

EH17260BA
EH17280BA



EN	Induction hob	User Manual	2
ภาษาไทย	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	คู่มือการใช้งาน	22
VI	Bếp điện từ	Hướng dẫn sử dụng	43



Electrolux

No DEPDAG: I.45.EI14.01201.1216

Contents

Safety instructions	2	What to do if ...	12
Product description	4	Technical data	14
Operating instructions	6	Environment concerns	15
Helpful hints and tips	10	Installation Instructions	16
Cleaning and care	11	Warranty	20



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.
- Make sure that the ventilation space of 5 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- 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.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the in-

duction cooking zones when the appliance is in operation.

 **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.

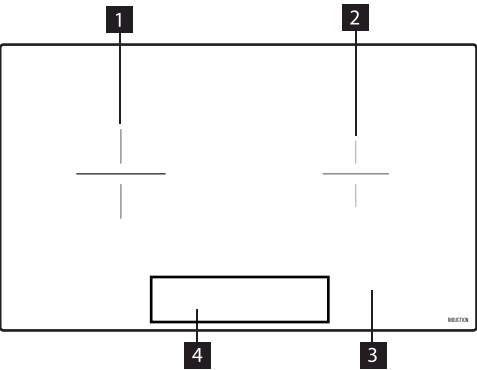
CARE AND CLEANING

 **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.

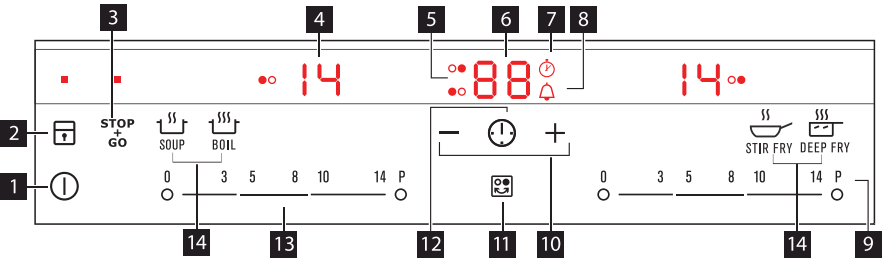
Product description

Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone 210mm
- 2 Induction cooking zone 145/210mm
- 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	P	It activates the Power function.
10	+/-	It increases or decreases the time.
11		It sets the cooking zone for the timer.
12		It sets the Timer function.
13	A control bar.	To set the heat setting.
14		To preset heat setting. (only for EHI7280BA)

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is off
	The cooking zone operates
	function is on
	The automatic heat-up function is on
	Power 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
	Cookware unsuitable or too small or no cookware on the cooking zone
	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. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

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:

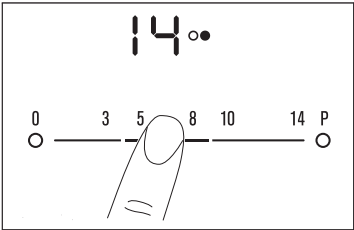
- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- you use incorrect cookware.  comes on and after 2 minutes the cooking zone stops automatically.
- 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	  - 	 - 	 - 	 - 
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.



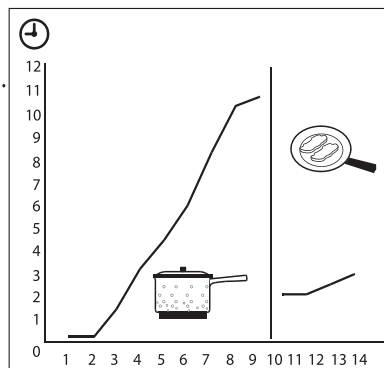
The automatic heat up

Automatic heat up function sets the highest heat setting (not **P**) for some time, and then decreases to the necessary level.

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

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

To stop the function change heat setting.



Switching the Power function on and off

The Power function makes more power available to the induction cooking zones.

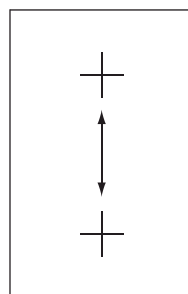
The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14. To switch on, touch **P**

P comes on. To switch off, touch a heat setting **1** - **14**

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the figure).

The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair and automatically decreases in the second cooking zone to a lower power level. The display for the reduced zone alternates.



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_{GO} function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting - Keep Warm ().

When STOP_{GO} operates, you cannot change the heat setting.

The STOP_{GO} function does not stop the timer function.

- To activate this function touch STOP_{GO} . The symbol  comes on.
- To deactivate this function touch STOP_{GO} . The heat setting that you set before comes on.
- If your first heat setting is "P", when you deactivate the function STOP_{GO} , the heat setting will be "14".

Lock

You can lock the control panel, but not . 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 . Do not set the heat settings
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Stop the hob with 

Switching off the child safety device

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

Overriding the child safety device for one cooking session

- Start the hob with . 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 , the child safety device operates again.

Off Sound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

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

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

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

- you touch 
- 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  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

-  Information about acrylamides
According to the latest scientific re - search, intensive browning of food, es - pecially in products containing starch,
- may present a health risk due to acryla - mide. Therefore we recommend cook - ing at low temperatures and not brown - ing foods too much.

Cookware for induction cooking zones

Cookware material	Suitable
Steel, enamelled steel	+
Cast iron	+
Stainless steel	+*
Cookware bottom of multilayer	+*
Aluminium, copper, brass	-
Glass, ceramic, porcelain	-

* Cookware for induction cooking zones is labelled as suitable by the manufacturer.

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if

- ... a little water on an induction cooking zone set to the highest heat setting is heated within a short time.
 - ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.
-  Certain cookware can make noises when being used on induction cooking zones. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

Bottom of the cookware

The bottom of the cookware should be as thick and level as possible.

Pan size

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain point. However the magnetic part

of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending on the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zone [mm]	Minimum diameter of dish base [mm]
210	180
180	145
145	120

-  The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving

-  Place cookware on the cooking zone before it is switched on.
-  If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications

The information given in the following 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		

The power function is suitable for heating large quantities of liquid.

Cleaning and care

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

 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 some 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.	• 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  . 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.	• 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 heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
 comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
 and number comes on.	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  comes on again, speak to the service centre.

Problem	Possible cause and remedy
E4 comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again. E4 should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.

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

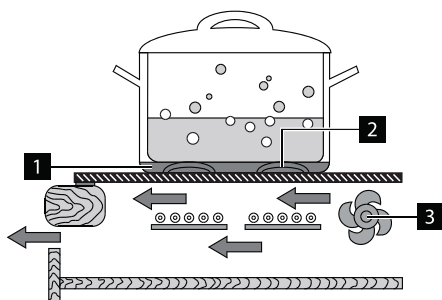
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

Operating noises

Depending on the material and the processing of the base, the following noises may occur when using induction cooking zones.

- Cracking noise **1**
when using cookware made of different materials (Sandwich construction)
- Whistling **1**
when using an individual cooking zone or several cooking zones with high powers when the cookware is made of different materials (Sandwich construction)
- Humming **2**
can occur at high power levels
- Clicking **2**
during electric switching processes
- Hissing, buzzing **3**
The device is fitted with a fan for cooling the electrics. A whirling noise can be heard when operating the fan which may deviate depending on the performance and may continue for a while after the appliance is switched off.

The noises described are normal and do not refer to any defects.



Technical data

Model	EHI7260BA		EHI7280BA	
PNC	949163369/94916330		949163372	
Product dimensions (w x d) mm	700X420			
Cut-out dimensions (w x d) mm	680X400			
Voltage (volts)	~220-240			
Cycles (Hz)	50/60			
Service Cord	Fitted			
Elements	no. zones	watts	no. zones	watts
LEFT	1	2000/2400 (Diameter 210mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)
RIGHT	1	1200/1500 (Diameter 145mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)
Total		3200		3700

Technical data

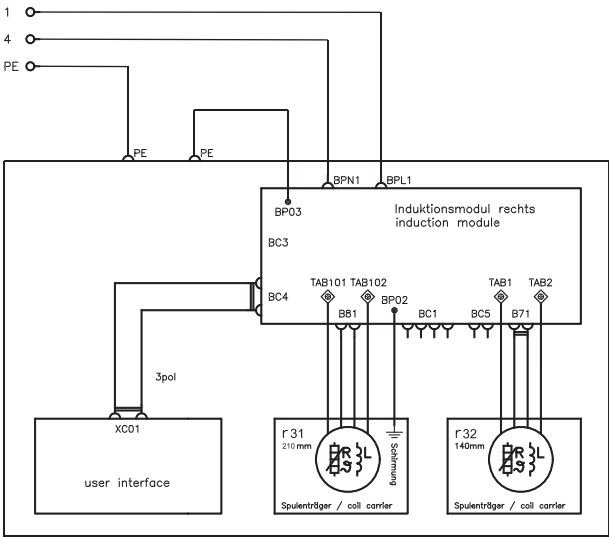
Cable

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	3X1.5mm ²
Maximum 5500W	3X2.5mm ²
Maximum 7000W	3X4mm ²
Maximum 8800W	3X6mm ²

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

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.
- A ventilation gap of 5 mm underneath the cooktop must be left.

 **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. The heating element voltage is AC230V~. The appliance also works perfectly on networks with AC220V~ or AC240V~. 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 $\frac{1}{=}$. 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.

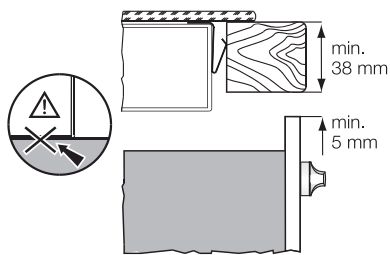
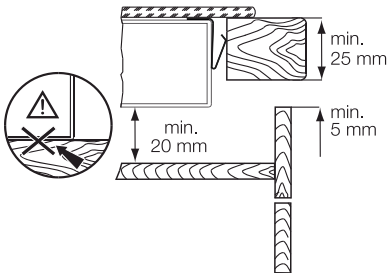
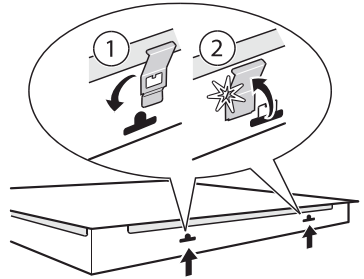
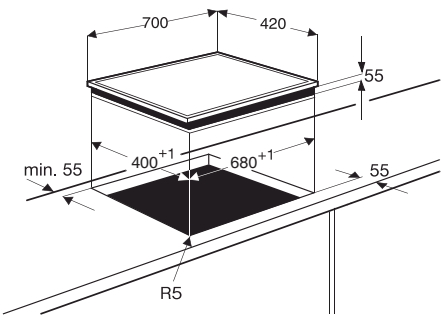
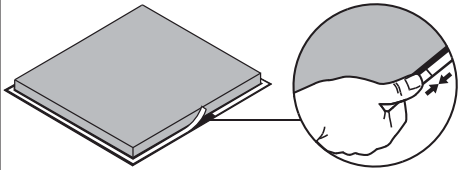
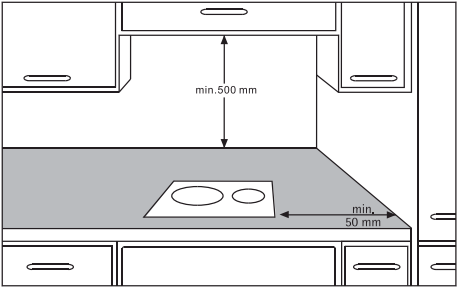
 **Warning!** Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

- 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

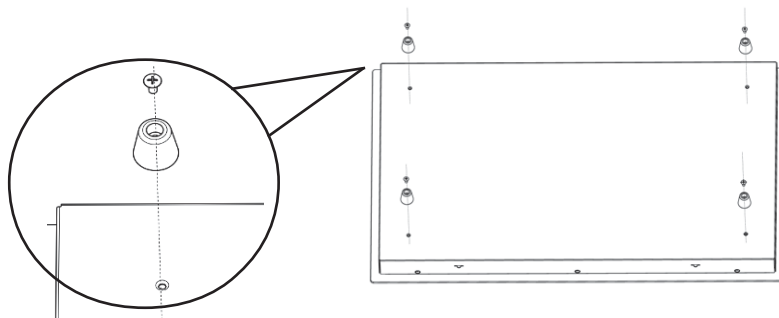


Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C, under bench access must be restricted by use of

non-combustible barrier on installation

Assembly

If the product is used for Table top, 4 rubber feet need be screwed.
(Only for EH17280BA)



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.

Customer Care Center

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 : 0812.8088.8863	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
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	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 : customercarethai@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	Vietnam Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99 Tel : (+84 28) 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 28) 3910 5465 Office Fax : (+84 28) 3910 5470 Email : vncare@electrolux.com Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.

EH17260BA
EH17280BA



VI

Bếp điện từ

Hướng dẫn sử dụng



Electrolux

No DEPDAG: I.45.EI14.01201.1216

Mục lục

Chỉ dẫn an toàn	2	Khắc phục sự cố	12
Mô tả thiết bị	4	Thông số kỹ thuật	14
Chỉ dẫn vận hành	6	Thông tin môi trường	15
Lời khuyên và mẹo vặt hữu ích	10	Chỉ dẫn lắp đặt	16
Vệ sinh và bảo trì	11	Bảo hành	20



Chỉ dẫn an toàn

Trước khi lắp đặt sản phẩm và sử dụng lần đầu tiên, xin vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng trong sách này. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các thương tổn hoặc thiệt hại gây ra bởi việc lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách. Vui lòng luôn giữ sách hướng dẫn sử dụng này kèm với sản phẩm để tiện tham khảo về sau.

AN TOÀN CHO TRẺ NHỎ VÀ NGƯỜI KHUYẾT TẬT

⚠ Cảnh báo! Nguy cơ ngạt thở, thương tích hoặc thương tật vĩnh viễn.

- Không để người, kể cả trẻ nhỏ, bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức, sử dụng thiết bị, trừ khi họ được trông nom hoặc chỉ dẫn cách sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Không để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị.
- Giữ tất cả các bao bì của thiết bị ở ngoài tầm với của trẻ nhỏ.
- Vui lòng kích hoạt khóa an toàn trẻ em nếu có.

LẮP ĐẶT THIẾT BỊ

⚠ Cảnh báo! Việc lắp đặt thiết bị phải được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.

- Đỡ bỏ toàn bộ bao bì của thiết bị.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã bị hư hại, hỏng hóc.

Nội dung có thể được thay đổi mà không cần báo trước

- Xin vui lòng tuân thủ hướng dẫn lắp đặt đi kèm với thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các thiết bị khác.
- Cần cẩn trọng khi di chuyển thiết bị vì thiết bị rất nặng. Luôn luôn đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển thiết bị.
- Trám các vết xước trên bề mặt bếp bằng keo trám khe để tránh hơi ẩm tràn vào khiến mặt bếp lõm lên.
- Giữ cho đáy bếp không bị ẩm hoặc bị đọng hơi.
- Không đặt thiết bị ở gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ để tránh làm đổ nồi nấu mỗi khi mở cửa.
- Nếu thiết bị được đặt trên các ngăn kệ, đảm bảo rằng khoảng cách giữa đáy của thiết bị và ngăn kệ bên dưới đủ cho không khí có thể lưu thông.
- Đảm bảo khoảng cách 5mm giữa mặt dưới của bếp và mặt trên của tấm chắn (chống cháy) của tủ kệ bếp. Nhà sản xuất sẽ không bảo hành các hư hại của thiết bị do sự thông khí không đủ gây nên.
- Đáy bếp có thể nóng lên. Hãy lắp một tấm chắn chống cháy bên dưới bếp để tránh bị chạm vào đáy bếp.

NỔ ĐIỆN

⚠ Cảnh báo! Nguy cơ xảy ra cháy nổ hoặc chập điện.

- Việc nối điện cần được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.
- Ngắt điện trước khi tiến hành đi dây.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt đúng cách. Ó điện hoặc phích cắm bị lỏng hoặc không phù hợp với thiết bị có thể nóng lên.

- Luôn luôn sử dụng ổ cắm chống giật được lắp đặt đúng cách.
- Cần lưu ý khi cắm phích cắm vào ổ điện, không để dây điện hoặc phích cắm chạm vào bếp hoặc nồi nấu đang nóng.
- Không để dây điện bị rối hay xoắn vào nhau.
- Sử dụng kẹp cố định dây điện.
- Chỉ sử dụng dây điện phù hợp với thiết bị.
- Đảm bảo rằng phích cắm điện và dây điện không bị hư hại. Trong trường hợp dây điện bị hư hại, hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng hoặc kỹ sư điện để được thay thế dây điện mới.
- Khi lắp đặt điện, cần lắp đặt một thiết bị bảo vệ dòng điện giúp ngắt điện thiết bị với nguồn điện chính. Thiết bị bảo vệ dòng điện này phải có bề rộng tiếp xúc tối thiểu 3mm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị bảo vệ dòng điện, cầu chì (loại có thể tháo ra khỏi ổ cầu chì), cầu dao chống rò điện xuống đất, rơ le điện.

SỬ DỤNG

 **Cảnh báo! Nguy cơ xảy ra thương tích, bỏng và chập điện.**

- Sử dụng thiết bị trong môi trường gia đình.
- Không được thay đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- Luôn trông chừng thiết bị khi thiết bị đang vận hành.
- Không vận hành thiết bị khi tay ướt hoặc khi thiết bị bị dính nước.
- Không đặt dao kéo hoặc nắp chảo lên vùng nấu vì chúng có thể nóng lên.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Không phụ thuộc vào cảm biến nhận biết nồi từ.
- Không sử dụng bề mặt bếp làm nơi chuẩn bị hoặc cất trữ thực phẩm.
- Nếu bề mặt bếp bị rạn nứt, cần ngắt điện thiết bị ngay lập tức để tránh nguy cơ chập điện.
- Người sử dụng máy tạo nhịp tim phải đứng cách các vùng nấu ít nhất 30cm khi bếp đang hoạt động.

 **Cảnh báo! Nguy cơ cháy nổ.**

- Khi được đun nóng, hơi thoát ra từ dầu mỡ có thể gây cháy. Chú ý để các ngọn lửa hoặc các vật nóng cách xa bếp khi quý khách nấu đồ ăn có chứa dầu mỡ.
- Hơi thoát ra từ dầu nóng có thể bắt ngờ bốc cháy.
- Dầu ăn đã qua sử dụng có thể chứa vụn thức ăn nên có thể bốc cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu ăn được sử dụng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy nổ hoặc các đồ vật dính chất dễ cháy nổ lên trên hoặc gần thiết bị.

 **Cảnh báo! Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.**

- Không đặt nồi nấu đang nóng lên trên bảng điều khiển.
- Không để nồi nấu cạn nước trên bếp.
- Không làm rơi đồ hoặc nồi nấu lên bếp. Bề mặt bếp có thể bị hư hại.
- Không bật vùng nấu khi không có nồi nấu bên trên hoặc nồi nấu rỗng.
- Không đặt giấy bạc lên trên mặt bếp.
- Nồi nấu làm từ gang, nhôm hoặc nồi nấu có đáy bị hư hại có thể làm xước mặt kính. Luôn nhớ nhắc thẳng những loại nồi này khi di chuyển chúng trên vùng nấu.

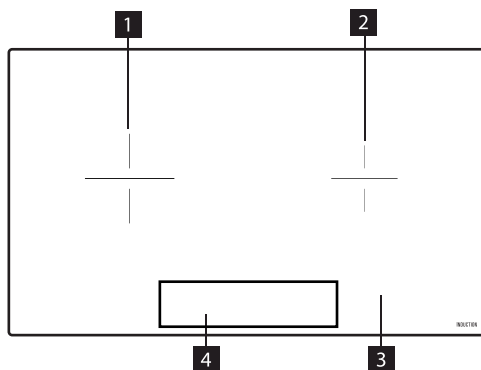
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

 **Cảnh báo! Nguy cơ gây hư hại cho thiết bị.**

- Vệ sinh bếp thường xuyên để tránh hư hỏng cho bề mặt bếp.
- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Lau sạch bếp bằng một miếng vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa trung tính. Không dùng các chất tẩy rửa có tính bào mòn cao, các miếng lau chùi cứng, dung môi hoặc các dụng cụ bằng kim loại để vệ sinh thiết bị.

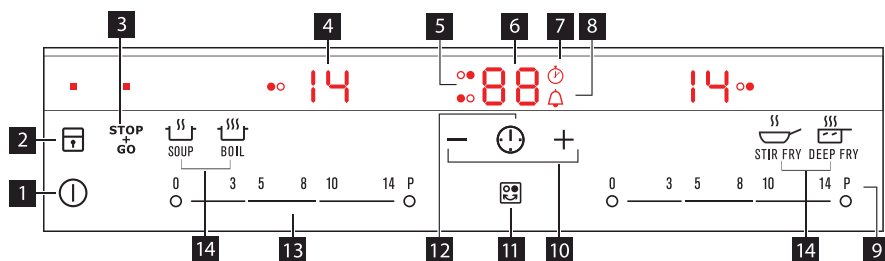
Mô tả thiết bị

Sơ đồ bề mặt nấu



- 1 Vùng nấu đường kính 210mm
- 2 Vùng nấu đường kính 145/210mm
- 3 Bề mặt kính
- 4 Bảng điều khiển

Sơ đồ bảng điều khiển



	Nút cảm ứng	Chức năng
1		Để bật và tắt thiết bị
2		Để khóa/mở khóa bảng điều khiển
3	STOP GO	Để bật và khóa chức năng STOP+GO
4	Mức nhiệt độ được hiển thị	Cho biết mức nhiệt độ đang được thiết lập
5	Biểu tượng hẹn giờ của vùng nấu	Cho biết quý khách đã hẹn giờ ở vùng nấu nào
6	Đồng hồ	Để hiển thị thời gian theo phút
7		Cho biết chức năng hẹn giờ đếm ngược đang hoạt động
8		Cho biết chuông báo phút/chức năng hẹn giờ đếm tiến đang hoạt động
9	P	Để kích hoạt chế độ Booster
10	+/-	Để tăng hoặc giảm thời gian nấu
11		Để lựa chọn vùng nấu hẹn giờ
12		Để thiết lập chức năng hẹn giờ
13	Thanh điều khiển nhiệt độ	Để thiết lập nhiệt độ
14		Để thiết lập trước mức nhiệt độ (chỉ có ở mẫu máy EHI7280BA)

Màn hình hiển thị mức nhiệt độ được cài đặt

Biểu tượng	Mô tả
	Vùng nấu đã được tắt
	Vùng nấu đang hoạt động
	Chức năng STOP+GO đang hoạt động
	Chức năng tự động làm nóng đang hoạt động
	Chế độ Booster đang hoạt động
	Thiết bị gặp sự cố
	OptiHeat Control (đèn báo lượng nhiệt còn dư 3 mức): tiếp tục nấu/giữ ấm/lượng nhiệt còn dư
	Bảng điều khiển đang bị khóa
	Nồi nấu không phù hợp hoặc không có nồi nấu trên bếp
	Chức năng tự động tắt bếp hoạt động

OptiHeat Control (đèn báo lượng nhiệt còn dư 3 mức)



CẢNH BÁO!

 Nguy cơ bị bỏng do lượng nhiệt còn dư!

Biểu tượng sẽ cho biết lượng nhiệt còn dư. Vùng nấu cảm ứng từ tạo ra lượng nhiệt cần thiết để nấu thực phẩm trực tiếp từ đáy nồi nấu. Mặt kính ceramic nóng lên bởi lượng nhiệt của nồi nấu.

Chỉ dẫn vận hành

Bật và tắt bếp

Chạm vào nút  trong vòng 1 giây để bật hoặc tắt bếp.

Bật và tắt bếp

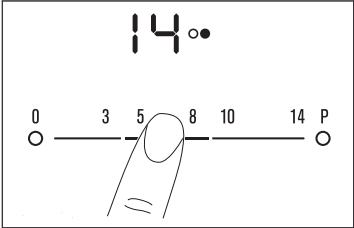
- Tắt cả các vùng nấu đều được tắt.
- Quý khách không cài đặt nhiệt độ sau khi bật bếp.
- Quý khách đặt đồ vật lên trên bảng điều khiển lâu hơn 10 giây (chảo nấu, miếng vải...). Thiết bị sẽ phát ra âm báo. Nhấc đồ vật ra khỏi bảng điều khiển để ngắt âm báo.
- Bếp quá nóng (ví dụ khi nồi nấu cạn nước). Hãy chờ cho vùng nấu nguội bớt trước khi tiếp tục sử dụng bếp.
- Quý khách sử dụng nồi nấu không phù hợp. Màn hình hiển thị biểu tượng  và vùng nấu tự động tắt sau 2 phút.
- Quý khách không tắt 1 vùng nấu hoặc điều chỉnh nhiệt độ. Sau một khoảng thời gian, biểu tượng  xuất hiện và bếp tự động tắt.

Mối quan hệ giữa mức nhiệt độ được cài đặt và khoảng thời gian hoạt động trước khi bếp tự động tắt:

Mức nhiệt độ được cài đặt	  - 	 - 	 - 	 - 
Bếp tự động tắt sau	6 giờ	5 giờ	4 giờ	1.5 giờ

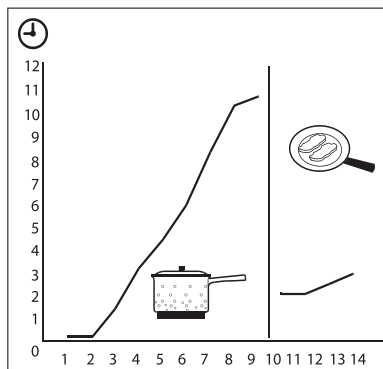
Cài đặt nhiệt độ

Để cài đặt hoặc thay đổi nhiệt độ, chạm vào thanh điều khiển nhiệt độ.
Di chuyển ngón tay sang bên trái hoặc bên phải trên thanh điều khiển. Lưu ý không nhấc ngón tay ra khỏi thanh điều khiển cho tới khi quý khách đạt được mức nhiệt độ thích hợp. Màn hình hiển thị mức nhiệt độ được thiết lập.



Chức năng tự động làm nóng

Chức năng tự động làm nóng sẽ thiết lập mức nhiệt độ cao nhất trong một khoảng thời gian, sau đó giảm dần về mức nhiệt độ đã được cài đặt. Xin lưu ý chức năng tự động làm nóng này khác với chế độ Booster **P**. Để bật chức năng tự động làm nóng, vui lòng chạm vào nút **P** và thiết lập mức nhiệt độ mong muốn. Biểu tượng **R** sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển khi vùng nấu hoạt động ở mức nhiệt độ cao nhất. Để tắt chức năng tự động làm nóng, hãy điều chỉnh mức nhiệt độ đã được thiết lập.

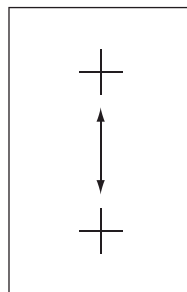


Bật và tắt chế độ Booster

Chế độ Booster làm tăng công suất cho các vùng nấu. Chế độ này chỉ có thể được kích hoạt tối đa trong 10 phút. Sau khoảng thời gian này, vùng nấu sẽ tự động quay trở về mức nhiệt độ cao nhất. Để bật chế độ Booster, chạm vào nút **P**. Biểu tượng **P** xuất hiện. Để tắt chế độ Booster, chạm vào 1 trong các nút thiết lập nhiệt độ **1** - **14**.

Chức năng quản lý công suất

Chức năng quản lý công suất giúp chia công suất giữa các vùng nấu thành 2 cặp (xem hình minh họa). Chế độ Booster làm tăng công suất của 1 vùng nấu trong 1 cặp vùng nấu. Vùng nấu còn lại trong cặp sẽ tự động giảm công suất. Màn hình hiển thị luân phiên 2 mức nhiệt độ được cài đặt của các vùng nấu được giảm.



Chức năng hẹn giờ

Chức năng hẹn giờ đếm ngược

Quý khách có thể sử dụng chức năng này để cài đặt khoảng thời gian vùng nấu hoạt động. Đầu tiên, lựa chọn vùng nấu. Sau đó kích hoạt chức năng hẹn giờ đếm ngược.



Quý khách chỉ có thể thiết lập chức năng hẹn giờ đếm ngược sau khi bật vùng nấu và đã thiết lập nhiệt độ.

- Để lựa chọn vùng nấu: chạm vào nút liên tiếp cho tới khi biểu tượng vùng nấu cần lựa chọn xuất hiện.
- Để bật chức năng hẹn giờ đếm ngược: chạm vào nút của đồng hồ hẹn giờ để cài đặt thời gian (00 – 99 phút). Khi biểu tượng của vùng nấu nhấp nháy chậm, đồng hồ bắt đầu đếm ngược.
- Để xem thời gian nấu còn lại: lựa chọn vùng nấu bằng cách chạm vào nút . Biểu tượng của vùng nấu nhấp nháy nhanh. Màn hình hiển thị thời gian nấu còn lại.
- Để thay đổi thời gian: lựa chọn vùng nấu bằng cách chạm vào nút . Chạm vào nút hoặc .
- Để tắt chức năng hẹn giờ đếm ngược: lựa chọn vùng nấu bằng cách chạm vào nút và chạm vào nút . Thời gian nấu còn lại sẽ trở về mức **00**. Biểu tượng của vùng nấu biến mất.

Khi thời gian kết thúc, thiết bị sẽ phát ra chuông báo và 00 nhấp nháy. Vùng nấu sẽ tắt.

- Để tắt chuông báo: chạm vào nút .

Chức năng hẹn giờ đếm tiến

Quý khách có thể sử dụng chức năng này để kiểm soát thời gian hoạt động của vùng nấu.

- Để lựa chọn vùng nấu (nếu bếp đang có nhiều hơn 1 vùng nấu hoạt động): chạm vào nút liên tiếp cho tới khi biểu tượng vùng nấu cần lựa chọn xuất hiện. Biểu tượng sẽ xuất hiện khi chức năng hẹn giờ đếm tiến được kích hoạt.

- Để bật chức năng hẹn giờ đếm tiến:

Chạm vào nút của đồng hồ hẹn giờ.

Biểu tượng biến mất và biểu tượng xuất hiện.

- Để xem thời gian nấu: lựa chọn vùng nấu bằng cách chạm vào nút . Biểu tượng của vùng nấu nhấp nháy nhanh. Màn hình hiển thị thời gian nấu.
- Để tắt chức năng hẹn giờ đếm tiến: lựa chọn vùng nấu bằng cách chạm vào nút và chạm vào nút hoặc để tắt chức năng hẹn giờ. Biểu tượng biến mất và biểu tượng xuất hiện.



Nếu chức năng hẹn giờ đếm ngược và hẹn giờ đếm tiến hoạt động cùng lúc, màn hình sẽ hiển thị thời gian hẹn giờ đếm tiến trước.

Chuông báo phút

Quý khách có thể sử dụng chức năng chuông báo phút khi vùng nấu không hoạt động.

Chạm vào nút .

Chạm vào nút hoặc của đồng hồ hẹn giờ để cài đặt thời gian. Khi thời gian kết thúc, thiết bị sẽ phát ra chuông báo và 00 nhấp nháy.

- Để tắt chức năng chuông báo phút: chạm vào nút .

Chức năng STOP+GO

Chức năng  thiết lập mức nhiệt độ thấp nhất cho tất cả các vùng nấu – Giữ ấm ().

Khi chức năng  được kích hoạt, quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ.

Chức năng  không chặn các chức năng hẹn giờ.

- Để bật chức năng STOP+GO: chạm vào nút . Biểu tượng  xuất hiện.
- Để tắt chức năng STOP+GO: chạm vào nút . Bếp quay trở về mức nhiệt độ đã được cài đặt trước đó.
- Nếu quý khách thiết lập nhiệt độ ở mức “P” trước khi tắt chức năng STOP+GO, mức nhiệt độ sẽ quay trở về mức “14”.

Khóa

Quý khách có thể khóa bảng điều khiển (ngoại trừ nút nguồn ) khi các vùng nấu đang hoạt động. Hành động này giúp tránh việc vô tình thay đổi mức nhiệt độ.

Đầu tiên, cài đặt nhiệt độ.

Để bật chức năng khóa: chạm vào nút . Biểu tượng  xuất hiện trong vòng 1 giây.

Đồng hồ hẹn giờ vẫn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Để tắt chức năng khóa: chạm vào nút . Màn hình hiển thị lại mức nhiệt độ đã được cài đặt trước đó. Khi tắt bếp, quý khách đồng thời tắt chức năng này.

Thiết bị khóa an toàn trẻ em

Thiết bị khóa an toàn trẻ em giúp tránh việc bếp vô tình tự hoạt động.

Để bật chức năng khóa an toàn trẻ em

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút . Không cài đặt nhiệt độ.
- Chạm vào nút  trong vòng 4 giây. Biểu tượng  xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách chạm vào nút .

Để tắt chức năng khóa an toàn trẻ em

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút . Không cài đặt nhiệt độ. Chạm vào nút  trong vòng 4 giây. Biểu tượng  xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách chạm vào nút .

Để tạm tắt chức năng khóa trẻ em trong 1 lần nấu

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút . Biểu tượng  xuất hiện.
- Chạm vào nút  trong vòng 4 giây. Cài đặt nhiệt độ trong vòng 10 giây. Quý khách có thể điều chỉnh bếp.
- Khi tắt bếp bằng cách chạm vào nút , chức năng khóa trẻ em hoạt động trở lại.

Offsound Control (Bật và tắt âm báo)

Tắt âm báo

Tắt bếp.

Chạm vào nút  trong vòng 3 giây. Màn hình sáng đèn và tắt. Chạm vào nút  trong vòng 3 giây, biểu tượng  xuất hiện, âm báo được bật. Chạm vào nút  xuất hiện, âm báo được tắt.

Khi âm báo được tắt, quý khách chỉ có thể nghe thấy âm báo khi:

- Quý khách chạm vào nút .
- Chuông báo phút báo hết giờ.
- Đồng hồ đếm ngược báo hết giờ.
- Quý khách đặt đồ vật lên trên bảng điều khiển.

Bật âm báo

Tắt bếp.

Chạm vào nút  trong vòng 3 giây. Màn hình sáng đèn và tắt. Chạm vào nút  trong vòng 3 giây, biểu tượng  xuất hiện vì âm báo đang bị tắt. Chạm vào nút ,  xuất hiện, âm báo được bật.

Lời khuyên và mẹo vặt hữu ích

 Theo nguồn tin khoa học mới nhất, nếu quý khách rán vàng thực phẩm (đặc biệt là các thực phẩm có chứa tinh bột), chất acrylamide được hình thành trong quá trình rán có thể gây nguy hiểm đến sức khỏe

con người. Vì vậy, chúng tôi khuyến cáo quý khách nên nấu thực phẩm ở mức nhiệt độ thấp nhất và không rán thực phẩm quá lâu.

Nồi nấu phù hợp với bếp điện từ

Loại nồi nấu	Phù hợp với bếp điện từ
Thép, thép tráng men	+
Gang	+
Thép không gỉ	+*
Đáy nồi đa lớp	+*
Nhôm, đồng, đồng thau	-
Thủy tinh, gốm, sứ	-

* Các nồi nấu phù hợp với bếp điện từ sẽ có ký hiệu thích hợp của nhà sản xuất).

Cách kiểm tra xem nồi nấu có phù hợp với bếp điện từ không

Nồi nấu có thể sử dụng với bếp điện từ nếu

...

- ... Sử dụng nồi nấu đun một lượng nước nhỏ ở mức nhiệt độ cao nhất, nước sôi nhanh.
- ... Thử nam châm, thấy nam châm dính vào đáy nồi.

 Một số loại nồi nấu có thể gây tiếng ồn trong quá trình sử dụng trên bếp điện từ. Những tiếng ồn này không phải là lỗi sản phẩm, và không ảnh hưởng tới quá trình vận hành của bếp.

Đáy nồi nấu

Đáy nồi nấu phải dày và phẳng

Kích thước nồi nấu

Vùng nấu cảm ứng từ sẽ tự động điều chỉnh cho phù hợp với kích thước của đáy nồi nấu tới một mức độ nhất định.

Tuy nhiên, tùy thuộc và kích thước của vùng nấu, phần từ tính của đáy nồi nấu cần có bán kính tối thiểu.

Đường kính vùng nấu (mm)	Đường kính tối thiểu của nồi nấu (mm)
210	180
180	145
145	120

 Quý khách vui lòng đặt nồi nấu vào chính giữa vùng nấu.

Các mẹo nhỏ để tiết kiệm điện năng

-  Đặt nồi nấu lên vùng nấu trước khi bật bếp.
 -  Nếu có thể, hãy đậy nắp nồi nấu khi đun. Một vài ví dụ sử dụng bếp khi nấu nướng
- Những số liệu được ghi trong bảng dưới đây chỉ được sử dụng với mục đích tham khảo.

Mức nhiệt độ được cài đặt	Mục đích sử dụng	Thời gian	Lời khuyên
1	Giữ ấm thức ăn đã chín.	Tùy thuộc vào thời gian cần thiết.	Đậy nắp nồi nấu.
1-3	Xốt hollandaise, làm tan: bơ, sô-cô-la, gelatin.	5 – 25 phút	Khuấy đều.
1-3	Làm món: trứng chiên phồng, trứng tráng.	10 – 40 phút	Đậy nắp khi nấu
3-5	Nấu cơm và nấu các món có chứa sữa, làm nóng các món ăn chế biến sẵn.	25 – 50 phút	Thêm lượng nước gấp đôi lượng gạo, khuấy đều các món có chứa sữa khi nấu.
5-7	Hấp rau, cá, thịt.	20– 45 phút	Cho thêm một vài muỗng nước.
7-9	Hấp khoai tây.	20– 60 phút	Sử dụng tối đa ¼ lít nước cho 750g khoai tây.
7-9	Nấu thực phẩm với khối lượng lớn, làm các món hầm và súp.	60– 150 phút	Sử dụng tối đa 3 lít nước cộng với các nguyên liệu khác.
9-12	Rán ở nhiệt độ thấp: thịt tẩm bột chiên escalope, thịt bê cordon bleu, thịt tẩm bột chiên cutlet, thịt băm tẩm bột chiên rissole, xúc xích, gan, roux, trứng, bánh pancake, bánh donut.	Tùy thuộc vào thời gian cần thiết.	Lật thực phẩm khi nấu được nửa thời gian.
12-13	Rán ở nhiệt độ cao: khoai tây bào chiên, bít tết.	5– 15 phút	Lật thực phẩm khi nấu được nửa thời gian.
14	Đun nước, nấu mì ý, hầm thịt (thịt bò hầm Hungary goulash, thịt hầm), làm món khoai tây chiên.		

Chế độ Booster thích hợp để đun một khối lượng nước lớn.

Vệ sinh và bảo trì

Lau sạch bếp sau mỗi lần sử dụng.
Chỉ sử dụng nồi nấu có đáy sạch.

 Những vết xước hoặc vết bẩn trên mặt bếp không ảnh hưởng tới quá trình hoạt động của bếp.

Hướng dẫn làm sạch các vết bẩn:

1. Lau sạch ngay lập tức: các vết bẩn gây ra bởi nhựa chảy, màng bọc thực phẩm, và thức ăn có chứa đường. Nếu không xử lý các vết bẩn này, chúng có thể gây hư hại cho bếp.
Quý khách có thể lựa chọn mua một dụng cụ cạo kính chuyên dụng để làm sạch bếp.

(Tùy chọn). Đặt nghiêng dụng cụ cạo kính lên mặt bếp một góc nhọn và di chuyển lưỡi cạo trên bề mặt.
Vệ sinh khi bếp đã nguội: các vết cặn vôi hóa, vết nước đọng, vết dầu mỡ, vết ố màu kim loại.
Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng dành cho mặt kính ceramic hoặc thép không gỉ.

2. Lau sạch bếp bằng một mảnh vải ẩm và nước tẩy rửa.
3. Sau đó lau khô bếp một lần nữa bằng một miếng vải mềm.

Khắc phục sự cố

Sự cố	Nguyên nhân có thể xảy ra và cách khắc phục
Quý khách không thể bật bếp hoặc bếp không hoạt động.	• Bật bếp một lần nữa và cài đặt nhiệt độ trong vòng 10 giây. • Quý khách chạm vào 2 hoặc nhiều nút cảm ứng cùng một lúc. Chỉ chạm vào 1 nút cảm ứng. • Chức năng khóa an toàn trẻ em hoặc khóa hoặc STOP+GO đang hoạt động. Vui lòng tham khảo mục Chỉ dẫn vận hành. • Có nước hoặc vết bẩn dầu mỡ trên bảng điều khiển. Lau sạch bảng điều khiển.
Bếp phát ra chuông báo và tắt. Bếp phát ra chuông báo khi tắt.	Quý khách đặt đồ vật lên trên một hoặc nhiều nút cảm ứng. Nhấc đồ vật ra khỏi các nút cảm ứng.
Bếp tắt.	Quý khách đặt đồ vật lên nút  . Nhấc đồ vật ra khỏi nút cảm ứng.
Biểu tượng lượng nhiệt còn dư không xuất hiện.	Vùng nấu chưa nóng lên do mới hoạt động trong thời gian ngắn. Nếu vùng nấu đã hoạt động trong thời gian đủ dài để nóng lên, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền về vấn đề này.
Chức năng tự động làm nóng không hoạt động.	• Vùng nấu đang nóng. Đợi vùng nấu nguội bớt. • Mức nhiệt độ cao nhất đã được thiết lập. Mức nhiệt độ cao nhất sử dụng công suất tương đương với chức năng này.
Bếp thay đổi giữa 2 mức nhiệt độ.	Chức năng quản lý công suất đang hoạt động. Tham khảo mục "Chức năng quản lý công suất"
Bề mặt cảm ứng nóng lên.	Nồi nấu quá lớn hoặc được đặt quá gần bảng điều khiển. Đặt các nồi nấu có kích thước lớn qua vùng nấu ở phía bên trái.
Biểu tượng  xuất hiện.	Chức năng tự động tắt bếp hoạt động. Tắt và bật lại bếp.
Biểu tượng  xuất hiện.	• Không có nồi nấu trên vùng nấu. Đặt nồi nấu lên vùng nấu. • Nồi nấu không phù hợp. Sử dụng nồi nấu phù hợp. • Đường kính của đáy nồi nấu quá nhỏ so với vùng nấu. Sử dụng nồi nấu có đường kính phù hợp.
Biểu tượng  và 1 chữ số xuất hiện.	Bếp gặp sự cố. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện một thời gian. Ngắt cầu chì của hệ thống điện trong nhà. Nối lại cầu chì. Nếu biểu tượng  vẫn xuất hiện, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng được ủy quyền.

Sự cố	Nguyên nhân có thể xảy ra và cách khắc phục
Biểu tượng E4 xuất hiện.	Bếp gặp sự cố do nồi nấu cạn nước. Chức năng tự động tắt bếp của vùng nấu hoạt động để tránh việc bếp trở nên quá nóng. Tắt bếp. Nhấc nồi nấu ra khỏi bếp. Sau khoảng 30 giây, bật vùng nấu lên. Biểu tượng E4 sẽ biến mất, biểu tượng lượng nhiệt còn dư có thể vẫn sáng. Đợi nồi nấu nguội bớt. Tham khảo mục “Nồi nấu” để biết thêm chi tiết.

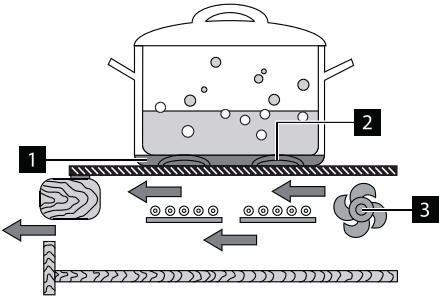
Nếu quý khách vẫn chưa tìm ra cách khắc phục sự cố, hãy liên hệ với đại lý hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền. Vui lòng cung cấp các thông số trên bảng ghi thông số kỹ thuật của thiết bị, cùng với mã của mặt kính ceramic bao gồm 3 chữ số (nằm ở góc của bề mặt kính) và lỗi hiển thị trên màn hình.

Đảm bảo rằng quý khách đã vận hành bếp đúng cách. Nếu không, thiết bị sẽ không được bảo hành ngay cả khi thời hạn bảo hành chưa kết thúc. Mọi thông tin về trung tâm bảo hành và các điều kiện bảo hành được ghi rõ trong sách bảo hành sản phẩm.

Tiếng ồn phát ra khi bếp đang hoạt động

Tùy thuộc vào loại vật liệu và kết cấu của nồi nấu, bếp điện từ hoặc nồi nấu có thể phát ra một số tiếng ồn sau khi bếp đang hoạt động.

- Tiếng răng rắc **1**
Phát ra khi nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
 - Tiếng huýt sáo **1**
Phát ra khi vùng nấu đang hoạt động ở công suất cao và nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
 - Tiếng vo ve **2**
Phát ra khi quý khách đang sử dụng bếp ở công suất cao.
 - Tiếng lách cách **2**
Phát ra khi hiện tượng chuyển mạch điện đang xảy ra.
 - Tiếng huýt gió, tiếng vo vo **3**
Phát ra khi quạt đang hoạt động.
- Những tiếng ồn trên là bình thường và không phải là dấu hiệu hỏng hóc của bếp.



Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật	EHI7260BA		EHI7280BA	
PNC	949163369/94916330		949163372	
Kích thước sản phẩm (rộng x sâu) (mm)	700 X 420			
Kích thước mặt cắt (rộng x sâu) (mm)	680 X 400			
Điện áp (V)	~220-240			
Tần số (Hz)	50/60			
Dây điện	Có đi kèm			
Công suất	Tên vùng nấu	Công suất (W)	Tên vùng nấu	Công suất (W)
	1	2000/2400 (đường kính 210mm)	1	2000/2400 (đường kính 210mm)
	1	1200/1500 (đường kính 145mm)	1	2000/3200 (đường kính 145mm)
Tổng số		3200		3700

Thông số kỹ thuật

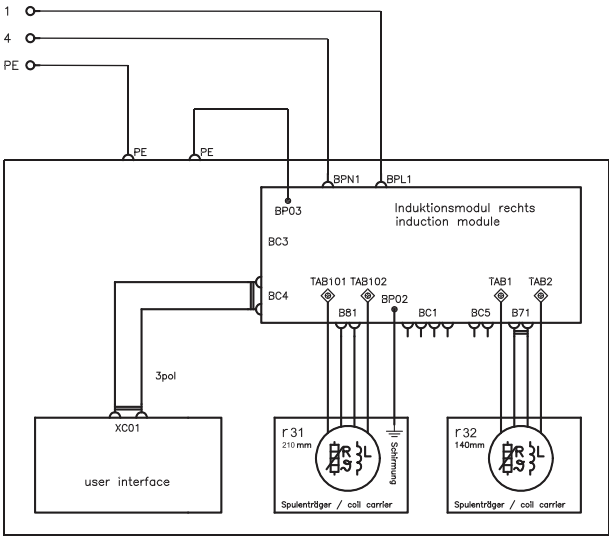
Dây điện

Chỉ sử dụng các loại dây điện sau trong quá trình lắp đặt thiết bị hoặc thay mới dây điện: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F.
Để biết thêm về tiết diện phù hợp của dây điện, vui lòng tham khảo công suất của thiết bị (nằm trên bảng ghi thông số kỹ thuật) và bảng sau:

Tổng công suất của thiết bị	Tiết diện của dây điện
Tối đa 3500W	3X1.5mm ²
Tối đa 5500W	3X2.5mm ²
Tối đa 7000W	3X4mm ²
Tối đa 8800W	3X6mm ²

Dây nối đất (dây màu xanh lá cây/màu vàng) phải dài hơn 2cm so với dây nóng và dây mát (dây màu xanh da trời và dây màu nâu).

Sơ đồ đi dây



Thông tin môi trường

Biểu tượng  trên thiết bị hoặc trên bao bì của thiết bị cho biết rằng thiết bị này không thể được xử lý như rác thải gia dụng. Thay vào đó, thiết bị cần được mang tới điểm thu gom các thiết bị điện và điện tử để tái chế. Bằng việc đảm bảo thiết bị này được thải loại đúng cách, quý khách đã góp phần ngăn chặn những tác động tiêu cực có thể xảy ra cho môi trường và sức khỏe của con người do quá trình thải loại sản phẩm không đúng cách. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế thiết bị này, vui lòng liên hệ với cơ quan chức

năng ở địa phương, trung tâm xử lý rác thải gia dụng hoặc đại lý nơi quý khách mua thiết bị.

CHẤT LIỆU BAO BÌ



Các chất liệu của bao bì thiết bị đều thân thiện với môi trường và có thể được tái chế. Quý khách có thể nhận biết các bộ phận làm từ nhựa bằng những ký hiệu, ví dụ như >PE<, >PS<,... Vui lòng thải loại những bao bì được làm từ các chất liệu này vào các thùng rác hợp lý tại cơ sở thu gom rác thải tại địa phương.

Chỉ dẫn lắp đặt



Cảnh báo! Các chỉ dẫn an toàn



Cảnh báo! Quý khách cần đọc kỹ các chỉ dẫn lắp đặt dưới đây. Cần tuân thủ những luật lệ, quy định, chỉ dẫn và tiêu chuẩn đang có hiệu lực tại quốc gia nơi quý khách sử dụng thiết bị (các quy định về an toàn, tái chế thiết bị đúng cách...)

Quan trọng! Việc lắp đặt thiết bị chỉ được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.

Cần tuân thủ khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các thiết bị, đồ vật khác.

Khi lắp đặt thiết bị, cần lắp thêm bộ phận chống giật. Ví dụ, quý khách chỉ có thể lắp đặt ngăn kéo bên dưới bếp nếu bếp được lắp cùng một tấm chắn bảo vệ trực tiếp ở mặt dưới. Sử dụng keo dán chuyên dụng để dán kín bếp và mặt cắt bàn bếp, tránh hơi ẩm hoặc nước đọng. Chú ý không sử dụng keo dán silicon. Không đặt thiết bị ở gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ để tránh làm đồ nấu mỗi khi mở cửa.

 **Chú ý! Cảnh báo! Nguy cơ bị thương do điện giật**

- Các đầu cực của dây điện đều có điện.
- Cần làm cho các đầu cực của dây điện không có điện áp.
- Tuân thủ sơ đồ nối điện.
- Tuân thủ các quy định an toàn về điện.
- Đảm bảo rằng thiết bị đã được lắp đặt bộ phận chống giật đúng cách.
- Thiết bị chỉ được nối điện bởi kỹ sư điện có trình độ.
- Ở cảm hoặc phích cắm lỏng hay không phù hợp có thể khiến cho đầu cực bị quá nóng.
- Việc lắp đặt các kẹp cố định cho dây điện phải được thực hiện bởi kỹ sư điện có trình độ.
- Sử dụng kẹp cố định dây điện.
- Lưu ý chừa khoảng trống thông khí 5mm ở mặt dưới của bếp.

 **Chú ý! Nhiệt độ ở đáy bếp có thể lên tới 95°C. Để tránh bị bỏng, cần đề phòng không chạm vào bộ phận phía dưới bếp.**

Nối điện

Trước khi nối điện, cần kiểm tra điện áp danh nghĩa của thiết bị. Điện áp danh nghĩa được ghi trên bảng ghi thông số kỹ thuật của thiết bị phải tương đồng với nguồn cấp điện tại hộ gia đình. Quý khách cũng cần kiểm tra công suất của thiết bị và đảm bảo rằng kích cỡ của dây điện phù hợp với mức công suất đó. Bảng ghi thông số kỹ thuật nằm ở thân máy phía dưới của bếp. Điện áp của bộ phận làm nóng là 230V dòng điện xoay chiều. Thiết bị cũng có thể hoạt động bình thường ở mức điện áp 220V dòng điện xoay chiều hoặc 240V dòng điện xoay chiều. Lưu ý cần lắp đặt cầu chì hoặc các thiết bị bảo vệ dòng điện vào hệ thống điện cố định theo quy định về việc nối điện tại địa phương. Thiết bị bảo vệ dòng điện giúp ngắt điện thiết bị với nguồn điện chính. Thiết bị này phải có bề rộng tiếp xúc tối thiểu 3 mm, ví dụ cầu chì bảo vệ dòng điện,

cầu dao chống rò điện xuống đất, hay cầu chì. Nếu dây điện bị hỏng, cần thay thế dây điện bằng loại dây chuyên dụng (loại H05BB-F Tmax 90°C hoặc các loại dây khác tốt hơn). Quý khách có thể liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để tìm hiểu thêm về các loại dây này. Cần thực hiện đi dây như trong chỉ dẫn ở sơ đồ đi dây. Dây nối đất cần được nối với đầu cực $\perp$. Dây nối đất phải dài hơn 2 dây mang dòng điện. Việc nối điện cần được thực hiện tuân thủ theo những quy định về nối điện, và vít cố định đầu cực phải được vặn chặt. Cuối cùng, cần sử dụng kẹp cố định để cố định dây điện lại, sau đó lắp bọc bảo vệ dây điện (cố định dây điện tại một chỗ). Trước khi bật bếp lần đầu tiên, cần gỡ bỏ tất cả các màng bọc bảo vệ và miếng dán trên bề mặt kính ceramic.

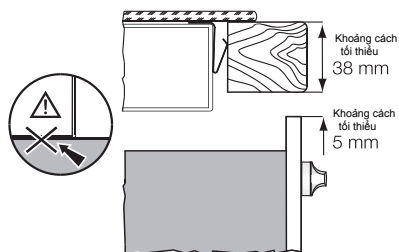
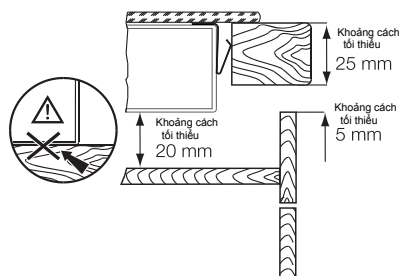
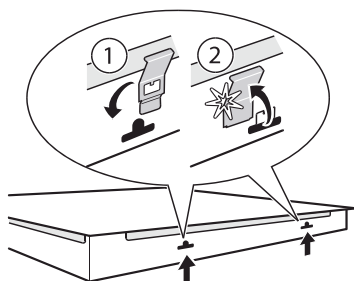
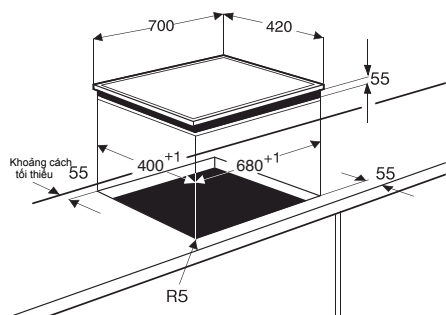
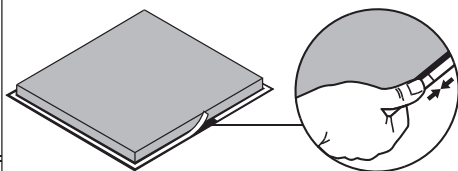
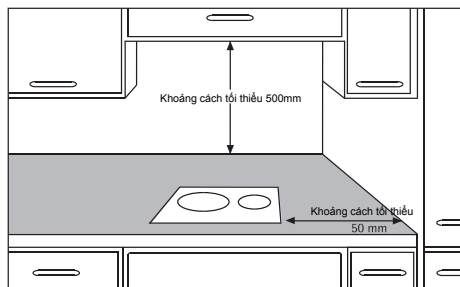
 **Cảnh báo! Sau khi kết nối bếp với nguồn điện, cần kiểm tra xem tất cả các vùng nấu đã sẵn sàng để sử dụng chưa bằng cách lần lượt cài đặt mức nhiệt độ cao nhất ở mỗi vùng nấu.**

- Electrolux có cung cấp một bản sao bảng ghi thông số kỹ thuật đi kèm với thiết bị. Quý khách có thể dán bản sao đó ở vị trí gần với bếp để tiện theo dõi sau khi lắp đặt bếp.

Dán gioăng bếp

- Làm sạch bàn bếp quanh khu vực đặt bếp.
- Dán dải gioăng có 1 mặt dính đi kèm thiết bị vào mặt trong của bếp dọc theo mặt ngoài của kính ceramic. Không kéo dán gioăng bếp. Lưu ý dán sao cho 2 đầu của dải gioăng nằm ở giữa của 1 cạnh bên của bếp. Chừa lại 2 – 3 mm khi cắt dải gioăng. Ấn 2 đầu của dải gioăng với nhau.

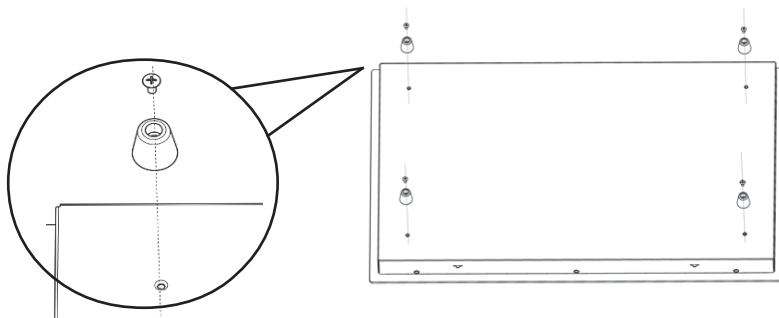
Sơ đồ lắp đặt



Cảnh báo! Nhiệt độ ở đáy bếp có thể lên tới 95°C. Quý khách cần lắp tấm chắn chống cháy phía dưới bếp khi lắp đặt thiết bị để tránh chạm vào bộ phận nóng của bếp khi sử dụng sau này.

Sơ đồ lắp đặt

Nếu quý khách lắp đặt bếp trên 1 mặt bàn, vui lòng vặn chặt 4 chân cao su của bếp.



Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong vòng 24 tháng kể từ ngày mua, 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. Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn cho việc cài đặt, bảo trì và sử dụng thiết bị này.

Trung tâm Dịch vụ Khách hàng

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: 0812.8088.8863	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) 672 3611 Email: customer-care.sin@electrolux.com
Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Snd. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, Jaya 33 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	Thailand Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkok, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel (+66 2) 7259100 Office Fax: (+66 2) 7259299 Email: customercarethai@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	Việt Nam Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí): 1800-58-88-99 Điện thoại: (+84 28) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Tầng 9, tòa nhà A&B 76 Lê Lai, phường Bến Thành, quận 1 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Điện thoại: (+84 28) 3910 5465 Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vnccare@electrolux.com Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. – Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.

P/No.: 305564218-Rev B

