ETD42SKA
ETD42SKR
ETD42SKS



| | | |
|---|---|---|
| **EN** | Portable induction cooktop | User Manual |
| **CN** | 便携式电磁炉 | 用户手册 |
| **TH** | เตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction ชนิดตั้งโต๊ะ | คู่มือการใช้งาน |
| **VN** | Bếp từ di động | Hướng dẫn sử dụng |

Electrolux

**Welcome to the world of Electrolux**
Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer quality products that make your life more comfortable. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind. Good luck!

CONTENTS


| | |
|---|---|
| Description of the Appliance | 2 |
| Safety Instructions | 3 |
| Operating the Appliance | 4 |
| Tips on Cooking | 5 |
| Cleaning and Care Disposal | 6 |
| Troubleshooting | 7 |
| Product Specification | 7 |
| Customer care center | 8 |


The following symbols are used in this user manual:

Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance

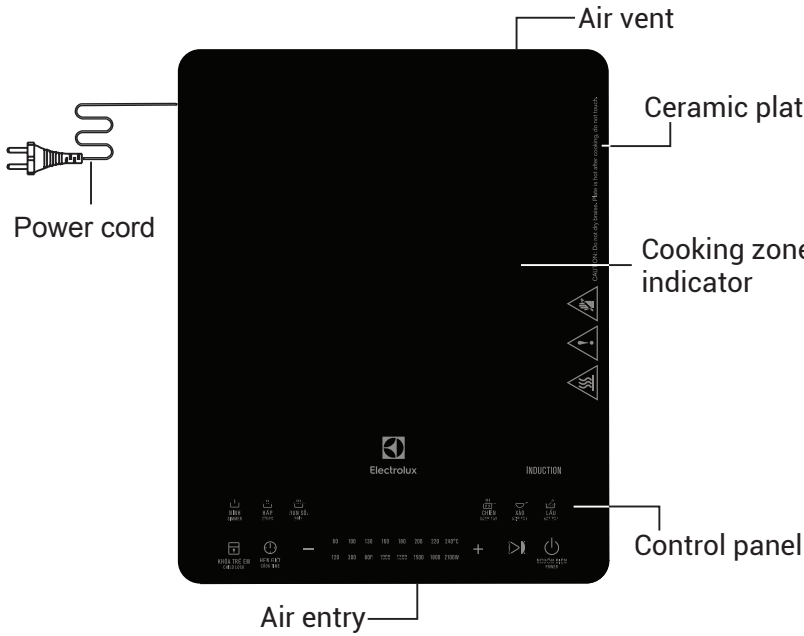
General information and tips

Environmental information

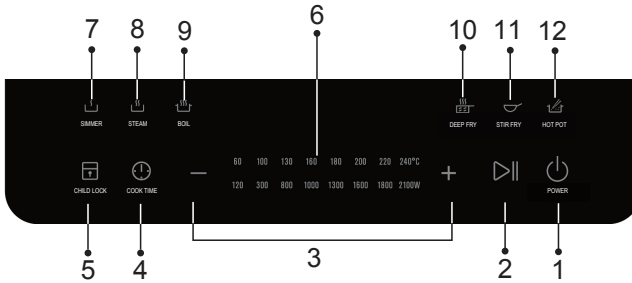
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Designation of parts

ETD42SKA, ETD42SKR, ETD42SKS




Control Panel




1.Power
2.Pause
3.Power/Timer regulating
4.Cook Time
5.Child Lock
6.Fire/Power
7.Simmer
8.Steam
9.Boil
10.Deep Fry
11.Stir Fry
12.Hot Pot

## Warning

The air entry is at the bottom of induction cooker. Make sure fresh air can get in. Forbid cover. Prevent burning by residual heat. After turning it off, the heat area shall be cooled down after a while.

# SAFETY INSTRUCTIONS

**General information and tips**

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

## General safety

- In the event of faults with the appliance or damage to the ceramic glass (cracks, scratches or splits), the appliance must be turned off and disconnected from the electrical supply to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.
- The appliance should be placed in a well ventilated environment and at least 10cm from the wall.
- Never use the appliance when the power cable is damaged.
- The appliance should be placed on a flat surface in order to prevent the pot from slipping when placed on the cooking zone.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or a service centre authorised by manufacturer in order to avoid hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## Child safety

- Young children must be kept away from the appliance. Only let older children work on the appliance under supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.

## Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Never use the appliance in a high humidity environment.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.
- Remove stickers and film from the ceramic glass before use.
- There is a risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fat and oil can ignite quickly. When cooking with fat or oil (e.g. frying chips) do not leave the appliance unattended.
- Turn the appliance off after each use.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30cm from appliance that is turned on.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking zone, as they can get hot.
- Do not block the air inlet and outlet.
- Make sure the surface of the pot in contact with the cooking zone is clean (e.g. oil or water).
- This appliance is intended for household use or similar places such as shops, offices and pantry areas in work environment; farm houses; hotels, motels and other accommodation places for use by the guests; and breakfast areas.

## Safety when cleaning

- For cleaning, the appliance must be turned off, unplugged and cooled down.
- Make sure no water enters into the air inlet and outlet.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high pressure cleaning equipment is not permitted.

## How to avoid damage to the appliance

- Falling substances will break the ceramic glass.
- The edges of ceramic glass will be damaged due to crash of induction cooker.
- Pushing cook made of cast iron or aluminum or damaged cook bottom on the induction cooker will make the surface of the induction cooker get scratched.
- Split food after melting or boiling will burn on the ceramic glass. Clean them at once.
- Prohibit using this induction cooker with open cook or without cook.
- In order to prevent damaging cook or ceramic glass, prohibit heating the stewing cook or baking cook without substances in it.

## General information and skills

The residual heat can be used to melt food or for short-period warm keeping. The heat area can directly provide the cook bottom with heat needed. The reason why the temperature of ceramic glass increases is the residual heat of cook. The cooling fan can be automatically turned on or off according to temperature of parts of the induction cooker.

# OPERATING THE APPLIANCE

This induction cooker can cook multiple delicious foods. It boasts high thermal efficiency, safe operation and convenience for cleaning.

## Put a pot on the induction cooker

Put the cook with food/liquid on the heat area. Make sure the air entry and air vent are not plugged and there isn't mental substances around the induction cooker.

## Turn on the induction cooker

Plug the power wire in the power socket. All of the indication lights are on for 1 second, and the buzzer buzzes. When you press the power control button, the buzzer buzzes and the power indication light flashes; this indicates the induction cooker is under standby state.

Press start button"▷‖" to start cooking, or it will be automatically turned off after 10 seconds.

## Selecting functions

When the cooker is under standby state, press any preset menu to enter the functional mode, default time and power level appear on display alternately. Press"▷‖" to start cooking.

Press "+" or "-", you can adjust the power rank from 120w to 2100w.

First press COOK TIME, and then press "+" or "-" to set the desired time. You can set the timer between 1 min and 3h.

## Manual heat mode

When the induction cooker is under standby state, press"+" or "-", and then press"▷‖" to enter the heatmode. When the buzzer buzzes and the powerindication light is on, the cook begins to get heated.

The default power rank is 1600 w. The default time of timer is 2h. Press "+" or "-", you can adjust the power rank from 120w to 2100w.

First press COOK TIME, and then press "+" or "-" to set the desired time. You can set the timer between 1 min and 3h.

| MENU | STEAM | SIMMER | STIR FRY | DEEP FRY | BOIL | HOT POT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Default pow er (W) | 1600 | 1300 | 1800 | 2100 | 2100 | 1600 |
| Default Time (h:min) | 0:30 | 1:00 | 1:00 | 1:00 | x | 2:00 |
| Default adjustment time (h: min) | 0:30 | 0:30 | 0:30 | 0:30 | x | 0:30 |
| Pow er adjustment (W) | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 |
| Time adjustment (h:min) | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | x | 0:01~3:00 |

*NOTE: For STEAM menu, place the steam rack into the pot, pour water in. Make sure the water level is below the rack height.

**Setting the timer**

When the appliance is heating, press the timer control to activate the timer mode. The LED will flash and display “0:30”, indicating the timer mode has been activated.

Increase (Decrease) the timer by 1 minute by pressing the “+” (”-”) button once. If you hold the press of the “+” (”-”) button longer, the time will increase (decrease) quickly by 10 minutes.

The time range of timer is 1min to 3h. After you set the desired time (the time will be displayed on the LED screen), before countdown, the LED screen will keep flashing for 5s. Press Start button “▷‖” to start cooking, or press Timer button “ COOK TIME ” again to cancel Timer function.

If you wish to reset the time during the countdown, first press the timer control, then press “+” (”-”) button to adjust the time.

The power level can also be reset during countdown by pressing “+” (”-”) button to adjust the power level.

When the time is completed, the buzzer will sound and the appliance will automatically switch off.

For security purpose, if no time applied, the appliance turns itself off after a default time of 2 hours.

**Lock the appliance**

Press “ CHILD LOCK ” to lock the setting of the induction cooker. The children lock indication light will be on. Press “ CHILD LOCK ” for 3s, the locking function will be canceled. The children lock indication light will be off.

**Turning off the appliance**

Press the power control button and the induction cooktop will stop heating. The fan will run for a while to cool down the induction cooktop.

## TIPS ON COOKING

**Cookware for the induction cooktop**

| | |
|---|---|
| Steel, enamelled steel | Yes |
| Cast iron | Limited use, as it may shorten the appliance life time |
| Stainless steel | If appropriately labelled by the manufacturer |
| Aluminium, copper, brass | No |
| Glass, ceramic, porcelain | No |

**General information and tips**

This induction cooktop is sold together with a pot, which is specifically designed to give excellent cooking performance.

Cookware for induction cooktops is labelled as suitable by the manufacturer.

### Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if

- a small amount of water is boiling within a short time when the pot is put on the cooking zone at power level 9.
- a magnet sticks to the bottom of the cookware.

If there is no any cookware or unsuitable cookware was used, the buzzer will sound for about 60 seconds and turn off.

**General information and tips**

Certain cookware can make noises when being used on induction cooktops. These noises are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

### Bottom of the cookware

The bottom of the cookware must be as thick as possible and completely flat.

**Warning**

Cookware with uneven bottom must not be used on this cooktop as it may impact the functionality and lead to glass crack.

### Pan size

The cooking zone size adapts automatically to the size of the bottom of the cookware to a certain limit. The size of the cooking zone on this cooktop is 14.5-20cm.

**General information and tips**

The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

## CLEANING AND CARE

**Warning**

Take care! Risk of burns from residual heat.

Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance.

Be careful water does not enter the air inlet and outlet. Residues from cleaning agents will damage the appliance.

### Ceramic panel and control panel

Slight stains: Please wipe off plate with a soft moistened cloth.

Tough stains: Please clean with a soft moistened cloth dipped in a little toothpaste or neutral liquid cleaner and swab lightly until no residue exists.

### Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp close using warm water.

2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Remove stubborn residues with a cleaner for ceramic glass.

Some scratches and dark stains on the ceramic glass may not be able to be removed. These however do not affect the functioning of the appliance.

If aluminium foil, plastic items or high sugar content liquids/foods are allowed to melt on the ceramic glass, these should be removed immediately before the surface has cooled down, otherwise pitting of the surface can occur.
NOTE: Items with high sugar content not only include jam and fruit but also vegetables such as peas, tomatoes and carrots.

**General information and tips**

After the first use, some white spots may appear on the inner bottom of the pot. This is normal. Pour some vinegar into the pot, heat it to about 60-80 degrees Celsius, then wipe the spots away with a brush.

## TROUBLESHOOTING

| Problem | | Possible cause/action |
|---|---|---|
| After power is supplied, the power level display fails to light up. | | • The plug is not inserted tightly.<br>• The switch, socket, fuse and power cord are not in good condition. |
| The power level display lights up but heating does not start. | | • The pot material is not suitable.<br>• For other reasons, please contact your service technician. |
| Heating stops suddenly during operation. | | • The ambient temperature is too high.<br>• The air inlet or outlet is blocked.<br>• The voltage is outside the range of this appliance.<br>• The timing period has reached.<br>• The system protection functions and is conducting energizing test. |
| Code of failure. | E3, E6 | Wait a few minutes for the temperature of the appliance to become normal. Press the power control button and the induction cooktop will operate as usual. |
| | E7, E8 | Wait a few minutes. When the voltage is back to normal, the induction cooktop will operate as usual. |
| | E1, E2, E4, E5, Eb, EC | Please contact your service technician. |

## PRODUCT SPECIFICATION

| Model | Imposed voltage/frequency | Rated power (W) | Overall dimension (mm) | Weight (kg) |
|---|---|---|---|---|
| ETD42SKA<br>ETD42SKR<br>ETD42SKS | 220-240V~<br>50/60Hz | 2100 | 290x360x42 | 2.27 |

# Environmental Information

RoHS Compliant.

If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to collecting points where available.

**This product is RoHS compliant.**

# CUSTOMER CARE CENTER

## Indonesia

Consumer Care Center Tel : (+62 21) 522 7180
PT. Electrolux Indonesia
Gedung Plaza Kuningan
Menara Utara 2nd Floor,
Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
kav C 11-14, Karet Setiabudi
Jakarta Selatan 12940
Office Tel: (+62 21) 522 7099
Office Fax: (+62 21) 522 7097
Email : customercare@electrolux.co.id

## Singapore

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

## Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor,
Tower 2, Jaya 33 Hyperoffice, No. 3, Jalan
Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling
Jaya, Selangor
Office Tel : (+60 3) 7843 5999
Office Fax : (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6,
No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrain
Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

## Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel : (+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

## Philippines

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

## Vietnam

Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99
Tel : (+84 8) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City , Vietnam
Office Tel : (+84 8) 3910 5465
Office Fax : (+84 8) 3910 5470
Email : vncare@electrolux.com

## Hong Kong

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.

# 目录

## 欢迎来到伊莱克斯的世界

感谢您选购全球驰名的伊莱克斯产品，希望在日后的使用中您可以享受更多生活的乐趣！伊莱克斯一直致力于为客户提供高品质的产品，让您的生活更加舒适美好。现在，请您花几分钟的时间阅读这本用户手册，以充分了解新电器的功能和使用方法。我们保证它将使您的生活更加省心省力。祝您使用愉快！

目录


**炉具说明** . . . . . .10
**安全须知** . . . . . .11
**操作炉具** . . . . . .12
**烹饪技巧** . . . . . .13
**清洁与维护** . . . . . .14
**故障排除** . . . . . .15
**产品规格** . . . . . .15
**客户服务中心** . . . . . .16


在这本用户手册中使用了下列符号：

与人身安全有关的重要信息以及与如何避免炉具损坏有关的信息

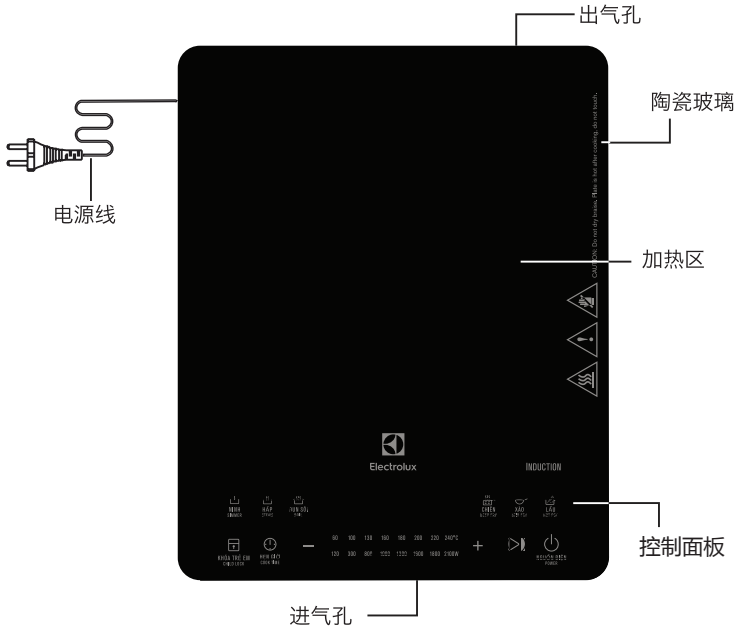
一般信息与技巧

环保信息

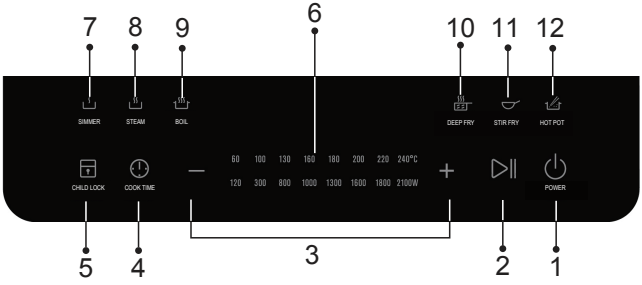
# 炉具说明

## 部件名称

ETD42SKA, ETD42SKR, ETD42SKS




**控制面板**




1. 电源开关
2. 暂停
3. 火力/时间调节
4. 定时
5. 童锁
6. 火力/功率
7. 炖
8. 蒸
9. 煮沸
10. 油炸
11. 爆炒
12. 火锅

## 警告

进气孔位于炉具下方。确保新鲜空气能够进入，禁止覆盖。
防止被余热灼伤。关闭后，加热区需要过一段时间才能冷却。

# 安全须知

## 一般信息与技巧

请遵照这些说明。否则，所造成的任何损坏都将导致保修无效。

### 一般安全信息

- 如果炉具发生故障或陶瓷玻璃遭到损坏（裂缝、刮破或裂开），必须将该炉具关闭并断开电源，以防触电。
- 只有受过培训的注册服务工程师才能维修该炉具。
- 应当将该炉具置于通风良好的环境中，并且至少距离墙壁10厘米。
- 电源线损坏时，禁止使用该炉具。
- 应当将该炉具放置在平整的台面上，以防止放在加热区的锅滑落。
- 该炉具并非供身体、感知或心智能力受到限制或缺乏经验和知识的人士使用，除非由负责他们安全的人员为其提供与使用该炉具有关的监督和指导。
- 如果电源线受损，为避免危险，必须由制造商或制造商授权的服务中心进行更换。
- 该炉具并不适合与外接定时器或独立的遥控系统配合使用。

### 儿童安全信息

- 不要让年幼的儿童接触该炉具。年龄大的儿童只有在监护下才能使用该炉具。
- 应当监督儿童，不要让他们玩弄该炉具。

### 正确用途

- 该炉具仅作一般家庭烹饪之用。
- 禁止将该炉具用作工作台面或贮存台面。
- 禁止在湿度较大的环境中使用该炉具。
- 禁止对该炉具进行添加或改造。
- 禁止在该炉具之上或附近放置或存放易燃液体、高可燃性材料或可熔物体（例如塑料薄膜、塑料、铝）。
- 使用前将陶瓷玻璃上的贴纸或薄膜去除。
- 使用时如果不小心，会造成灼伤危险。
- 其他电气设备的电缆不能触碰到该炉具的高温表面或热炊具。
- 温度过高的油脂会被迅速点燃。在使用油脂进行烹饪时（例如炸薯片），禁止让该炉具处于无人看管的状态。
- 在每次使用后，都应当将炉具关闭。
- 使用植入式心脏起搏器的用户应与开启后的炉具保持至少30厘米的距离。
- 小心灼伤! 禁止将金属制成的物体，例如刀、叉、勺子、锅盖放在加热区，因为它们会受热。
- 禁止堵住进气孔和出气孔。
- 确保与加热区相接触的锅底是干净的（例如没有油或水）。
- 该炉具仅供家庭或同类场所使用，例如商店、办公室、工作环境中的配餐区、农舍、酒店、其他由客人使用的膳食场所或早餐区域。

### 清洁时的安全事项

- 清洁时，必须将炉具关闭、断开电源并完全冷却。
- 切勿让水进入进气孔和出气孔。
- 出于安全原因，禁止使用喷气或高压清洁设备来清洁该炉具。

### 如何避免炉具损坏

- 坠落的物体会将陶瓷玻璃砸破。
- 陶瓷玻璃的边缘会因炊具的碰撞遭到损坏。
- 如果在该灶具上推动铸铁、铸铝制成的炊具或受损的锅底，会将灶具的表面划伤。
- 融化或沸腾后溢出的食物会在陶瓷玻璃上燃烧，应当立即将其清除。
- 空炊具或无炊具时禁止使用该灶具。
- 为避免损坏炊具或陶瓷玻璃，禁止对炖锅或煎锅进行干烧。

## 一般信息与技巧

余热可以用来融化食物或进行短时间保温。加热区能够产生直接对炊具底部进行加热所需的热量。陶瓷玻璃的温度之所以升高，仅是由于炊具残留的热量。冷却风扇可根据灶具部件的温度自行开启或关闭。

# 操作炉具

这款电磁炉能够烹制多种美食，具有较高的热效率，操作安全并且易于清洁。

### 将锅放在炉具上

将装有食物/液体的锅放在加热区。确保进气孔和出气孔未被堵塞并且炉具旁边无金属物体。

### 打开炉具

将电源线插入电源插座，蜂鸣器将发出鸣响并且所有指示灯将亮1秒。当按下电源控制按钮时，蜂鸣器将发出鸣响，电源指示灯将亮起，这指示电磁炉处于待机模式。

按“▷||”按钮开始加热，如无任何操作，电磁炉将在10秒后自动关闭。

### 选择功能

当炉具处于待机模式时，按任意预设的功能按钮进入功能模式，相应的默认时间和功率大小出现在显示屏上。按”▷||“炉具将开始加热。

通过按“+”或“-”按钮，您可以在120瓦到2100瓦之间调节功率等级。

通过按“COOK TIME”按钮，然后按“+”或“-”设定想要的时间，您可以将定时器设定在30分钟到3小时之间。

### 手动加热模式

当炉具处于待机模式时，按”+“或”-“按钮，然后按”▷||“按钮进入加热模式。当嗡鸣器鸣响，并且电源指示灯亮起时，炉具开始加热。

默认功率等级为 1600 瓦，定时器的默认时间为2小时。通过按“+”或“-”按钮，您可以在120瓦到2100瓦之间调节功率等级。

通过按“COOK TIME”按钮，然后按“+”或“-“设定想要的时间，您可以将定时器设定在30分钟到3小时之间。

| 菜单 | 蒸 | 炖 | 爆炒 | 油炸 | 煮沸 | 火锅 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 默认功率(W) | 1600 | 1300 | 1800 | 2100 | 2100 | 1600 |
| 默认时间（小时：分钟） | 0:30 | 1:00 | 1:00 | 1:00 | x | 2:00 |
| 默认调整时间（小时：分钟） | 0:30 | 0:30 | 0:30 | 0:30 | x | 0:30 |
| 功率调节(W) | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 |
| 时间调节（小时：分钟） | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | x | 0:01~3:00 |

*注意：在“蒸”模式下，请把蒸架放入锅中，再倒入水。确保水位低于蒸架。

### 设置定时器

当炉具正在加热时，按定时器控制按钮来激活定时器模式。LED显示屏将闪烁并显示“0:30”，指示定时器模式已被激活。

按一次“+”（“-”）按钮，可以使定时器增加（减少）一分钟。如果您按住“+”（“-”）按钮，时间将会以10分钟为单位快速增加（减少）。

定时器的时间范围为30分钟到3小时。设置了所需的时间后（时间将会显示在LED显示屏上），在倒计时开始之前，LED显示屏将闪烁5秒钟。按“▷||”开始加热，或者再次按定时器按钮，可取消定时器功能。

如果您想在倒时计期间重新设置时间，首先按定时器控制按钮，然后按“+”（“-”）按钮来调整时间。

在倒计时期间，可以按“+”（“-”）按钮调节功率等级，对功率等级进行重设。

计时结束时，蜂鸣器将发出鸣响并且炉具将自动关闭。

出于安全目的，如果未设置时间，该炉具将在2小时的默认时间过后自动关闭。

### 锁定炉具

按“CHILD LOCK”按钮来锁定炉具设置。儿童锁指示灯将亮起。按住“CHILD LOCK”按钮3秒钟将解除锁定功能。儿童锁指示灯将熄灭。

### 关闭炉具

按电源控制按钮，电磁炉将停止加热。风扇将继续旋转一会儿，以便使电磁炉冷却。

# 烹饪技巧

### 适用于电磁炉的炊具

| | |
|---|---|
| 钢、搪瓷钢 | 适用 |
| 铸铁 | 有限使用，因为它会缩短炉具的使用寿命 |
| 不锈钢 | 适用（若制造商贴有正确的标签） |
| 铝、铜、黄铜 | 不适用 |
| 玻璃、陶瓷、瓷器 | 不适用 |

## 一般信息与技巧

这款电磁炉与平底锅一起出售，这种锅专门用来提供极佳的烹饪性能。

制造商在用于电磁炉的炊具上贴有适用标签。

### 适用性测试

在下列情况时，炊具适用于电磁烹饪：

- 功率等级为第9级时，将锅放在加热区后，少量的水能够在短时间内沸腾 。
- 磁铁吸在炊具的底部。

如果没有使用任何炊具或使用了不适当的炊具，蜂鸣器将鸣响60秒，然后电磁炉将关闭。

## 一般信息与技巧

在电磁炉上使用时，有些炊具会发出噪声。这些噪声并不是该炉具发出的，并且不会给使用带来任何影响。

### 炊具的底部

炊具的底部必须平整，并且越厚越好。

## 警告

禁止在此炊具上使用底部不平整的炊具，因为这会影响炊具的功能并导致玻璃破裂。

### 平底锅尺寸

虽然加热区能够自动适应炊具的底部尺寸，但还是受到一定的限制。这款电磁炉的加热区的尺寸为14.5-20厘米。

## 一般信息与技巧

炊具必须被放置在加热区的正中央。

# 清洁与维护

## 警告

小心! 防止被余热灼伤。

尖锐的物体或研磨性清洁材料会使炉具受到损坏。

注意不要让水进入进气孔和出气孔。残留的清洁剂会损坏炉具。

### 陶瓷面板和控制面板

轻微的污渍：请用湿软布进行擦拭。

顽固污渍：请用湿软布蘸少许牙膏或中性清洗液轻轻擦拭，直至污渍彻底清除。

### 在每次使用后清洁炉具

1. 使用湿抹布和温水来擦拭炉具。

2. 使用干净的抹布将炉具擦干。

使用陶瓷玻璃清洁剂来去除顽固的残留物。

陶瓷玻璃上的一些划痕和黑点可能无法被去除。然而，这些不会影响炉具的功能。

如果在陶瓷玻璃上融化铝箔、塑料制品或高含糖量的液体/食物，那么应当在炉具表面冷却之前将这些东西去除，否则会使表面留下疤痕。

注：高含糖量的食物不仅包括果酱和水果，还包括蔬菜，例如豌豆、番茄和胡萝卜。

## 一般信息与技巧

首次使用后，平底锅的内底会出现一些白点。这是正常现象。在锅内倒入一些醋，加热至60-80摄氏度，然后用刷子可将这些白点去除。

# 故障排除

| 问题描述 | | 可能的原因/处理方法 |
|---|---|---|
| 接通电源后，功率等级显示屏不亮。 | | • 插头未插紧。<br>• 开关、插座、保险丝和电源线状况不良。 |
| 功率等级显示屏亮起，但不开始加热。 | | • 平底锅的材料不适当。<br>• 对于其他原因，请联系服务技术人员。 |
| 在工作期间突然停止加热。 | | • 环境温度过高。<br>• 进气孔或出气孔被堵塞。<br>• 电压超出该炉具的范围。<br>• 已达到所设定的时间。<br>• 系统保护功能被启动并正在开展通电测试。 |
| 故障代码 | E3,E6 | 等待数分钟以便炉具的温度恢复正常。按电源控制按钮，电磁炉将正常工作。 |
| | E7,E8 | 等待数分钟。当电压恢复正常时，电磁炉将正常工作。 |
| | E1,E2,E4,E5,Eb,EC | 请联系服务技术人员。 |

# 产品规格

| 型号 | 施加的电压/频率 | 额定功率(瓦) | 外形尺寸（毫米） | 重量（千克） |
|---|---|---|---|---|
| ETD42SKA<br>ETD42SKR<br>ETD42SKS | 220-240瓦~<br>50/60赫兹 | 2100 | 290 x 360 x 42 | 2.27 |

## 环保信息

**符合RoHS标准** 在将来的任何时候，如果您需要处置该产品，请勿随生活垃圾一起处置。请将该产品送至适当的回收点。

**该炉具符合RoHS标准**

# 客户服务中心

**印度尼西亚**
电话：(+6221) 5227180
PT. Electrolux Indonesia
Gedung Plaza Kuningan
Menara Utrara 2nd Floor,
Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
kav C 11-14, Karet Setiabudi
Jakarta Selatan 12940
办公室电话：(+6621) 252 7099
办公室传真：(+6621) 252 7079
电邮：customercare@electrolux.com

**新加坡**
客户服务热线：(+65) 6727 3699
Electrolux S.E.A Pte Ltd.
1 Fusionopolis Place
#07-10 Galaxis, West Lobby
Singapore 138522
办公室传真：(+65) 6727 3611
电邮：customer-care.sin@electrolux.com

**马来西亚**
国内免费电话：1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Unit T 2-7, 7th floor, Tower 2, Jaya 33 Hyper office, No.3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor
办公室电话：(+603) 7843 5999
办公室传真：(+603) 7955 5511
Lot C6, No.28, Janlan 15/22, Taman Perindustrain Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
办公室传真：(+603) 5524 2521
电邮：malaysia.customercare@electrolux.com

**泰国**
呼叫中心电话：(+662) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building
14th Floor 1910 New Petchburi Road,
Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok 10310
办公室电话：(+662) 7259100
办公室传真：(+662) 7259299
电邮：customercarethai@electrolux.com

**菲律宾**
国内免费电话：1-800-10-845-服务2273
客户服务热线：(+632) 845服务2273
Electrolux Philippines, Inc.
10th floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Comer 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
电话总机：+632737-4756
网站：www.electrolux.com.ph
电邮：wecare@electrolux.com

**越南**
国内免费电话：1800-58-88-99
电话：(+848) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District1
Ho Chi Minh City, Vietnam
办公室电话：(+848) 3910 5465
办公室传真：(+848) 3910 5470
电邮：vncare@electrolux.com

**香港**
电话：(+852) 82030298
大昌行有限公司 - 服务中心
香港新界葵涌葵乐街2-28号裕林工业中心C座8楼

**ขอต้อนรับสู่โลกของอีเลคโทรลักซ์**

ขอบพระคุณที่ท่านเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ระดับเฟิร์สคลาสของอีเลคโทรลักซ์ เราหวังว่าท่านจะได้รับความสนุกสนานเพลิดเพลินจากการใช้งานผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ในอนาคต อีเลคโทรลักซ์มุ่งหวังที่จะนำเสนอผลิตภัณฑ์คุณภาพที่มีความหลากหลาย เพื่อช่วยให้ชีวิตของท่านสบายขึ้น โปรดสละเวลาอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด เพื่อใช้ประโยชน์จากอุปกรณ์นี้ได้อย่างเต็มสมรรถนะ อีเลคโทรลักซ์หวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะรู้สึกสบายใจกับการใช้งานอุปกรณ์ชิ้นนี้ โชคดีค่ะ!

## สารบัญ


| | |
|---|---|
| รายละเอียดของผลิตภัณฑ์ | 18 |
| ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย | 19 |
| การใช้งาน | 20 |
| เคล็ดลับในการประกอบอาหาร | 21 |
| การทำความสะอาดและดูแลรักษา | 22 |
| การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น | 23 |
| ข้อมูลเกี่ยวกับตัวเครื่อง | 23 |
| ศูนย์บริการลูกค้า | 24 |


สัญลักษณ์ต่างๆ ที่ใช้ในคู่มือฉบับนี้:

แสดงข้อมูลที่ควรทราบเพื่อความปลอดภัยของตัวท่านเอง และเพื่อหลีกเลี่ยงการทำเครื่องเสียหายแสดงข้อมูลทั่วๆ ไป และข้อแนะนำที่ควรทราบเกี่ยวกับเครื่อง

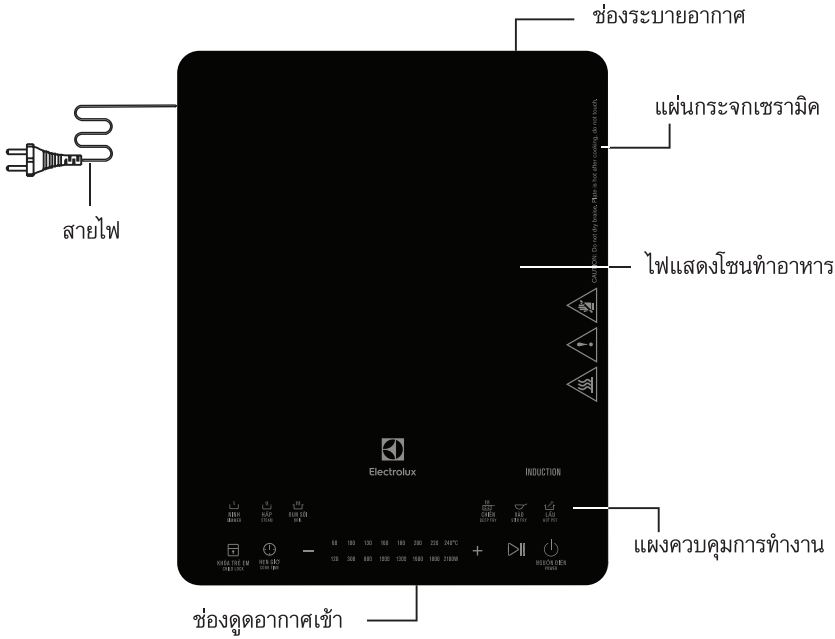
แสดงข้อมูลทั่วๆ ไป และข้อแนะนำที่ควรทราบเกี่ยวกับเครื่อง

แสดงข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม

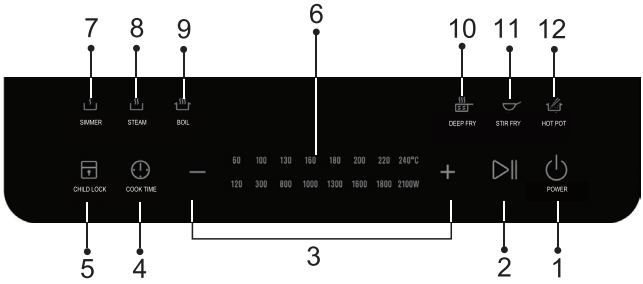
# รายละเอียดของผลิตภัณฑ์

## ชื่อรุ่น

ETD42SKA, ETD42SKR, ETD42SKS




แผงควบคุมการทำงาน




1. ปุ่มเปิด / ปิดเครื่อง
2. ปุ่มหยุดชั่วคราว
3. ปุ่มควบคุมกำลังไฟ / การตั้งเวลา
4. ปุ่มตั้งเวลาทำอาหาร
5. ระบบป้องกันเด็ก
6. อุณหภูมิ / กำลังไฟ
7. ต้ม
8. นึ่ง
9. ต้ม
10. ทอด
11. ผัด
12. หม้อไฟ

## คำเตือน!

ช่องดูดอากาศเข้าอยู่ทางด้านล่างสุดของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จึงควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอากาศบริสุทธิ์สามารถเข้าไปในช่องนี้ได้ และห้ามไม่ให้มีสิ่งปิดกั้นช่องนี้

โปรดระมัดระวังการบาดเจ็บจากความร้อนตกค้างที่หน้าเตา หลังจากปิดการทำงาน พื้นที่ทำความร้อนจะค่อยๆ เย็นลงหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง

# ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

โปรดปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้น ความเสียหายที่เกิดขึ้นอาจไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน

ความปลอดภัยทั่วๆ ไป

- ในกรณีที่เกิดความเสียหายกับเตาหรือผิวแก้วเซรามิก (แตกร้าว เป็นรอย หรือกะเทาะ) ให้ปิดสวิตช์เตา และถอดปลั๊ก เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระตุก
- การซ่อมเครื่องจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ควรวางเครื่องไว้บริเวณที่ถ่ายเทอากาศได้ดี และต้องห่างจากผนังอย่างน้อย 10 เซนติเมตร
- ไม่ควรใช้งานเครื่องที่สายไฟชำรุด
- ควรวางเครื่องไว้บนพื้นเรียบ เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อหรือกระทะเลื่อนหล่นจากหัวเตา
- เครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กหรือผู้พิการหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เครื่องโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- ในกรณีที่สายไฟชำรุด ให้เปลี่ยนใหม่โดยศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ หรือช่างผู้มีความชำนาญ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ใช้กับอุปกรณ์เสริมตั้งเวลา หรือ ระบบควบคุมที่แยกออกจากตัวเครื่อง

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- ระวังอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้เตา เด็กโตควรใช้เตาโดยมีผู้ใหญ่ดูแลอย่างใกล้ชิด
- ควรดูแลเด็กอย่างใกล้ชิด เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเตา

ข้อแนะนำเพื่อการใช้งานที่ถูกต้อง

- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือนเท่านั้น
- ไม่ควรใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
- ไม่ควรใช้เครื่องในบริเวณที่มีความชื้นสูง
- ไม่ควรต่อเติมหรือดัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
- ห้ามวางของเหลวที่ติดไฟได้ วัตถุไวไฟ หรือวัตถุที่อาจละลายได้ (เช่น พลาสติกฟิล์ม พลาสติกอลูมิเนียม) บนเตาหรือใกล้เตา
- แกะสติกเกอร์และฟิล์มออกจากผิวแก้วเซรามิกก่อนใช้งาน
- ควรใช้เตาด้วยความระมัดระวังเพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตา
- ไม่ควรให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งภาชนะที่ร้อน
- น้ำมันที่ตั้งไฟร้อนจัดอาจลุกเป็นไฟได้เร็ว ควรอยู่หน้าเตาขณะทำอาหารที่ต้องใช้น้ำมัน เพื่อระมัดระวังไม่ให้เกิดไฟลุก (เช่น ทอดมันฝรั่ง)
- ปิดสวิตช์เครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน
- ผู้ใช้เตาที่เป็นผู้ป่วยที่ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อช่วยให้อัตราการเต้นของหัวใจสม่ำเสมอ ควรให้ร่างกายส่วนบนห่างจากหัวเตา Induction ที่เปิดสวิตช์อยู่ อย่างน้อย 30 ซม.
- เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตา ห้ามวางอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝากระทะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้
- ไม่ควรมีสิ่งใดปิดกั้นช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ
- ฐานของหม้อหรือกระทะที่สัมผัสกับหัวเตาต้องสะอาด (เช่นไม่เลอะน้ำมันหรือน้ำ)
- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือนหรือสถานที่ในลักษณะเดียวกัน เช่น ร้านค้า สำนักงาน และห้องเตรียมอาหาร ที่อยู่ในบ้านไร่ โรงแรม โมเตล และสถานที่พักอื่นๆสำหรับให้ผู้เข้าพักใช้งาน และบริเวณจัดเตรียมอาหารเช้า

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดเครื่อง ถอดปลั๊ก และทิ้งเครื่องไว้ให้เย็นทุกครั้ง ก่อนทำความสะอาด
- ต้องแน่ใจว่าไม่มีน้ำเข้าไปในช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำร้อน (Steam Jet หรือ High Pressure Cleaning Equipment) ล้างทำความสะอาดเตา

วิธีป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายกับเตา

- ผิวแก้วเซรามิกสามารถแตกได้ เมื่อมีวัสดุตกใส่
- อาจเกิดความเสียหายที่ขอบของผิวแก้วเซรามิก เมื่อกระทบกับภาชนะ
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อ อลูมิเนียม หรือภาชนะที่ฐานมีรอยขีดข่วนแหลมคม เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วเซรามิกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา
- ควรทำความสะอาดคราบอาหารที่หกออกจากภาชนะทันที เพื่อป้องกันไม่ให้ไหม้ติดอยู่กับผิวแก้วเซรามิก
- ไม่ควรวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือดและแห้ง เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับภาชนะและผิวแก้วเซรามิก

## เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

ความร้อนตกค้างสามารถใช้เพื่อละลายอาหารและอุ่นอาหารได้ หัวเตา Induction ผลิตความร้อนที่ใช้สำหรับทำอาหารไปที่ฐานของหม้อหรือกระทะโดยตรง จึงอาจเกิดความร้อนที่ผิวแก้วเซรามิกเนื่องจากความร้อนตกค้างที่หม้อหรือกระทะได้ พัดลมทำความเย็นจะเปิดและปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิของหัวเตา

การใช้งาน

เตารุ่นนี้มีประสิทธิภาพในการทำงานสูง ปลอดภัย และทำความสะอาดได้ง่าย จึงสามารถใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู

การวางหม้อหรือกระทะบนหัวเตา

วางหม้อหรือกระทะที่มีอาหารหรือของเหลวลงบนหัวเตา ต้องแน่ใจว่าไม่มีสิ่งใดปิดกั้นช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ และไม่มีวัตถุโลหะอยู่ใกล้เครื่อง

การเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เสียบปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบบนผนัง ไฟแสดงสถานะการทำงานทั้งหมดจะสว่างขึ้น 1 วินาทีและเสียงเตือนจะดังขึ้น เมื่อท่านกดปุ่มควบคุมกำลังไฟ เสียงเตือนจะดังขึ้นและไฟแสดงพลังงานจะกะพริบ ลักษณะเช่นนี้แสดงให้เห็นว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในสถานะสแตนด์บาย กดปุ่มเริ่ม ▷|| เพื่อเริ่มต้นการทำอาหาร ไม่เช่นนั้น เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดการทำงานหลังจากผ่านไป 10 วินาที

การเลือกฟังก์ชั่น

เมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในสถานะสแตนด์บาย ให้ท่านกดเลือกเมนูที่ต้องการเพื่อเข้าสู่โหมดการทำงาน ระยะเวลาเริ่มต้นและระดับกำลังความร้อนจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอแบบสลับกันไป กดปุ่ม ▷|| เพื่อเริ่มต้นการทำอาหาร

ท่านสามารถปรับกำลังไฟตั้งแต่ 120 วัตต์ ไปจนถึง 2100 วัตต์ โดยการกดปุ่ม “ + ” หรือ “ - ”

สำหรับการตั้งเวลาทำอาหาร ให้ท่านกดปุ่ม COOK TIME ก่อน จากนั้นจึงกดปุ่ม “ + ” หรือ “ - ” ท่านสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 นาที ไปจนถึง 3 ชั่วโมง

โหมดการทำความร้อนแบบแมนนวล

เมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในสถานะสแตนด์บาย ให้กดปุ่ม “+” หรือ “-” จากนั้นจึงกดปุ่ม “▷||” เพื่อเข้าสู่โหมดการทำความร้อน เมื่อเสียงเตือนดังขึ้น และไฟแสดงสถานะพลังงานสว่างขึ้น เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้จะเริ่มร้อนขึ้นเรื่อยๆ กำลังไฟมาตรฐาน คือ 1600 วัตต์ ระยะเวลามาตรฐานของการตั้งเวลา คือ 2 ชั่วโมง ท่านสามารถปรับกำลังไฟตั้วแต่ 120 วัตต์ ไปจนถึง 2100 วัตต์ โดยการกดปุ่ม “ + ” หรือ “ - ”

สำหรับการตั้งเวลาทำอาหาร ให้ท่านกดปุ่ม COOK TIME ก่อน จากนั้นจึงกดปุ่ม “ + ” หรือ “ - ” ท่านสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 นาที ไปจนถึง 3 ชั่วโมง

| เมนู | นึ่ง | ตุ๋น | ผัด | ทอด | ต้ม | หม้อไฟ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| กำลังไฟที่ตั้งไว้ (วัตต์) | 1600 | 1300 | 1800 | 2100 | 2100 | 1600 |
| ระยะเวลาที่ตั้งไว้ (ชั่วโมง:นาที) | 0:30 | 1:00 | 1:00 | 1:00 | x | 2:00 |
| การปรับเพิ่มเวลา (ชั่วโมง:นาที) | 0:30 | 0:30 | 0:30 | 0:30 | x | 0:30 |
| การปรับกำลังไฟ (วัตต์) | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 |
| การปรับเวลา (ชั่วโมง:นาที) | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | x | 0:01~3:00 |

*** หมายเหตุ: สำหรับเมนูนึ่ง, ให้วางชั้นตะแกรงลงไปในหม้อและเทน้ำลงไปให้แน่ใจว่าระดับน้ำต่ำกว่าความสูงของตะแกรง**

การตั้งเวลา

เมื่อเครื่องเริ่มทำความร้อน ให้กดปุ่มตั้งเวลาเมื่อต้องการตั้งเวลาการทำอาหาร หน้าจอจะกระพริบและปรากฏ “ 0:30 ” แสดงว่าเข้าสู่ระบบการตั้งเวลาแล้ว

การเพิ่ม (การลด) เวลาครั้งละ 1 นาทีทำได้โดยกดปุ่ม “ + ” (“ - ”) 1 ครั้ง หากกดค้างไว้นานขึ้น เวลาจะเพิ่ม (ลด) อย่างรวดเร็วครั้งละ 10 นาที

ระยะเวลาที่ท่านสามารถตั้งเวลาในการทำอาหาร คือ 1 นาที ไปจนถึง 3 ชั่วโมง หลังจากที่ท่านตั้งค่าระยะเวลาที่ต้องการแล้ว (เวลาจะแสดงขึ้นบนหน้าจอแสดงผล LED) ก่อนนับถอยหลัง หน้าจอแสดงผล LED จะกะพริบอย่างต่อเนื่อง 5 วินาที ท่านสามารถกดปุ่ม “▷||” เพื่อเริ่มการทำอาหาร หรือกดปุ่มตั้งเวลา “ COOK TIME ” อีกครั้งเพื่อยกเลิกฟังก์ชั่นการตั้งเวา

หากต้องการรีเซ็ทเวลาขณะที่เครื่องกำลังนับถอยหลัง ขั้นแรกให้กดปุ่มตั้งเวลา แล้วกดปุ่ม “ + ” (“ - ”) เพื่อตั้งเวลาใหม่

สามารถรีเซ็ทระดับความร้อนขณะที่เครื่องกำลังนับถอยหลัง ให้กดปุ่ม “ + ” (“ - ”) เพื่อปรับระดับความร้อน

จะมีเสียงสัญญาณเตือนเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้ และเครื่องจะปิดสวิตซ์โดยอัตโนมัติ

หากเปิดเครื่องทิ้งไว้ 2 ชั่วโมงโดยไม่ได้ตั้งเวลา เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย

การล็อคเครื่อง

กดปุ่ม “ CHILD LOCK ” เพื่อล็อคการตั้งค่า ของเครื่อง สัญญาณไฟระบบล็อคป้องกันเด็กติด

กดปุ่ม “ CHILD LOCK ” ค้างไว้พร้อมกันประมาณ 3 วินาทีเพื่อยกเลิกฟังก์ชั่นล็อค สัญญาณไฟระบบล็อคป้องกันเด็กจะดับ

การปิดเครื่อง

กดปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง และเครื่องจะหยุดทำความร้อน พัดลมทำความเย็นจะยังทำงานอยู่อีกระยะหนึ่ง จนกว่าเตาจะเย็นลง

## เคล็ดลับในการประกอบอาหาร

ภาชนะสำหรับหัวเตา Induction

| | |
|---|---|
| เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล | ใช้ได้ |
| เหล็กหล่อ | ใช้ได้จำกัด เพราะอาจทำให้อายุการใช้งานของเครื่องสั้นลง |
| สแตนเลส | ตรวจสอบฉลากข้อแนะนำจากผู้ผลิต |
| อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง | ใช้ไม่ได้ |
| แก้ว, เซรามิก, กระเบื้องถ้วยชาม | ใช้ไม่ได้ |

**i** เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

เครื่องรุ่นนี้ขายพร้อมกับหม้อซึ่งออกแบบมาเป็นพิเศษ เพื่อให้ทำอาหารได้อย่างดีเยี่ยม

สามารถตรวจสอบภาชนะที่ใช้งานได้กับหัวเตา Induction จากฉลากข้อแนะนำของผู้ผลิต

การทดสอบภาชนะที่เหมาะสม
สามารถทดสอบภาชนะที่เหมาะสมต่อการทำอาหารบนหัวเตา Induction โดย

- เติมน้ำเล็กน้อยลงในหม้อหรือกระทะ แล้ววางบนหัวเตา Induction แล้วเปิดความร้อนที่ระดับสูงสุด คือที่ระดับ 9 ฐานของภาชนะจะร้อนขึ้นภายใน 2-3 วินาที ถ้าภาชนะนั้นเป็นภาชนะที่เหมาะสมต่อการใช้กับหัวเตา Induction
- ใช้แม่เหล็กดูดที่ฐานภาชนะ ถ้าแม่เหล็กดูดติด แสดงว่าภาชนะนั้นเหมาะสมต่อการใช้กับหัวเตา Induction

เมื่อไม่ได้วางภาชนะบนหัวเตาหรือใช้ภาชนะไม่เหมาะสม จะมีเสียงสัญญาณดังประมาณ 60 วินาที และดับไป

**i** เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

ภาชนะบางชนิดสามารถก่อให้เกิดเสียงขณะใช้กับหัวเตา Induction ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติของหัวเตา และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำอาหาร

ฐานของภาชนะ
ฐานภาชนะที่ดีจะต้องมีความหนาและเรียบ

⚠ คำเตือน

ไม่ควรใช้ภาชนะฐานไม่เรียบกับหัวเตา Induction เพราะอาจส่งผลกระทบต่อฟังก์ชั่นการทำงานและทำให้ผิวแก้วเซรามิกแตกร้าวได้

ขนาดของกระทะ
ขนาดของหัวเตาจะปรับเองโดยอัตโนมัติให้เหมาะสมกับขนาดของฐานภาชนะ ขนาดหัวเตาของเครื่องรุ่นนี้อยู่ที่ 14.5-20 เซนติเมตร

**i** เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

ควรวางภาชนะให้อยู่ตรงกึ่งกลางของหัวเตา

## การทำความสะอาดและดูแลรักษา

⚠ คำเตือน

ควรระมัดระวังอันตรายจากความร้อนตกค้าง

วัตถุแหลมคมและวัตถุสำหรับขัดอาจทำให้เตาเสียหาย ควรทำความสะอาดด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิก

ควรระวังไม่ให้น้ำเข้าไปในช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ สิ่งตกค้างจากการทำความสะอาดอาจทำให้เตาเสียหาย

ผิวแก้วเซรามิกและแผงควบคุมการทำงาน
คราบทั่วไป: ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆเช็ดออก

คราบฝังแน่น: ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆกับยาสีฟันเพียงเล็กน้อย หรือน้ำยาทำความสะอาดชนิดกลางๆ ซับเบาๆ จนไม่เหลือสิ่งตกค้าง

การทำความสะอาดเตาหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
1. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ กับน้ำอุ่น
2. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

ขจัดคราบฝังแน่นด้วยน้ำยาทำความสะอาดสำหรับแก้วเซรามิก

รอยขูดขีดต่างๆและรอยดำบนผิวแก้วเซรามิกที่ไม่สามารถลบออกได้นั้น ไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง

จะต้องขูดอลูมิเนียมฟอยล์ พลาสติกละลาย หรือคราบน้ำตาลไหม้ที่ละลายอยู่บนพื้นผิวเตาทันทีในขณะที่พื้นผิวเตายังร้อนอยู่ ไม่เช่นนั้นอาจทำให้พื้นผิวเตาเสียหายได้
หมายเหตุ: อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลปริมาณมาก เช่นแยม ผลไม้ และรวมไปถึงผักบางชนิด เช่น ถั่ว มะเขือเทศ และแครอทด้วย

**i** เคล็ดลับและข้อมูลที่ควรทราบ

หลังการใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก อาจเกิดจุดสีขาวที่ด้านในฐานของภาชนะ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ให้ใส่น้ำส้มสายชูเล็กน้อยลงในหม้อ ทิ้งไว้ให้ร้อนประมาณ 60-80 องศาเซลเซียส แล้วจึงเช็ดจุดสีขาวออก

## การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

| ปัญหา | | สาเหตุที่เป็นไปได้/วิธีแก้ปัญหา |
|---|---|---|
| หลังจากตั้งระดับความร้อน หน้าจอไม่แสดงระดับความร้อน | | • เสียบปลั๊กไม่แน่น<br>• สวิตช์ เต้าจ่ายไฟ ฟิวส์ และสายไฟ ชำรุด |
| หน้าจอแสดงระดับความร้อนแต่เครื่องไม่ทำความร้อน | | • ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม<br>• หากเกิดจากเหตุผลอื่น โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ |
| เครื่องหยุดทำความร้อนขณะใช้งาน | | • อุณหภูมิรอบๆเครื่องสูงเกินไป<br>• มีวัตถุอุดตันช่องดูดอากาศและช่องระบายอากาศ<br>• กระแสไฟฟ้าไม่ตรงกับกำลังไฟของเครื่อง<br>• หมดเวลาที่ตั้งเอาไว้<br>• ฟังก์ชั่นรักษาความปลอดภัยทำงาน |
| รหัสความผิดปกติของเครื่อง | E3, E6 | รอสักครู่เพื่อให้อุณหภูมิเครื่องอยู่ในระดับปกติ กดปุ่มตั้งระดับความร้อน และเครื่องจะทำงานตามปกติ |
| | E7, E8 | รอสักครู่ เมื่อกระแสไฟฟ้ากลับสู่สภาวะปกติ เครื่องจะทำงานตามปกติ |
| | E1, E2, E4, E5, Eb, EC | โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ |

## ข้อมูลเกี่ยวกับตัวเครื่อง

| ชื่อรุ่น | แรงดันไฟฟ้า/ความถี่กระแสไฟฟ้า | กำลังไฟฟ้า (วัตต์) | ขนาดตัวเครื่อง (มม.) | น้ำหนัก (กก.) |
|---|---|---|---|---|
| ETD42SKA<br>ETD42SKR<br>ETD42SKS | 220-240V ~ 50/60Hz | 2100 | 290 x 360 x 42 | 2.27 |

## ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

RoHS Compliant.

ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะมูลฝอยในครัวเรือน ในกรณีที่ต้องการกำจัดเครื่องนี้ในอนาคต เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

**ผลิตภัณฑ์นี้ตรงตามมาตรฐานเพื่อสิ่งแวดล้อม RoHS**

# ศูนย์บริการลูกค้า

## Indonesia

Consumer Care Center Tel : (+62 21) 522 7180
PT. Electrolux Indonesia
Gedung Plaza Kuningan
Menara Utara 2nd Floor,
Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
kav C 11-14, Karet Setiabudi
Jakarta Selatan 12940
Office Tel: (+62 21) 522 7099
Office Fax: (+62 21) 522 7097
Email : customercare@electrolux.co.id

## Singapore

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

## Malaysia

Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, Jaya 33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor
Office Tel : (+60 3) 7843 5999
Office Fax : (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrain Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

## Thailand

Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel : (+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

## Philippines

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

## Vietnam

Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99
Tel : (+84 8) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City , Vietnam
Office Tel : (+84 8) 3910 5465
Office Fax : (+84 8) 3910 5470
Email : vncare@electrolux.com

## Hong Kong

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.

Chào mừng quý khách đến với thế giới của Electrolux
Xin chân thành cám ơn quý khách đã sử dụng một sản phẩm tuyệt vời từ Electrolux, hy vọng rằng sản phẩm của chúng tôi sẽ mang lại sự tiện lợi bất ngờ cho quý khách trong thời gian tới. Tham vọng của chúng tôi là mang đến những sản phẩm đa dạng chất lượng cao giúp quý khách có một cuộc sống thoải mái hơn – quý khách có thể thấy một vài sản phẩm trong số đó ở bìa của sách hướng dẫn sử dụng này. Xin vui lòng dành thời gian nghiên cứu sách hướng dẫn sử dụng để biết cách dùng sản phẩm mới này một cách hiệu quả nhất. Chúng tôi cam kết rằng sản phẩm sẽ mang lại trải nghiệm tuyệt vời và thoải mái nhất có thể cho quý khách hàng. Chúc quý khách nhiều may mắn!

MỤC LỤC


| | |
|---|---|
| Mô tả thiết bị | 26 |
| Những chỉ dẫn an toàn | 27 |
| Vận hành thiết bị | 28 |
| Những lời khuyên về nấu nướng | 29 |
| Vệ sinh và bảo trì | 30 |
| Khắc phục sự cố | 31 |
| Thông số kỹ thuật của sản phẩm | 31 |
| Trung tâm Chăm sóc Khách hàng | 32 |


Các biểu tượng sẽ xuất hiện trong sách hướng dẫn sử dụng có ý nghĩa như sau:

Thông tin đặc biệt quan trọng tới sự an toàn của quý khách hoặc sự vận hành đúng cách của thiết bị.

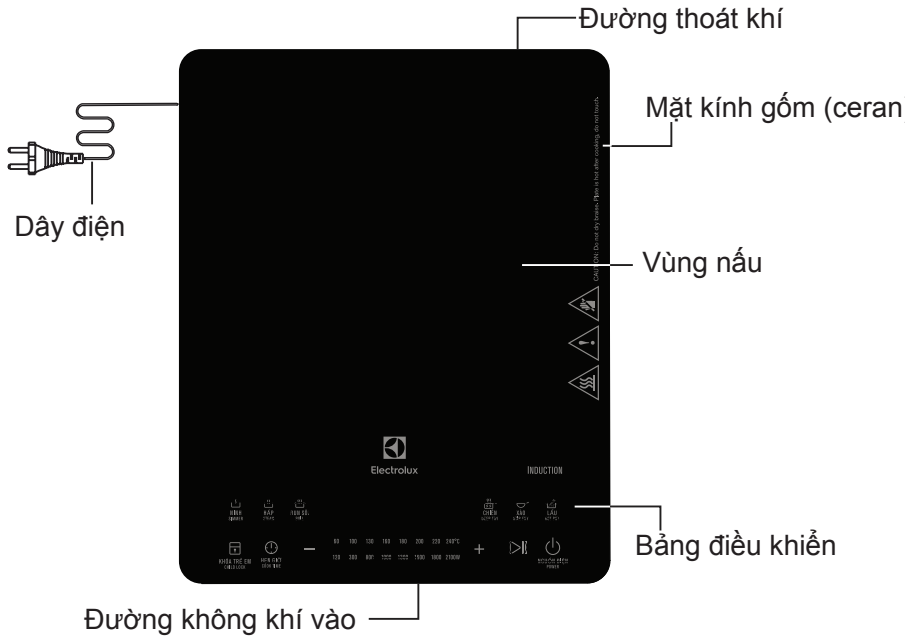
Những thông tin chung và lời khuyên

Thông tin về môi trường

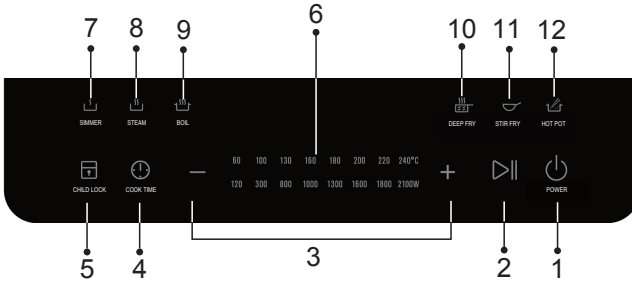
# MÔ TẢ THIẾT BỊ

## Áp dụng cho các model:

ETD42SKA, ETD42SKR, ETD42SKS




Bảng điều khiển




1.Nút Mở/Tắt
2.Chức năng tạm dừng
3.Màn hình hiển thị nguồn điện, thời gian nấu
4.Hẹn giờ
5.Khoá an toàn cho trẻ em
6.Nhiệt độ/Công suất
7.Hầm (Ninh)
8.Hấp
9.Đun sôi
10.Chiên
11.Xào
12.Nấu lẩu

## Cảnh báo

Đường không khí vào nằm ở phía dưới cùng của bếp. Đảm bảo rằng không khí có thể đi vào được và không được che đậy khu vực này.

Đề phòng cháy nổ bởi nhiệt dư của bếp. Sau khi tắt nguồn, hãy chờ cho đến khi bếp nguội hẳn.

# NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

## Thông tin chung và lời khuyên

Quý khách vui lòng tuân thủ theo những chỉ dẫn dưới dây. Việc không tuân thủ theo những chỉ dẫn này có thể gây ra những hư hại cho sản phẩm mà không được bảo hành bởi nhà sản xuất.

Thông tin chung

- Trong trường hợp sản phẩm bị lỗi hoặc mặt kính ceramic bị hư hại (bị rạn, xước hoặc nứt), vui lòng tắt bếp và rút dây cắm điện ra khỏi ổ cắm để tránh nguy cơ bị điện giật.
- Việc sửa chữa thiết bị cần được thực hiện bởi kĩ sư có chuyên môn và kinh nghiệm.
- Thiết bị cần được đặt ở nơi thoáng khí và cách tường ít nhất 10cm.
- Không được sử dụng thiết bị khi dây điện bị hư hại.
- Thiết bị nên được đặt ở bề mặt phẳng để nồi không bị trượt khi được đặt trên bếp.
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) suy giảm thể chất, cảm giác, thiểu năng trí tuệ hay không có kinh nghiệm sử dụng trừ khi họ được giám sát hoặc được chỉ dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm với sự an toàn của họ.
- Nếu dây điện bị hỏng, cần thay dây điện mới. Việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi nhà sản xuất để tránh các nguy hiểm tiềm tàng.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng như một đồng hồ hẹn giờ hoặc thiết bị điều khiển từ xa

**An toàn trẻ em**

- Không để trẻ nhỏ lại gần thiết bị. Chỉ để các bé lớn tuổi sử dụng thiết bị khi có sự giám sát của người lớn.
- Trẻ nhỏ cần được trông chừng để đảm bảo rằng các bé không đùa nghịch với thiết bị.

Sử dụng thiết bị đúng cách

- Thiết bị này chỉ được sử dụng với mục đích nấu nướng thông thường trong các hộ gia đình.
- Không được đặt đồ vật hoặc chế biến đồ ăn hay làm việc khác trên bề mặt thiết bị.
- Không bao giờ được dùng thiết bị ở những môi trường có độ ẩm cao.
- Không được thay đổi hoặc lắp thêm bất cứ bộ phận nào vào thiết bị
- Không đặt hoặc cất trữ các chất lỏng dễ cháy, các chất liệu dễ bắt lửa hoặc các vật dễ nóng chảy (ví dụ: tấm bọc nhựa, nhựa, lá nhôm) lên trên hoặc ở gần bếp.
- Gỡ bỏ các miếng dán và tấm bọc nhựa ra khỏi mặt kính ceramic trước khi sử dụng.
- Nguy cơ bị phỏng nếu quý khách sử dụng thiết bị không cẩn thận.
- Không để dây điện chạm vào bề mặt nóng của thiết bị hoặc của nồi nấu.

- Dầu và mỡ khi bị đun quá nóng có thể dễ dàng bốc cháy. Khi nấu ăn với dầu hoặc mỡ (ví dụ khi chiên khoai tây) cần luôn luôn chú ý tới thiết bị.
- Tắt bếp sau mỗi lần sử dụng.
- Người sử dụng máy tạo nhịp tim cấy ghép nên giữ phần trên của cơ thể cách xa bếp ít nhất 30cm khi bếp đang bật.
- Nguy cơ bị phỏng! Không đặt các đồ vật làm từ kim loại như dao, dĩa, thìa và nắp nồi vào vùng nấu ăn vì chúng có thể nóng lên.

- Không chặn lỗ hút khí và lỗ thoát khí.
- Đảm bảo rằng bề mặt tiếp xúc của nồi nấu với mặt bếp sạch (không dính nước hoặc dầu mỡ).
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và những nơi tương tự, như: khu vực bếp ăn ở các 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; kiểu nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng).

An toàn khi vệ sinh thiết bị

- Quý khách cần tắt bếp, rút dây cắm điện và đợi bếp nguội trước khi bắt đầu vệ sinh.
- Đảm bảo rằng không để nước chảy vào lỗ hút khí và lỗ thoát khí của bếp.
- Vì lí do an toàn, quý khách không sử dụng các dụng cụ vệ sinh có áp suất cao hoặc hơi nước nén.

**Tránh làm hư hại đến thiết bị**

- Mặt kính ceramic có thể bị hư hại bởi các đồ vật rơi vào.
- Nồi nấu làm từ gang, nhôm đúc với bề mặt đáy bị hư hại có thể làm xước mặt kính ceramic nếu bị kéo lê trên mặt kính.
- Thực phẩm bị tan chảy và trào có thể cháy trên mặt kính ceramic và cần được lau sạch ngay lập tức.
- Không sử dụng bếp với nồi trống hoặc không có nồi.
- Để tránh gây hư hại đến nồi nấu và mặt kính ceramic, không đun chảo tới khi khô hẳn.

Thông tin chung và lời khuyên

Lượng nhiệt còn sót lại sau khi tắt bếp có thể được sử dụng để làm chảy hoặc giữ ấm thực phẩm trong thời gian ngắn. Vùng nấu ăn tạo ra lượng nhiệt cần thiết để nấu ăn trực tiếp từ đáy nồi nấu. Mặt kính ceramic ít khi nóng lên bởi lượng nhiệt còn sót lại ở nồi nấu. Quạt trong bếp sẽ tự động bật và tắt tùy thuộc vào nhiệt độ của các bộ phận của thiết bị.

## VẬN HÀNH THIẾT BỊ

Loại bếp từ này có thể nấu rất nhiều món ăn khác nhau có hiệu suất nhiệt cao và rất an toàn và dễ dàng vệ sinh.

**Đặt nồi nấu lên bếp**

Đặt nồi nấu với thực phẩm/chất lỏng lên vùng nấu ăn. Đảm bảo rằng lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị chắn và không có các đồ vật kim loại ở gần thiết bị.

**Hướng dẫn cách mở/bật bếp**

Cắm dây điện vào nguồn điện, bếp sẽ phản hồi bằng tiếng “bíp” và tất cả các đèn báo sẽ sáng lên trong 1 giây. Khi bạn nhấn nút “Power/Nguồn điện”, bếp sẽ phát ra tiếng “bíp” và đèn báo “Power/Nguồn điện” sẽ sáng lên và bếp điện từ đang hoạt động ở chế độ chờ.

Nhấn nút “▷‖” để bắt đầu nấu, hoặc bếp sẽ tự động tắt sau 10 giây.

**Chọn chức năng nấu**

Khi bếp đang ở chế độ chờ, hãy chọn chế độ nấu phù hợp đã được cài đặt sẵn cùng với thời gian và mức năng lượng được hiển thị trên màn hình. Sau đó, nhấn nút “▷‖” để bắt đầu nấu.

Nhấn nút “+” hoặc “-” để tuỳ chỉnh mức năng lượng phù hợp trong khoảng từ 120W đến 2100W.

Hẹn giờ: Đầu tiên, bạn nhấn nút “COOK TIME” và tiếp theo nhân nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian nấu như mong muốn. Bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 3 giờ.

**Điều chỉnh Công suất và thời gian nấu**

Khi bếp đang ở chế độ chờ, nhấn nút “+” hoặc “-” để chọn mức nhiệt độ nấu phù hợp và tiếp theo bấm nút “▷‖” để bắt đầu nấu. Khi bếp phát ra tiếng “bíp” và đèn “Power” sáng lên tức là lúc bếp đang nóng lên.

Mức công suất mặc định là 1600W. Thời gian nấu mặc định là 2 giờ. Nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chức mức công suất phù hợp nhu cầu nấu của bạn trong khoảng từ 120W đến 2100W.

Hẹn giờ: Đầu tiên, bạn nhấn nút “COOK TIME” và tiếp theo nhân nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian nấu như mong muốn. Bạn có thể cài đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 3 giờ.

| THỰC ĐƠN | HẤP | NINH | XÀO | CHIÊN | ĐUN SÔI | LẨU |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Công suất mặc định (W) | 1600 | 1300 | 1800 | 2100 | 2100 | 1600 |
| Thời gian mặc định (giờ:phút) | 0:30 | 1:00 | 1:00 | 1:00 | x | 2:00 |
| Thời gian điều chỉnh mặc định (giờ: phút) | 0:30 | 0:30 | 0:30 | 0:30 | x | 0:30 |
| Công suất điều chỉnh (W) | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 | 120-2100 |
| Thời gian điều chỉnh (giờ:phút) | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | 0:01~3:00 | x | 0:01~3:00 |

*LƯU Ý: Đối với thực đơn STEAM/HẤP, đặt giá hấp vào bên trong nồi, đổ nước vào. Đảm bảo mực nước thấp hơn chiều cao của giá hấp.

### Thiết lập đồng hồ hẹn giờ

Khi thiết bị đang đun nóng, ấn nút hẹn giờ để kích hoạt chế độ hẹn giờ. Đèn LED sẽ nhấp nháy và hiển thị “0:30”, biểu thị chế độ hẹn giờ đã được kích hoạt.

Tăng (giảm) thời gian 1 phút bằng cách ấn nút “+” (“-“) một lần. Nếu quý khách ấn và giữ nút “+” (“-“) lâu hơn, thời gian sẽ tăng (giảm) 10 phút.

Thời gian hẹn giờ trong khoảng từ 1 phút đến 3 giờ. Sau khi bạn cài đặt thời gian nấu mong muốn (thời gian cài đặt sẽ được hiển thị trên màn hình LED), trước khi đếm ngược, màn hình LED sẽ hiển thị thời gian mà bạn đã cài đặt trong 5 giây. Nhấn nút “ ▷|| ” để bắt đầu nấu hoặc nhấn lại nút “ COOK TIME ” để huỷ bỏ chức năng cài đặt thời gian.

Nếu quý khách muốn thiết lập lại thời gian trong quá trình đếm lùi, đầu tiên hãy ấn nút hẹn giờ, sau đó ấn nút “+” (“-”) để điều chỉnh thời gian.

Mức năng lượng cũng có thể được thiết lập lại trong quá trình đếm lùi bằng cách ấn nút “+” (“-“) để điều chỉnh mức năng lượng.

Khi thời gian kết thúc, chuông báo sẽ kêu lên và thiết bị sẽ tự động tắt.

Vì lí do an toàn, nếu không có thời gian hẹn giờ, thiết bị sẽ tự động tắt sau một khoảng thời gian mặc định là 2 tiếng.

### Khóa thiết bị

Nhấn“ CHILD LOCK ”để khóa thiết lập của bếp điện từ. Hiển thị khóa trẻ em sẽ được bật. Nhấn " CHILD LOCK " trong vòng 3 giây, chức năng khóa sẽ được hủy. Hiển thị khóa trẻ sẽ được tắt.

### Tắt thiết bị

Ấn nút nguồn và bếp sẽ ngừng đun nóng. Quạt sẽ chạy trong một thời gian để hạ nhiệt mặt bếp.

## NHỮNG LỜI KHUYÊN VỀ NẤU NƯỚNG

Các loại đồ nấu dành cho bếp từ

| | |
|---|---|
| Thép, thép tráng men | Có thể sử dụng với bếp từ |
| Gang | Hạn chế sử dụng vì có thể làm giảm tuổi thọ của bếp |
| Thép không gỉ | Nếu có chỉ dẫn rõ ràng từ nhà sản xuất |
| Nhôm, đồng đỏ, đồng thau | Không sử dụng với bếp từ |
| Thủy tinh, gốm, sứ | Không sử dụng với bếp từ |

Thông tin chung và lời khuyên

Loại bếp từ này được bán cùng với một chiếc nồi. Chiếc nồi này được thiết kế đặc biệt để có hiệu suất nấu ăn tốt nhất.
Loại đồ nấu phù hợp với bếp từ sẽ được nhà sản xuất bếp dán nhãn “phù hợp với bếp từ”.

**Kiểm tra sự phù hợp**
Đồ nấu được cho là phù hợp để nấu trên bếp từ nếu:
• Một lượng nước nhỏ được đun sôi trong một khoảng thời gian ngắn khi đặt nồi ở vùng nấu ăn và sử dụng mức năng lượng 9.
• Một mảnh nam châm có thể dính vào đáy của nồi nấu.
Nếu không có nồi nấu trên bếp hoặc nồi nấu không phù hợp, chuông báo sẽ kêu lên trong vòng 60 giây và sẽ tắt.

Thông tin chung và lời khuyên

Một số loại đồ nấu có thể gây tiếng ồn khi được sử dụng trên bếp. Tiếng ồn này không phải do lỗi của thiết bị và không ảnh hưởng đến quá trình hoạt động của thiết bị.
**Đáy nồi nấu**
Đáy của nồi nấu phải dày và hoàn toàn phẳng.

Cảnh báo

Quý khách không được sử dụng nồi nấu có đáy không bằng phẳng trên bếp vì có thể ảnh hưởng đến chức năng của bếp và dẫn tới nứt kính.

**Kích cỡ nồi nấu**
Vùng nấu ăn sẽ tự động điều chỉnh theo kích cỡ của nồi nấu tới một giới hạn. Kích thước của vùng nấu ăn của bếp này là 14.5 – 20 cm.

Thông tin chung và lời khuyên

Nồi nấu cần được đặt ở chính giữa vùng nấu ăn.

## VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Cảnh báo

Chú ý! Nguy cơ bị phỏng từ lượng nhiệt còn sót lại.
Các đồ vật sắc nhọn và chất tẩy rửa có tính ăn mòn sẽ làm hư hại thiết bị.
Không để nước chảy vào lỗ hút khí và lỗ thoát khí. Chất tẩy rửa còn dư lại cũng có thể gây hư hại đến thiết bị.

**Bảng điều khiển và mặt kính ceramic**

Vết bẩn nhẹ: Vui lòng lau sạch mặt bếp bằng một mảnh vải mềm ẩm.
Vết bẩn cứng đầu: Vui lòng làm sạch bằng một mảnh vải mềm ẩm có chứa một chút kem đánh răng hoặc dung dịch tẩy rửa trung tính và lau nhẹ cho đến khi không còn vết bẩn.

**Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng**

1 Lau sạch bếp bằng một mảnh vải ẩm và nước ấm.
2. Lau khô thiết bị bằng một mảnh vải sạch.
Loại bỏ các mảng bám cứng đầu bằng chất tẩy rửa cho kính ceramic.
Một vài vết xước và vết bẩn tối màu trên mặt kính ceramic có thể không thể lau sạch. Tuy nhiên chúng không ảnh hưởng đến chức năng của thiết bị.
Nếu lá nhôm, các đồ vật làm từ nhựa hoặc thực phẩm/đồ uống có chứa lượng đường cao bị tan chảy trên mặt kính ceramic, chúng cần được lau sạch ngay lập tức trước khi bề mặt nguội đi, nếu không bề mặt bếp có thể bị rộp.
LƯU Ý: Thực phẩm chứa lượng đường cao không chỉ bao gồm mứt và hoa quả mà còn bao gồm cả rau củ như đậu, cà chua và cà rốt.

Thông tin chung và lời khuyên

Sau lần sử dụng đầu tiên, một vài đốm trắng có thể xuất hiện ở mặt trong của nồi nấu. Điều này là hoàn toàn bình thường. Đổ một chút giấm vào nồi nấu, đun ở nhiệt độ 60-80oC sau đó lau sạch các đốm trắng bằng một bàn chải.

## KHẮC PHỤC SỰ CỐ

| Sự cố | | Nguyên nhân dự đoán/Cách khắc phục |
|---|---|---|
| Sau khi cắm điện, màn hình hiển thị mức năng lượng không sáng. | | • Phích cắm không được cắm chặt vào ổ điện.<br>• Công tắc, ổ điện, cầu chì và dây điện bị hư hại. |
| Màn hình hiển thị mức năng lượng sáng nhưng bếp không đun nóng. | | • Chất liệu của nồi nấu không phù hợp.<br>• Về các lí do khác, vui lòng liên hệ kĩ sư điện. |
| Bếp ngưng đun nóng đột ngột khi đang hoạt động. | | • Nhiệt độ xung quanh quá cao.<br>• Lỗ hút khí hoặc lỗ thoát khí bị chặn.<br>• Điện áp nằm ngoài mức điện áp của thiết bị.<br>• Thời gian hẹn giờ đã hết<br>• Hệ thống bảo vệ hoạt động và đang thực hiện kiểm tra năng lượng. |
| Mã sự cố | E3, E6 | Vui lòng chờ trong vài phút để nhiệt độ của thiết bị trở về mức bình thường. Ấn nút nguồn và bếp từ sẽ hoạt động bình thường. |
| | E7, E8 | Vui lòng chờ trong vài phút, khi điện áp trở lại bình thường, bếp từ sẽ hoạt động bình thường. |
| | E1, E2, E4, E5, Eb, EC | Vui lòng liên hệ kĩ sư điện. |

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

| Model | Hiệu điện thế Tần số | Công suất (W) | Kích thước sản phẩm (mm) | Trọng lượng (kg) |
|---|---|---|---|---|
| ETD42SKA<br>ETD42SKR<br>ETD42SKS | 220-240V<br>~50/60Hz | 2100 | 290x360x42 | 2.27 |

## Thông tin môi trường

RoHS Compliant.

Nếu quý khách muốn vứt bỏ sản phẩm này trong tương lai, vui lòng KHÔNG vứt bỏ cùng rác thải sinh hoạt. Hãy thải loại thiết bị ở nơi tập kết phế thải của địa phương nếu có thể.

**Sản phẩm này tuân thủ quy định về Hạn chế vật chất nguy hiểm RoHS.**

## TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

### Indonesia
Consumer Care Center Tel : (+62 21) 522 7180
PT. Electrolux Indonesia
Gedung Plaza Kuningan
Menara Utara 2nd Floor,
Suite 201, Jl. HR Rasuna Said
kav C 11-14, Karet Setiabudi
Jakarta Selatan 12940
Office Tel: (+62 21) 522 7099
Office Fax: (+62 21) 522 7097
Email : customercare@electrolux.co.id

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

### Malaysia
Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor,
Tower 2, Jaya 33 Hyperoffice, No. 3, Jalan
Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling
Jaya, Selangor
Office Tel : (+60 3) 7843 5999
Office Fax : (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Address: Lot C6,
No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrain
Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor
Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521
Email : malaysia.customercare@electrolux.com

### Thailand
Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000
Electrolux Thailand Co., Ltd.
Electrolux Building 14th Floor
1910 New Phetchaburi Road,
Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310
Office Tel : (+66 2) 7259100
Office Fax : (+66 2) 7259299
Email : customercarethai@electrolux.com

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

### Vietnam
Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99
Tel : (+84 8) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City , Vietnam
Office Tel : (+84 8) 3910 5465
Office Fax : (+84 8) 3910 5470
Email : vncare@electrolux.com

### Hong Kong
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.