
	Bếp ga 2 vòng lửa	LPG	5. 0kW	30mbar	EHG8260GE/EHG826BC
		LPG	5. 0kW	30mbar	EHG9261BC/EHG9361BC
		LPG	5. 0kW	30mbar	EHG8321BC/EHG9231BC/EHG9331BC
	Bếp chia lửa nhanh bán phần	LPG	2. 0kW	30mbar	EHG9350BC/EHG9351BC/EHG9361BC
		TG	1. 8kW	11mbar	EHG9350BC
	Bếp chia lửa nhanh bán phần	LPG	1. 65kW	30mbar	EHG8321BC/EHG9331BC
Giảm thiểu mức độ			1. 0kW		
Nối ga			Sợi thẳng 0,5 inch (14 sợi mỗi inch)		
Pin			1. 5V D. C		

Mức lửa



Khi bạn thay đổi cường độ nhiệt, mức lửa giúp kiểm soát chính xác mức nhiệt sau mỗi lần nhấn vào đúng vị trí trên ba vòng lửa. Các cài đặt được xác định trước đảm bảo ngọn lửa và mức nhiệt giống nhau mọi lúc, cho phép bạn kiểm soát linh hoạt. Điều này là hoàn hảo cho một loạt các kỹ thuật nấu và các món ăn từ đun chảy sô cô la, đun sôi nước sốt hoặc chiên cơm ở nhiệt độ cao.

Cách sử dụng bếp gas

Mức lửa	Phương pháp nấu ăn	Công thức gợi ý
1	Nấu tan chảy	Để làm tan chảy socola. Cách làm: Đun chảy trực tiếp 20 gram sô cô la trong 30 giây trong nồi.
2	Đun lửa nhỏ/ giữ ấm	Để ninh hoặc giữ ấm thức ăn.
3	Hầm	Dùng để hầm súp.
4	Luộc (Trứng)	Để luộc trứng. Cách làm: Khuấy nước lên. Đặt trứng vào một cách nhẹ nhàng khi nước đủ nóng, luộc trong 3 phút.
5	Chiên ít dầu	Để chiên thực phẩm khi sử dụng ít dầu ăn hoặc chất béo.
6	Xào	Để lửa nhỏ xào.
7	Xào và chiên ngập dầu	Để nhiệt độ cao, xào lửa lớn và chiên ngập dầu.
8	Chiên áp chảo	Làm chín thực phẩm với nhiệt độ cao, theo cơ chế truyền nhiệt qua đáy chảo với ít dầu mỡ trong một thời gian ngắn
9	Đun sôi	Để sôi nhanh.
	Làm bánh Pancake (bánh kếp)	Dùng để chiên bánh kếp và bánh crepe với nhiệt lượng phân bố đều trên bề mặt lớn. Cách làm: Trộn 1 quả trứng, 1 cốc sữa, 1 ¼ cốc bột mì, ¼ thìa bột nở. Chiên trong 2 phút hoặc cho đến khi có màu nâu nhạt. Sau đó lật để chiên mặt còn lại.

Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết rằng với thời gian bảo hành (tham khảo từng quốc gia để biết thời gian bảo hành – tính theo tháng), 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.

Khuyến khích thay đổi van điều chỉnh 5 năm một lần và ống dẫn ga 2 năm một lần.

Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn cho việc lắp 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@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

Việt Nam

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí):
1800-58-88-99
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam –
chi nhánh Hồ Chí Minh
Tầng 10, Sofic Tower, Số 10 Mai Chí Thọ,
Phường Thủ Thiêm, Thành phố Thủ Đức,
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Email: vncare@electrolux.com