EHI7260BA
EHI7280BA

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

Electrolux

No DEPDAG: I.45.EI14.01201.1216

Contents

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

CE

Subject to change without notice

Safety instructions

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

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

⚠ Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

INSTALLATION

⚠ Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- Make sure that the ventilation space of 5 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to in stall a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ Warning! Risk of fire and electrical shock.

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

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

USE

⚠ Warning! Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to “off” after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the 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.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ Warning! Risk of damage to the appliance.

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

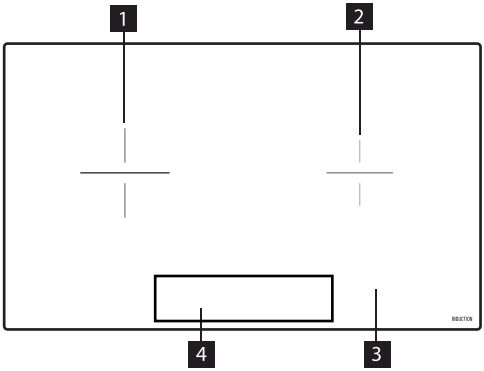
CARE AND CLEANING

⚠ Warning! Risk of damage to the appliance.

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

Product description

Cooking surface layout



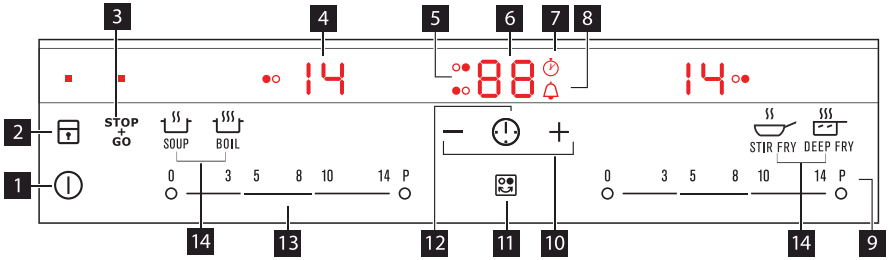
1 Induction cooking zone 210mm

2 Induction cooking zone 145/210mm

3 Glass bar

4 Control panel

Control panel layout



	sensor field	function
1		It activates and deactivates the appliance.
2		It locks/unlocks the control panel.
3	STOP + GO	It activates and deactivates STOP+GO function
4	A heat setting display.	It shows the heat setting.
5	Cooking zones' indicators of timer.	It shows for which of the cooking zones you set the time.
6	The timer display.	It shows the time in minutes.
7		It shows that the CountUp Timer function operates.
8		It shows that the Minute minder / the CountDown. Timer function operates.
9	P	It activates the Power function.
10	+/-	It increases or decreases the time.
11		It sets the cooking zone for the timer.
12		It sets the Timer function.
13	A control bar.	To set the heat setting.
14	SOUP BOIL STIR FRY DEEP FRY	To preset heat setting. (only for EHI7280BA)

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is off
1 - 14	The cooking zone operates
u	STOP + GO function is on
A	The automatic heat-up function is on
P	Power function is on
E + digit	There is a malfunction
/ /	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): still cooking / keep warm / residual heat
L	Lock/Child safety function is on
F	Cookware unsuitable or too small or no cookware on the cooking zone
-	The automatic switch off is on

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
Risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

Operating instructions

On and Off

Touch for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

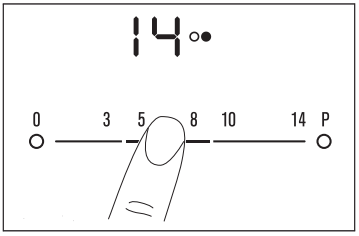
- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use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

Automatic Switch Off times

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

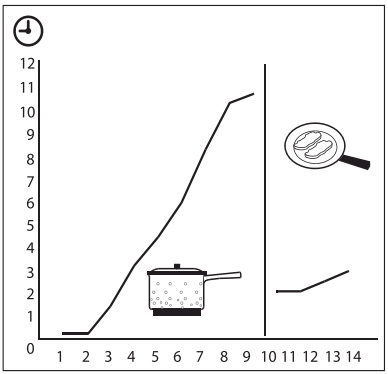
The heat setting

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



The automatic heat up

Automatic heat up function sets the high est heat setting (not P) for some time, and then decreases to the necessary level. To start function touch the symbol P and then set necessary heat setting. A comes on when the cooking zone operates on highest heat setting. To stop the function change heat setting.

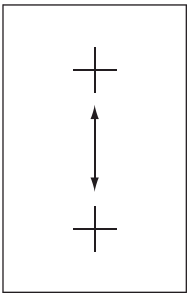


Switching the Power function on and off

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14. To switch on, touch P P comes on. To switch off, touch a heat setting 1 - 14

Power management

The power management divides the power be- tween two cooking zones in a pair (see the figure). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair and automatically decreases in the second cook ing zone to a lower power level. The display for the reduced zone alternates.



The Timer

The Count Down Timer.

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

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

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

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

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

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

- To deactivate the sound: touch

The Count up timer

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

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

  When this function is activated, comes on.
- To activate the Count up timer:

  Touch

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

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

The Minute minder.

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

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

- To stop the sound: touch

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting - Keep Warm (u).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

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

Lock

You can lock the control panel, but not ⏻. It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch 🔒 . The symbol L comes on for 1 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch 🔒. The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the child safety device

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

Switching off the child safety device

- Start the hob with ⏻. Do not set the heat settings. Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol 0 comes on.
- Stop the hob with ⏻.

Overriding the child safety device for one cooking session

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

Off Sound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch 🔒 for 3 seconds.
bo comes on, the sound is on. Touch +, bf comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

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

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch 🔒 for 3 seconds. b! comes on, because the sound is off. Touch +, b0 comes on. The sound is on.

Helpful hints and tips

Information about acrylamides
According to the latest scientific research, intensive browning of food, especially in products containing starch, may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.

Cookware for induction cooking zones

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

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

Suitability test
Cookware is suitable for induction cooking, if …

- ... a little water on an induction cooking zone set to the highest heat setting is heated within a short time.
- ... a magnet sticks to the bottom of the cookware.

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

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

Pan size
Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain point. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending on the size of the cooking zone.

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

The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving

Place cookware on the cooking zone before it is switched on.

If possible, always place a lid on the cookware.

Examples of cooking applications
The information given in the following table is for guidance only.

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

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

Cleaning and care

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

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

To remove the dirt:

1. Remove immediately: melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper(option to buy) for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – Remove after the appliance is sufficiently cool: limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end rub the appliance dry with a clean cloth.

What to do if ...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instruction. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the ⏻. remove object from the sensor field.
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
[-] comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
[F] comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
[E] and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If [E] comes on again, speak to the service centre.

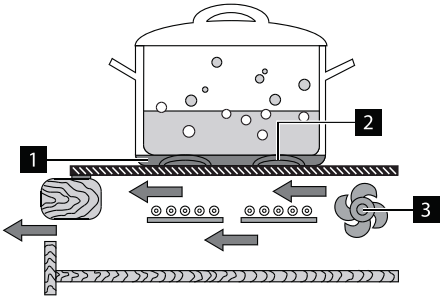
Problem	Possible cause and remedy
E4 comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate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

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

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

Operating noises

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



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

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

Technical data

Model	EHI7260BA		EHI7280BA		EHI7280BA	
PNC	949163369/94916330		949163372		949163443	
Product dimensions (w x d) mm	700X420		700X420		700X420	
Cut-out dimensions (w x d) mm	680X400		680X400		680X400	
Voltage (volts)	~220-240		~220-240		~220	
Cycles (Hz)	50/60		50/60		50	
Service Cord	Fitted					
Elements	no. zones	watts	no. zones	watts	no. zones	watts
LEFT	1	2000/2400 (Diameter 210mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)
RIGHT	1	1200/1500 (Diameter 145mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)
Total		3200		3700		3400

Technical data

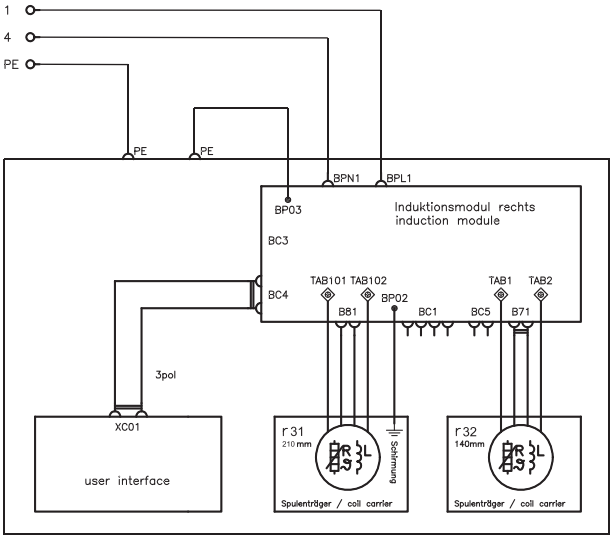
Cable

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

Total power	Section of the cable
Maximum 3500W	3X1.5mm^2
Maximum 5500W	3X2.5mm^2
Maximum 7000W	3X4mm^2
Maximum 8800W	3X6mm^2

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

Wiring Diagram



Enviorment concerns

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

PACKAGING MATERIAL

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

Installation Instructions

Warning! Safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.
- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- A ventilation gap of 5 mm underneath the cooktop must be left.

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

Electrical Connection

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also check the power rating of the appliance and ensure that the wire is suitably sized in accordance with local wiring rules to suit the appliance power rating. The rating plate is located on the lower casing of the hob. The heating element voltage is AC230V~. The appliance also works perfectly on networks with AC220V~ or AC240V~. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with local wiring rules.The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse. If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tm ax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department. The connection must be carried out as shown in the diagram.

The earth lead is connected to terminal ⏚. 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.

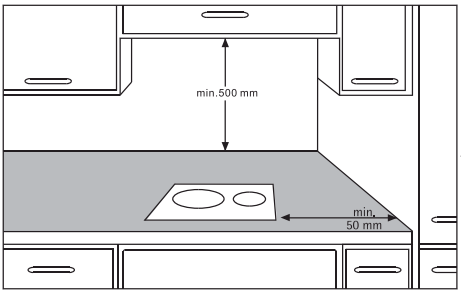
⚠ Warning! Once connected to the mains supply check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

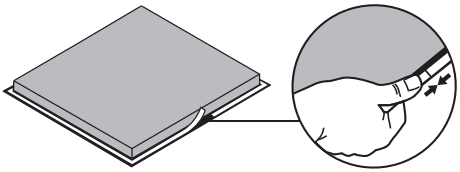
- A duplicate rating label is supplied with this unit. For easy identification of this unit after installation, stick it to a readily available surface adjacent to the cooktop.

Sticking on the seal

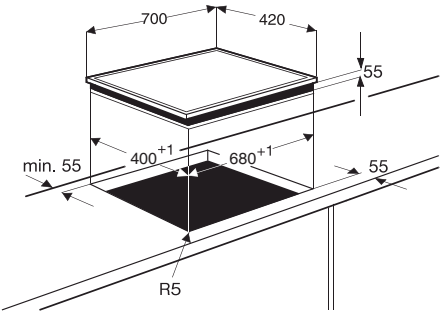
- Clean the worktop around the cutout area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3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

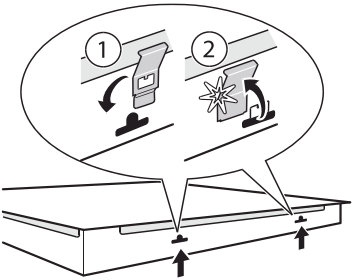
Assembly

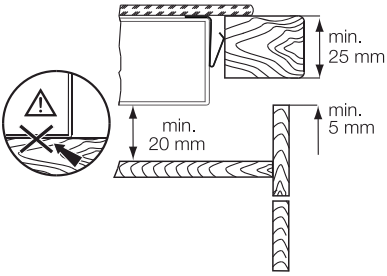


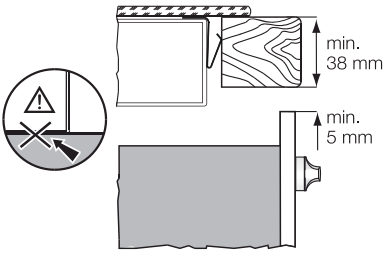


NOTE: The clearance must meet or exceed the minimum recommended for both the rangehood and cooktop. Refer to the rangehood installation manual.





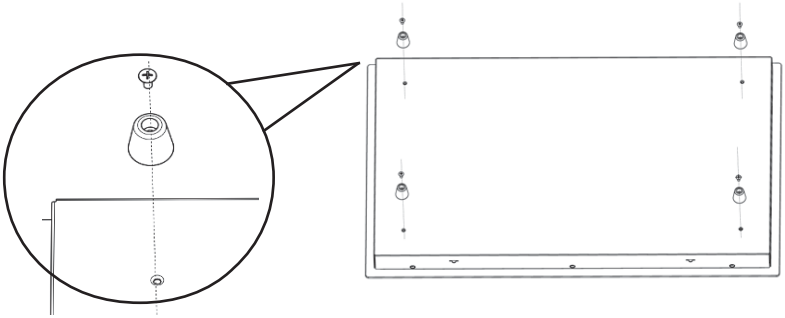




⚠ Warning! Surface temperatures of base exceed 95°C, under bench access must be restricted by use of non-combustible barrier on installation

Assembly

If the product is used for Table top, 4 rubber feet need be screwed.
(Only for EHI7280BA)



Warranty

We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorized by us.

All service work under this 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 Perindustrain 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

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

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free : 1800-58-88-99
Tel : (+84 28) 3910 5465
Electrolux Vietnam Ltd.
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City , Vietnam
Office Tel : (+84 28) 3910 5465
Office Fax : (+84 28) 3910 5470
Email : vncare@electrolux.com

Hongkong

Tel: (+852) 8203 0298
Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre
8/F., Yee Lim Godown Block C
2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.

EHI7260BA
EHI7280BA

ภาษาไทย เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

คู่มือการใช้งาน

Electrolux

No DEPDAG: I.45.EI14.01201.1216

สารบัญ

1. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	2	7. ข้อมูลทางเทคนิค	14
2. รายละเอียดของเครื่อง	4	8. ข้อมูลทางด้านสิ่งแวดล้อม	15
3. คำแนะนำในการใช้งาน	6	9. คำแนะนำในการติดตั้ง	16
4. เคล็ดลับการใช้งาน	10	10. การติดตั้ง	18
5. การดูแลรักษาและทำความสะอาดเครื่อง	11	11. การรับประกัน	20
6. จะทำอย่างไรถ้า...	12	12. ศูนย์บริการลูกค้า	21

CE

บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลโดยมิต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

1. ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่องนี้ โปรดอ่านคู่มือการใช้งานที่จัดมาให้พร้อมตัวเครื่องอย่างละเอียด ทางบริษัทผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบหากทำการติดตั้ง และใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกวิธีจนส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บ และความเสียหาย โปรดเก็บรักษาคู่มือการใช้งานไว้ใกล้กับตัวเครื่องเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต

1.1 ความปลอดภัยเกี่ยวกับเด็กและบุคคลที่ต้องให้การดูแลเป็นพิเศษ

⚠ คำเตือน! อาจมีความเสี่ยงจากการหายใจไม่ออก การบาดเจ็บ หรือการทุพพลภาพอย่างถาวร

- ห้ามให้บุคคล รวมถึงเด็ก ที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายประสาทสัมผัส หรือสภาวะทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ ใช้งานเครื่อง เว้นแต่ว่าจะมีการดูแลให้คำปรึกษาอย่างใกล้ชิดเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์อย่างถูกวิธีโดยผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบเพื่อความปลอดภัยของพวกเขา
- ควรระมัดระวังไม่ให้เด็กเล่นเครื่องนี้
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็ก
- หากเครื่องมีอุปกรณ์นิรภัยป้องกันเด็ก แนะนำให้ใช้ด้วย

1.2 การติดตั้ง

⚠ คำเตือน! ควรให้เจ้าหน้าที่จากศูนย์บริการเป็นผู้ดำเนินการติดตั้งเครื่อง

- ให้ท่านแกะวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- ห้ามติดตั้งหรือใช้เครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อมกับเครื่อง
- เว้นระยะห่างขั้นต่ำระหว่างตัวเครื่องกับอุปกรณ์เครื่องใช้อื่นๆ
- โปรดใช้ความระมัดระวังในการขนย้ายเครื่องเนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก ควรสวมถุงมือเพื่อความปลอดภัยทุกครั้ง
- ซีลพื้นผิวที่มีรอยตัดโดยใช้วัสดุยาแนวรอยต่อ (Sealant) เพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวบวมจากความชื้น
- ควรป้องกันไม่ให้พื้นด้านล่างของเครื่องโดนไอน้ำและความชื้น
- ห้ามติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไว้ชิดกับประตู หรือข้างใต้หน้าต่าง เพื่อป้องกันไม่ให้ภาชนะที่ใช้ตกลงมาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในเวลาที่เปิดประตูหรือหน้าต่าง
- หากติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไว้เหนือลิ้นชัก โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีพื้นที่ว่างระหว่างพื้นด้านล่างสุดของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับด้านบนของลิ้นชักเพียงพอเพื่อให้มีอากาศหมุนเวียน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าพื้นที่ระบายอากาศขนาด 5 มม. ระหว่างพื้นผิวของเตาและบริเวณด้านหน้าของตัวเครื่องไม่มีสิ่งปิดกั้น การรับประกันสินค้าจะไม่ครอบคลุมความเสียหายที่เกิดจากปัญหาพื้นที่สำหรับการระบายอากาศไม่เพียงพอ
- พื้นด้านล่างสุดของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถเกิดความร้อนสูงได้ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่านได้ติดตั้งแผงสำหรับการแยกที่ไม่ติดไฟไว้ข้างใต้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อป้องกันไม่ให้ไปสัมผัสโดนพื้นด้านล่างสุด

1.3 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

⚠ คำเตือน! ความเสี่ยงของเพลิงไหม้และไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าทั้งหมดจะต้องดำเนินการโดยช่างไฟที่มีความชำนาญ
- ก่อนเดินสายไฟทุกครั้ง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วไฟฟ้าของตัวเครื่องยังไม่มีกระแสไฟฟ้า
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวเครื่องได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง ปลั๊กไฟและเต้าเสียบที่หลวม หรือผิดประเภท สามารถทำให้ขั้วต่อไฟฟ้าเกิดความร้อนที่สูงเกินไปได้

- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าช็อต
- เมื่อท่านเชื่อมต่อตัวเครื่องเข้ากับเต้าเสียบปลั๊กไฟที่อยู่ใกล้เคียง ห้ามสัมผัสกับตัวเครื่อง หรือภาชนะประกอบอาหารที่ยังร้อนอยู่
- อย่าปล่อยให้สายไฟหลักพันกัน
- ควรใช้แคลมป์ช่วยลดแรงตึงเครียดของสายเคเบิล
- เลือกใช้สายไฟหลักที่ถูกต้องเท่านั้น
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้ทำให้เกิดความเสียหายกับปลั๊กหลัก และสายไฟหลัก โปรดติดต่อศูนย์บริการ หรือ ช่างไฟที่มีความชำนาญในการเปลี่ยนสายไฟหลักที่ชำรุด
- การติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องมีอุปกรณ์แยกวงจรเพื่อให้สามารถตัดกระแสไฟหลักออกจากอุปกรณ์ได้ทุกขั้ว อุปกรณ์แยกวงจรจะต้องมีช่องสัมผัสที่กว้างอย่างน้อย 3 มม.
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์แยกส่วนที่เหมาะสมเท่านั้น เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูถอดออกจากฐาน) ตัวตัดไฟรั่ว และคอนแทคเตอร์

1.4 การใช้งาน

⚠ คำเตือน! อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ แผลไฟไหม้ และไฟฟ้าช็อต

- สินค้าชนิดนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
- ห้ามแก้ไขส่วนประกอบทางเทคนิคของเครื่อง
- ห้ามใช้นาฬิกาจับเวลา หรือรีโมทที่ไม่ได้อยู่ที่ตัวเครื่อง
- ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ระหว่างที่เปิดใช้งาน
- อย่าใช้เครื่องขณะมือเปียก หรือในกรณีที่เครื่องเปียกน้ำ
- ห้ามวางเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร หรือฝาหม้อไว้บนโซนทำอาหาร เพราะจะทำให้อุปกรณ์เหล่านี้เกิดความร้อนสูงได้
- ตั้งค่าโซนทำอาหารไปที่ตำแหน่ง “ปิด” ทุกครั้งหลังใช้งานไม่ควรพึ่งพาเซ็นเซอร์ตรวจจับภาชนะเพียงอย่างเดียว
- อย่าใช้เครื่องเป็นพื้นผิวสำหรับทำงานหรือพื้นผิวสำหรับวางของ
- หากพื้นผิวของตัวเครื่องแตกร้าว ให้ถอดปลั๊กไฟของตัวเครื่องออกจากเต้าเสียบปลั๊กไฟทันที เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ผู้ใช้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจ จะต้องอยู่ห่างจากโซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้าอย่างน้อย 30 ซม. ระหว่างที่เครื่องกำลังทำงาน

⚠ คำเตือน! อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือการระเบิดได้

- ไขมันและน้ำมันที่กำลังร้อน อาจทำให้เกิดไอระเหยที่ติดไฟได้ ดังนั้นจึงควรเก็บแหล่งของเปลวไฟหรือวัตถุที่มีความร้อนให้ห่างจากไขมันและน้ำมันในขณะที่กำลังทำอาหาร
- ไอระเหยจากน้ำมันที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดการลุกไหม้ได้
- น้ำมันที่ใช้แล้ว ซึ่งมีเศษอาหารปนอยู่ อาจเกิดการลุกไหม้ที่ระดับอุณหภูมิต่ำกว่าตอนที่ใช้น้ำมันในรอบแรก
- อย่าวางผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติติดไฟได้ หรือวัตถุที่เปียกสารไวไฟไว้ภายในบริเวณใกล้เคียง หรือบนตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน! ความเสียหายอาจเกิดขึ้นกับตัวเครื่อง

- ห้ามวางภาชนะที่มีความร้อนสูงไว้บนแผงควบคุม
- ห้ามปล่อยให้อาหารในภาชนะเดือดจนแห้ง
- โปรดระมัดระวังอย่าให้วัตถุ หรือภาชนะตกลงบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ไม่เช่นนั้นพื้นผิวเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอาจเกิดความเสียหาย
- ห้ามเปิดโซนทำอาหารโดยวางภาชนะเปล่าๆ ไว้บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยที่ไม่วางภาชนะไว้ด้านบน
- ห้ามวางแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ไว้บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ภาชนะที่ทำมาจากเหล็กหล่อ อะลูมิเนียม หรือมีก้นภาชนะชำรุดเสียหาย อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิวกระจกเซรามิคได้ เวลาที่ท่านจำเป็นต้องย้ายภาชนะบนพื้นผิวการทำอาหาร

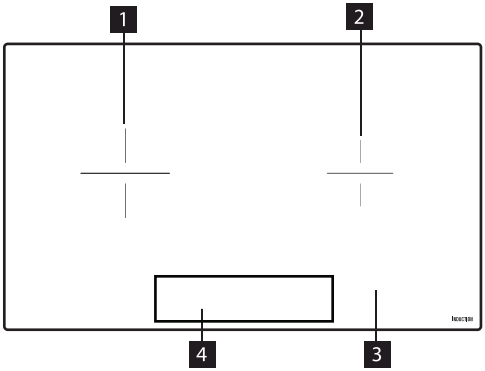
1.5 การดูแลรักษาและทำความสะอาดเครื่อง

⚠ คำเตือน! ความเสียหายอาจเกิดขึ้นกับตัวเครื่อง

- ควรทำความสะอาดตัวเครื่องอย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพของพื้นผิวของตัวเครื่อง
- ห้ามใช้สเปรย์ฉีดน้ำและไอน้ำในการทำความสะอาดตัวเครื่อง
- เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดๆ ควรเลือกใช้น้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนโยน ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัด สารระเหย หรือวัตถุที่เป็นโลหะ

2. รายละเอียดของเครื่อง

2.1 รูปแบบของพื้นผิวการทำอาหาร



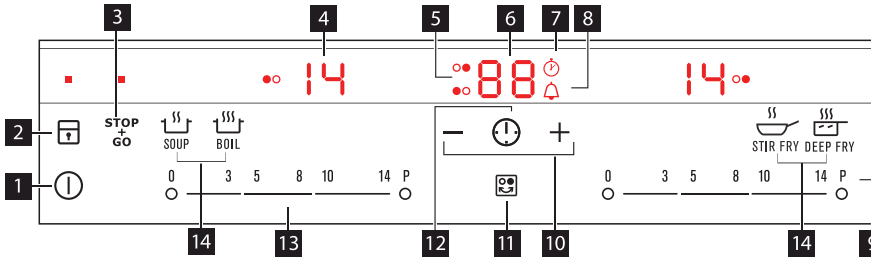
1 โซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้า 210 มม.

2 โซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้า 145/210 มม.

3 แผงกระจก

4 แผงควบคุม

2.2 ฟังก์ชั่นการใช้งานที่แผงควบคุม



	ข้อมูลเซ็นเซอร์	ฟังก์ชั่น
1		ใช้สำหรับการเปิดและปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
2		ใช้สำหรับการล็อค/ปลดล็อคแผงควบคุม
3	STOP + GO	ใช้สำหรับเปิดและปิดฟังก์ชั่นการใช้งาน STOP+GO
4	การแสดงการตั้งค่าความร้อน	ใช้สำหรับแสดงการตั้งค่าความร้อน
5	ไฟแสดงการตั้งเวลาของโซนทำอาหาร	ใช้สำหรับแสดงโซนทำอาหารที่ได้ตั้งเวลาไว้
6	การแสดงการตั้งเวลา	ใช้สำหรับแสดงระยะเวลาโดยมีหน่วยเป็นนาที
7		ใช้สำหรับแสดงว่าฟังก์ชั่นการจับเวลากำลังทำงาน
8		ใช้สำหรับแสดงว่าฟังก์ชั่นการตั้งสัญญาณเตือน/การตั้งเวลานับถอยหลังกำลังทำงาน
9	P	ใช้สำหรับเปิดใช้งานฟังก์ชั่นการเพิ่มกำลังไฟฟ้า
10	+/-	ใช้สำหรับเพิ่มหรือลดระยะเวลา
11		ใช้สำหรับตั้งค่าโซนทำอาหารสำหรับการตั้งเวลา
12		ใช้สำหรับตั้งค่าฟังก์ชั่นการตั้งเวลา
13	แผงควบคุม	ใช้สำหรับตั้งค่าความร้อน
14	SOUP BOIL STIR FRY DEEP FRY	ใช้สำหรับตั้งค่าความร้อนไว้ล่วงหน้า (สำหรับรุ่น EHI7280BA เท่านั้น)

2.3 จอแสดงการตั้งค่าความร้อน

การแสดง	คำอธิบาย
0	โซนทำอาหารถูกปิดการทำงานไว้
1 - 14	โซนทำอาหารกำลังทำงาน
u	ฟังก์ชั่น STOP + GO กำลังทำงาน
A	ฟังก์ชั่นการทำความร้อนอัตโนมัติกำลังทำงาน
P	ฟังก์ชั่นการเพิ่มกำลังไฟฟ้ากำลังทำงาน
E + ตัวเลข	การทำงานบางอย่างผิดปกติ
≡ / = / _	ฟังก์ชั่น OptiHeat Control (ไฟแสดงระดับความร้อนคงเหลือ 3 ระดับ): ยังคงทำอาหาร/อุ่นอาหาร/ความร้อนคงเหลือ
L	ฟังก์ชั่นการล็อค/ระบบล็อคป้องกันเด็กกำลังทำงาน
F	มีการใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม ขนาดเล็กเกินไป หรือไม่มีภาชนะวางไว้บนโซนทำอาหาร
-	ฟังก์ชั่นปิดเครื่องอัตโนมัติกำลังทำงาน

2.4 ฟังก์ชั่น OptiHeat Control (ไฟแสดงระดับความร้อนคงเหลือ 3 ระดับ)

คำเตือน!
[Ξ]\[=]\[_] ความร้อนคงเหลืออาจทำให้ผิวไหม้ได้!

ฟังก์ชั่น OptiHeat Control ใช้แสดงระดับของความร้อนคงเหลือ โซนทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะส่งผ่านความร้อนที่จำเป็นสำหรับการทำอาหารไปที่ด้านล่างของภาชนะโดยตรง ความร้อนของภาชนะเป็นตัวทำให้กระจกเซรามิคร้อนขึ้น

3. คำแนะนำในการใช้งาน

3.1 การเปิดและการปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

สัมผัส (I) 1 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

3.2 การปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชั่นนี้จะปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยอัตโนมัติเมื่อ:

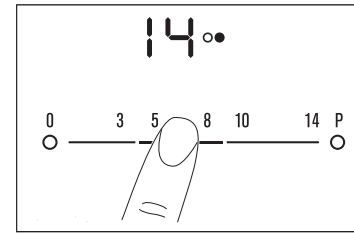
- โซนทำอาหารทั้งหมดถูกปิด
- ท่านไม่ได้ตั้งค่าความร้อนหลังจากที่เปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ท่านวางสิ่งของไว้บนแผงควบคุมนานกว่า 10 วินาที (เช่น กระทะ ผ้า เป็นต้น) สัญญาณเสียงจะดังขึ้นจนกว่าท่านจะนำวัตถุออกจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าร้อนเกินไป (เช่น เวลาที่กระทะเดือดจนแห้ง) รอสักครู่จนกว่าโซนทำอาหารจะเย็นลง ก่อนเริ่มต้นใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอีกครั้ง
- ท่านเลือกใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม สัญลักษณ์ [F] จะสว่างขึ้น และโซนทำอาหารจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 2 วินาที
- ท่านไม่ปิดโซนทำอาหาร หรือไม่เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน หลังจากเวลาผ่านไปครู่หนึ่ง สัญลักษณ์ [-] จะสว่างขึ้น และเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดการทำงาน โปรดดูตารางด้านล่าง

ระยะเวลาก่อนที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดการทำงานอัตโนมัติ

การตั้งค่าความร้อน	[u] [1] - [3]	[4] - [7]	[8] - [9]	[10] - [14]
ปิดการทำงานหลังจาก	6 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	1.5 ชั่วโมง

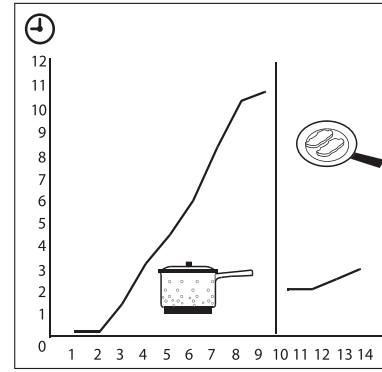
3.3 การตั้งค่าความร้อน

สัมผัสแผงควบคุมที่การตั้งค่าความร้อน
ท่านสามารถเลื่อนการตั้งค่าไปทางด้านซ้ายหรือขวาได้ตามต้องการ
อย่ายกนิ้วขึ้นจากแผงควบคุมจนกว่าจะสามารถปรับการตั้งค่าความร้อนที่ถูกต้อง ที่หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าความร้อน



3.4 ฟังก์ชั่นการทำความร้อนอัตโนมัติ

ฟังก์ชั่นการทำความร้อนอัตโนมัติจะปรับให้เตาทำความร้อนในระดับสูงสุด (ไม่ใช่ฟังก์ชั่น P) เพียงช่วงสั้นๆ จากนั้นจะลดการตั้งค่าความร้อนให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้ ให้สัมผัส P จากนั้นจึงตั้งค่าความร้อนที่เหมาะสม สัญลักษณ์ A จะสว่างเมื่อโซนทำอาหารทำความร้อนในระดับสูงสุด
หากต้องการปิดฟังก์ชั่นนี้ ให้เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน

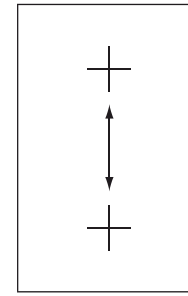


3.5 การเปิดและการปิดฟังก์ชั่นการเพิ่มกำลังไฟฟ้า

ฟังก์ชั่นการเพิ่มกำลังไฟฟ้า จะทำให้โซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้ามีกำลังไฟฟ้ามากขึ้น
ท่านสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้เป็นระยะเวลาไม่เกิน 10 นาที หลังจากนั้น โซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้าจะกลับไปที่การตั้งค่าความร้อนระดับ 14 หากต้องการเปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้ ให้สัมผัส P จากนั้นสัญลักษณ์ P จะสว่างขึ้น หากต้องการปิดฟังก์ชั่นนี้ ให้สัมผัสที่การตั้งค่าความร้อนในระดับ 1 - 14

3.6 การจัดการพลังงาน

การจัดการพลังงานจะแบ่งกำลังไฟฟ้าระหว่างสองโซนทำอาหารที่อยู่คู่กัน (โปรดดูภาพประกอบ) ฟังก์ชั่นการเพิ่มกำลังไฟฟ้าจะเพิ่มกำลังไฟสูงสุดให้กับหนึ่งโซนทำอาหาร และจะลดระดับกำลังไฟให้กับโซนการทำอาหารที่สองโดยอัตโนมัติ จอแสดงการตั้งค่าความร้อนของโซนที่ถูกลดกำลังไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปมาระหว่างสองระดับ



3.7 การตั้งเวลา

การตั้งเวลานับถอยหลัง

ท่านสามารถใช้ฟังก์ชั่นนี้ในการตั้งค่าระยะเวลาการทำอาหาร
โดยให้ท่านตั้งค่าเวลานับถอยหลังหลังจากที่เลือกโซนการทำอาหารได้แล้ว

ท่านจะสามารถเลือกฟังก์ชั่นการตั้งเวลาสำหรับโซนการทำอาหารที่เปิดใช้งาน การตั้งค่าความร้อนที่ถูกกำหนดการใช้งาน

- การตั้งค่าโซนทำอาหาร: สัมผัส ☺ ไปเรื่อยๆ จนกว่าไฟแสดงโซนทำอาหารที่ต้องการจำเป็นจะสว่างขึ้น เมื่อฟังก์ชั่นนี้ทำงาน สัญลักษณ์ 🔔 จะสว่างขึ้น
- หากต้องการเปิดใช้การตั้งเวลานับถอยหลัง: ให้สัมผัสเครื่องหมาย + ของตัวตั้งเวลาเพื่อตั้งค่าระยะเวลา (00 - 99 นาที) เมื่อไฟแสดงโซนทำอาหารเริ่มกะพริบอย่างช้าๆ ระยะเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
- การดูระยะเวลาคงเหลือ: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ☺ ไฟแสดงโซนทำอาหารจะเริ่มกะพริบอย่างรวดเร็ว หน้าจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาที่เหลือ
- การเปลี่ยนการตั้งค่าการตั้งเวลานับถอยหลัง: ให้ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ☺ จากนั้นสัมผัส + หรือ –
- การปิดฟังก์ชั่นการตั้งเวลานับถอยหลัง: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ☺ และสัมผัส – จากนั้นระยะเวลาคงเหลือจะเริ่มนับถอยหลังกลับไปที่เวลา 00 ไฟแสดงของโซนทำอาหารจะดับลง

เมื่อการนับถอยหลังสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และ 00 จะกะพริบ จากนั้นโซนทำอาหารจะปิดการทำงาน

- การหยุดสัญญาณเสียง: สัมผัส ⏻

การจับเวลา

ใช้ฟังก์ชั่นการจับเวลาในการตรวจดูว่าโซนทำอาหารใช้เวลาในการทำงานไปแล้วเท่าไหร่

- การเลือกโซนทำอาหาร (หากมีการใช้งานมากกว่า 1 โซนทำอาหาร): ให้สัมผัส ☺/☺ ไปเรื่อยๆ จนกว่าไฟแสดงของโซนทำอาหารที่ต้องการจะสว่างขึ้น
  เมื่อฟังก์ชั่นนี้ถูกเปิดใช้งาน สัญลักษณ์ 🔔 จะสว่างขึ้น
- การเปิดใช้งานฟังก์ชั่นการจับเวลา:
  สัมผัส ⏻
  สัญลักษณ์ 🔔 จะดับไป และสัญลักษณ์ ⏱ จะสว่างขึ้นแทน
- การดูระยะเวลาการทำงานของโซนทำอาหาร: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ☺ ไฟแสดงของโซนทำอาหารจะเริ่มกะพริบถี่ๆ จากนั้นหน้าจอจะแสดงระยะเวลาที่โซนทำอาหารนั้นทำงานไปแล้ว หน้าจอจะแสดงระยะเวลาของโซนทำอาหารที่ทำงานเป็นระยะเวลานานกว่า
- การปิดใช้งานฟังก์ชั่นการจับเวลา: ตั้งค่าโซนทำอาหารโดยใช้ ☺ และสัมผัส + หรือ – เพื่อปิดการจับเวลา สัญลักษณ์ ⏱ จะดับไป และสัญลักษณ์ 🔔 จะสว่างขึ้นแทน

เมื่อฟังก์ชั่นการตั้งเวลาทั้งสองแบบถูกเปิดใช้งานพร้อมกัน หน้าจอจะแสดงการจับเวลาขึ้นก่อน

การตั้งสัญญาณเตือน

ท่านสามารถใช้ตัวตั้งเวลาในลักษณะของสัญญาณเตือนเมื่อเปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า แต่โซนทำอาหารไม่ทำงาน
สัมผัส ⏻
จากนั้น สัมผัส + หรือ – ของตัวตั้งเวลาเพื่อกำหนดระยะเวลา เมื่อระยะเวลาสิ้นสุดลง สัญญาณเสียงจะดังขึ้น และ 00 จะกะพริบ

- การหยุดสัญญาณเสียง: สัมผัส ⏻

3.8 ฟังก์ชั่น STOP+GO

ฟังก์ชั่น STOP+GO จะตั้งค่าโซนทำอาหารทั้งหมดที่ทำงานอยู่ไว้ที่ความร้อนต่ำสุด – อุ่นอาหาร (u)
เมื่อใช้งานฟังก์ชั่น STOP+GO ท่านจะไม่สามารถเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน
ฟังก์ชั่น STOP+GO ไม่ทำให้ฟังก์ชั่นการตั้งเวลาหยุดทำงาน

- การเปิดใช้งานฟังก์ชั่น: สัมผัส STOP+GO จากนั้นสัญลักษณ์ u จะสว่างขึ้น
- การปิดฟังก์ชั่น: สัมผัส STOP+GO การตั้งค่าความร้อนที่ผ่านมาจะสว่างขึ้น
- หากการตั้งค่าความร้อนแรกคือ “P” เมื่อท่านปิดฟังก์ชั่น STOP+GO การตั้งค่าความร้อนจะอยู่ที่ระดับ 14

3.9 ฟังก์ชั่น LOCK

ท่านสามารถล็อคแผงควบคุม ยกเว้นปุ่ม (I) เพื่อป้องกันการเปลี่ยนการตั้งค่าความร้อนโดยไม่ตั้งใจ
อันดับแรก ให้ตั้งค่าระดับความร้อนก่อน
การเปิดใช้งานฟังก์ชั่น: สัมผัส 🔒 จากนั้นสัญลักษณ์ L จะสว่างขึ้นประมาณ 1 วินาที
ตัวตั้งเวลาจะสว่างขึ้น
การปิดฟังก์ชั่น: สัมผัส 🔒 การตั้งค่าความร้อนที่ผ่านมาจะสว่างขึ้น
เมื่อท่านปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะเป็นการปิดฟังก์ชั่นนี้เช่นเดียวกัน

3.10 ระบบล็อคป้องกันเด็ก

ฟังก์ชั่นนี้จะช่วยป้องกันการใช้งานเครื่องโดยไม่ตั้งใจ
การเปิดใช้งานฟังก์ชั่น

- เปิดเครื่องโดยใช้ (I) และไม่ต้องทำการตั้งค่าความร้อน
- สัมผัส 🔒 4 วินาที จากนั้นสัญลักษณ์ L จะสว่างขึ้น
- ปิดเครื่องโดยใช้ (I)

การปิดระบบล็อคป้องกันเด็ก

- เปิดเครื่องโดยใช้ (I) และไม่ต้องทำการตั้งค่าความร้อน จากนั้น 🔒 4 วินาที จากนั้นสัญลักษณ์ 0 จะสว่างขึ้น
- ปิดเครื่องโดยใช้ (I)

การปิดฟังก์ชั่นระบบล็อคป้องกันเด็กสำหรับการทำอาหารหนึ่งครั้ง

- เปิดเครื่องโดยใช้ (I) จากนั้นสัญลักษณ์ L จะสว่างขึ้น
- สัมผัส (I) 4 วินาที และตั้งค่าความร้อนภายในระยะเวลา 10 วินาที จากนั้นท่านจะสามารถใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- เมื่อปิดเครื่องโดยใช้ (I) ฟังก์ชั่นระบบล็อคป้องกันเด็กจะกลับมาทำงานอีกครั้ง

3.11 การควบคุมสัญญาณเสียงปิดเครื่อง (การเปิดและการปิดสัญญาณเสียง)

การปิดสัญญาณเสียง

ปิดเครื่อง
สัมผัส (I) 3 วินาที จากนั้นหน้าจอจะสว่างขึ้นและดับไป สัมผัส 🔒 3 วินาที จากนั้นสัญลักษณ์ bo จะสว่างขึ้น และสัญญาณเสียงจะดังขึ้น สัมผัส + สัญลักษณ์ bi จะสว่างขึ้น สัญญาณเสียงจะหยุดทำงาน
เมื่อฟังก์ชั่นนี้ทำงานอยู่ ท่านจะได้ยินเสียงสัญญาณเตือนเฉพาะเวลาที่:

- ท่านสัมผัส (I)
- เวลาของการตั้งสัญญาณเตือนแสดงเวลาเป็นเลขศูนย์
- เวลาของการตั้งเวลานับถอยหลังแสดงเวลาเป็นเลขศูนย์
- ท่านวางสิ่งของไว้บนแผงควบคุม

การเปิดสัญญาณเสียง
ปิดเครื่อง
สัมผัส ⏻ 3 วินาที จากนั้นหน้าจอจะสว่างขึ้นและดับไป สัมผัส 🔒 3 วินาที จากนั้นสัญลักษณ์ 🔔 จะสว่างขึ้น เนื่องจากสัญญาณเสียงถูกปิด สัมผัส + สัญลักษณ์ 🔔 จะสว่างขึ้น สัญญาณเสียงจะกลับมาทำงานเหมือนเดิม

4. เคล็ดลับการใช้งาน

ข้อมูลเกี่ยวกับอะคริลาไมด์
จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุด พบว่าการทำอาหารให้สุกจนเกรียม โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้งอยู่ในอาหารอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพอันเนื่องมาจากสารอะคริลาไมด์ ดังนั้น เราจึงขอแนะนำให้ทำอาหารที่อุณหภูมิต่ำ และไม่ปรุงอาหารจนไหม้เกรียมเกินไป

4.1 ภาชนะที่เหมาะสำหรับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

วัสดุที่ใช้ในการทำภาชนะ	ความเหมาะสม
เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล	+
เหล็กหล่อ	+
สแตนเลส	+*
ก้นภาชนะทำจากวัสดุหลายชั้น	+*
อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง	-
แก้ว, เซรามิค, เครื่องปั้นดินเผา	-

* ภาชนะที่เหมาะสำหรับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีการแสดงฉลากไว้โดยบริษัทผู้ผลิตภาชนะ

การทดสอบความเหมาะสม
วิธีสังเกตว่าภาชนะเหมาะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่ ...

- ...น้ำจะต้องเดือดได้อย่างรวดเร็วเมื่อทำความร้อนในโซนที่ถูกตั้งค่าความร้อนไว้ที่ระดับสูงสุด
- ...แม่เหล็กสามารถดูดก้นของภาชนะได้

ภาชนะบางอย่างสามารถทำให้เกิดเสียงดังเวลานำไปใช้งานบนโซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งเสียงเหล่านี้ไม่ได้แสดงถึงความผิดปกติในการทำงาน และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน

ก้นของภาชนะ
ก้นภาชนะจะต้องหนาและแบนมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

ขนาดของภาชนะ
โซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้าจะปรับขีดจำกัดการทำงานตามขนาดของก้นภาชนะโดยอัตโนมัติ อย่างไรก็ดี ส่วนที่เป็นแม่เหล็กของก้นภาชนะจะต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางขั้นต่ำที่สอดคล้องกับขนาดของโซนทำอาหาร

ภาชนะบางอย่างสามารถทำให้เกิดเสียงดังเวลานำไปใช้งานบนโซนทำอาหารด้วยแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งเสียงเหล่านี้ไม่ได้แสดงถึงความผิดปกติในการทำงาน และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงาน

เส้นผ่านศูนย์กลางของโซนทำอาหาร [มม.]	เส้นผ่านศูนย์กลางของก้นภาชนะ [มม.]
210	180
180	145
145	120

ท่านจะต้องวางภาชนะไว้ในบริเวณกึ่งกลางของโซนทำอาหาร

4.2 เคล็ดลับเพื่อการประหยัดพลังงาน

วางภาชนะไว้บนโซนทำอาหารก่อนที่จะเปิดสวิตช์

หากเป็นไปได้ ควรปิดฝาภาชนะระหว่างทำอาหารเสมอ

ตัวอย่างการใช้งานสำหรับการทำอาหาร
ข้อมูลในตารางแสดงไว้เป็นเพียงแนวทางเท่านั้น

การตั้งค่าความร้อน	ลักษณะการใช้งาน	ระยะเวลา	คำแนะนำ
1	อุ่นอาหารต่อเนื่อง	ตามความเหมาะสม	ควรปิดฝาภาชนะ
1-3	ซอสฮอลแลนเดซ, ละลาย: เนย, ช็อคโกแลต, เจลาติน	5 – 25 นาที	ควรคนอาหารอย่างต่อเนื่อง
1-3	การปรุงสุกให้กลายเป็นกลุ่มก้อน: ไข่เจียวฟู, ไข่อบ	10 – 40 นาที	ปิดฝาภาชนะระหว่างทำอาหาร
3-5	หุงข้าว และเมนูอาหารที่มีส่วนผสมของนม, อุ่นอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน	25 – 50 นาที	เติมน้ำให้มากกว่าข้าวสองเท่า, ควรคนอาหารที่มีส่วนผสมของนม ระหว่างขั้นตอนการปรุงสุก
5-7	นึ่งผัก, ปลา, เนื้อ	20 – 45 นาที	เติมน้ำเพียงไม่กี่ช้อนโต๊ะ
7-9	นึ่งมันฝรั่ง	20 – 60 นาที	ใช้น้ำสูงสุด 1/4 ลิตร สำหรับมันฝรั่ง 750 กรัม
7-9	ทำอาหารปริมาณมากๆ, สตูว์ และซุป	60 – 150 นาที	ใช้ปริมาณน้ำที่รวมกับเครื่องปรุงแล้วสูงสุด 3 ลิตร
9-12	การทอดไฟอ่อน: ชิ้นเนื้อหั่นบางๆ, กอร์ดงเบลอเนื้อลูกวัว, เนื้อปลาทอด, ก้อนเนื้อสับ, ไส้กรอก, ตับ, รูส์, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามความเหมาะสม	พลิกกลับด้านเมื่อชิ้นอาหารเปลี่ยนสีหรือสุกแล้ว
12-13	การทอดไฟแรง, แฮชบราวน์, สเต๊กเนื้อส่วนสะโพก, สเต๊ก	5 – 15 นาที	พลิกกลับด้านเมื่อชิ้นอาหารเปลี่ยนสีหรือสุกแล้ว
14	ต้มน้ำ, พาสต้า, เนื้อย่างไฟแรง (กูลาช, เนื้อตุ๋น), มันฝรั่งทอด		

ฟังก์ชั่นการเพิ่มกำลังไฟฟ้าเหมาะสำหรับการต้มน้ำปริมาณมากๆ

5. การดูแลรักษาและทำความสะอาดเครื่อง

ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุกครั้งหลังการใช้งาน กันของภาชนะที่นำมาใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าต้องสะอาดอยู่เสมอ

ℹ รอยขีดข่วนหรือคราบสีดำบนพื้นผิวกระจกเซรามิคไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การทำความสะอาดคราบสกปรกออกจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

1. คราบสกปรกที่ควรทำความสะอาดทันที: พลาสติก, พลาสติกฟอยล์ และอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลที่ละลายจากความร้อน หากไม่ทำความสะอาดทันที คราบสกปรกนี้อาจทำให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเกิดความเสียหายได้ ท่านสามารถใช้มีดขูดกระจกโดยเฉพาะ (อุปกรณ์เสริม) สำหรับทำความสะอาดกระจก กดมีดขูดทำความสะอาดกระจกไปบนพื้นผิวกระจกแบบทำมุม และปาดใบมีดไปตามพื้นผิว
   - คราบสกปรกที่ควรทำความสะอาดเมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเย็นลง: คราบตะกรัน, คราบน้ำ, คราบไขมัน, รอยเปื้อนโลหะที่มันวาว ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนโยน สำหรับการเช็ดทำความสะอาดส่วนที่เป็นกระจกเซรามิค หรือสแตนเลส
2. ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าเนื้อนุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
3. เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้เช็ดซ้ำให้แห้งโดยใช้ผ้าที่มีเนื้อนุ่ม

6. จะทำอย่างไรถ้า...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และการรักษา
ท่านไม่สามารถเปิดหรือใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้	• เปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าใหม่อีกครั้ง และตั้งค่าความร้อนภายใน 10 วินาที • ท่านสัมผัสที่แผงเซ็นเซอร์พร้อมกัน 2 ตำแหน่งขึ้นไป สัมผัสทีละตำแหน่งเท่านั้น • ฟังก์ชั่นระบบล็อคป้องกันเด็ก หรือฟังก์ชั่น STOP+GO กำลังทำงานอยู่ โปรดดูหัวข้อ คำแนะนำในการใช้งาน • มีคราบน้ำหรือไขมันบนแผงควบคุม ให้ทำความสะอาดแผงควบคุม
สัญญาณเสียงดังขึ้น และเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดการทำงาน สัญญาณเสียงดังขึ้นเมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดการทำงาน	ท่านวางของบางอย่างไว้บนแผงเซ็นเซอร์หนึ่งตำแหน่งขึ้นไป ให้นำของออกจากแผงเซ็นเซอร์
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน	ท่านวางของบางอย่างไว้บนปุ่ม (I) บนแผงเซ็นเซอร์ ให้นำของออกจากแผงเซ็นเซอร์
ไฟแสดงความร้อนคงเหลือไม่สว่าง	โซนทำอาหารนั้นไม่ร้อน เพราะใช้งานเป็นระยะเวลาสั้นๆ แต่ถ้าหากโซนนั้นถูกใช้งานเป็นระยะเวลานานมากพอที่จะต้องมีความร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการของอีเลคโทรลักซ์
ฟังก์ชั่นการทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	• โซนทำอาหารนั้นยังร้อนอยู่ รอสักครู่เพื่อให้โซนทำอาหารเย็นลง • มีการตั้งค่าความร้อนไว้ระดับสูงสุด การตั้งค่าความร้อนสูงสุดมีกำลังความร้อนเท่ากับฟังก์ชั่นการทำความร้อนอัตโนมัติ
การตั้งค่าความร้อนเปลี่ยนไประหว่างสองระดับ	ฟังก์ชั่นการจัดการพลังงานกำลังทำงาน โปรดดูหัวข้อ “การจัดการพลังงาน”
แผงเซ็นเซอร์ร้อน	ภาชนะใหญ่เกินไป หรือท่านวางไว้ใกล้แผงควบคุมมากเกินไป หากเป็นไปได้ ให้วางภาชนะขนาดใหญ่ไว้ที่โซนทำอาหารด้านหลัง
[-] สว่างขึ้น	ฟังก์ชั่นปิดเครื่องอัตโนมัติกำลังทำงาน ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และเปิดใหม่อีกครั้ง
[F] สว่างขึ้น	• ไม่มีภาชนะวางไว้บนโซนทำอาหาร วางภาชนะไว้บนโซนทำอาหาร • ภาชนะไม่เหมาะสม ใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า • ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของก้นภาชนะเล็กเกินไปสำหรับโซนทำอาหารนั้น ใช้ภาชนะที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางที่ถูกต้อง
[E] และหมายเลขสว่างขึ้น	เกิดความผิดพลาดบางอย่างในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ถอดปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกจากเต้าเสียบปลั๊กไฟครู่หนึ่ง ถอดฟิวส์ออกจากระบบไฟฟ้าภายในบ้านของท่าน จากนั้นจึงทำการเชื่อมต่อใหม่อีกครั้ง หาก [E] ยังคงสว่าง โปรดติดต่อศูนย์บริการของอีเลคโทรลักซ์

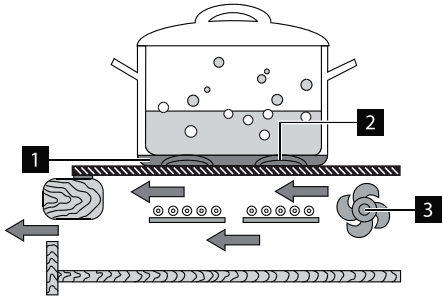
ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และการรักษา
E4 สว่างขึ้น	เกิดความผิดพลาดบางอย่างในเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากภาชนะเดือดจนแห้ง ระบบป้องกันความร้อนสูงเกินไปสำหรับโซนทำอาหารนั้นจึงทำงาน พร้อมกับฟังก์ชั่นปิดเครื่องอัตโนมัติ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจึงไม่ทำงาน ให้ท่านยกภาชนะที่ร้อนออกมาจากเตา หลังจากผ่านไปประมาณ 30 วินาที จึงค่อยเปิดใช้งานโซนทำอาหารนั้นอีกครั้ง ซึ่งการแสดงรหัส E4 จะต้องหายไป แต่ไฟแสดงความร้อนคงเหลืออาจจะสว่างต่อไปได้อีก รอสักครู่เพื่อให้ภาชนะเย็นลง และตรวจสอบด้วยว่าภาชนะของท่านสามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่

หากท่านปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วแต่ก็ไม่สามารถแก้ปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ แจ้งข้อมูลจากแผ่นแสดงรายละเอียดข้อมูลที่ตัวเครื่อง แจ้งรหัสตัวอักษรสามหลักสำหรับกระจกเซรามิค (อยู่ที่มุมของพื้นผิวกระจก) และข้อความแสดงความผิดพลาดที่ปรากฏขึ้น

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่านได้ใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอย่างถูกวิธี ไม่เช่นนั้น การซ่อมแซมโดยช่างเทคนิคหรือตัวแทนจำหน่ายจะต้องมีการคิดค่าบริการแม้จะอยู่ในช่วงของการรับประกันสินค้า คำแนะนำเกี่ยวกับศูนย์บริการ และเงื่อนไขการรับประกัน สามารถดูได้จากเอกสารการรับประกันสินค้า

เสียงรบกวนขณะทำงาน

อาจมีเสียงในลักษณะต่อไปนี้เวลาที่ท่านใช้งานโซนทำอาหารของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับวัสดุและกระบวนการผลิตของส่วนกันภาชนะ



- เสียงกะเทาะ 1
  เมื่อใช้ภาชนะที่ทำมาจากวัสดุต่างชนิดกัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงหวีด 1
  เมื่อใช้โซนทำอาหารแบบเดี่ยว หรือหลายโซนโดยใช้กำลังไฟสูง ร่วมกับภาชนะที่ทำมาจากวัสดุต่างชนิดกัน (โครงสร้างแบบแซนด์วิช)
- เสียงดังหึ่งๆ 2
  อาจเกิดขึ้นได้เมื่อใช้ความร้อนในระดับสูง
- เสียงดังคลิก 2
  เป็นเสียงที่จะดังขึ้นเวลาเปิดสวิตช์ไฟ
- เสียงฟ่อ เสียงคล้ายผึ้ง 3
  อุปกรณ์ถูกยึดเข้ากับพัดลมระบายอากาศสำหรับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ท่านอาจหลีกเลี่ยงเสียงลมหมุนของพัดลมนี้ได้ ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับประสิทธิภาพการทำงาน และอาจได้ยินเสียงต่อเนื่องอีกสักครู่หลังจากที่ปิดเครื่องไปแล้ว

ลักษณะของเสียงที่อธิบายไว้ในที่นี้เป็นเสียงการทำงานปกติ และไม่ได้แสดงถึงความผิดปกติในการทำงานแต่อย่างใด

7. ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น	EHI7260BA		EHI7280BA		EHI7280BA	
หมายเลขเครื่อง	949163369/949163370		949163372		949163443	
ขนาดตัวเครื่อง (wxd) มม.	700X420		700X420		700X420	
ขนาดช่องสำหรับติดตั้งเครื่อง (wxd) มม.	680X400		680X400		680X400	
แรงดันไฟฟ้า (โวลท์)	~220-240		~220-240		~220	
ความถี่กระแสไฟฟ้า (เฮิร์ซ)	50/60		50/60		50	
สายไฟ	ติดตั้งไว้กับเครื่อง					
ส่วนของโซนต่างๆ	จำนวนโซน	กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	จำนวนโซน	กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	จำนวนโซน	กำลังไฟฟ้า (วัตต์)
โซนด้านซ้าย	1	2000/2400 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.)	1	2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.)	1	2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.)
โซนด้านขวา	1	1200/1500 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 145 มม.)	1	2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.)	1	2000/3200 (เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.)
โซนทั้งหมด		3200		3700		3400

7.1 ข้อมูลทางเทคนิค

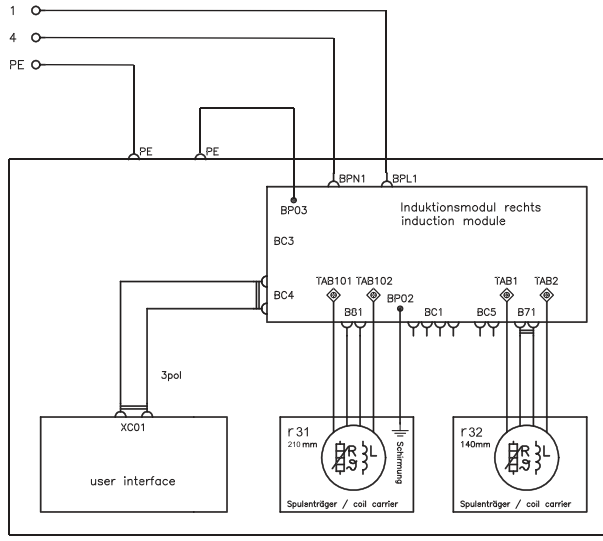
สายไฟ

ประเภทของสายไฟสำหรับการติดตั้งหรือสำหรับเปลี่ยน: H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F
สำหรับพื้นที่หน้าตัดของสายไฟ โปรดอ้างอิงจากกำลังไฟทั้งหมด (ที่อยู่บนแผ่นป้ายแสดงรายละเอียดบนตัวเครื่อง) และในตารางด้านล่างนี้

กำลังไฟฟ้าทั้งหมด	พื้นที่หน้าตัดของสายไฟ
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/เหลือง) จะต้องยาวกว่าสายเฟสและสายนิวทรัล 2 เซนติเมตร (สายสีฟ้า และสายสีน้ำตาล)

7.2 แผนผังการเดินสายไฟ



8. ข้อมูลทางด้านสิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์ บนผลิตภัณฑ์ หรือบนบรรจุภัณฑ์แสดงถึงว่าผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถนำไปจัดการแบบเดียวกับขยะมูลฝอยตามบ้านเรือน แต่ควรนำไปกำจัดรวมกันในจุดรวบรวมขยะประเภทอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์สำหรับการรีไซเคิล การกำจัดผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกวิธี ช่วยป้องกันผลเสียที่ตามมาที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งสามารถเกิดขึ้นได้จากการจัดการขยะอย่างไม่เหมาะสม สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อหน่วยงานเทศบาลในเขตพื้นที่ของท่าน หน่วยงานที่ทำหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการกำจัดขยะตามบ้านเรือนของท่าน หรือร้านค้าที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์นี้

บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องนี้มีคุณสมบัติที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถนำไปรีไซเคิลได้ ส่วนประกอบที่เป็นพลาสติก จะถูกระบุด้วยเครื่องหมาย: >PE<, >PS< หรืออื่นๆ ควรกำจัดบรรจุภัณฑ์นี้แบบเดียวกับขยะมูลฝอยตามบ้านเรือนทั่วไปโดยหน่วยงานเทศบาลในเขตพื้นที่ของท่าน

9. คำแนะนำในการติดตั้ง

คำเตือน! คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน! โปรดอ่านคำเตือน! โปรดปฏิบัติตามข้อกฎหมาย, ข้อบัญญัติ ข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศของท่าน (กฎระเบียบด้านความปลอดภัย การรีไซเคิลอย่างถูกต้องตามกฎระเบียบและอื่นๆ)

ข้อสำคัญ! ต้องให้ช่างเทคนิคที่มีความชำนาญเป็นผู้ดำเนินการติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้กับท่านเท่านั้น

ควรเว้นระยะห่างระหว่างเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับอุปกรณ์เครื่องใช้อื่นๆ อย่างน้อยเท่ากับระยะห่างขั้นต่ำที่กำหนดไว้

ในขั้นตอนการติดตั้งจะต้องมีการป้องกันการกระแทก ตัวอย่างเช่น ลิ้นชักอาจติดตั้งแผ่นป้องกันไว้ข้างใต้ตัวเครื่องโดยตรง

พื้นผิวส่วนที่จะถูกตัดเป็นช่องที่ผิวครัวต้องได้รับการป้องกันความชื้นโดยใช้วัสดุยาแนวรอยต่อ (Sealant) ที่เหมาะสม วัสดุยาแนวรอยต่อ (Sealant) จะช่วยผนึกตัวเครื่องเข้ากับผิวครัวเพื่อไม่ให้มีช่องว่าง ห้ามใช้ซิลิโคนยาแนวระหว่างตัวเครื่องและผิวครัว

หลีกเลี่ยงการติดตั้งเครื่องไว้ใกล้กับประตู และข้างใต้หน้าต่าง ไม่เช่นนั้นภาชนะประกอบอาหารที่มีความร้อนสูงอาจถูกกระแทกจนพลิกคว่ำออกจากหน้าเตาเวลาเปิดประตูหรือหน้าต่าง

⚠ ข้อควรระวัง! คำเตือน! มีความเสี่ยงที่จะได้รับการบาดเจ็บจากกระแสไฟฟ้า

- ขั้วไฟฟ้าหลักจะมีกระแสไฟฟ้าอยู่ตลอดเวลา
- ขณะเชื่อมต่อขั้วไฟฟ้าหลัก จะต้องตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้าโดยสิ้นเชิง
- ทำการเชื่อมต่อตามแผงผังการเชื่อมต่อสายไฟ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับกระแสไฟฟ้า
- ทำการติดตั้งอย่างถูกวิธีเพื่อป้องกันการกระแทก
- การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าให้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องดำเนินการโดยช่างไฟที่มีความชำนาญ
- การเชื่อมต่อปลั๊กไฟและเต้าเสียบที่หลวม หรือไม่ได้มาตรฐานอาจทำให้ขั้วไฟฟ้าเกิดความร้อนสูงเกิน
- ควรให้ช่างไฟที่มีความชำนาญเป็นผู้ดำเนินการติดตั้งแคลมป์อย่างถูกต้อง
- ควรใช้แคลมป์ช่วยลดแรงตึงเครียดของสายเคเบิล
- ต้องเว้นช่องระบายอากาศสำหรับข้างใต้ผิวครัวอย่างน้อย 5 มม.

⚠ ข้อควรระวัง! อุณหภูมิของพื้นผิวสูงเกิน 95°C ควรจำกัดการเข้าถึงพื้นที่บริเวณข้างใต้ผิวครัว เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อน

การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้า

ก่อนทำการเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้า โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าปกติของตัวเครื่องว่าแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้บนแผ่นป้ายแสดงรายละเอียดของตัวเครื่องนั้นตรงกับแรงดันไฟฟ้าของกระแสไฟฟ้าที่จะใช้หรือไม่ นอกจากนี้ควรตรวจสอบอัตรากระแสไฟฟ้าของตัวเครื่อง และตรวจสอบว่าสายไฟมีขนาดที่เหมาะสมตรงตามอัตรากระแสไฟฟ้าหรือไม่ แผ่นป้ายแสดงอัตรากระแสไฟฟ้า จะอยู่ทางด้านล่างของตัวเครื่อง แรงดันไฟฟ้าของโซนทำความร้อน คือ AC230V~ เครื่องนี้สามารถทำงานได้อย่างสมบูรณ์แบบกับกระแสไฟฟ้า AC220V~ หรือ AC240V~ อุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้าจะต้องเชื่อมต่อกับการเดินสายไฟแบบถาวร ตามกฎระเบียบการเดินสายไฟในเขตพื้นที่ของท่าน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะต้องเชื่อมต่อเข้ากับกระแสไฟฟ้าหลักโดยใช้อุปกรณ์ที่สามารถตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าสู่ตัวเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ทุกขั้ว อุปกรณ์แยกวงจรจะต้องมีช่องสัมผัสที่กว้างอย่างน้อย 3 มม. เช่น คัตเอาท์ อุปกรณ์ป้องกันไฟรั่ว หรือฟิวส์ หากสายไฟหลักของตัวเครื่องชำรุด จะต้องเปลี่ยนใหม่โดยใช้สายไฟที่กำหนด (ประเภท H05BB-F Tm ax 90°C หรือสูงกว่า) โดยสามารถสั่งซื้อสายไฟได้จากศูนย์บริการ การเชื่อมต่อจะต้องเป็นไปตามแผนผังการเชื่อมต่อสายไฟที่แสดงไว้ สายดินจะต้องเชื่อมต่อเข้ากับขั้วต่อสายดิน ⏚ จะต้องมีความยาวมากกว่าสายที่เป็นตัวนำกระแสไฟฟ้า การเชื่อมต่อสายดินจะต้องเป็นไปตามกฎระเบียบและจะต้องขันสกรูของขั้วต่ออย่างแน่นหนา ขั้นตอนสุดท้ายสายเชื่อมต่อจะต้องยึดไว้กับสายไฟหลัก และปิดให้สนิทโดยการกดให้แน่น (ให้ล็อคเข้าที่) ก่อนที่จะเปิดสวิตช์เพื่อใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก จะต้องถอดแผ่นฟอยล์หรือสติ๊กเกอร์ออกจากพื้นผิวของกระจกเซรามิค

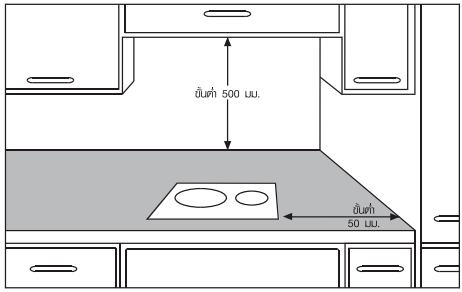
⚠ คำเตือน! เมื่อเชื่อมต่อเข้ากับกระแสไฟฟ้าหลัก โปรดตรวจสอบว่าโซนทำอาหารทั้งหมดจะพร้อมใช้งานทันทีที่เปิดสวิตช์ และใช้การตั้งค่าสูงสุด

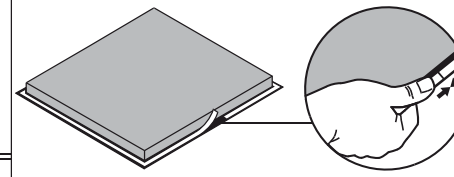
- สติ๊กเกอร์ฉลากแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับกระแสไฟฟ้าถูกจัดมาให้พร้อมกับตัวเครื่อง เพื่อให้ง่ายต่อการดูข้อมูลเกี่ยวกับตัวเครื่องหลังการติดตั้ง ให้ท่านนำสติ๊กเกอร์ที่ได้รับนี้ไปติดเข้ากับพื้นผิวที่อยู่ติดกับผิวครัว

การติดเทปกาวที่แนวรอยต่อ

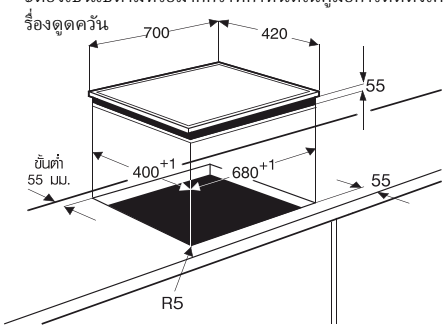
- ทำความสะอาดพื้นผิวรอบๆ ช่องติดตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ติดเทปกาวหน้าเดียวที่จัดมาให้ข้างใต้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้รอบขอบด้านนอก เพื่อให้มั่นใจว่าจะไม่ยื่นออกมา ปลายทั้งสองด้านของเทปควรเหลื่อมซ้อนกันที่จุดกึ่งกลางของแต่ละด้าน หลังจากตัดเทป (แปะเทปซ้อนกัน 2-3 มม.) ให้กดปลายทั้งสองด้านเข้าไว้ด้วยกัน

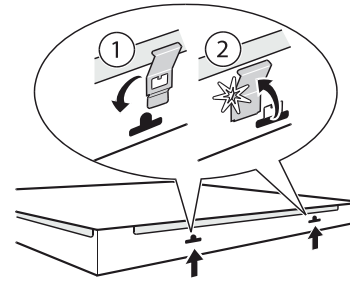
10. การติดตั้งเครื่อง

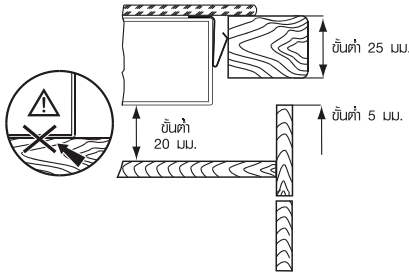


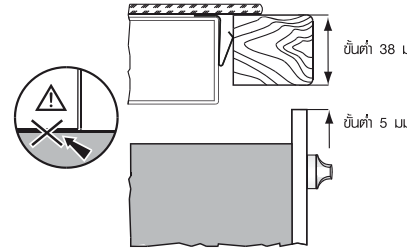


หมายเหตุ:การเว้นระยะห่างของเครื่องดูดควันและผิวเตาจะต้องเป็นไปตามหรือมากกว่าที่กำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควัน







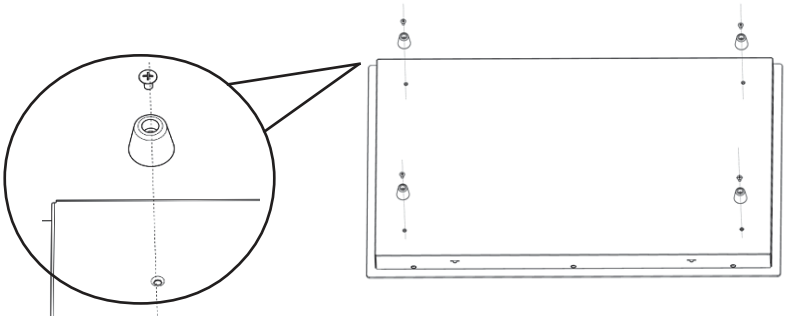


⚠ คำเตือน! อุณหภูมิของพื้นผิวสูงเกิน 95°C ควรจำกัดการเข้าถึงพื้นที่บริเวณข้างใต้ผิวครัวเพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อน

แผงป้องกันที่ไม่สามารถติดไฟได้บนพื้นที่การติดตั้ง

10.1 การติดตั้งเครื่อง

หากติดตั้งผลิตภัณฑ์บนโต๊ะ จะต้องยึดขาตั้งที่ทำจากยางด้วยสกรูให้แน่นหนา (สำหรับรุ่น EHI7280 เท่านั้น)



11. การรับประกัน

ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าของอีเลคโทรลักซ์ หรืออุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง หากพิสูจน์ได้ว่าเกิดการชำรุดเสียหายจากขั้นตอนการผลิต หรือวัสดุที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ เราจะทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นใหม่ในแบบเดียวกันให้โดยไม่คิดค่าแรง, วัสดุ หรือการจัดส่งโดยมีเงื่อนไขว่า:

- ผลิตภัณฑ์ได้รับการติดตั้งและใช้งานอย่างถูกต้องกับกระแสไฟฟ้าที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงรายละเอียดบนตัวเครื่อง
- ผลิตภัณฑ์ถูกใช้งานในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น และใช้งานอย่างถูกต้องตามคำแนะนำของทางบริษัทผู้ผลิต
- ผลิตภัณฑ์ไม่เคยผ่านการรับบริการ การบำรุงรักษา การซ่อมแซม การแยกชิ้นส่วน หรือการทำให้เกิดความเสียหายโดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาตจากทางบริษัท

งานบริการทั้งหมดที่ดำเนินการภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้จะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากอีเลคโทรลักซ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าหรือชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่ชำรุดเสียหายที่ถูกนำมาเปลี่ยนจะถือเป็นสมบัติของทางบริษัท การรับประกันนี้เป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึงเรื่องการบำรุงรักษา เช่น การทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

ทางบริษัทจะปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดหากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้ง การดูแลรักษา และการใช้งานเครื่องที่ถูกต้อง

12. ศูนย์บริการลูกค้า

Thailand Tel: (+662) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. 14th Floor, 1910 New Petchburi Road Bangkapi, Huay Kwang Bangkok 10310	**ประเทศไทย** เบอร์ติดต่อ: (+662) 725 9000 บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด ชั้น 14, 1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ, เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

EHI7260BA
EHI7280BA

VI Bếp điện từ

Hướng dẫn sử dụng

Electrolux

No DEPDAG: I.45.EI14.01201.1216

Mục lục

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

CE

Chỉ dẫn an toàn

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

AN TOÀN CHO TRẺ NHỎ VÀ NGƯỜI KHUYẾT TẬT

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

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

LẮP ĐẶT THIẾT BỊ

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

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

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

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

NỐI ĐIỆN

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

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

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

SỬ DỤNG

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

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

⚠ Cảnh báo! Nguy cơ cháy nổ.

- Khi được đun nóng, hơi thoát ra từ dầu mỡ có thể gây cháy. Chú ý để các ngọn lửa hoặc các vật nóng cách xa bếp khi quý khách nấu đồ ăn có chứa dầu mỡ.
- Hơi thoát ra từ dầu nóng có thể 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.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy nổ hoặc các đồ vật dính chất dễ cháy nổ lên trên hoặc gần thiết bị.

⚠ Cảnh báo! Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

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

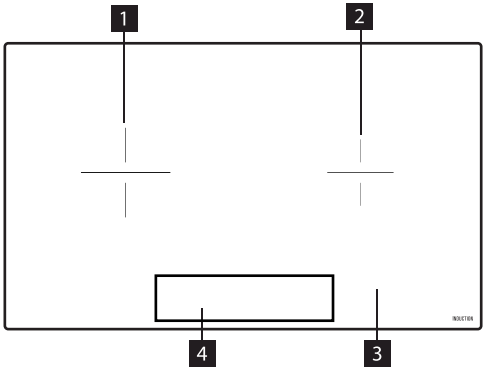
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

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

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

Mô tả thiết bị

Sơ đồ bề mặt nấu



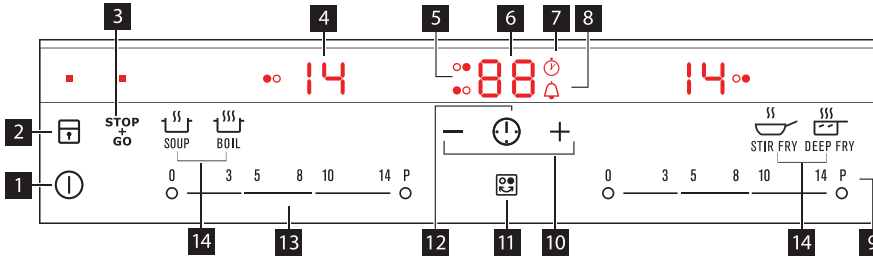
1 Vùng nấu đường kính 210mm

2 Vùng nấu đường kính 145/210mm

3 Bề mặt kính

4 Bảng điều khiển

Sơ đồ bảng điều khiển



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

Màn hình hiển thị mức nhiệt độ được cài đặt

Biểu tượng	Mô tả
0	Vùng nấu đã được tắt
1 - 14	Vùng nấu đang hoạt động
u	Chức năng STOP+GO đang hoạt động
A	Chức năng tự động làm nóng đang hoạt động
P	Chế độ Booster đang hoạt động
E + chữ số	Thiết bị gặp sự cố
‾ / = / _	OptiHeat Control (đèn báo lượng nhiệt còn dư 3 mức): tiếp tục nấu/giữ ấm/lượng nhiệt còn dư
L	Bảng điều khiển đang bị khóa
F	Nồi nấu không phù hợp hoặc không có nồi nấu trên bếp
-	Chức năng tự động tắt bếp hoạt động

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

CẢNH BÁO!

Nguy cơ bị bỏng do lượng nhiệt còn dư!

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

Chỉ dẫn vận hành

Bật và tắt bếp

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

Bật và tắt bếp

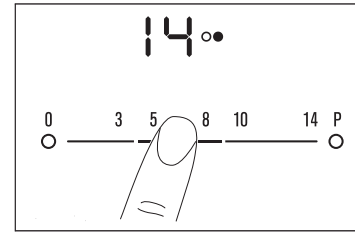
- Tất cả các vùng nấu đều được tắt.
- Quý khách không cài đặt nhiệt độ sau khi bật bếp.
- Quý khách đặt đồ vật lên trên bảng điều khiển lâu hơn 10 giây (chảo nấu, miếng vải…). Thiết bị sẽ phát ra âm báo. Nhấc đồ vật ra khỏi bảng điều khiển để ngắt âm báo.
- Bếp quá nóng (ví dụ khi nồi nấu cạn nước).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

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

Mức nhiệt độ được cài đặt	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Bếp tự động tắt sau	6 giờ	5 giờ	4 giờ	1.5 giờ

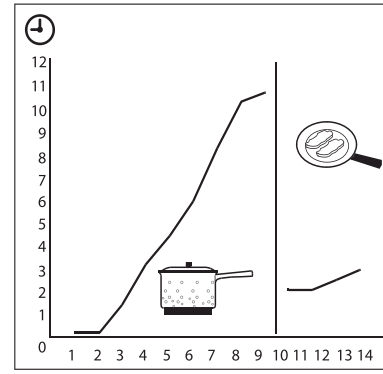
Cài đặt nhiệt độ

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



Chức năng tự động làm nóng

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

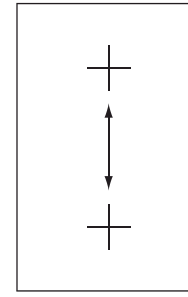


Bật và tắt chế độ Booster

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

Chức năng quản lý công suất

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



Chức năng hẹn giờ

Chức năng hẹn giờ đếm ngược

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

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

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

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

- Để tắt chuông báo: chạm vào nút

Chức năng hẹn giờ đếm tiến

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

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

Chạm vào nút của đồng hồ hẹn giờ.

Biểu tượng biến mất và biểu tượng xuất hiện.

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

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

Chuông báo phút

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

Chạm vào nút

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

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

Chức năng STOP+GO

Chức năng STOP+GO thiết lập mức nhiệt độ thấp nhất cho tất cả các vùng nấu – Giữ ấm (u).
Khi chức năng STOP+GO được kích hoạt, quý khách không thể điều chỉnh nhiệt độ.
Chức năng STOP+GO không chặn các chức năng hẹn giờ.

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

Khóa

Quý khách có thể khóa bảng điều khiển (ngoại trừ nút nguồn ⏻. khi các vùng nấu đang hoạt động. Hành động này giúp tránh việc vô tình thay đổi mức nhiệt độ.
Đầu tiên, cài đặt nhiệt độ.
Để bật chức năng khóa: chạm vào nút 🔒 . Biểu tượng L xuất hiện trong vòng 1 giây.
Đồng hồ hẹn giờ vẫn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
Để tắt chức năng khóa: chạm vào nút 🔒. Màn hình hiển thị lại mức nhiệt độ đã được cài đặt trước đó. Khi tắt bếp, quý khách đồng thời tắt chức năng này.

Thiết bị khóa an toàn trẻ em

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

Để bật chức năng khóa an toàn trẻ em

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút ⏻. Không cài đặt nhiệt độ.
- Chạm vào nút 🔒 trong vòng 4 giây. Biểu tượng L 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 0 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 L xuất hiện.
- Chạm vào nút 🔒 trong vòng 4 giây. Cài đặt nhiệt độ trong vòng 10 giây. Quý khách có thể điều chỉnh bếp.
- Khi tắt bếp bằng cách chạm vào nút ⏻, chức năng khóa trẻ em hoạt động trở lại.

Offsound Control (Bật và tắt âm báo)

Tắt âm báo

Tắt bếp.
Chạm vào nút ⏻ trong vòng 3 giây. Màn hình sáng đèn và tắt. Chạm vào nút 🔒 trong vòng 3 giây, biểu tượng bO xuất hiện, âm báo được bật. Chạm vào nút +, bI xuất hiện, âm báo được tắt.
Khi âm báo được tắt, quý khách chỉ có thể nghe thấy âm báo khi:

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

Bật âm báo

Tắt bếp.

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

Lời khuyên và mẹo vặt hữu ích

ℹ Theo nguồn tin khoa học mới nhất, nếu quý khách rán vàng thực phẩm (đặc biệt là các thực phẩm có chứa tinh bột), chất acrylamide được hình thành trong quá trình rán có thể gây nguy hiểm đến sức khỏe con người. Vì vậy, chúng tôi khuyến cáo quý khách nên nấu thực phẩm ở mức nhiệt độ thấp nhất và không rán thực phẩm quá lâu.

Nồi nấu phù hợp với bếp điện từ

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

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

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

Nồi nấu có thể sử dụng với bếp điện từ nếu

...

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

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

Đáy nồi nấu

Đáy nồi nấu phải dày và phẳng

Kích thước nồi nấu

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

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

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

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

Các mẹo nhỏ để tiết kiệm điện năng

🌷 Đặt nồi nấu lên vùng nấu trước khi bật bếp.

🌷 Nếu có thể, hãy đậy nắp nồi nấu khi đun.

Một vài ví dụ sử dụng bếp khi nấu nướng

Những số liệu được ghi trong bảng dưới đây chỉ được sử dụng với mục đích tham khảo.

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

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

Vệ sinh và bảo trì

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

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

Hướng dẫn làm sạch các vết bẩn:

1. Lau sạch ngay lập tức: các vết bẩn gây ra bởi nhựa chảy, màng bọc thực phẩm, và thức ăn có chứa đường. Nếu không xử lý các vết bẩn này, chúng có thể gây hư hại cho bếp. Quý khách có thể lựa chọn mua một dụng cụ cạo kính chuyên dụng để làm sạch bếp. (Tùy chọn). Đặt nghiêng dụng cụ cạo kính lên mặt bếp một góc nhọn và di chuyển lưỡi cạo trên bề mặt.
Vệ sinh khi bếp đã nguội: các vết cặn vôi hóa, vết nước đọng, vết dầu mỡ, vết ố màu kim loại.
Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng dành cho mặt kính ceramic hoặc thép không gỉ.

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

Khắc phục sự cố

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

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

Nếu quý khách vẫn chưa tìm ra cách khắc phục sự cố, hãy liên hệ với đại lý hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền. Vui lòng cung cấp các thông số trên bảng ghi thông số kỹ thuật của thiết bị, cùng với mã của mặt kính ceramic bao gồm 3 chữ số (nằm ở góc của bề mặt kính) và lỗi hiển thị trên màn hình.
Đảm bảo rằng quý khách đã vận hành bếp đúng cách. Nếu không, thiết bị sẽ không được bảo hành ngay cả khi thời hạn bảo hành chưa kết thúc. Mọi thông tin về trung tâm bảo hành và các điều kiện bảo hành được ghi rõ trong sách bảo hành sản phẩm.

Tiếng ồn phát ra khi bếp đang hoạt động

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

- Tiếng răng rắc 1

Phát ra khi nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).

- Tiếng huýt sáo 1

Phát ra khi vùng nấu đang hoạt động ở công suất cao và nồi nấu được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).

- Tiếng vo ve 2

Phát ra khi quý khách đang sử dụng bếp ở công suất cao.

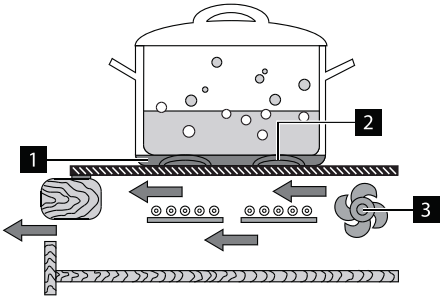
- Tiếng lách cách 2

Phát ra khi hiện tượng chuyển mạch điện đang xảy ra.

- Tiếng huýt gió, tiếng vo vo 3

Phát ra khi quạt đang hoạt động.

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



Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật	EHI7260BA		EHI7280BA		EHI7280BA	
PNC	949163369/94916330		949163372		949163443	
Kích thước sản phẩm (rộng x sâu) (mm)	700 X 420		700 X 420		700 X 420	
Kích thước mặt cắt (rộng x sâu) (mm)	680 X 400		680 X 400		680 X 400	
Điện áp (V)	~220-240		~220-240		~220	
Tần số (Hz)	50/60		50/60		50	
Dây điện	Có đi kèm					
Công suất	Tên vùng nấu	Công suất (W)	Tên vùng nấu	Công suất (W)	Tên vùng nấu	Công suất (W)
	1	2000/2400 (đường kính 210mm)	1	2000/3200 (đường kính 210mm)	1	2000/3200 (đường kính 210mm)
	1	1200/1500 (đường kính 145mm)	1	2000/3200 (đường kính 210mm)	1	2000/3200 (đường kính 210mm)
Tổng số		3200		3700		3400

Thông số kỹ thuật

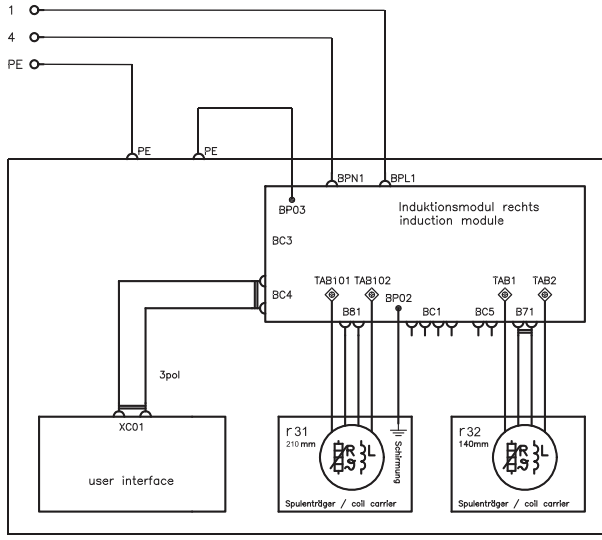
Dây điện

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

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

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

Sơ đồ đi dây



Thông tin môi trường

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

CHẤT LIỆU BAO BÌ

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

Chỉ dẫn lắp đặt

Cảnh báo! Các chỉ dẫn an toàn

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

Quan trọng! Việc lắp đặt thiết bị chỉ được thực hiện bởi người có trình độ chuyên môn kỹ thuật.
Cần tuân thủ khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các thiết bị, đồ vật khác.

Khi lắp đặt thiết bị, cần lắp thêm bộ phận chống giật. Ví dụ, quý khách chỉ có thể lắp đặt ngăn kéo bên dưới bếp nếu bếp được lắp cùng một tấm chắn bảo vệ trực tiếp ở mặt dưới.
Sử dụng keo dán chuyên dụng để dán kín bếp và mặt cắt bàn bếp, tránh hơi ẩm hoặc nước đọng. Chú ý không sử dụng kéo 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 khoảng trống thông khí 5mm ở mặt dưới của bếp.

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

Nối điện

Trước khi nối điện, cần kiểm tra điện áp danh nghĩa của thiết bị. Điện áp danh nghĩa được ghi trên bảng ghi thông số kỹ thuật của thiết bị phải tương đồng với nguồn cấp điện tại hộ gia đình. Quý khách cũng cần kiểm tra công suất của thiết bị và đảm bảo rằng kích cỡ của dây điện phù hợp với mức công suất đó. Bảng ghi thông số kỹ thuật nằm ở thân máy phía dưới của bếp. Điện áp của bộ phận làm nóng là 230V dòng điện xoay chiều. Thiết bị cũng có thể hoạt động bình thường ở mức điện áp 220V dòng điện xoay chiều hoặc 240V dòng điện xoay chiều. Lưu ý cần lắp đặt cầu chì hoặc các thiết bị bảo vệ dòng điện vào hệ thống điện cố định theo quy định về việc nối điện tại địa phương. Thiết bị bảo vệ dòng điện giúp ngắt điện thiết bị với nguồn điện chính. Thiết bị này phải có bề rộng tiếp xúc tối thiểu 3 mm, ví dụ cầu chì bảo vệ dòng điện, cầu dao chống rò điện xuống đất, hay cầu chì. Nếu dây điện bị hỏng, cần thay thế dây điện bằng loại dây chuyên dụng (loại H05BB-F Tmax 90°C hoặc các loại dây khác tốt hơn). Quý khách có thể liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng để tìm hiểu thêm về các loại dây này. Cần thực hiện đi dây như trong chỉ dẫn ở sơ đồ đi dây. Dây nối đất cần được nối với đầu cực ⏚. Dây nối đất phải dài hơn 2 dây mang dòng điện. Việc nối điện cần được thực hiện tuân thủ theo những quy định về nối điện, và vít cố định đầu cực phải được vặn chặt. Cuối cùng, cần sử dụng kẹp cố định để cố định dây điện lại, sau đó lắp bọc bảo vệ dây điện (cố định dây điện tại một chỗ). Trước khi bật bếp lần đầu tiên, cần gỡ bỏ tất cả các màng bọc bảo vệ và miếng dán trên bề mặt kính ceramic.

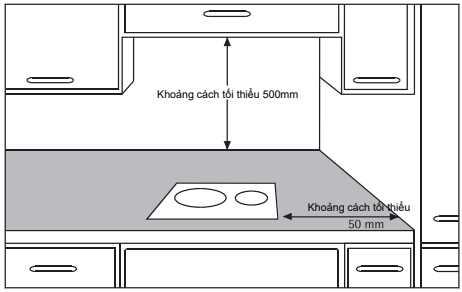
⚠ Cảnh báo! Sau khi kết nối bếp với nguồn điện, cần kiểm tra xem tất cả các vùng nấu đã sẵn sàng để sử dụng chưa bằng cách lần lượt cài đặt mức nhiệt độ cao nhất ở mỗi vùng nấu.

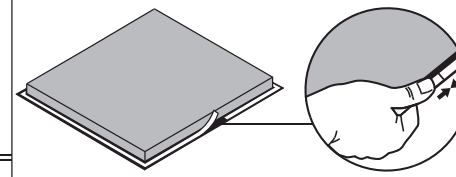
- Electrolux có cung cấp một bản sao bảng ghi thông số kỹ thuật đi kèm với thiết bị. Quý khách có thể dán bản sao đó ở vị trí gần với bếp để tiện theo dõi sau khi lắp đặt bếp.

Dán gioăng bếp

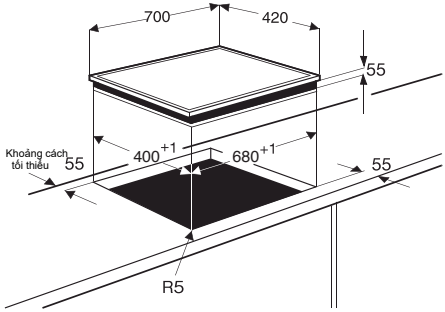
- Làm sạch bàn bếp quanh khu vực đặt bếp.
- Dán dải gioăng có 1 mặt dính đi kèm thiết bị vào mặt trong của bếp dọc theo mặt ngoài của kính ceramic. Không kéo dãn gioăng bếp. Lưu ý dán sao cho 2 đầu của dải gioăng nằm ở giữa của 1 cạnh bên của bếp. Chừa lại 2 – 3 mm khi cắt dải gioăng. Ấn 2 đầu của dải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

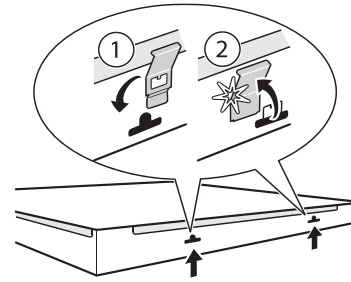
Sơ đồ lắp đặt

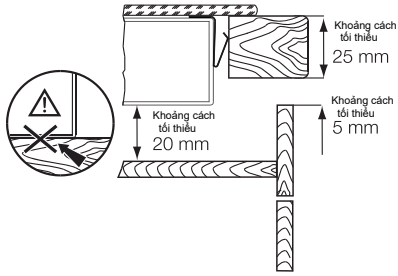


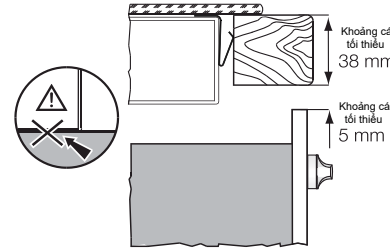


Lưu ý: Việc vệ sinh cần phải đáp ứng tối thiểu hoặc tốt hơn khuyến nghị (của nhà cung cấp) cho cả nhóm máy hút mùi và bếp. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt của nhóm máy hút mùi.





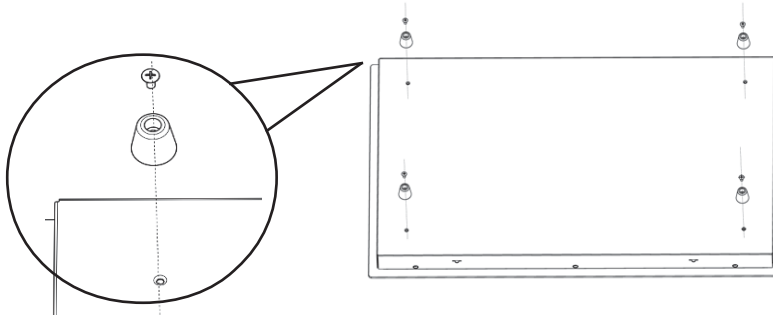




⚠ Cảnh báo! Nhiệt độ ở đáy bếp có thể lên tới 95°C. Quý khách cần lắp tấm chắn chống cháy phía dưới bếp khi lắp đặt thiết bị để tránh chạm vào bộ phận nóng của bếp khi sử dụng sau này.

Sơ đồ lắp đặt

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



Điều kiện bảo hành

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong vòng 24 tháng kể từ ngày mua, nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi sản xuất hoặc lỗi về nguyên vật liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và phí vận chuyển khi đáp ứng các điều kiện sau:

- Sản phẩm phải được lắp đặt đúng cách và chỉ sử dụng nguồn điện có cùng tần số như đã được nêu trong bảng ghi thông số kỹ thuật.
- Chỉ sử dụng sản phẩm cho các mục đích sử dụng trong gia đình và phải tuân thủ các chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Không để những người không được sự ủy quyền của chúng tôi bảo trì, sửa chữa hoặc tháo lắp sản phẩm.

Tất cả các dịch vụ trong điều kiện bảo hành phải được thực hiện bởi Trung tâm Dịch vụ Electrolux. Bất kỳ sản phẩm hay phụ tùng hư hỏng sau khi được thay thế sẽ thuộc quyền sở hữu của Electrolux. Điều kiện bảo hành trên là một bổ sung để bảo vệ các quyền lợi hợp pháp cho quý khách. Điều kiện bảo hành trên không bao gồm trường hợp cần bảo trì máy, ví dụ như vệ sinh máy. Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn cho việc cài đặt, bảo trì và sử dụng thiết bị này.

Trung tâm Dịch vụ Khách hàng

Indonesia
Hotline service: 08041119999
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl. Abdul Muis no.34, Petojo Selatan,
Gambir Jakarta Pusat 10160
Email: customercare@electrolux.co.id
SMS & WA: 0812.8088.8863

Malaysia
Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22
Electrolux Home Appliances Snd. Bhd.
Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, Jaya 33 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,
46100 Petaling Jaya, Selangor
Office Tel: (+60 3) 7843 5999
Office Fax: (+60 3) 7955 5511
Consumer Care Center Adress: 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

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) 672 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com

Thailand
Consumer Care Center 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

Việt Nam
Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí):
1800-58-88-99
Điện thoại: (+84 28) 3910 5465
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam
Tầng 9, tòa nhà A&B
76 Lê Lai, phường Bến Thành, quận 1
Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam
Điện thoại: (+84 28) 3910 5465
Fax: (+84 28) 3910 5470
Email: vncare@electrolux.com

Hongkong
Tel: (+852) 8203 0298
Dah Chong Hong, Ltd. – Service Centre
8/F., Yee Lim Godown Block C
2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.

P/No.: 305564218-Rev D