

EHC326BA
EHC724BA



EN Ceramic glass hob
TH เต้าเซรามิก

User Manual
คู่มือการใช้งาน



Electrolux

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Contents

Safety instructions	2	What to do if ...	11
Product description	4	Technical data	12
Operating instructions	6	Environment concerns	13
Helpful hints and tips	10	Installation Instructions	13
Cleaning and care	11	Warranty	17




Subject to change without notice


Safety instructions

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY


-  **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.
- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.

INSTALLATION

-  **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.
- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.


- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection


-  **Warning!** Risk of fire and electrical shock.
- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- Before every wiring make sure the main terminal of the appliance is not live.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect plug and socket can make the terminal become too hot.

- Make sure that a shock protection is installed.
- Do not let the electricity bounds touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electricity bounds tangle.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contractors.


USE

 Warning! Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.


 Warning! Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

 Warning! Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

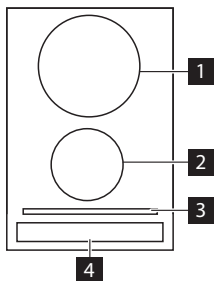
CARE AND CLEANING

 Warning! Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

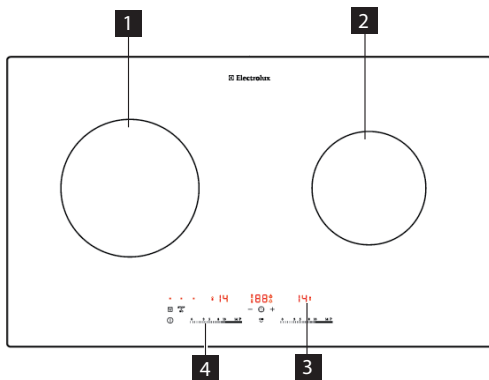
Product description

Cooking surface layout



EHC326BA

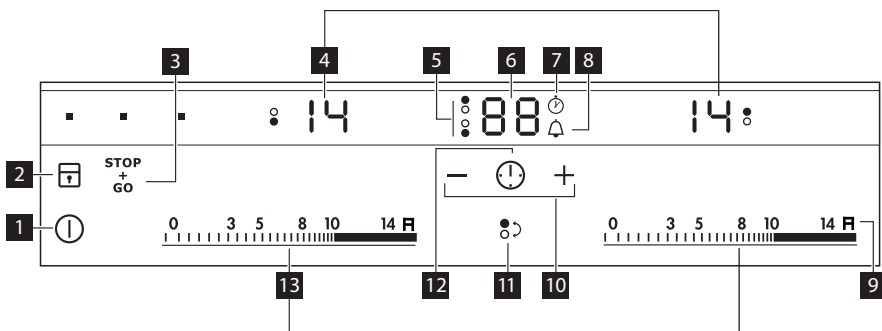
- 1** Cooking zone 1800 W
- 2** Cooking zone 1200 W
- 3** Glass bar
- 4** Control panel



EHC724BA

- 1** Cooking zone 1800 W
- 2** Cooking zone 1200 W
- 3** Glass bar
- 4** Control panel

Control panel layout



	sensor field	function
1		It activates and deactivates the appliance.
2		It locks/unlocks the control panel.
3		It activates and deactivates STOP+GO function
4	A heat setting display.	It shows the heat setting.
5	Cooking zones' indicators of timer.	It shows for which of the cooking zones you set the time.
6	The timer display.	It shows the time in minutes.
7		It shows that the CountUp Timer function operates.
8		It shows that the Minute minder / the Countdown. Timer function operates.
9		It activates the automatic heat-up function
10	+/-	It increases or decreases the time.
11	(For EHC724BA)	It sets the cooking zone for the timer.
12		It sets the Timer function.
13	A control bar.	To set the heat setting.

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is off
	The cooking zone operates
	STOP+GO function is on
	The automatic heat-up function is on
	There is a malfunction
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): still cooking / keep warm / residual heat
	Lock/Child safety function is on
	The automatic switch off is on

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

   Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat.


Operating instructions

On and Off









Touch  for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

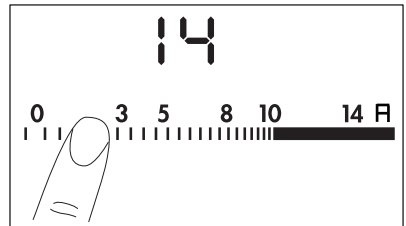
- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- you do not stop a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob stops. See the table.

Automatic Switch Off times

Heat setting	 1 -  3	 4 -  7	 8 -  9	 10 -  14
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours


The heat setting


Touch the control bar at the heat setting.
Change to the left or the right, if it is necessary.
Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



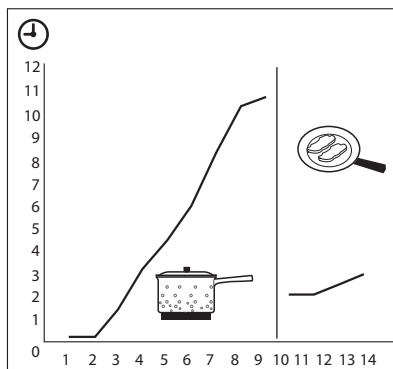
The automatic heat up

Automatic heat up function sets the highest heat setting for some time, and then decreases to the necessary level.

To start function touch the symbol  and then set necessary heat setting.

 comes on when the cooking zone operates on highest heat setting.

To stop the function change heat setting.





The Timer

The Count Down Timer.








Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

 The selection of Timer function is possible for cooking zones that are active and the heat setting is set.

- To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

When this function is activated,  comes on.


- To activate the Count Down Timer: touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- To see the remaining time: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- To change the Count Down Timer: set the cooking zone with  touch  or .
- To deactivate the Count Down Time: set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

When the timer countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- To deactivate the sound: touch .

The Count up timer



Use the Count up timer to monitor how long the cooking zone operates.







- The selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operates): touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

When this function is activated,  comes on.

- To activate the Count up timer:

Touch .

The symbol  goes out and  comes on.


- To see how long the cooking zone operates: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the zone operates. The display shows the time of the cooking zone that operates for longer period of time.
- To deactivate the Count up timer: set the cooking zone with  and touch  or  to deactivate the timer. the symbol  goes out and  comes on.





When the two Timer functions operate at the same time, the display shows the Count Up Timer first.

The Minute minder.


You can use the timer as a minute minder while the cooking zones do not operate.

Touch .

Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes


- To stop the sound: touch .

STOP+GO

The STOP_{00}^{+} function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting - Keep Warm (.

When STOP_{00}^{+} operates, you cannot change the heat setting.


The STOP_{00}^{+} function does not stop the timer function.

- To activate this function touch STOP_{00}^{+} . The symbol  comes on.
- To deactivate this function touch STOP_{00}^{+} . The heat setting that you set before comes on.

Lock

You can lock the control panel, but not ①. It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.

To start this function touch . The symbol  comes on for 1 seconds.

The Timer stays on.



To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.

When you stop the appliance, you also stop this function.



The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.



Starting the child safety device

- Start the hob with ①. Do not set the heat settings
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with ①

Switching off the child safety device

- Start the hob with ①. Do not set the heat settings. Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with ①.

Overriding the child safety device for one cooking session

- Start the hob with ①. The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. Set the heat setting in less than 10 seconds. You can operate the hob.
- When you stop the hob with ①, the child safety device operates again.

Off Sound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.


 comes on, the sound is on. Touch   comes on, the sound is off.




When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ①
- the Minute Minder reaches zero.
- the Count Down Timer reaches zero.
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds


Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.


 comes on, because the sound is off. Touch   comes on. The sound is on.

Helpful hints and tips

Cookware

-  • The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause discoloration on glass ceramic surface.

Energy saving

-  • If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
3-5	Simmer rice and milk based dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which

contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Cleaning and care

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

i Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. Remove immediately: melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper(option to buy) for the glass. Put the scraper on the

glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- Remove after the appliance is sufficiently cool: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and dishwashing liquid detergent.
 3. At the end rub the appliance dry with a clean cloth.

What to do if ...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> • Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instruction. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the 1 . remove object from the sensor field.
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
0 comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
E and number comes on.	<p>There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If E comes on again, speak to the service centre.</p>

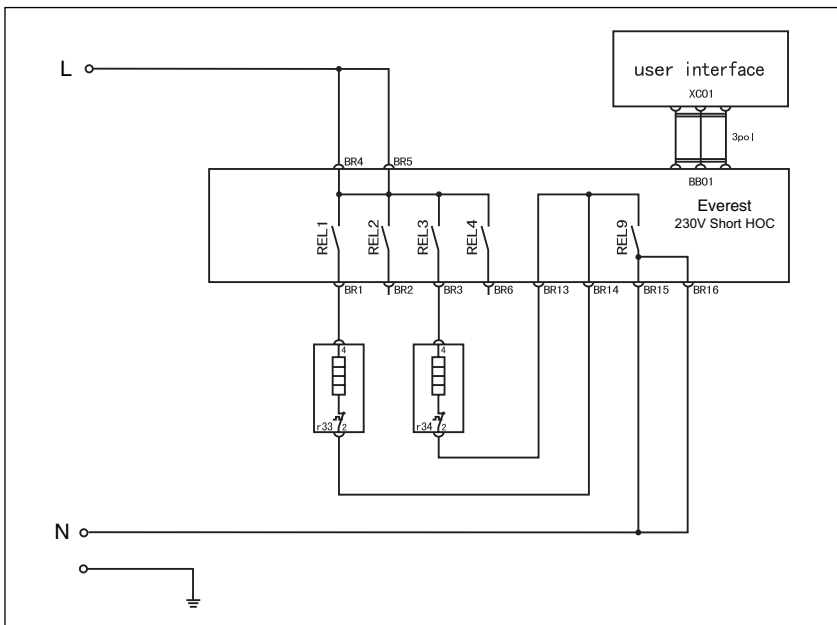
If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.

If you operated the appliance incorrectly, the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.


Technical data

Model	EHC326BA		EHC724BA	
PNC	949163196/949163334		949163145/949163335	
Product dimensions (w x d) mm	320 X 520		420 X 700	
Cut-out dimensions (w x d) mm	300 X 490		400 X 680	
Voltage (volts)	~ 220 - 240		~ 220 - 240	
Cycles (Hz)	50/60		50/60	
Service Cord	Fitted		Fitted	
Elements	no. zones	watts	no. zones	watts
	1 Front	1200	1 Right	1200
	1 Rear	1800	1 Left	1800
Total		3000		3000

Wiring Diagram




Environment concerns

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please


contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PACKAGING MATERIAL

 The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Installation Instructions

 **Warning!** Safety instructions

 **Warning!** This must be read! The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Important! Installation may only be carried out by a qualified electrician.


The minimum distances to other appliances and units are to be observed.

Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.


The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant. The sealant seals the appliance to the work top with no gap. Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cook-

ware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

 **Caution! Warning! Risk of injury from electrical current.**


- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.
- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal over-heat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.

 **Caution!** The surface temperature exceeds 95°C. To avoid a hazard, underbench access must be restricted

Electrical Connection

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also check the power rating of the appliance and ensure that the wire is suitably sized in accordance with local wiring rules to suit the appliance power rating. The rating plate is located on the lower casing of the hob. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with local wiring rules. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact

opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse. If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tm ax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department. The connection must be carried out as shown in the diagram. The earth lead is connected to terminal \equiv . The earth lead must be longer than leads carrying electric current. The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely. Finally, the connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (lock into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the glass ceramic surface.

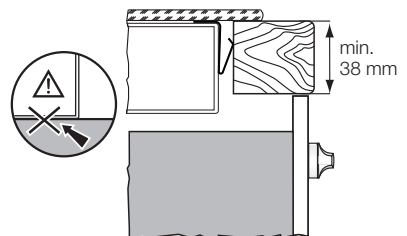
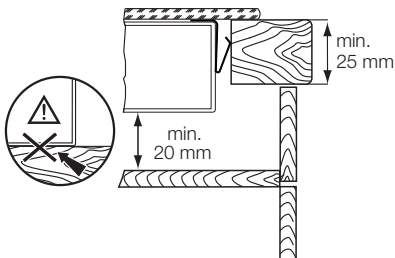
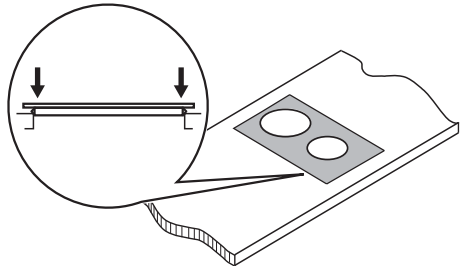
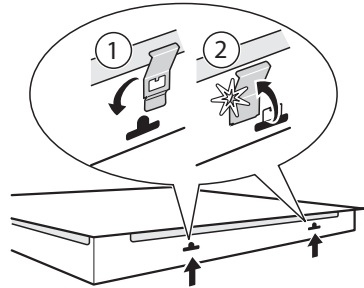
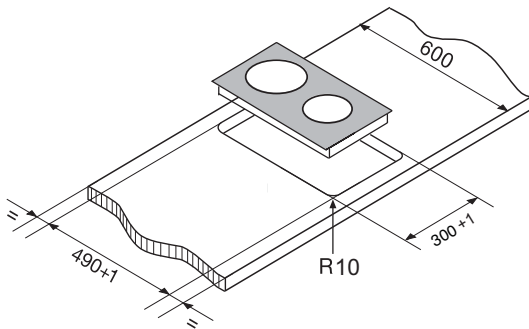
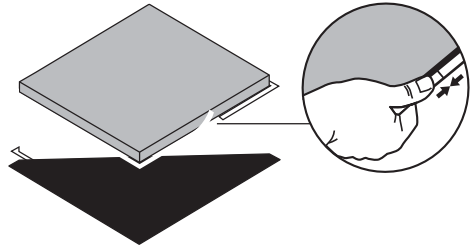
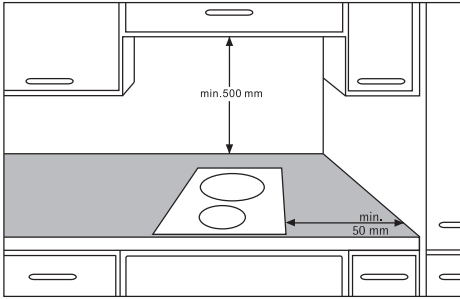
 **Warning!** Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

- A duplicate rating label is supplied with this unit. For easy identification of this unit after installation, stick it to a readily available surface adjacent to the cooktop.

Sticking on the seal

- Clean the worktop around the cutout area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3 mm), press the two ends together.

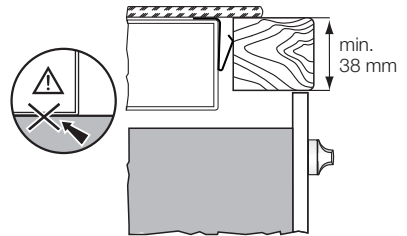
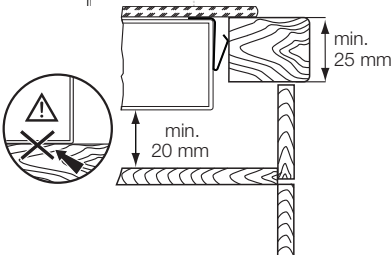
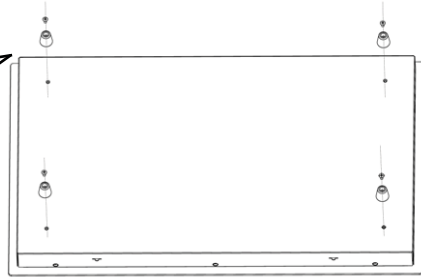
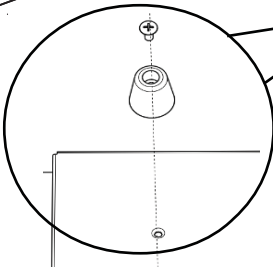
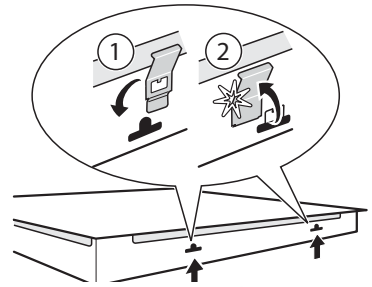
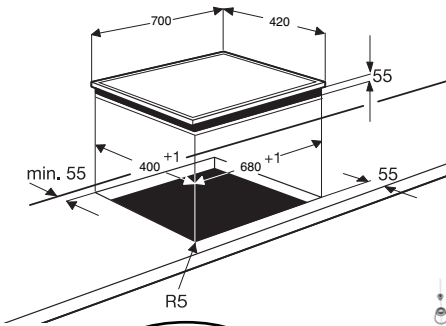
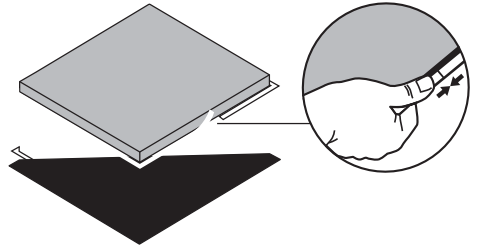
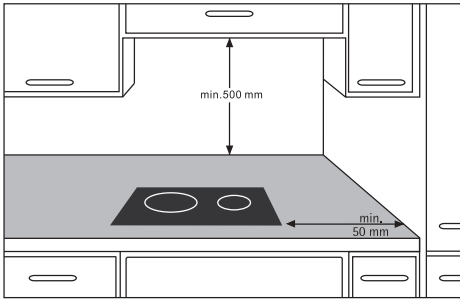
Assembly for EHC326BA



Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C, under bench access must be restricted by use of

non-combustible barrier on installation

Assembly for EHC724BA



Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C, under bench access must be restricted by use of

non-combustible barrier on installation

Warranty

We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase 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 labour, materials or carriage on condition that:

- o The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- o The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer instructions.
- o 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 warranty must be undertaken by an authorized 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 hood.

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

Supplement

Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F. For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
Maximum 3500W	3×1.5mm ²
Maximum 5500W	3×2.5mm ²
Maximum 7000W	3×4mm ²

The earth cord (green/yellow cable) must be 2cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

Customer Care Center

<p>Indonesia Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co .id SMS & WA : 081280888863</p>	<p>Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2 , Jaya33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com</p>	<p>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 : customercareshai@electrolux.com</p>
<p>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</p>	<p>Vietnam Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 8) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 9th, A&B Tower 76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1 Ho Chi Minh City , Vietnam Office Tel : (+84 8) 3910 5465 Office Fax : (+84 8) 3910 5470 Email : vncares@electrolux.com</p>
	<p>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.</p>

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	2	การแก้ปัญหาเบื้องต้น	11
รายละเอียดของเครื่อง	4	ข้อมูลทางด้านเทคนิค	12
ข้อแนะนำในการใช้งาน	6	การค่านิ่งถึงสิ่งแวดล้อม	13
เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์	10	ข้อแนะนำการติดตั้ง	13
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	11	เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน	17



ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ขั้นตอนติดตั้งและใช้งานเครื่อง
โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียด
ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อการบาดเจ็บและความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งและใช้งานเครื่องไม่ถูกวิธี
โปรดเก็บคู่มือไว้กับเครื่องสำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยสำหรับเด็กและผู้พิการ



คำเตือน!

อันตรายจากการขาดอากาศหายใจ หรือพิการถาวร

- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กหรือผู้พิการหรือผู้ที่ไม่มีความรู้และความรู้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เตาโดยไม่มีผู้ควบคุม ดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็ก
- ขอแนะนำให้ใช้ระบบป้องกันเด็ก

การติดตั้งเครื่อง



คำเตือน!

การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- ถอดบรรจุภัณฑ์ออกจนหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำการติดตั้งที่ให้มาพร้อมเครื่อง
- เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และเตา

- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่เคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก และสวมถุงมือนิรภัยเสมอ
- ซีลรอยตัดด้วยวัสดุสำหรับอุดกันรั่ว เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความชื้นที่ทำให้พองได้
- ควรป้องกันฐานเตาไม่ให้สัมผัสกับไอน้ำและความชื้น
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและหน้าต่างที่ไม่ชนกันขณะที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่างต่าง
- หากติดตั้งเครื่องเหนือลิ้นชัก ต้องแน่ใจว่ามีพื้นที่ว่างระหว่างฐานเครื่องและส่วนบนของลิ้นชักเพียงพอสำหรับการหมุนเวียนอากาศ
- อาจเกิดความร้อนที่ฐานเตา แนะนำให้ติดตั้งแผงกันทนไฟไว้ใต้เครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสฐานเตา

การต่อระบบไฟ



คำเตือน!

อันตรายจากไฟไหม้ และไฟฟ้ากระชาก

- การต่อระบบไฟต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลายสายไฟ ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้

- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้อง
- ไม่ควรให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งภาชนะที่ร้อน
- ไม่ควรให้สายไฟพันกัน
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- ใช้สายไฟให้เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ชัดว่าปลั๊กและสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เมื่อต้องการเปลี่ยนสายไฟ
- ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟที่ใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ช่วยคลายสายไฟอย่างน้อย 3 มม.
- ใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าให้เหมาะสม: อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, ฟิวส์ (ชนิดที่เป็นแบบสกรู ถอดออกได้), earth leakage trip และ contractors

การใช้งาน

เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในบ้านเท่านั้น

- ไม่ควรต่อเติมหรือตัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานกับนาฬิกาจับเวลาหรือรีโมทคอนโทรลที่ไม่ได้ให้มาพร้อมเครื่อง
- ไม่ควรปล่อยเตาทิ้งไว้ขณะเปิดใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล
- ห้ามใช้งานเครื่องในขณะที่มือเปียก หรือเมื่อเครื่องเปียกน้ำ.
- ห้ามวางอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ล้อม ช้อน และฝากระทะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้
- ปิดหัวเตาที่ตำแหน่ง "off" หลังการใช้งาน และไม่ควรไว้วางใจเซ็นเซอร์ตรวจจับภาชนะ
- ห้ามใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ในกรณีที่ผิวเตาแตกร้าว ให้ปิดสวิตช์เตาและถอดปลั๊ก เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระชาก

! คำเตือน!

อันตรายจากไฟไหม้ หรือระเบิด

- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจเกิดเป็นเปลวน้ำมัน โปรตเก็บวัตถุที่ติดไฟได้ให้ห่างจากไขมันและน้ำมัน ในขณะที่ทำอาหาร
- เปลวน้ำมันที่เกิดจากน้ำมันที่ร้อนจัด อาจทำให้เกิดการระเบิดได้ตามธรรมชาติ
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปนอยู่ อาจลุกเป็นไฟได้ง่ายกว่าน้ำมันใหม่ เมื่อใช้ที่อุณหภูมิต่ำ
- ห้ามเก็บวัตถุที่ติดไฟได้หรือสิ่งของที่เปราะกลารไวไฟไว้ในเตา ใกล้เตา หรือบนเตา

! คำเตือน!

อาจทำให้เครื่องเสียหายได้

- ห้ามวางภาชนะที่ร้อนบนแผงควบคุมการทำงาน
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือดและแห้ง
- ไม่ควรให้วัตถุหรือภาชนะตกใส่เครื่อง เพราะอาจทำให้ผิวเตาเสียหายได้
- อย่าวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ห้ามปูลูมิเนียมฟอยล์ไว้บนเครื่อง
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อ, อลูมิเนียม หรือมีรอยขีดข่วนที่กัน เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วเซรามิคขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา ให้ยกวัตถุเหล่านั้นเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนผิวเตา

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

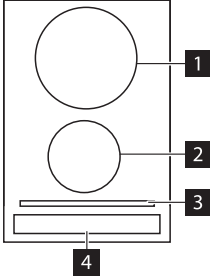
! คำเตือน!

อาจทำให้เครื่องเสียหายได้

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบสกปรก
- ห้ามใช้สเปรย์และไอน้ำ ทำความสะอาดเตา
- ทำความสะอาดเตาด้วยผ้านุ่ม ชูบน้ำหมาดๆ และน้ำยาทำความสะอาดชนิดกลาง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัด สารละลาย หรือวัตถุโลหะ

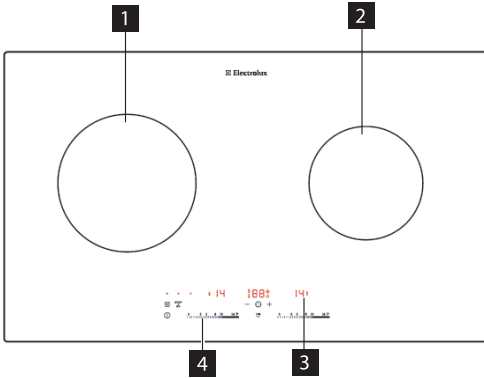
รายละเอียดของเครื่อง

ตำแหน่งของหัวเตา



EHC326BA

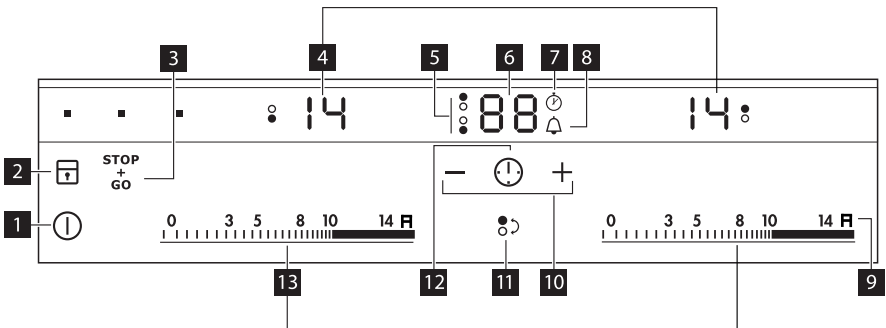
- 1 หัวเตา 1800 วัตต์
- 2 หัวเตา 1200 วัตต์
- 3 แแถบแก้ว
- 4 แผงควบคุมการทำงาน



EHC724BA

- 1 หัวเตา 1800 วัตต์
- 2 หัวเตา 1200 วัตต์
- 3 แแถบแก้ว
- 4 แผงควบคุมการทำงาน

ตำแหน่งของแผงควบคุม



	เซนเซอร์	ฟังก์ชัน
1	ⓘ	เปิด/ปิดเครื่อง
2	⏸	ล๊อค/ปลดล๊อคแผงควบคุมการทำงาน
3	STOP GO	เปิด/ปิดฟังก์ชัน STOP+GO.
4	หน้าจอแสดงการตั้งค่าความร้อน	แสดงการตั้งค่าความร้อน
5	ไฟสัญญาณแสดงหัวเตาที่ตั้งเวลา	แสดงหัวเตาที่ตั้งเวลา
6	หน้าจอแสดงนาฬิกาตั้งเวลา	แสดงเวลาเป็นนาที
7	⏲	แสดงว่าใช้ฟังก์ชัน CountUp Timer.
8	🔔	แสดงว่าใช้ฟังก์ชัน Minute minder / Countdown Timer
9	🔥	แสดงว่าใช้ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
10	+/-	เพิ่มหรือลดเวลา
11	🕒/🕒 (For EHC724BA)	เลือกหัวเตาที่ต้องการตั้งเวลา
12	⌚	ตั้งฟังก์ชัน Timer
13	บาร์ควบคุมการทำงาน	การตั้งค่าความร้อน

Heat setting displays

หน้าจอ	คำอธิบาย
0	ปิดหัวเตา
1-14	เปิดหัวเตา
STOP GO	เปิดฟังก์ชัน STOP+GO
🔥	เปิดฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
E + digit	เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง
🔥 🔥 🔥	OptiHeat Control (ไฟสัญญาณความร้อนตกค้าง 3 ชั้น): กำลังใช้งาน / อุณหภูมิ / ความร้อนตกค้าง
L	เปิดฟังก์ชันล๊อค/ระบบป้องกันเด็ก
-	เปิดฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ

OptiHeat Control (ไฟสัญญาณความร้อนตกค้าง 3 ระดับ)



คำเตือน

อันตรายจากไฟลวกจากความร้อนตกค้าง

OptiHeat Control แสดงระดับความร้อนตกค้าง หัวเตาเซรามิค ผลิตความร้อนที่ใช้สำหรับทำอาหารไปที่กันของหม้อหรือกระทะโดยตรง อาจเกิดความร้อนที่แก้วเซรามิคเนื่องจากความร้อนตกค้างที่หม้อหรือกระทะ

ข้อแนะนำการใช้งาน

เปิด/ปิดเครื่อง

กด 1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเครื่องอัตโนมัติ ในกรณี:

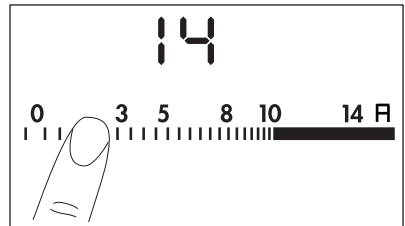
- ปิดหัวเตาทุกหัว
- ไม่ตั้งค่าความร้อน หลังจากเปิดเตา
- มีวัตถุปิดทับเซ็นเซอร์ (เช่น กระทะ ผ้า เป็นต้น) นานกว่า 10 วินาที เสียงสัญญาณจะดังจนกว่านำวัตถุออกจากเซ็นเซอร์
- เตาร้อนจัดเกินไป (เช่น น้ำในกระทะเดือดและแห้ง) ก่อนใช้เตาอีกครั้ง ต้องรอจนหัวเตาเย็นลง
- ไม่ได้ปิดหัวเตา หรือไม่ได้ตั้งค่าความร้อน หลังจากนั้นสักครู่ ติด และเตาหยุดทำงาน ดูข้อมูลเพิ่มเติมจากตาราง

ระยะเวลาการปิดเครื่องอัตโนมัติ

ระดับความร้อนที่ตั้งไว้	-	-	-	-
ปิดหลังจากเวลาผ่านไป	6 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	1.5 ชั่วโมง

การตั้งค่าความร้อน

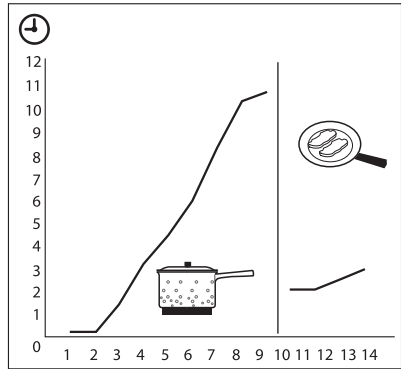
กดบาร์ควบคุมการทำงานสำหรับตั้งค่าความร้อน โดยเปลี่ยนไปทางซ้ายหรือขวา จนได้ความร้อนที่ต้องการ หน้าจอจะแสดงระดับความร้อนที่ตั้ง



ทำความร้อนอัตโนมัติ

ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติจะทำความร้อนที่ระดับสูงสุดสักระยะ แล้วลดไประดับที่ตั้งไว้

กด **A** เพื่อเริ่มฟังก์ชัน แล้วตั้งค่าระดับความร้อนที่ต้องการ
A ดัดเมื่อหิวเตาทำความร้อนที่ระดับสูงสุด และเมื่อต้องการปิดฟังก์ชัน ให้เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน



ฟังก์ชันนาฬิกา

นับเวลาถอยหลัง (CountDown Timer)

ใช้การนับเวลาถอยหลังเพื่อตั้งระยะเวลาการทำงานของหิวเตา

โดยตั้งเวลาหลังจากที่เลือกหิวเตาแล้ว

- i** สามารถเลือกฟังก์ชันนาฬิกาได้ เมื่อเปิดการทำงานของหิวเตา และตั้งค่าระดับความร้อนแล้ว
 - เมื่อต้องการเลือกหิวเตา: กด **๙/๐** จนกว่าไฟสัญญาณติดที่หิวเตาที่ต้องการ เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ **!** ติด
 - เมื่อต้องการใช้นับเวลาถอยหลัง: กด **๙/๐** เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เวลาจะเริ่มนับถอยหลังเมื่อไฟสัญญาณของหิวเตากระพริบช้าลง
 - ดูระยะเวลาที่เหลือ: เลือกหิวเตาด้วย **๙/๐** ไฟสัญญาณของหิวเตากระพริบเร็วขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาที่เหลือ
 - เปลี่ยนการนับเวลาถอยหลัง: เลือกหิวเตาด้วย **๙/๐** แล้วกด **+** หรือ
 - ปิดการนับเวลาถอยหลัง: เลือกหิวเตาด้วย **๙/๐** แล้วกด **—** ระยะเวลาที่เหลือจะเปลี่ยนเป็น 00 ไฟสัญญาณของหิวเตาหายไป
- เมื่อสิ้นสุดการนับเวลาถอยหลัง จะมีเสียงสัญญาณ และมี 00 กระพริบ หิวเตาหยุดทำงาน
- ปิดเสียง: กด **!**

นับเวลาเดินหน้า (CountUp Timer)

ใช้การนับเวลาเดินหน้าเพื่อติดตามระยะเวลาการทำงานของหัวเตา

- การเลือกหัวเตา (เมื่อใช้งานมากกว่า 1 หัวเตา): กด STOP จนกว่าไฟสัญญาณติดที่หัวเตาที่ต้องการเมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ STOP ติด
- เมื่อต้องการใช้นับเวลาเดินหน้า: กด STOP สัญลักษณ์ STOP หายไป และ STOP ติด
- ดูระยะเวลาการทำงานของหัวเตา: เลือกหัวเตาด้วย STOP ไฟสัญญาณของหัวเตากระพริบเร็วขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาการทำงานของหัวเตา
- ปิดการนับเวลาเดินหน้า: เลือกหัวเตาด้วย STOP แล้วกด $+$ หรือ $-$ เพื่อปิดการนับเวลาเดินหน้า สัญลักษณ์ STOP หายไป และ STOP ติด



เมื่อใช้ฟังก์ชันนาฬิกาพร้อมกัน 2 ฟังก์ชัน หน้าจอจะแสดงการนับเวลาเดินหน้าก่อน

นาฬิกาปลุก (Minute minder)

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนาฬิกาสำหรับเป็นนาฬิกาปลุก ในขณะที่ไม่ได้ใช้งานหัวเตา

กด STOP

กด $+$ หรือ $-$ เพื่อตั้งเวลา เมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ จะมีเสียงสัญญาณ และ 00 กระพริบ

- ปิดเสียง: กด STOP

ฟังก์ชัน STOP ตั้งระดับความร้อนของหัวเตาที่กำลังงานไว้ที่ระดับต่ำสุด -

อุ่น (STOP).

เมื่อใช้งาน STOP จะไม่สามารถเปลี่ยนระดับความร้อน

ฟังก์ชัน STOP จะไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันนาฬิกา

- เมื่อต้องการใช้ฟังก์ชันนี้: กด STOP สัญลักษณ์ STOP ติด
- เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้: กด STOP ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะติด

ล๊อค

คุณสามารถล๊อคแผงควบคุมการทำงาน ให้เหลือแค่การทำงานของปุ่ม เปิด/ปิดเครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ค่าที่ตั้งไว้เปลี่ยนแปลงโดยบังเอิญ

ขั้นแรก ตั้งระดับความร้อน

เมื่อต้องการเริ่มฟังก์ชันนี้: กด สัญลักษณ์ L ติดประมาณ 1 วินาที ฟังก์ชันนาฬิกาทำงานตามปกติ

เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้: กด ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะติด เมื่อปิดเตา ฟังก์ชันล๊อคแผงควบคุมการทำงานที่ตั้งไว้จะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ

ระบบป้องกันเด็ก

เพื่อป้องกันไม่ให้ใช้เครื่องโดยบังเอิญ

เริ่มระบบป้องกันเด็ก

- กดปุ่มเปิดเครื่อง ไม่ต้องตั้งระดับความร้อน
- กด 4 วินาที สัญลักษณ์ L ติด
- กดปุ่มปิดเครื่อง

ปิดระบบป้องกันเด็ก

- กดปุ่มเปิดเครื่อง ไม่ต้องตั้งระดับความร้อน กด 4 วินาที สัญลักษณ์ L ติด
- กดปุ่มปิดเครื่อง

ยกเลิกระบบป้องกันเด็กชั่วคราว สำหรับการใช้งานหนึ่งครั้ง

- กดปุ่มเปิดเครื่อง สัญลักษณ์ L ติด
- กด 4 วินาที ให้ตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที และสามารถใช้งานได้
- เมื่อกดปุ่มปิดเครื่อง จะไม่ยกเลิกระบบป้องกันเด็ก

เสียงสัญญาณ (การปิดและเปิดเสียงสัญญาณ)

การปิดเสียงสัญญาณ

ให้ปิดเครื่อง

กด 3 วินาที หน้าจอจะติดและดับ กด 3 วินาที จน ติด แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณไว้

กด และ ติด แสดงว่าปิดเสียงสัญญาณแล้ว

เมื่อเปิดใช้ฟังก์ชัน จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น เมื่อ:

- เมื่อกด
- หมดเวลานาฬิกาปลุกที่ตั้งไว้
- เมื่อสิ้นสุดการนับเวลาถอยหลัง
- มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน

การเปิดเสียงสัญญาณ

ให้ปิดเครื่อง

กด 3 วินาที หน้าจอจะติดและดับ กด 3 วินาที จน ติด แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณไว้

กด และ ติด แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณแล้ว

เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์

ภาษา

- สถานภาษาที่ติจะตองหนาและเรียบ
- ภาษาที่ทำจากเหล็กเคลือบอีนาเมล หรือมีส่วนฐานทำด้วยอลูมิเนียมหรือทองแดง อาจทำให้มีสีติดบนผิวแก้วเซรามิค ซึ่งอาจเช็ดออกได้ยากหรือไม่สามารถเช็ดออกได้

การประหยัดพลังงาน

- ถ้าเป็นไปได้ ควรปิดฝาภาชนะภาชนะทุกครั้งที่ทำอาหาร
- ควรวางภาชนะบนหัวเตาก่อนเปิดเตา

- ปิดหัวเตาก่อนทำอาหารเสร็จเล็กน้อย เพื่อใช้ประโยชน์จากความร้อนที่ยังตกค้างอยู่บนหัวเตา
- สถานภาษาจะต้องมีเส้นผ่าศูนย์กลางให้เหมาะสมกับขนาดของหัวเตา

ตัวอย่างการทำอาหาร

ข้อมูลนี้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

ระดับความร้อน	รายการอาหาร	เวลา	ข้อแนะนำ
1	ทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอุ่นอยู่เสมอ	ตามต้องการ	ใช้ไฟปิด
1-3	ซอสอลแลนด, ละลายเนย, ซ็อกโกแลต, ฐัน	5-25 นาที	คนเป็นครั้งคราว
1-3	ไข่เจียว ไข่อบ	10-40 นาที	ใช้ไฟปิด
3-5	ตุ๋นข้าว และอาหารที่ทำด้วยนม, อุ่นอาหารสำเร็จรูป	25-50 นาที	เติมน้ำเป็น 2 เท่าของข้าว, คนอาหารที่ทำด้วยนมเสมอ
5-7	นึ่งผัก, ปลา, เคียวเนื้อ	20-45 นาที	เติมน้ำเล็กน้อยเวลานึ่งผัก (2-3 ช้อนโต๊ะ)
7-9	อบมันฝรั่ง	20-60 นาที	ใช้น้ำเล็กน้อย เช่น น้ำ ลิตรต่อมัน 750 กรัม
7-9	อาหารจำนวนมาก, สตู, ซุป	60-150 นาที	น้ำ 3 ลิตร พร้อมส่วนประกอบในการทำอาหาร
9-12	ทอดชิ้นเนื้อบางๆ, กอร์ดอนเบอเนื้อ, ชิ้นเนื้อทอด, เนื้อสับกับขนมปังแล้วทอด, ไข่, ไส้กรอก, ตับอาหารประเภทแป้งและไขมัน	ตามต้องการ	กลับอาหารระหว่างทอด
12-13	ทอดกรอบ, เนื้อสับเกรียม, สเด็ก	5-15 นาที	กลับอาหารระหว่างทอด
14	ต้มน้ำจำนวนมาก, ทำพาสต้า, ทอดเนื้อ (goulash, pot roast), ทอดมันฝรั่ง		

ข้อมูลเกี่ยวกับโรคมะเร็ง

ข้อควรทราบ! จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดพบว่า อาหารที่ไหม้เกรียมจนเกินไป โดยเฉพาะอาหาร

จำพวกแป้ง อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็น มะเร็ง ดังนั้น ขอแนะนำให้อาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ และไม่ทำให้อาหารไหม้เกรียมจนเกินไป

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังการใช้งาน
ต้องใช้ภาชนะที่ฐานสะอาดเสมอ

i รอยขีดข่วนหรือจุดดำบนผิวแก้วเซรามิค ไม่มีผล
ต่อประสิทธิภาพการทำงานของหัวเตา

วิธีทำความสะอาด:

1. ทำความสะอาดทันที: พลาสติกละลาย แผ่นฟอยล์
อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล ไม่เช่นนั้นจะทำให้เตา
เสียหายได้ ควรใช้ที่ชูดกระຈຈ (ไม่ได้ให้มาพร้อม
เครื่อง) ชูออกทันที

ให้วางที่ชูดกระຈຈเป็นมุมบนผิวแก้วเซรามิค
กำจัดสิ่งตกค้าง โดยเลื่อนที่ชูดบนผิวแก้วเซรามิค

- ทำความสะอาดหลังจากทิ้งเครื่องไว้ให้
เย็นแล้ว: ทรายหินปูน ทรายหยดน้ำ ทราย
ไขมัน และคราบโลหะ โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาด
แก้วเซรามิคหรือสแตนเลส
- 2. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำ
ความสะอาดเพียงเล็กน้อย
- 3. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

การแก้ปัญหาเบื้องต้น ...

Problem	Possible cause and remedy
ไม่สามารถเปิดเตาหรือไม่สามารถ ใช้งานได้	<ul style="list-style-type: none"> • เปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง แล้วตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที • กดปุ่มพร้อมกันหลายปุ่ม ให้กดเพียงปุ่มเดียว • เปิดระบบป้องกันเด็ก ฟังก์ชันล๊อค หรือ Stop-Go ไว้ ดูหัวข้อ ข้อแนะนำ ในการใช้งาน • มีน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุมการทำงาน ให้ทำความสะอาดแผง ควบคุมการทำงาน.
มีเสียงสัญญาณและสวิตช์เตาปิด มีเสียงสัญญาณขณะเปิดสวิตช์เตา	มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน นำวัตถุออก
สวิตช์เตาปิด	มีวัตถุปิดทับปุ่มเปิด/ปิดเครื่องนำวัตถุออก
ไฟสัญญาณแสดงความร้อนตก ค้างไม่ดับ	เปิดหัวเตาใช้งานเพียงช่วงสั้นๆ และยังไม่มีความร้อนตกค้าง ถ้าหัวเตาควรจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ ไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"> • ยังมีความร้อนตกค้างที่หัวเตา รอจนกว่าหัวเตาเย็นลง • ตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุดเอาไว้ ค่าระดับความร้อนสูงสุดที่ตั้งเอาไว้ ใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
แผงควบคุมการทำงานร้อน	ภาชนะใหญ่เกินไป หรือวางภาชนะใกล้แผงควบคุมเกินไป ควรวาง ภาชนะขนาดใหญ่ที่หัวเตาด้านหลัง
- ปรากฏบนหน้าจอ	ฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติทำงาน ให้ปิดเครื่อง แล้วเปิดใหม่อีกครั้ง
E และตัวเลข ปรากฏบนหน้าจอ	เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง ถอดปลั๊กทิ้งไว้สักครู่ ถอดฟิวส์ของระบบไฟฟ้าที่บ้านออก ถ้าเปิดสวิตช์ แล้วยังปรากฏ E บนหน้าจอ ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

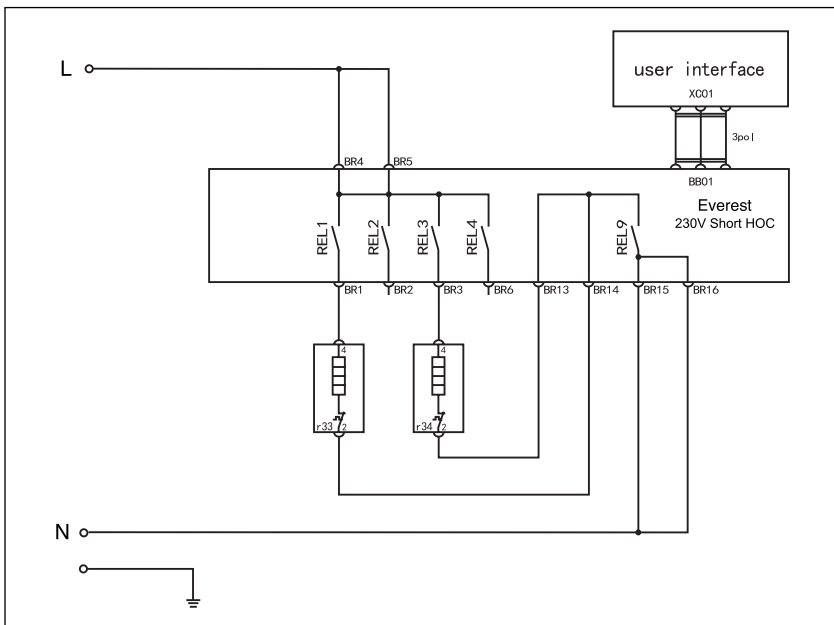
ถ้าไม่สามารถแก้ปัญหตามข้อแนะนำ กรุณาติดต่อศูนย์
บริการอิเล็กทรอนิกส์ เตรียมข้อมูลจากแผ่นป้ายแสดง
ข้อมูลเครื่อง รหัส 3 หลักของแก้วเซรามิค (อยู่ที่มุม
เครื่อง) และข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏบนหน้าจอ

กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่น
นั้นความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไข
การรับประกัน และเจ้าหน้าที่ที่สามารถเรียกเก็บค่า
บริการได้ ถึงแม้ยังอยู่ในช่วงรับประกัน โปรดดู
ข้อแนะนำเกี่ยวกับการรับประกันได้จากคู่มือ

Technical data

รุ่น	EHC326BA		EHC724BA	
PNC	949163196/949163334		949163145/949163335	
ขนาดเครื่อง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	320 X 520		420 X 700	
ขนาดช่องที่ใช้สำหรับติดตั้ง	300 X 490		400 X 680	
แรงดันไฟฟ้า (โวลท์)	~ 220 - 240		~ 220 - 240	
ความถี่ (เฮิรซ์)	50/60		50/60	
Service Cord	รองรับ		Fitted	
กำลังไฟ	จำนวนหัวเตา	วัตต์	จำนวนหัวเตา	วัตต์
	1 ด้านหน้า	1200	1 ด้านขวา	1200
	1 ด้านหน้า	1800	1 ด้านซ้าย	1800
รวม		3000		3000

แผนผังวงจรไฟฟ้า




เสริม

สายไฟ

ชนิดของสายไฟที่ใช้ในการสำหรับการติดตั้งหรือการ เปลี่ยนสายใหม่ คือ H05RR-F, H05W-F, H05V2-F. ส่วนการเลือกขนาดสายไฟให้พิจารณาจากกำลังไฟรวมสูงสุดของผลิตภัณฑ์ และเลือกขนาดสายไฟตามตารางนี้

กำลังไฟรวมสูงสุด	ขนาดสายไฟ
สูงสุด3500W	3X1.5 mm ²
สูงสุด5500W	3X2.5 mm ²
สูงสุด7000W	3X4 mm ²

การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์  บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่าสินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะมูลฝอยในครัวเรือนในทางตรงกันข้าม เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะ สำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์เมื่อมั่นใจว่าสินค้านี้ได้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง ถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหาเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ที่อาจเกิดขึ้นภายหลังได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดสินค้าอย่างไม่เหมาะสม

สำหรับข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้านี้ กรุณาติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อสินค้า


วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์



วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกจะมีเครื่องหมาย เช่น >PE<, >PS< กรุณากำจัดวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ในที่ที่เหมาะสมที่ถึงกำจัดขยะในพื้นที่ของท่าน

ข้อแนะนำการติดตั้ง

 **คำเตือน!** ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

 **คำเตือน!** โปรดอ่าน! กรุณาปฏิบัติตามกฎหมายข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศ (กฎข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัย การรีไซเคิลที่เหมาะสม เป็นต้น)

ข้อควรทราบ! การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และ เตา

ควรติดตั้งระบบป้องกันไฟฟากระชาก ตัวอย่างเช่น ลินซ์กัที่ติดตั้งอยู่ใต้เตาต้องหุ้มด้วยฉนวนกันไฟฟ้า

พื้นผิวครัวที่ใช้สำหรับติดตั้งเตาต้องทนความร้อนโดยใช้วัสดุอดทนรั้วที่เหมาะสมซึ่งจะทำให้ไม่มีช่องว่างระหว่างเตาและพื้นผิว ไม่ควรใช้ซิลิโคนอุดระหว่างเตาและพื้นผิวครัว

หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและใต้หน้าต่าง ไม่เช่นนั้นเครื่องครัวที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง

⚠️ ข้อควรระวัง! วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ชัดว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ตัดกระแสไฟจากขั้วสายไฟฟ้าหลัก
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการเดินระบบไฟ
- ปฏิบัติตามกฎเพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้อง โดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- การเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลั๊กสายไฟฟ้า ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้
- ควรต่อสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ

⚠️ ข้อควรระวัง! อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

การต่อระบบไฟ

ก่อนต่อระบบไฟ ให้เช็คว่าระบบไฟในบ้านตรงกับกำลังไฟของเครื่องที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่อง และเช็คขนาดสายไฟของเครื่องตรงกับสายที่บ้านหรือไม่ แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องติดตั้งที่ด้านล่างของเครื่องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตา โดยมีช่องห่างที่ขั้วปลั๊กสายไฟอย่างน้อย 3 มม. เช่น อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, earth leakage trip หรือฟิวส์

ถ้าสายไฟหลักของเตาเสียหาย ให้เปลี่ยนมาใช้สายไฟพิเศษ (H05BB-F Tmax 90C หรือสูงกว่า) กรุณาขอคำแนะนำจากศูนย์บริการอีเลคโทรลิกส์ ให้ต่อระบบไฟตามแผนผังต่อสายดินเข้ากับขั้วปลั๊กสายไฟ \perp ซึ่งสายดินจะต้องยาวกว่าสายไฟปกติ การต่อสายไฟจะต้องตรงตามกฎข้อบังคับ และต้องใช้ที่รัดสายไฟให้เรียบร้อยสายไฟจะต้องติดกับตัวยึดของสายไฟหลัก และมีฝาปิด ยึดอยู่กับที่เรียบร้อยก่อนเปิดเตาอบ ให้แกะฟิล์มกันรอยหรือสติ๊กเกอร์ออกจากแก้วเซรามิก

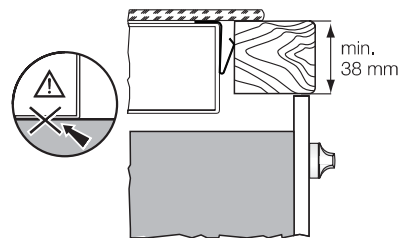
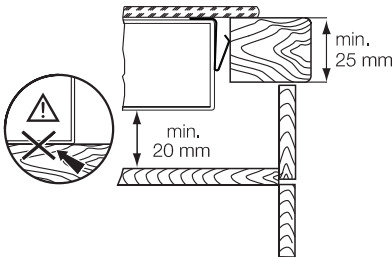
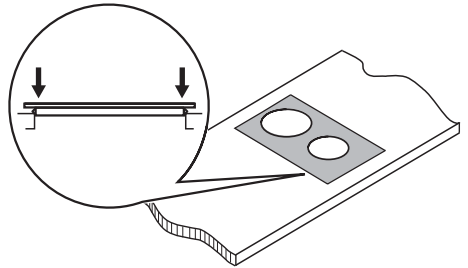
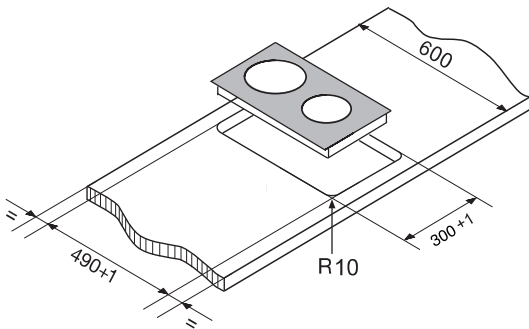
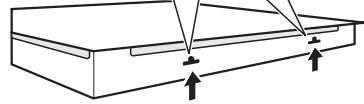
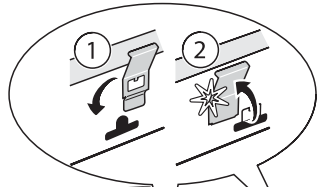
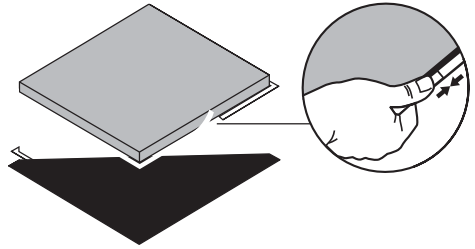
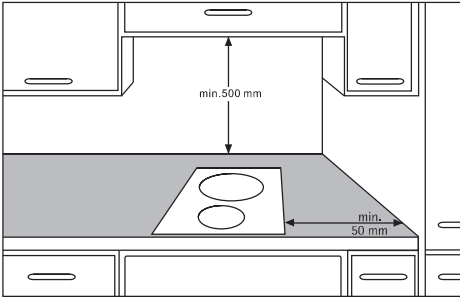
⚠️ คำเตือน!
เมื่อต่อระบบไฟเสร็จแล้ว ให้ตรวจเช็คทั่วเตาทุกหัวใช้งานได้ โดยเปิดสวิตช์ที่ละหัวเตา และลองตั้งความร้อนสูงสุด

- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องมีทั้งหมด 2 ชุด เพื่อให้ดูข้อมูลหลังจากติดตั้งเครื่องแล้วได้ง่ายขึ้น

การปิดรอยต่อ

- ทำความสะอาดพื้นผิวตรงบริเวณที่จะทำการติดตั้งเตา
- ติดเทปกาวหน้าเดียวที่ให้มาพร้อมเครื่อง รอบๆขอบล่างของเตา โดยให้เชื่อมรอยต่อขอบด้านนอกของแก้วเซรามิก ห้ามดึงเทปกาวทิ้งจนเกินไป ปลายเทปกาวควรอยู่ตรงกลางของเตาข้างใดข้างหนึ่ง โดยตัดปลายเทปกาวให้เลยจุดเริ่มต้น (2-3 มม.) ให้ปลายเทปกาวทั้ง 2 เกยกัน

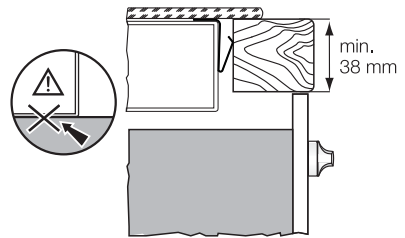
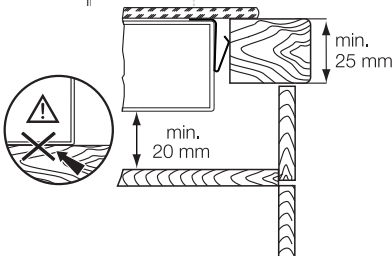
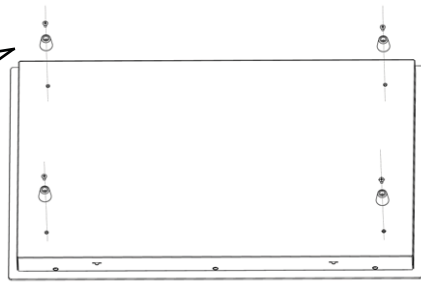
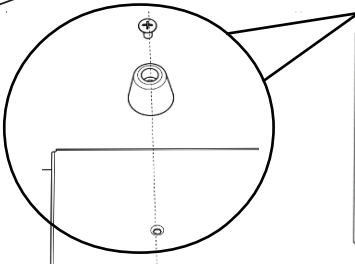
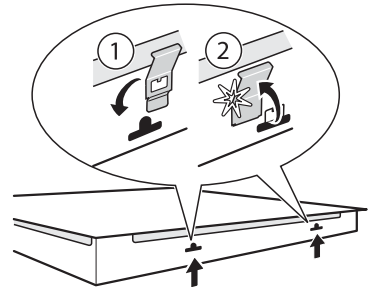
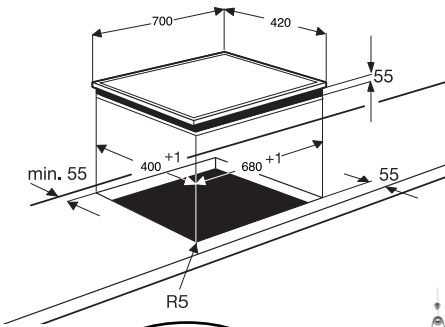
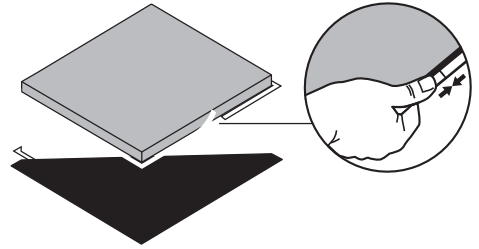
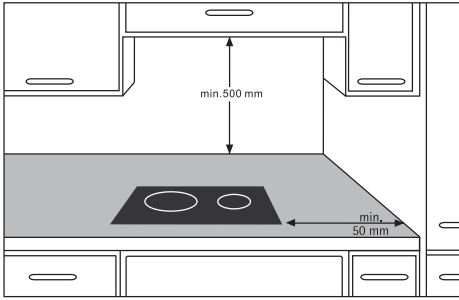
การประกอบเครื่อง EHC326BA



! คำเตือน!
อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C
ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกัน
อันตรายที่อาจเกิดขึ้น

และต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

การประกอบเครื่อง EHC724BA



! คำเตือน!
อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C
ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกัน
อันตรายที่อาจเกิดขึ้น

และต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

อีเลคโทรลักซ์ รับประกันเครื่องและชิ้นส่วนภายในระยะเวลา 12 เดือนนับจากซื้อหากเกิดขัดข้องจากการผลิตหรือวัสดุที่ใช้ โดยบริษัทจะดำเนินการซ่อมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนให้ใหม่โดยไม่คิดค่าแรง ค่าวัสดุ หรือค่าขนส่งตามเงื่อนไขต่อไปนี้:

- o เครื่องจะต้องดำเนินการติดตั้งอย่างถูกต้องเหมาะสม และใช้กับระบบไฟที่ระบุไว้ในแผ่นป้ายบนตัวเครื่องเท่านั้น
- o เครื่องจะต้องใช้งานในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น และใช้ตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
- o เครื่องจะต้องไม่ได้รับบริการ ดูแลรักษา ส่งซ่อม ถอดประกอบ หรือแก้ไขโดยผู้ที่ไม่ผ่านการรับรองของบริษัท

การให้บริการต่างๆ ตามใบรับประกันนี้จะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการของ อีเลคโทรลักซ์ เครื่องหรือชิ้นส่วนชำรุดที่ได้รับการเปลี่ยนใหม่จะตกเป็นทรัพย์สินของบริษัท

ใบรับประกันนี้ถือเป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิที่ท่านพึงได้รับตามกฎหมาย

ใบรับประกันนี้ไม่รวมบริการดูแลรักษาเครื่อง เช่น การล้างทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

บริษัทผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามข้อแนะนำในการติดตั้ง การดูแลรักษาและการใช้งานอย่างเหมาะสม

หากต้องการขอแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด

1910 อาคารอีเลคโทรลักซ์ ชั้น 14

ถ. เพชรบุรีตัดใหม่ ห้วยขวาง

บางกะปิ กรุงเทพฯ 10310

โทร. (+66 2) 725 9000 โทรสาร (+66 2) 7259299

P/No.305564207/D

