

www.electrolux.vn

Nhà Cải Tiến Thiết Kế Chu Đáo.

Quý vị có nhớ lần cuối cùng quý vị mở một món quà khiến quý vị thốt lên, Ôi Làm sao anh biết được thế? Đó khiến quý vị thốt lên, Ôi Làm sao anh biết được thế? Đó đúng là điều mà tôi muốn! Đó chính là cảm xúc mà chúng tôi, những người tại Electrolux luôn tìm cách để gợi lên trong những người lựa chọn hoặc sử dụng sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi dành thời gian, kiên nhẫn và nhiều trải nghiệm để đoán biết và tạo ra loại thiết bị mà khách hàng của chúng tôi thực sự cần và mong muốn.

Sự chăm sóc tận tình này mang ý nghĩa Đổi Mới cùng sự thấu hiểu. Không phải là thiết kế đơn thuần mà là thiết kế vì người dùng. Đối với chúng tôi, thiết kế chu đáo có nghĩa là làm cho thiết bị dễ sử dụng hơn và công việc trở nên thú vị hơn khi thực hiện, giải phóng khách hàng của chúng tôi để trải nghiệm sự xa hoa của thế kỷ 21: tinh thần thư giãn. Mục tiêu của chúng tôi là mang sự thư giãn tinh thần này tới nhiều người hơn nữa trong nhiều sinh hoạt hàng ngày của họ hơn nữa, trên khắp thế giới.

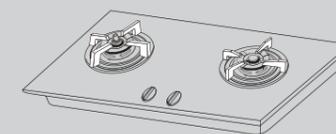
Cam kết "Luôn nghĩ về bạn" của Electrolux vượt qua việc đáp ứng nhu cầu hàng ngày của người tiêu dùng. Điều này còn có nghĩa rằng chúng tôi cam kết làm cho thiết bị an toàn đối với môi trường, cho các thế hệ hiện tại và tương lai.

Electrolux. Luôn nghĩ về bạn.

Chia sẻ thêm suy nghĩ của chúng ta tại
www.electrolux.vn



Thinking of you
Electrolux



EN HOB

USER MANUAL

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

Safety instructions 3

Parts identification 4

Installation instructions 6

Installation procedure 6

Gas connection7

Conversion to city gas8

Operation 9

Ignition burners 9

Using the hob correctly 9

Maintenance and care 10

Glass top 10

Burner - caps & crowns 10

What to do if 10

Technical specifications11

Warranty conditions11

Thank you for choosing and using Electrolux home appliances.

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

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

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

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

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

Thông số kỹ thuật

	Gas L.P.	Gas Thành Phố
Đầu Đốt lớn	5.0 kW	5.0 kW
Đầu Đốt nhỏ (Semi rapid)	1.8 kW	2.0 kW
Giảm Tốc Độ	1.0 kW	1.0 kW
Thiết Lập	30 mbar	10 mbar
Nối Gas	0,5 inch ren thẳng (14 bước ren mỗi inch)	0,5 inch ren thẳng (14 bước ren mỗi inch)
Pin	1.5V D.C	1.5V D.C

Nếu quý vị cần trợ giúp kỹ thuật hoặc muốn biết thêm thông tin về sản phẩm của chúng tôi, xin đừng ngại liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của chúng tôi tại quốc gia tương ứng, được liệt kê bên dưới:

Thái Lan

Số Điện Thoại Trung Tâm Giải Đáp Khách Hàng:
(+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd electrolux Building
14th Floor, 1910 New Petchburi Road, Bangkok, Huay
Kwang, Bangkok 10310
Điện Thoại Văn Phòng:(+66 2)7259100
Fax Văn Phòng :(+66 2) 7259299
Email :customercanrthai@electrolux.com

Malaysia

Số Điện Thoại Miễn Phí Trong Nước :1300881122
Electrolux Home Appliances Sdn.Bhd.
Unit T27, 7th Floor, Towar 2 ,Jaya33 Hyperoffice
No.3,Jalan Semangat,Seksyen 13,
46100 Petaling Jaya, Selangor
Điện Thoại Văn Phòng :(+60 3) 7843 5999
Fax Văn Phòng :(+60 3) 7955 5511
Email :malaysia.customer@electrolux.com

Indonesia

Điện Thoại:(+62 21) 522 7160
PT. Electrolux Indonesia Gedung Plaza Kuningan
Menara Utara 2nd Floor,
Suite 201, Jl.HR Rasuna Said kav C 1114, Karst
Setiabudi Jakarta Selatan 12940
Điện Thoại Văn Phòng:(+62 21) 522 7099
Fax Văn Phòng:(+62 21) 522 7097
Email :customer@electrolux.co.id

Philippines

Số Điện Thoại Miễn Phí Trong Nước: 1-800-10-845-care 2273
Đường Dây Nóng chăm sóc khách hàng :(+63 2) 845
dịch vụ chăm sóc 2273
Electrolux Phlls Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Điện Thoại Văn Phòng:+63 2 737- 4756
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Việt Nam

Số Điện Thoại Miễn Phí Trong Nước :1800 588899
Điện Thoại:(+84 8) 3910 5465
Công Ty TNHH Electrolux Việt Nam, Tầng 9,
tòa nhà A B
76 Đường Lê Lai, Phường Bến Thành, Quận 1
Thành Phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện Thoại Văn Phòng:(+84 8) 3910 5465
Fax Văn Phòng :(+84 8) 3910 5470
Email :vncare@electrolux.com

Singapore

ĐƯỜNG DÂY NÓNG CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG
:(+65) 6507 B699
Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
11 Lorong 3 Toa Payoh
Jackson Square, Block B, #0113/14/15
Singapore 319579
Điện Thoại Văn Phòng :(+65) 6507 8900
Fax Văn Phòng :(+65) 6356 5489
Email :customer@electrolux.com

Hồng Kông

Điện Thoại : (+852) 8203 0298
Dah Chong Hong,Ltd Trung Tâm Dịch Vụ
8/F.,Yea Lim Godown Khu C
2-28 Kwai Lok Street, KwaiChung, N.T. Hong Kong

Mặt kính

- Các vết bẩn khó chùi có thể cần phải cọ xát mạnh bằng bàn chải nhựa hoặc dùng các chất tẩy dạng bột đánh tơi. Có sẵn các loại chất tẩy rửa đồ men gia dụng, làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất khi sử dụng các loại chất này. Không được sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn mạnh, các chất tẩy rửa dạng bột, bụi nhùi kim loại hoặc các loại sáp đánh bóng.
- Không sử dụng tấm kính làm bàn làm chế biến.

Nắp đậy & vành đầu đốt

- Tất cả các thứ này đều có thể nhắc ra và tháo rời để làm sạch riêng.
- Đảm bảo rằng các nắp và vành bếp được lau khô thật kỹ sau khi làm vệ sinh hay trào chất lỏng.
- Khi làm vệ sinh vành đầu đốt, đảm bảo rằng tất cả các lỗ phun lửa và các lỗ khác không bị tắc.

- Nếu cần, sử dụng một que diêm hoặc bàn chải để cọ các lỗ phun lửa.
- Sau khi làm vệ sinh, đảm bảo rằng vành đầu đốt được lắp lại vào đúng vị trí.
- Sau khi bảo trì làm vệ sinh khi lắp lại vành và nắp đầu đốt, phải cẩn thận để đảm bảo rằng không va vào đầu đánh lửa. Đầu đánh lửa sẽ bị vỡ nếu bị va vào và có gây ra vấn đề khi đánh lửa.



LƯU Ý :-
Khi lắp lại nắp & vành bếp, đảm bảo rằng chúng được đặt vào đúng cách.

Cách xử lý các trường hợp

Hiện tượng	Lý do	Giải pháp
Bếp không bật...	Có không khí trong đường dẫn gas Đường dẫn gas bị tắc Bộ đánh lửa không hoạt động Hết pin Lắp đầu đốt không đúng cách	Đẩy hết không khí ra khỏi đường dẫn gas Tìm & làm sạch Kiểm tra đầu & điện cực Thay pin Lắp đầu đốt đúng vị trí
Bếp xì lửa về phía kim phun..	Lửa quá nhiều trong ống trộn của đầu đốt Thừa áp suất gas	Tháo rời & làm vệ sinh đầu đốt Kiểm tra áp suất gas thông thường & điều chỉnh nếu cần thiết
Bếp đánh lửa bị nổ...	Thừa áp suất gas	Kiểm tra áp suất gas thông thường & điều chỉnh nếu cần
Đầu đánh lửa không hoạt động...	Khoảng cách điện cực quá lớn Các mối nối đầu đánh lửa bị lỏng Hết Pin	Kiểm tra khoảng cách, điều chỉnh nếu không nằm trong khoảng 45 mm Kiểm tra các mối nối của đầu đánh lửa, thay thế nếu có lỗi Thay pin mới



CẢNH BÁO:-
 Không xịt bình xịt trong khu vực gần bếp này khi đang bật bếp. Một số loại khí nhiên liệu có thể nổ khi bị làm nóng và tạo thành hơi ăn mòn tấn công một số loại vật liệu.

Không cất các vật phẩm làm từ vật liệu dễ cháy trong ngăn kéo hoặc tủ đựng chén bát ngay bên dưới bếp này.

Không để các vật phẩm trong phạm vi 50mm tính từ đế bếp.

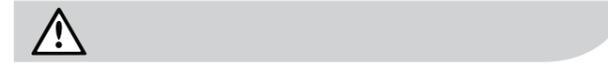
Không chạm vào đầu đánh lửa khi bật bếp.

Không sử dụng chỗ lắp đặt thiết bị này trong tàu biển hoặc nhà xe lưu động làm lò sưởi trong phòng.

3 safety instructions

Safety instructions

- Do not use gas other than that which is specified on the label attached.
- Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result. (Fig 1)
- Do not remove the pan support and enclose the burner with a wok stand not supplied by Electrolux as this will concentrate the flame and deflect the heat onto the top plate. (Fig 2)
- Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect the flame onto the top plate. (Fig 3)
- Locate pan centrally over burner so that it is stable and does not overheat the appliance. (Fig 4)
- Use only wok support supplied or recommended by the manufacturer of the appliance. (Fig 5)
- Wok support to be used for wok and other trivets for flat bottom pot.
- The unit to be used for cooking only. Do not dry towels, clothes, etc., over it. If this is done, there is danger of fire.
- If a gas leak is found, close stopcock, open up all windows and call your dealer. Do refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, smoking or using a lighter.
- Use the appliance in a well-ventilated room.
- Do not use vinyl gas hose. It is liable to be softened by heat. Use only a rubber hose.
- Be sure to turn off the ignition knob and regulator of the cylinder after use.
- Avoid touching the burner, pan stand etc., immediately after use. Otherwise you will get burnt.
- Ensure that the rubber hose does not touch any part of the unit or lies underneath it.
- Connect the rubber hose to the gas inlet and fasten it with a hose clamp.
- The pan stand leg nearest to the flame will have discolouration after use. Such phenomenon is normal.



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

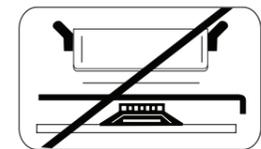


Fig. 1

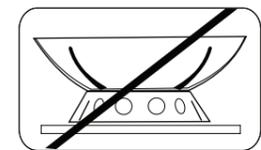


Fig. 2

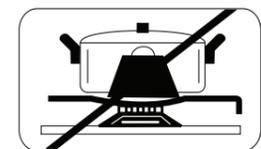


Fig. 3

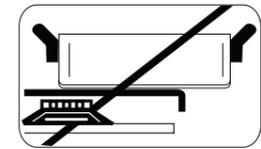


Fig. 4

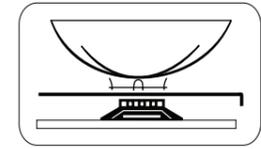
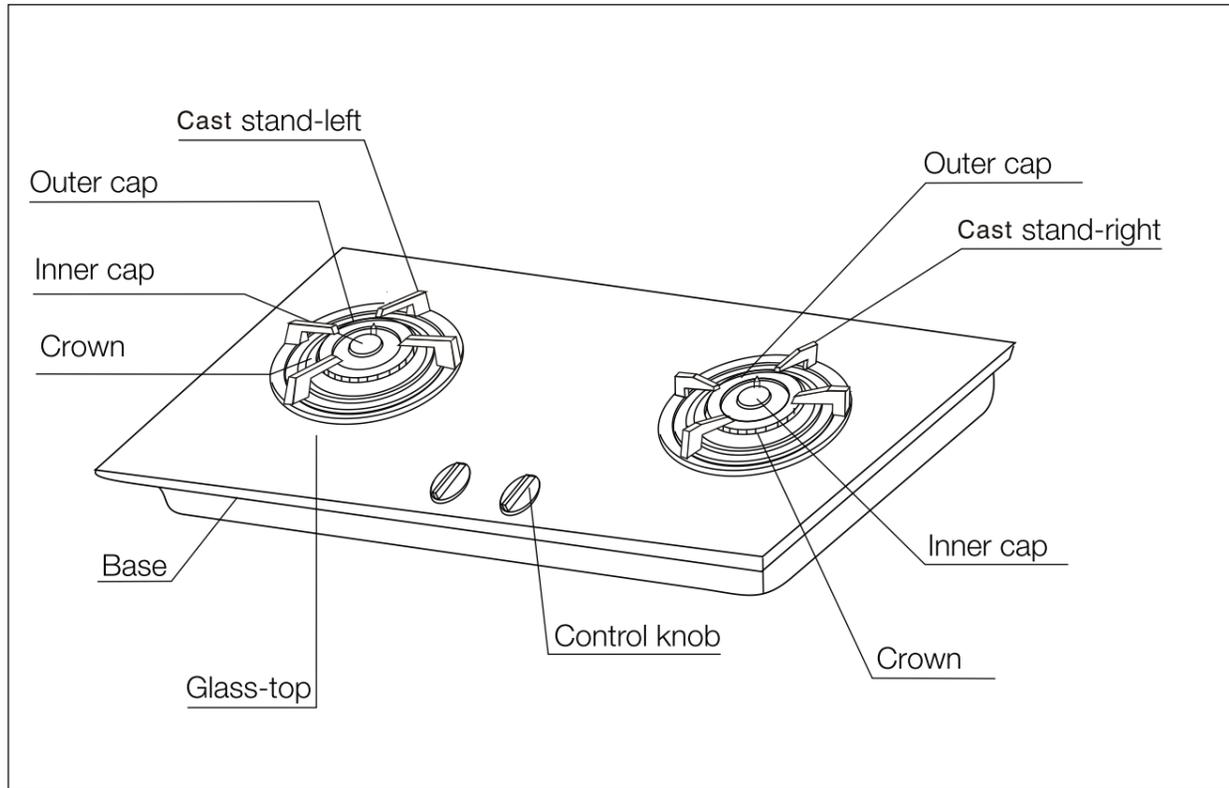
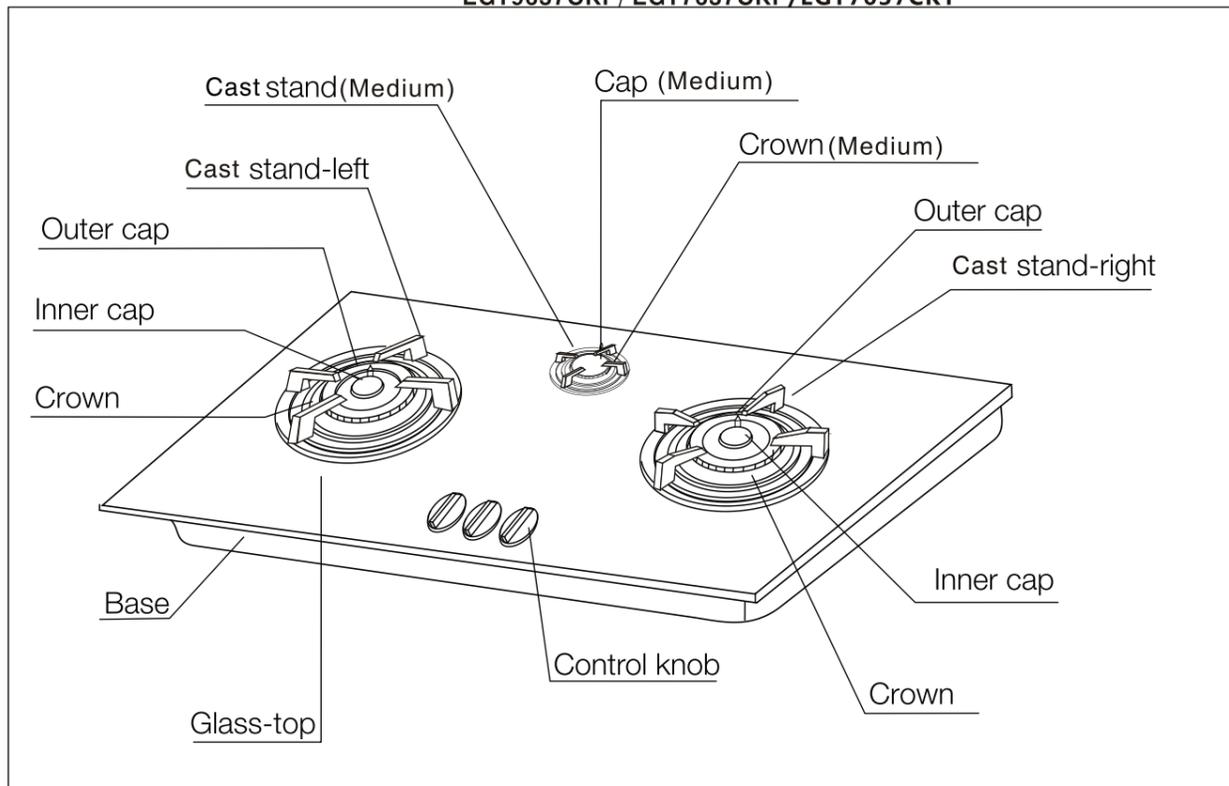


Fig. 5

EGT9627CK / EGT7627CK
EGT9627CKP / EGT7627CKP/EGT7627CKT



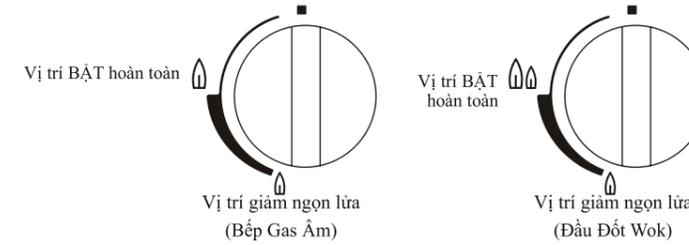
EGT9637CK / EGT7637CK
EGT9637CKP / EGT7637CKP/EGT7637CKT



9 vận hành

Đầu đánh lửa

1. Kiểm tra để đảm bảo rằng có thể tiếp cận nguồn cấp gas và nguồn cấp gas được lắp đặt bằng các phụ kiện /đầu nối cần thiết và thích hợp.
2. Vận tất cả các nút điều khiển về vị trí tắt
3. Thiết bị này được lắp một vòi an toàn để điều khiển lưu lượng gas. Khi đầu chấm trên nút thẳng hàng với các biểu tượng sau trên bảng, điều kiện này sẽ được áp dụng:



Để tắt, xoay nút về bên phải cho đến khi quý vị nghe thấy tiếng tách của vòi

4. Để đánh lửa, giữ nút và nhấn trong vài giây, xoay nút tới vị trí luồng gas tối đa. Đối với các model có cặp nhiệt điện, nhấn nút khoảng 58 giây, nếu không lửa sẽ tắt.
5. Nếu đầu đốt không sáng lần đầu tiên, lặp lại Bước 4
6. Nếu lửa tắt đột ngột, lặp lại Bước 4
7. Khi sử dụng lại thiết bị ngay sau khi vừa tắt đi, đợi khoảng mười giây trước khi đánh lửa lại.
8. Mỗi đầu đốt đều có một đầu đánh lửa riêng.
9. Khi đầu đốt đã lên lửa, xoay nút để điều chỉnh kích thước ngọn lửa theo nhu cầu của quý vị. Không cần nhấn nút khi thực hiện việc này.

Đối với đầu đốt được lắp thiết bị giám sát ngọn lửa, nếu sau 15 giây từ khi đánh lửa đầu đốt không bắt lửa, dừng vận hành thiết bị và đợi ít nhất 1 phút trước khi cố gắng tiếp tục đánh lửa cho đầu đốt.

Sử dụng bếp đúng cách

- Để đảm bảo đầu đốt đạt hiệu quả tối đa, hết sức khuyến nghị quý vị chỉ sử dụng các loại nồi và chảo có đáy vừa kích thước đầu đốt được sử dụng, để ngọn lửa sẽ không tràn ra ngoài mặt đáy nồi (Bảng 1)
- Ngoài ra cũng khuyến nghị tắt lửa đi ngay sau khi nước sôi để lửa không làm nước sôi liên tục.

Đầu Đốt	Đường Kính Tối Thiểu	Đường Kính Tối Đa
Đầu Đốt lớn	160mm	240mm
Đầu Đốt nhỏ	100mm	200mm

Bảng 1

Chọn đầu đốt

- Đầu đốt nhỏ được dùng để nấu ăn chậm với nhiệt lượng thấp và sôi liên tục.
- Đầu đốt lớn được dùng để làm nóng nhanh bằng cách sử dụng xanh hoặc chảo lớn.



LƯU Ý:-
Cần nhớ rằng chảo có đáy rộng cho phép nấu ăn nhanh hơn là chảo có đáy hẹp.

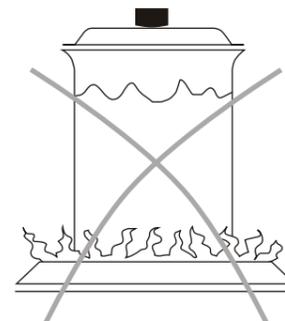
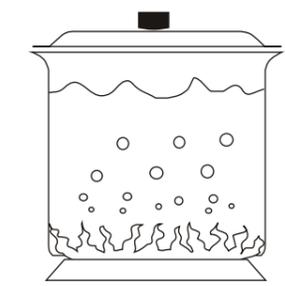
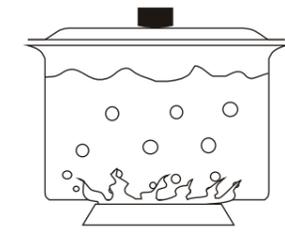
Luôn sử dụng các loại nồi phù hợp với thực phẩm bạn muốn nấu.

Đặc biệt cần đảm bảo rằng chảo không quá nhỏ đối với các loại chất lỏng, vì các loại chất lỏng thường dễ bị trào.

Chảo không nên quá rộng để nấu nhanh hơn.

Quý vị nên sử dụng chảo có đường kính phù hợp với đầu đốt, để tận dụng bếp tối đa, giảm lượng gas tiêu thụ như trong Hình 12.

Cũng nên đậy nắp bất kỳ nồi hầm nào đang sôi và ngay khi nước bắt đầu sôi, hãy hạ lửa đủ để giữ điểm sôi.



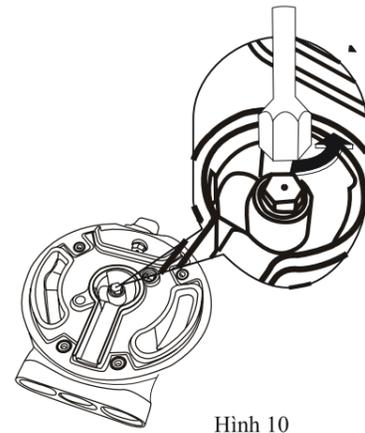
Hình 12



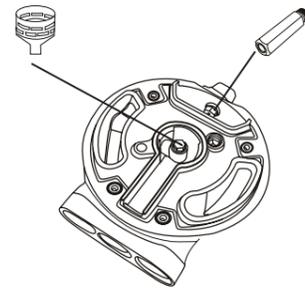
Đổi sang gas thành phố

Thay kim phun

- Tháo giá đỡ chảo ra.
- Tháo nắp đậy đầu đốt và vành ra.
- Dùng cờ lê ô số 7, mở vít và tháo kim phun ra (Hình 10), và thay bằng các kim phun theo yêu cầu đối với loại gas đang sử dụng.
- Khi đổi từ LPG sang Gas Thành Phố, lắp kim phun Gas Thành Phố có dấu 350 ở bên ngoài và 145 ở bên trong đầu đốt lớn. Còn lắp bơm có dấu 190 cho đầu đốt nhỏ (semi rapid)
- Lắp các bộ phận lại, theo cùng quy trình với thứ tự ngược lại..
- Thay nhãn thông số (đặt gần ống dẫn gas). Quý vị có thể tìm thấy nhãn này trong bao bì của các kim phun đi kèm với thiết bị.



Hình 10

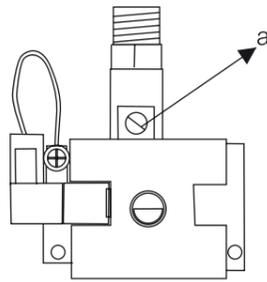


Hình 11

Điều chỉnh cấp độ tối thiểu

Để điều chỉnh cấp độ tối thiểu đầu đốt, tiến hành như sau:

- Tháo các vít tại khu vực khay.
- Tháo các núm và tấm kính ra.
- Bật bếp lên.
- Vận van về vị trí nhỏ nhất
- Dùng tua vít điều chỉnh vít mạch rẽ cạnh trục van (Hình 12, chữ a.)
- Khi đổi từ LPG sang Gas Thành Phố, vận vít mạch rẽ ngược chiều kim đồng hồ khoảng một vòng. Nếu đổi từ Gas Thành Phố sang LPG, siết chặt hết cỡ vít theo chiều kim đồng hồ.
- Cuối cùng kiểm tra chắc chắn rằng lửa không bùng ra ngoài khi xoay nhanh núm từ vị trí lớn nhất tới vị trí nhỏ nhất.

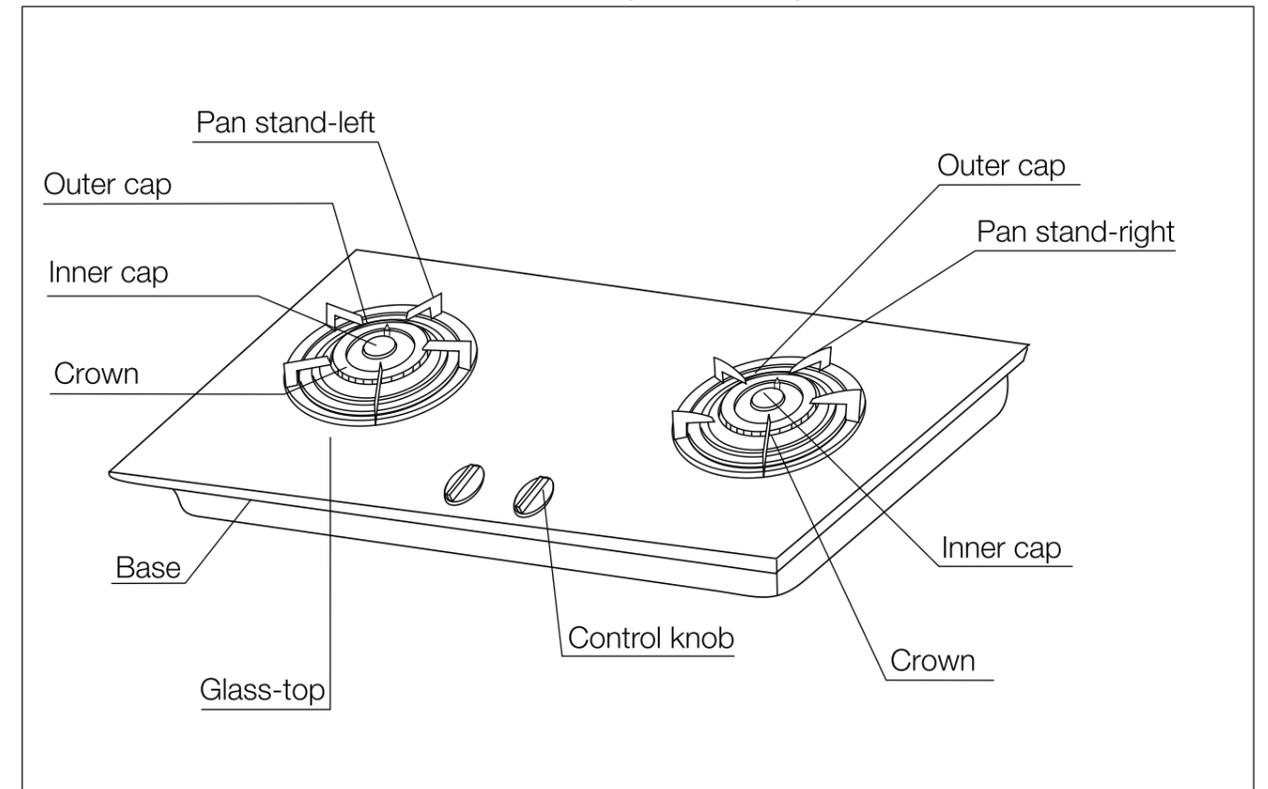


Hình 12

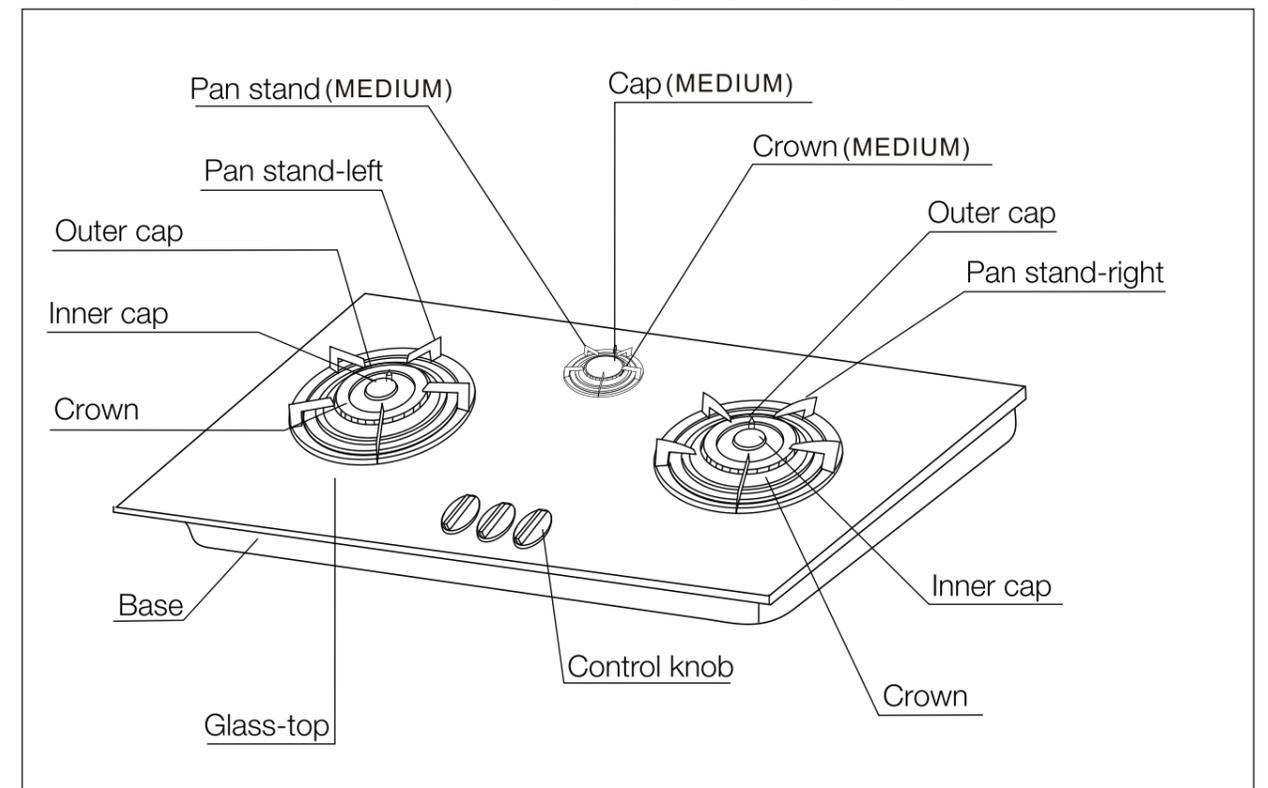
Có thể thực hiện quy trình này ngay cả khi bếp đã được đặt lên phân mặt cắt của quầy bếp.

5 parts identification

EGT9627EG / EGT7627EG/EGT9627EGP /
EGT7627EGP/EGT7627EKT/EGG7627EK



EGT9637EG / EGT7637EG/EGG7637EK
EGT9637EGP / EGT7637EGP/EGG9637EK



Installation instructions

- Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in emergency.
- Be certain all packing materials are removed from the hob before operating to prevent fire or smoke damage that could be caused by the presence of these materials.
- Observe all instructions for minimum clearance to any combustible surfaces. These should be in accordance with information on the rating plate and with national fire laws.
- If the hob is installed near windows, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating FIRE HAZARD.
- When choosing a location for this hob consider, availability and position of gas and electric supply paths.
- Any openings around gas and electric service outlets shall be closed at the time of installation.
- Do not install another hob next to this unit.
- The underside of the hob must be checked to ensure that there are no projections which might foul the hob. Make sure that the countertop is solidly supported and can withstand the weight of the hob.
- Check that the cabinet is leveled from side to side and from front to back in its installed position.
- Cabinet ventilation can be improved by the provision of air holes to the cabinet. Care should be taken to ensure that ventilation holes are not obstructed.
- When fitting a vent hood above the hob, refer to the manufacturer own installations relating to that product. However as a general rule, a minimum clear vertical distance of 750mm (30") should be maintained between the cooktop and the underside of any cupboard, wall unit or vent. (Fig 6)
- Any cabinet installed above the cooktop must not be greater than 325mm (13") deep. (Fig 6)
- The edge of the hob must have a minimum distance from the rear wall of 55mm. (Fig 6)

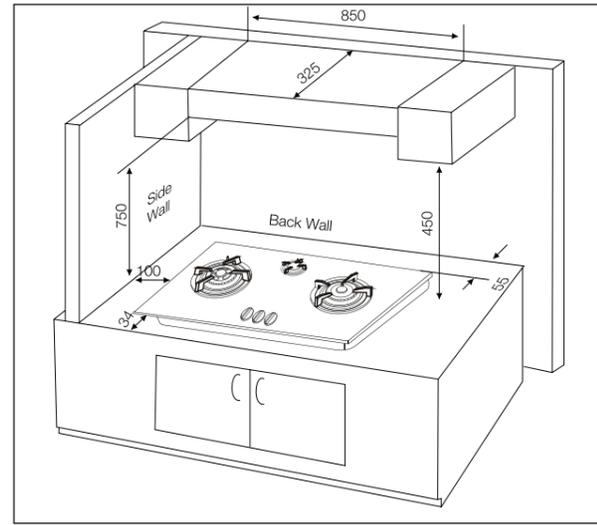
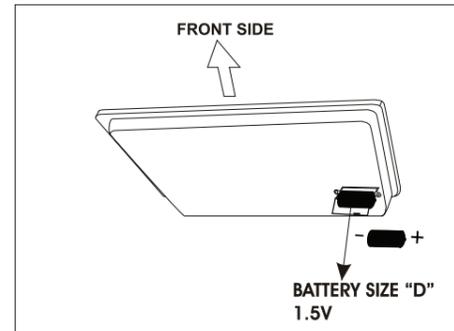


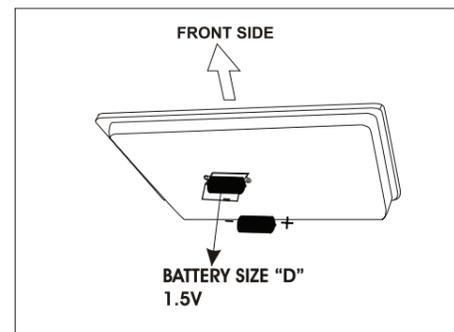
Fig. 6 (in mm)

If clearance between side/black walls and periphery of the burner is less than 200mm, the walls must be protected with a non-combustible material. The protection must extend a minimum distance of 450mm above the burner. Horizontal surfaces less than 750mm vertically above the cooktop must also be protected.

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



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



BATTERY COMPARTMENT

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

Warning: Please take out the battery if no use for a long time.

7 hướng dẫn lắp đặt

Quy trình lắp đặt

- Trước khi lắp đặt thiết bị, kiểm tra chắc chắn rằng vị trí lắp đặt có đủ độ hở cần thiết với các vật liệu dễ cháy và kiểm tra xem có cần bảo vệ các bề mặt ở gần theo yêu cầu của quy định hay không. Đảm bảo rằng nguồn cấp gas được nối tới vị trí lắp đặt.
- Cắt lỗ hở trên mặt đá theo kích thước thể hiện trong Hình 7.
- Lấy bếp ra khỏi thùng các tông.
- Lắp bếp vào rãnh bếp (Hình 7)
- Nối nguồn cấp gas với lỗ dẫn gas vào của bếp. Bật gas và kiểm tra rò rỉ bằng cách sử dụng dung dịch xà phòng và chải xung quanh tất cả các khớp nối và mối nối.
- Kiểm tra thiết bị nhấn nút điều khiển và vận hết cỡ để kích hoạt đầu đánh lửa điện. Đầu đốt sẽ đánh lửa. Điều chỉnh núm điều khiển tới thiết đặt mong muốn. Khi bắt đầu sử dụng, quý vị có thể phải lặp lại chức năng đánh lửa này vài lần (để cho không khí bị đẩy ra hết khỏi hệ thống cấp gas). Không cần điều chỉnh gì. Nếu xảy ra bất kỳ vấn đề gì, tham khảo hướng dẫn bảo trì trong bảng tra lỗi.
- Đảm bảo rằng sách hướng dẫn sử dụng được để lại cho người dùng. Nếu bất kỳ quy trình nào ở trên không mang lại kết quả mong muốn, cần tham khảo ý kiến bộ phận bảo trì của đại lý để được hỗ trợ chuyên môn thêm.

Nối gas

Phải thực hiện nối xy lanh hoặc mạng theo các tiêu chuẩn liên quan của địa phương.

Nối linh hoạt

Phải nhìn thấy toàn bộ chiều dài của ống dẫn cấp khí (tối đa một mét) và phải siết chặt ống bằng kẹp ống loại X (Hình 8). Phải lắp gioăng bịt kín.

Quy trình thử bằng xà phòng

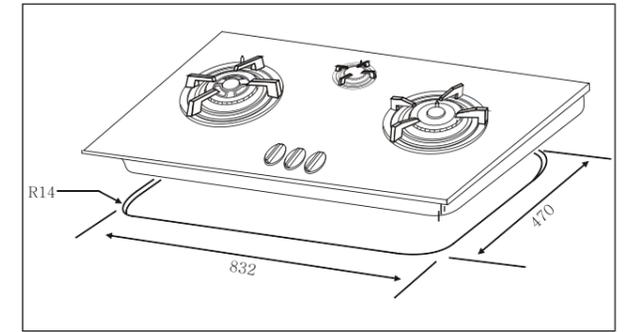
- Tắt núm điều khiển đầu đốt và mở van cấp gas.
- Bôi dung dịch xà phòng vào từng mối nối (Hình 8)
- Nếu có bong bóng xuất hiện tức là bị rò và phải siết chặt lại.
- Lặp lại quy trình thử bằng xà phòng.



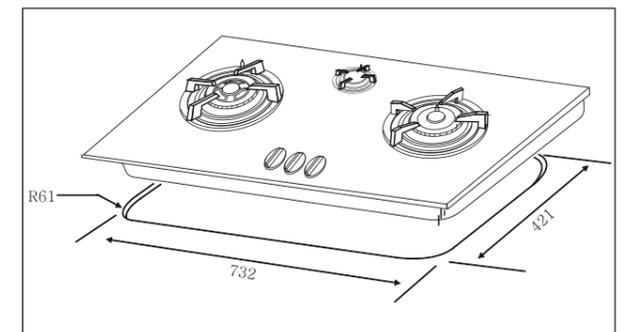
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

Sau khi thực hiện nối Lắp Đặt gas xong, phải kiểm tra rò gas tại mối nối. (Thử Bằng Xà Phòng.)

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



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



Hình 7 (bằng mm)

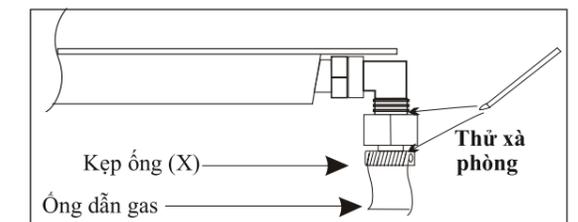
Kích thước rãnh bếp nhìn từ phía trước bếp tức là bảng điều khiển ở mặt trước.

Nếu khoảng cách giữa tường bên/sau và ngoại biên của đầu đốt dưới 200mm, phải bảo vệ tường bằng vật liệu không cháy. Phải bảo vệ bằng cách duy trì khoảng cách tối thiểu phía trên đầu đốt là 450mm. Các bề mặt nằm ngang cách sàn lò theo chiều dọc 750mm cũng phải được bảo vệ.



CẢNH BÁO:

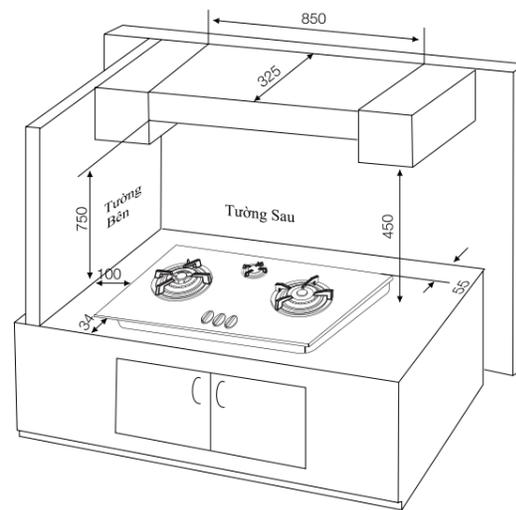
Kiểm tra bằng dữ liệu để đảm bảo rằng thiết bị phù hợp với nguồn cấp gas có sẵn.



Hình 8

Hướng Dẫn Lắp Đặt

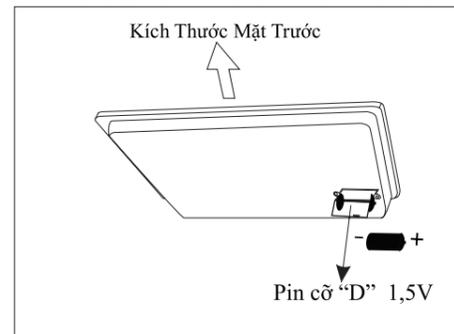
- Yêu cầu nhân viên lắp đặt chỉ cho quý vị vị trí đặt van khóa gas và cách khóa van trong trường hợp khẩn cấp.
- Đảm bảo rằng mọi vật liệu đóng gói đều được gỡ bỏ khỏi bếp trước khi vận hành để phòng sự có mặt của các vật liệu này gây ra hư hỏng do lửa hoặc khói.
- Tuân thủ mọi hướng dẫn về độ hở tối thiểu của bất kỳ bề mặt dễ cháy nào. Các hướng dẫn này cần tuân theo thông tin trên biên thông số và luật quốc gia về hỏa hoạn.
- Nếu bếp được lắp đặt gần cửa sổ cần thực hiện các biện pháp phòng ngừa thích hợp để ngăn rèm che bay lên phía trên đầu đốt gây ra NGUY CƠ HỎA HOẠN.
- Khi chọn vị trí đặt bếp cần cân nhắc khả năng sẵn có và vị trí của đường cấp gas và điện
- Bất kỳ lỗ hở nào xung quanh công tắc lấy gas và điện đều phải được đóng kín khi Lắp Đặt.
- Không lắp đặt một bếp khác cạnh thiết bị này
- Phải kiểm tra phía bên dưới bếp để đảm bảo rằng không có chỗ nào lỗi ra có thể chạm vào bếp. Đảm bảo rằng phần mặt cắt của quầy bếp được đỡ chắc chắn và có thể chịu được trọng lượng của bếp.
- Kiểm tra chắc chắn rằng tủ được đặt cân bằng hai bên và từ trước ra sau ở vị trí lắp đặt.
- Có thể cải thiện thông khí tủ bằng cách cung cấp các lỗ khí cho tủ. Cần chú ý để đảm bảo rằng các lỗ thoát khí không bị tắc.
- Khi lắp máy hút mùi bên trên bếp tham khảo cách lắp đặt của nhà sản xuất máy hút mùi liên quan đến sản phẩm. Tuy nhiên theo quy tắc chung, cần duy trì khoảng cách thông thoáng theo chiều dọc tối thiểu 750mm (30") giữa bếp đun và phía dưới của bất kỳ tủ chén bát, thiết bị treo tường hay lỗ thông khí nào. (Hình 6)
- Chiều sâu của bất kỳ tủ nào được lắp đặt phía trên bếp đun không được lớn hơn 325mm (13"). (Hình 6)
- Cạnh của bếp phải có khoảng cách tối thiểu với tường phía sau là 55mm. (Hình 6)



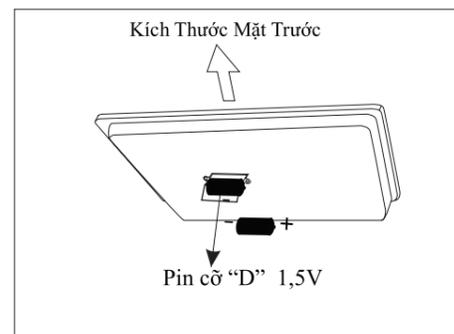
Hình 6 (tính bằng mm)

Nếu độ hở giữa tường bên/sau và ngoại biên của đầu đốt dưới 200mm, phải bảo vệ tường bằng vật liệu không cháy. Phải bảo vệ bằng cách duy trì khoảng cách tối thiểu phía trên đầu đốt là 450mm. Các bề mặt nằm ngang cách bếp theo chiều dọc 750mm cũng phải được bảo vệ.

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



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



NGĂN ĐỰNG PIN

1. Khi hết pin hay tia lửa bị yếu cần thay pin mới
2. Ngăn đựng pin nằm ở vị trí như trong sơ đồ Vui lòng đặt pin đúng cực như minh họa.

Cảnh báo: Vui lòng tháo pin ra nếu không sử dụng trong thời gian dài.

7 installation instructions

Installation procedure

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

Gas connection

Cylinder or network connection must be carried out according to the relevant local standards.

Flexible connection

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

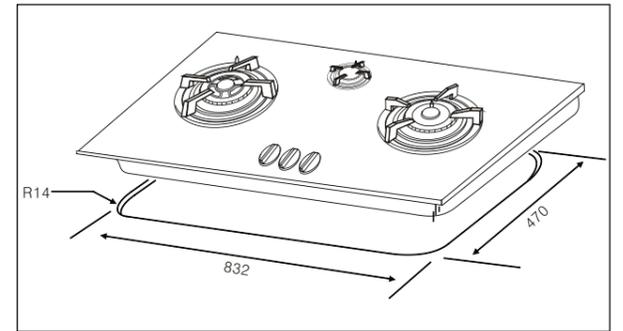
Soap test procedure

- Turn the burner controls off and turn on the gas supply.
- Apply soapy solution to each joint. (Figure 8)
- Formation of bubbles indicates leakage and must be tightened.
- Repeat soap test.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION:-
Upon completion of gas installation connections, it is compulsory to check for gas leakage at the joint. (Soap Test)

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



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

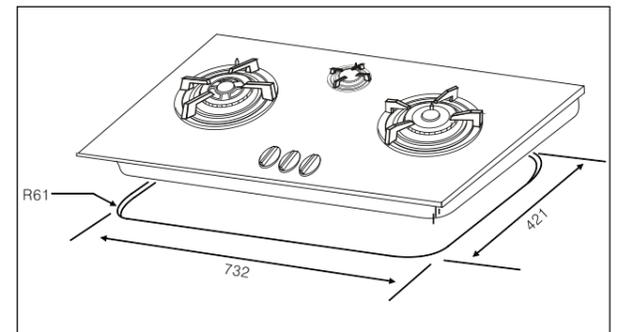


Fig. 7 (in mm)

Bench cut-out size viewed from front of bench, i.e. control panel at front.

If clearance between side/black walls and periphery of the burner is less than 200mm, the walls must be protected with a non-combustible material. The protection must extend a minimum distance of 450mm above the burner. Horizontal surfaces less than 750mm vertically above the hob must also be protected.



WARNING:-
Check the data plate to ensure that the appliance is suitable for the available gas supply.

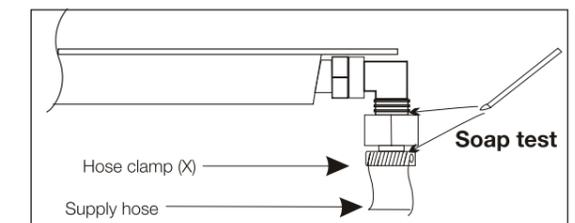


Fig 8



Conversion to city gas

Injectors replacement

- Remove the pan support.
- Remove the burner caps and crown.
- With a socket spanner 7 , unscrew and remove the injectors (Fig 10), and replace them with the ones required for the type of gas in use.
- **When changing from LPG to City Gas, fit the City Gas injector marked 350 for outer and 145 inner of wok burner. While, fit the injector marked 190 for semi rapid burner.**
- Reassemble the parts, with the same procedure in reverse.
- Replace the rating label (placed near the gas supply). You can find this label in the package of the injectors supplied with the appliance.

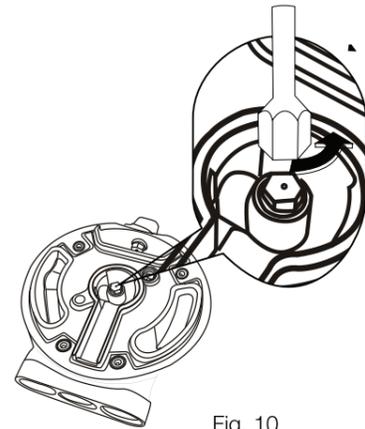


Fig. 10

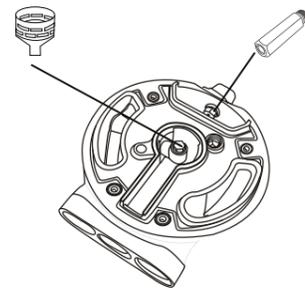


Fig. 11

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners, proceed as follow:

- Unscrew the screws at the tray areas.
- Remove the knobs and the glass top.
- Light the burners.
- Turn valve to minimum position.
- With a screwdriver, adjust the by-pass screw next to valve shaft (Fig 12, letter a)
- When converting from LPG to City Gas, unscrew the by-pass screw about one turn anti-clockwise. If changing from City Gas to LPG, completely tighten the screw clockwise.
- Finally check that the flame does not go out when quickly turning the knob from the maximum position to the minimum position.

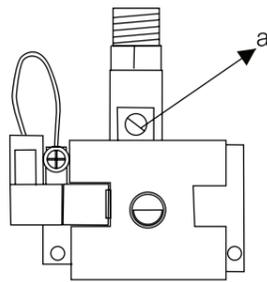
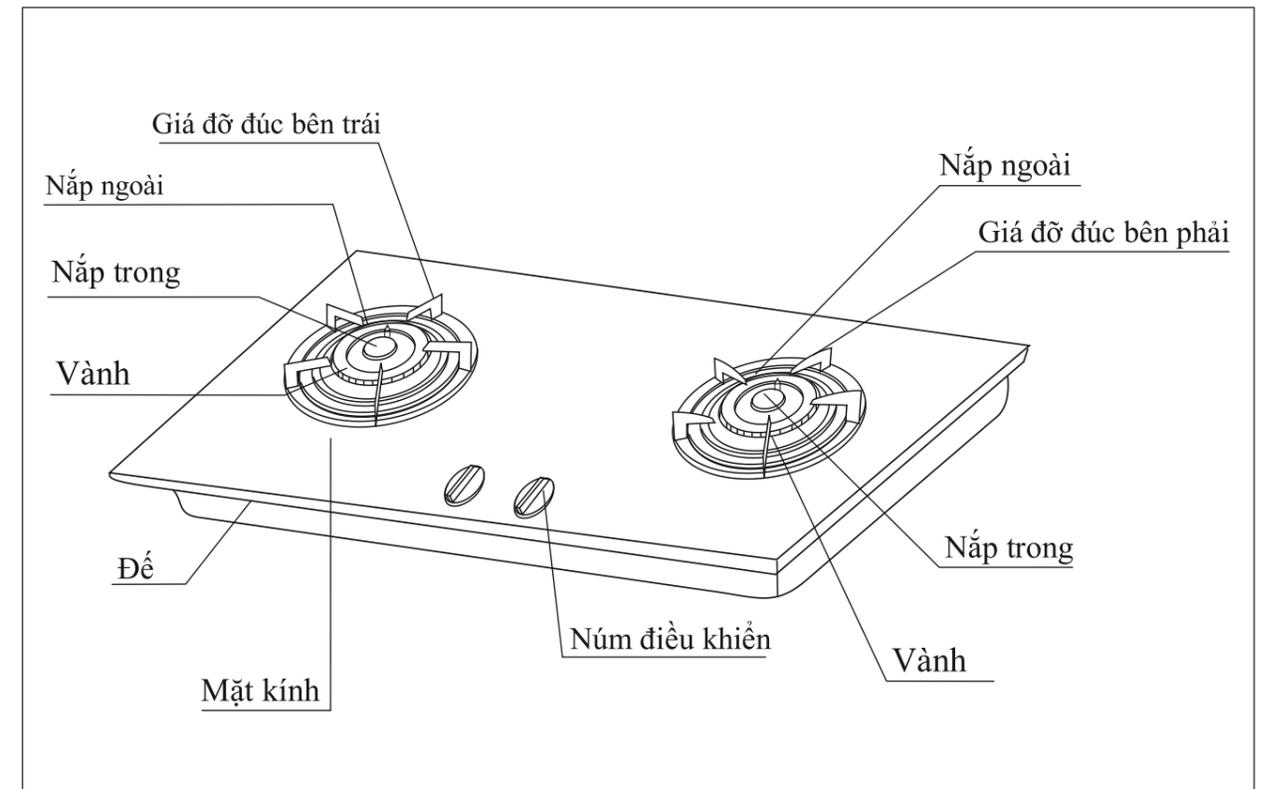


Fig. 12

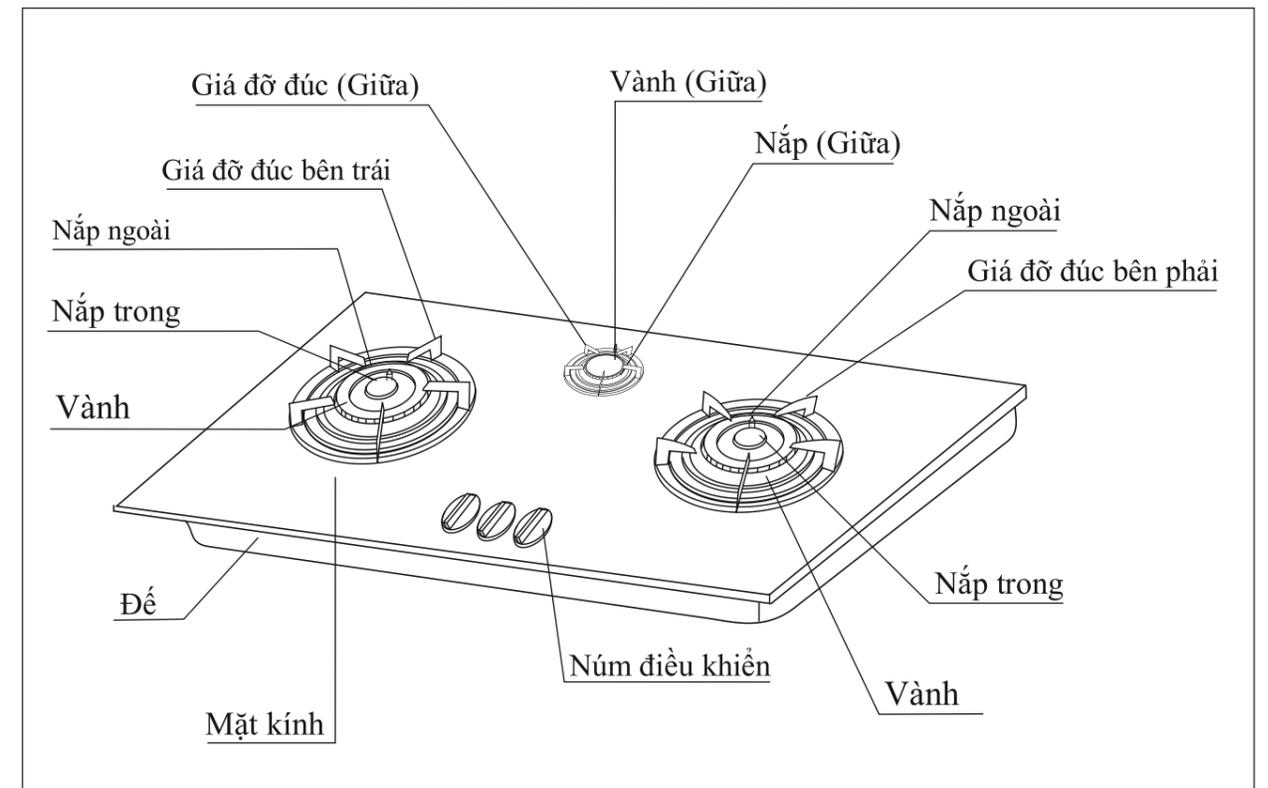
This procedure can be carried out even though the hob has been positioned on the counter top.

5 nhận dạng các bộ phận

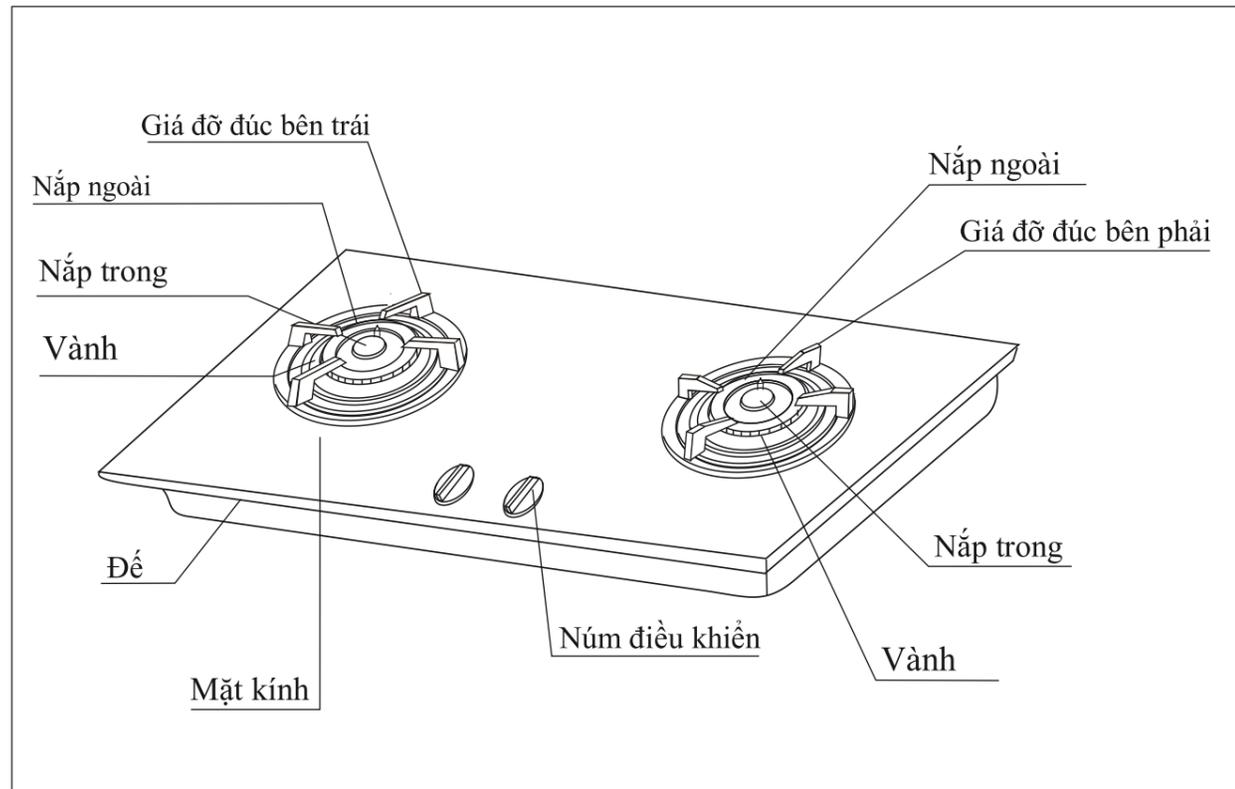
EGT9627EG / EGT7627EG/EGT9627EGP /
EGT7627EGP/EGT7627EKT/EGG7627EK



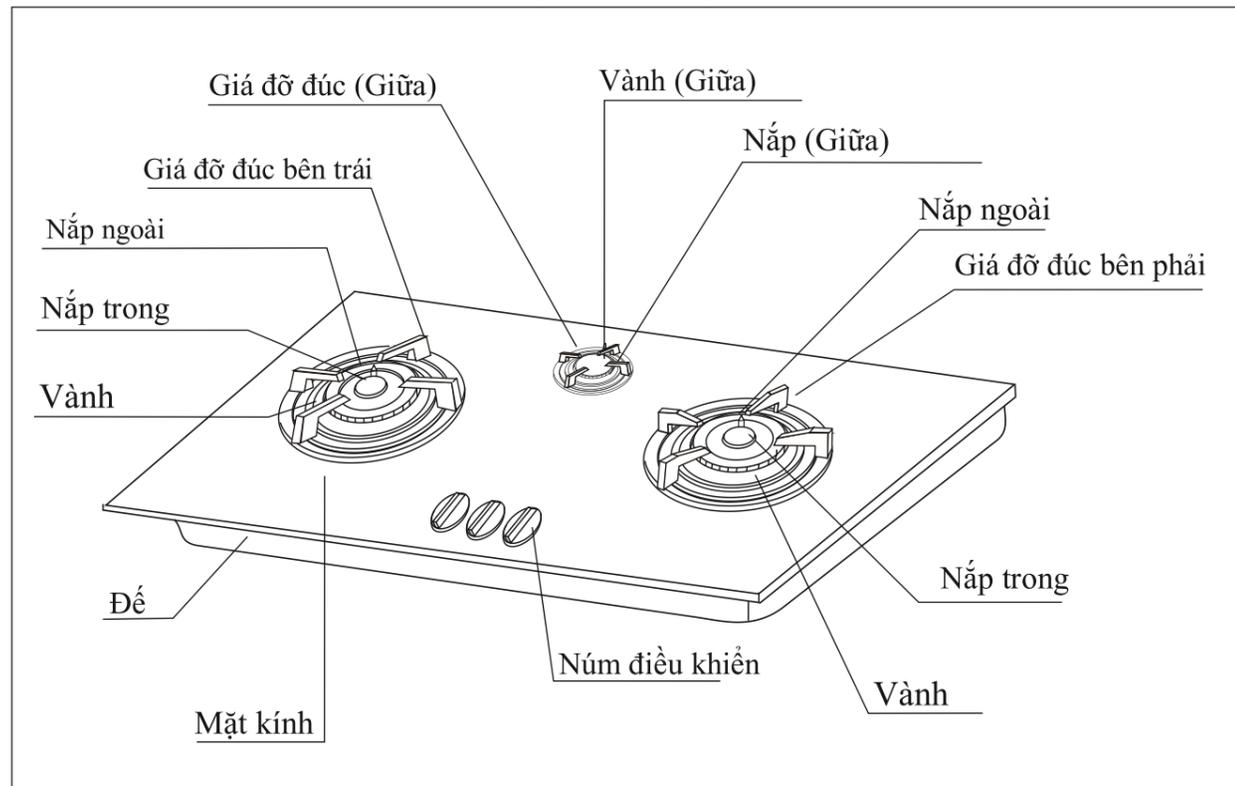
EGT9637EG / EGT7637EG/EGG7637EK
EGT9637EGP / EGT7637EGP/EGG9637EK



EGT9627EG / EGT7627EG/EGT9627EGP /
EGT7627EGP/EGT7627EKT/EGG7627EK



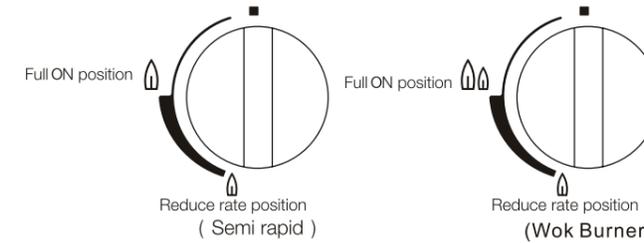
EGT9637CK/ EGT7637CK
EGT9637CKP/ EGT7637CKP/EGT7637CKT



9 operation

Ignition burners

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



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

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

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

Using the hob correctly

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

Burner	Minimum Diameter	Maximum Diameter
Wok Burner	160mm	240mm
Semi-rapid	100mm	200mm

Table 1

Choice of burner

- A semi-rapid burner is for special low heat, simmering and slow cooking.
- A wok burner is for very fast heating using a wok or large pan.



NOTE:-
Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one.

Always use pots which properly fit what you have to cook.

Particularly make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow.

The pans should not be too large for a faster cooking.

You should use pans with the right diameter to fit the burner, in order to make the most out of it, thus reducing gas consumption as in Fig 12.

It is also advisable to cover any boiling casserole and as soon as the liquid starts to boil, lower the flame enough to keep the boiling point.

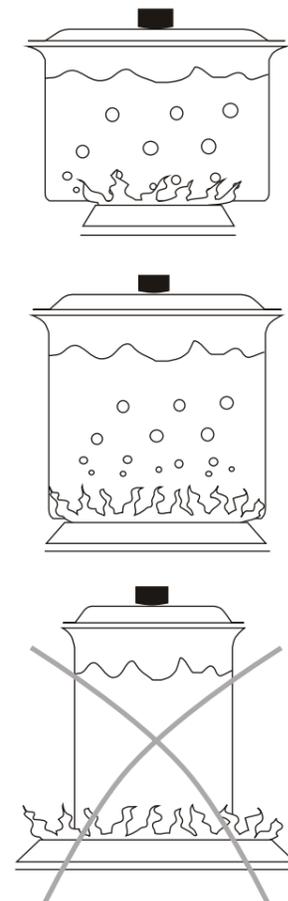


Fig. 12

Glass top

- Persistent stains may require vigorous rubbing with nylon scourer or creamed powder cleansers. Household enamel cleaners are available, follow the manufacturer instructions in their use. Harsh abrasive cleaners, powder cleaners, steel wool or wax polishes should not be used.
- Do not use the glass top as a work table.

Burner caps & crowns

- These can all be lifted off and removed for separate cleaning.
- Ensure burner caps and crowns are thoroughly dried after cleaning or spillage.
- When cleaning the burner crowns, ensure that all the flame ports and other holes are free of any blockage.

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



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

What to do if

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



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

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

Do not store articles within 50mm of the base.

Do not touch spark ignitor while lighting the burner.

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

3 hướng dẫn an toàn

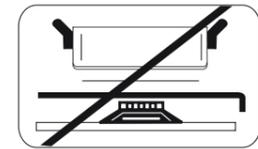
Hướng dẫn an toàn

- Không sử dụng loại gas khác với loại được quy định theo nhãn đính kèm.
- Không đặt bất cứ thứ gì, ví dụ như vỉ nướng, tấm amiăng chịu nhiệt ở giữa chảo và giá đỡ chảo vì có thể làm hư hỏng nặng thiết bị.(Hình 1)
- Không tháo giá đỡ chảo và rào quanh đầu đốt bằng kệ đỡ chảo không do Electrolux cung cấp vì điều này sẽ làm ngọn lửa tập trung và làm lửa bùng ra tấm bề mặt.(Hình 2)
- Không sử dụng nồi to hay vật nặng có thể làm cong giá đỡ chảo hay làm lửa bùng ra tấm bề mặt.(Hình 3)
- Đặt chảo ở vị trí trung tâm phía trên đầu đốt sao cho chảo nằm chắc chắn và không làm thiết bị trở nên quá nóng.(Hình 4)
- Chỉ sử dụng giá đỡ chảo được nhà sản xuất thiết bị cung cấp hay khuyến nghị.(Hình 5)
- Giá đỡ chảo dùng cho chảo và các loại kiềng ba chân dùng cho nồi đáy bằng.
- Thiết bị này chỉ được dùng để nấu ăn. Không được hong khô khăn tắm, quần áo, v.v... phía trên thiết bị. Làm vậy sẽ có nguy cơ hỏa hoạn.
- Nếu phát hiện rò rỉ gas, đóng van an toàn, mở tất cả cửa sổ và gọi đại lý phân phối của quý vị tới. Không bật hoặc tắt công tắc điện, đốt diêm, hút thuốc hoặc sử dụng bật lửa.
- Sử dụng thiết bị trong phòng thoáng khí.
- Không sử dụng ống dẫn gas bằng vinyl. Ống loại này dễ bị làm mềm bởi nhiệt. Chỉ sử dụng ống dẫn bằng cao su.
- Đảm bảo đã tắt nút đánh lửa và bộ điều tiết xy lanh sau khi sử dụng.
- Tránh chạm vào đầu đốt, giá đỡ chảo, v.v..., ngay sau khi sử dụng. Nếu không quý vị sẽ bị thương.
- Đảm bảo rằng ống dẫn cao su không chạm vào bất kỳ phần nào của thiết bị hoặc nằm bên dưới thiết bị.
- Nối ống dẫn cao su vào lỗ dẫn gas vào và siết chặt ống dẫn bằng kẹp ống.
- Chân của giá đỡ chảo gần ngọn lửa nhất sẽ bị phai màu sau một thời gian sử dụng. Hiện tượng này là bình thường.

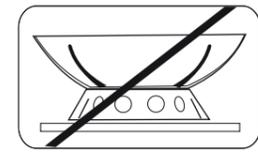


Cảnh báo:-

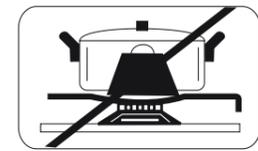
- Trong trường hợp ngọn lửa của đầu đốt tắt đột ngột, tắt nút điều khiển đầu đốt và không cố gắng đánh lửa trở lại trong ít nhất 1 phút.
- Đối với đầu đốt được lắp thiết bị giám sát ngọn lửa, nếu sau 15 giây từ khi đánh lửa đầu đốt không bắt lửa, dừng vận hành thiết bị, mở cửa buồng đốt ra và đợi ít nhất 1 phút trước khi cố gắng tiếp tục đánh lửa cho đầu đốt.
- Nếu các lỗ của vòi phun lửa bị tắc, dùng dây mảnh hoặc kim để xâu và làm sạch các lỗ của vòi phun lửa.



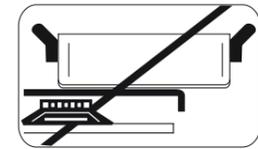
Hình 1



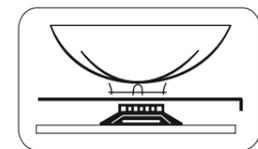
Hình 2



Hình 3



Hình 4



Hình 5

Hướng dẫn an toàn 3

Nhận dạng các bộ phận 4

Hướng dẫn lắp đặt 6

Quy trình lắp đặt 6

Nồi gas 7

Đổi sang hệ thống gas thành phố 8

Vận hành 9

Đầu đánh lửa 9

Sử dụng bếp đúng cách 9

Bảo trì và bảo dưỡng 10

Mặt kính 10

Đầu đốt – nắp đậy & vành 10

Cách xử lý các trường hợp 10

Thông số kỹ thuật 11

Điều kiện bảo hành 11

Cảm ơn quý vị đã lựa chọn và sử dụng thiết bị gia dụng Electrolux.

Tập đoàn Electrolux Thụy Điển là một trong những công ty thiết bị gia dụng lớn nhất thế giới. Với hơn 65 triệu sản phẩm Electrolux đang được sử dụng bởi hàng triệu gia đình trên toàn thế giới mỗi năm, công ty cũng là nhà sản xuất thiết bị nhà bếp lớn nhất thế giới. Tập đoàn đã bán hơn 55 triệu sản phẩm nhà bếp, tương đương với chiều cao của 5 ngọn núi Everest chồng lên nhau. Bên cạnh đó, hơn 2/3 khách sạn hạng sao trên thế giới sử dụng thiết bị nhà bếp chuyên nghiệp của Electrolux,

Rõ ràng là thành quả tuyệt vời của Electrolux trong hơn 80 năm qua đã được 450 triệu gia đình trên toàn thế giới ghi nhận rộng rãi. Giờ đây, chúng tôi rất vui khi sản xuất ra các sản phẩm tốt nhất từ thương hiệu nổi tiếng này để cung cấp cho người tiêu dùng tại Đông Nam Á. Đối với chúng tôi, Electrolux không chỉ là một trong những nhãn hiệu uy tín nhất về cung cấp thiết bị gia dụng, mà còn là nhãn hiệu cam kết mang lối sống mới tới cho mọi gia đình thông qua các công nghệ hiện đại và thiết kế hoàn hảo của mình. Electrolux không chỉ thêm vẻ sang trọng cho căn bếp của quý vị, mà còn giúp cho việc nấu ăn trở nên dễ dàng hơn, thú vị hơn và trở thành điều dễ chia sẻ. Hãy tận hưởng việc nấu ăn đầy niềm vui cùng với thiết bị nhà bếp của Electrolux!

Một lần nữa, chúng tôi muốn gửi lời cảm ơn sâu sắc nhất của mình tới quý vị vì sự tin tưởng lựa chọn sản phẩm Electrolux của quý vị!

Trước khi lắp đặt hay sử dụng thiết bị này, xin đọc kỹ sách hướng dẫn này và đặc biệt chú ý đến các cảnh báo an toàn trong các trang sau

Nếu quý vị có thêm thắc mắc về thiết bị này, vui lòng liên lạc với bộ phận Chăm Sóc Khách Hàng của chúng tôi để được tư vấn. Xin cất sách hướng dẫn này để tham khảo trong tương lai và chuyển cho bất kỳ người nào sở hữu thiết bị này trong tương lai.

Technical specifications

	L.P.Gas	City Gas
Wok Burner	5.0 kW	5.0 kW
Semi-rapid Reduce Rate	1.8 kW 1.0 kW	2.0 kW 1.0 kW
Setting	30 mbar	10 mbar
Gas Connection	0.5 inch straight thread (14 threads per inch)	0.5 inch straight thread (14 threads per inch)
Battery	1.5V D.C	1.5V D.C

If you need any technical help or would like more information about our products, please do not hesitate to contact our Customer Care Center, listed below:

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 : customercaethai@electrolux.com

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

Indonesia
 Tel : (+62 21) 522 7180
 PT. Electrolux Indonesia
 Gedung Plaza Kuningan
 Menara Utara 2nd Floor,
 Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
 kav 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

Philippines
 Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273
 Customer 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

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

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) 6356 5489
 Email : customer-care.sin@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

www.electrolux.com

The Thoughtful Design Innovator.

Do you remember the last time you opened a gift that made you say, "Oh! How did you know? That's exactly what I wanted!" That's the kind of feeling that we at Electrolux seek to evoke in everyone who chooses or uses one of our products. We devote time, knowledge, and a great deal of thought to anticipating and creating the kind of appliances that our customers really need and want.

This kind of thoughtful care means innovating with insight. Not design for design's sake, but design for the user's sake. For us, thoughtful design means making appliances easier to use and tasks more enjoyable to perform, freeing our customers to experience the ultimate 21st century luxury: ease of mind. Our aim is to make this ease of mind more available to more people in more parts of their everyday lives, all over the world.

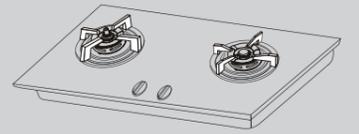
The "Thinking of you" promise from Electrolux goes beyond meeting the needs of today's consumers. It also means we're committed to making appliances safe for the environment—now and for future generations.

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at
www.electrolux.com



Luôn nghĩ về bạn
Electrolux



.....
VN BẾP

.....
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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



The Electrolux Group.