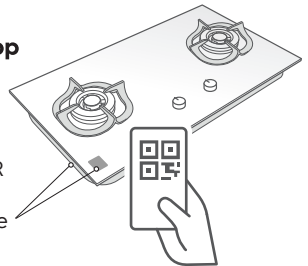


## Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

Stay updated on better living services,  
safety notices and shop for accessories.

1. **Open the camera app on your smartphone and point at the QR code to scan.**

Product Registration QR code is located on the top surface or underside of your appliance.



2. **Tap the notification or link to open the registration form.**
3. **Complete your details and enjoy peace of mind.**



**Electrolux**

<b>Safety instructions .....</b>	<b>1</b>
<b>Parts description .....</b>	<b>3</b>
<b>Installation instructions .....</b>	<b>4</b>
<b>Operation.....</b>	<b>7</b>
<b>Maintenance and care .....</b>	<b>8</b>
<b>Technical specifications .....</b>	<b>10</b>
<b>What to do if.....</b>	<b>10</b>
<b>Warranty conditions .....</b>	<b>11</b>

Dear customer,

Thank you for purchasing an Electrolux cooktop.

You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

## 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 is to be used for cooking only. It shall not be used for other purposes, for example room heating. 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.
- 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 discoloration after use. Such phenomenon is normal.



## WARNING

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

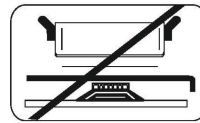


Fig. 1

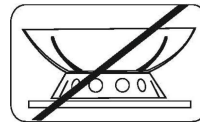


Fig. 2



Fig. 3

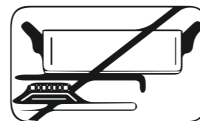


Fig. 4

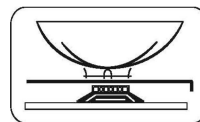


Fig. 5

**CAUTION:**

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

**The Class of the appliance: Class 3**

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance.

If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.

Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Avoid using of cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

The use of inappropriate hob guards can cause accidents.

Hob guards cannot be used.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.

Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

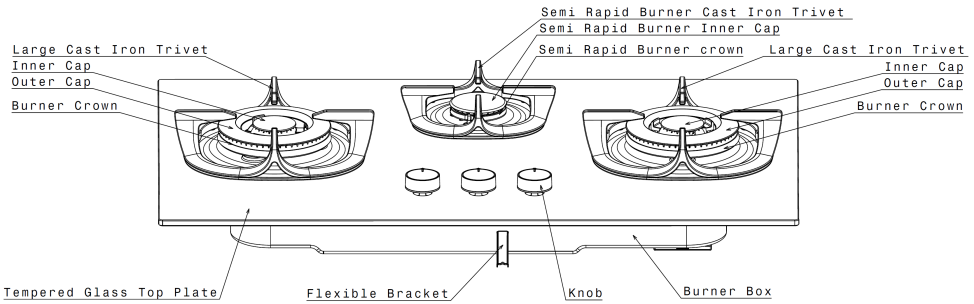
Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

**CAUTION:**

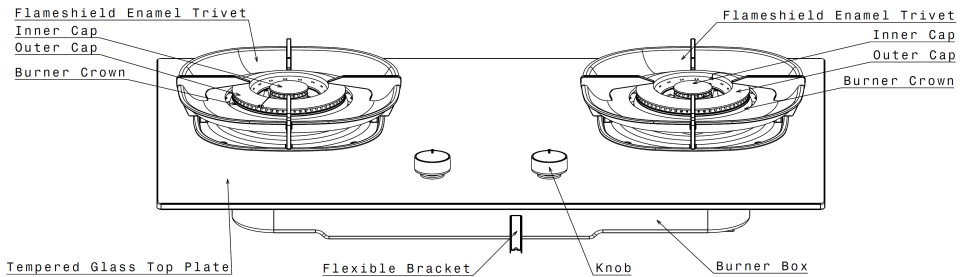
In case of hotplate glass breakage:

- Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface,
- Do not use the appliance.

## Parts description



**EHG8321BC**



**EHG8236BF**

### Flameshield Trivet

The Flameshield Trivet reduces heat -loss to deliver more intense heat to the cooking process, for effortlessly perfecting dishes from soups to sauces to stir-fries. the curved trivet profile works like cradling a candle, cupping the flame and channeling the energy directly onto the bottom of the pan. By directly heat more efficiently, our FlameShield Trivet cook tops cook faster and consumer less energy than previous models, helping you to achieve quick, tasty meals, whilst also lowering your energy bills over time.

## 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 a 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 of 55mm from the rear wall. (Fig 6)

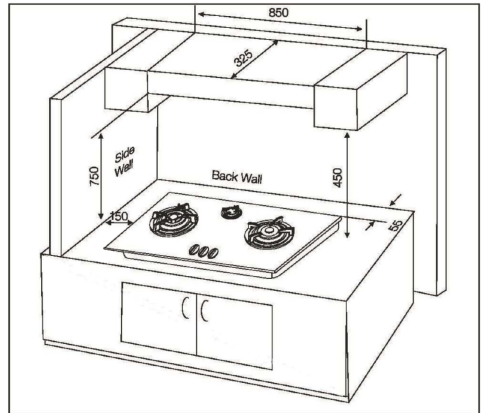


Fig. 6 (in mm)

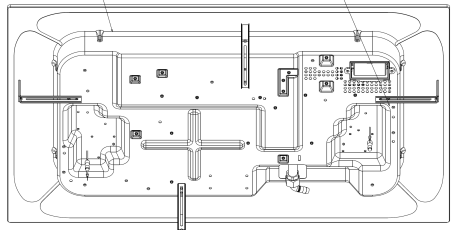
If clearance between side/back walls and periphery of the burner is less than 200mm, the walls must be protected with a non-combustible material. The protection must extend a minimum distance of 450mm above the burner. Horizontal surfaces less than 750mm vertically above the cooktop must also be protected.

### BATTERY COMPARTMENT

- When the battery is exhausted; or the spark become weak, new battery should be replaced.
- The battery compartment is located as shown in the diagram. Please place the battery in the correct polarity, as indicated.

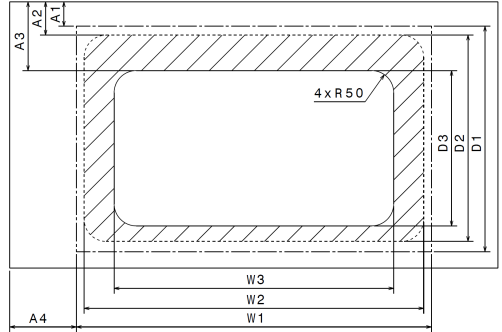
**Warning:** Please take out the battery if not use for a long time.

Front Side Battery Size "D" 1.5V



### 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 by the cardboard - template given in the hob packing or to the dimensions shown in Fig 7-1 .
- Remove the hob from the carton .
- Install the hob in the cut-out .
- 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 occurs, refer to the servicing instructions or the troubleshooting 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.



Cut-out dimensions	
Glass width W1	800mm
Glass depth D1	508mm
Max. cut-out width W2	765mm
Max. cut-out depth D2	465mm
Min. cut-out width W3	630mm
Min. cut-out depth D3	350mm
Min. distance between glass and back wall A1	55mm
Min. distance between Max. cut-out and back wall A2	75mm
Min. distance between Min. cut-out and back wall A3	155mm
Min. distance between glass and side wall A4	150mm

Fig.7-1

### Flexi installation cut-out

- The smaller burner (lower) box of this cooktop combined with the extended glass overhang, and flexible bracket makes installation into existing counter cut-outs easy without additional modification.
- For replacement purchase, ensure cutout size fall within the given dimension for the desired hob in Fig.7-1 and table.
- Gas hobs should be secured properly with the flexible brackets provided to prevent it from moving in Fig 7-2.

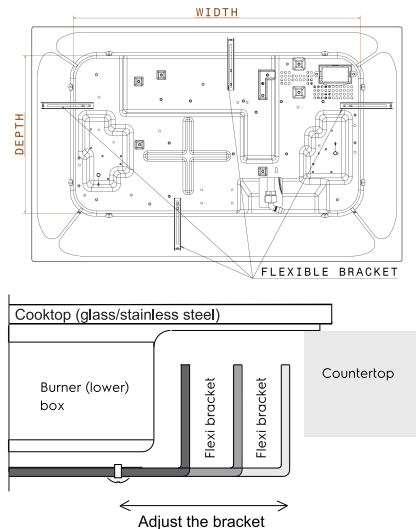


Fig.7-2

## Gas connection

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



### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

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



### Soap test procedure

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

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

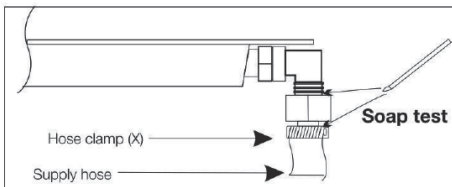
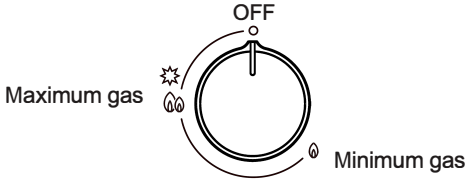


Fig 8

## 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 turn off the gas, rotate the knob anticlockwise until you feel the distinct click on the knob and the indicator on the knob is pointing to "o".**

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

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

### Using the hob correctly

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

Burner	Minimum Diameter	Maximum Diameter
Wok burner	120mm	280mm
Semi-rapid	120mm	260mm

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**

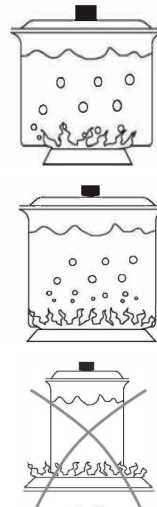


Fig. 12

## Maintenance and care

### Glass top

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

### Burner caps & crowns

- These can all be lifted off and removed for separate cleaning.
- Ensure burner caps and crowns are thoroughly dried after cleaning or spillage.
- When cleaning the burner, ensure that all the flame ports, injector hole and other holes are free of any blockage. (Fig. 13&14)

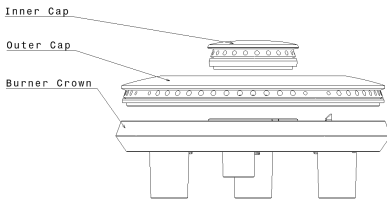


Fig. 13

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 face risk with flame ignition problem.

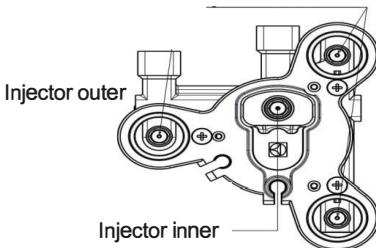


Fig. 14

### NOTE:

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



### WARNING

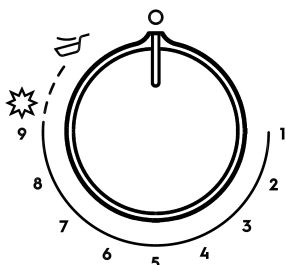
Do not spray aerosols in the vicinity of this hob while in operation. Some propellant gases can break down when heated and produce corrosive vapours which will attack some materials.

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.






### StepFlame

StepFlame delivers precise control on three rings of flame with stepped settings that click into place as you change the heat intensity. The pre-defined settings guarantee the same flame and heat level every single time, giving you both control and flexibility. This is perfect for a variety of techniques and dishes from delicately melting chocolate, to gently simmering sauces or stir-frying rice at high temperatures.

StepFlame	Cooking Method	Suggested Recipe
1	Melt	For melting Chocolate. <u>Method:</u> Directly melt 20 grams of chocolate for 30 seconds in a pot.
2	Simmer/ Keep Warm	For simmering or keeping food warm.
3	Stew	For stewing soup.
4	Poach (egg)	For poaching egg. <u>Method:</u> Swirl the water to create a tornado. Slide in the egg once the water is hot enough and poach for 3 minutes.
5	Pan fry	For pan frying
6	Stir fry	For low heat Stir Frying
7	Stir fry and Deep Fry	For high heat Stir Frying and Deep Fry
8	Sear	For searing meat and fish with skin down.
9	Boil	For fast boiling.
	Pancake mode	For cooking pancakes and crepes with even heat distribution on large surface. <u>Method:</u> Mix 1 egg, 1 cup milk, 1 ¼ cup all-purpose flour, ¼ teaspoon baking powder. Cook for 2 minutes or until lightly brown. Then flip to cook the other side.

## Technical specifications

Burner Photo	Burner Description	Gas Type	Heat Input	Gas Pressure	Model Name	Injector size(mm)
	Triple ring burner	LPG	5.2kW (378.4 g/h)	30mbar	<b>EHG8236BF</b>	0.62*3+0.46
	Double ring burner	LPG	5.0kW (363.85 g/h)	30mbar	<b>EHG8321BC</b>	0.6*3+0.46
	Semi rapid burner	LPG	1.65kW (120.1 g/h)	30mbar	<b>EHG8321BC</b>	0.65
Reduce Rate				1.0kW (72.8 g/h)		
Gas connection			0.5 Inch straight thread (14 threads per inch)			
Battery				1.5V D.C		

## What to do if

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

## Standard warranty conditions

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

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

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

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

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

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

It is encouraged to change regulator every 5years and the hose every 2years.

**The manufacturer waives all liability for failure to observe the instructions for the appropriate installation, maintenance and use of the appliance.**

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

### Indonesia

Hotline service: 08041119999

PT. Electrolux Indonesia

Electrolux Building

Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,

Gambir Jakarta Pusat 10160

Email:customer-care@electrolux.co.id

SMS & WA : 0812.8088.8863

### Malaysia

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

Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.

Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , PJ33, No.3 Jalan Professor Khoo Kay Kim, Seksyen 13

46200 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

Office Tel : (+60 3) 7843 5999

Office Fax : (+60 3) 7955 5511

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

Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

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

Email : malaysia.customer-care@electrolux.com

### Philippines

Consumer Care Center Toll Free :

1-800-10-845-CARE 2273

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

Electrolux Philippines, Inc.

10th Floor, W5th Avenue Building

5th Avenue Corner 32nd Street

Bonifacio Global City,

Taguig Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4756

Website : www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

### Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

351 Braddell Road, #01-04

Singapore 579713.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

### Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000

Electrolux Thailand Co., Ltd.

Electrolux Building 14th Floor

1910 New Phetchaburi Road,

Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310

Office Tel : (+66 2) 7259100

Office Fax : (+66 2) 7259299

Email : customer-care-thai@electrolux.com

### Vietnam

Consumer Care Center Toll Free :

1800-58-88-99

Tel : (+84 8) 3910 5465

Electrolux Vietnam Co., Ltd

Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower,

10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward, HCM city,

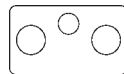
Vietnam

Office Tel : (+84 8) 3910 5465

Office Fax : (+84 8) 3910 5470

Email : vncare@electrolux.com



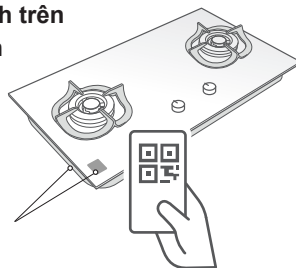


**Hãy an tâm sử dụng.  
Đăng ký thiết bị của bạn ngay hôm nay.**

Luôn cập nhật về các dịch vụ nâng cao chất lượng cuộc sống, thông báo an toàn và mua sắm phụ kiện.

- 1. Mở ứng dụng máy ảnh trên điện thoại thông minh của bạn và hướng vào mã QR để quét.**

Mã QR đăng ký sản phẩm nằm ở mặt trên hoặc mặt dưới của thiết bị.



- 2. Nhấn vào thông báo hoặc liên kết để mở biểu mẫu đăng ký.**
- 3. Điền đầy đủ thông tin của bạn và an tâm sử dụng sản phẩm.**



<b>Những chỉ dẫn an toàn .....</b>	<b>1</b>
<b>Mô tả bộ phận .....</b>	<b>3</b>
<b>Hướng dẫn lắp đặt .....</b>	<b>4</b>
<b>Vận hành .....</b>	<b>7</b>
<b>Bảo trì và vệ sinh.....</b>	<b>8</b>
<b>Thông số kỹ thuật.....</b>	<b>10</b>
<b>Khắc phục sự cố .....</b>	<b>10</b>
<b>Điều kiện bảo hành.....</b>	<b>11</b>

Kính gửi Quý khách,

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sản phẩm bếp của Electrolux.

Quý khách đã chọn một sản phẩm kết tinh từ hàng chục năm kinh nghiệm chuyên môn và đổi mới. Sản phẩm thông minh và tinh tế này được thiết kế dành riêng cho bạn. Vì vậy, mỗi khi sử dụng, bạn có thể yên tâm rằng mình sẽ luôn nhận được kết quả tuyệt vời”.

Chào mừng đến với Electrolux.

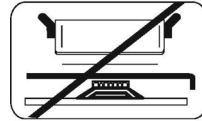
## Những chỉ dẫn an toàn

- Không dùng loại ga nào khác ngoài loại ga đã được chỉ định trên nhãn đính kèm.
- Không đặt bất cứ vật gì ví dụ tấm tản nhiệt, tấm amiăng giữa xoong nồi và kiềng bếp vì có thể gây hư hại nghiêm trọng cho thiết bị. (Hình 1)
- Không tháo kiềng bếp có sẵn và thay bằng kiềng bếp không do Electrolux cung cấp vì điều này sẽ tập trung ngọn lửa và làm lệch hướng nguồn nhiệt xuống mặt bếp. (Hình 2)
- Không dùng nồi quá lớn hoặc quá nặng vì có thể làm cong kiềng bếp hoặc làm lệch hướng ngọn lửa xuống mặt bếp. (Hình 3)
- Đặt nồi vào giữa bếp để cố định và bếp không bị quá nóng. (Hình 4)
- Chỉ sử dụng loại kiềng bếp được cung cấp hoặc khuyên dùng bởi nhà sản xuất. (Hình 5)
- Kiềng đỡ chảo wok chỉ dùng cho chảo wok (chảo có đáy tròn sâu), còn các loại kiềng khác dùng cho nồi đáy phẳng.
- Chỉ sử dụng bếp để nấu nướng. Không sử dụng cho mục đích khác, ví dụ sưởi ấm phòng. Không sử dụng để sấy khăn, quần áo, v.v. vì như thế có thể gây ra cháy nổ.
- Nếu phát hiện bếp bị rò rỉ khí ga, hãy khóa van, mở tất cả các cửa sổ và liên hệ với phía đại lý. Không được bật công tắc điện, quạt diêm, hút thuốc hoặc sử dụng bật lửa.
- Không sử dụng ống dẫn ga bằng nhựa vinyl vì ống có thể mềm khi gặp nhiệt độ cao. Chỉ sử dụng ống cao su.
- Đảm bảo đã khóa nút đánh lửa và van an toàn của bình ga sau mỗi lần sử dụng.
- Tránh chạm vào bếp hoặc các kiềng bếp, v.v. ngay sau khi sử dụng để tránh bị bỏng.
- Chắc chắn rằng ống dẫn cao su không phận nào của bếp.
- Nối ống dẫn cao su vào đầu nhận gas và siết chặt lại bằng kẹp ống.
- Chân kiềng bếp để gần ngọn lửa sẽ đổi màu sau mỗi lần sử dụng. Hiện tượng này là hoàn toàn bình thường.

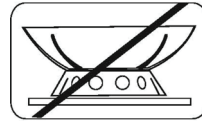


## CẢNH BÁO

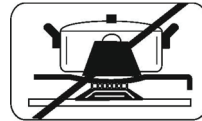
- Trong trường hợp lửa bị tắt ngoài ý muốn, hãy tắt nút điều chỉnh của bếp và không bật lại bếp trong vòng ít nhất 1 phút. Đối với bếp có thiết bị kiểm soát lửa, nếu sau 15 giây đánh lửa vẫn không cháy, ngừng sử dụng, mở cửa phòng và đợi ít nhất 1 phút trước khi thử lại lần nữa.
- Nếu miệng ống dẫn bị nghẽn, hãy dùng một sợi dây mỏng hoặc một cái ghim để thông tắc và vệ sinh ở phần miệng ống.



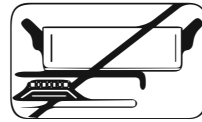
Hình 1



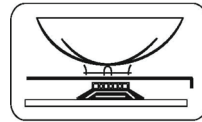
Hình 2



Hình 3



Hình 4



Hình 5

## **THẬN TRỌNG:**

Sử dụng bếp ga nấu ăn sẽ sinh ra nhiệt, độ ẩm và các chất dễ cháy ở vị trí lắp đặt bếp. Đảm bảo khu vực bếp được thông gió tốt, đặc biệt trong khi đang sử dụng bếp.

Việc sử dụng thiết bị với cường độ cao trong thời gian dài có thể cần bổ sung hệ thống thông gió, ví dụ như tăng cường thông gió cơ học nếu có, hoặc bổ sung thông gió nhằm đảm bảo khí thải dễ cháy được đưa ra ngoài không khí bên ngoài một cách an toàn, đồng thời cung cấp sự trao đổi không khí trong phòng.

Hãy tham khảo ý kiến chuyên gia trước khi lắp đặt hệ thống thông gió bổ sung.

### **Phân loại thiết bị: Loại 3**

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

Nếu không có, cần tham khảo hướng dẫn kỹ thuật để biết thêm các chỉ dẫn cần thiết liên quan tới việc điều chỉnh thiết bị cho phù hợp với điều kiện sử dụng của từng quốc gia.

Trước khi lắp đặt, chắc chắn rằng điều kiện cung cấp ga tại địa phương (loại ga và áp suất ga) tương thích với bếp.

Các điều kiện điều chỉnh cho bếp được ghi trên nhãn (hoặc bảng thông số).

Không nối bếp với các thiết bị có khả năng cháy nổ. Việc lắp đặt và đấu nối phải tuân theo quy định lắp đặt hiện hành.

Đặc biệt chú ý tới các yêu cầu về thông khí.

Tránh sử dụng nồi có đáy quá rộng tràn ra ngoài mép của bếp.

Việc sử dụng các tấm chắn bếp không phù hợp có thể gây tai nạn.

Không được sử dụng tấm chắn bếp.

Sử dụng bếp ga nấu ăn sẽ sinh ra nhiệt, độ ẩm và các chất dễ cháy ở vị trí lắp đặt bếp.

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

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

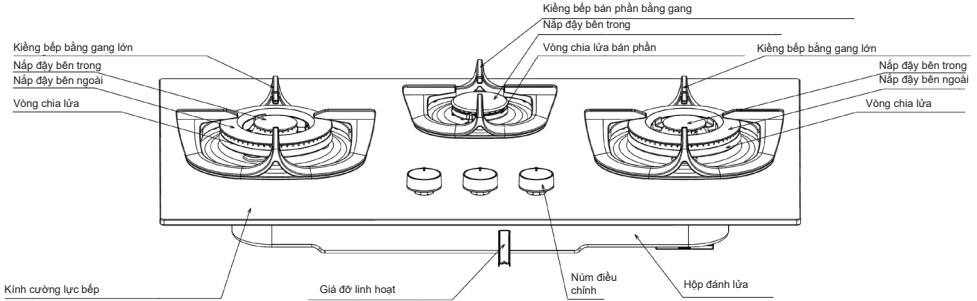


## **THẬN TRỌNG:**

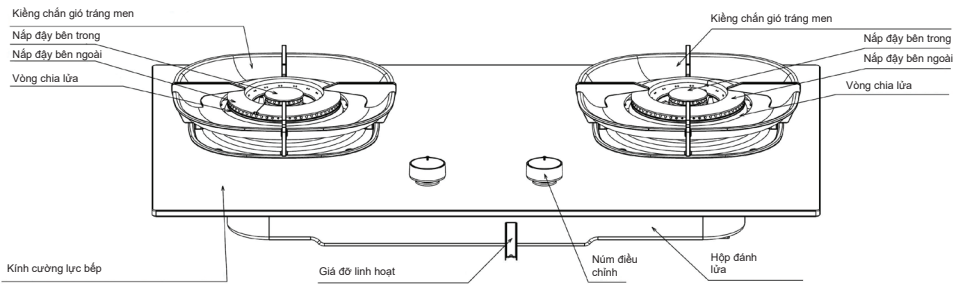
Trong trường hợp mặt kính của bếp bị rạn vỡ:

- Ngay lập tức tắt bếp và bộ phận làm nóng bằng điện. Ngắt điện bếp.
- Không chạm vào bếp.
- Không sử dụng bếp.

## Mô tả bộ phận



**EHG8321BC**



**EHG8236BF**

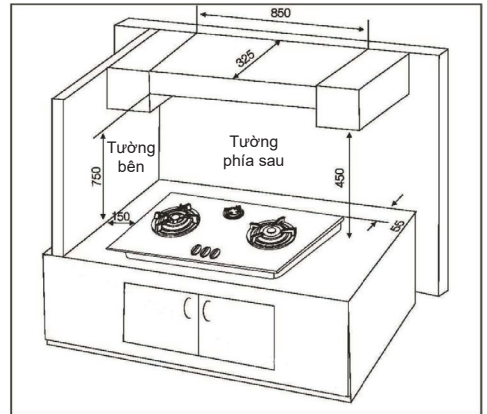
### Kiềng chắn gió Flameshield Trivet

Flameshield Trivet giúp giảm thất thoát nhiệt, giúp truyền nhiệt mạnh hơn trong quá trình nấu nướng, giúp bạn dễ dàng chế biến hoàn hảo các món ăn từ súp, sốt cho đến món xào. Thiết kế kiềng cong hoạt động giống như ôm lấy ngọn nến, bao bọc và hướng ngọn lửa truyền nhiệt trực tiếp lên đáy nồi.

Nhờ truyền nhiệt trực tiếp và hiệu quả hơn, bếp sử dụng kiềng chắn gió FlameShield Trivet nấu nhanh hơn và tiêu thụ ít năng lượng hơn so với các mẫu trước đây, giúp bạn chuẩn bị các món ăn nhanh và ngon miệng hơn, đồng thời giảm chi phí năng lượng theo thời gian.

## Hướng dẫn lắp đặt

- Nhờ kỹ thuật viên chỉ rõ vị trí van khóa ga và cách khóa van ga trong trường hợp khẩn cấp.
- Đảm bảo rằng tất cả các vật liệu đóng gói đều được lấy ra khỏi bếp trước khi sử dụng để tránh bị cháy và bốc khói.
- Tuân thủ các chỉ dẫn về khoảng cách tối thiểu đối với các bề mặt dễ cháy. Các khoảng cách này phải phù hợp với thông tin có trên nhãn và quy định phòng cháy chữa cháy của quốc gia.
- Nếu bếp được lắp gần cửa sổ, cần có biện pháp phòng ngừa thích hợp để tránh tình trạng rèm cửa bị gió thổi trùm lên bếp dẫn đến NGUY CƠ HỎA HOẠN.
- Khi chọn vị trí lắp đặt bếp, cần xem xét vị trí bình ga, khả năng nối ga và đường đi của dây điện.
- Nếu phát hiện khe hở xung quanh đường dẫn ga hoặc dẫn điện, cần trám bít khe hở đó lại ngay khi lắp đặt bếp.
- Không lắp đặt bất kì bếp nào khác cạnh bếp này. Kiểm tra phần dưới bếp để đảm bảo rằng không có phần nhô lên nào chạm vào bếp. Đảm bảo rằng mặt bàn bếp vững chắc và thể chịu được sức nặng của bếp.
- Kiểm tra kê bếp để chắc chắn kệ bếp đã được cân bằng theo chiều ngang và chiều dọc tại vị trí lắp đặt.
- Tạo các lỗ thông khí trên kệ bếp để cải thiện khả năng thông khí. Cần làm vệ sinh bếp để tránh tình trạng lỗ thông khí bị tắc nghẽn.
- Khi lắp máy hút mùi phía trên bếp, hãy tham khảo phần chỉ dẫn lắp đặt của nhà sản xuất liên quan đến sản phẩm này. Tuy nhiên, theo quy định chung, cần duy trì khoảng trống tối thiểu theo chiều dọc là 750 mm (30") giữa mặt bếp và mặt bên dưới của tủ bếp, tường hoặc lỗ thông hơi. (Hình 6)
- Ngăn tủ lắp đặt phía trên bếp không được có chiều sâu lớn hơn 325 mm (13") (Hình 6)
- Cạnh của bếp phải cách mép tường phía sau tối thiểu 55 mm. (Hình 6)



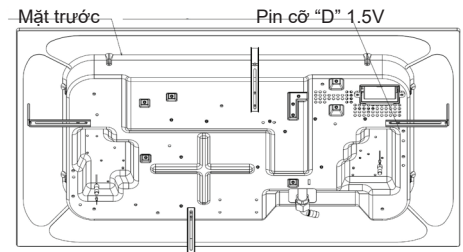
Hình 6 (đơn vị mm)

Nếu khe hở giữa các bức tường xung quanh và ngoại vi của đầu đốt nhỏ hơn 200 mm, các bức tường này phải được bảo vệ bằng vật liệu chống cháy. Lớp bảo vệ này phải cách tối thiểu 450 mm tính từ vị trí đầu đốt. Các bề mặt nằm ngang phía trên mặt bếp, có khoảng cách nhỏ hơn 750 mm cũng phải được bảo vệ.

## HỌC ĐỂ PIN

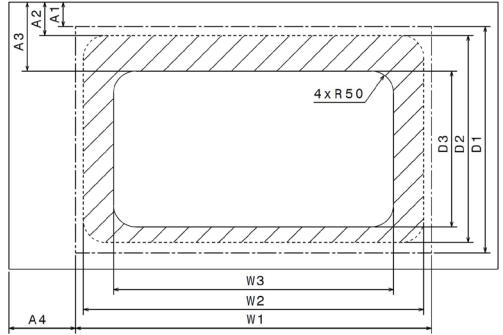
- Khi hết pin hoặc bộ đánh lửa yếu đi, cần thay pin mới.
- Học để pin nằm ở vị trí như hình minh họa. Hãy lắp pin đúng chiều cực như ký hiệu trên thiết bị.

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



## Quy trình lắp đặt

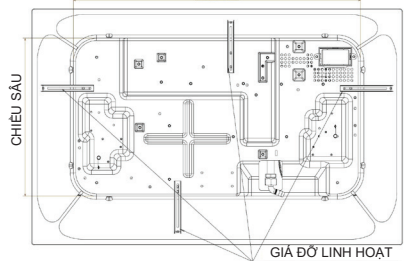
- Trước khi lắp đặt, kiểm tra xem vị trí lắp đặt có đáp ứng được những yêu cầu về khoảng cách cần thiết đối với các bề mặt làm bằng vật liệu dễ cháy hay không; và có cần thiết lắp các phần bảo vệ cho các bề mặt gần bên như đã quy định hay không. Hãy đảm bảo rằng đường dẫn ga có thể kết nối tới vị trí đặt bếp.
- Cắt mặt đặt bếp theo mẫu bìa cứng có sẵn trong thùng đựng bếp hoặc theo kích thước ghi ở hình 7-1.
- Lấy bếp ra khỏi thùng các tông.
- Lắp đặt bếp vào vị trí mặt cắt.
- Nối ống dẫn ga với đầu nhận ga của bếp. Mở khóa ga và kiểm tra rò rỉ ga bằng bọt xà phòng tại các đầu nối.
- Kiểm tra bếp: ấn nút điều chỉnh xuống và xoay đến vị trí mức lửa lớn nhất để kích hoạt bộ phận đánh lửa điện. Bếp sẽ đánh lửa vài lần (để làm sạch không khí từ hệ thống cung cấp ga). Quý khách không cần điều chỉnh bất cứ bộ phận nào của bếp. Nếu có bất kỳ vấn đề gì xảy ra, vui lòng tham khảo mục Những chỉ dẫn bảo hành hoặc Sơ đồ phát hiện lỗi.
- Đảm bảo rằng người sử dụng phải có sách hướng dẫn sử dụng. Nếu những quy trình lắp đặt trên không đem lại kết quả mong muốn, cần liên hệ với các trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Electrolux để nhận được sự hỗ trợ đặc biệt.



Kích thước lỗ khoét	
Chiều rộng mặt kính W1	800 mm
Chiều sâu mặt kính D1	508 mm
Chiều rộng lỗ khoét tối đa W2	765 mm
Chiều sâu lỗ khoét tối đa D2	465 mm
Chiều rộng lỗ khoét tối thiểu W3	630 mm
Chiều sâu lỗ khoét tối thiểu D3	350 mm
Khoảng cách tối thiểu giữa mặt kính và tường phía sau A1	55 mm
Khoảng cách tối thiểu giữa lỗ khoét tối đa và tường phía sau A2	75 mm
Khoảng cách tối thiểu giữa lỗ khoét tối thiểu và tường phía sau A3	155 mm
Khoảng cách tối thiểu giữa mặt kính và tường bên A4	150 mm

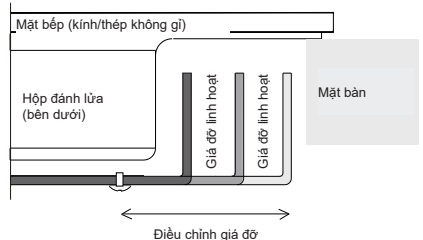
Hình 7-1

CHIỀU RỘNG



## Lắp mặt cắt linh hoạt

- Hộp đánh lửa nhỏ hơn (bên dưới) mặt bếp kết hợp với phần nhỏ nhô ra bằng kính mở rộng và giá đỡ linh hoạt giúp cho việc lắp đặt bếp vào các mặt cắt dễ dàng hơn mà không cần phải thay đổi gì.
- Để mua thay thế, hãy đảm bảo kích thước các mặt cắt nằm trong phạm vi kích thước đã cho phù hợp đối với bếp.
- Bếp ga phải được đảm bảo đặt đúng cách với 5 giá đỡ linh hoạt đã được cung cấp để hạn chế việc di chuyển trong Hình 7-2.



Hình 7-2

## Nối ga

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



## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

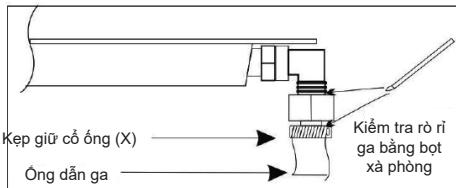
Sau khi hoàn thành việc nối ga, quý khách cần thực hiện kiểm tra độ rò rỉ ga bằng bột xà phòng tại mỗi mối nối. (Kiểm tra rò rỉ ga bằng bột xà phòng)



### Quy trình kiểm tra rò rỉ ga bằng bột xà phòng

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

**Cảnh báo:** Xem bảng thông số để đảm bảo bếp phù hợp với nguồn cấp ga hiện có.



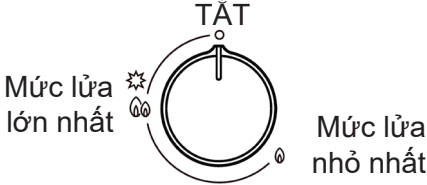
Hình 8

## Vận hành

### Đánh lửa

1. Kiểm tra để đảm bảo hệ thống cung cấp ga đã sẵn sàng và được lắp đặt với phụ kiện/đầu nối cần thiết và phù hợp.
2. Xoay tất cả các núm điều chỉnh về vị trí TẮT
3. Bếp được trang bị van an toàn để kiểm soát lượng khí ga.

Khi chạm tròn trên núm điều chỉnh chỉ vào các vị trí sau đây trên bảng điều khiển, điều đó có nghĩa là:



### Đề tắt ga, xoay núm ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe được tiếng “tách” và vạch trên núm chỉ vào ký hiệu “0”.

4. Để bật bếp, giữ núm và nhấn xuống vài giây, xoay ngược chiều kim đồng hồ đến mức lửa lớn nhất. Đối với các mẫu có cạp nhiệt điện, ấn và giữ núm 5–8 giây, nếu không lửa sẽ tắt.
5. Nếu bếp không lên lửa ngay từ lần đầu, hãy lặp lại Bước 4.
6. Nếu lửa tắt đột ngột, cũng lặp lại Bước 4.
7. Khi vừa tắt bếp và muốn bật lại, hãy chờ khoảng 10 giây trước khi bật lại.
8. Mỗi đầu đốt có bộ đánh lửa riêng.
9. Khi bếp đã bật, xoay núm để điều chỉnh độ lớn ngọn lửa theo nhu cầu. Quý khách có thể xoay núm van để điều chỉnh mà không cần ấn xuống.

**Đối với bếp có thiết bị giám sát ngọn lửa, nếu sau 15 giây vẫn chưa bắt được bếp, hãy ngừng thao tác và chờ ít nhất 1 phút trước khi thử lại.**

### Sử dụng bếp đúng cách

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

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

### Lựa chọn bếp khi nấu

Bếp chia lửa nhanh bán phần phù hợp để nấu các món ăn cần nhiệt lượng thấp trong thời gian dài.

Bếp lớn phù hợp để nấu các món cần nhiệt lượng nhanh, sử dụng chảo hoặc nồi lớn.



### LƯU Ý:

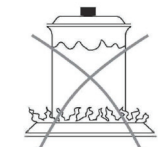
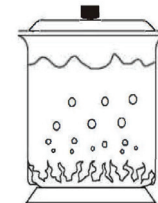
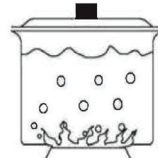
**Xoong chảo có đáy rộng cho phép nấu nhanh hơn so với loại có đáy hẹp.**

**Luôn sử dụng loại nồi phù hợp với loại thực phẩm được nấu. Đặc biệt, không dùng nồi quá nhỏ so với lượng chất lỏng để tránh bị tràn.**

**Nếu cần nấu nhanh, không nên sử dụng xoong chảo có kích thước quá lớn.**

**Nên dùng nồi có đường kính phù hợp với miệng bếp để tận dụng tối đa hiệu quả, giúp tiết kiệm lượng ga tiêu thụ như trong Hình 12.**

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



Hình 12

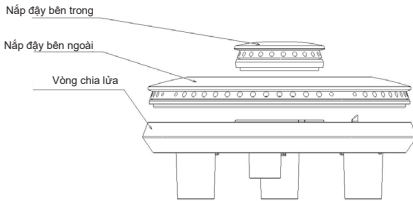
## Bảo trì và vệ sinh

### Mặt kính

- Đối với các vết bẩn cứng đầu, cần chà mạnh bằng miếng cọ mềm hoặc chất tẩy rửa dạng kem để làm sạch. Nếu dùng chất tẩy rửa dùng cho đồ gia dụng tráng men, tuân thủ theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn cao, miếng chà thép hoặc sáp đánh bóng.
- Không sử dụng mặt kính như một mặt bàn để đặt đồ hoặc làm việc.

### Nắp đầu đốt và vòng chia lửa

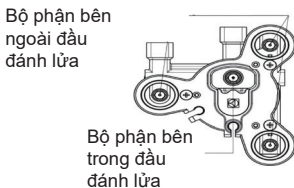
- Tất cả các bộ phận này đều có thể nhấc ra và tháo rời để vệ sinh riêng.
- Đảm bảo lau khô hoàn toàn nắp đầu đốt và vòng chia lửa sau khi vệ sinh hoặc đồ ăn bị tràn xuống bếp.
- Khi vệ sinh đầu đốt, đảm bảo rằng các lỗ chia lửa, lỗ kim phun và các lỗ khác không bị tắc nghẽn. (Hình 13&14)



Hình 13

Sau khi vệ sinh, hãy đảm bảo nắp đầu đốt được lắp lại đúng vị trí.

Sau khi vệ sinh và lắp lại nắp đầu đốt và vòng chia lửa, cần thao tác cẩn thận để tránh va chạm vào bugi đánh lửa. Nếu bị va đập, bugi có thể bị nứt và gây lỗi đánh lửa.



Hình 14

### LƯU Ý:

Khi lắp lại nắp đầu đốt và vòng chia lửa, hãy đảm bảo chúng được đặt đúng vị trí.

### ⚠ CẢNH BÁO

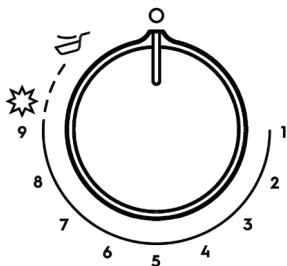
Không sử dụng bình xịt hóa chất ở khu vực xung quanh bếp khi đang sử dụng bếp. Một số khí đẩy có thể phân hủy khi gặp nhiệt sẽ sinh ra hơi ăn mòn gây hư hại cho một số vật liệu.

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

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

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

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



## Công nghệ StepFlame

Công nghệ StepFlame mang đến khả năng kiểm soát nhiệt chính xác trên ba vòng lửa với các mức nhiệt dạng bậc, cố định tại từng nấc khi bạn thay đổi mức nhiệt. Những mức lửa được thiết lập sẵn giúp đảm bảo ngọn lửa và nhiệt lượng luôn ổn định mỗi lần sử dụng, mang lại sự kiểm soát và linh hoạt. Tính năng này đặc biệt lý tưởng cho nhiều kỹ thuật nấu ăn khác nhau, từ việc làm chảy socola nhẹ nhàng, ninh sốt ở lửa nhỏ đến rang cơm ở nhiệt độ cao.

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

## Thông số kỹ thuật

Hình ảnh bếp	Mô tả bếp	Loại ga	Nhiệt lượng đầu vào	Áp lực ga	Tên mẫu sản phẩm	Kích cỡ vòi phun
	Bếp ga 3 vòng lửa	LPG	5.2kW (378.4 g/h)	30mbar	EHG8236BF	0.62*3+0.46
	Bếp ga 2 vòng lửa	LPG	5.0kW (363.85g/h)	30mbar	EHG8321BC	0.6*3+0.46
	Bếp chia lửa nhanh bán phần	LPG	1.65kW (120.1g/h)	30mbar	EHG8321BC	0.65
Giảm thiểu mức độ				1.0kW		
Nối ga				Sợi thẳng 0.5 inch (14 sợi mỗi inch)		
Pin				1.5V D.C		

## Khắc phục sự cố

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

## Điều kiện bảo hành tiêu chuẩn

Chúng tôi, Electrolux, cam kết rằng với thời gian bảo hành (tham khảo từng quốc gia để biết thời gian bảo hành - tính theo tháng), nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi sản xuất hoặc lỗi về nguyên vật liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và phí vận chuyển khi đáp ứng các điều kiện sau:

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

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

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

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

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

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

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

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

### Indonesia

Hotline service: 08041119999

PT. Electrolux Indonesia

Electrolux Build ing

Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan,

Gambir Jakarta Pusat 10160

Email:customercare@electrolux.co.id

SMS & WA : 0812.8088.8863

### Malaysia

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

Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.

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

PJ33, No.3 Jalan Professor Khoo Kay Kim, Seksyen 13

46200 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia

Office Tel : (+60 3) 7843 5999

Office Fax : (+60 3) 7955 5511

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

Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

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

Email : malaysia.customercare@electrolux.com

### Philippines

Consumer Care Center Toll Free :

1-800-10-845-CARE 2273

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

Electrolux Philippines, Inc.

10th Floor, W5th Avenue Building

5th Avenue Corner 32nd Street

Bonifacio Global City,

Taguig Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4756

Website : www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

### Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

351 Braddell Road, #01-04

Singapore 579713.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email : customer-care.sin@electrolux.com

### Thái Lan

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000

Electrolux Thailand Co., Ltd.

Electrolux Building 14th Floor

1910 New Phetchaburi Road,

Bangkap, Huai Khwang, Bangkok 10310

Office Tel : (+66 2) 7259100

Office Fax : (+66 2) 7259299

Email : customercaethai@electrolux.com

### Việt Nam

Trung tâm chăm sóc khách hàng miễn phí:

1800-58-88-99

ĐT: (+84 8) 3910 5465

Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Phòng 1,2 Tầng 10, Cao ốc Sofic Tower.

Số 10 Mai Chí Thọ, Phường An Khánh, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

SDT: (+84 8) 3910 5465

Fax: (+84 8) 3910 5470

Email : vncare@electrolux.com

305536636 Rev.A

