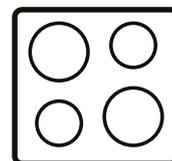


EHI845BB



EN Induction hob

TH เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

VN Bếp điện từ

Installation & User manual

คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน

Sách hướng dẫn sử dụng & lắp đặt thiết bị

2

23

45

CONGRATULATIONS

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

Welcome to Electrolux.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Check for any damage or marks. If you find the appliance damaged or marked you must report it within 7 days to claim for damages under the manufacturers warranty.

Before you use the appliance, we recommend that you read through the whole user manual which provides the description of the product and its functions. To avoid the risks that are always present when you use a gas appliance, it is important that the product is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

For future reference, please store this booklet in a safe place.

This appliance complies with the requirements of Australian Standard AS 4551 & AS/NZS 60335.2.6.

CONDITIONS OF USE

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments.

BEFORE YOU CALL

Please ensure you read the instruction manual fully before you call for service, or a full service fee could be applicable.

Record model and serial number here:

Model number: _____

Serial number: _____

CONTENTS

Safety information _____	3
Product description _____	5
Operating instructions _____	7
Helpful hints and tips _____	10
Care and cleaning _____	13
Troubleshooting _____	14
Environment concerns _____	15
Installation _____	15
Technical information _____	18
Warranty _____	20

SYMBOLS



WARNING!

This symbol indicates information concerning your personal safety.



CAUTION!

This symbol indicates information on how to avoid damaging the appliance.



IMPORTANT!

This symbol indicates tips and information about use of the appliance.



ENVIRONMENT!

This symbol indicates tips and information about economical and ecological use of the appliance.

SAFETY INFORMATION

Please read the user manual carefully and store in a handy place for later reference. Pass the user manual on to possible new owners of the appliance.

Read the following carefully to avoid damage or injury.

NOTE: You must read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact your Customer Care Department. The manufacturer will not accept liability, should these instructions or any other safety instructions incorporated in this book be ignored.

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.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.

Children and vulnerable people safety



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 causing swelling.

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.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- 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 causing 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 5mm, 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.

SAFETY INFORMATION

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 30cm from the induction 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.
- 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.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

! WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Before spillage can become burnt on to the cooking surface, remove it with a damp cloth.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not let cookware boil dry to prevent damage to cookware and the ceramic glass.
- Do not cover the parts of the appliance with aluminium foil.

NOTE: Damage including broken glass or scratches caused by misuse outlined above is not covered under warranty.

Care and cleaning

! WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Regularly clean 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.

Disposal

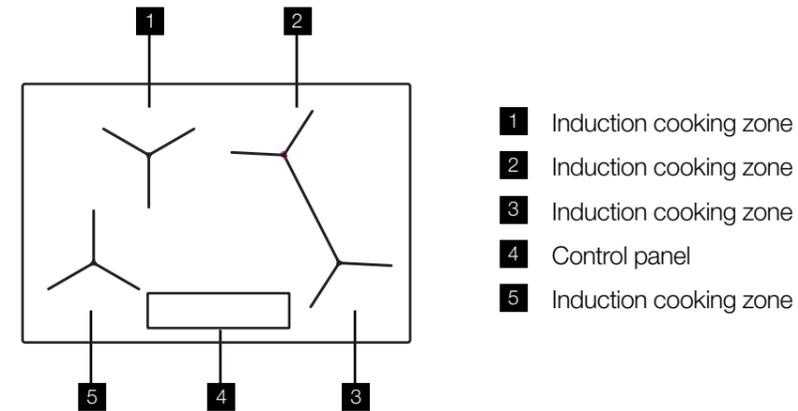
! WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

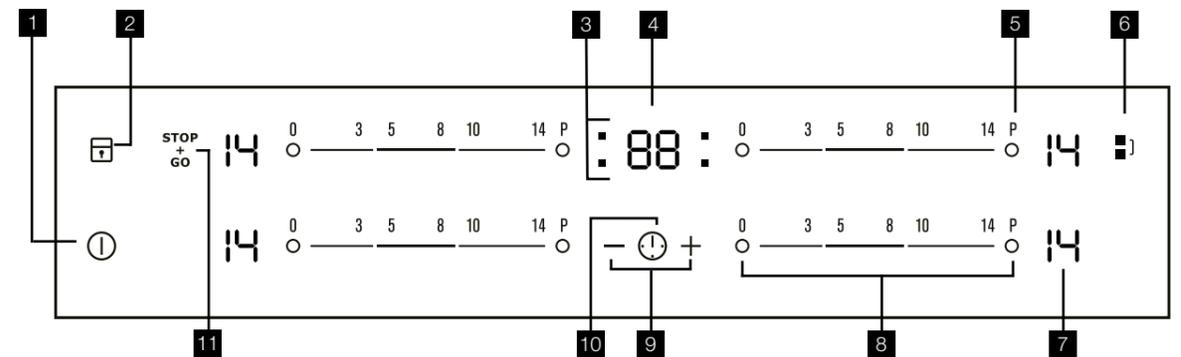
PRODUCT DESCRIPTION

EHI845BB



- 1 Induction cooking zone
- 2 Induction cooking zone
- 3 Induction cooking zone
- 4 Control panel
- 5 Induction cooking zone

Control panel layout



	Sensor field	Function
1	⓪	To activate and deactivate the appliance
2	🔒	To lock / unlock the control panel
3	0 3 5 8 10 14 P	Timer indicators of cooking zones To show for which cooking zone you set the time
4	:88:	The timer display To show the time in minutes
5	P	To activate the Power function
6	🔗	To activate the Bridge function
7	A heat setting display	To show the heat setting
8	Control bar	To set a heat setting
9	+ / -	To increase or decrease the time
10	🕒	To set a cooking zone
11	STOP + GO	Sets all operating zones to a keep warm setting

PRODUCT DESCRIPTION

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated
-	The cooking zone operates
	The ^{STOP} function operates
	The automatic heat up function operates
	Power function operates
+ digit	There is a malfunction
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat
	Lock / The child safety function operates
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone
	The automatic switch off function operates

OptiHeat control (3 step residual heat indicator)



WARNING!

Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows 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 hot from the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

On and off

Touch for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic switch off

The function deactivates the appliance automatically if:

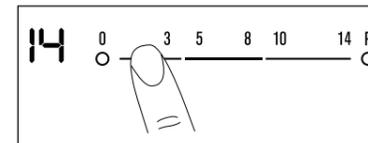
- All cooking zones are deactivated ().
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc). An acoustic signal sounds after some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time comes on and the appliance deactivates. See the table below.

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.



Bridge function



IMPORTANT!

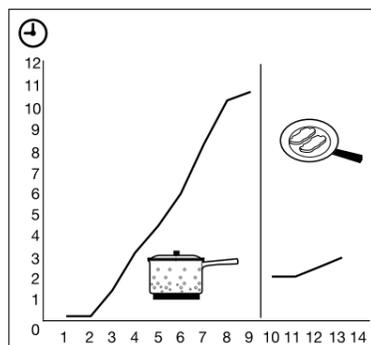
Use the Bridge Function with the Infinite Plancha accessory¹⁾.

The Bridge Function connects the two left side cooking zones under the accessory and they operate as one. First set the heat setting for one of the cooking zones.

To activate the Bridge Function, touch . To set or change the heat setting, touch one of the control sensors. To deactivate the Bridge Function, touch . The cooking zones operate independently.

OPERATING INSTRUCTIONS

Automatic heat up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the graphic), and then decreases to the necessary heat setting. To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

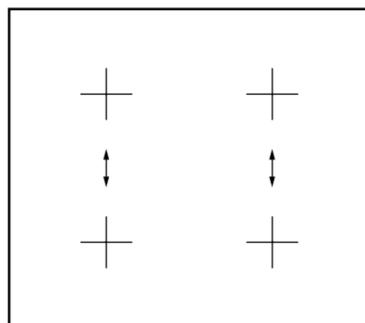
1. Touch **P** (P comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds (3 comes on in the display). To stop the function change the heat setting.

Switching on and off the power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 5 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 between (1) and (14).

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.



Count down timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for one cooking session. **Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.** You can set the heat setting before or after you set the timer.

- To set the cooking zone: touch (1) again and again until the indicator of the required cooking zone comes on.
- Starting the Count Down Timer: touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts down.
- Checking the remaining time: select the cooking zone with (1). The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the remaining time.
- Changing the Count Down Timer: select the cooking zone with (1) touch + or - .
- Stopping the timer: select the cooking zone with (1). Touch -. The remaining time counts backwards to 00. The indicator of the cooking zone goes out. To switch off you can also touch + and - at the same time.
- When the time elapses, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone switches off.
- Stopping the sound: touch (1).

Count up timer

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

- Selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operates): touch (1) again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- Starting the Count up Timer: touch - of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone flashes slower, the time counts up, display switches between UP and time elapsed (minutes).
- Checking the elapsed time: select the cooking zone with (1). The indicator of the cooking zone flashes faster. Display shows the elapsed time.
- Stopping the Count up Timer: select the cooking zone with (1) and touch + or - to switch off the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute minder

You can use the timer as a Minute Minder while cooking zones are not operating. Touch (1). Touch + or - of the timer to select the time. When the time elapses, the sound operates and 00 flashes.

- Stopping the sound: touch (1).

OPERATING INSTRUCTIONS

Stop+go

The ^{STOP} (L) function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (1). When ^{STOP} (L) operates, you cannot change the heat setting.

^{STOP} (L) does not stop the timer function.

- To activate this function touch ^{STOP} (L). (L) comes on.
- To deactivate this function touch ^{STOP} (L). The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, 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 (L). The symbol (L) comes on for 4 seconds. The Timer stays on. To stop this function touch (L). 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 (L) for 4 seconds. The symbol (L) 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 (L) for 4 seconds. The symbol (L) comes on.
- Stop the hob with (1).

Overriding the child safety device for one cooking session:

- Start the hob with (1). The symbol (L) comes on.
- Touch (L) 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.

HELPFUL HINTS AND TIPS

OffSound Control (deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

- Touch  for 3 seconds. The displays come on and goes 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 
 - the Minute Minder comes down.
 - the Count Down Timer comes down.
 - you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance. Touch  for 3 seconds. The displays come on and goes out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch  ,  comes on. The sound is on.

IMPORTANT

INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware for induction cooking zones

WARNING!

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material:

- correct: cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- not correct: aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

IMPORTANT

THE BOTTOM OF THE COOKWARE

Must be as thick and flat as possible.

Use of the cooking zones

IMPORTANT

Put the cookware on the cross which is on the surface that you cook. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

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

If unfamiliar with induction units please first compare the operating sounds of a demonstration model at your retailer before calling service. If a service call is placed and the sounds are normal you will be charged for the visit.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Energy saving

ENVIRONMENT

HOW TO SAVE ENERGY

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

IMPORTANT

THE COOKING ZONE EFFICIENCY

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical data chapter.

Öko Timer (Eco Timer)

ENVIRONMENT

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power.

It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

IMPORTANT

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
u 1	Keep cooked foods warm	as required	Cover	3%
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix occasionally	3-8%
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3-8%
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	8-13%
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid	13-18%
7-9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. 1/4 L water for 750 g of potatoes	18-25%
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 L liquid plus ingredients	18-25%
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	25-45%
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45-64%
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips			100%
P	Boil large quantities of water. Power management is activated.			

The Power function is suitable for heating large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (especially food that 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.

CARE AND CLEANING

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

IMPORTANT

Scratches or dark stains on the glass ceramic have 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 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 discolourations. 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
Red rings, limescale or water rings, shiny metallic or other discolouration, scratches/shadows, bubbles or other miscellaneous marks or stains on ceramic glass cooktop surface.	Cooktop surface has not been cleaned correctly. Cleaning/ maintenance of the cooktop surface is not covered under warranty. If a service call is placed to clean the cooktop you will be charged for the visit.	Use a ceramic glass cleaner such as Cerapol.
Pitting of ceramic glass surface.	Spillovers of liquid with high sugar content.	These types of spills must be removed immediately with a special scraper for the glass. If not permanent damage to the cooktop glass can occur which is not covered under warranty.
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> • You touched 2 or more sensor fields at the same time. • The Stop+Go function operates. • There is water or fat stains on the control panel. 	<p>Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.</p> <p>Touch only one sensor field.</p> <p>Refer to the chapter "Operating instructions"</p> <p>Clean the control panel.</p>
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds 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 sensor field.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot. The highest heat setting is set.	Let the cooking zone become sufficiently cool. 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.	Refer to "Power management".

TROUBLESHOOTING

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 necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound control").
 comes on	The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Operating instructions".
 comes on	<ul style="list-style-type: none"> No cookware on the cooking zone. Incorrect cookware. The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. The cookware do not cover the cross. 	<p>Put cookware on the cooking zone.</p> <p>Use the correct cookware.</p> <p>Use larger diameter cookware.</p> <p>Cover the cross fully.</p>
 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 it again. If  comes on again, speak to the after sales service.
 comes on	There is an error in the appliance, because either the cookware boils dry or you've used incorrect cookware. Overheating protection for cooking zone operates. The automatic switch-off operates.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service centre. Give the data from the rating plate 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.

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 on-ly 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 volt-age. 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 volt-age 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. auto-matic 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 HOSBB-F T max 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 \perp . 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.

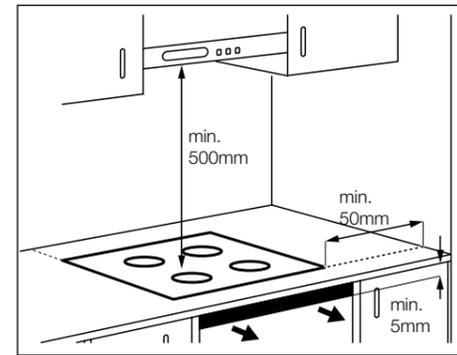
⚠ Warning! Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

- 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.

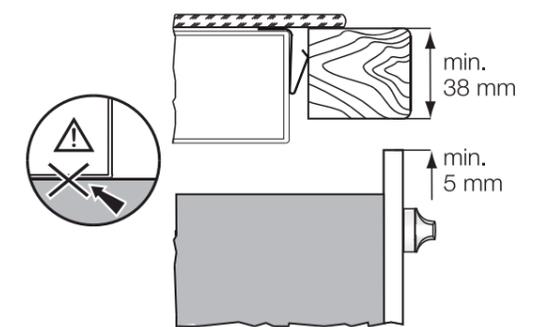
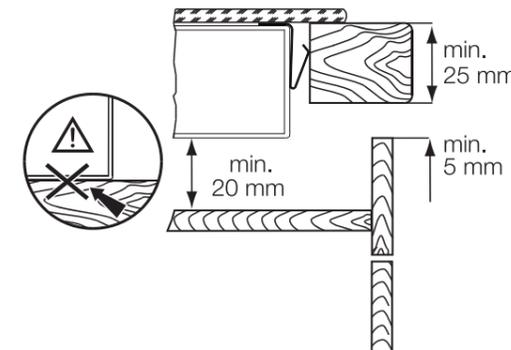
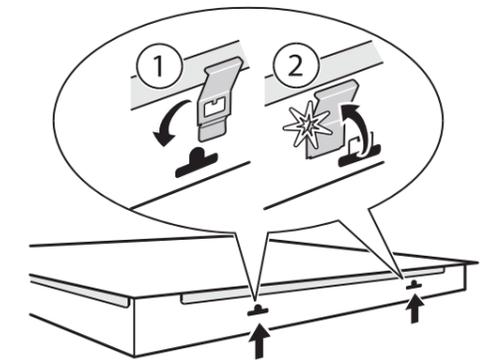
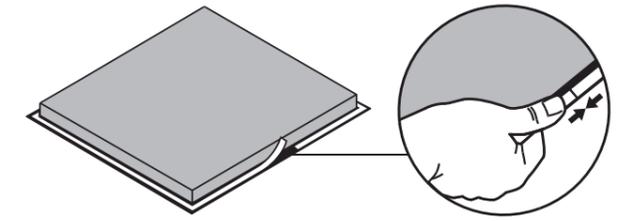
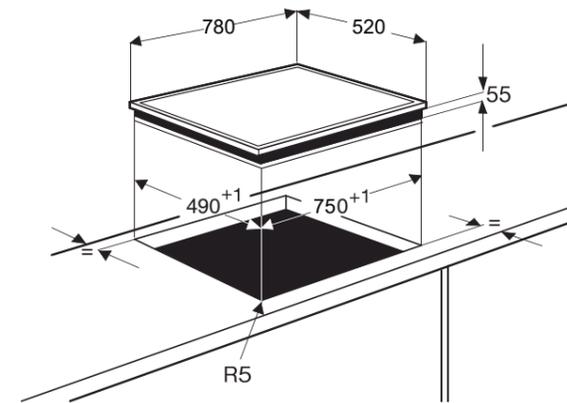
Sticking on the seal

- 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



NOTE: The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.



⚠ Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C. under bench access must be restricted by use of non-combustible barrier on installation

TECHNICAL INFORMATION

Model.

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX _____

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) (W)	Power Function activated (W)	Power function maximum duration (min)	Minimum cookware diameter (mm)
Right rear	2300 W	3200 W	10	125
Right front	2300 W	3200 W	10	125
Left rear	2300 W	3200 W	10	125
Left front	2300 W	3200 W	10	125

The power of the cooking zones can be different in some small ranges from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

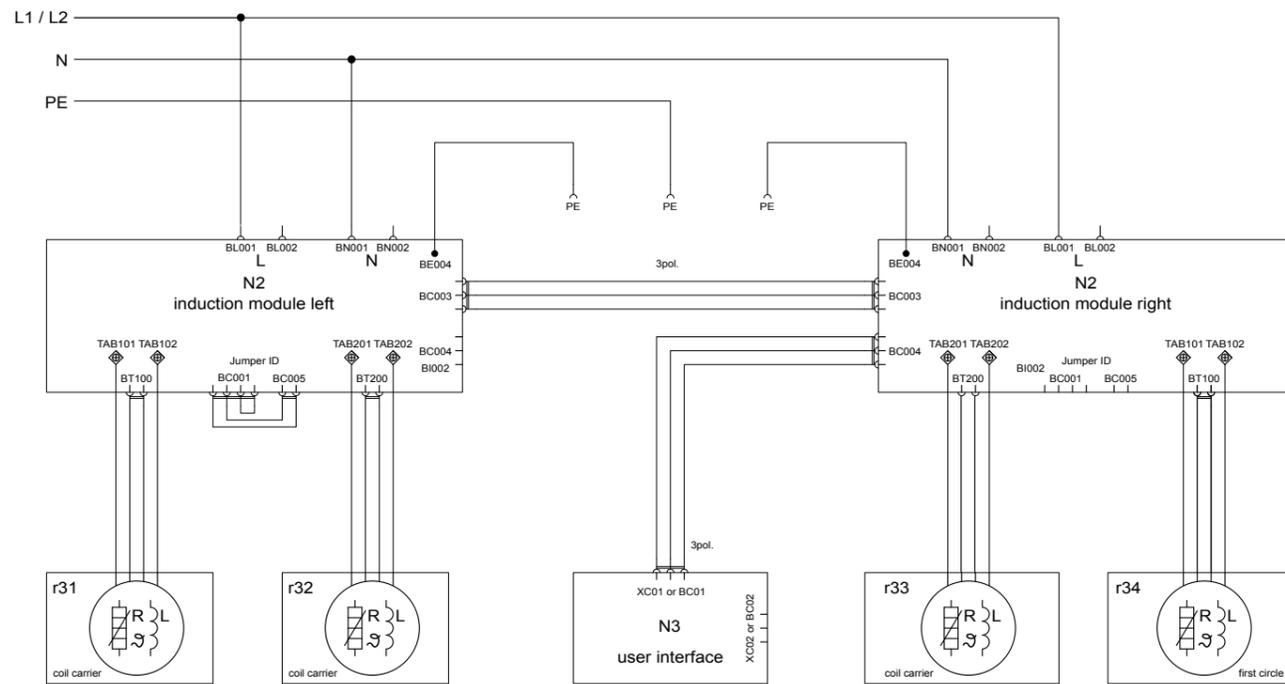
Cable

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



Warranty

We, Electrolux, undertake that with warranty period (refer to each country location for warranty period - months) 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

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

Philippines

Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE 2273
 Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc.
 10th Floor. W5th Avenue Building
 5th Avenue Corner 32nd Street
 Bonifacio Global City,
 Taguig Philippines 1634
 Trunkline: +63 2 737- 4756
 Website : www.electrolux.com.ph
 Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
 1 Fusionopolis Place,
 #07-10 Galaxis, West Lobby
 Singapore 138522.
 Office Fax : (+65) 6727 3611
 Email : customer-care.sin@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 : vnccare@electrolux.com

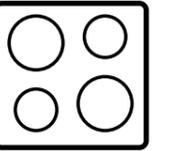
Thailand

Consumer Care 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

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.

EHI845BB



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

คู่มือการติดตั้งและคู่มือการใช้งาน



ขอแสดงความยินดี

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อตาประกอบอาหารจากอิเล็กทรอนิกส์ คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมับประสิทธิภาพระดับมืออาชีพและนวัตกรรมที่ล้ำสมัยมาเป็นเวลาหลายทศวรรษ ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการออกแบบให้มีความสร้างสรรค์และทันสมัยโดยคำนึงถึงคุณเป็นหลัก เพื่อให้เมื่อใดก็ตามที่คุณใช้งานผลิตภัณฑ์ คุณจะมีใจได้ว่าคุณจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ของคุณ

ตรวจสอบหาร่องรอยความเสียหายหรือตำหนิ หากคุณพบว่าผลิตภัณฑ์ได้รับความเสียหายหรือมีรอยตำหนิ คุณต้องทำการแจ้งภายใน 7 วัน หากต้องการอ้างสิทธิ์การรับประกันจากผู้ผลิตต่อความเสียหายหรือตำหนิที่เกิดขึ้น

ก่อนที่คุณจะเริ่มการใช้งาน เราขอแนะนำให้คุณอ่านเนื้อหาในคู่มือการใช้งานนี้ทั้งหมดอย่างละเอียด ซึ่งจะทำให้ทราบข้อมูลของผลิตภัณฑ์และฟังก์ชันการใช้งานต่างๆ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายซึ่งมักมาพร้อมกับการใช้งานผลิตภัณฑ์ที่ใช้แก๊ส สิ่งสำคัญคือต้องติดตั้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง และอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยอย่างละเอียดเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้งานอย่างไม่ถูกวิธีและอันตรายอื่นๆ

กรุณาเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ในสถานที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

ผลิตภัณฑ์นี้ได้มาตรฐานข้อกำหนดตาม Australian Standard AS 4551 & AS/NZS 60335.2.6

เงื่อนไขในการใช้งาน

ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำไปใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น

- พื้นที่ห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และพื้นที่ทำงานอื่นๆ
- บ้านไร่
- โดยแขกผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักริมทาง และสถานที่พักอาศัยอื่นๆ
- ที่มีที่นอนและอาหารเข้า

ก่อนติดต่อเรา

ต้องแน่ใจว่าคุณได้อ่านเนื้อหาในคู่มือการใช้งานทั้งหมดอย่างละเอียดแล้วก่อนโทรติดต่อขอรับบริการ เพราะคุณอาจต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มราคา

จดหมายเลขรุ่นและหมายเลขประจำเครื่องที่นี้:

หมายเลขรุ่น: _____

หมายเลขประจำเครื่อง: _____

สารบัญ

ข้อมูลด้านความปลอดภัย	3
คำอธิบายผลิตภัณฑ์	5
คำแนะนำการใช้งาน	7
เคล็ดสับและข้อแนะนำ	10
การดูแลรักษาความสะอาด	13
การแก้ไขปัญหา	14
ความห่วงใยด้านสิ่งแวดล้อม	15
คำแนะนำในการติดตั้ง	15
ข้อมูลทางเทคนิค	18
การรับประกัน	20

สัญลักษณ์

 **คำเตือน!**

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของคุณ

 **ข้อควรระวัง!**

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อมูลวิธีการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์นี้

 **สิ่งสำคัญ!**

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้

 **สิ่งแวดล้อม!**

สัญลักษณ์นี้แสดงข้อแนะนำและข้อมูลเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ อย่างประหยัดและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและเก็บไว้ในที่ที่ หยิบมาใช้งานได้สะดวกเพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง หากมอบผลิตภัณฑ์นี้ให้แก่ผู้ใช้งานคนใหม่ กรุณามอบคู่มือการใช้งานนี้ไปพร้อมกันด้วย

อ่านข้อมูลต่อไปนี้อย่างละเอียดเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายหรือการได้รับบาดเจ็บ

หมายเหตุ: คุณต้องอ่านคำเตือนเหล่านี้อย่างละเอียดที่วันก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ หากคุณต้องการความช่วยเหลือ ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของคุณ

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ หากคุณไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้หรือคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยอื่นๆ ที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้

ความปลอดภัยของเด็กและผู้ที่มีความเสี่ยง

 **คำเตือน!**

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บจากอากาศหายใจ ได้รับบาดเจ็บ หรืออุทกภาพทวาร

- อย่าปล่อยให้บุคคลใดๆ รวมถึงเด็กเล็ก ที่มีสมรรถภาพทางกายภาพทางประสาทสัมผัสหรือความสามารถทางจิตใจไม่สมบูรณ์ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ โดยต้องให้มีผู้ดูแลหรือแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ และรับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านี้
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็ก
- เด็กและสัตว์เลี้ยงควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์นี้ขณะใช้งานหรือเมื่อเครื่องกำลังระบายความร้อน ชิ้นส่วนของเตาจะมีความร้อนจัด
- หากผลิตภัณฑ์นี้มีอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก เราแนะนำให้เปิดใช้งาน

การติดตั้ง

 **คำเตือน!**

ให้บุคคลที่ผ่านการรับรองเป็นผู้ติดตั้งเครื่องนี้เท่านั้น

- แก๊วสุดห่อหุ้มออกทั้งหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานเครื่องที่ชำรุด
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่กำกับกับผลิตภัณฑ์
- ติดตั้งให้ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นตามระยะห่างขั้นต่ำที่กำหนดไว้
- ใช้ความระมัดระวังอยู่เสมอขณะขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื่องจากมีน้ำหนักมาก ต้องสวมถุงมือนิรภัยตลอดเวลา
- ปิดผนึกรอยแตกบนพื้นผิวเตาด้วยสารกันรั่วเพื่อป้องกันความชื้นเล็ดลอดเข้าไปทำให้เกิดอาการบวม
- ป้องกันส่วนล่างของผลิตภัณฑ์จากไอน้ำและความชื้น
- อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ชิดกับประตูหรือหน้าต่างต่าง เพื่อป้องกันกาชนะ: หุ่นยนต์ร้อนจัดหล่นจากเตาเมื่อเปิดประตูหรือหน้าต่าง
- ถ้าติดตั้งเตาไว้เหนือชั้นชัก ต้องตรวจสอบว่าระยะห่างระหว่างพื้นด้านล่างของเตากับชั้นชักชั้นบนเพียงพอเพื่อให้อากาศหมุนเวียนได้สะดวก
- ต้องแน่ใจว่า ช่องว่างสำหรับให้อากาศถ่ายเท 5 มม. ระหว่างพื้นที่จัดเตรียมอาหารกับด้านหน้าของตัวผลิตภัณฑ์ด้านล่าง ไม่มีสิ่งกีดขวางอยู่ การรับประกันไม่ครอบคลุมความเสียหายที่เกิดจากการที่ไม่มีช่องว่างสำหรับให้อากาศถ่ายเทเพียงพอ
- พื้นด้านล่างของเตาจะร้อนจัด เราแนะนำให้ติดตั้งเพกกันที่ท่าจากวัสดุที่ไม่ติดไฟไว้ใต้เตาเพื่อป้องกันพื้นด้านล่าง

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

การใช้งาน

⚠ คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บ ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต

- พลาสติกชนิดนี้สำหรับใช้ในครัวเรือน
- อย่าเปลี่ยนสเปคของผลิตภัณฑ์
- อย่าใช้ตัวตั้งเวลาภายนอกหรือรีโมทคอนโทรลแยกต่างหากเพื่อควบคุมการทำงานของผลิตภัณฑ์
- อย่าปล่อยให้ทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล
- อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ในขณะที่มือเปียกหรือเมื่อผลิตภัณฑ์เปียกน้ำ
- อย่าวางเครื่องครัวหรือภาชนะไว้บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร เพราะทำให้ร้อนจัด
- “ปิด” การทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหลังจากใช้งานเสร็จแล้ว อย่าพึ่งพาอุปกรณ์ตรวจจับกระแสเพียงอย่างเดียว
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นพื้นที่ทำงานหรือพื้นที่สำหรับวางสิ่งของ
- ถ้าพื้นผิวมีรอยแตก ให้ตัดการจ่ายไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ผู้ใช้ที่มีเครื่องควบคุมจังหวะการเต้นของหัวใจต้องรักษาระยะห่างจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอย่างน้อย 30 ซม. เมื่อใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

⚠ คำเตือน!

เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้หรือระเบิด

- โยมน้ำมันที่ได้รับความร้อนจะปล่อยไอระเหยที่ติดไฟได้ออกมา รักษาระยะห่างระหว่างเปลวไฟหรือวัตถุที่ร้อนจัดกับโยมน้ำมันในขณะปรุงอาหาร
- ไอระเหยที่ออกมาจากน้ำมันที่ร้อนจัดสามารถติดไฟและระเบิดขึ้นได้
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปะปนอยู่ สามารถจุดติดไฟได้ที่อุณหภูมิต่ำกว่าที่เคยใช้กับน้ำมันดังกล่าวในครั้งแรก
- ห้ามวางวัตถุไวไฟหรือสิ่งของที่เปราะบางไวไฟไว้ข้างใน โถสัคตียงหรือบนเตา
- อย่าพยายามใช้น้ำมันไฟ ถอดปลั๊กออกแล้วใช้ฟันท่อหรือฟันทันไฟคลุมดับไฟ

⚠ คำเตือน!

เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อผลิตภัณฑ์นี้

- วัสดุพลาสติกจะได้รับความเสียหายได้หากมีสิ่งของตกใส่
- ส่วนขอบของพลาสติกอาจได้รับความเสียหายได้หากกระทบกับเครื่องครัว
- เครื่องครัวที่ทำจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียมหล่อ หรือเครื่องครัวที่พื้นล่างเสียหายไม่เรียบ จะทำให้พื้นผิวพลาสติกเกิดรอยขีดข่วนได้เมื่อเลื่อนไปมา
- หากอาหารที่กำลังปรุงหกอออกมา ให้ใช้ผ้าขนหนูบิดหมาดๆ เช็ดออกทันที เพื่อป้องกันไม่ให้ไหม้ติดผิวเตา
- เพื่อป้องกันเครื่องครัวและพื้นผิวพลาสติกเสียหาย อย่าปล่อยให้กระทะหรือเครื่องครัวแห้งคาเตา
- อย่าเปิดใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกับเครื่องครัวที่ไม่ได้ใส่อาหารไว้ หรือเมื่อไม่มีเครื่องครัว
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวแห้งคาเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายกับทั้งเครื่องครัวและพื้นผิวพลาสติก
- อย่าใช้อะลูมิเนียมฟอยล์คลุมปิดส่วนหนึ่งส่วนของผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ: ความเสียหาย ซึ่งรวมถึงกระจกแตกหรือรอยขีดข่วนที่เกิดจากการใช้งานอย่างไม่ถูกวิธีที่ระบุไว้ข้างต้น จะไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน

การดูแลและทำความสะอาด

⚠ คำเตือน!

เสี่ยงต่อการเกิดความเสียหายต่างๆ ต่อผลิตภัณฑ์นี้

- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นประจำเพื่อป้องกันวัสดุเคลือบผิวเสื่อมสภาพ
- ห้ามฉีดน้ำและใช้น้ำในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้ด้วยฟ้านุ่มบิดหมาด ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกลางเท่านั้น ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แป้งยขัดถู หรือตัวทำละลาย หรือวัสดุโลหะต่างๆ

การตั้งผลิตภัณฑ์

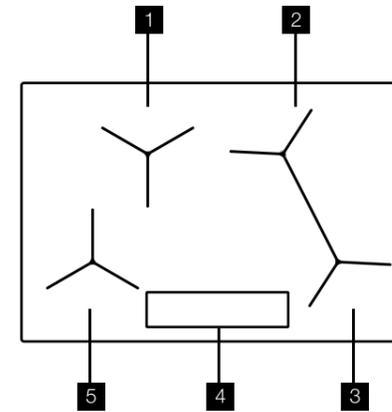
⚠ คำเตือน!

เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บหรือขาดอากาศหายใจ

- ถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกจากเต้ารับ
- ถอดสายไฟและนำไปทิ้ง

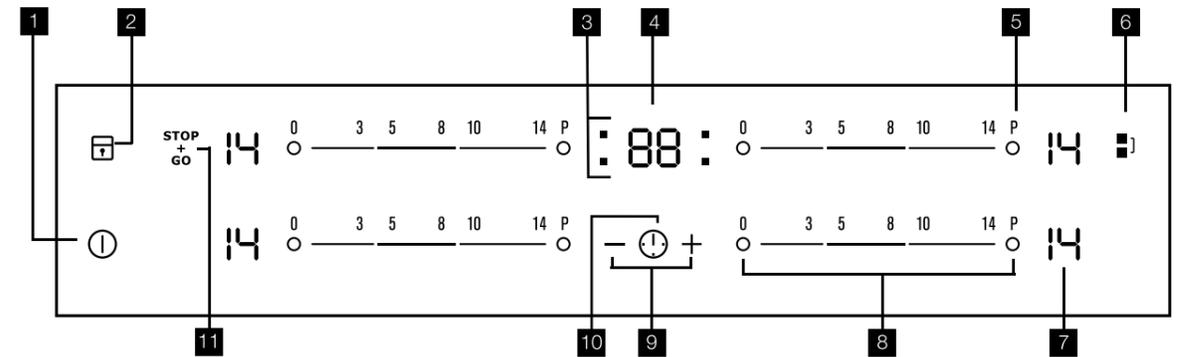
คำอธิบายผลิตภัณฑ์

EHI845BB



- 1** ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
- 2** ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
- 3** ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
- 4** แผงควบคุม
- 5** ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

รูปแบบของแผงควบคุม



ปุ่ม	ชื่อปุ่ม	ฟังก์ชัน
1	ⓘ	เปิดและปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
2	🔒	ล็อก / ปลดล็อกแผงควบคุม
3	🕒	ไฟแสดงสถานะ: ตัวจับเวลาของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
4	🕒	ส่วนแสดงตัวจับเวลา
5	P	เปิดฟังก์ชัน Power
6	🔗	เปิดฟังก์ชัน Bridge
7	🕒	ส่วนแสดงการตั้งความร้อน
8	🕒	บาร์ควบคุม
9	+ / -	เพิ่มหรือลดเวลา
10	🕒	กำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
11	STOP GO	ตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

คำอธิบายผลิตภัณฑ์

ส่วนแสดงการตั้งความร้อน

จอแสดงผล	คำอธิบาย
0	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารปิดทำงานอยู่
1 - 14	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานอยู่
u	ฟังก์ชัน STOP ทำงานอยู่
P	ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติทำงานอยู่
P	ฟังก์ชัน Power ทำงานอยู่
E + ตัวเลข	เกิดการแจ้งเตือน
≡ / = / -	ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ 3 ระดับ) : ปรุงอาหารต่อเนื่อง / อุณหภูมิ / ความร้อนที่เหลืออยู่
L	ฟังก์ชันล็อก / ป้องกันเด็กทำงานอยู่
F	เครื่องครัวที่ใช้ยังไม่ถูกตั้งหรือมีขนาดเล็กลงไป หรือไม่มีเครื่องครัววางอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร
-	ฟังก์ชันตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่

ระบบควบคุม OptiHeat (ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ 3 ระดับ)

! **คำเตือน!**
≡ / = / - เสี่ยงต่อการถูกไหม้จากความร้อนที่ตกค้างอยู่!
 ระบบควบคุม OptiHeat แสดงระดับความร้อนที่ตกค้างอยู่
 ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะสร้างความร้อนที่จำเป็น
 สำหรับปรุงอาหารโดยตรงที่ส่วนล่างของเครื่องครัวที่ใช้
 พื้นผิวภาชนะจะร้อนขึ้นจากความร้อนที่ส่งมาจาก
 เครื่องครัวดังกล่าว

คำแนะนำการใช้งาน

เปิดและปิด
 สัมผัสที่ ① นาน 1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

ปิดการทำงานอัตโนมัติ

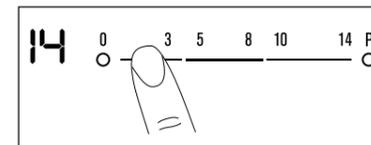
- ฟังก์ชันนี้จะปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยอัตโนมัติในกรณีต่อไปนี้:
- ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งถูกปิดการทำงาน (**0**)
 - คุณไม่ได้ตั้งค่าการทำความร้อนหลังจากที่ปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
 - คุณทำอาหารหกใส่หรือวางสิ่งของใดก็ตามบนแผงควบคุมนานเกิน 10 วินาที (กรณี: พัด ฯลฯ) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่งและเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดทำงานแล้ว ให้นำสิ่งของที่วางบนอยู่ ออกหรือเช็ดทำความสะอาดแผงควบคุม
 - เตาแม่เหล็กไฟฟ้าร้อนจัด (เช่น เมื่อเพลอปปล่อยให้กระจกหน้าต่าง) ก่อนที่คุณจะใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง ให้รอจนกระทั่งตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลงแล้ว
 - คุณใช้เครื่องครัวผิดประเภท สัญญาณ **F** จะปรากฏขึ้นและตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงานอย่างอัตโนมัติหลังจากเวลาผ่านไป 2 นาที
 - คุณไม่ได้ปิดการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหรือเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน หลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง สัญญาณ **-** จะปรากฏขึ้นและเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดการทำงาน ดูที่ตารางด้านล่าง

เวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ

การตั้งค่าความร้อน	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
หยุดทำงานหลังจาก	6 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	1.5 ชั่วโมง

การตั้งค่าความร้อน

แต่ที่บาร์ควบคุมที่ส่วนตั้งค่าความร้อน เปลี่ยนไปทางซ้ายหรือทางขวา ถ้าจำเป็น อย่าปล่อยนิ้วออกจนกว่าคุณจะได้ค่าความร้อนที่ต้องการ
 จอแสดงผลจะแสดงค่าความร้อนที่ตั้ง



ฟังก์ชัน Bridge

i **สิ่งสำคัญ!**

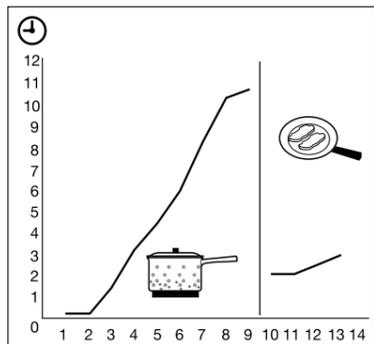
ใช้ฟังก์ชัน Bridge ร่วมกับอุปกรณ์เสริม Infinite Plancha¹⁾

ฟังก์ชัน Bridge จะเชื่อมต่อตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองตำแหน่งทางด้านซ้ายที่อยู่ใต้แผ่นอุปกรณ์เสริมเพื่อให้ทำงานร่วมกัน ขั้นแรกให้ตั้งค่าความร้อนสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารตำแหน่งใดตำแหน่งหนึ่ง

เมื่อต้องการเปิดการทำงานของฟังก์ชัน Bridge ให้แตะที่ **u** เมื่อต้องการตั้งค่าหรือเปลี่ยนค่าความร้อน ให้แตะที่เซ็นเซอร์ควบคุมตัวใดตัวหนึ่ง เมื่อต้องการปิดการทำงานของฟังก์ชัน Bridge ให้แตะที่ **u** ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะทำงานแยกจากกัน

คำแนะนำการใช้งาน

การทำความร้อนอัตโนมัติ



คุณสามารถทำความร้อนในระดับที่ต้องการได้ในเวลาสั้นๆ ถ้าคุณเปิดการทำงานของฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ ฟังก์ชันนี้จะตั้งค่าความร้อนในระดับสูงสุดเป็นเวลาครึ่งหนึ่ง (ดูที่ภาพกราฟิก) จากนั้นจึงลดระดับความร้อนลงจนถึงระดับความร้อนที่จำเป็น วิธีการเปิดใช้งานฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร:

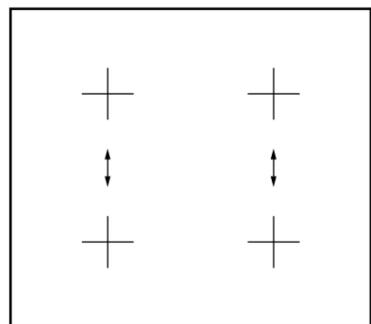
1. กดที่ **P** (๒) บนส่วนแสดงพลปรากฏขึ้น
2. กดที่ค่าความร้อนที่ต้องการทันที หลังจากเวลาผ่านไป 3 วินาที ให้แตะที่ **R** บนส่วนแสดงพล เมื่อต้องการปิดการทำงานของฟังก์ชันนี้ ให้เปลี่ยนค่าความร้อน

การปิดและเปิดฟังก์ชัน Power

ฟังก์ชัน Power ใช้สำหรับเพิ่มกำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ฟังก์ชัน Power จะทำงานนานสูงสุด 5 นาที หลังจากนั้นตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะเปลี่ยนกลับไปทำการตั้งค่าความร้อนที่ **[14]** เมื่อต้องการเปิดใช้งาน ให้แตะที่ **P** สัญลักษณ์ **[๒]** จะปรากฏขึ้น เมื่อต้องการปิดการทำงาน ให้แตะที่ส่วนการตั้งค่าความร้อนระหว่าง **[1]** และ **[14]**

การบริหารจัดการพลังงาน

ฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงานจะแบ่งการจ่ายไฟระหว่างตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองตำแหน่งเป็นคู่ (ดูภาพประกอบ) ฟังก์ชัน Power จะเพิ่มการจ่ายไฟไปที่ระดับสูงสุดสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารหนึ่งในสองตำแหน่งดังกล่าว ส่วนไฟที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารตำแหน่งที่สองจะลดลงโดยอัตโนมัติ ส่วนแสดงการตั้งค่าความร้อนของตำแหน่งที่การจ่ายไฟลดลงจะเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ



ตัวจับเวลานับถอยหลัง

ใช้ตัวจับเวลานับถอยหลัง เพื่อตั้งเวลาทำงานสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้งของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร **ตั้งเวลาที่ตัวจับเวลานับถอยหลัง หลังจากเลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารแล้ว** คุณสามารถตั้งค่าการทำความร้อนได้ทั้งก่อนหรือหลังจากตั้งเวลาที่ตัวจับเวลา

- วิธีการกำหนดตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร: กดที่ **⌚** ซ้ำๆ จนกระทั่งไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ต้องการแสดงขึ้นมา
- วิธีเปิดใช้ตัวจับเวลานับถอยหลัง: กดที่ **+** ของตัวจับเวลาเพื่อตั้งเวลา (๐๐ - ๑๑ นาที) เมื่อไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกะพริบช้าลงแสดงว่าเวลาเริ่มนับถอยหลังแล้ว
- การตรวจสอบเวลาที่เหลือ: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย **⌚** ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะกะพริบเร็วขึ้น ส่วนแสดงพลจะแสดงเวลาที่เหลืออยู่
- การเปลี่ยนตัวจับเวลานับถอยหลัง: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย **⌚** จากนั้นแตะที่ **+** หรือ **-**
- วิธีการปิดตัวจับเวลานับถอยหลัง: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย **⌚** กดที่ **-** เวลาที่เหลืออยู่บนับถอยหลังจนถึง ๐๐ ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะดับลง คุณยังสามารถแตะที่ **+** และ **-** พร้อมกัน เพื่อปิดการทำงานได้อีกด้วย
- เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและตัวเลข 00 จะกะพริบตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงาน
- วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: กดที่ **⌚**

ตัวจับเวลา

ใช้ตัวจับเวลา เพื่อจับเวลาการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

- การเลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร (ถ้ามีตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานมากกว่า 1 ตำแหน่ง): กดที่ **⌚** ซ้ำๆ จนกว่าไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ต้องการจะปรากฏขึ้น
- วิธีเปิดใช้ตัวจับเวลา: กดที่ **-** ของตัวจับเวลา **UP** จะปรากฏขึ้น เมื่อไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารกะพริบช้าลง เวลาจะเริ่มนับ การแสดงพลจะเปลี่ยนสลับระหว่าง **UP** และเวลาที่ผ่านไป (นาที)
- การตรวจสอบเวลาที่ผ่านไป: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย **⌚** ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่เลือกจะกะพริบเร็วขึ้น ส่วนแสดงพลจะแสดงเวลาที่ผ่านไป
- วิธีการปิดตัวจับเวลา: เลือกตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้วย **⌚** แล้วแตะที่ **+** หรือ **-** เพื่อปิดการทำงานของตัวจับเวลา ไฟแสดงสถานะของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะดับลง

Minute minder

คุณสามารถใช้ตัวจับเวลาเป็น Minute Minder ในขณะที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่ทำงานอยู่ กดที่ **⌚** กดที่ **+** หรือ **-** ของตัวจับเวลา เพื่อเลือกเวลา เมื่อหมดเวลา เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและตัวเลข 00 จะกะพริบ

- วิธีการปิดเสียงสัญญาณ: กดที่ **⌚**

คำแนะนำการใช้งาน

Stop+go

ฟังก์ชัน **STOP** จะตั้งค่าให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทุกตำแหน่งทำงานที่ค่าความร้อนต่ำสุด (๒) เมื่อ **STOP** ทำงาน คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนค่าความร้อนได้

STOP จะไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันตัวจับเวลา

- เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ **STOP** สัญลักษณ์ **[๒]** จะปรากฏขึ้น
- เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ **STOP** ค่าความร้อนที่คุณตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น

ล็อก

เมื่อตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานอยู่ คุณสามารถล็อกการทำงานของแผงควบคุมได้ ยกเว้น **1** วิธีการนี้จะช่วยป้องกันการเปลี่ยนค่าความร้อนโดยไม่เจตนา ชั้นแรกให้ตั้งค่าความร้อนที่ต้องการ เมื่อต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ **🔒** สัญลักษณ์ **[๒]** จะปรากฏขึ้นเป็นเวลา 4 วินาที ตัวจับเวลาจะแสดงอยู่ตลอดเวลา เมื่อต้องการปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ ให้แตะที่ **🔒** ค่าความร้อนที่คุณตั้งค่าไว้ก่อนหน้านี้จะปรากฏขึ้น เมื่อคุณปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ฟังก์ชันนี้จะหยุดทำงานตามไปด้วย

อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

ฟังก์ชันนี้ทำหน้าที่ป้องกันการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยไม่เจตนา

วิธีเปิดใช้งานอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก:

- เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย **1** อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน
- กดที่ **🔒** นาน 4 วินาที สัญลักษณ์ **[๒]** จะปรากฏขึ้น
- ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย **1**

วิธีปิดการทำงานอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก:

- เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย **1** อย่าเพิ่งตั้งค่าความร้อน
- กดที่ **🔒** นาน 4 วินาที สัญลักษณ์ **[๒]** จะปรากฏขึ้น
- ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย **1**

การยกเลิกการทำงานของอุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กสำหรับการปรุงอาหารหนึ่งครั้ง:

- เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วย **1** สัญลักษณ์ **[๒]** จะปรากฏขึ้น
- กดที่ **🔒** นาน 4 วินาที ตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที คุณสามารถใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ในตอนนี้
- เมื่อคุณหยุดการทำงานของเตาด้วย **1** อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็กจะกลับมาทำงานอีกครั้ง

เคล็ดลับและข้อแนะนำ

ระบบควบคุม OffSound (การปิดและเปิดเสียงสัญญาณการทำงาน)

การปิดเสียงสัญญาณการทำงาน

ปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- ตอนที่ ① นาน 3 วินาที จอแสดงผลจะติดสว่างขึ้นและดับลง ตอนที่ ② นาน 3 วินาที ๒๐ ปรากฏขึ้น เสียงสัญญาณถูกเปิดใช้งาน ตอนที่ + สัญลักษณ์ ๒ ! ปรากฏขึ้น เสียงสัญญาณถูกปิด เมื่อฟังก์ชันนี้ทำงาน คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณการทำงานเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:
- คุณแตะ ①
- ฟังก์ชัน Minute Minder เริ่มจับเวลา
- ตัวจับเวลานับถอยหลังเริ่มจับเวลา
- คุณวางสิ่งของกับแผงควบคุม

การปิดเสียงสัญญาณการทำงาน

ปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ตอนที่ ① นาน 3 วินาที จอแสดงผลจะติดสว่างขึ้นและดับลง ตอนที่ ② นาน 3 วินาที ๒ ! ปรากฏขึ้น เนื่องจากเสียงสัญญาณถูกปิด ตอนที่ + สัญลักษณ์ ๒๐ จะปรากฏขึ้น เสียงสัญญาณถูกเปิดใช้งาน

i **สิ่งสำคัญ**

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

ที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร สวมแม่เหล็กไฟฟ้ากำลังสูงจะถูกสร้างขึ้นเพื่อทำให้เครื่องครัวร้อนขึ้นอย่างรวดเร็ว

เครื่องครัวสำหรับใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

! **คำเตือน!**

กรุณาใช้เครื่องครัวที่สามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

วัสดุของเครื่องครัว:

- ใช้ได้: เหล็กหล่อ เหล็กกล้า เหล็กกล้าเคลือบ สแตนเลสสตีล ส่วนล่างของเครื่องครัวทำจากวัสดุหลายชิ้น (มีเครื่องหมายรับรองจากผู้ผลิต)
- ใช้ไม่ได้: อะลูมิเนียม ทองแดง ทองเหลือง แก้ว เซรามิก กระเบื้อง

เครื่องครัวดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถ้า:

- น้ำที่ใส่ในเครื่องครัวดังกล่าวเดือดขึ้นอย่างรวดเร็วเมื่อวางบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าความร้อนไว้สูงสุด
- แม่เหล็กสามารถติดกับส่วนกันของเครื่องครัวดังกล่าวได้

i **สิ่งสำคัญ**

ส่วนกันของเครื่องครัว

ต้องหนาและแบนเรียบที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

การใช้งานตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

! **สิ่งสำคัญ**

วางเครื่องครัวตรงตำแหน่งเครื่องหมายกากบาทบนเตา โดยวางกับเครื่องหมายกากบาทให้ชิด ส่วนแม่เหล็กที่กันของเครื่องครัวที่ใช้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 125 มม. ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะปรับการทำงานให้เหมาะสมกับขนาดของกันเครื่องครัวโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรุงอาหารโดยวางเครื่องครัวขนาดใหญ่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสองจุดได้พร้อมกัน

เสียงดังระหว่างการทำงาน

ถ้าคุณได้ยินเสียงต่อไปนี้:

- เสียงแทรก: เครื่องครัวดังกล่าวทำจากวัสดุหลายประเภท (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด: คุณใช้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารตั้งแต่หนึ่งจุดขึ้นไปที่ระดับกำลังไฟสูงและเครื่องครัวดังกล่าวทำจากวัสดุหลายประเภท (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงฮัม: คุณใช้ระดับกำลังไฟสูง
- เสียงคลิก: เกิดการสลับกระแสไฟฟ้า
- เสียงเดือด เสียงหึ่ง: พัดลมกำลังทำงาน

เสียงเหล่านี้เป็นเสียงการทำงานปกติและไม่ได้แสดงถึงปัญหาข้อบกพร่องใดๆ

ถ้าคุณไม่คุ้นเคยกับการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า กรุณาทดลองฟังเสียงการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ตัวอย่างที่ร้านค้าใกล้บ้านคุณก่อนโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าและกับช่างเทคนิคเดินทางไปตรวจสอบแล้วว่าเป็นเสียงการทำงานปกติ ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ

เคล็ดลับและข้อแนะนำ

การประหยัดพลังงาน

! **สิ่งแวดล้อม**

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

- ถ้าเป็นไปได้ ให้ปิดไฟเครื่องครัวที่ใช้อยู่ตลอดเวลา
- วางเครื่องครัวบนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารก่อนเปิดใช้งาน
- ใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่ออุ่นอาหารหรือเพื่อละลายอาหารแข็ง

i **สิ่งสำคัญ**

ประสิทธิภาพการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร

ประสิทธิภาพการทำงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารสัมพันธ์กับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวที่ใช้ เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าขนาดขั้นต่ำจะได้รับกำลังไฟที่จ่ายจากตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเพียงส่วนหนึ่งเท่านั้น สำหรับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำที่กำหนดไว้ให้ดูที่บท “ข้อมูลทางเทคนิค”

ตัวจับเวลา **Öko** (Eco Timer)

! **สิ่งแวดล้อม**

เพื่อประหยัดพลังงาน ตัวทำความร้อนที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะหยุดทำงานก่อนที่เสียงสัญญาณของตัวจับเวลานับถอยหลังจะดังขึ้น ความแตกต่างของเวลาการทำงานจะขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่ตั้งไว้และเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร

ตัวอย่างการใช้งานเพื่อปรุงอาหาร

ความสัมพันธ์ระหว่างค่าความร้อนที่ตั้งและอัตราการใช้พลังงานของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่สัมพันธ์กันโดยตรง เมื่อคุณเพิ่มค่าความร้อน อัตราการใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้นของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารจะไม่สัมพันธ์กันโดยตรง

ทั้งนี้หมายความว่า ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ตั้งค่าไว้ที่ความร้อนปานกลางใช้พลังงานน้อยกว่าสิ่งหนึ่งของพลังงานสูงสุด

i **สิ่งสำคัญ**

ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับใช้เป็นแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่าความร้อน	การใช้งาน:	เวลา	ข้อแนะนำ	อัตราการใช้พลังงานปกติ
M 1	อุ่นอาหาร	ตามต้องการ	ปิดฝา	3%
1-3	ซอสอ่อนแลนเดซ, สลวย: เนยแข็ง ช็อกโกแลต เจลาติน	5 - 25 นาที	คนเป็นระยะ	3-8%
1-3	ทำไข่แข็ง: ไข่เดี่ยว ไข่อบ	10 - 40 นาที	ปรุงโดยปิดฝา	3-8%
3-5	ข้าวต้มและอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบ อาหารสำเร็จรูป	25 - 50 นาที	เติมน้ำมากกว่าข้าวสองเท่า คนอาหารที่มีนมเป็นส่วนประกอบเป็นระยะๆ	8-13%
5-7	พริก ปลา และเนื้อนึ่งด้วยไอน้ำ	20 - 40 นาที	เติมน้ำ 2-3 เซนติเมตร	13-18%
7-9	นึ่งมันฝรั่ง	20 - 60 นาที	ใช้น้ำ 1/4 ลิตร สำหรับมันฝรั่ง 750 กรัม	18-25%
7-9	ปรุงอาหารในปริมาณมาก สตูว์และน้ำซุป	60 - 150 นาที	ใช้น้ำไม่เกิน 3 ลิตรพร้อมส่วนประกอบ	18-25%
9-12	ทอดด้วยไฟอ่อน: วัลคอร์ตเนลลอส เนื้อทอด ก้อนเนื้อสับ ไส้กรอก ตับ รูส ไข่ แพนเค้ก โดมัท	ตามที่จำเป็น	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง	25-45%
12-13	ทอดด้วยไฟแรง: แฮชบราวน์ สเต็กเนื้อสับ สเต็ก	5 - 15 นาที	พลิกเมื่อปรุงไปได้ครึ่งหนึ่ง	45-64%
14	ต้มน้ำปริมาณมาก พาสต้า เนื้อทอด (กุลาซ เนื้อตุ๋น) มันฝรั่งทอด			100%
P	ต้มน้ำปริมาณมาก เมื่อปิดฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงาน			

ฟังก์ชัน Power เหมาะสำหรับต้มน้ำปริมาณมาก

ข้อมูลเกี่ยวกับเอกริลอไมด์

สิ่งสำคัญ! จากข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด ถ้าคุณปรุงเนื้อแบบทั้งลูกทั้งดิบ (โดยเฉพาะอาหารที่ประกอบด้วยเนื้) สารเอกริลอไมด์จะส่งผลเสียต่อสุขภาพ ด้วยเหตุนี้ เราแนะนำให้คุณปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำสุดและรับประทานเนื้อทั้งลูกทั้งดิบน้อยเกินไป

การดูแลและทำความสะอาด

ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหลังจากใช้งานทุกครั้ง ใช้เครื่องครัวที่พื้นผิวด้านล่างสะอาดเท่านั้น

i **สิ่งสำคัญ**

รอยขีดข่วนหรือรอยดำงาบนพื้นผิวทาลาสเซรามิกไม่มีผลต่อการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

วิธีการจัดคราบสกปรก

1. **คราบที่ต้องขจัดออกทันที:** คราบพลาสติกที่ละลาย พลาสติกพอยล์ และอาหารที่มีน้ำตาลเป็นส่วนผสม ถ้าไม่ทำ คราบดังกล่าวอาจทำให้ตาเสียหายได้ ใช้เครื่องมือเฉพาะสำหรับพื้นผิวทาลาสเซรามิก วางเครื่องมือขูดบนพื้นผิวทาลาสเซรามิกเฉียงๆ แล้วขูดคราบเนียนออก

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้:	วิธีการแก้ไข
คราบสีแดง คราบหินปูนหรือคราบน้ำ โลหะเปลี่ยนสีหรือสีซีดจาง รอยขีดข่วน / เกราะบรอนซ์หรือรอยขีดข่วนบนพื้นผิวทาลาสเซรามิก	ไม่ได้ทำความสะอาดพื้นผิวส่วนบนของเตาอย่างถูกวิธี การทำความสะอาด / บำรุงรักษาพื้นผิวส่วนบนของเตาไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน ถ้าท่านโทรศัพท์ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อขอให้เข้าไปทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ท่านจำเป็นต้องเสียค่าบริการ	ใช้น้ำยาทำความสะอาดทาลาสเซรามิก เช่น Cerapol
เกิดรอยขุ่นบนพื้นผิวทาลาสเซรามิก	ของเหลวที่มีส่วนผสมของน้ำตาลสูงหกรด	รอยขุ่นประเภทนี้ต้องขจัดออกทันทีด้วยเครื่องมือพิเศษสำหรับใช้กับแป้นกระจก ถ้าไม่ทำ พื้นผิวกระจกของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะได้รับความเสียหายอย่างถาวรซึ่งไม่ครอบคลุมอยู่ในการรับประกัน
เปิดไม่ติดหรือใช้งานไม่ได้	<ul style="list-style-type: none"> • คุณเตอร์ช่องเซ็นเซอร์พร้อมกันตั้งแต่ 2 ช่องขึ้นไป • ฟังก์ชัน Stop+Go ทำงานอยู่ • มีคราบน้ำหรือคราบไขมันบนแป้นควบคุม 	เปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง แล้วตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที เตอร์ช่องเซ็นเซอร์เพียงหนึ่งช่อง โปรดดูที่บท “คำแนะนำการใช้งาน” ทำความสะอาดแป้นควบคุม
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดทำงาน สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดทำงาน	คุณวางสิ่งของกับบนร่องเซ็นเซอร์	นำสิ่งของดังกล่าวออก
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดทำงาน	คุณวางสิ่งของกับบนร่องเซ็นเซอร์	นำสิ่งของดังกล่าวออก
ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืออยู่ไม่แสดงขึ้นมา	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารไม่ร้อนพอ เนื่องจากใช้งานในเวลาสั้นๆ เท่านั้น	ถ้าตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารทำงานเป็นเวลานานพอที่ควรจะร้อน ให้รักษากับศูนย์บริการ
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารร้อนตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับสูงสุด	ปล่อยให้ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารเย็นลง การตั้งค่าความร้อนสูงสุดใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
ค่าความร้อนที่ตั้งจะเปลี่ยนไปมา ระหว่างสองระดับ	ฟังก์ชันบริหารจัดการพลังงานเปิดทำงานอยู่	โปรดดูที่ “การบริหารจัดการพลังงาน”

ขจัดคราบสกปรกออกหลังจากที่เตาเย็นลงแล้ว: คราบหินปูน คราบน้ำ โยบีน คราบเนือ โลหะเปลี่ยนสี สีซีดจาง ใช้น้ำยาทำความสะอาดพิเศษกับพื้นผิวทาลาสเซรามิกหรือสเตนเลสสตีล

2. ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยฟองน้ำยาทำความสะอาดบิดหมาดๆ
3. จากนั้นใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งเป็นขั้นตอนสุดท้าย

การแก้ไขปัญหา

ช่องเซ็นเซอร์ร้อนจัด	เครื่องครัวที่ใช้มีขนาดใหญ่เกินไป หรือคุณวางไว้มุมที่แคบเกินไป	ถ้าจำเป็น ให้วางเครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่ไว้ตรงตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารด้านหลัง
ไม่มีสัญญาณเสียงใดๆ เมื่อแตะที่ช่องเซ็นเซอร์บนแผงควบคุม	สัญญาณเสียงถูกปิดใช้งานอยู่	เปิดใช้งานสัญญาณเสียง (โปรดดูที่หัวข้อ “ระบบควบคุม OffSound”)
ปรากฏขึ้น	สวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่	ปิดแล้วเปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง
ปรากฏขึ้น	อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยของเด็กหรือฟังก์ชันล็อกทำงานอยู่	โปรดดูที่บท “คำแนะนำการใช้งาน”
ปรากฏขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> ไม่มีเครื่องครัววางอยู่บนตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร เครื่องครัวที่ใช้ไม่ถูกประเภท ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นเครื่องครัวที่ใช้เล็กเกินไปสำหรับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารดังกล่าว เครื่องครัวที่วางอยู่ไม่ตรงกับเครื่องหมายกากบาท 	วางเครื่องครัวให้ตรงกับตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร ใช้เครื่องครัวให้ถูกประเภท ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่านี้ วางกับเครื่องหมายกากบาทให้มิด
และตัวเลขปรากฏขึ้น	มีปัญหาก่เกิดขึ้นกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	ถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกจากเต้ารับครุ่หนึ่ง ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าของบ้าน เสียบบลับเข้าไปอีกครั้ง ถ้า ยังไม่หายไป ให้รีบหาช่างไฟฟ้าบริการหลังการขาย
ปรากฏขึ้น	มีปัญหาก่เกิดขึ้นกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากเครื่องครัวถูกปล่อยให้แห้งคาเตา หรือคุณใช้เครื่องครัวไม่ถูกประเภท การป้องกันความร้อนสูงเกินที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารที่ทำงานอยู่ สวิตช์ตัดการทำงานอัตโนมัติทำงานอยู่	ปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า นำเครื่องครัวที่ร้อนออกหลังจากผ่านไปประมาณ 30 วินาที ให้เปิดการทำงานที่ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารดังกล่าวอีกครั้ง ถ้าปัญหาก่อยู่ที่เครื่องครัวที่ใช้ ข้อความแสดงข้อผิดพลาดจะดับลง แต่ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลืองจะยังคงแสดงอยู่ ปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลง แล้วดูที่หัวข้อ “เครื่องครัวสำหรับใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า” เพื่อดูว่าเครื่องครัวของคุณใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ได้หรือไม่

ถ้าคุณปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วแต่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาปรึกษากับตัวแทนจำหน่ายของคุณหรือศูนย์บริการลูกค้า โดยมอบข้อมูลจากแผ่นข้อมูลพิทัดไฟฟ้าและข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏขึ้นมา

ต้องแน่ใจว่าคุณใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง ถ้าปัญหาก่เกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้อง คุณต้องเสียค่าใช้จ่ายสำหรับช่างซ่อมหรือเสียค่าใช้จ่ายให้ตัวแทนจำหน่ายแม้ว่าจะอยู่ในระหว่างการรับประกัน คำแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการลูกค้าและเงื่อนไขการรับประกันอยู่ในเอกสารการรับประกัน

ความห่วงใยต่อสิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์ บนตัวผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์ระบุว่า ต้องไม่จัดการผลิตภัณฑ์นี้ เหมือนขยะในครัวเรือนทั่วไป โดยควรมานำไปส่งให้ศูนย์เก็บรวบรวมขยะที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิลชิ้นส่วนทางไฟฟ้าและชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดทิ้งผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกวิธีช่วยให้คุณมีส่วนร่วมในการปกป้องดูแลสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งอาจเกิดขึ้นเนื่องจากการจัดการขยะที่เกิดจากผลิตภัณฑ์นี้อย่างไม่ถูกวิธี สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ ติดต่อหน่วยงานราชการในพื้นที่ของคุณ หน่วยงานที่รับกำจัดของเสียในครัวเรือน หรือร้านค้าที่คุ้นชื่อผลิตภัณฑ์นี้

วัสดุที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์

วัสดุที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์นี้เป็นมิตรต่อ

สิ่งแวดล้อมและสามารถนำไปรีไซเคิลได้ ส่วนประกอบที่เป็นพลาสติกจะมีเครื่องหมายนี้

กำกับอยู่: >PE<,>PS< เป็นต้น กรุณาทิ้งวัสดุที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์นี้เช่นเดียวกับขยะในครัวเรือนที่คุณแยกจัดขยะในพื้นที่ของคุณ

คำแนะนำในการติดตั้ง

- คำเตือน! คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย
- คำเตือน! กรุณาอ่านข้อมูลต่อไปนี้! กฎหมายพระราชบัญญัติ ข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้อยู่ในประเทศที่ใช้งาน (ข้อกำหนดด้านความปลอดภัย การรีไซเคิลอย่างเหมาะสมตามกฎหมายข้อบังคับ ฯลฯ)

สิ่งสำคัญ! การติดตั้งต้องเป็นหน้าที่ของช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเท่านั้น

ต้องติดตั้งโดยเว้นระยะห่างขั้นต่ำที่กำหนดจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น

ต้องวางระบบป้องกันไฟฟ้าช็อตในระหว่างการติดตั้ง ตัวอย่างเช่น ลินซ์กต้องติดตั้งบนพื้นป้องกันที่อยู่ใต้ผลิตภัณฑ์นี้โดยตรง

หากพื้นที่เตรียมอาหารมีรอยแตก คุณต้องใช้สารกันรั่วทาปิดไว้เพื่อป้องกันความชื้น สารกันรั่วจะซีลปิดระหว่างผลิตภัณฑ์นี้กับพื้นที่เตรียมอาหารโดยไม่เหลือช่องว่างอย่าใช้สารกันรั่วที่มีส่วนผสมของซิลิโคนระหว่างตัวผลิตภัณฑ์นี้กับพื้นที่เตรียมอาหาร

หลีกเลี่ยงการติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ชิดกับประตูและบริเวณใต้หน้าต่าง มิฉะนั้น เครื่องครัวที่ร้อนอาจถูกกระแสลมจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง

! ข้อควรระวัง! คำเตือน! เสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บจากกระแสไฟฟ้า

- ขั้วสายไฟหลักมีไฟฟ้าไหลเวียนอยู่เสมอ ให้ตัดกระแสไฟจากสายไฟหลัก ปฏิบัติตามแบบแปลนการเชื่อมต่อกระแสไฟ
- ปฏิบัติตามกฎข้อบังคับด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับกระแสไฟฟ้า
- ติดตั้งอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- การต่อพื้ดกันที่นี้กับแหล่งจ่ายไฟฟ้าต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณวุฒิเหมาะสมเท่านั้น
- ปลั๊กและตัวรับที่เชื่อมต่อกันไม่ถูกต้องหรือหลวมอาจเป็นสาเหตุของการเกิดความร้อนสูงเกิน ส่วนเคลมปิดต้องติดตั้งอย่างถูกต้องโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณวุฒิเหมาะสมเท่านั้น
- ใช้เคลมปิดสายไฟแบบลดความตึง
- ต้องเว้นช่องว่างสำหรับให้อากาศถ่ายเท 5 มม. ใต้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

! ข้อควรระวัง! อุณหภูมิของพื้นผิวเตาจะสูงกว่า 95°C เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ต้องห้ามไม่ให้บุคคลใดเข้าไปใต้เตา

การต่อระบบไฟฟ้า
 ก่อนการเชื่อมต่อ ให้ตรวจสอบค่าแรงดันไฟฟ้ามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นค่าที่ระบุอยู่บนป้ายข้อมูลพิกัดไฟฟ้า ว่าตรงกับค่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟ และตรวจสอบค่าพิกัดไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ และต้องแน่ใจว่าสายไฟมีขนาดเหมาะสมตามกฎข้อบังคับเรื่องสายไฟในพื้นที่ของคุณ เพื่อให้เหมาะสมกับค่าพิกัดไฟฟ้าที่ระบุอยู่ในพื้นที่นั้น ป้ายข้อมูลพิกัดไฟฟ้าติดตั้งอยู่ที่ตัวเรือนส่วนล่างของเตา ค่าแรงดันไฟฟ้าของสวิตช์เปิดความร้อนอยู่ที่ AC230V- ผลิตภัณฑ์นี้ยังสามารถทำงานได้ดีกับเครื่องจ่ายไฟฟ้าที่ AC220V- หรือ AC240V- ต้องเตรียมมาตรการสำหรับการตัดไฟตามกฎข้อบังคับเรื่องการเดินทางสายไฟในพื้นที่ของคุณ ต้องเชื่อมต่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับสายไฟหลักผ่านอุปกรณ์ที่สามารถตัดไฟจากสายไฟหลักได้

ความกว้างของช่องเปิดอย่างน้อย 3 มม. เช่น ระบบตัดไฟอัตโนมัติ อุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้ารั่วลงดิน หรือฟิวส์ ถ้าสายไฟหลักของผลิตภัณฑ์นี้ได้รับความเสียหาย ต้องเปลี่ยนใหม่ด้วยสายไฟพิเศษ (แบบ HOSBB-F T สูงสุด 90°C หรือดีกว่า) สายไฟรุ่นใหม่ล่าสุดสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการลูกค้า การเชื่อมต่อต้องดำเนินการตามที่แสดงในแผนภาพ สายดินเชื่อมต่อกับขั้ว \perp สายดินต้องยาวกว่าสายไฟที่ใช้จ่ายกระแสไฟฟ้า การเชื่อมต่อสายไฟต้องดำเนินการตามกฎข้อบังคับและขั้วสกรูยึดขั้วให้แน่นหนา ในขั้นสุดท้าย สายเคเบิลที่ต่อไว้ต้องยึดด้วยทุกสายแฉกมัดล็อกให้แน่นหนา (ล็อกเข้าที่) ก่อนเปิดใช้งานครั้งแรก ต้องลอกเพนพอยส์หรือสติกเกอร์ออกจากพื้นผิวกลาสเซรามิกทั้งหมด

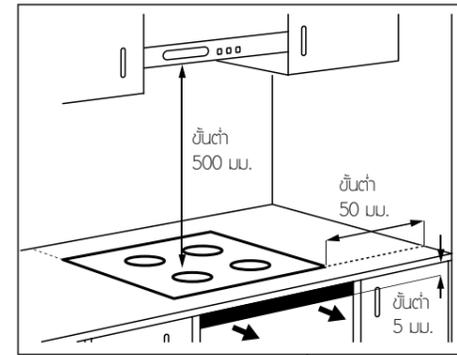
! คำเตือน! เมื่อเชื่อมต่อกับระบบจ่ายไฟแล้ว ให้ตรวจสอบว่าตำแหน่งวางขณะปรุงอาหารทั้งหมดพร้อมใช้งานโดยการเปิดใช้งานแต่ละตำแหน่ง เช็ครูตามลำดับที่ระดับความร้อนสูงสุด

- ป้ายแสดงข้อมูลพิกัดไฟฟ้าสำรองให้มาพร้อมกันตัวผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถระบุข้อมูลของผลิตภัณฑ์ได้อย่างง่ายดายภายหลังการติดตั้ง ให้ติดตั้งป้ายนี้ไว้ใกล้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

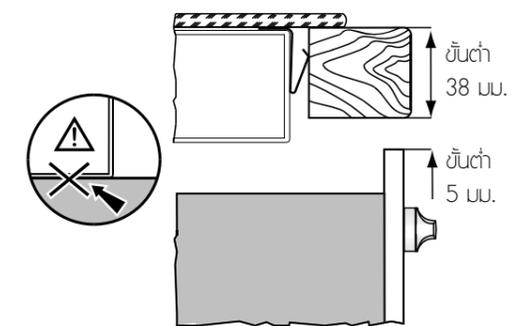
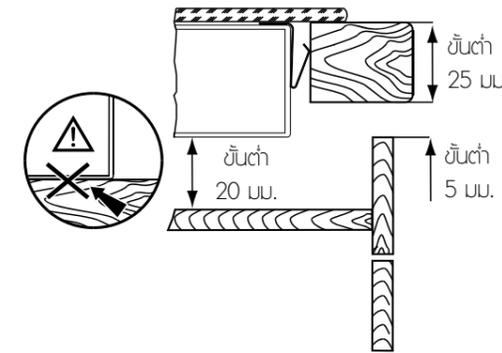
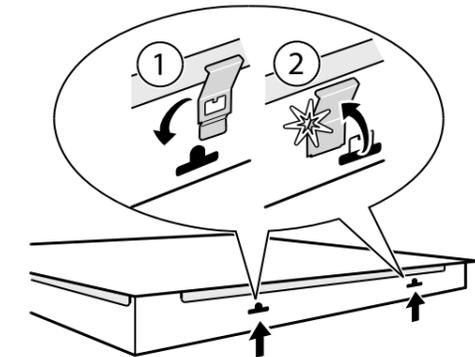
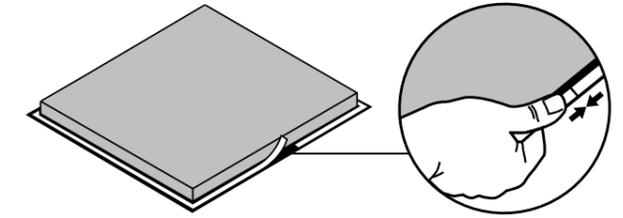
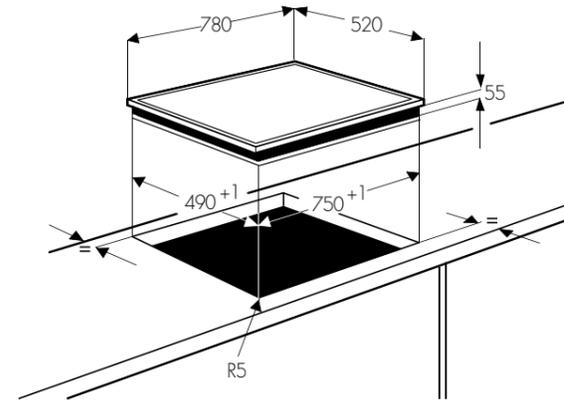
การติดตั้ง

- ทำความสะอาดพื้นที่เตรียมอาหารรอบๆ ช่องเปิด
- ติดเทปกาวหนึ่งด้านที่ให้แก่ที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าตามแนวขอบนอก โดยไม่ให้มีอาการยืด ปลายทั้งสองด้านของเทปกาวบรรจบกันที่กึ่งกลางของขอบด้านตรงข้ามของเตา หลังจากตัดแต่งทึบส่วนเกินแล้ว (ควรให้ปลายเทปกาวซ้อนกัน 2-3 มม.) ให้กดปลายทั้งสองด้านเข้าด้วยกัน

การติดตั้ง



หมายเหตุ: การเว้นระยะห่างของเครื่องดูดควันและผิวเตาจะต้องเป็นไปตามหรือมากกว่าที่กำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน



! คำเตือน! อุณหภูมิพื้นผิวที่ส่วนฐานเตาสูงกว่า 95°C ห้ามบุคคลใดเข้าไปใต้เตาโดยการวางกั้นด้วยฉากกั้นไฟระหว่างการติดตั้ง

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น

แบบเหนี่ยวนำไฟฟ้า 7.4 kW

หมายเลขลำดับการผลิต

ELECTROLUX _____

ตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหาร	กำลังไฟมาตรฐาน (ค่าความร้อนสูงสุด) (วัตต์)	เปิดฟังก์ชัน Power (วัตต์)	เวลาทำงานสูงสุดของฟังก์ชัน Power (ขั้นต่ำ)	เส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำของเครื่องครัว (มม.)
หลังขวา	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	125
หน้าขวา	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	125
หลังซ้าย	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	125
หน้าซ้าย	2300 วัตต์	3200 วัตต์	10	125

กำลังไฟของตำแหน่งวางภาชนะปรุงอาหารอาจแตกต่างจากข้อมูลที่แสดงอยู่ในตาราง โดยเปลี่ยนไปตามวัสดุและขนาดของเครื่องครัวที่ใช้

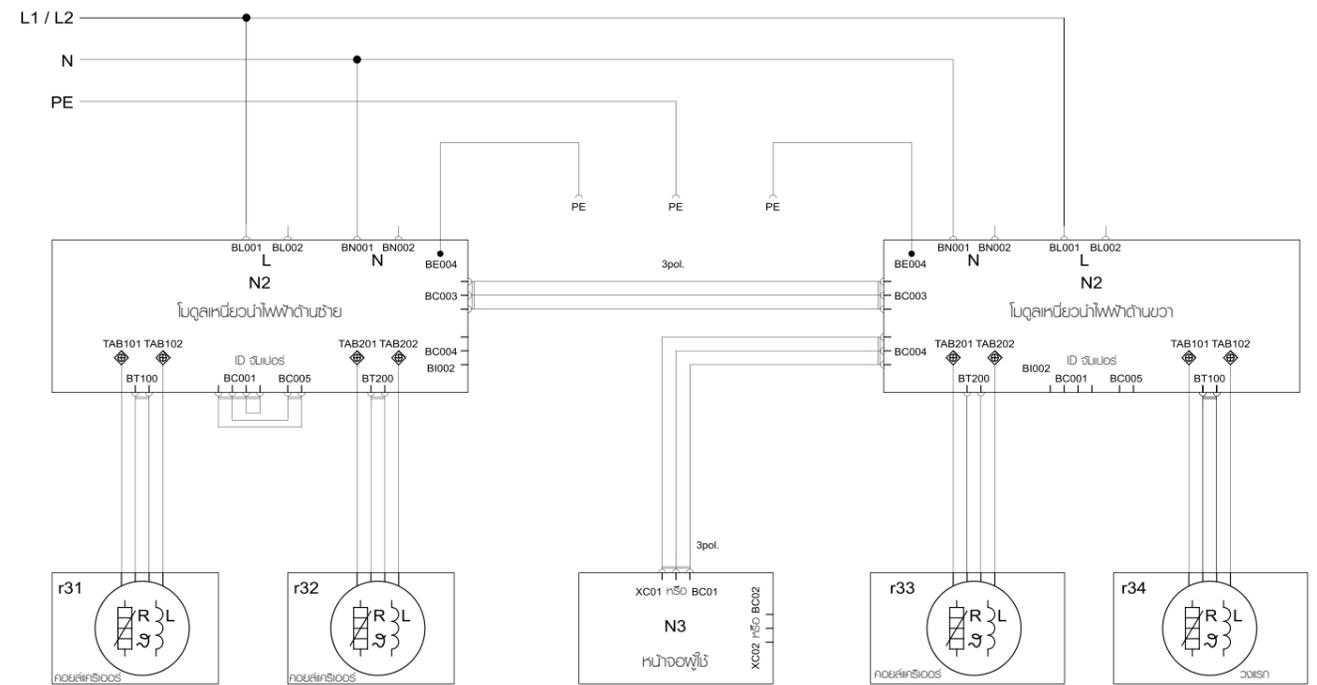
สายไฟ

ประเภทสายไฟที่ใช้ในการติดตั้งหรือการเปลี่ยน: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F สำหรับส่วนของสายเคเบิล โปรดดูจากกำลังไฟฟ้าทั้งหมด (บนแผ่นแสดงข้อมูล) และตาราง:

กำลังไฟฟ้าทั้งหมด	ส่วนของสายเคเบิล
สูงสุด 3500 วัตต์	3X1.5 มม. ²
สูงสุด 5500 วัตต์	3X2.5 มม. ²
สูงสุด 7000 วัตต์	3X4 มม. ²
สูงสุด 8800 วัตต์	3X6 มม. ²

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) ต้องมีความยาวมากกว่าสายเฟสและสายกลาง (สายสีน้ำเงินและสีน้ำตาล) 2 ซม.

แผนผังการเดินสายไฟ



การรับประกัน

บริษัท อีเลคโตรลักซ์ ขอให้การรับประกันผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วนใดๆ ของอีเลคโตรลักซ์ตามระยะเวลาการรับประกัน (อ้างอิงตามระยะเวลาการรับประกันของแต่ละประเทศ (เดือน)) หากได้รับการพิสูจน์ว่าการชำรุดเสียหายนั้นเกิดจากคุณภาพของผลิตภัณฑ์หรือวัสดุ บริษัทจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในส่วนของการขนส่ง ค่าชิ้นส่วนต่างๆ หรือค่าขนส่ง โดยมีเงื่อนไขว่า:

- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและใช้งานด้วยกำลังไฟฟ้าที่ระบุไว้บนแผ่นแสดงข้อมูลเท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์นี้มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้งานทั่วไปภายในบ้านเท่านั้น และการใช้งานต้องเป็นไปตามคำแนะนำจากผู้ผลิต
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องไม่ได้รับการบริการ บำรุงรักษา ซ่อมแซม เปลี่ยนอะไหล่ หรือดัดแปลงโดยช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท การบริการทั้งหมดภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการลูกค้าอีเลคโตรลักซ์อย่างเป็นทางการ อุปกรณ์ เครื่องใช้หรือชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหายถือเป็นทรัพย์สินของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นไปตามกฎหมายและสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ ของท่าน การรับประกันนี้ไม่รวมการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาด ผู้ผลิตขอปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การบำรุงรักษา และการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้นี้โดยไม่ถูกต้อง

ศูนย์บริการลูกค้า

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

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

Philippines

Consumer Care Center Toll Free:

1-800-10-845-CARE 2273

Consumer Care Hotline: (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc.

10th Floor. W5th Avenue Building

5th Avenue Corner 32nd Street

Bonifacio Global City,

Taguig Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737- 4756

Website : www.electrolux.com.ph

Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

1 Fusionopolis Place,

#07-10 Galaxis, West Lobby

Singapore 138522.

Office Fax : (+65) 6727 3611

Email: customer-care.sin@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: vnccare@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

Hongkong

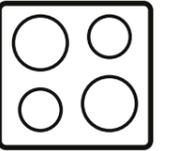
Tel: (+852) 8203 0298

Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim

Godown Block C

2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.

EHI845BB



Bếp điện từ

Sách hướng dẫn sử dụng & lắp đặt thiết bị



LỜI CHÚC MỪNG

Xin trân trọng cảm ơn quý khách đã chọn mua bếp điện từ của Electrolux. Quý khách đã lựa chọn một sản phẩm là kết tinh của nhiều thập kỷ không ngừng sáng tạo và đúc kết kinh nghiệm của chúng tôi. Một cách tinh tế và thời trang, thiết kế của sản phẩm này luôn hướng tới sự hài lòng của quý khách. Vì thế, mỗi khi sử dụng sản phẩm, quý khách có thể yên tâm rằng sản phẩm mà quý khách đang sử dụng luôn mang lại hiệu quả cao nhất tại bất kỳ thời điểm nào.

Chào mừng quý khách đến với Electrolux.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Vui lòng kiểm tra xem thiết bị có bị hư hại hay có vết xước nào không. Nếu thiết bị của quý khách bị hư hại hoặc bị xước, xin vui lòng thông báo tình trạng hư hại của thiết bị trong vòng 7 ngày để được hưởng chính sách bảo hành của nhà sản xuất.

Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đọc kỹ toàn bộ sách hướng dẫn sử dụng này để nắm được các thông tin về thiết bị cũng như các chức năng của thiết bị. Để tránh nguy hiểm tiềm tàng luôn hiện hữu khi quý khách sử dụng thiết bị gas, thiết bị cần được lắp đặt đúng cách, và người sử dụng cần đọc kỹ các chỉ dẫn an toàn để tránh việc sử dụng không đúng cách gây ra tai nạn.

Vui lòng cất giữ thiết bị ở nơi an toàn để tiện tham khảo về sau.

Thiết bị này tuân thủ Tiêu chuẩn Australia AS 4551 và AS/NZS 60335.2.6.

ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và những nơi tương tự như:

- Nhà ở khu vực nông trại
- Khu vực bếp ăn nhân viên cửa hàng, văn phòng, và các môi trường làm việc khác
- Bởi khách trong các khách sạn, nhà nghỉ và các kiểu nhà trọ khác
- Nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng

TRƯỚC KHI LIÊN HỆ VỚI TRUNG TÂM

DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

Trước khi liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng, xin vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng để tránh bị tính phí dịch vụ.

Vui lòng ghi lại số mẫu máy và số xê-ri của thiết bị tại đây

Số mẫu máy: _____

Số xê-ri: _____

Mục lục

Chỉ dẫn an toàn _____	3
Mô tả thiết bị _____	5
Chỉ dẫn vận hành _____	7
Lời khuyên và mẹo vặt hữu ích _____	10
Vệ sinh và bảo trì _____	13
Khắc phục sự cố _____	14
Thông tin môi trường _____	15
Chỉ dẫn lắp đặt _____	15
Thông số kỹ thuật _____	18
Bảo hành _____	20

CÁC KÝ HIỆU



CẢNH BÁO!

Ký hiệu này thông báo thông tin liên quan tới sự an toàn của quý khách.



CHÚ Ý!

Ký hiệu này thông báo thông tin liên quan tới những chú ý cần tránh để không gây hư hại cho thiết bị.



QUAN TRỌNG!

Ký hiệu này thông báo những mẹo vặt và thông tin liên quan tới việc sử dụng thiết bị.



THÔNG TIN MÔI TRƯỜNG!

Ký hiệu này thông báo những mẹo vặt và thông tin liên quan cách sử dụng thiết bị một cách tiết kiệm điện năng và thân thiện với môi trường.

CHỈ DẪN AN TOÀN

Xin vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng trong sách này và luôn giữ sách kèm với sản phẩm để tiện tham khảo về sau. Chuyển lại sách cho người chủ tiếp theo của thiết bị.

Vui lòng đọc kỹ các chỉ dẫn dưới đây để tránh gây thương tích hoặc hư hại tới thiết bị.

CHÚ Ý: Quý khách cần đọc kỹ các cảnh báo dưới đây trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị. Nếu cần sự trợ giúp, vui lòng liên hệ Trung tâm Dịch vụ Khách hàng. 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.

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.
- Không để trẻ nhỏ hoặc thú cưng lại gần thiết bị khi thiết bị đang hoạt động hoặc đang nguội dần.
- Các bộ phận bên ngoài của bếp có thể nóng.
- Vui lòng kích hoạt khóa an toàn trẻ em nếu có.
- **CẢNH BÁO!**
Việc lắp đặt thiết bị phải được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.
- Dỡ bỏ toàn bộ bao bì của thiết bị.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã bị hư hại, hỏng hóc.
- 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.

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.
- Không để trẻ nhỏ hoặc thú cưng lại gần thiết bị khi thiết bị đang hoạt động hoặc đang nguội dần. Các bộ phận bên ngoài của bếp có thể nóng.
- 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.
- Dỡ bỏ toàn bộ bao bì của thiết bị.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã bị hư hại, hỏng hóc.
- 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 trên đủ cho không khí có thể lưu thông.
- Đảm bảo rằng khe thông khí 5mm giữa bàn bếp và mặt trên của tấm chắn chống cháy không bị chặn. 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.

CHỈ DẪN AN TOÀN

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.
- 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 nổi 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 nguồn 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 bất 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.
- 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.
- Không dùng nước để dập lửa. Ngắt điện thiết bị và dùng nắp nổi hoặc chăn cứu hỏa để chặn ngọn lửa.

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Không làm rơi đồ lên mặt bếp. Bề mặt bếp làm từ kính ceramic có thể bị hư hại.
- Chú ý không để nồi nấu va vào cạnh bếp để tránh gây hư hại cho bếp.
- Nồi nấu làm từ gang, nhôm hoặc nồi nấu có đáy bị hư hại có thể làm xước mặt kính ceramic nếu quý khách kéo lê nồi trên mặt bếp.
- Dùng một mảnh vải ẩm lau sạch các vết trào thức ăn trước khi chúng bị cháy trên mặt bếp.
- Không để nồi nấu cạn nước trên bếp để tránh gây hư hại tới nồi nấu và bề mặt bếp.
- Không bật vùng nấu khi không có nồi nấu bên trên hoặc nồi nấu rỗng.
- Không bật vùng nấu khi không có nồi nấu bên trên hoặc nồi nấu rỗng.
- Không để nồi nấu cạn nước trên bếp để tránh gây hư hại tới nồi nấu và bề mặt bếp.
- Không đặt giấy bạc lên trên mặt bếp.

CHÚ Ý: Các hư hại bao gồm việc bề mặt kính bị rạn nứt hoặc bị vỡ, gây ra bởi việc không tuân thủ các chỉ dẫn nêu trên, sẽ không được bồi thường theo bảo hiểm.

VỀ 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 vật liệu kim loại để vệ sinh thiết bị.

THẢI LOẠI THIẾT BỊ

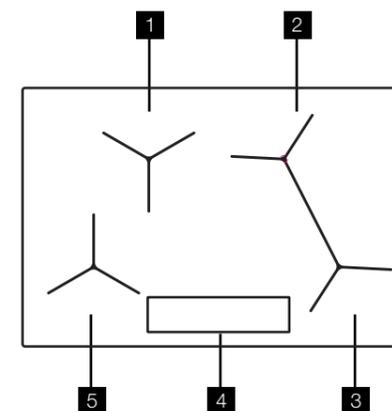
⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ gây hư hại cho thiết bị.

- Ngắt điện thiết bị ra khỏi nguồn cấp điện.
- Cắt bỏ dây điện trước khi thải loại thiết bị.

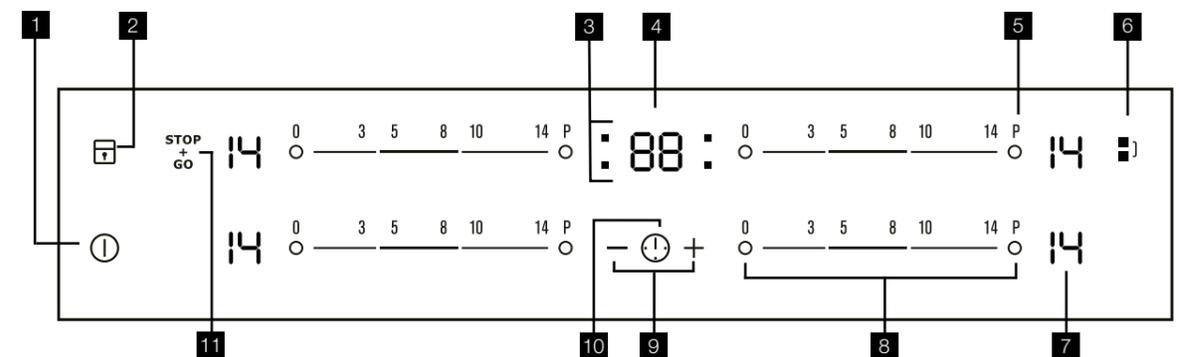
MÔ TẢ THIẾT BỊ

EHI845BB



- 1 Vùng nấu cảm ứng từ
- 2 Vùng nấu cảm ứng từ
- 3 Vùng nấu cảm ứng từ
- 4 Bảng điều khiển
- 5 Vùng nấu cảm ứng từ

Sơ đồ bảng điều khiển



	Nút cảm ứng	Chức năng
1	⓪	Để bật và tắt thiết bị
2	🔒	Để khóa/mở khóa bảng điều khiển
3	🕒	Biểu tượng hẹn giờ của vùng nấu
4	🕒	Đồng hồ
5	P	Để bật chế độ Booster
6	🔗	Để bật chế độ Bridge
7	🌡	Mức nhiệt độ được hiển thị
8	🕒	Thanh điều khiển nhiệt độ
9	+ / -	Để tăng hoặc giảm thời gian nấu
10	🕒	Để lựa chọn vùng nấu
11	STOP GO	Để thiết lập tắt cả các vùng nấu đang hoạt động về chế độ giữ ấm.

MÔ TẢ THIẾT BỊ

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 quá nhỏ, 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.

Chức năng tự động tắt bếp

Chức năng này giúp tự động tắt bếp nếu:

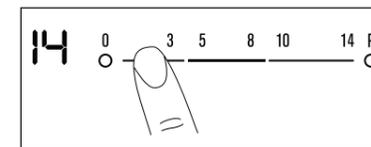
- Tất cả các vùng nấu đều được tắt
- Quý khách không cài đặt nhiệt độ sau khi bật bếp.
- Quý khách làm đổ nước hoặc thức ăn lên mặt bếp, hoặc đặt đồ vật lên trên bảng điều khiển lâu hơn 10 giây (chảo nấu, miếng vải...). Thiết bị sẽ phát ra âm báo. Nhấc đồ vật ra khỏi bảng điều khiển để ngắt âm báo.
- 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 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.



Chế độ Bridge

QUAN TRỌNG!

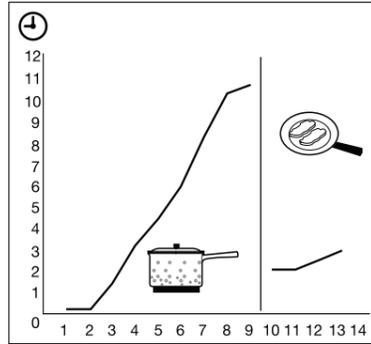
Vui lòng sử dụng linh kiện Infinite Plancha¹⁾ khi sử dụng chế độ Bridge.

Chế độ Bridge giúp kết nối 2 vùng nấu ở phía bên trái lại với nhau, tạo thành một vùng nấu lớn. Đầu tiên, thiết lập nhiệt độ cho 1 trong 2 vùng nấu.

Để kích hoạt chế độ Bridge, chạm vào nút . Để thiết lập hoặc điều chỉnh nhiệt độ, chạm vào 1 trong các nút cảm ứng. Để tắt chế độ Bridge, chạm vào nút . 2 vùng nấu sẽ trở về trạng thái hoạt động độc lập.

CHỈ DẪN VẬN HÀNH

Chức năng tự động làm nóng



Chức năng tự động làm nóng giúp quý khách đạt được mức nhiệt độ mong muốn trong khoảng thời gian ngắn hơn. Chức năng này sẽ thiết lập mức nhiệt độ cao nhất trong một khoảng thời gian (xem hình minh họa), sau đó giảm dần về mức nhiệt độ đã được cài đặt. Để bật chức năng tự động làm nóng cho 1 vùng nấu:

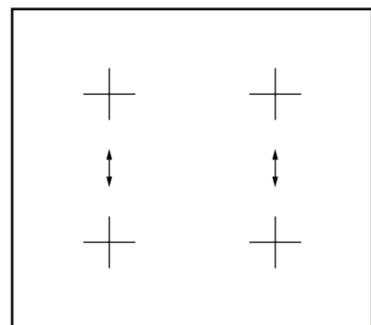
1. Chạm vào nút **P** (Màn hình hiển thị biểu tượng).
2. Ngay lập tức chạm vào mức nhiệt độ mong muốn. Sau 3 giây, biểu tượng sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển. Để tắt chức năng tự động làm nóng, hãy điều chỉnh mức nhiệt độ đã được thiết lập.

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 5 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 xuất hiện. Để tắt chế độ Booster, chạm vào 1 trong các nút thiết lập nhiệt độ .

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 đếm ngược

Quý khách có thể sử dụng chức năng này để cài đặt khoảng thời gian vùng nấu hoạt động cho một lần nấu. **Vui lòng kích hoạt chức năng hẹn giờ đếm ngược sau khi đã lựa chọn vùng nấu.** Quý khách có thể thiết lập nhiệt độ trước hoặc sau khi thiết lập chức năng hẹn giờ đếm ngược.

- 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. Ngoài ra, quý khách cũng có thể ấn đồng thời nút và nút để tắt chức năng này.
- 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.
- Để bật chức năng hẹn giờ đếm tiến: Chạm vào nút của đồng hồ hẹn giờ. Biểu tượng xuất hiện. Khi biểu tượng vùng nấu nhấp nháy chậm, đồng hồ sẽ bắt đầu đếm. Màn hình hiển thị xen kẽ biểu tượng và thời gian (theo phút).
- 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 vùng nấu biến mất.

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 .

CHỈ DẪN VẬN HÀNH

Chức năng STOP+GO

Chức năng thiết lập mức nhiệt độ thấp nhất cho tất cả các vùng nấu . 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.

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 4 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.

LỜI KHUYÊN VÀ MẸO VẬT HỮU ÍCH

Điều chỉnh tốc độ quạt

Quý khách có thể tự điều chỉnh tốc độ của quạt gió bằng cách chạm vào nút  khi bếp đang hoạt động. Hành động này sẽ tắt chế độ tự động vận hành của chương trình, và cho phép quý khách tự điều chỉnh tốc độ quạt gió. Tốc độ quạt sẽ tăng lên 1 mức khi quý khách chạm vào nút . Khi đã đạt tới tốc độ lớn nhất, nếu quý khách chạm vào nút  một lần nữa, quý khách sẽ đưa tốc độ quạt về mức 0, đồng nghĩa với việc tắt quạt. Để bật lại quạt ở tốc độ 1, vui lòng chạm vào nút .

QUAN TRỌNG!

Để kích hoạt chế độ tự động vận hành của chương trình, vui lòng tắt và bật bếp lại.

Bật đèn

Quý khách có thể cài đặt để đèn tự động sáng mỗi khi quý khách bật bếp bằng cách lựa chọn chế độ tự động từ H1 – H6.

QUAN TRỌNG!

Đèn trên máy hút mùi sẽ tự tắt 2 phút sau khi bếp tắt. 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.

QUAN TRỌNG!

VÙNG NẤU CẢM ỨNG TỪ

Vùng nấu cảm ứng từ sử dụng điện từ trường mạnh để tạo ra nguồn nhiệt, có thể làm nóng nồi nấu một cách nhanh chóng.

Nồi nấu phù hợp với bếp điện từ

CẢNH BÁO!

Chỉ sử dụng nồi nấu phù hợp để nấu trên bếp điện từ.

Nồi nấu làm từ các loại vật liệu...

- Phù hợp với bếp điện từ: gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nồi đa lớp (với ký hiệu phù hợp từ phía nhà sản xuất)
- Không phù hợp với bếp điện từ: nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, ceramic

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.

QUAN TRỌNG

ĐÁY NỒI NẤU PHẢI DÀY VÀ PHẪNG.

QUAN TRỌNG

Đặt nồi nấu vào vùng gạch chéo trên bề mặt bếp, nồi nấu cần che hết phần gạch chéo. Phần nam châm ở đáy nồi phải có đường kính tối thiểu 125mm. Vùng nấu cảm ứng từ sẽ tự động điều chỉnh cho phù hợp với kích thước của đáy nồi nấu. Quý khách có thể sử dụng 2 vùng nấu cùng lúc để nấu một nồi nấu lớn.

Tiếng ồn phát ra khi bếp đang hoạt động

Quý khách có thể nghe thấy:

- Tiếng răng rắc: nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
- Tiếng huýt sáo: 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: quý khách đang sử dụng bếp ở công suất cao.
- Tiếng lách cách: hiện tượng chuyển mạch điện đang xảy ra.
- Tiếng huýt gió, tiếng vo vo: quạt đang hoạt động.

Những tiếng ồn trên là bình thường và không phải là dấu hiệu hỏng hóc của bếp.

Nếu quý khách chưa quen với bếp điện từ, vui lòng so sánh với tiếng ồn của máy trung bày tại cửa hàng trước khi liên hệ Trung tâm Dịch vụ Khách hàng. Trong trường hợp tiếng ồn là bình thường, chuyển viếng thăm của nhân viên dịch vụ sẽ bị tính phí.

LỜI KHUYÊN VÀ MẸO VẬT HỮU ÍCH

Tiết kiệm điện năng

THÔNG TIN MÔI TRƯỜNG

CÁCH TIẾT KIỂM ĐIỆN NĂNG

- Nếu có thể, hãy đợi nắp nồi nấu khi đun.
- Đặt nồi nấu lên vùng nấu trước khi bật bếp.
- Sử dụng lượng nhiệt còn dư để giữ ấm hoặc rã đông thực phẩm.

QUAN TRỌNG

HIỆU SUẤT CỦA VÙNG NẤU

Hiệu suất của vùng nấu phụ thuộc vào đường kính của nồi nấu. Nồi nấu có đường kính nhỏ hơn mức quy định tối thiểu sẽ chỉ nhận một phần năng lượng từ vùng nấu. Vui lòng tham khảo mục Thông số kỹ thuật để biết thêm thông tin về đường kính tối thiểu.

Chế độ Oko Timer (Eco Timer)

MÔI TRƯỜNG

Để tiết kiệm năng lượng, vùng nấu sẽ tắt trước khi thời gian hẹn giờ đếm ngược kết thúc. Sự khác biệt trong thời gian vận hành phụ thuộc vào lượng nhiệt thiết lập và thời gian nấu.

Một vài ví dụ sử dụng bếp khi nấu nướng

Mối quan hệ giữa mức nhiệt độ được thiết lập và mức tiêu thụ điện của vùng nấu là không tuyến tính. Khi quý khách tăng mức nhiệt độ, mức tiêu thụ điện sẽ tăng không tương đương.

Điều đó có nghĩa rằng vùng nấu sử dụng mức nhiệt độ trung bình sẽ tiêu thụ ít hơn nửa mức năng lượng so với khi sử dụng mức nhiệt độ tối đa.

i QUAN TRỌNG

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	Mức tiêu thụ điện danh nghĩa
U 1	Giữ ấm thức ăn đã chín.	Tùy thuộc vào thời gian cần thiết.	Đậy nắp nồi nấu.	3%
1-3	Số hollandaise, làm tan: bơ, sô-cô-la, gelatin.	5 - 25 phút	Khuấy đều.	3-8%
1-3	Làm món: trứng chiên phồng, trứng tráng.	10 - 40 phút	Đậy nắp khi nấu	3-8%
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.	8-13%
5-7	Hấp rau, cá, thịt.	20 - 45 phút	Cho thêm một vài muỗng nước.	13-18%
7-9	Hấp khoai tây.	20 - 60 phút	Sử dụng tối đa ¼ lít nước cho 750 g khoai tây.	18-25%
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.	18-25%
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.	Tùy thuộc vào thời gian cần thiết.	25-45%
12-13	Rán ở nhiệt độ cao: khoai tây bào chiên, bí tết.	5 - 15 phút	Lật thực phẩm khi nấu được nửa thời gian.	45-64%
14	Đun nước, nấu mì ý, hầm thịt (thịt bò hầm Hungary goulash, thịt hầm), làm món khoai tây chiên.			100%
P	Đun một lượng nước lớn. Chế độ Booster được kích hoạt.			

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

Thông tin về chất acrylamide

Quan trọng! 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.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

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

i QUAN TRỌNG

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 lưới cạo trên bề mặt.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Nguyên nhân	Sự cố có thể xảy ra	Cách khắc phục
Màng vôi hóa hoặc cặn bám của nước, vệt sáng do kim loại hoặc các loại ố màu khác, vết xước hoặc rạn, vết sần hoặc các loại vết bẩn khác trên bề mặt kính ceramic	Bề mặt bếp chưa được vệ sinh đúng cách. Việc vệ sinh/ bảo trì bề mặt kính không nằm trong gói bảo hành của chúng tôi. Việc sử dụng dịch vụ vệ sinh bề mặt bếp sẽ bị tính phí.	Sử dụng dung dịch vệ sinh kính ceramic chuyên dụng như Cerapol.
Bề mặt kính ceramic có các vết sần.	Thức ăn bị trào trên mặt bếp có chứa một lượng đường lớn.	Cần lau sạch các loại vết bẩn như thế này ngay lập tức bằng dụng cụ cạo kính chuyên dụng để tránh gây hư hại vĩnh viễn cho bề mặt kính. Loại hư hại này sẽ không nằm trong gói bảo hành của chúng tôi.
Quý khách không thể bật bếp hoặc bếp không hoạt động.	Quý khách chạm vào 2 hoặc nhiều nút cảm ứng cùng một lúc. Chức năng khóa an toàn trẻ em hoặc khóa hoặc STOP+GO đang hoạt động. Có nước hoặc vết bẩn dầu mỡ trên bảng điều khiển.	Bật bếp một lần nữa và cài đặt nhiệt độ trong vòng 10 giây. Chỉ chạm vào 1 nút cảm ứng. Vui lòng tham khảo mục Chỉ dẫn vận hành. 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.	Nhắc đồ vật ra khỏi các nút cảm ứng.
Bếp tắt.	Quý khách đặt đồ vật lên trên nút cảm ứng.	Nhắc đồ vật ra khỏi các 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 còn nóng. Mức nhiệt độ cao nhất đã được thiết lập.	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”.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

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 ra các vùng nấu ở phía sau.
Không có tín hiệu trên bảng điều khiển.	Tín hiệu đã bị tắt.	Tắt và bật thiết bị lại.
Biểu tượng  xuất hiện.	Chức năng tự động tắt bếp hoạt động.	Tắt và bật lại bếp.
	Chức năng khóa an toàn trẻ em hoạt động.	Vui lòng tham khảo mục "Chỉ dẫn vận hành".
Biểu tượng  xuất hiện.	<ul style="list-style-type: none"> Không có nồi nấu trên vùng nấu. Nồi nấu không phù hợp. Đường kính của đáy nồi nấu quá nhỏ so với vùng nấu. Nồi nấu chưa che hết phần gạch chéo. 	<ul style="list-style-type: none"> Đặt nồi nấu lên vùng nấu. Sử dụng nồi nấu phù hợp. Sử dụng nồi nấu có đường kính phù hợp. Đặt nồi nấu che kín phần gạch chéo.
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.
Biểu tượng  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 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 về loại nồi nấu phù hợp với bếp điện từ.

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.

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 đổ nồi 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.
- Ổ cắm 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 ra 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 để 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 dây 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.

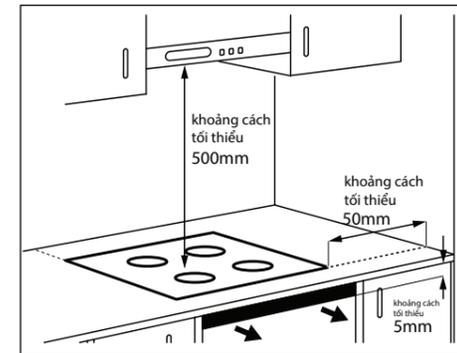
⚠ **Cảnh báo!** Sau khi kết nối bếp với nguồn điện, cần kiểm tra xem tất cả các vùng nấu đã sẵn sàng để sử dụng chưa bằng cách lần lượt cài đặt mức nhiệt độ cao nhất ở mỗi vùng nấu.

- 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.

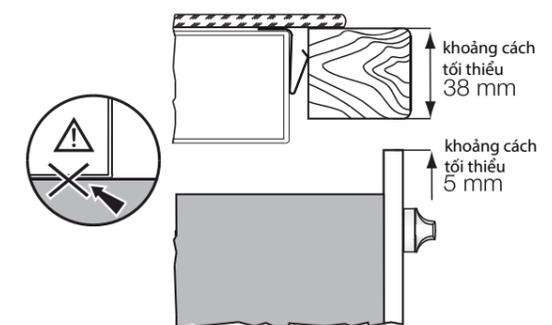
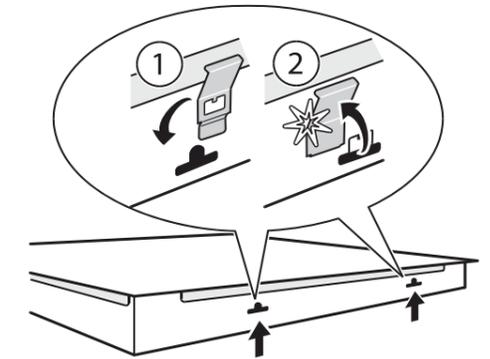
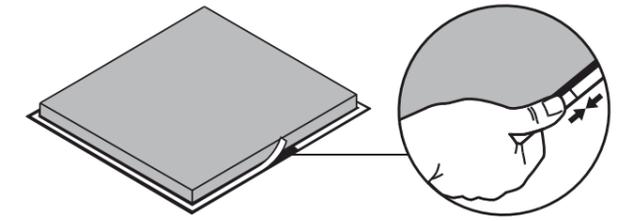
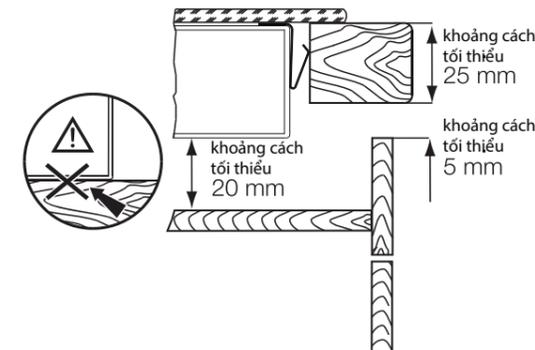
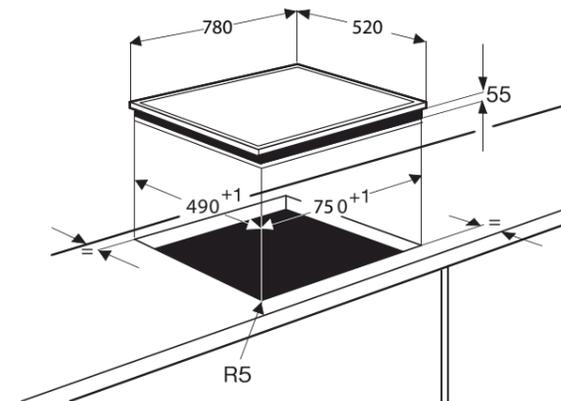
Dán gioăng bếp

- 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 dải 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



Lưu ý: Việc vệ sinh cần phải đáp ứng tối thiểu hoặc tốt hơn khuyến nghị (của nhà cung cấp) cho cả nhóm máy hút mùi và bếp. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt của nhóm máy hút mùi.



⚠ **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.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mẫu máy

Cảm ứng từ 7.4kW

Số seri

ELECTROLUX _____

Vùng nấu	Công suất danh nghĩa (W)	Công suất khi kích hoạt chế độ Booster (W)	Thời gian hoạt động công suất tối đa (phút)	Đường kính nổi nấu tối thiểu (mm)
Bên phải phía sau	2300 W	3200 W	10	125
Bên phải phía trước	2300 W	3200 W	10	125
Bên trái phía sau	2300 W	3200 W	10	125
Bên trái phía trước	2300 W	3200 W	10	125

Công suất của vùng nấu có thể có một số sai lệch so với bảng thông tin trên tùy theo chất liệu và kích thước của nổi nấu.

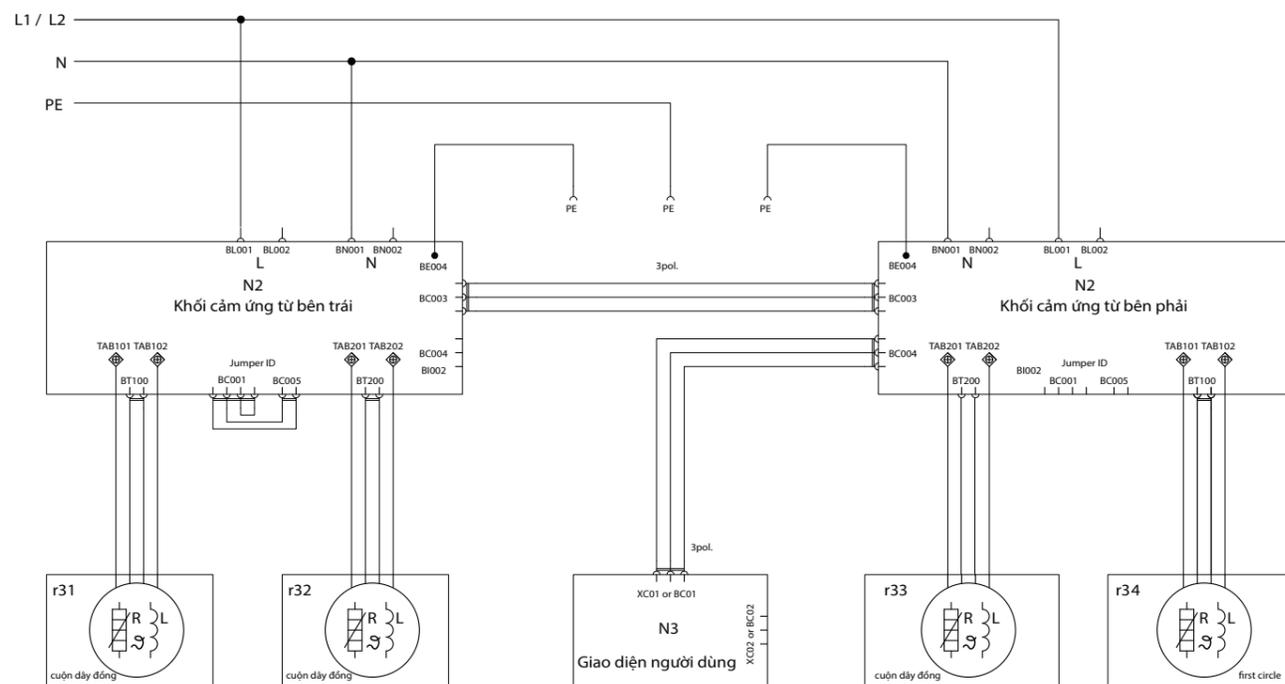
Dây điện

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



Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong vòng 12 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

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

Philippines

Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE 2273
Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737- 4756
Website : www.electrolux.com.ph
Email : wecare@electrolux.com

Singapore

Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place,
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522.
Office Fax : (+65) 6727 3611
Email : customer-care.sin@electrolux.com

Vietnam

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí): 1800-58-88-99
Điện thoại: (+84 8) 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 8) 3910 5465
Fax: (+84 8) 3910 5470
Email: electrolux.vn

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

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.

ANC: A16532701 RevB

