

www.electrolux.com

Inovator Desain yang Penuh Perhitungan

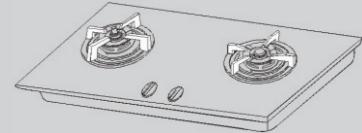
Ingatkah anda saat terakhir anda membuka suatu hadiah yang menyebabkan anda berkata, "Oh! Bagaimana anda tahu? Memang ini yang saya inginkan!" Perasaan seperti itulah yang dicari oleh kami di Electrolux untuk dibangkitkan pada setiap orang yang memilih atau menggunakan salah satu produk kami. Kami mendedikasikan waktu, pengetahuan, dan sejumlah besar pemikiran untuk mengantisipasi dan menciptakan jenis peralatan yang benar-benar diperlukan dan diinginkan para pelanggan kami.

Kedulian penuh pemikiran seperti ini berarti berinovasi dengan wawasan. Bukan desain untuk sekadar desain, namun desain untuk kepentingan pengguna. Bagi kami, desain penuh pemikiran berarti membuat alat lebih mudah digunakan dan tugas-tugas lebih menyenangkan untuk dilaksanakan, membebaskan para konsumen kami untuk merasakan kemewahan puncak abad 21: kemapanan. Tujuan kami adalah agar ketenangan pikiran ini makin tersedia bagi lebih banyak orang di lebih banyak kegiatan hidupnya, di seluruh dunia.

Janji "*Thinking of you*" dari Electrolux lebih dari sekadar memenuhi kebutuhan pelanggan kami saat ini. Janji tersebut juga berarti kami berkomitmen menjadikan peralatan lebih aman bagi lingkungan - saat ini dan di masa mendatang.

Electrolux. Thinking of you.

Temukan lebih banyak tentang pemikiran kami di
www.electrolux.com



EN เตาประ熗อบอาหาร

គ្រឿងការិចំណាំ

EGT7627CK	EGT9627CK
EGT7637CK	EGT9637CK
EGT7627CKP	EGT9627CKP
EGT7637CKP	EGT9637CKP
EGT7627EG	EGT9627EG
EGT7637EG	EGT9637EG
EGT7627EGP	EGT9627EGP
EGT7637EGP	EGT9637EGP
EGT7627EKT	EGG7637EK
EGT7627CKT	EGG7627EK
EGT7637CKT	EGG9637EK

คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย	3
ส่วนประกอบของเตา	4
คำแนะนำในการติดตั้ง	6
ขั้นตอนในการติดตั้ง	6
การต่อระบบแก๊ส	7
การเปลี่ยนเป็นระบบ City Gas	8
การใช้งาน	9
การจุดเตา	9
การใช้งานอย่างถูกวิธี	9
การดูแลรักษา	10
ตรวจสอบหัวเตาและหัวเผา	10
สิ่งที่ต้องทำความสะอาด	10
ข้อกำหนดทางเทคนิค	11
เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน	11

ขอบพระคุณที่ท่านเลือกซื้อและใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในบ้านของ อีเลค โගรลัคซ์

กลุ่มนวิษัยที่อีเลค โගรลัคซ์จากสวีเดนนับเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านรายใหญ่ที่สุดของโลกแห่งหนึ่ง โดยมีผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ของอีเลค โගรลัคซ์ กว่า 65 ล้านชิ้นในแต่ละปีทั่วโลก นอกจากนี้ อีเลค โගรลัคซ์ยังเป็นผู้ผลิตอุปกรณ์ไฟฟ้าในครัวรายใหญ่ที่สุดของโลกอีกด้วย บริษัทฯ ดำเนินการอยู่ในกว่า 55 ล้านชิ้น ซึ่งมีความสูงรวมกันแล้วเท่ากับยอดขายอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวที่มากที่สุดในโลก กว่า 2 ใน 3 เลือกใช้อุปกรณ์ชุดครัวของ อีเลค โගรลัคซ์

เห็นได้ชัดว่า อีเลค โගรลัคซ์ประสบความสำเร็จมาตลอด 80 ปีจากจำนวนครัวเรือนที่ใช้สินค้าของอีเลค โගรลัคซ์กว่า 450 ล้านครัวเรือนทั่วโลก เราภูมิใจใน ศินค้าคุณภาพดีที่สุดจากที่ห้องของ อีเลค โగรลัคซ์ แก่ผู้บริโภคในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับเราแล้ว อีเลค โගรลัคซ์ไม่ได้เป็นเพียงที่ห้องของครัวเท่านั้น แต่เป็นเครื่องใช้ในครัวที่น่าเชื่อถือสูงสุดเท่านั้น และอีเลค โගรลัคซ์ยังเป็นยี่ห้อที่น่าวิจิตรและแปลกใหม่ที่สุดในโลก ไม่ใช่แค่สินค้า แต่เป็นนวัตกรรมที่ทำให้ทุกคนสามารถใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น ชั้นนำของอุตสาหกรรมที่มุ่งเน้นการพัฒนาและปรับปรุงสินค้าอย่างต่อเนื่อง ให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปตามกาลเวลา

บริษัทขอขอบพระคุณอีกรึ่งที่ท่านให้ความไว้วางใจใช้สินค้าของอีเลค โගรลัคซ์!

ก่อนติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดอ่านคู่มือให้ละเอียด โดยเฉพาะคำเตือนเกี่ยวกับความปลอดภัยในหน้าลักษณะ

หากท่านมีคำถามเกี่ยวกับอุปกรณ์ชิ้นนี้ โปรดติดต่อขอคำแนะนำจากฝ่ายคุ้มครองลูกค้า และเก็บคู่มือเล่นนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต และส่งต่อให้เจ้าของรายต่อไป

Spesifikasi teknik

	LPG	City Gas
Tungku Wajan	5,0 kW	5,0 kW
Tungku Semi Cepat Api Kecil	1,8 kW 1,0 kW	2,0 kW 1,0 kW
Setelan	30 mbar	10 mbar
Sambungan Gas	0,5 inci ulir lurus (14 ulir per inci)	0,5 inci ulir lurus (14 ulir per inci)
Baterai	1,5 V D.C	1,5 V D.C

Jika Anda memerlukan bantuan teknis atau informasi lebih lanjut tentang produk kami, jangan ragu untuk menghubungi Customer Care Center kami, sebagaimana tercantum di bawah ini:

Thailand

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

Malaysia

Panggilan Lokal Bebas Biaya: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
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
Email: malaysia.customercare@electrolux.com

Indonesia

Telepon: (+62 21) 522 7180
PT. Electrolux Indonesia
Gedung Plaza Kuningan
Menara Utara 2nd Floor,
Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
kav C11 -14, Karet Setiabudi
Jakarta Selatan 12940
Telepon Kantor: (+62 21) 522 7099
Faks Kantor: (+62 21) 522 7097
Email: customercare@electrolux.co.id

Philippines

Panggilan Lokal Bebas Biaya: 1-800-10-845-care 2273
Saluran Langsung Pelanggan: (+63 2) 845 care 2273
Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor, W5th Avenue Building
5th Avenue Corner32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737-4756
Website: www.electrolux.com.ph
Email: wecare@electrolux.com

Vietnam

Panggilan Lokal Bebas Biaya: 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: vncare@electrolux.com

Singapore

Saluran Langsung Pelanggan: (+65) 6507 8699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
11 Lorong 3 Toa Payoh
Jackson Square, Block B, #01-13/14/15
Singapore 319579
Telepon Kantor: (+65) 6507 8900
Faks Kantor: (+65) 6356 5489
Email: customer-care.sin@electrolux.com

Hongkong

Telepon: (+852) 8203 0298
Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre
8/F., Yee Lim Godown Block C
2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.
Hong Kong

Tatakan berbahan kaca

- Noda yang membandel mungkin harus digosok dengan kuat menggunakan sabut nilon atau krim pembersih. Pembersih enamel rumah tangga juga dapat digunakan, ikuti petunjuk produsen dalam penggunaannya. Jangan menggunakan pembersih abrasif kasar, bubuk pembersih, sabut baja atau obat poles.
- Jangan menggunakan tatakan berbahan kaca sebagai meja kerja.

Tutup Tungku (Burner Cap) & Mahkota (Crown)

- Semua komponen ini bisa diangkat dan dilepas untuk dibersihkan secara terpisah.
- Pastikan tutup tungku dan mahkota telah benar-benar kering setelah dibersihkan atau terkena tumpahan makanan.
- Ketika membersihkan mahkota tungku (*burner crown*), pastikan bahwa semua lubang api dan lubang lainnya bebas dari penyumbatan apapun.

Apa yang harus dilakukan jika

Gejala	Sebab	Solusi
Tungku tidak bisa menyala ...	Ada udara pada saluran gas. Penyumbatan pada saluran gas. Pemantik tidak menyala. Baterai mati. Tungku tidak dipasang dengan benar.	Buang sisa udara di saluran gas. Telusuri dan singkirkan. Periksa kawat dan elektroda. Ganti baterai. Pasang tungku pada posisi yang benar.
Api tungku menyambar injektor	Banyak kotoran pada pipa pencampur gas tungku. Tekanan gas terlalu besar.	Lepaskan tungku dan bersihkan. Periksa tekanan gas & sesuaikan jika perlu.
Penyalakan tungku disertai suara letupan ...	Tekanan gas terlalu besar.	Periksa tekanan gas & sesuaikan jika perlu.
Pemantik tidak menyala...	Celah elektroda nya terlalu besar. Sambungan pemantik kurang erat. Baterai mati	Periksa celahnya, atur ke 4-5 mm. Periksa sambungan ke pemantik, ganti jika bermasalah. Ganti baterai dengan yang baru.

**PERINGATAN: -**

Jangan menyemprotkan aerosol di sekitar kompor ini ketika sedang menyala. Beberapa gas pendorong aerosol bisa terurai bila terkena panas dan menghasilkan uap korosif yang akan merusak material tertentu.

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

Jangan menaruh barang apapun dalam jarak 50mm dari alas kompor.

Jangan menyentuh pemantik ketika menyalakan tungku.

Jika kompor ini dipasang pada kapal laut atau karavan, jangan digunakan sebagai pemanas ruangan.

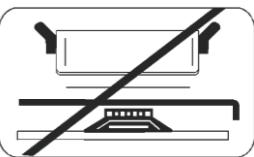
3 คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย**คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย**

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กันแก๊สประเภทอื่นที่ไม่ได้ระบุไว้
- ห้ามวางวัสดุใดๆ เช่น ที่ก้นเปล่าไฟ แผ่นหิน กันระหว่างภาชนะกับชาตั้งภาชนะ เพราะอาจทำให้ເຕາເສີຍຫຍໍໄດ້ (ดูรูปที่ 1)
- ห้ามดัดชาตั้งภาชนะ และวางชาตั้งภาชนะกันลึกที่ไม่ใช่ของอีเลคโทรลักช์รอบหัวเตาไว้ เพราะจะทำให้เปล่าไฟเรงจื້ และทำให้เปล่าไฟเปลี่ยนทิศทาง (ดูรูปที่ 2)
- ห้ามใช้ภาชนะขนาดใหญ่ หรือมีน้ำหนักมาก เพราะอาจทำให้ชาตั้งภาชนะหักงอ และทำให้เปล่าไฟเปลี่ยนทิศทาง (ดูรูปที่ 3)
- วางภาชนะให้อหู่ตรงกลางหัวเตาเพื่อไม่ให้โคลงเคลงและไม่ให้ตัวเตาร้อนจัดจนเกินไป (ดูรูปที่ 4)
- ให้ชาตั้งภาชนะที่ไม่สามารถกันผลิตภัณฑ์เท่านั้น (ดูรูปที่ 5)
- ชาตั้งภาชนะกันลึกใช้วางภาชนะกันกลม ชาตั้งกระหงอื่นๆ ใช้วางภาชนะกันแบน
- เดินเก็บสี ใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อ沃ตถุประสงค์อื่น เช่น ทำให้ผ้าแห้ง เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ถ้าเกิดเก็สร้า ให้ปัดเก็สร้านที่ เปิดหน้าต่างทุกนาทีเพื่อรับอากาศและดีดต่อสูญบัญการอีเลคโทรลักช์ ห้ามเปิด/ปิดสวิตช์ไฟ จุดไม้ชีคไฟสูบบุหรี่ หรือจุดไฟเชือกโดยเด็ดขาด
- ใช้ตาเก็สนี้ในห้องที่ระบายอากาศได้เท่านั้น
- ห้ามต่อเก็สกับห้องไวนิล เพราะห้องไวนิลอาจอ่อนตัวลงเนื่องจากความร้อน ให้ใช้แต่ห้องเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหมุนปิดลูกบิดจุดไฟ และปิดวาล์วที่ถังเก็บสีทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
- อย่าส้มผักหัวตา ชาตั้งภาชนะ ทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ เพราะห่านอาจได้รับอันตรายจากไฟลวกได้
- ตรวจสอบว่าห้องยาไม่ใช้ส้มผักหัวตาหรือถุงหันอยู่ได้เตา
- เมื่อต้องหอบยาเข้ากับเตาแก๊ส จะต้องหันที่รีดห่อให้แน่น
- ชาตั้งภาชนะบริเวณที่ส้มผักหัวตาหรือถุงหันเปล่าไฟ จะมีการเปลี่ยนสีหลังจากใช้งาน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

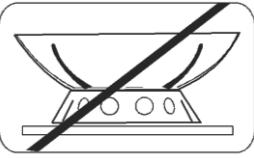


คำเตือน:-

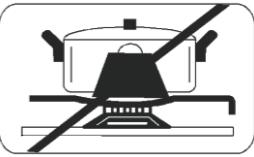
- ในกรณีที่ใช้ตาเก็สเปล่าไฟดับเอง ให้หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิดและล็อคไว้อ่างน้อย 1 นาที อย่าพยายามจุดหัวเตาที่
- สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมเปล่าไฟ (Flame Supervision Device) ถ้าหลังจากหมุนลูกบิดเพื่อปิดเตานานถึง 15 วินาที เล้าเปล่าไฟยังไม่ติดให้หยุดการปิดเตาแล้วปิดประตูหรือหน้าต่างระบบอากาศ ปล่อยเตาที่ไว้อ่างน้อย 1 นาทีก่อนที่จะพยายามปิดเตาใหม่อีกครั้ง
- ถ้าปลายหัวอ่อนต่อแก๊สอุดตัน ให้ใช้漉คสีนีลึกๆหรือเข้มเหลว เช่นน้ำมันพืช ทำความสะอาดปลายหัวท่อ



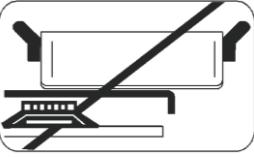
รูปที่ 1



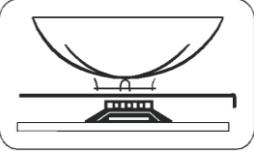
รูปที่ 2



รูปที่ 3

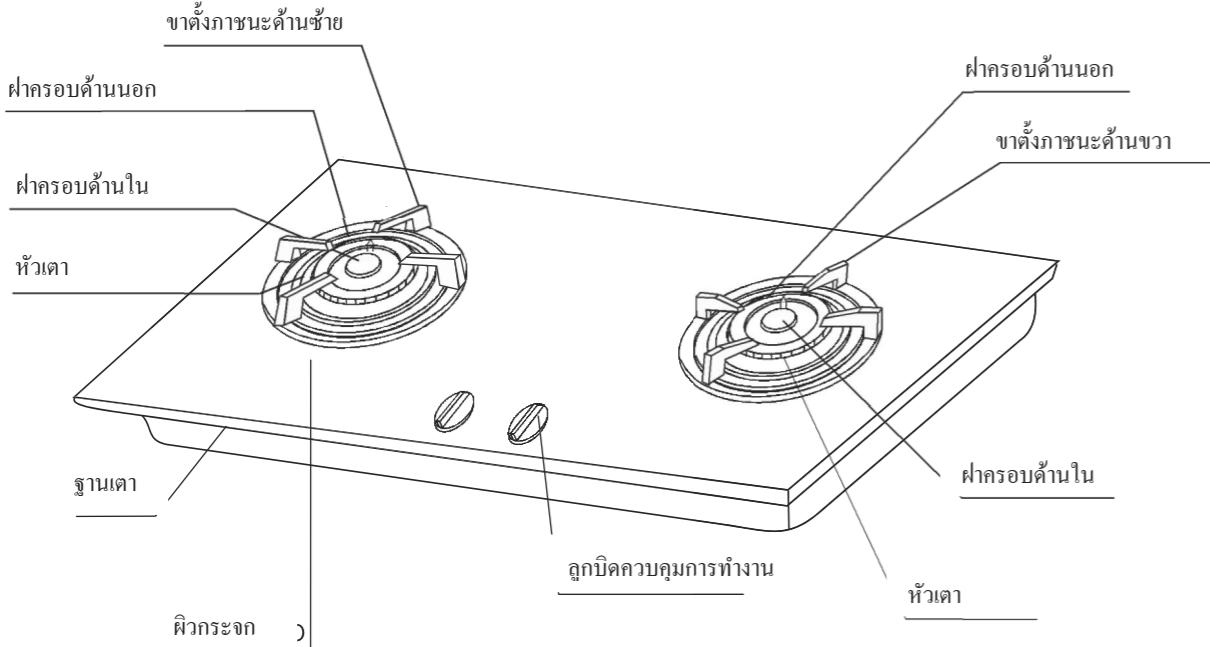


รูปที่ 4

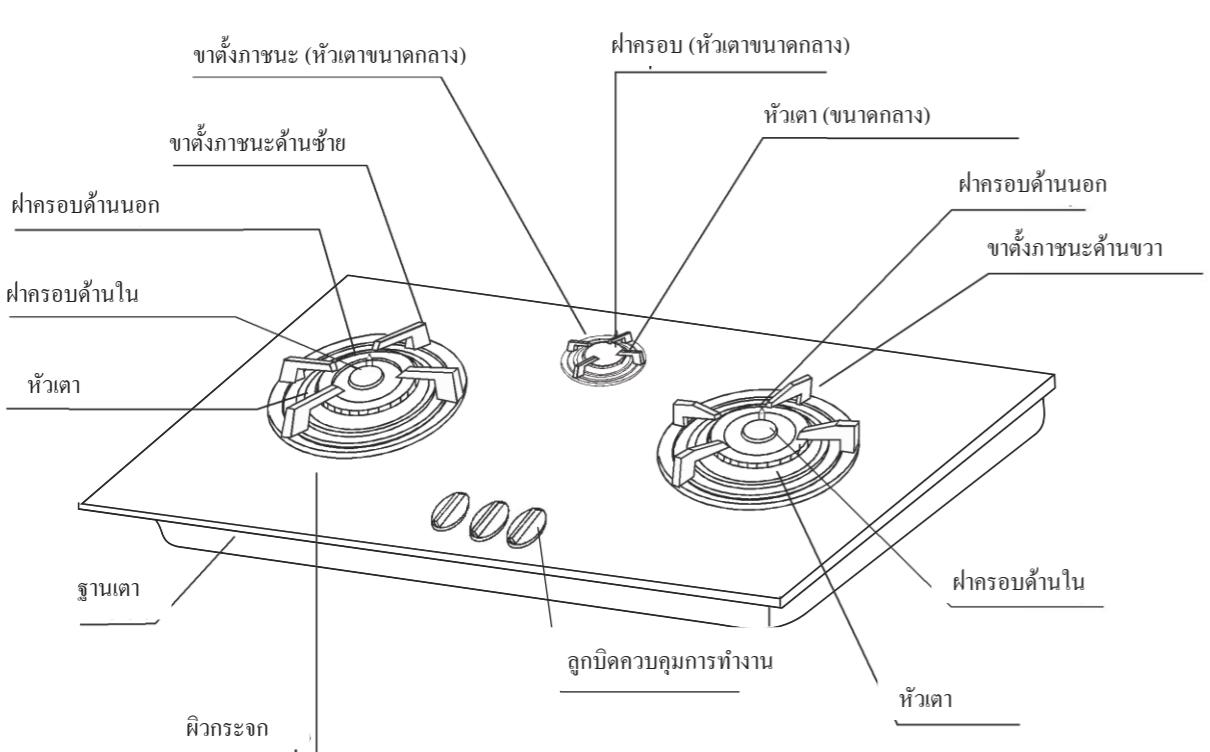


รูปที่ 5

EGT9627CK / EGT7627CK
EGT9627CKP / EGT7627CKP/EGT7627CKT



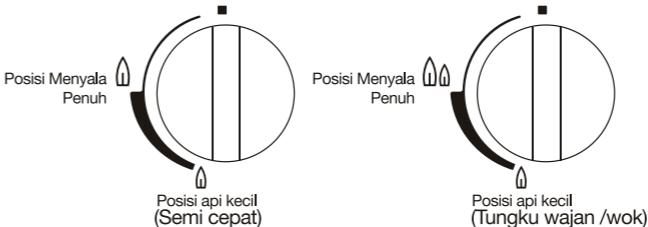
EGT9637CK/ EGT7637CK
EGT9637CKP/ EGT7637CKP/EGT7637CKT



9 pengoperasian

Tungku dengan Pemantik Api

- Periksa untuk memastikan bahwa saluran pasokan gas mudah dijangkau dan telah terpasang menggunakan fitting/konektor yang diperlukan dan sesuai.
- Putar semua kenop kontrol ke posisi off.
- Perangkat ini dilengkapi dengan keran pengaman untuk mengontrol aliran gas. Ketika titik pada kenop sejajar dengan simbol berikut pada panel, maka kondisi berikut berlaku:



Untuk menutup aliran gas, putar kenop ke kanan hingga terasa klik yang tegas dari keran gas.

- Untuk menyala tungku, pegang kenop dan tekan selama beberapa detik, putar ke posisi aliran gas maksimum. Untuk model dengan termokopel, tekan tombol sekitar 5 - 8 detik, jika tidak, api akan padam.
- Jika kompor tidak menyala saat pertama kali dicoba, ulangi Langkah 4.
- Jika api tiba-tiba mati, ulangi Langkah 4.
- Jika tungku akan digunakan lagi segera setelah dimatikan, tunggu sekitar sepuluh detik sebelum kembali menyala kembali.
- Masing-masing tungku memiliki pemantiknya sendiri.
- Setelah tungku menyala, putar kenop untuk menyesuaikan ukuran api sesuai dengan kebutuhan Anda. Kali ini kenop tidak perlu ditekan.

Untuk tungku yang dilengkapi dengan alat pengontrol api, jika setelah 15 detik operasi penyalaan tungku tidak menyala, hentikan mengoperasikan kompor dan tunggu minimal 1 menit sebelum mencoba menyalakan lagi tungku.

Menggunakan kompor dengan benar

- Untuk memastikan efisiensi maksimum tungku, sangat disarankan agar Anda hanya menggunakan wadah memasak dan pengorengan dengan ukuran alas yang pas dengan ukuran tungku yang digunakan, sehingga nyala api tidak akan menyebar di luar alas wadah (Tabel 1).
- Juga dianjurkan, segera setelah cairan mulai mendidih, untuk mengecilkan api hingga hanya cukup untuk menjaga cairan tetap mendidih.

Tungku	Diameter Minimum	Diameter Maksimum
Tungku Wajan (Wok)	160mm	240mm
Semi Rapid (Semi Cepat)	100mm	200mm

Tabel 1

Pilihan Tungku

- Tungku semi-cepat adalah khusus untuk pemanasan rendah, membuat semur, dan memasak lambat.
- Tungku wajan (wok burner) adalah untuk pemanasan sangat cepat menggunakan wajan atau panci besar.



CATATAN: -

Ingatlah bahwa panci beralas lebar (*wide-bottomed*) memungkinkan memasak lebih cepat dari pada yang beralas sempit.

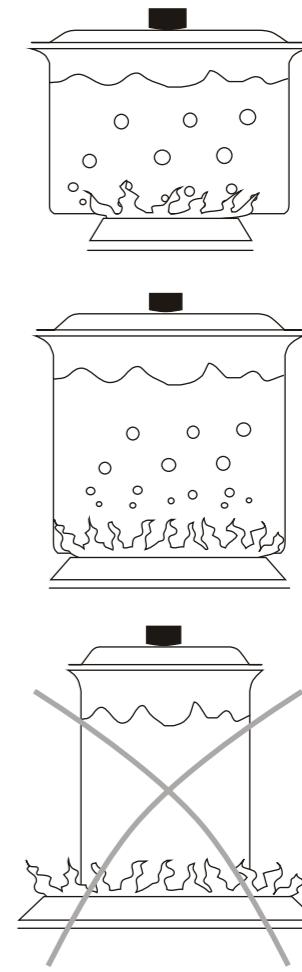
Selalu gunakan wadah memasak yang sesuai dengan apa yang hendak Anda masak.

Terutama pastikan bahwa panci tidak terlalu kecil untuk cairan, karena cairan dapat dengan mudah meluap.

Panci jangan terlalu besar agar memasak lebih cepat.

Anda harus menggunakan panci dengan diameter yang tepat sesuai tungku, untuk mendapatkan hasil maksimal, sehingga mengurangi konsumsi gas seperti pada Gambar 12.

Juga dianjurkan untuk menutup casserole yang mendidih dan segera setelah cairan mulai mendidih, kecilkan api sehingga hanya cukup untuk menjaga titik didih.



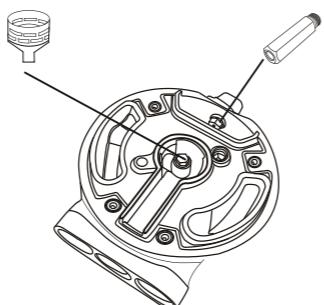
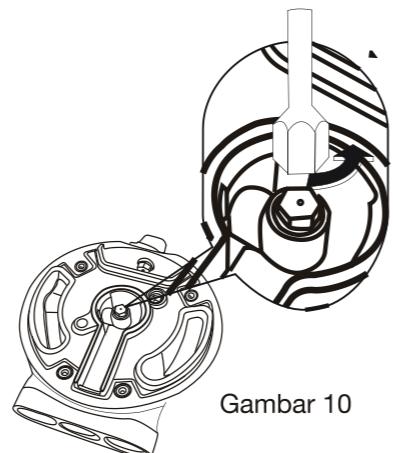
Gambar 12



Konversi ke gas kota (LNG)

Penggantian injektor

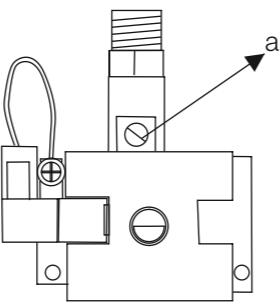
- Lepaskan penyanga panci.
- Lepaskan tutup tungku dan mahkota.
- Dengan menggunakan kunci 7, longgarkan dan lepaskan injektor (Gambar 10) dan ganti dengan yang sesuai untuk jenis gas yang digunakan.
- Bila berganti dari elpiji ke LNG, injektor gas kota bertanda 350 adalah untuk bagian luar dan 145 untuk bagian dalam tungku wajan. Sementara injektor bertanda 190 adalah untuk tungku semi cepat.
- Rakit kembali komponen-komponen kompor dengan prosedur kebalikannya.
- Pasang label peringatan mengenai gas (di dekat selang gas). Label ini terdapat dalam paket injektor yang disertakan bersama kompor.



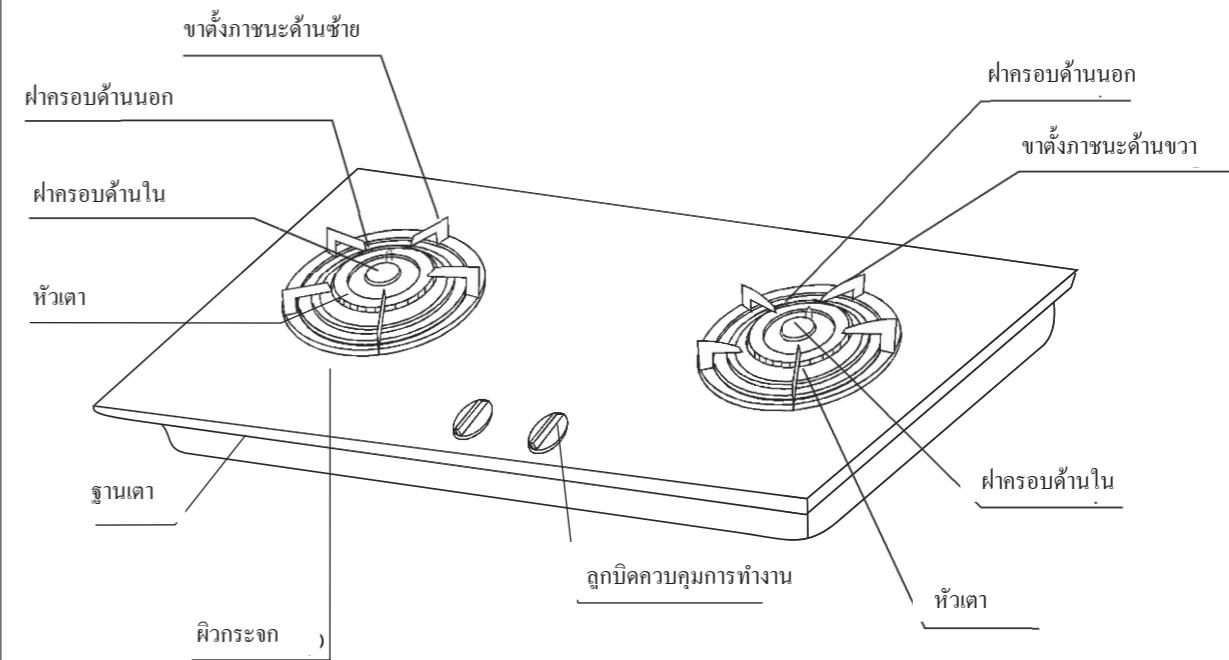
Pengaturan bukaan minimum

Untuk mengatur bukaan tungku minimum, ikuti prosedur berikut:

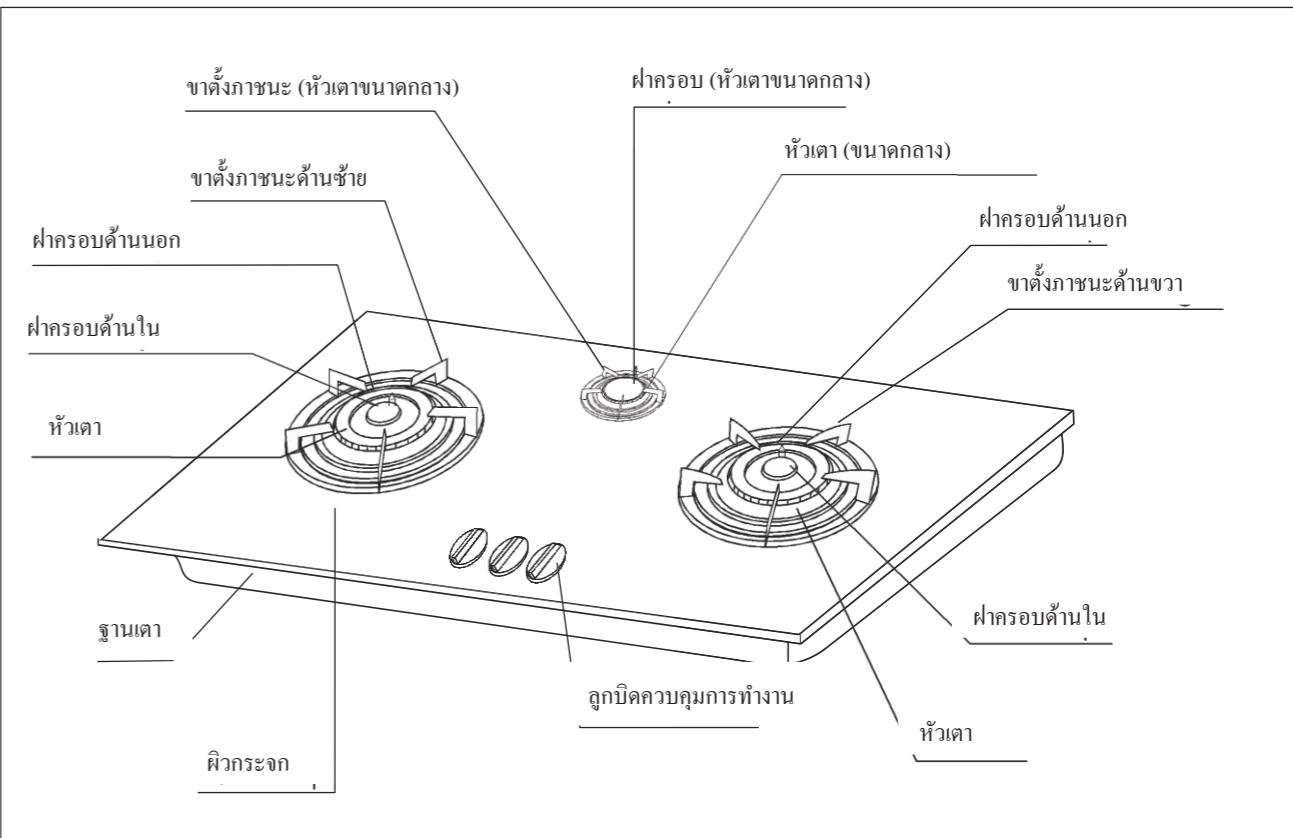
- Lepaskan sekrup-sekrup pada daerah baki.
- Lepaskan kenop-kenop dan tatakan atas berbahan kaca.
- Nyalakan tungku.
- Putar katup ke posisi minimum.
- Dengan menggunakan obeng, atur sekrup pemintas di dekat poros katup (Gambar 12, huruf a).
- Saat berpindah dari elpiji ke LNG, putar sekrup pemintas sekitar satu putaran berlawanan jarum jam. Bila berpindah dari gas kota ke elpiji, kenangkan sekrup searah jarum jam sepenuhnya.
- Akhirnya periksalah untuk memastikan api tidak padam saat kenop diputar dari posisi maksimum ke posisi minimum.



EGT9627EG / EGT7627EG/EGT9627EGP /
EGT7627EGP/EGT7627EKT/EGG7627EK



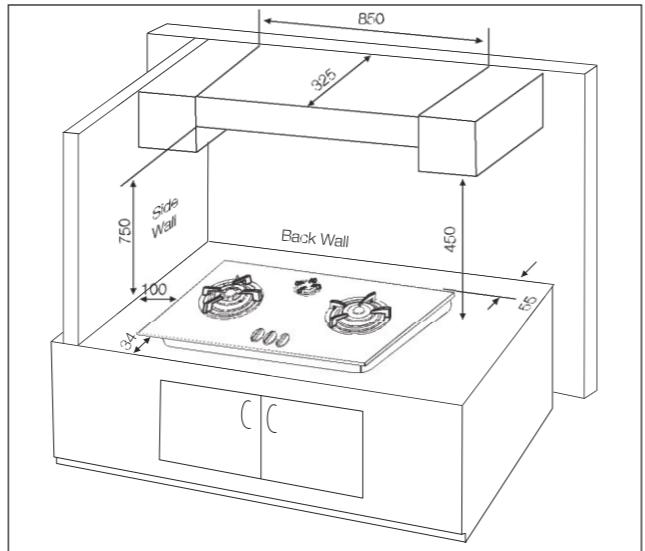
EGT9637EG / EGT7637EG/EGG7637EK
EGT9637EGP / EGT7637EGP/EGG9637EK



Prosedur ini dapat tetap dilaksanakan walaupun kompor telah dipasang pada meja dapur.

คำแนะนำในการติดตั้ง

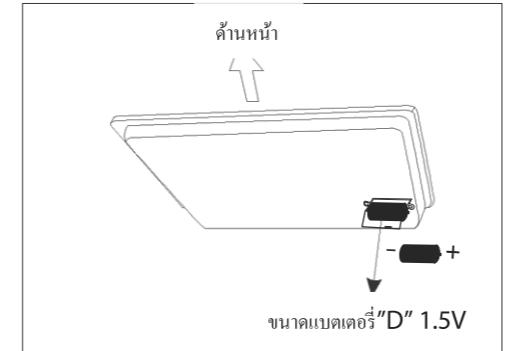
- ขอให้ช่างผู้ติดตั้งบอกตำแหน่งของวอล์ว์ที่ใช้ปีกเก๊ส และวิธีปิดในกรณีฉุกเฉิน
- นำบรรจุภัณฑ์ออกจากเตาให้หมดก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดจาก การเกิดไฟไหม้หรือควัน
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำเกี่ยวกับการเว้นระยะห่างขั้นต่ำจากพื้นผิวที่ติดไฟได้ ซึ่งต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ถ้าติดตั้งเตาใกล้หน้าต่าง ควรระวังอย่าให้ฝ้าม่านปลิวมาเห็นอเดา เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้
- การพิจารณาเลือกที่ตั้งเตา ควรคำนึงถึงจุดที่ตั้งลังแก๊สและปลั๊กไฟด้วย
- ควรปิดหัวต่อแก๊สและรูเสียบปลั๊กไฟ ขณะทำการติดตั้งเตา
- อย่าติดตั้งเตาอีกต่อไปถ้าติดกับเตาอีก
- ตรวจสอบด้านล่างของเคาน์เตอร์ว่า ไม่มีสิ่งใดขึ้นอุกมากของทางติดตั้งตัวเตา และผิวเคาน์เตอร์ต้องแข็งแรง สามารถรับน้ำหนักของตัวเตาได้
- ตรวจสอบว่า ตู้ที่จะติดตั้งอยู่ในระนาบเดียวกันทั้งด้านข้าง ด้านหน้า และด้านหลัง
- ตัวตู้ต้องเจาะรูเพื่อถ่ายเทอากาศ และต้องไม่ให้มีสิ่งใดกีดขวางรูระบายน้ำอากาศอีก
- สำหรับการติดตั้งครัวร่องคุณภาพเหนือเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องคุณภาพนั้นๆ แต่โดยปกติจะต้องเว้นระยะห่างอย่างน้อย 750 มม. หรือ 30 นิ้ว ระหว่างตัวเตาและตู้ห้องน้ำ ผนังด้านบน หรือเก้าอี้ร่องคุณภาพ (ดูรูปที่ 6)
- ตู้ห้องน้ำที่ติดตั้งเหนือเตา จะต้องมีความลึกไม่เกิน 325 มม. หรือ 13 นิ้ว ((ดูรูปที่ 6))
- เว้นระยะห่างระหว่างขอบเตากับผนังด้านหลังอย่างน้อย 55 มม. (ดูรูปที่ 6)



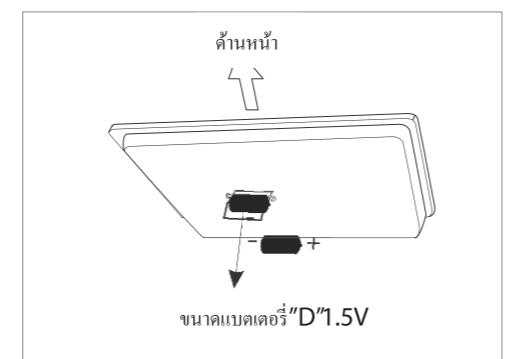
รูปที่ 6 (มม.)

ถ้าระยะห่างจากผนังด้านข้างหรือด้านหลังถึงเส้นรอบวงของหัวเตาไม่ยกกว่า 200 มม. จะต้องบุนังค์ด้วยวัสดุป้องกันไฟ วัสดุป้องกันไฟนี้จะต้องติดตั้งเหนือเตาไม่ต่ำกว่า 450 มม. ในกรณีที่ระยะห่างระหว่างพื้นผิวตัวเตาและตู้ห้องน้ำอย่างน้อยกว่า 750 มม. ต้องติดตั้งวัสดุป้องกันไฟด้วยเข็มกัน

**EGT9627CK/ EGT9637CK/ EGT9627EG/EGT9637EG/EGG9637EK
EGT9627CKP/ EGT9637CKP/ EGT9627EGP/EGT9637EGP**



**EGT7627CK/ EGT7637CK/ EGT7627EG/ EGT7637EG/EGT7637CKT
EGT7627CKP/ EGT7637CKP/ EGT7627EGP/EGT7637EGP/
EGT7627EKT/EGT7627CKT/ EGT7637CKT/ EGG7627EK/
EGG7637EK**



ข้อสังเกตเตอร์

- เมื่อแบตเตอรี่เสื่อมหรือประกายไฟออก ควรเปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
- ซ่อนไส้แบตเตอร์อยู่ในตำแหน่งตามภาพ ให้เปลี่ยนแบตเตอร์ใหม่ตามขั้นตอนที่ถูกต้อง ตามภาพ

คำเตือน: นำแบตเตอร์รี่ออกเมื่อไม่ได้ใช้เป็นเวลานาน

Prosedur Instalasi

- Sebelum memasang kompor, periksa apakah lokasinya memberikan jarak bebas yang diperlukan dari bahan mudah terbakar dan periksa jika perlu untuk memberikan bahan pelindung pada permukaan yang berdekatan seperti yang dipersyaratkan oleh peraturan. Sediakan ruang untuk menyalurkan selang gas ke lokasi kompor.
- Buat lubang di atas meja dapur dengan ukuran sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 7.
- Keluarkan kompor dari karton kemasan.
- Letakkan kompor pada lubang yang telah tersedia (Gambar 7).
- Sambungkan selang gas ke saluran masuk gas kompor. Alirkan gas dan periksa kebocoran dengan menggunakan larutan sabun dan sikat di sekitar semua titik sambungan dan koneksi.
- Uji kompor, tekan kenop kontrol dan putar ke posisi nyala api penuh untuk mengaktifkan pemantik elektrik. Kompor akan menyala. Putar kenop kontrol ke posisi nyala api yang diinginkan. Pada penggunaan awal anda mungkin harus mengulangi penyalaan beberapa kali (untuk membuang udara dari sistem saluran gas dalam kompor). Biasanya tidak diperlukan penyetelan lain. Jika terjadi masalah, lihat petunjuk servis atau bagan pencarian masalah.

- Pastikan buku petunjuk ada pada pengguna kompor. Jika salah satu prosedur di atas tidak memberikan hasil yang memuaskan, hubungilah agen servis untuk mendapatkan bantuan lebih terperinci.

Koneksi Gas

Koneksi tabung gas atau jaringan pipa gas harus dilakukan sesuai dengan standar lokal yang relevan.

Koneksi Fleksibel

Selang pasokan gas harus dapat terlihat keseluruhannya (maksimum satu meter) dan harus diamankan dengan klem selang X (Gambar 8). Cincin penyekatnya harus dipasang.

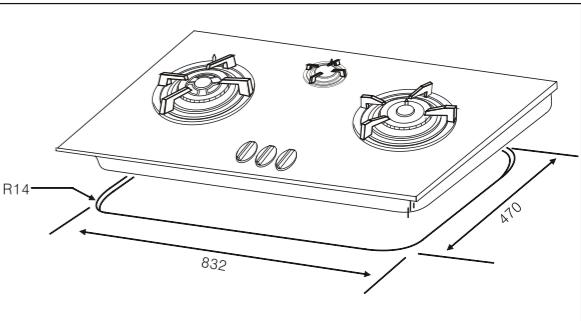
Prosedur uji gelembung sabun

- Matikan kenop kontrol tungku dan buka keran aliran gas.
- Berikan larutan sabun pada setiap sambungan. (Gambar 8)
- Terjadinya gelembung menunjukkan adanya kebocoran dan harus dikencangkan.
- Ulangi uji gelembung sabun.

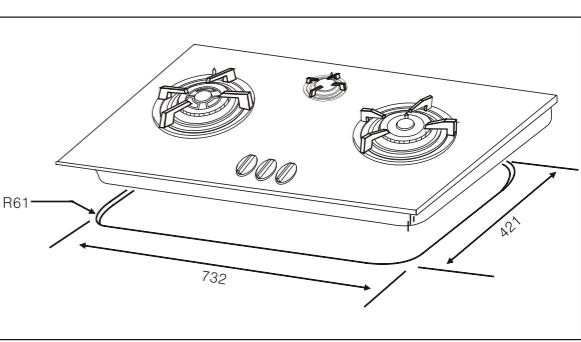


PETUNJUK KESELAMATAN PENTING: -
Setelah menyelesaikan pemasangan koneksi gas, harus diperiksa apakah terdapat kebocoran gas pada sambungan. (Uji Gelembung Sabun)

**MODEL: EGT9627EG/EGT9637EG/EGT9627CK
EGT9637CK/ EGT9627EGP/EGT9637EGP
EGT9627CKP/ EGT9637CKP/ EGG9637EK**



**MODEL: EGT7627EG / EGT7637EG / EGT7627CK
EGT7637CK/ EGT7627EGP / EGT7637EGP
EGT7627CKP/ EGT7637CKP / EGT7627EKT
EGT7627CKT / EGT7637CKT / EGG7627EK
EGG7637EK**

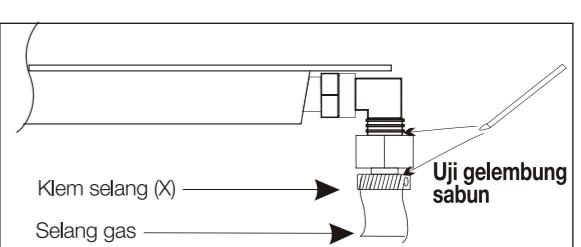


Gambar 7 (dalam mm)
Ukuran lubang meja dapur dilihat dari depan meja dapur, di mana panel kontrol berada di depan.

Jika jarak antara sisi / dinding belakang dengan pinggiran tungku kurang dari 200mm, maka dinding harus dilindungi dengan bahan yang tidak mudah terbakar. Bahan pelindung tersebut harus memiliki tinggi minimum 450mm di atas tungku. Permukaan horizontal yang dengan jarak horizontal kurang dari 750mm di atas kompor juga harus dilindungi.



PERINGATAN:
Periksa label kompor untuk memastikan bahwa kompor tersebut cocok untuk pasokan gas yang tersedia.



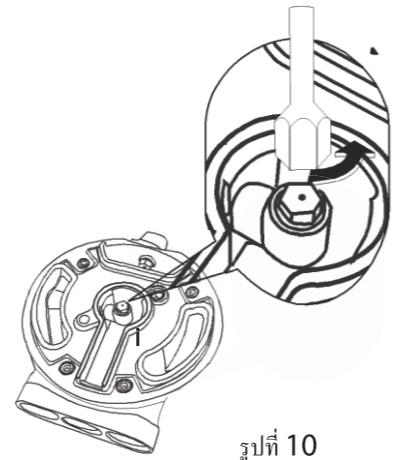
Gambar 8



การเปลี่ยนเป็นระบบ City Gas

การเปลี่ยนอุปกรณ์จ่ายแก๊ส

- ดอดชาติ้งกานะออก
- ดอดฝาระบบและหัวเตาออก
- ใช้กุญแจปากตายเบอร์ 7 ไขและดอด อุปกรณ์จ่ายแก๊ส (รูปที่ 10) และเปลี่ยน อันใหม่ให้ตรงกับระบบแก๊สที่ต้องการใช้
- เมื่อเปลี่ยนจาก LPG เป็น City Gas ให้ได้อุปกรณ์จ่ายแก๊สของ City Gas แล้วตั้ง 350 สำหรับค่านอกและ 145 สำหรับค่านในของหัวเตากานะกัน ลึก และ 190 สำหรับหัวเตาขนาดกลาง
- ใส่ชิ้นส่วนต่างๆกลับเข้าที่ ตามลำดับโดยหลัง
- ให้เปลี่ยนแผ่นป้ายข้อมูล (อยู่ใกล้หัวจ่ายแก๊ส) แผ่นป้ายอันใหม่อู่ในชุด อุปกรณ์ที่ให้มาพร้อมเครื่อง

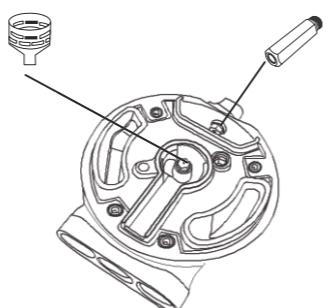


รูปที่ 10

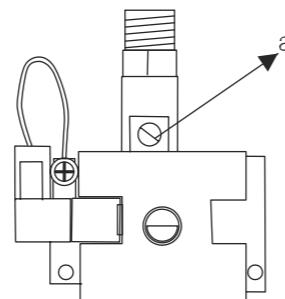
การปรับระดับเบลาไฟ

ปรับระดับเบลาไฟ โปรดปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้:

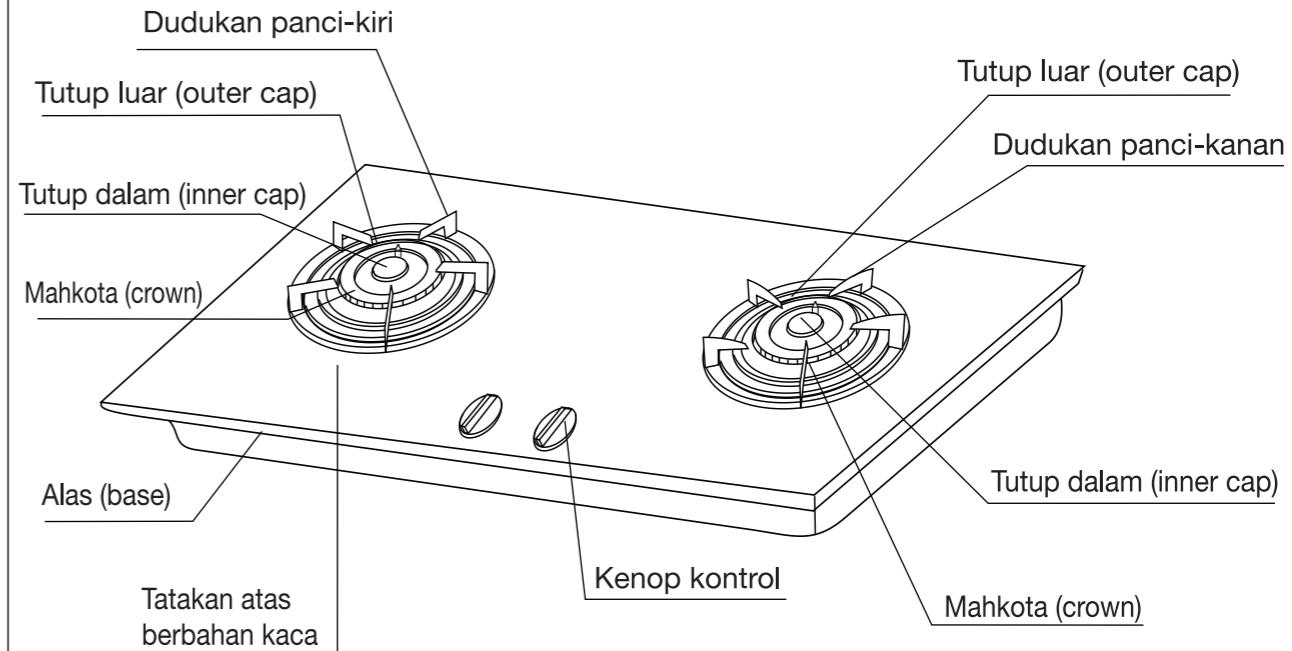
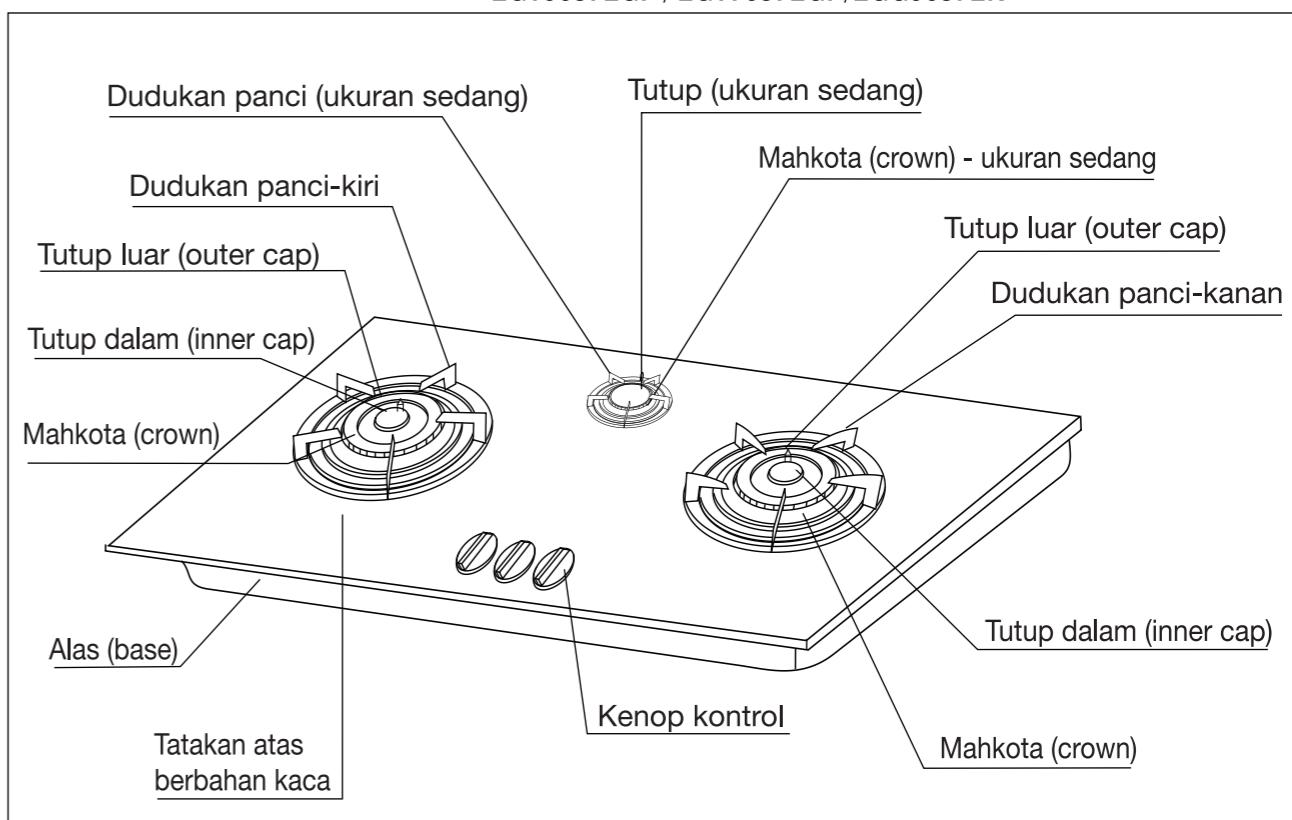
- คลายสกรู
- ดอดลูกบิดและผิวกระเจดออก
- จุดหัวเตา
- หมุนเวียนมาที่ระดับต่ำสุด
- ใช้ไขควงขันสกรู (by pass screw) (รูปที่ 12 A)
- หากต้องการเปลี่ยนจาก LPG ไปเป็น City Gas ให้คลายสกรู (by pass screw) หวานเข็มนาฬิกา 1 รอบ และต้องขันสกรู (by pass screw) ตามเข็ม นาฬิกาให้แน่น เมื่อต้องการเปลี่ยนจาก City Gas ไปเป็น LPG
- ตรวจสอบว่าเบลาไฟไม่ดับเมื่อปรับระดับเบลาไฟจากไฟแรงสุดไปทางไฟ ต่ำสุด

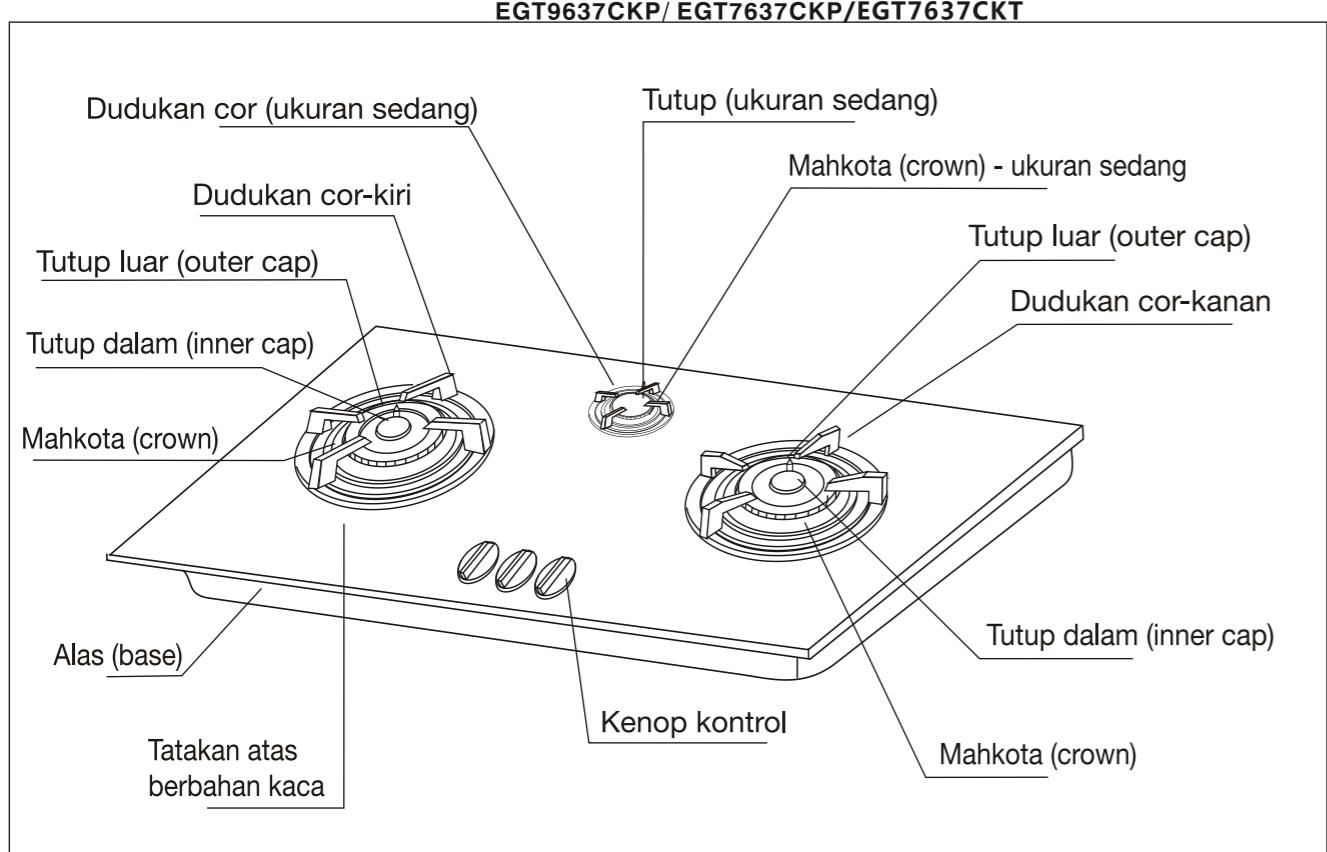
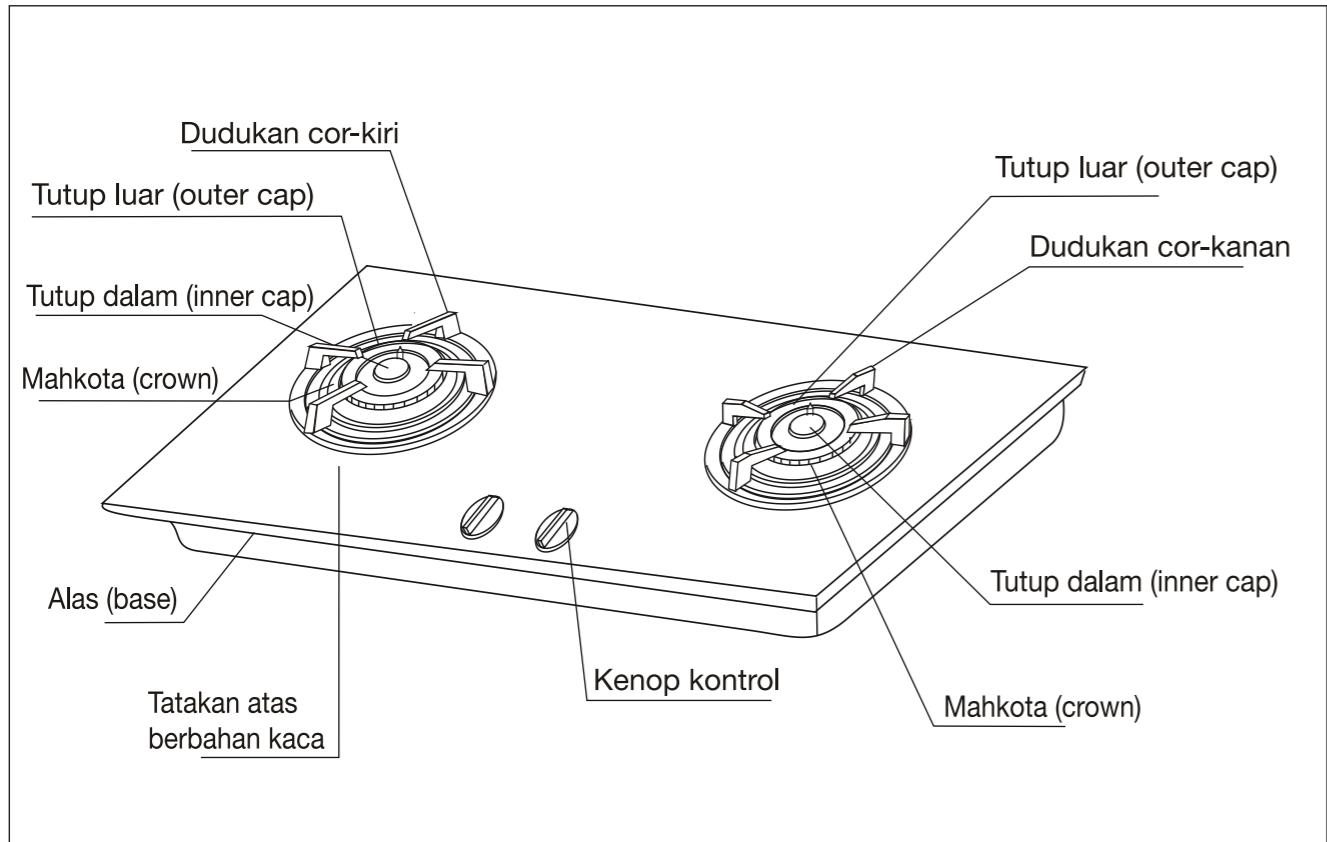


รูปที่ 11



รูปที่ 12

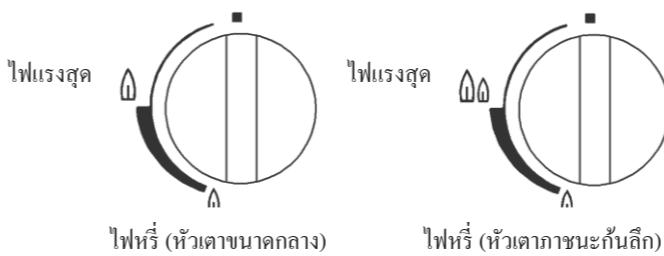
EGT9627EG / EGT7627EG/EGT9627EGP /
EGT7627EGP/EGT7627EKT/EGG7627EKEGT9637EG / EGT7637EG/EGG7637EK
EGT9637EGP / EGT7637EGP/EGG9637EK

**EGT9627CK / EGT7627CK
EGT9627CKP / EGT7627CKP/EGT7627CKT**


9 การใช้งาน

การจุดเตา

- ตรวจสอบว่า ต่อท่อแก๊สเรียบร้อยแล้ว และติดตั้งด้วยอุปกรณ์ที่เหมาะสม
- หมุนลูกบิดควบคุมการทำงานของทุกหัวเตาไปที่ตำแหน่งปิด
- เตารุนนี้ มีระบบรักษาความปลอดภัยที่ช่วยควบคุมการไฟลอกของแก๊ส เมื่อจุดบนลูกบิดตรงกับสัญลักษณ์ดังๆ จะมีความหมายดังนี้



ปิดเตาโดยการหมุนลูกบิดไปทางขวาจนกระทั่งได้ยินเสียงคลิก

- ในการจุดเตา ให้จับที่ลูกบิดและกล่องถังไว้ 2-3 วินาที หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งไฟแรงสุด สำหรับรุ่นที่มี thermocouple ให้กดลูกบิดลงถังไว้ 5-8 วินาที ไม่ชั่นนี้เพลวไฟจะดับ
- ถ้าเพลวไฟดับ ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
- ถ้าเพลวไฟดับทันที ให้ทำซ้ำในขั้นตอนที่ 4
- เมื่อใช้ด้ามอิเล็กทริกหัดจากเพลวปิด ให้รอประมาณ 10 วินาที ก่อน จุดไฟครั้งใหม่
- หัวเตาแต่ละหัว มีระบบการจุดดับแยกจากกัน
- เมื่อเพลวไฟดับแล้ว ให้หมุนปรับลูกบิดจนได้เพลวไฟตามที่คุณต้องการ โดยไม่ต้องกดลูกบิด

สำหรับหัวเตาที่ติดตั้งอยู่อุปกรณ์ควบคุมไฟ (Flame Supervision Device) ถ้าหลังจากหมุนลูกบิดเพื่อปิดเตานานถึง 15 วินาที แล้วเพลวไฟยังไม่ดับ ให้หยุดการปิดเตา ปล่อยเตาเทิ่งไว้อีก 1 นาที ก่อนที่จะพยายามปิดเตาใหม่อีกครั้ง

การใช้เตาอย่างถูกวิธี

- เพื่อให้การใช้เตาเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ขอแนะนำให้ใช้หม้อหรือ กระทะที่มีขนาดกำกับเหมาะสมกับขนาดหัวเตา เพื่อไม่ให้เพลวไฟลามออกมารั่วหรือกระแทก (ดูตารางที่ 1)
- เมื่อน้ำเริ่มเดือน ให้หัวไฟลง เพื่อที่น้ำจะได้ไม่เดือดล้นหม้อ

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางต่ำสุด	เส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุด
หัวเตากาชณะกันลีก	160 มม.	240 มม.
หัวเตาขนาดกลาง	100 มม.	200 มม.

การเลือกหัวเตา

- หัวเตาขนาดกลาง ใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องใช้ไฟต่ำ เช่น หรือใช้เวลาทำงาน
- หัวเตากาชณะกันลีก ใช้สำหรับทำอาหารที่ต้องการไฟร้อนรุ่ง หัวเตากาชณะกันลีก หรือภาชนะขนาดใหญ่



หมายเหตุ:-

จำไว้ว่า การใช้กระทะที่มีเก็บกวน จะทำอาหารได้เร็วกว่าภาชนะกันแคบ

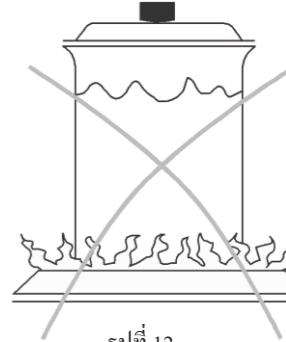
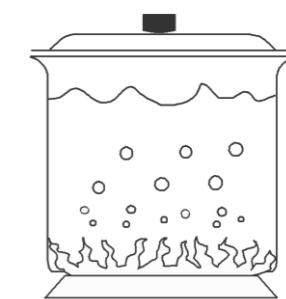
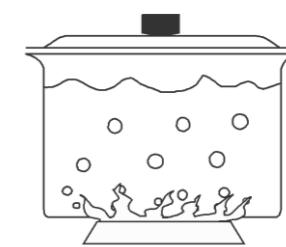
ควรใช้มือที่มีขนาดเหมาะสมกับประเภทอาหารที่ทำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ขนาดของกระทะที่ใช้ส่วนที่ไม่ลึกจนเกินไป เนื่องจากน้ำอาจเดือดจนล้นกระทะออกมาน้ำด้วย

ควรใช้กระทะที่มีขนาดใหญ่เกินไป เมื่อต้องการทำอาหารให้เสร็จเร็วๆ

ควรใช้กระทะที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมกับหัวเตาเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด และยังช่วยประหยัดแก๊สได้อีกด้วย รูปที่ 12

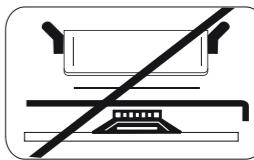
ขอแนะนำให้ปิดไฟหม้อตุ๋น และทันทีที่น้ำเดือด ให้หัวไฟลงให้อยู่ในระดับพอเดือด



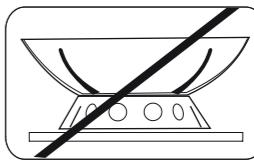


PERINGATAN: -

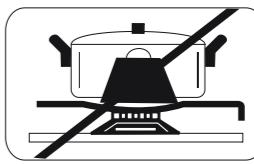
- Dalam hal api tungku padam secara tidak sengaja, matikan kenop kontrol tungku dan tunggu selama minimum 1 menit sebelum berusaha menyalaikan tungku kembali.
- Untuk tungku yang dilengkapi dengan perangkat pengontrol api, jika setelah 15 detik operasi pengapian kompor tidak berhasil, hentikan penggunaan kompor dan buka pintu ruang kompor dan tunggu minimal 1 menit sebelum mencoba menyalaikan tungku kembali.
- Jika lubang nosel buntu, gunakan kawat halus atau jarum untuk menusuk dan membersihkan lubang nosel.



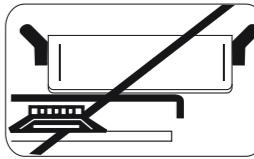
Gambar 1



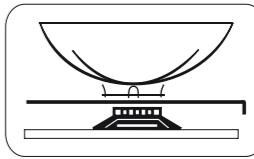
Gambar 2



Gambar 3



Gambar 4



Gambar 5

3 petunjuk keselamatan

Petunjuk keselamatan

- Jangan menggunakan gas selain yang ditentukan pada label yang tertera.
- Jangan meletakkan benda apapun, misalnya penahan & perata api, tatakan asbes, antara panci dengan penyangga panci karena dapat menyebabkan kerusakan serius pada kompor. (Gambar 1)
- Jangan melepaskan penyangga panci dan menutup tungku dengan penyangga wajan yang tidak berasal dari Electrolux karena hal ini akan memusatkan api dan membelokkan panas ke atas tatakan kaca kompor. (Gambar 2)
- Jangan menggunakan wadah memasak besar atau beban berat yang dapat menyebabkan penyangga panci Bengkok atau membelokkan api ke tatakan kompor. (Gambar 3)
- Letakkan panci dengan posisi di tengah-tengah tungku sehingga stabil dan tidak menyebabkan kompor terlalu panas. (Gambar 4)
- Hanya gunakan penyangga wajan yang disediakan atau direkomendasikan oleh Electrolux. (Gambar 5)
- Penyangga wajan digunakan untuk wajan dan trivet (kaki tiga) lain digunakan untuk wadah memasak dengan bagian bawah datar.
- Kompor hanya boleh digunakan untuk memasak. Jangan mengeringkan handuk, pakaian, dan lain-lain, di atasnya. Jika ini dilakukan, ada bahaya kebakaran.
- Jika ditemukan kebocoran gas, tutup keran gas, buka semua jendela dan hubungi penyulur Anda. Jangan sekali-kali menyalaikan atau mematikan saklar listrik, menyalaikan korek api, menyalaikan rokok atau menggunakan pemantik api.
- Gunakan kompor di ruangan yang berventilasi baik.
- Jangan menggunakan selang gas dari vinil. Bahan ini bisa menjadi lunak karena panas. Gunakan hanya selang dari karet.
- Pastikan untuk mematikan tombol pengapian dan regulator tabung gas setelah digunakan.
- Hindari menyentuh tungku, penyangga panci, dan lain-lain, sesaat setelah kompor digunakan. Hal tersebut dapat menyebabkan luka bakar.
- Pastikan selang karet tidak menyentuh bagian manapun dari kompor atau terletak di bawahnya.
- Sambungkan selang karet ke saluran masuk gas dan kencangkan dengan klem selang.
- Kaki penyangga panci yang terdekat ke api akan mengalami perubahan warna setelah digunakan. Fenomena seperti ini adalah normal.

กระจุก

- ผิวกระจุกที่มีคราบฝังแน่น ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าไนลอน หรือครีมทำความสะอาด (Creamed Powder Cleaners) ขัดออกแรงๆ หรือใช้น้ำยาทำความสะอาดอีกเม็ด โดยปฏิบัติตามข้อแนะนำของผู้ผลิตอย่างเคร่งครัด แต่ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงขัดทำความสะอาด ฟอยด์หน้าหรือแก้วซึ่งขัดมัน
- ห้ามใช้ผิวกระจุกของเตาสำหรับเป็นโต๊ะทำงาน

ฝ่าครอบหัวเตาและหัวเตา

- ฝ่าครอบและหัวเตา สามารถถอดออกเพื่อแยกทำความสะอาดได้
- คุณให้แน่ใจว่าฝ่าครอบและหัวเตาแห้งดีแล้ว หลังจากทำความสะอาด หรือ เมื่อมีอาหารหลง
- เมื่อทำความสะอาดหัวเตา ต้องคุณให้แน่ใจว่ารูแก๊สไม่อุดตัน

สิ่งที่ต้องทำความสะอาด

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
หัวเตาไม่ติด	มีอาการอุดในท่อแก๊สท่อแก๊ส	ไม่สามารถอุดหัวเตาให้หมด
	ท่อแก๊สตัน	หัวจุกที่อุดตันแล้วอาจเสื่อมที่อุดตันออก
	หัวจุกไม่ติด	ตรวจสอบสายและข้อไฟฟ้า
ไฟที่หัวเตาไฟลวกกลับเข้าหัวหัวจุก	แบบเตอร์เรื่อง/หนวดอายุ	เปลี่ยนแบบเตอร์
	ติดตั้งหัวเตาผิดวิธี	วางหัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง
ไฟที่หัวเตาไฟลวกกลับเข้าหัวหัวจุก	มีผงสมอุ่นที่่อผงแก๊ส	ถอดหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาด
	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ตรวจสอบว่าลักษณะความร้อนแรงดันแก๊ส และปรับให้เหมาะสมตามที่จำเป็น
หัวเตาไม่สามารถเบิดขณะหุก	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	ตรวจสอบว่าลักษณะความร้อนแรงดันแก๊ส และปรับให้เหมาะสมตามที่จำเป็น
หัวจุกไฟไม่ติด	ข้ออู่ห่างกันมากเกินไป	ตรวจสอบช่วงหัวหัวจุกที่หัวหัวจุก ถ้าหัวหัวจุกห่างไม่ได้ยุ่งห่วง 5-4 มม.
	หุดต่อหัวหัวจุก	ตรวจสอบหุดต่อหัวหัวจุก และเปลี่ยนใหม่ถ้าหุดเดิมเสีย
	แบบเตอร์เรื่อง/หนวดอายุ	เปลี่ยนแบบเตอร์



คำเตือน:-

อย่าลืมจะป้องน้ำยาสเปรย์ไว้ก่อน เนื่องจากจะทำลายใช้งาน แก๊สบานชนิดอาจหมดสภาพเมื่อได้รับความร้อนและปล่อย ไอออกมาก็จะสกูบงอย่างได้

ไม่ควรนำของที่ทำด้วยวัสดุติดไฟได้มาเก็บไว้ในลิ้นชักหรือตู้ที่อยู่ใกล้ไฟได้

อย่าเก็บของไว้ได้เตาในระยะ 50 มน.

อย่าแตะที่หัวจุกไฟ ขณะกำลังติดไฟที่หัวเตา

ในกรณีที่ติดตั้งเตาไว้ในเรือน หรือห้องที่ตันลม อย่าใช้เตาที่เป็นเชื้อเพลิง

Petunjuk Keselamatan	3
Identifikasi Komponen (Bagian).....	4
Petunjuk Instalasi	6
Prosedur Instalasi	6
Koneksi Gas	7
Konversi ke gas kota (LNG).....	8
Pengoperasian	9
Tungku dengan pemantik api.....	9
Menggunakan kompor dengan benar	9
Pemeliharaan dan perawatan	10
Tatakan atas berbahan kaca	10
Tungku ?tutup (cap) & mahkota (crown)	10
Apa yang harus dilakukan jika	10
Spesifikasi teknik	11
Syarat Garansi	11

ข้อกำหนดทางเทคนิค

	L.P. Gas	City Gas
หัวเตาภาษา民族ลีก	5.0 กิโลวัตต์	5.0 กิโลวัตต์
หัวเตาขนาดกลาง ไฟฟ้า	1.8 กิโลวัตต์ 1.0 กิโลวัตต์	2.0 กิโลวัตต์ 1.0 กิโลวัตต์
การปรับแรงดัน	30 mbar	10 mbar
การต่อแก๊ส	เกลี่ยวขนาด 0.5 นิ้ว (14เกลี่ยวต่อนิ้ว)	เกลี่ยวขนาด 0.5 นิ้ว (14เกลี่ยวต่อนิ้ว)
แบนด์เตอร์	ไฟกระแทรง 1.5V	ไฟกระแทรง 1.5V

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

Terima kasih telah memilih dan menggunakan peralatan rumah tangga Electrolux.

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

Jelas bahwa pencapaian yang sangat baik dari Electrolux selama 80 tahun terakhir telah banyak diakui oleh 450 juta keluarga di seluruh dunia. Sekarang, dengan senang hati kami menyediakan beberapa produk terbaik dari merek terkenal ini untuk konsumen di Asia Tenggara. Bagi kami, Electrolux bukan hanya salah satu merek yang paling dapat diandalkan dalam urusan peralatan rumah tangga, namun juga merupakan merek yang menjanjikan untuk membawa gaya hidup inovatif bagi semua keluarga melalui teknologi canggih dan desain yang sangat baik. Produk Electrolux tidak hanya menambahkan sentuhan elegan pada dapur Anda, namun juga membuat memasak lebih mudah, lebih menyenangkan dan menjadi sesuatu untuk berbagi. Nikmati memasak yang menyenangkan sekarang dengan peralatan dapur Electrolux!

Sekali lagi, kami ingin menyampaikan terima kasih kami dari lubuk hati yang paling dalam atas kepercayaan Anda memilih produk Electrolux!

Sebelum melakukan pemasangan atau menggunakan alat ini, silakan membaca buku petunjuk ini dengan seksama dan perhatikan secara khusus peringatan keamanan di halaman berikut.

Jika ada pertanyaan lebih lanjut mengenai alat ini, silakan hubungi Layanan Konsumen kami untuk mendapatkan saran. Harap simpan buku petunjuk ini sebagai rujukan di masa mendatang dan berikan kepada pemilik alat ini berikutnya bila alat ini berpindah tangan.

Thailand
 Call Center Tel : (+66 2) 725 9000
 Electrolux Thailand Co.,Ltd.
 Electrolux Building
 14th Floor 1910 New Petchburi Road,
 Bangkapi,Huay Kwang, Bangkok 10310
 Office Tel : (+66 2) 7259100
 Office Fax : (+66 2) 7259299
 Email : customercarethai@electrolux.com

Indonesia
 Tel : (+62 21) 522 7180
 PT. Electrolux Indonesia
 Gedung Plaza Kuningan
 Menara Utara 2nd Floor,
 Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
 Kaw C 11-14, Karet Setiabudi
 Jakarta Selatan 12940
 Office Tel: (+62 21) 522 7099
 Office Fax: (+62 21) 522 7097
 Email : customercare@electrolux.co.id

Vietnam
 Domestic 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

Hongkong
 Tel: (+852) 8203 0298
 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre
 8/F., Yee Lim Godown Block C
 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.
 Hong Kong

Malaysia
 Domestic Toll Free : 1300-88-11-22
 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
 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
 Email : malaysia.customercare@electrolux.com

Philippines
 Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273
 Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273
 Electrolux Phils 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
 CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699
 Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
 11 Lorong 3 Toa Payoh
 Jackson Square, Block B, #01-13/14/15
 Singapore 319579
 Office Tel : (+65) 6507 8900
 Office Fax : (+65) 6336 5489
 Email : customer-care.sin@electrolux.com

ผู้นำนวัตกรรมการออกแบบที่คิดคำนึงถึงผู้บริโภค

คุณยังจำครั้งสุดท้าย เวลาที่คุณเปิดของขวัญชิ้นหนึ่งแล้วท้อใจกับว่า “ว้าว คุณรู้ได้อ่าย่างไรว่าฉัน
อยากได้อะไรจากของขวัญนี้ นี่คือสิ่งที่ฉันอยากได้มากที่สุด?” นั่นคือความรู้สึกที่ผู้บริโภคจะได้รับจาก
ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของอีเลคโทรลักซ์ เราได้ทุ่มเทเวลา ความรู้ และความเข้าใจในพัฒนาระบบของ
ผู้บริโภคเพื่อที่จะคิดค้นและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบรับกับความต้องการที่แท้จริงของ
พวากษาเหล่านั้น

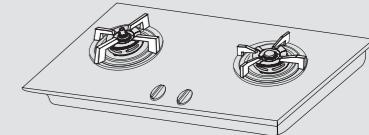
การคิดคำนึงถึงผู้บริโภคก่อให้เกิดการผลิตนวัตกรรมที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่าง
แท้จริง อีเลคโทรลักซ์ไม่ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์เพียงแค่เป็นงานออกแบบชิ้นหนึ่งเท่านั้น แต่ว่า
ออกแบบทุกชิ้นคือการออกแบบเพื่อผู้บริโภค สำหรับอีเลคโทรลักซ์ งานออกแบบที่คำนึงถึง
ผู้บริโภคหมายถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ง่ายต่อการใช้งาน ให้ความสนุกสนานขณะใช้เครื่อง
และชิ้นไหนก็ง่ายต่อการซ่อมแซม ให้ความปลอดภัยและอิสระไปกับความหรูหราในยุคสมัยที่ 21 ศตวรรษได้
มอบความสะดวกสบายใจอย่างยิ่งขึ้น ให้กับผู้บริโภค ให้ความมุ่งมั่นที่จะมอบความสะดวกสบาย
ที่ยิ่งขึ้น ให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ในทุกๆ ช่วงเวลาของพวากษา ในทุกๆ วัน และให้กับผู้บริโภค
ในทุกมุมโลก

“Thinking of You” คือคำถ้อยจากอีเลคโทรลักซ์ที่เป็นมากกว่าการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตรง
ใจผู้บริโภคในปัจจุบัน แต่ยังมีความหมายว่าอีเลคโทรลักซ์ให้คำนั้นที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่
เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับโลกในวันนี้ และในอนาคตสืบต่อไป

อีเลคโทรลักซ์ เพราะเราไม่หยุดคิด เพื่อชีวิตคุณ

Electrolux. Thinking of you.

มีสิ่งดีๆ ที่เราคิดเพื่อคุณอีกมากที่ www.electrolux.com



ID KOMPOR TANAM

EGT7627CK	EGT9627CK
EGT7637CK	EGT9637CK
EGT7627CKP	EGT9627CKP
EGT7637CKP	EGT9637CKP
EGT7627EG	EGT9627EG
EGT7637EG	EGT9637EG
EGT7627EGP	EGT9627EGP
EGT7637EGP	EGT9637EGP
EGT7627EKT	EGG7637EK
EGT7627CKT	EGG7627EK
EGT7637CKT	EGG9637EK

MANUAL BAGI PENGGUNA