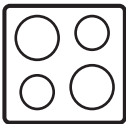


EEH353C
EEH354C
EHC726BA
EHI727BA



EN	Induction hob	User Manual	2
TH	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction	คู่มือการใช้งาน	22
VN	bếp điện từ âm	Hướng dẫn sử dụng	43

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Contents

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



Subject to change without notice

Safety instructions

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

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

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

INSTALLATION

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

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

Electrical connection

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

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

USE

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

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

duction cooking zones when the appliance is in operation.

 **Warning!** Risk of fire or explosion.

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

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

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

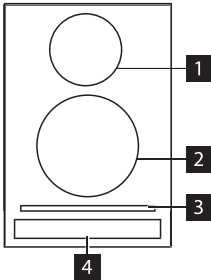
CARE AND CLEANING

 **Warning!** Risk of damage to the appliance.

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

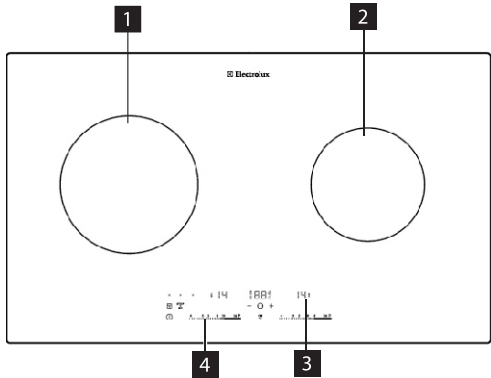
Product description

Cooking surface layout EEH353C / EEH354C



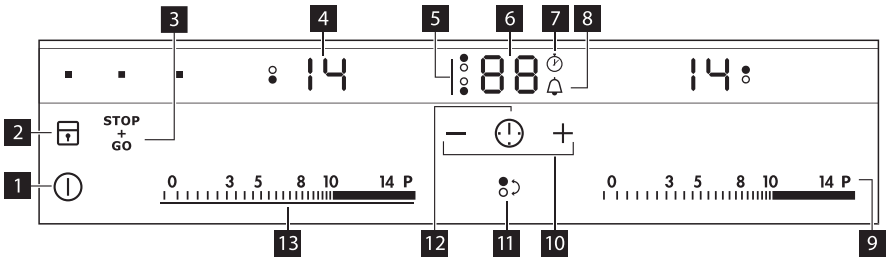
- 1 Induction cooking zone 145mm
- 2 Induction cooking zone 210mm
- 3 Glass bar
- 4 Control panel

EHC726BA/EHI727BA



- 1 Induction cooking zone 210mm
- 2 Induction cooking zone 145/210mm
- 3 Glass bar
- 4 Control panel

Control panel layout



	sensor field	function
1		It activates and deactivates the appliance.
2		It locks/unlocks the control panel.
3		It activates and deactivates STOP+GO function
4	A heat setting display.	It shows the heat setting.
5	Cooking zones' indicators of timer.	It shows for which of the cooking zones you set the time.
6	The timer display.	It shows the time in minutes.
7		It shows that the CountUp Timer function operates.
8		It shows that the Minute minder / the Countdown. Timer function operates.
9	P	It activates the Power function.
10	+/-	It increases or decreases the time.
11	(For EHC726BA)	It sets the cooking zone for the timer.
12		It sets the Timer function.
13	A control bar.	To set the heat setting.

Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is off
	The cooking zone operates
	function is on
	The automatic heat-up function is on
	Power function is on
	There is a malfunction
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): still cooking / keep warm / residual heat
	Lock/Child safety function is on
	Cookware unsuitable or too small or no cookware on the cooking zone
	The automatic switch off is on

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

   Risk of burns from residual heat!

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

Operating instructions

On and Off

Touch  for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

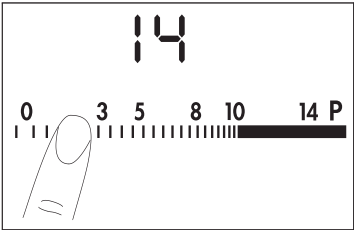
- all cooking zones are off.
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. The sound operates until you remove the object.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Before you use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

Automatic Switch Off times

Heat setting	  - 	 - 	 - 	 - 
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

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



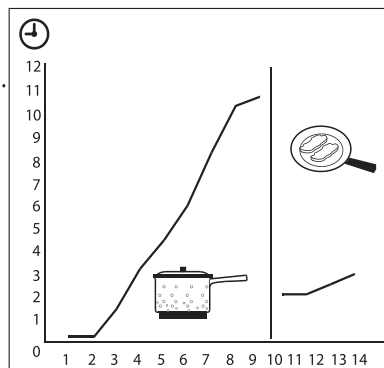
The automatic heat up

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

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

[H] comes on when the cooking zone operates on highest heat setting.

To stop the function change heat setting.



Switching the Power function on and off

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

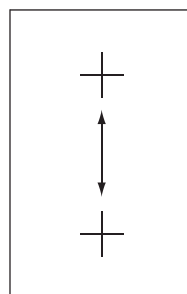
The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically switches back to heat setting 14. To switch on, touch **P**

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

Power management

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

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



The Timer

The Count Down Timer.

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

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



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

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

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

- To deactivate the sound: touch .

The Count up timer

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

- The selection of the cooking zone (if more than 1 cooking zone operates): touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
When this function is activated, comes on.
- To activate the Count up timer:
Touch .
The symbol goes out and comes on.
- To see how long the cooking zone operates: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the zone operates. The display shows the time of the cooking zone that operates for longer period of time.
- To deactivate the Count up timer: set the cooking zone with and touch or to deactivate the timer. the symbol goes out and comes on.



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

The Minute minder.

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

Touch .

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

- To stop the sound: touch .

STOP+GO

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

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

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

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

Lock

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

First set the heat setting.

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

The Timer stays on.

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

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

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the child safety device

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

Switching off the child safety device

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

Overriding the child safety device for one cooking session

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

Off Sound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

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

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

Helpful hints and tips

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

Cookware for induction cooking zones

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

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

Suitability test

Cookware is suitable for induction cooking, if

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

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

Bottom of the cookware

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

Pan size

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

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

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

 The cookware must be placed centrally on the cooking zone.

Tips on energy saving

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

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

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

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

Cleaning and care

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

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

To remove the dirt:

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

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

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

What to do if ...

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

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

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

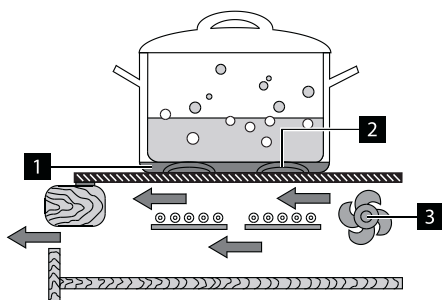
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

Operating noises

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

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

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



Technical data

Model	EEH354C		EEH353C	
PNC	949163204		949163200	
Product dimensions (w x d) mm	520 X 300			
Cut-out dimensions (w x d) mm	490 X 270			
Voltage (volts) Cycles (Hz)	~220-240/50			
	~220/60			
Service Cord	Fitted			
Elements	no. zones	watts	no. zones	watts
Front	1	2000/2400 (Diameter 210mm)	1	2300/3700 (Diameter 210mm)
Rear	1	1200/1500 (Diameter 145mm)	1	1400/2500 (Diameter 145mm)
Total		3200		3700

Model	EHC726BA		EHI727BA	
PNC	949163206		949163321	
Product dimensions (w x d) mm	420 X 700			
Cut-out dimensions (w x d) mm	400 X 680			
Voltage (volts) Cycles (Hz)	~220-240/50			
	~220/60			
Service Cord	Fitted			
Elements	no. zones	watts	no. zones	watts
LEFT	1	2000/2400 (Diameter 210mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)
RIGHT	1	1200/1500 (Diameter 145mm)	1	2000/3200 (Diameter 210mm)
Total		3200		3700

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:

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

Environment concerns

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

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

PACKAGING MATERIAL

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

Installation Instructions

 **Warning!** Safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Electrical Connection

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also check the power rating of the appliance and ensure that the wire is suitably sized in accordance with local wiring rules to suit the appliance power rating. The rating plate is located on the lower casing of the hob. The heating element voltage is AC230V~. The appliance also works perfectly on networks with AC220V~ or AC240V~. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with local wiring rules. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact

opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse. If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tm ax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department. The connection must be carried out as shown in the diagram. The earth lead is connected to terminal $\frac{1}{=}$. The earth lead must be longer than leads carrying electric current. The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely. Finally, the connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (lock into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the glass ceramic surface.

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

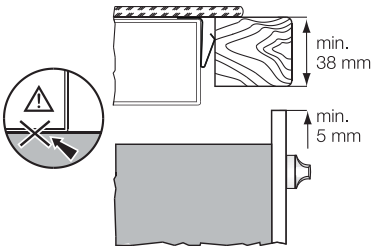
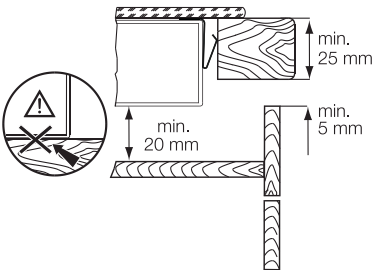
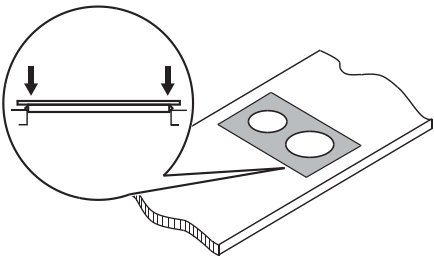
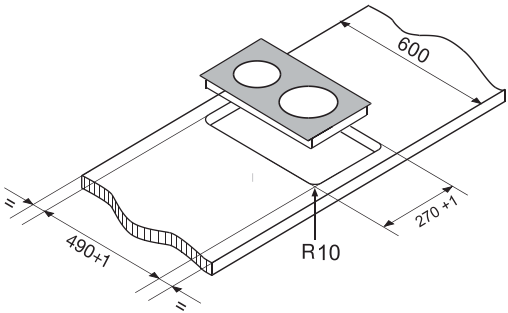
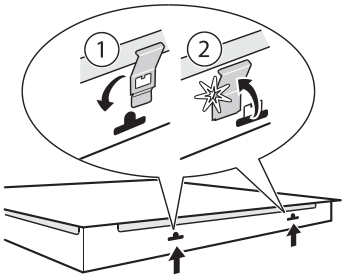
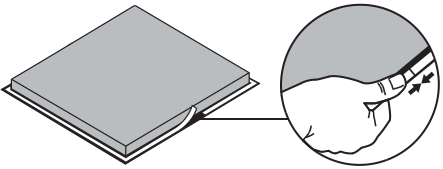
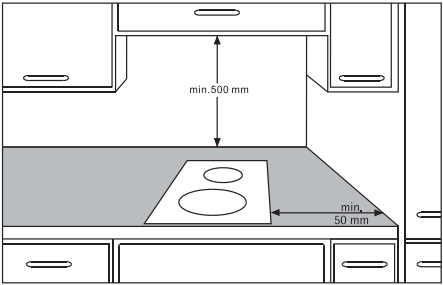
- A duplicate rating label is supplied with this unit. For easy identification of this unit after installation, stick it to a readily available surface adjacent to the cooktop.

Sticking on the seal

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

Assembly

EEH353C / EEH354C

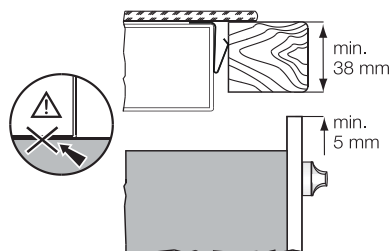
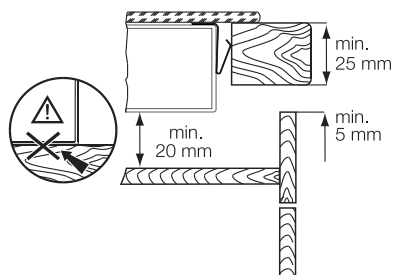
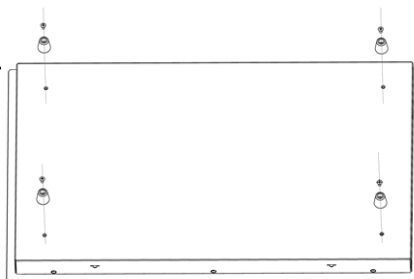
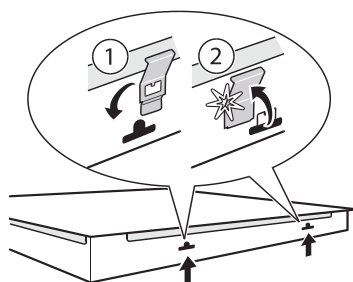
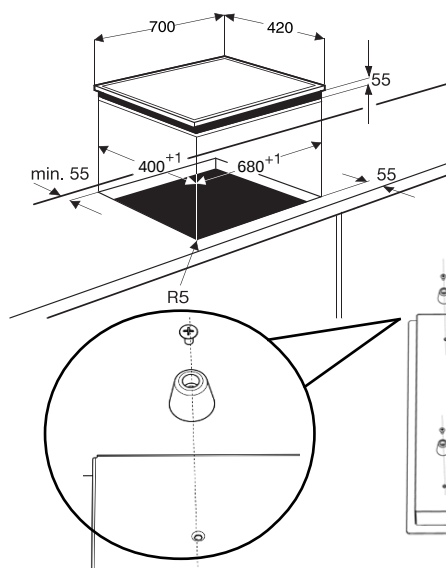
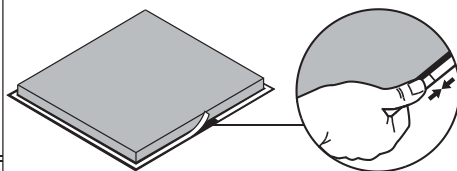
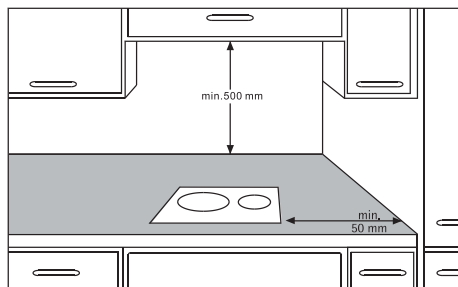


 **Warning!** Surface temperatures of base exceed 95°C , under bench access must be restricted by use of

non-combustible barrier on installation

Assembly

EHC726BA/EHI727BA



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

non-combustible barrier on installation

Warranty

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

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

All service work under this warranty must be undertaken by an authorized Electrolux Service Center. Any appliance or defective part replaced shall become the Company property. This warranty is in addition to your statutory and other legal rights. This warranty does not include maintenance, like cleaning of hood.

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

Customer Care Centre

Thailand

Call Center Tel : (+66 2) 725 9000

Electrolux Thailand Co.,Ltd.

Electrolux Building

14th Floor 1910 New Petchburi Road,

Bangkapi,Huay Kwang, Bangkok 10320

Office Tel : (+66 2) 7259100

Office Fax : (+66 2) 7259299

Email : customercare@electrolux.co.th

Indonesia

Tel : (+62 21) 522 7180

PT. Electrolux Indonesia

Gedung Plaza Kuningan

Menara Utara 2nd Floor,

Suite 201, Jl. HR Rasuna Said

kav C 11-14, Karet SetiabudiKav

Jakarta Selatan 12940

Office Tel: (+62 21) 522 7099

Office Fax: (+62 21) 522 7097

Email : customercare@electrolux.co.id

Vietnam

Domestic Toll Free : 1800-58-88-99

Tel : (+84 8) 3910 5465

Electrolux Vietnam Ltd.

Floor 9th, A&B Tower

76 Le Lai street - Ben Thanh Ward - District

Ho Chi Minh City Vietnam

Office Tel : (+84 8) 3910 5465

Office Fax : (+84 8) 3910 5470

Email : customer.care@electrolux.com.vn

www.electrolux.com

Singapore

CUSTOMER CARE HOTLINE : (+65) 6507 8699

Electrolux S.E.A. Pte Ltd.

11 Lorong 3 Toa Payoh

Jackson Square, Block B, #01-13/14/15

Singapore 319579

Office Tel : (+65) 6507 8900

Office Fax : (+65) 6356 5489

Email : customer-care.sin@electrolux.com.sg

Philippines

Domestic Toll Free : 1-800-10-845-care 2273

Customer Care Hotline : (+63 2) 845 care 2273

Electrolux Phils Inc.

25th Floor, Equitable Bank Tower 8751

Paseo De Roxas, Makati City,

1226 Philippines

Office Tel : (+63 2) 845 4510

Office TeleFax : (+63 2) 845 4543

Office Fax : (+63 2) 845 4548

Email : wecare@electrolux.com

Malaysia

Domestic Toll Free : 1300-88-11-22

Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd.

7th Floor, Tower 2 , Jaya33,

No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,

46100 Petaling Jaya, Selangor

Office Tel : (+60 3) 7843 5999

Office Fax : (+60 3) 7955 5511

Email : Malaysia.customercare@electrolux.com

Hongkong

Tel: (+852) 8203 0298

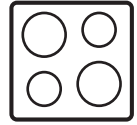
Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre

8/F., Yee Lim Godown Block C

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

Hong Kong

EEH353C
EEH354C
EHC726BA
EHI727BA



TH เตาแม่เหล็กไฟฟ้า Induction

คู่มือ การใช้งาน



Electrolux

Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	2	การแก้ปัญหาเบื้องต้น	12
รายละเอียดของเครื่อง	4	ข้อมูลทางด้านเทคนิค	14
ข้อแนะนำในการใช้งาน	6	การค่านึงถึงสิ่งแวดล้อม	16
เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์	10	ข้อแนะนำการติดตั้ง	16
การทำทำความสะอาดและดูแลรักษา	11	เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน	20



ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงข้อมูลโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียด ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อการบาดเจ็บและความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งและใช้งานเครื่องไม่ถูกวิธี โปรดเก็บคู่มือไว้กับเครื่องสำหรับใช้อ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยสำหรับเด็กและผู้พิการ



คำเตือน! อันตรายจากการขาดอากาศหายใจ หรือ พิการถาวร

- เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานของเด็กหรือผู้พิการหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ จึงควรหลีกเลี่ยงการใช้เตาโดยไม่มีผู้ควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน
- ไม่ควร让孩子เล่นเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็ก
- ขอแนะนำให้ใช้ระบบป้องกันเด็ก

การติดตั้งเครื่อง



คำเตือน! การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

- ถอดบรรจุภัณฑ์ออกจนหมด
- ห้ามติดตั้งหรือใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
- ปฏิบัติตามข้อแนะนำการติดตั้งที่ให้มาพร้อมเครื่อง
- เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และเตา

- โปรดใช้ความระมัดระวังในขณะที่เคลื่อนย้ายเครื่องเนื่องจากเครื่องมีน้ำหนักมาก และสวมถุงมือนิรภัยเสมอ
- ซิลรอยตัดด้วยวัสดุสำหรับอุดกันรั่ว เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความชื้นที่ทำให้พังได้
- ควรป้องกันฐานเตาไม่ให้สัมผัสกับไอน้ำและความชื้น
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและใต้หน้าต่างไม่เช่นนั้นก๊าซพิษที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง
- หากติดตั้งเครื่องเหนือลิ้นชัก ต้องแน่ใจว่ามีพื้นที่ว่างระหว่างฐานเครื่องและส่วนบนของลิ้นชักเพียงพอสำหรับการหมุนเวียนอากาศ
- ควรเว้นช่องระบายอากาศประมาณ 5 มม. ระหว่างพื้นผิวของเตาและพื้นที่ส่วนหน้าของเตา เงื่อนไขการรับประกันไม่ครอบคลุมความเสียหายที่เกิดจากช่องระบายอากาศไม่เพียงพอ
- อาจเกิดความร้อนที่ฐานเตา แนะนำให้ติดตั้งแผงกันทนไฟไว้ใต้เครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสฐานเตา

การต่อระบบไฟ



คำเตือน! อันตรายจากไฟไหม้ และไฟฟ้ากระชาก

- การต่อระบบไฟต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลั๊กสายไฟ ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้

- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชากอย่างถูกต้อง
- ไม่ควรให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นสัมผัสกับชิ้นส่วนของเตาที่มีความร้อน รวมทั้งภาชนะที่ร้อน
- ไม่ควรให้สายไฟพันกัน
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- ใช้สายไฟให้เหมาะสม
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กและสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี โปรดติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เมื่อต้องการเปลี่ยนสายไฟ
- ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ช่วยปลายสายไฟอย่างน้อย 3 มม.
- ใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัดกระแสไฟฟ้าให้เหมาะสม: อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, ฟิวส์ (ชนิดที่เป็นแบบสกรูถอดออกได้), earth leakage trip และ contractors

การใช้งาน

-  คำเตือน! อันตรายจากไฟลวก และไฟฟ้ากระชาก
- เตารุ่นนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารภายในบ้านเท่านั้น
 - ไม่ควรต่อเติมหรือดัดแปลงส่วนใดส่วนหนึ่งของเตา
 - เตาเครื่องนี้ไม่ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานกับนาฬิกาจับเวลาหรือรีโมทคอนโทรลที่ไม่ได้ให้มาพร้อมเครื่อง
 - ไม่ควรปล่อยเตาทิ้งไว้ขณะเปิดใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล
 - ห้ามใช้งานเครื่องในขณะที่มีมือเปียก หรือเมื่อเครื่องเปียกน้ำ.
 - ห้ามวางอุปกรณ์โลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาดกระทะ บนหัวเตาขณะเปิดใช้งาน เนื่องจากสามารถ ก่อให้เกิดความร้อนที่อุปกรณ์นั้นได้
 - ปิดหัวเตาที่ตำแหน่ง "off" หลังการใช้งาน และไม่ควรไว้วางใจเซ็นเซอร์ตรวจจับภาชนะ
 - ห้ามใช้ผิวด้านบนของเตาทำงานหรือเก็บสิ่งของ
 - ในกรณีที่ผิวเตาแตกร้าว ให้ปิดสวิตช์เตาและถอดปลั๊ก เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้ากระชาก
 - ผู้ใช้เตาที่เป็นผู้ป่วยที่ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ช่วยให้อัตราการเดินของหัวใจสม่ำเสมอ ควรให้ร่างกาย

ส่วนบนห่างจากหัวเตา Induction ที่เปิดสวิตช์อยู่อย่างน้อย 30 ซม.



คำเตือน! อันตรายจากไฟไหม้ หรือระเบิด

- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจเกิดเป็นเปลวน้ำมันโปรดเก็บวัตถุที่ติดไฟได้ให้ห่างจากไขมันและน้ำมันในขณะทำอาหาร
- เปลวน้ำมันที่เกิดจากน้ำมันที่ร้อนจัด อาจทำให้เกิดการระเบิดได้ตามธรรมชาติ
- น้ำมันเก่าที่มีเศษอาหารปนอยู่ อาจลุกเป็นไฟได้ง่ายกว่าน้ำมันใหม่ เมื่อใช้ที่อุณหภูมิต่ำ
- ห้ามเก็บวัตถุที่ติดไฟได้หรือสิ่งของที่เปียงสารไวไฟไว้ในเตา ใกล้เตา หรือบนเตา



คำเตือน! อาจทำให้เครื่องเสียหายได้

- ห้ามวางภาชนะที่ร้อนบนแผงควบคุมการทำงาน
- ควรระมัดระวังไม่ตั้งกระทะไว้บนเตาจนกระทั่งน้ำเดือด และแห้ง
- ไม่ควรให้วัตถุหรือภาชนะตกใส่เครื่อง เพราะอาจทำให้ผิวเตาเสียหายได้
- อย่าวางหม้อหรือกระทะเปล่าตั้งไฟ หรือเปิดเตาทิ้งไว้โดยไม่มีหม้อหรือกระทะ
- ห้ามป้อนลูมิเนียมฟอยล์ไว้บนเครื่อง
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยเหล็กหล่อ, อลูมิเนียม หรือมีรอยขีดข่วนที่กัน เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่ผิวแก้วเซรามิกขณะเลื่อนภาชนะไปมาบนเตา ให้ยกวัตถุเหล่านั้นเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายบนผิวเตา

การดูแลรักษาและทำความสะอาด



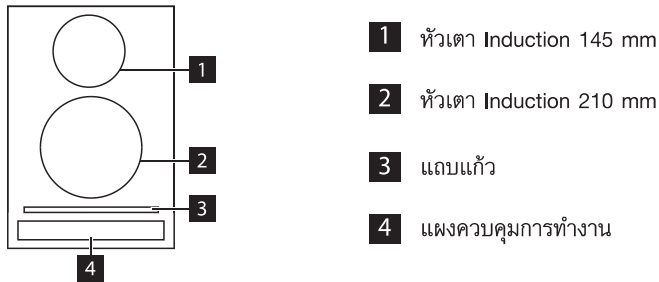
คำเตือน! อาจทำให้เครื่องเสียหายได้

- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำ เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเตาเสื่อมสภาพ
- ห้ามใช้สเปรย์และไอน้ำ ทำความสะอาดเตา
- ทำความสะอาดเตาด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำหมาดๆ และน้ำยาทำความสะอาดชนิดกลาง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัด สารละลาย หรือวัตถุโลหะ

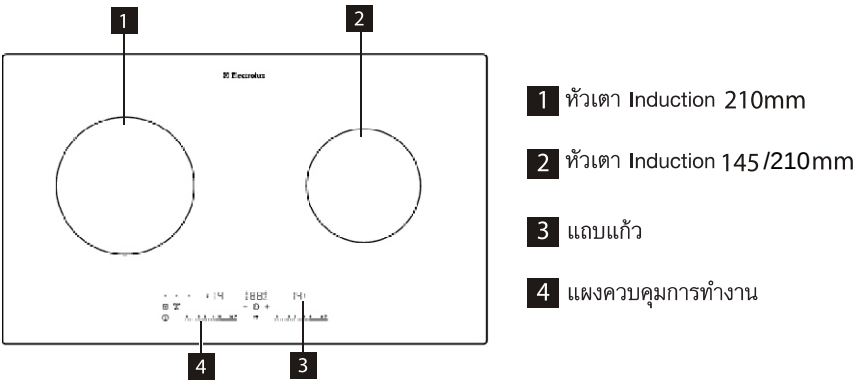
รายละเอียดของเครื่อง

ตำแหน่งของหัวเตา

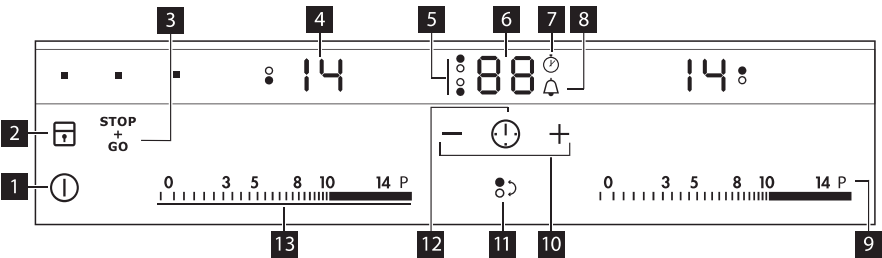
EEH353C / EEH354C



EHC726BA / EHI727BA



ตำแหน่งของแผงควบคุม



	เซ็นเซอร์	ฟังก์ชัน
1	①	เปิด/ปิดเครื่อง
2	🔒	ล็อก/ปลดล็อกแผงควบคุมการทำงาน
3	STOP GO	เปิด/ปิดฟังก์ชัน STOP+GO
4	หน้าจอแสดงการตั้งค่าความร้อน	แสดงการตั้งค่าความร้อน
5	ไฟสัญญาณแสดงหัวเตาที่ตั้งเวลา	แสดงหัวเตาที่ตั้งเวลา
6	หน้าจอแสดงนาฬิกาตั้งเวลา	แสดงเวลาเป็นนาที
7	🕒	แสดงการใช้งานฟังก์ชัน CountUp Timer
8	🔔	แสดงการใช้งานฟังก์ชัน Minute minder / Countdown Timer
9	P	แสดงว่าใช้ฟังก์ชัน Power
10	+/-	เพิ่มหรือลดเวลา
11	🕒 / 🕒 (For EHC726BA)	เลือกหัวเตาที่ต้องการตั้งเวลา
12	🕒	ตั้งฟังก์ชัน Timer
13	บาร์ควบคุมการทำงาน.	การตั้งค่าความร้อน

หน้าจอแสดงการตั้งค่าความร้อน

หน้าจอ	คำอธิบาย
0	ปิดหัวเตา
1-14	เปิดหัวเตา
0	STOP GO เปิดฟังก์ชัน STOP+GO
R	เปิดฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
P	เปิดฟังก์ชัน Power
E + digit	เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่อง
🔒 🔒 🔒	OptiHeat Control (ไฟสัญญาณความร้อนตกค้าง 3 ชั้น): กำลังใช้งาน / อุ่น / ความร้อนตกค้าง
L	เปิดฟังก์ชันล็อก/ระบบป้องกันเด็ก
F	ภาษาไม่เหมาะสมหรือเล็กเกินไป หรือไม่ได้วางภาษาบนหัวเตา
-	เปิดฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติ

OptiHeat Control (ไฟสัญญาณความร้อนตกค้าง 3 ชั้น)

 คำเตือน!

   อันตรายจากไฟลุกจากความร้อนตกค้าง

OptiHeat Control แสดงระดับความร้อนตกค้าง หัวเตา Inductionสร้างความร้อนที่ใช้สำหรับทำอาหารไปที่ก้นของหม้อหรือกระทะโดยตรง ซึ่งอาจเกิดความร้อนที่แก้วเซรามิกเนื่องจากความร้อนตกค้างที่หม้อหรือกระทะ

ข้อแนะนำในการใช้งาน

เปิด/ปิดเครื่อง

กด  1 วินาที เพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง

ปิดเครื่องอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะปิดเครื่องอัตโนมัติ ในกรณี:

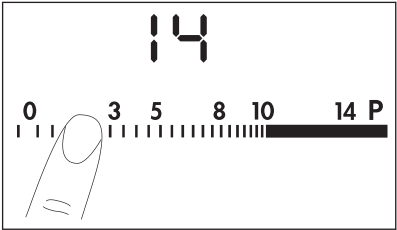
- ปิดหัวเตาทุกหัว
- ไม่ตั้งค่าความร้อน หลังจากเปิดเตา
- มีวัตถุปิดทับเซ็นเซอร์ (เช่น กระทะ ผ้า เป็นต้น) นานกว่า 10 วินาที เสียงสัญญาณจะดังจนกว่านำวัตถุออกจากเซ็นเซอร์
- เตาร้อนจัดเกินไป (เช่น น้ำในกระทะเดือดและแห้ง) ก่อนใช้เตาอีกครั้ง ต้องรอนหัวเตาเย็นลง
- ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม  ติด และหัวเตาจะปิดโดยอัตโนมัติ หลังจากนั้น 2 นาที
- ไม่ได้ปิดหัวเตา หรือไม่ได้ตั้งค่าความร้อน หลังจากนั้นสักระยะ  ติด และเตาหยุดทำงาน ดูข้อมูลเพิ่มเติมจากตาราง

ระยะเวลาการปิดเครื่องอัตโนมัติ

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

การตั้งค่าความร้อน

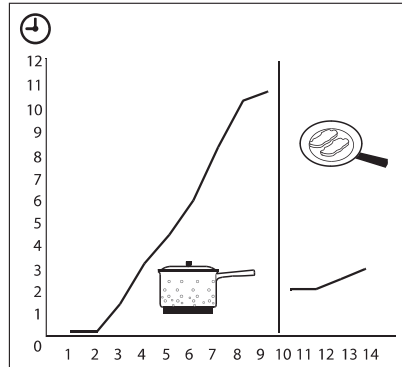
สัมผัสแผงควบคุมการทำงานสำหรับตั้งค่าความร้อน โดยเปลี่ยนไปทางซ้ายหรือขวา จนได้ความร้อนที่ต้องการ หน้าจอจะแสดงระดับระดับความร้อนที่ตั้ง



ทำความร้อนอัตโนมัติ

ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติจะทำความร้อนที่ระดับสูงสุด (ไม่ใช่ P) ลักระยะ แล้วลดไประดับที่ตั้งไว้ P

กด **[H]** เพื่อเริ่มฟังก์ชัน แล้วตั้งค่าระดับความร้อนที่ต้องการติด เมื่อหัวเตาทำความร้อนที่ระดับสูงสุด และเมื่อต้องการปิดฟังก์ชัน ให้เปลี่ยนการตั้งค่าความร้อน

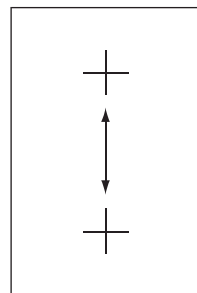


เปิด/ปิดฟังก์ชัน Power

ฟังก์ชัน Power ช่วยเพิ่มความร้อนให้กับหัวเตา Induction และจะทำงานได้นานสูงสุด 10 นาที หลังจากนั้นค่าความร้อนจะตั้งอยู่ที่ระดับ 14 โดยอัตโนมัติ กด **P** **[P]** เพื่อเปิดฟังก์ชันติด เมื่อต้องการปิดฟังก์ชัน ให้ตั้งค่าความร้อน **[i]** - **[14]**

การกระจายพลังงาน

การกระจายพลังงานจะแบ่งพลังงานระหว่าง 2 หัวเตา ซึ่งทำงานร่วมกันเป็นคู่ (ตามภาพประกอบ) โดยจะเพิ่มความร้อนหัวเตาหัวที่ 1 ไปที่ระดับสูงสุด และลดความร้อนของหัวเตารวมไปที่ระดับต่ำสุด หน้าจอสลับระหว่างค่าระดับความร้อน 2 ระดับ



ฟังก์ชันนาฬิกา

นับเวลาถอยหลัง (CountDown Timer)

ใช้การนับเวลาถอยหลังเพื่อตั้งระยะเวลาการทำงานของหัวเตา โดยตั้งเวลาหลังจากที่เลือกหัวเตาแล้ว

i สามารถเลือกฟังก์ชันนาฬิกาได้ เมื่อเปิดการทำงานของหัวเตา และตั้งค่าระดับความร้อนแล้ว

- เมื่อต้องการเลือกหัวเตา: กด $\circ/\circ$ จนกว่าไฟสัญญาณติดที่หัวเตาที่ต้องการ เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ $\triangle$ ติด
- เมื่อต้องการใช้นับเวลาลอยหลัง: กด $+$ เพื่อตั้งเวลา (00 - 99 นาที) เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง เมื่อไฟสัญญาณของหัวเตากระพริบช้าลง
- ดูระยะเวลาที่เหลือ: เลือกหัวเตาด้วย $\circ/\circ$ ไฟสัญญาณของหัวเตากระพริบเร็วขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาที่เหลือ
- เปลี่ยนการนับเวลาลอยหลัง: เลือกหัวเตาด้วย $\circ/\circ$ แล้วกด $+$ หรือ $-$
- ปิดการนับเวลาลอยหลัง: เลือกหัวเตาด้วย $\circ/\circ$ แล้วกด $-$ ระยะเวลาที่เหลือจะเปลี่ยนเป็น 00 ไฟสัญญาณของหัวเตาหายไป เมื่อสิ้นสุดการนับเวลาลอยหลัง จะมีเสียงสัญญาณ และ 00 กระพริบ หัวเตาหยุดทำงาน
- ปิดเสียง: กด $\odot$

นับเวลาเดินหน้า (CountUp Timer)

ใช้การนับเวลาเดินหน้าเพื่อติดตามระยะเวลาการทำงานของหัวเตา

- การเลือกหัวเตา (เมื่อใช้งานมากกว่า 1 หัวเตา): กด $\circ/\circ$ จนกว่าไฟสัญญาณติดที่หัวเตาที่ต้องการ เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้ $\triangle$ ติด
- เมื่อต้องการใช้นับเวลาเดินหน้า: กด $\odot$ สัญลักษณ์ $\triangle$ หายไป และ $\odot$ ติด
- ดูระยะเวลาการทำงานของหัวเตา: เลือกหัวเตาด้วย $\circ/\circ$ ไฟสัญญาณของหัวเตากระพริบเร็วขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาการทำงานของหัวเตา
- ปิดการนับเวลาเดินหน้า: เลือกหัวเตาด้วย $\circ/\circ$ แล้วกด $+$ หรือ $-$ เพื่อปิดการนับเวลาเดินหน้า สัญลักษณ์ $\odot$ หายไป และ $\triangle$ ติด

i เมื่อใช้ฟังก์ชันนาฬิกาพร้อมกัน 2 ฟังก์ชัน หน้าจอจะแสดงการนับเวลาเดินหน้าก่อน

นาฬิกาปลุก (Minute minder)

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันนาฬิกาสำหรับเป็นนาฬิกาปลุก ในขณะที่ไม่ได้ใช้งานหัวเตา

กด $\odot$

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

- ปิดเสียง: กด $\odot$

STOP+GO

ฟังก์ชัน $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ ตั้งระดับความร้อนของหัวเตาที่กำลังทำงานไว้ที่ระดับต่ำสุด - อุ่น ($\square$)

เมื่อใช้งาน $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ จะไม่สามารถเปลี่ยนระดับความร้อน

ฟังก์ชัน $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ จะไม่หยุดการทำงานของฟังก์ชันนาฬิกา

- เมื่อต้องการใช้ฟังก์ชันนี้: กด $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ สัญลักษณ์ $\square$ ดิต
- เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้: กด $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะดิต
- หากระดับความร้อนที่ตั้งไว้ครั้งแรกคือ "P" เมื่อปิดฟังก์ชัน $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ ระดับความร้อนคือ "14"

ล๊อค

คุณสามารถล๊อคแผงควบคุมการทำงาน ให้เหลือแค่การทำงานของปุ่ม ① เปิด/ปิดเครื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้ค่าที่ตั้งไว้เปลี่ยนแปลงโดยบังเอิญ

ขั้นแรก ตั้งระดับความร้อน

เมื่อต้องการเริ่มฟังก์ชันนี้: กด $\square$ สัญลักษณ์ $\square$ ดิตประมาณ 1 วินาที

ฟังก์ชันนาฬิกาทำงานตามปกติ

เมื่อต้องการปิดฟังก์ชันนี้: กด $\square$ ระดับความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้จะดิต

เมื่อปิดเตา ฟังก์ชันล๊อคแผงควบคุมการทำงานที่ตั้งไว้จะถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ

ระบบป้องกันเด็ก

เพื่อป้องกันไม่ให้ใช้เครื่องโดยบังเอิญ

เริ่มระบบป้องกันเด็ก

- กดปุ่มเปิดเครื่อง ① ไม่ต้องตั้งระดับความร้อน
- กด $\square$ 4 วินาที $\square$ สัญลักษณ์ ดิต
- กดปุ่มปิดเครื่อง ①

ปิดระบบป้องกันเด็ก

- กดปุ่มเปิดเครื่อง ① ไม่ต้องตั้งระดับความร้อน กด $\square$ 4 วินาที สัญลักษณ์ $\square$ ดิต
- กดปุ่มปิดเครื่อง ①

ยกเลิกระบบป้องกันเด็กชั่วคราว สำหรับการใช้งานหนึ่งครั้ง

- กดปุ่มเปิดเครื่อง ① สัญลักษณ์ $\square$ ดิต
- กด $\square$ 4 วินาที ให้ตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที และสามารถใช้งานได้
- เมื่อกดปุ่มปิดเครื่อง ① จะไม่ยกเลิกระบบป้องกันเด็ก

เสียงสัญญาณ (การปิดและเปิดเสียงสัญญาณ)

การปิดเสียงสัญญาณ

ให้ปิดเครื่อง

กด ① 3 วินาที หน้าจอจะดิตและดับ กด $\square$ 3 วินาที จน $\square$ ดิต แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณไว้

กด + และ $\square$ ดิต แสดงว่าปิดเสียงสัญญาณแล้ว

เมื่อเปิดใช้ฟังก์ชัน จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น เมื่อ:

- เมื่อกด ①
- หมดเวลานาฬิกาปลุกที่ตั้งไว้
- เมื่อสิ้นสุดการนับเวลาถอยหลัง
- มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน

การเปิดเสียงสัญญาณ
ให้ปิดเครื่อง

กด ① 3 วินาที หน้าจอจะติดและดับ กด ⑦ 3 วินาที จน ⑥j ติด แสดงว่าปิดเสียงสัญญาณไว้
กด + และ ⑥j ติด แสดงว่าเปิดเสียงสัญญาณแล้ว

เคล็ดลับและข้อแนะนำที่เป็นประโยชน์

i ข้อมูลเกี่ยวกับโรคมะเร็ง
จากผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ล่าสุดพบว่า
อาหารที่ไหม้เกรียมจนเกินไป โดยเฉพาะอาหาร

จำพวกแป้ง อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเป็น มะเร็ง
ดังนั้น ขอแนะนำให้อาหารด้วยระดับความร้อนต่ำ
และไม่ทำให้อาหารไหม้เกรียมจนเกินไป

ภาชนะสำหรับห้วเตา Induction

วัตถุที่ใช้ทำภาชนะ	ความเหมาะสม
เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล	+
เหล็กหล่อ	+
สแตนเลส สตีล	+*
อลูมิเนียม, ทองแดง, ทองเหลือง	+*
แก้ว, เซรามิก, กระเบื้องถ้วยชาม	-
เหล็ก, เหล็กเคลือบอีนาเมล	-

* สามารถตรวจสอบภาชนะที่ใช้งานได้กับห้วเตา
Induction จากฉลากข้อแนะนำของผู้ผลิต

การทดสอบภาชนะที่เหมาะสม

สามารถทดสอบภาชนะที่เหมาะสมต่อการทำอาหาร
บนห้วเตา Induction โดย ...

- ... เติมน้ำเล็กน้อยลงในหม้อหรือกระทะ วางบน
ห้วเตา Induction แล้วเปิดความร้อนที่ระดับ
สูงสุด น้ำจะร้อนอย่างรวดเร็ว
- ... ใช้แม่เหล็กดูด ถ้าแม่เหล็กดูดติด แสดงว่าภา-
ชนะนั้นเหมาะสม

i ภาชนะบางชนิดสามารถก่อให้เกิดเสียงขณะ
ใช้ห้วเตา Induction ซึ่งไม่ใช่ความผิดปกติของ
ห้วเตา และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำอาหาร

ฐานของภาชนะ
ฐานภาชนะที่ดีจะต้องหนาและเรียบ

ขนาดของภาชนะ

ห้วเตา Induction จะปรับโดยอัตโนมัติตามขนาดฐาน
ของภาชนะ การเลือกขนาดของภาชนะต้องคำนึงถึง

ส่วนที่เป็นแม่เหล็กที่ฐาน จะต้องมีเส้นผ่าศูนย์กลาง
ให้เหมาะสมกับขนาดของห้วเตา

เส้นผ่านศูนย์กลางของ ห้วเตา (มม.)	เส้นผ่านศูนย์กลางชั้น ต่ำของภาชนะ (มม.)
210	180
180	145
145	120

i ควรวางภาชนะให้อยู่ตรงกึ่งกลางของห้วเตา

ข้อแนะนำเพื่อประหยัดพลังงาน

 ควรวางภาชนะบนห้วเตาก่อนเปิดเตา

 ถ้าเป็นไปได้ ควรปิดฝาภาชนะภาชนะทุกครั้ง
ที่ทำอาหาร

ตัวอย่างการทำอาหาร

ข้อมูลนี้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

ระดับความร้อน	รายการอาหาร	เวลา	ข้อแนะนำ
1	ทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วอุ่นอยู่เสมอ	ตามต้องการ	ใช้ฝาปิด
1-3	ซอสฮอลแลนด์, ละลายเนย, ซ็อกโกแลต, วุ้น	5-25 นาที	คนเป็นครั้งคราว
1-3	ไข่เจียว ไข่อบ	10-40 นาที	ใช้ฝาปิด
3-5	ตุ๋นข้าว และอาหารที่ทำด้วยนม, อุ่นอาหารสำเร็จรูป	25-50 นาที	เติมน้ำเป็น 2 เท่าของข้าว, คนอาหารที่ทำด้วยนมเสมอ
5-7	นึ่งผัก, ปลา, เคี้ยวเนื้อ	20-45 นาที	เติมน้ำเล็กน้อยเวลานึ่งผัก (2-3 ช้อนโต๊ะ)
7-9	อบมันฝรั่ง	20-60 นาที	ใช้น้ำเล็กน้อย เช่น น้ำ 1/4 ลิตรต่อมัน 750 กรัม
7-9	อาหารจำนวนมาก, สตู, ซุป	60-150 นาที	น้ำ 3 ลิตร พร้อมส่วนประกอบในการทำอาหาร
9-12	ทอดเนื้อแล่บางๆ, เนื้อทอด, เนื้อสับผสมขนมปังทอด, ไส้กรอก, ตับ , อาหารประเภทแป้งและไขมัน, ไข่, แพนเค้ก, โดนัท	ตามต้องการ	ควรกลับอาหารระหว่างทอด
12-13	ทอดกรอบ, เนื้อสับเกรียม, สเต็ก	5-15 นาที	ควรกลับอาหารระหว่างทอด
14	ต้มน้ำจำนวนมาก, ทำพาสต้า, ทอดเนื้อ (goulash, pot roast), ทอดมันฝรั่ง		

ฟังก์ชัน Power เหมาะสำหรับต้มน้ำจำนวนมาก

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังการใช้งาน
ต้องใช้ภาชนะที่ฐานสะอาดเสมอ

i รอยขีดข่วนหรือจุดด่างบนผิวแก้วเซรามิก ไม่มีผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของหัวเตา

วิธีทำความสะอาด:

1. ทำความสะอาดทันที: พลาสติกละลาย แผ่นฟอยล์อาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล ไม่เช่นนั้นจะทำให้เตาเสียหายได้ ควรใช้ที่ขูดกระจก (ไม่ได้ให้มาพร้อมเครื่อง) ขูดออกทันที ให้วางที่ขูดกระจกเป็น

- มุมบนผิวแก้วเซรามิก กำจัดสิ่งตกค้างโดยเลื่อนที่ขูดบนผิวแก้วเซรามิก
- ทำความสะอาดหลังจากทิ้งเครื่องไว้ให้เย็นแล้ว: คราบหินปูน คราบหยดน้ำ คราบไขมัน และคราบโลหะ โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิกหรือสแตนเลส
 - 2. เช็ดเตาด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และใช้น้ำยาทำความสะอาดเพียงเล็กน้อย
 - 3. หลังจากนั้นเช็ดเตาให้แห้งด้วยผ้าสะอาด

การแก้ปัญหาเบื้องต้น ...

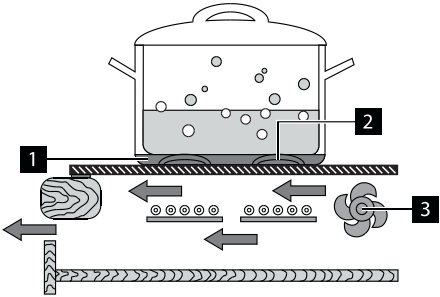
ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ปัญหา
ไม่สามารถเปิดเตาหรือไม่สามารถใช้งานได้	• เปิดสวิตช์เตาอีกครั้ง แล้วตั้งระดับความร้อนภายใน 10 วินาที • กดปุ่มพร้อมกันหลายปุ่ม ให้กดเพียงปุ่มเดียว • เปิดระบบป้องกันเด็ก ฟังก์ชันล๊อค หรือ Stop-Go ไว้ ดูหัวข้อข้อแนะนำใน การใช้งาน • มีน้ำหรือคราบไขมันบนแผงควบคุมการทำงาน ให้ทำความสะอาดแผงควบคุมการทำงาน.
มีเสียงสัญญาณและสวิตช์เตาปิด มีเสียงสัญญาณขณะปิดสวิตช์เตา	มีวัตถุปิดทับแผงควบคุมการทำงาน นำวัตถุออก
สวิตช์เตาปิด	มีวัตถุปิดทับปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง ① นำวัตถุออก
ไฟสัญญาณแสดงความร้อนตกค้างไม่ติด	เปิดหัวเตาใช้งานเพียงช่วงสั้นๆ และยังไม่มีความร้อนตกค้าง ถ้าหัวเตาควรจะร้อน ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์
ฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติไม่ทำงาน	• ยังมีความร้อนตกค้างที่หัวเตา รอจนกว่าหัวเตาเย็นลง • ตั้งค่าระดับความร้อนสูงสุดเอาไว้ ค่าระดับความร้อนสูงสุดที่ตั้งเอาไว้ใช้พลังงานเท่ากับฟังก์ชันทำความร้อนอัตโนมัติ
หน้าจอสลับระหว่างค่าระดับความร้อน 2 ระดับ	การกระจายพลังงานกำลังลดระดับความร้อนของหัวเตา ดูหัวข้อ การกระจายพลังงาน
แผงควบคุมการทำงานร้อน	ภาชนะใหญ่เกินไป หรือวางภาชนะใกล้แผงควบคุมเกินไป ควรวางภาชนะขนาดใหญ่ที่หัวเตาด้านหลัง
☐ ปรากฏบนหน้าจอ	ฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติทำงาน ให้ปิดเครื่อง แล้วเปิดใหม่อีกครั้ง
☐ ปรากฏบนหน้าจอ	• ไม่มีภาชนะบนหัวเตา ให้วางภาชนะให้ถูกตำแหน่ง • ใช้ภาชนะไม่เหมาะสม เปลี่ยนภาชนะให้เหมาะสม • เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานของภาชนะเล็กเกินไปสำหรับหัวเตานี้ เปลี่ยนไปใช้หัวเตาที่เล็กลง
☐ และตัวเลข ปรากฏบนหน้าจอ	เกิดลัดวงจรกับเครื่อง ถอดปลั๊กทิ้งไว้สักครู่ ถอดฟิวส์ของระบบไฟฟ้าที่บ้านออก ถ้าเปิดสวิตช์แล้วยังปรากฏ ☐ บนหน้าจอ ให้ติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้และวิธีแก้ปัญหา
[E4] ปรากฏบนหน้าจอ	เกิดสิ่งผิดปกติกับเครื่องเนื่องจากน้ำในภาชนะเดือดและแห้ง หัวเตาร้อนจัดเกินไป ฟังก์ชันปิดเครื่องอัตโนมัติทำงาน ให้ปิดเครื่อง นำภาชนะออก รอประมาณ 30 วินาที แล้วจึงเปิดหัวเตาอีกครั้ง [E4] ควรหายไปจากหน้าจอ ไฟสัญญาณแสดงความร้อนตกค้างอาจติดค้างอยู่ รอจนกว่าภาชนะเย็นลง และดูหัวข้อ ภาชนะสำหรับหัวเตา Induction

ถ้าไม่สามารถแก้ปัญหาตามคำแนะนำ กรุณาติดต่อศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์เตรียมข้อมูลจากแผ่นป้ายแสดงข้อมูลเครื่อง รหัส 3 หลักของแก็วเซรามิก (อยู่ที่มุมเครื่อง) และข้อความแสดงข้อผิดพลาดที่ปรากฏบนหน้าจอ กรุณาปฏิบัติตามข้อแนะนำอย่างละเอียด ไม่เช่นนั้นความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจะไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน และเจ้าหน้าที่สามารถเรียกเก็บค่าบริการได้ ถึงแม้ยังอยู่ในช่วงรับประกันโปรดดูข้อแนะนำเกี่ยวกับการรับประกันได้จากคู่มือ

เสียงรบกวนจากการใช้งานเครื่องเสียงที่เกิดขึ้นจะขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ใช้ทำฐานภาชนะเสียงต่างๆเหล่านี้อาจเกิดขึ้นเมื่อใช้เตา induction

- เสียงแตก **1**
เกิดเมื่อใช้ภาชนะที่ทำจากวัตถุดิบต่างกัน (Sandwich construction)
- เสียงหวีด **1**
เกิดเมื่อใช้หัวเตา 1 หัวหรือหลายหัวพร้อมกันด้วยความร้อนสูง และใช้ภาชนะที่ทำจากวัตถุดิบต่างกัน (Sandwich construction)
- เสียงคราง **2**
เมื่อใช้ความร้อนสูง
- เสียงดังกริก **2**
เกิดขึ้นระหว่างขั้นตอนการสลับกระแสไฟฟ้า
- เสียงแฉ่ เสียงหึ่ง **3**
เมื่อเตามีพัดลมเพื่อระบายความร้อนชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เสียงเกิดขึ้นเมื่อพัดลมทำงานขณะใช้งานเครื่อง และอาจดังต่อเนื่องหลังจากปิดเครื่อง



เสียงดังกล่าวถือเป็นเรื่องปกติ และไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของเตา

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่น	EEH354C		EEH353C	
หมายเลขรหัสสินค้า	949163204		949163200	
ขนาดเครื่อง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	520X300			
ขนาดช่องที่ใช้สำหรับติดตั้ง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	490X270			
แรงดันไฟฟ้า (โวลท์)	~220-240/50			
ความถี่ (เฮิร်ซ)	~220/60			
ความยาวสายไฟ	พอดี้			
กำลังไฟ	จำนวนหัวเตา	วัตต์	จำนวนหัวเตา	วัตต์
ด้านซ้าย	1	2000/2400 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.	1	2300/3700 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.
ด้านขวา	1	1200/1500 เส้นผ่าศูนย์กลาง 145 มม.	1	1400/2500 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.
รวม		3200		3700

รุ่น	EHC726BA		EHI727BA	
หมายเลขรหัสสินค้า	949163206		949163321	
ขนาดเครื่อง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	420 X 700			
ขนาดช่องที่ใช้สำหรับติดตั้ง (กว้าง X ลึก) มิลลิเมตร	400 X 680			
แรงดันไฟฟ้า (โวลท์)	~220-240/50			
ความถี่ (เฮิร်ซ)	~220/60			
ความยาวสายไฟ	พอดี้			
กำลังไฟ	จำนวนหัวเตา	วัตต์	จำนวนหัวเตา	วัตต์
ด้านซ้าย	1	2000/2400 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.	1	2000/3200 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.
ด้านขวา	1	1200/1500 เส้นผ่าศูนย์กลาง 145 มม.	1	2000/3200 เส้นผ่าศูนย์กลาง 210 มม.
รวม		3200		3700

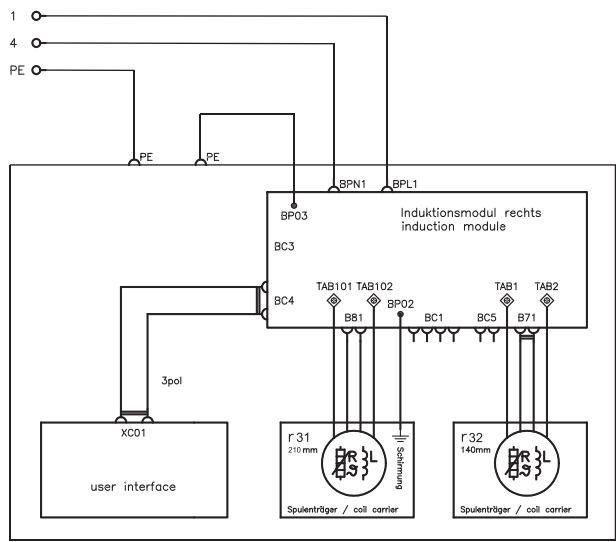
ข้อมูลทางด้านเทคนิค

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

กำลังไฟรวมสูงสุด	ขนาดสายไฟ
สูงสุด3500W	3X1.5 mm ²
สูงสุด5500W	3X2.5 mm ²
สูงสุด7000W	3X4 mm ²
สูงสุด8800W	3X6 mm ²

สายดิน (สายสีเขียว / สายสีเหลือง) จะต้องมีความยาวมากกว่า สายเส้นไฟและสายนิวทรัล 2 ซม. (สายสีฟ้าและสายสีน้ำตาล)

ข้อมูลทางเทคนิค



การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

สัญลักษณ์  บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์แสดงว่าสินค้านี้ไม่ถือเป็นขยะมูลฝอยในครัวเรือน ในทางตรงกันข้าม เครื่องเก่าควรถูกทิ้งในจุดเก็บขยะสำหรับการนำกลับมาใช้ใหม่ของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เมื่อมั่นใจว่าสินค้านี้ได้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง ถือว่าท่านได้มีส่วนร่วมในการป้องกันโอกาสที่จะเกิดปัญหากับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ที่อาจเกิดขึ้นภายหลังได้ ซึ่งสิ่งเหล่านี้มักเกิดขึ้นจากการกำจัดสินค้านี้อย่างไม่เหมาะสม

สำหรับข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้านี้ กรุณาติดต่อหน่วยงานที่รับผิดชอบ หรือร้านค้าที่ท่านซื้อสินค้า

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์

 วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ วัสดุที่ทำด้วยพลาสติกจะมีเครื่องหมาย เช่น >PE<, >PS< กรุณากำจัดวัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ในที่ที่เหมาะสมที่ถึงกำจัดขยะในพื้นที่ของท่าน

ข้อแนะนำการติดตั้ง

-  คำเตือน! ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย
-  คำเตือน! โปรดอ่าน! กรุณาปฏิบัติตามกฎหมายข้อกำหนด และมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศ (กฎข้อบังคับเกี่ยวกับความปลอดภัย การรีไซเคิลที่เหมาะสม เป็นต้น)

ข้อควรทราบ! การติดตั้งเครื่องต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น

เว้นระยะห่างขั้นต่ำจากเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ และเตา

ควรติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก ตัวอย่างเช่น ลินซ์กที่ติดตั้งอยู่ใต้เตาต้องหุ้มด้วยฉนวนกันไฟฟ้า

พื้นผิวครัวที่ใช้สำหรับติดตั้งเตาต้องทนความชื้นโดยใช้วัสดุอดกันรั่วที่เหมาะสมซึ่งจะทำให้ไม่มีช่องว่างระหว่างเตาและพื้นผิว ไม่ควรใช้ซิลิโคนอุดระหว่างเตาและพื้นผิวครัว

หลีกเลี่ยงการติดตั้งเตาใกล้ประตูและใต้หน้าต่าง ไม่เช่นนั้นเครื่องครัวที่ร้อนจัดอาจจะถูกชนหรือถูกกระแทกจนออกจากเตาเมื่อเปิดประตูและหน้าต่าง

⚠ คำเตือน! วิธีปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายจากกระแสไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วสายไฟฟ้าหลักอยู่ในสภาพดี
- ตัดกระแสไฟจากขั้วสายไฟฟ้าหลัก
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการเดินระบบไฟ
- ปฏิบัติตามกฎหมายเพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟฟ้า
- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้ากระชาก อย่างถูกต้องโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- การเดินระบบไฟจะต้องใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- ปลั๊กและเต้ารับที่หลวมและอยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมต่อการใช้งาน จะทำให้เกิดความร้อนสูงที่ขั้วปลายสายไฟฟ้า ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายได้
- ควรต่อสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
- ควรใช้ที่รัดสายไฟ
- ควรเว้นช่องระบายอากาศประมาณ 5 มม. ได้ผิวเตา

⚠ ข้อควรระวัง! อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปใต้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

การต่อระบบไฟ

ก่อนต่อระบบไฟ ให้เช็ควาระบบไฟในบ้านตรงกับกำลังไฟของเครื่องที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่อง และเช็คขนาดสายไฟของเครื่องตรงกับสายไฟบ้านหรือไม่

แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องติดอยู่ที่ด้านล่างของเครื่อง

กำลังไฟของแผงทำความร้อนคือไฟกระแสสลับ 230 โวลท์ เตารุ่นนี้สามารถใช้งานได้กับระบบไฟฟ้ากระแสสลับ 220 โวลท์ หรือ 240 โวลท์อีกด้วย

ต้องต่อระบบไฟฟ้าเข้าเครื่องโดยใช้อุปกรณ์ที่ช่วยตัด

กระแสไฟฟ้าจากเตาโดยมีช่องห่างที่ขั้วปลายสายไฟอย่างน้อย 3 มม. เช่น อุปกรณ์ตัดไฟอัตโนมัติ, earth leakage trip หรือฟิวส์

ถ้าสายไฟหลักของเตาเสียหาย ให้เปลี่ยนมาใช้สายไฟพิเศษ (H05BB-F Tm ax 90°C หรือสูงกว่า) กรุณาขอคำแนะนำจากศูนย์บริการอิเล็กทรอนิกส์

ให้ต่อระบบไฟตามแผนผัง

ต่อสายดินเข้ากับขั้วปลายสายไฟ $\perp$ ซึ่งสายดินจะต้องยาวกว่าสายไฟปกติ

การต่อสายไฟจะต้องตรงตามกฎข้อบังคับ และต้องใช้ที่รัดสายไฟให้เรียบร้อย

สายไฟจะต้องติดกับตัวยึดของสายไฟหลัก และมีฝาปิด ยึดอยู่กับที่เรียบร้อย

ก่อนเปิดเตาอบ ให้แกะฟิล์มกันรอยหรือสติ๊กเกอร์ออกจากแก้วเซรามิก

⚠ คำเตือน! เมื่อต่อระบบไฟเสร็จแล้ว ให้ตรวจสอบเช็คหัวเตาทุกหัวใช้งานได้ โดยเปิดสวิตช์ที่ละหัวเตา และลองตั้งความร้อนสูงสุด

- แผ่นป้ายแสดงกำลังไฟของเครื่องมีทั้งหมด 2 ชุด เพื่อให้ดูข้อมูลหลังจากติดตั้งเครื่องแล้วได้ง่ายขึ้น ให้ติดแผ่นป้ายเอาไว้ใกล้ๆกับผิวเตา

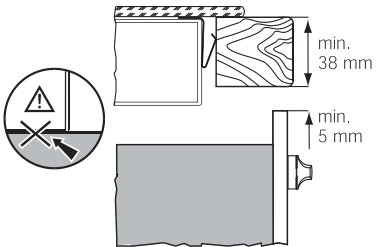
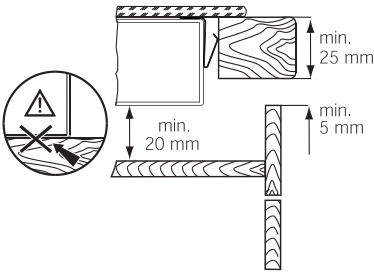
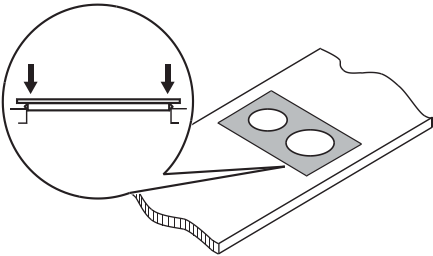
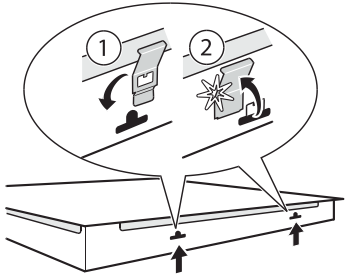
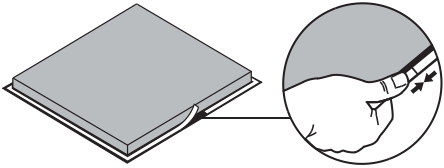
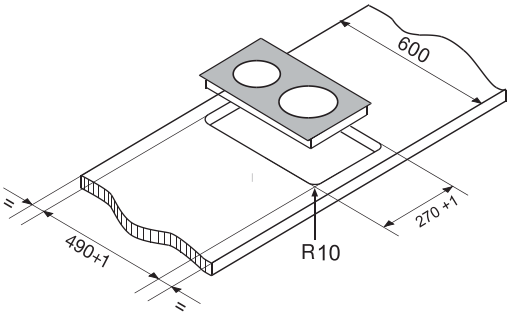
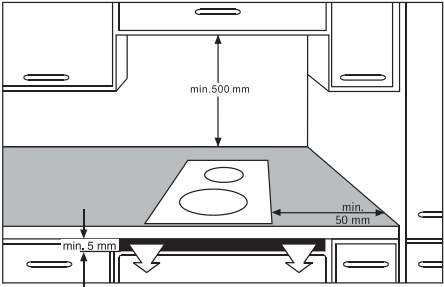
การปิดรอยต่อ

- ทำความสะอาดพื้นผิวตรงบริเวณที่จะทำการติดตั้งเตา

- ติดเทปกาวหน้าเตาเพื่อให้มาพร้อมเครื่อง รอบๆขอบล่างของเตา โดยให้เชื่อมรอยต่อขอบด้านนอกของแก้วเซรามิก ห้ามดึงเทปกาวดึงจนเกินไป ปลายเทปกาวควรอยู่ตรงกลางของเตาข้างใดข้างหนึ่ง โดยตัดปลายเทปกาวให้เลเยจุดเริ่มต้น (2-3 มม.) ให้ปลายเทปกาวทั้ง 2 เกยกัน

การประกอบเครื่อง

EEH353C / EEH354C

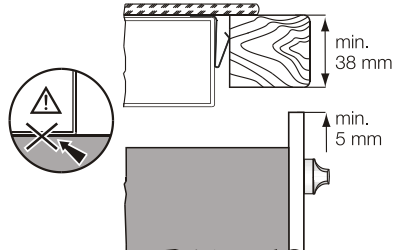
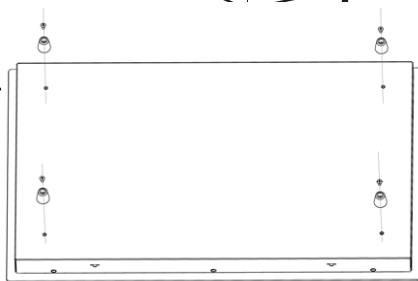
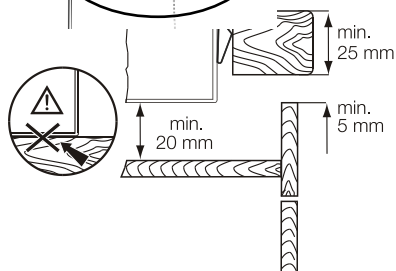
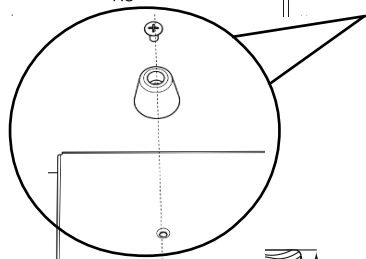
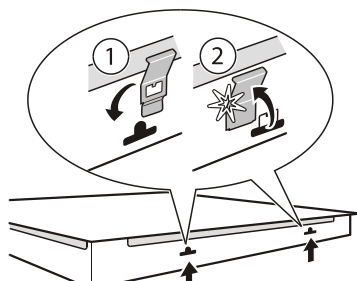
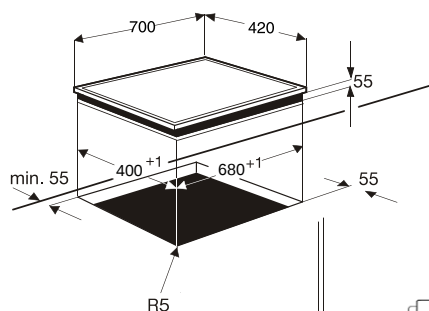
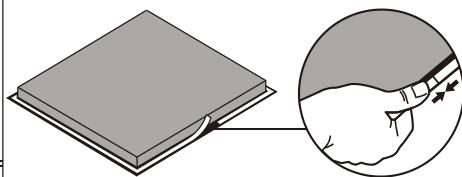
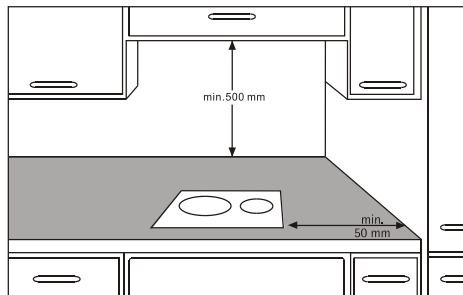


คำเตือน! อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95°C ห้ามเข้าไปได้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

และต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

การประกอบเครื่อง

EHC726BA/EH1727BA



คำเตือน! อุณหภูมิที่ผิวเตาสูงเกิน 95 °C ห้ามเข้าไปได้เครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

และต้องติดตั้งผนังทนความร้อน

เงื่อนไขมาตรฐานการรับประกัน

อีเลคโทรลักซ์ รับประกันเครื่องและชิ้นส่วนภายในระยะเวลา 12 เดือนนับจากซื้อหากเกิดขัดข้องจากการผลิตหรือวัสดุที่ใช้ โดยบริษัทจะดำเนินการซ่อมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนให้ใหม่โดยไม่คิดค่าแรง ค่าวัสดุ หรือค่าขนส่งตามเงื่อนไขต่อไปนี้:

- เครื่องจะต้องดำเนินการติดตั้งอย่างถูกต้องเหมาะสม และใช้กับระบบไฟฟ้าที่ระบุไว้ในแผ่นป้ายบนตัวเครื่องเท่านั้น
- เครื่องต้องใช้งานในครัวเรือนตามปกติเท่านั้น และใช้ตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต
- เครื่องจะต้องไม่ได้รับการดูแลรักษา ส่องซ่อม ถอดประกอบ หรือแก้ไขโดยผู้ที่ไม่ผ่านการรับรองของบริษัท

การให้บริการต่างๆ ตามใบรับประกันนี้จะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการของ อีเลคโทรลักซ์ เครื่องหรือชิ้นส่วนชำรุดที่ได้รับการเปลี่ยนใหม่จะตกเป็นทรัพย์สินของบริษัท ใบรับประกันนี้ถือเป็นส่วนเพิ่มเติมจากสิทธิที่ท่านพึงได้รับตามกฎหมาย ใบรับประกันนี้ไม่รวมบริการดูแลรักษาเครื่อง เช่น การล้างทำความสะอาดเครื่องดูดควัน

บริษัทผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้ง การดูแลรักษา และการใช้งานอย่างเหมาะสม

หากต้องการข้อแนะนำด้านเทคนิคหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อศูนย์บริการอีเลคโทรลักซ์ ตามที่อยู่ด้านล่างนี้

บริษัท อีเลคโทรลักซ์ ประเทศไทย จำกัด

อาคารอีเลคโทรลักซ์ ชั้น 14

1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่

แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง

กรุงเทพมหานคร 10310

โทร. +66 2725 9000 (24 ชม. โดยไม่มีวันหยุด)



Customer Care

ศูนย์บริการลูกค้า อีเลคโทรลักซ์

ให้บริการข้อมูล รับแจ้งซ่อม แนะนำวิธีการใช้สินค้า

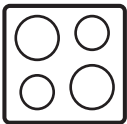
พร้อมสรรพให้บริการ ที่

โทรศัพท์ 0-2725 9000 โทรสาร 0-2725 9299

ทุกวัน ตั้งแต่ เวลา 8.30-17.30 น.

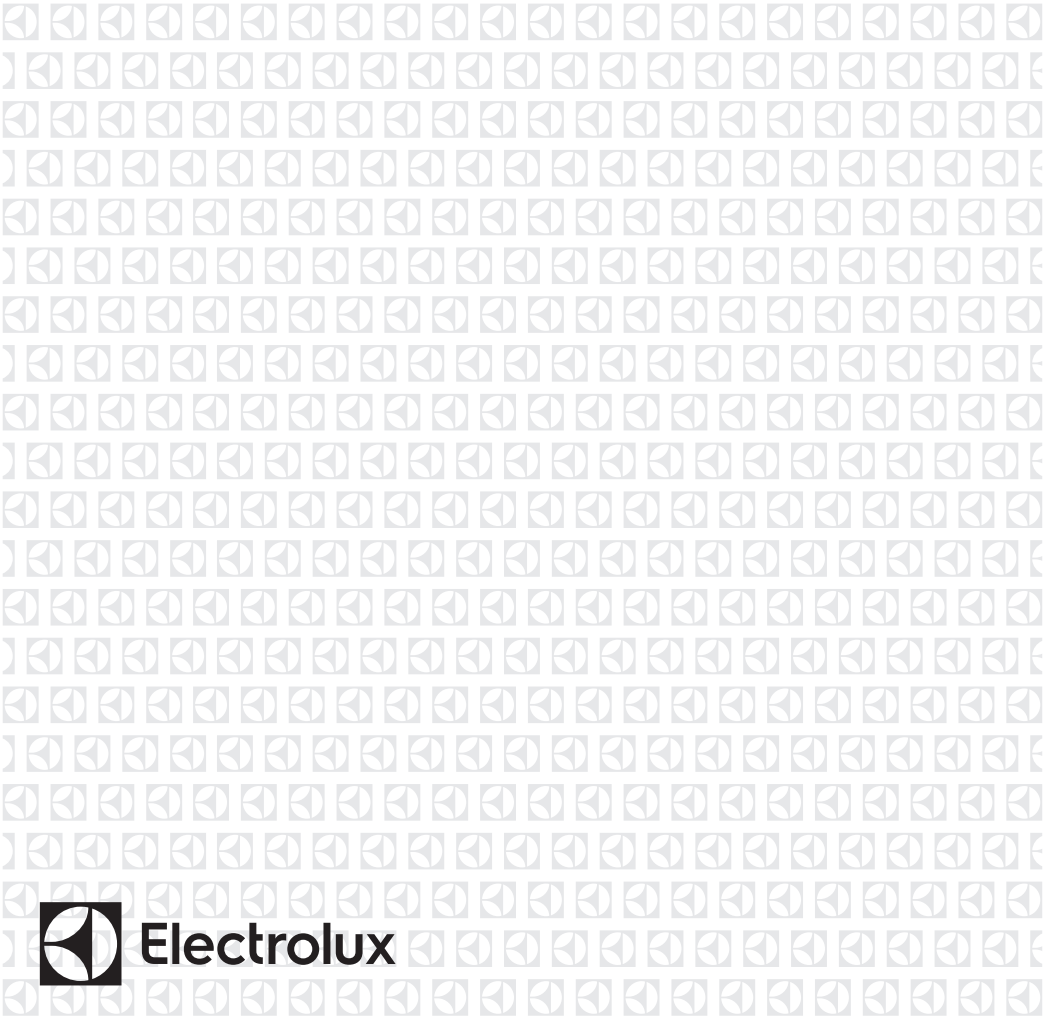
มีบริการให้คำปรึกษานอกเวลาทำการ 24 ชั่วโมง

EEH353C
EEH354C
EHC726BA
EHI727BA



VN bếp điện từ âm

Hướng dẫn sử dụng



Electrolux. Thinking of you.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Nội dung

Các thông tin an toàn quan trọng	2	Xử lý sự cố? . .	12
Mô tả sản phẩm	4	Thông số kĩ thuật	14
Hướng dẫn vận hành	6	Các quan ngại về môi trường	15
Gợi ý và lời khuyên hữu ích	10	Hướng dẫn lắp đặt	16
Vệ sinh và chăm sóc	11	Bảo hành	20



Có thể thay đổi mà không cần thông báo

Các thông tin an toàn quan trọng

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, xin quý khách vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về những tổn thương hay hư hại liên quan đến việc lắp đặt và sử dụng không đúng cách. Xin vui lòng giữ sách hướng dẫn sử dụng để tiện tham khảo về sau.

AN TOÀN CỦA TRẺ EM VÀ NGƯỜI DỄ BỊ THƯƠNG TỔN

- Cảnh báo!** Nguy cơ ngạt thở, thương tích hoặc thương tật vĩnh viễn.
- Không để những người (kể cả trẻ em) bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức sử dụng thiết bị. Họ phải được trông nom hoặc hướng dẫn cách sử dụng sản phẩm bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Không cho trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị.
- Cắt tất cả bao bì của thiết bị ở ngoài tầm với của trẻ em.
- Chúng tôi khuyến cáo quý khách kích hoạt hệ thống khóa an toàn của sản phẩm nếu có.

LẮP ĐẶT

- Cảnh báo!** Việc lắp đặt thiết bị cần được thực hiện bởi người có chuyên môn kĩ thuật.
- Gỡ bỏ tất cả các bao bì của sản phẩm.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng sản phẩm bị hư hại.
- Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt kèm theo sản phẩm.
- Chọn vị trí lắp đặt thoả mãn yêu cầu về khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị và các vật

dụng khác.

- Luôn luôn dùng găng tay bảo hộ và thật cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị khá nặng.
- Bịt kín mặt cắt bằng vật liệu chống thấm để ngăn hơi nước tích tụ.
- Có biện pháp bảo vệ mặt đáy của thiết bị khỏi hơi nước.
- Không lắp đặt thiết bị cạnh cửa ra vào hoặc bên dưới cửa sổ vì việc này có thể khiến nối chảo bị lật và thức ăn đổ xuống bếp khi mở cửa.
- Nếu thiết bị được lắp đặt bên trên ngăn kéo, cần đảm bảo khoảng cách giữa mặt đáy của thiết bị và mặt trên của ngăn kéo đủ cho sự lưu thông khí.
- Đảm bảo khoảng cách lưu thông khí 5mm giữa mặt sứ và mặt trước của khối bên dưới. Những hư hại có nguyên nhân từ việc thiếu không gian lưu thông khí sẽ khiến thiết bị bị từ chối bảo hành.
- Mặt đáy của thiết bị có thể nóng lên. Chúng tôi khuyến cáo quý khách lắp một thanh chắn bằng vật liệu chống cháy để tránh vô tình chạm phải phần dưới của thân bếp.

Kết nối điện

- Cảnh báo!** Nguy cơ hỏa hoạn và chập điện.
- Việc kết nối điện phải được thực hiện bởi kĩ sư điện có trình độ chuyên môn.
- Trước khi thực hiện bất cứ công đoạn đấu sửa dây nào, cần đảm bảo rằng tiếp điểm chính không mang điện.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt chính xác. Sử dụng các phích cắm, ổ cắm lỏng hoặc không phù hợp có thể khiến cho nhiệt độ của toàn mạch tăng quá cao.

- Đảm bảo rằng các thiết bị bảo vệ chống chập điện đã được lắp đặt.
- Không để vỏ dây điện chạm vào thiết bị hoặc nồi nấu nóng khi kết nối thiết bị với ổ cắm điện.
- Không để vỏ dây điện bị xoắn.
- Sử dụng mối nối giảm tải tại các điểm nối dây điện.
- Sử dụng loại cáp phù hợp để cấp điện cho bếp..
- Cần lắp đặt lớp cách điện để ngăn cách thiết bị với cả tất cả các cực của nguồn điện. Lớp cách điện phải có khoảng cách mở tiếp xúc tối thiểu 3mm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: bộ ngắt điện, cầu chì (loại có đỉnh vít tách biệt với giá đỡ cầu chì), cầu dao tự ngắt chống rò điện.

SỬ DỤNG

 **Cảnh báo!** Nguy cơ bị thương, bị bỏng hoặc bị điện giật.

- Chỉ sử dụng thiết bị ở môi trường trong nhà.
- Không được tự ý thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Không sử dụng đồng hồ hẹn giờ lắp thêm hoặc hệ thống điều khiển từ xa tách biệt để vận hành thiết bị.
- Không để thiết bị vận hành mà không có người trông chừng.
- Không vận hành thiết bị khi tay ướt hoặc khi thiết bị dính nước.
- Không để dụng cụ ăn uống hoặc vùng nổi lên trên mâm nhiệt để tránh bị nóng.
- Chủ động cài đặt chế độ "off" (tắt) cho mâm nhiệt sau mỗi lần sử dụng, không nên quá phụ thuộc vào bộ cảm biến nổi.
- Không dùng thiết bị làm bề mặt làm việc hoặc nơi cất trữ đồ đạc.
- Nếu xuất hiện vết rạn trên bề mặt thiết bị, vui lòng ngắt điện để đề phòng điện giật.
- Người sử dụng máy điều hòa nhịp tim phải đứng cách mâm nhiệt tối thiểu 30 cm khi thiết bị đang hoạt động.

 **Cảnh báo!** Nguy cơ hỏa hoạn hoặc cháy nổ.

- Ngăn không cho lửa và các đồ vật nóng tiếp xúc với dầu mỡ khi nấu bởi dầu và mỡ

khi được đun nóng có thể tạo hơi dầu dễ bốc cháy.

- Hơi tạo ra khi dầu ăn bị quá nhiệt có khả năng tự bốc cháy.
- Dùng dầu ăn đã qua sử dụng chứa cặn thức ăn có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn so với việc dùng dầu ăn mới.
- Không để chất dễ bắt lửa hoặc các đồ vật có tính chất dễ bắt lửa ở gần hoặc bên trên thiết bị.

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

- Không để nồi nấu nóng để lên trên bảng điều khiển.
- Không để nồi nấu bị cạn nước
- Tránh làm rơi đồ vật hoặc nồi nấu xuống thiết bị. Bề mặt bếp có thể bị hư hại.
- Không kích hoạt mâm nhiệt khi nồi nấu rỗng hoặc không có nồi nấu trên mâm nhiệt.
- Không đặt tấm nhôm lên trên thiết bị.
- Nồi nấu làm từ gang hoặc nhôm với đáy bị xước có thể làm cho mặt kính bị trầy xước. Luôn di chuyển những đồ vật đó khỏi bề mặt nấu bằng cách nhấc lên cao.

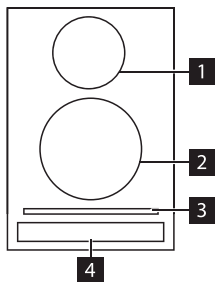
CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH

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

- Vệ sinh thiết bị thường xuyên để ngăn ngừa chất liệu bề mặt bị hư hại.
- Không sử dụng bình xịt hoặc hơi nước để vệ sinh sản phẩm.
- Vệ sinh sản phẩm bằng khăn mềm và ẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Tránh dùng các chất ăn mòn, vải nhám, dung môi hoặc các đồ vật kim loại để vệ sinh sản phẩm.

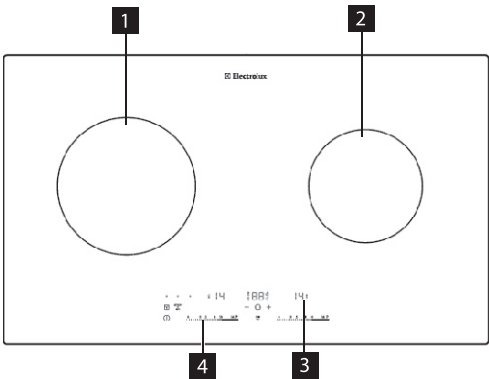
Mô tả sản phẩm

Sơ đồ mặt bếp Mẫu EEH353C / EEH354C



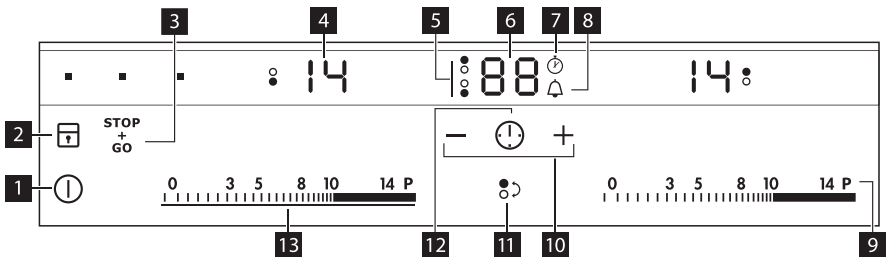
- 1 Mâm nhiệt đường kính 145mm
- 2 Mâm nhiệt đường kính 210mm
- 3 Gờ thủy tinh
- 4 Bảng điều khiển

Mẫu EHC726BA/EHI727BA



- 1 Mâm nhiệt đường kính 210mm
- 2 Mâm nhiệt đường kính 145/210mm
- 3 Gờ thủy tinh
- 4 Bảng điều khiển

Sơ đồ bảng điều khiển



	Phím cảm ứng	Chức năng
1		Bật/ tắt thiết bị.
2		Khóa/ mở khóa bảng điều khiển.
3		Mở/ tắt chế độ STOP+GO.
4	Màn hình thiết lập nhiệt lượng.	Hiển thị nhiệt lượng được thiết lập.
5	Đèn báo hẹn giờ của mâm nhiệt.	Chỉ ra mâm nhiệt được đặt chế độ hẹn giờ.
6	Màn hình hiển thị thời gian.	Hiển thị thời gian theo phút.
7		Chỉ ra chế độ Đếm dần thời gian đang hoạt động.
8		Chỉ ra chế độ Báo phút/ Đếm lùi thời gian đang hoạt động.
9	P	Kích hoạt chế độ Năng lượng
10	+/-	Tăng hoặc giảm thời gian
11	/ (Cho EHC726BA)	Lựa chọn mâm nhiệt để hẹn giờ
12		Cài đặt chế độ Tính thời gian
13	Thanh điều khiển	Thiết lập nhiệt lượng.

Màn hình thiết lập nhiệt lượng

Hiển thị	Mô tả
	Mâm nhiệt đang tắt
	Mâm nhiệt đang hoạt động
	Chế độ đang hoạt động
	Chế độ Tự động tăng nhiệt đang hoạt động
	Chế độ Năng lượng đang hoạt động
+ số	Thiết bị gặp trục trặc
	Chức năng OptiHeat (Tối ưu hoá nhiệt lượng) (Đèn báo 3 mức độ nhiệt dư): đang hoạt động/ giữ ấm/ nhiệt dư
	Khóa trẻ em/ hệ thống khóa an toàn đang hoạt động
	Nồi nấu không tương thích hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi nấu trên mâm nhiệt
	Chế độ Tự động ngắt đang hoạt động

Chức năng Tối ưu hoá nhiệt lượng (OptiHeat) (Đèn báo 3 mức độ nhiệt dư)

 **CẢNH BÁO!**
   Nguy cơ bị bỏng do nhiệt lượng dư!

Chức năng tối ưu hóa nhiệt lượng OptiHeat chỉ ra mức độ nhiệt dư trên mâm nhiệt. Mâm nhiệt cảm ứng điện từ sinh nhiệt và truyền trực tiếp đến đáy nồi nấu. Mặt kính gốm được làm nóng bởi nhiệt lượng của nồi nấu.

Hướng dẫn vận hành

Bật và tắt

Chạm vào phím  1 giây để bật hoặc tắt thiết bị.

Chức năng Tự động ngắt

Chức năng này giúp tự động ngắt bếp nếu:

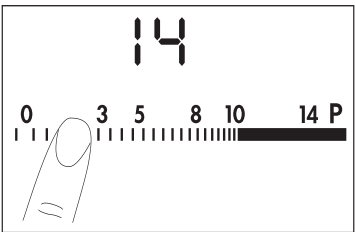
- Tắt cả các mâm nhiệt đang tắt.
- Quý khách không thiết lập nhiệt lượng sau khi khởi động bếp.
- Quý khách đặt đồ vật (nồi nấu, miếng vải) lên vùng cảm ứng lâu hơn 10 giây. Thiết bị sẽ phát ra âm thanh cho tới khi đồ vật được bỏ đi.
- Bếp quá nóng (ví dụ khi nồi nấu bị cạn nước). Mâm nhiệt cần thời gian nguội đi trước khi quý khách có thể sử dụng bếp trong lần kế tiếp.
- Quý khách sử dụng nồi nấu không phù hợp.  sẽ xuất hiện và mâm nhiệt sẽ tự động ngưng hoạt động sau 2 phút.
- Quý khách không tắt mâm nhiệt hay thay đổi nhiệt lượng đã được thiết lập. Sau một thời gian,  xuất hiện và bếp sẽ ngưng hoạt động. Tham khảo bảng sau.

Thời gian tự động ngắt

Nhiệt lượng được thiết lập	  - 	 - 	 - 	 - 
Ngưng hoạt động sau	6 giờ	5 giờ	4 giờ	1,5 giờ

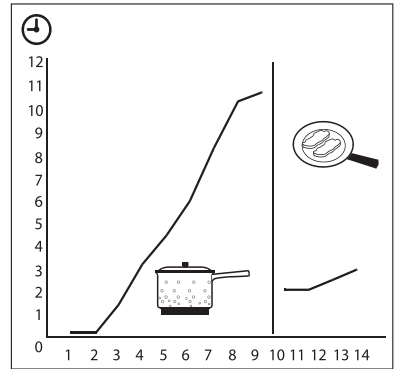
Thiết lập nhiệt lượng

Chạm vào thanh điều khiển ở vùng thiết lập nhiệt lượng, đưa sang trái hoặc sang phải để thay đổi nhiệt lượng. Giữ tay cho tới khi đạt được mức nhiệt lượng mong muốn. Màn hình sẽ hiển thị mức nhiệt lượng được thiết lập.



Chế độ Tự động tăng nhiệt

Chế độ Tự động tăng nhiệt thiết lập nhiệt lượng ở mức cao nhất (không phải mức **P**) trong một khoảng thời gian nhất định rồi sau đó giảm xuống mức cần thiết. **P** xuất hiện khi mâm nhiệt đang hoạt động ở mức nhiệt lượng cao nhất. Để dừng chế độ này quý khách vui lòng thay đổi thiết lập nhiệt lượng.

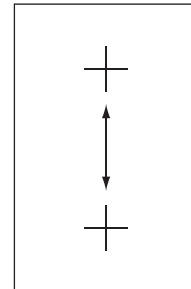


Bật và tắt chế độ Năng lượng

Chế độ Năng lượng tạo ra nhiều nhiệt lượng hơn cho mâm nhiệt cảm ứng điện từ. Chế độ Năng lượng chỉ được kích hoạt tối đa trong 10 phút. Sau đó, mâm nhiệt cảm ứng điện từ sẽ tự động chuyển về mức nhiệt lượng 14. Để bật chế độ Năng lượng, chạm vào phím **P**, **[P]** sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển. Để tắt chế độ, chạm vào thanh điều khiển ở vùng thiết lập nhiệt lượng **[1]** **[14]**

Chế độ Quản lý năng lượng

Chế độ Quản lý năng lượng chia năng lượng cấp cho hai mâm nhiệt thành hai phần (xem hình). Chế độ này giúp luân phiên tăng nhiệt lượng cấp cho một trong hai phần lên mức cực đại đồng thời giảm nhiệt lượng cấp cho phần còn lại xuống một mức thấp hơn. Đèn hiển thị sẽ luân phiên sáng ở phần có nhiệt lượng thấp.



Chế độ Tính thời gian

Chế độ Đếm lùi thời gian

Sử dụng chế Độ đếm lùi thời gian để cài đặt thời gian hoạt động của mâm nhiệt. Thiết lập chế Độ đếm lùi thời gian sau khi lựa chọn mâm nhiệt.



Chế độ Tính thời gian chỉ có thể được kích hoạt với mâm nhiệt đang hoạt động và nhiệt lượng đã được thiết lập.

- Để lựa chọn mâm nhiệt: ấn phím liên tiếp cho đến khi đèn báo mâm nhiệt cần chọn sáng lên.
Sau khi chế độ được kích hoạt, xuất hiện.
- Để kích hoạt chế độ Đếm lùi thời gian: ấn phím để cài đặt thời gian (00-99 phút). Khi đèn báo mâm nhiệt bắt đầu nhấp nháy, thời gian bắt đầu được đếm lùi.
- Để kiểm tra thời gian còn lại: lựa chọn mâm nhiệt bằng cách ấn phím . Đèn báo mâm nhiệt sẽ nhấp nháy nhanh, màn hình hiển thị thời gian còn lại.
- Để thay đổi thời gian đếm lùi: Chọn mâm nhiệt bằng phím rồi ấn phím hoặc .
- Để ngưng hoạt động chế độ Đếm lùi thời gian: Chọn mâm nhiệt bằng cách ấn phím . Nhấn phím cho tới khi chỉ số thời gian còn lại trở về mức 00, đèn báo của mâm nhiệt sẽ không sáng nữa.
Khi chế độ Đếm lùi thời gian kết thúc, thiết bị phát ra âm thanh và 00 nhấp nháy. Mâm nhiệt ngưng hoạt động.
- Để tắt âm thanh: ấn phím .
Chế độ Đếm dần thời gian
Sử dụng chế độ Đếm dần thời gian để theo dõi thời gian hoạt động của mâm nhiệt.
- Lựa chọn mâm nhiệt (nếu có nhiều hơn 1 mâm nhiệt đang hoạt động): ấn phím liên tục cho đến khi đèn báo của mâm nhiệt cần chọn sáng lên.
Sau khi chế độ được kích hoạt, xuất hiện.
- Để kích hoạt chế độ Đếm dần thời gian:
Ấn phím .
Biểu tượng biến mất và xuất hiện.
- Để theo dõi thời gian hoạt động của mâm nhiệt: lựa chọn mâm nhiệt bằng cách ấn phím . Đèn báo mâm nhiệt sẽ nhấp nháy nhanh, màn hình hiển thị thời gian mâm nhiệt đã hoạt động.
- Để vô hiệu hóa chế độ Đếm dần thời gian: Lựa chọn mâm nhiệt bằng cách ấn phím , sau đó ấn phím hoặc để vô hiệu hóa đồng hồ tính giờ. Biểu tượng biến mất và xuất hiện.



Khi 2 chế độ Tính thời gian hoạt động cùng thời điểm, màn hình sẽ hiển thị chế độ Đếm dần thời gian trước.

Chế độ Báo phút

Quý khách có thể sử dụng chế độ Tính giờ như chế độ Báo phút khi mâm nhiệt không hoạt động. Ấn phím .

Ấn phím hoặc để cài đặt thời gian. Khi thời gian kết thúc, thiết bị sẽ phát ra âm thanh và 00 nhấp nháy.

- Để tắt âm thanh: ấn .

Chế độ STOP+GO

Chế độ  thiết lập tất cả các mâm nhiệt đang hoạt động về nhiệt lượng nhỏ nhất – Giữ ấm ().

Khi chế độ  đang hoạt động, quý khách không thể thay đổi thiết lập nhiệt lượng.

Chế độ  không cản trở chế độ Tính thời gian.

- Để kích hoạt chế độ này, ấn phím . Biểu tượng  xuất hiện.
- Để vô hiệu hóa chế độ này, ấn phím . Thiết lập nhiệt lượng trở về trạng thái ban đầu.
- Nếu thiết lập nhiệt lượng đang ở mức "P", khi quý khách vô hiệu hóa chế độ , thiết lập nhiệt lượng sẽ ở mức "14".

Chế độ Khóa

Quý khách có thể khóa bằng điều khiển từ phím . Chế độ này ngăn cản những thay đổi vô tình về thiết lập nhiệt lượng.

Đầu tiên thiết lập nhiệt lượng.

Để kích hoạt chế độ này ấn phím . Biểu tượng  xuất hiện trong vòng 1 giây.

Chế độ Tính thời gian vẫn tiếp tục duy trì.

Để vô hiệu hóa chế độ này ấn phím . Thiết lập nhiệt lượng trở về trạng thái ban đầu.

Khi quý khách tắt thiết bị, quý khách đồng thời vô hiệu hóa chế độ này.

Hệ thống khóa an toàn

Chức năng này ngăn cản những hoạt động ngoài tầm kiểm soát của bếp

Kích hoạt hệ thống khóa an toàn

- Khởi động bếp bằng cách ấn phím . Không thiết lập nhiệt lượng.
- Ấn phím  trong vòng 4 giây. Biểu tượng  xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách ấn phím .

Vô hiệu hóa hệ thống khóa an toàn

- Khởi động bếp bằng cách ấn phím . Không thiết lập nhiệt lượng. Ấn phím  trong vòng 4 giây. Biểu tượng  xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách ấn phím .

Vô hiệu hóa hệ thống khóa an toàn để dùng bếp một lần

- Khởi động bếp bằng cách ấn phím . Biểu tượng  xuất hiện.
- Ấn phím  trong vòng 4 giây. Thiết lập nhiệt lượng trong vòng 10 giây. Quý khách có thể vận hành bếp.
- Khi quý khách tắt bếp bằng cách ấn phím , hệ thống khóa an toàn sẽ hoạt động trở lại.

Chức năng Quản lý âm thanh (bật và tắt âm thanh)

Tắt âm thanh

Tắt thiết bị.

Ấn phím  trong 3 giây. Màn hình hiển thị xuất hiện rồi biến mất. Ấn phím  trong 3 giây,  xuất hiện, âm thanh được bật lên. Ấn phím ,  xuất hiện, âm thanh được tắt.

Khi chức năng này hoạt động, quý khách chỉ nghe thấy âm thanh kh:

- Quý khách ấn phím .
- Chế độ Báo phút đạt 0.
- Chế độ Đếm lùi thời gian đạt 0.
- Có vật đè lên trên bảng điều khiển.

Bật âm thanh
Tắt thiết bị.

Ấn phím ① trong 3 giây. Màn hình hiển thị xuất hiện rồi biến mất. Ấn phím 7 trong 3 giây, 6 xuất hiện bởi vì âm thanh đang tắt. Ấn phím +, 6 xuất hiện, âm thanh được bật lên.

Một vài gợi ý và lời khuyên hữu ích



Thông tin về chất Acrylamide
Theo nghiên cứu khoa học gần đây nhất, thực phẩm chiên quá kĩ, đặc biệt các sản phẩm có chứa tinh bột, sẽ sản sinh ra chất

Acrylamide có thể gây hại cho sức khỏe. Vì vậy chúng tôi khuyến cáo quý khách đun nấu ở nhiệt độ thấp và không chiên thực phẩm quá lâu.

Các loại nồi nấu cho mâm nhiệt cảm ứng điện từ

Chất liệu nồi nấu	Phù hợp
Thép, thép tráng men	+
Gang	+
Thép không gỉ	+*
Nồi nấu có đáy nhiều lớp	+*
Nhôm, đồng, đồng thau	-
Thủy tinh, gốm, sứ	-

* Dụng cụ nấu nướng dành cho mâm nhiệt cảm ứng điện từ được dán nhãn phù hợp bởi nhà sản xuất.

Kiểm tra khả năng dùng nồi trên bếp từ:
Nồi nấu được cho là phù hợp để nấu ở bếp cảm ứng điện từ nếu...

- ... một lượng nước nhỏ trong nồi đặt trên mâm nhiệt cảm ứng điện từ với thiết lập nhiệt lượng cao nhất, có khả năng nóng lên trong một thời gian ngắn.
- ... nam châm dính được vào đáy nồi.



Một số dụng cụ nấu nướng có thể gây ra tiếng ồn khi được sử dụng trên mâm nhiệt cảm ứng điện từ. Những tiếng ồn này không phải do lỗi của sản phẩm và không ảnh hưởng đến quá trình vận hành của thiết bị.

Đáy nồi nấu
Đáy nồi nấu cần càng dày và phẳng càng tốt
Kích thước nồi nấu
Mâm nhiệt cảm ứng điện từ sẽ tự động thích ứng với kích thước của đáy nồi đến một mức nhất

định. Tuy nhiên phần từ tính của đáy nồi phải đạt được đường kính tối thiểu tùy thuộc vào kích thước của mâm nhiệt.

Đường kính của mâm nhiệt (mm)	Đường kính tối thiểu của đáy nồi (mm)
210	180
180	145
145	120



Nồi nấu phải được đặt ở chính giữa mâm nhiệt.



Một số mẹo vật giúp tiết kiệm điện
Đặt nồi nấu lên trên mâm nhiệt trước khi bật bếp.



Luôn đậy vung nồi nếu có thể.

Một số ví dụ ứng dụng
Những thông tin ở bảng dưới đây chỉ mang tính chất tham khảo

Thiết lập nhiệt lượng	Mục đích sử dụng	Thời gian	Mẹo vặt
1	Giữ ấm thực phẩm đã nấu chín	Như yêu cầu	Đậy vung nổi
1-3	Nước sốt bơ trứng Hà Lan Hollandaise, làm tan bơ, sô-cô-la, gelatine	5-25 phút	Thỉnh thoảng trộn đều
1-3	Trứng cuộn, trứng nướng	10-40 phút	Đậy vung nổi khi nấu
3-5	Món cháo gạo sữa, hầm nóng thức ăn nấu sẵn	25-50 phút	Đun lượng sữa gấp đôi lượng gạo, khuấy đều sữa khi đang đun
5-7	Hấp rau, cá, thịt	20-45 phút	Cho một vài thìa nước
7-9	Hấp khoai tây	20-60 phút	Dùng tối đa 1/4l nước cho 750g khoai tây
7-9	Nấu một lượng lớn thực phẩm, món hầm và súp	60-150 phút	Tối đa 3l nước và gia vị
9-12	Chiên qua: thịt bọc trứng và bánh mì rán, thịt bê chiên, sườn rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán	Như yêu cầu	Lật nửa chừng
12-13	Chiên kĩ, thịt băm rán, thịt thăn bít tết, bít tết	5-15 phút	Lật nửa chừng
14	Đun một lượng lớn nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món ra-gu Hungary, thịt om)		

Chế độ Năng lượng thích hợp với việc đun một lượng chất lỏng lớn.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Luôn lau sạch đáy nồi trước khi sử dụng.

i Vết xước hoặc vết bẩn ở bề mặt kính gốm không ảnh hưởng đến sự vận hành của thiết bị.

Lau sạch các vết bẩn:

1. Lau sạch ngay: nhựa nóng chảy, màng bọc nhựa, thực phẩm có đường để tránh hư hại cho thiết bị. Sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng cho mặt kính (có thể mua). Đặt dụng

cụ cạo tạo với mặt kính một góc nhọn và di chuyển lưỡi dao cạo trên mặt kính .

- Lau sạch sau khi thiết bị đủ nguội: cặn vôi, cặn nước, vết dầu mỡ, vết phai của các kim loại sáng màu. Sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng cho mặt kính gốm hoặc thép không gỉ.
- 2. Vệ sinh thiết bị với khăn ẩm và một chút chất tẩy rửa.
- 3. Cuối cùng, lau khô thiết bị bằng khăn sạch.

Xử lý sự cố

Sự cố	Nguyên nhân và cách khắc phục
Không thể khởi động thiết bị hoặc thiết bị không hoạt động	• Khởi động lại thiết bị một lần nữa và thiết lập nhiệt lượng trong vòng 10 giây. • Quý khách vô tình bấm 2 (hoặc nhiều hơn) nút cảm ứng cảm ứng cùng một lúc. Chú ý chỉ chạm vào 1 nút cảm ứng tại 1 thời điểm. • Hệ thống khóa an toàn được kích hoạt, hoặc Chế độ Khoá hoặc chế độ Stop+Go đang hoạt động. Vui lòng tham khảo chương Hướng dẫn vận hành bếp. • Có nước hoặc dầu mỡ bám trên bảng điều khiển. Vui lòng vệ sinh bảng điều khiển sạch sẽ.
Có âm báo và bếp ngưng hoạt động. Có âm báo khi quý khách cho bếp ngưng hoạt động.	Có đồ vật nằm đè lên 1 (hoặc nhiều hơn) nút cảm ứng. Kiểm tra và loại bỏ các vật này
Thiết bị ngưng hoạt động ngoài ý muốn	Có đồ vật chèn lên nút nguồn  . Kiểm tra và loại bỏ đồ vật ra khỏi khu vực bảng điều khiển cảm ứng.
Đèn báo lượng nhiệt dư không sáng	Mâm nhiệt không nóng vì bếp mới chỉ hoạt động trong thời gian ngắn. Nếu quý khách cảm thấy thời gian đã đủ lâu (mâm nhiệt đáng lẽ phải nóng lên), xin vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng.
Chức năng Tự động tăng nhiệt không hoạt động	• Vẫn còn nhiệt lượng dư trên mâm nhiệt. Vui lòng đợi tới khi mâm nhiệt đủ nguội. • Bếp đang được thiết lập ở chế độ nhiệt lượng cao nhất. Chế độ nhiệt cao nhất có cùng công suất với chức năng Tự động tăng nhiệt.
Thiết lập nhiệt lượng bị thay đổi qua lại giữa hai mức	Chế độ Quản lý năng lượng được kích hoạt. Vui lòng xem phần Chế độ quản lý năng lượng.
Khu vực bảng điều khiển cảm ứng bị nóng lên	Nồi nấu quá lớn hoặc bị đặt lệch ra khỏi mâm nhiệt, nằm quá gần bảng điều khiển. Đặt lại nồi lệch về phía sau của mâm nhiệt nếu cần thiết.
Biểu tượng  xuất hiện.	Chức năng Tự động ngắt được kích hoạt. Vui lòng tắt bếp rồi bật lại.
Biểu tượng  xuất hiện	• Không có nồi nấu đặt trên mâm nhiệt. Vui lòng đặt nồi nấu lên mâm nhiệt • Không sử dụng đúng loại nồi nấu dành cho bếp điện từ. Vui lòng dùng đúng loại nồi nấu dành cho bếp điện từ. • Đường kính đáy nồi nấu quá nhỏ so với mâm nhiệt. Chuyển nồi nấu sang mâm nhiệt nhỏ hơn.
Biểu tượng  và số xuất hiện trên bảng điều khiển	Có lỗi xuất hiện trên thiết bị. Vui lòng ngắt điện cung cấp cho thiết bị bằng cách rút phích cắm trong một thời gian. Sau đó tháo cầu chì của mạng điện gia đình ra, rồi lắp lại. Nếu biểu tượng  vẫn xuất hiện, xin vui lòng liên hệ Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng.

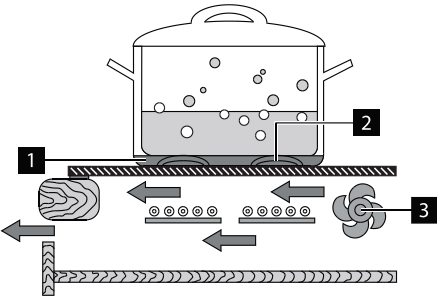
Sự cố	Nguyên nhân và cách khắc phục
Biểu tượng E4 xuất hiện	Có lỗi xuất hiện trên thiết bị bởi nồi nấu đã bị cạn nước. Chức năng bảo vệ thiết bị giúp mâm nhiệt tránh nhiệt độ quá cao được tự động kích hoạt. Chức năng tự động ngắt được kích hoạt. Vui lòng tắt bếp và đưa nồi nấu ra khỏi mâm nhiệt. Đợi khoảng 30 giây rồi bật bếp lại. Biểu tượng E4 sẽ không còn trên bảng điều khiển nữa, đèn báo nhiệt dư có thể bật sáng. Đợi tới khi nồi nấu đủ nguội và kiểm tra nồi nấu theo các tiêu chuẩn tại phần Nồi nấu dành cho mâm nhiệt cảm ứng điện từ.

Nếu quý khách đã thử các giải pháp kể trên nhưng không thể giải quyết triệt để vấn đề, xin vui lòng liên hệ với người bán hàng hoặc Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng. Nhớ cung cấp các thông số trên bản ghi ký thuật và mã hoá của mặt sứ (gồm ba chữ cái, ghi ở góc của mặt sứ) và mã lỗi xảy ra.

Đảm bảo rằng quý khách đã vận hành bếp đúng cách. Nếu không, việc sửa chữa thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật của Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng hoặc của hàng sẽ không được miễn phí ngay cả khi sản phẩm vẫn còn hạn bảo hành. Các thông tin và hướng dẫn về Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng cũng như điều kiện bảo hành được cung cấp trong Sổ bảo hành.

Tiếng ồn khi vận hành

Tuỳ vào chất liệu và việc vận hành của đế bếp, một số dạng tiếng ồn sau có thể xuất hiện



- Tiếng kêu răng rắc như nút vỡ: **1**
Khi sử dụng nồi nấu cấu tạo từ nhiều lớp vật liệu khác nhau (cấu tạo “bánh mỳ kẹp thịt”)
 - Tiếng rít **1**
Khi chỉ sử dụng một mâm nhiệt hoặc nhiều mâm nhiệt với công suất cao
Khi sử dụng nồi nấu cấu tạo từ nhiều lớp vật liệu khác nhau (cấu tạo “bánh mỳ kẹp thịt”)
 - Tiếng rền **2**
Có thể xuất hiện khi bếp hoạt động với công suất cao
 - Tiếng lách cách **2**
Xuất hiện trong quá trình đảo điện
 - Tiếng huýt gió, tiếng vo vo **3**
Thiết bị được trang bị một quạt với mục đích làm mát mạch điện ở trong. Quý khách có thể nghe thấy tiếng gió khi quạt hoạt động, tiếng này có thể biến đổi ở những thời điểm khác nhau và có thể xuất hiện sau khi đã tắt bếp.
- Những âm thanh được mô tả ở trên là bình thường và không phải là dấu hiệu của trục trặc của bếp.

Thông số kỹ thuật

Mẫu bếp	EEH354C		EEH353C	
Mã số sản phẩm (PNC)	949163204		949163200	
Kích thước (rộng x sâu) mm	520 x 300			
Kích thước mặt cắt (rộng x sâu) mm	490 x 270			
Hiệu điện thế - Tần số dòng	220-240 xoay chiều / 50Hz			
	220 xoay chiều / 60 Hz			
Dây nguồn	Đi kèm thiết bị			
Các thành phần	Số vùng nấu	Công suất (W)	Số vùng nấu	Công suất (W)
Mâm trước	1	2000/2400 (đường kính 210mm)	1	2300/3700 (đường kính 210mm)
Mâm sau	1	1200/1500 (đường kính 145mm)	1	1400/2500 (đường kính 145mm)
Tổng		3200		3700

Mẫu bếp	EHC726BA		EHI727BA	
Mã số sản phẩm (PNC)	949163206		949163321	
Kích thước (rộng x sâu) mm	420 x 700			
Kích thước mặt cắt (rộng x sâu) mm	400x680			
Hiệu điện thế - Tần số dòng	220-240 xoay chiều / 50Hz			
	220 xoay chiều / 60 Hz			
Dây nguồn	Đi kèm thiết bị			
Các thành phần	Số vùng nấu	Công suất (W)	Số vùng nấu	Công suất (W)
TRÁI	1	2000/2400 (đường kính 210mm)	1	2000/3200 (đường kính 210mm)
PHẢI	1	1200/1500 (đường kính 145mm)	1	2000/3200 (đường kính 210mm)
Tổng		3200		3700

Thông số kỹ thuật

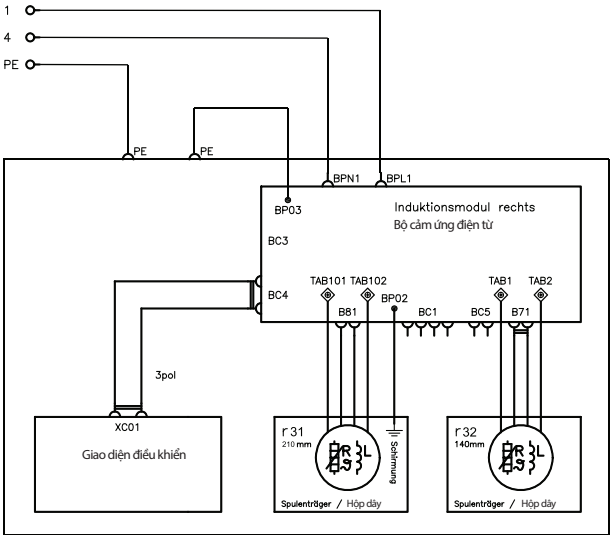
Dây dẫn

Loại dây dẫn thích hợp để lắp đặt hoặc thay thế H05RR-F, H05SS-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Đối với việc lựa chọn dây dẫn vui lòng tham khảo tổng công suất điện (trên nhãn sản phẩm) and bảng bên dưới:

tổng công suất		Lựa chọn dây dẫn
tối đa	3500W	3X1.5mm ²
tối đa	5500W	3X2.5mm ²
tối đa	7000W	3X4mm ²
tối đa	8800W	3X6mm ²

Dây tiếp đất (dây xanh lá cây / vàng) phải dài hơn dây nóng và dây nguội (dây xanh dương / nâu) 2cm.

sơ đồ hệ thống dây điện



Các quan ngại về môi trường

Biểu tượng  trên sản phẩm hoặc trên bao bì chỉ ra rằng sản phẩm này không thể được coi như là rác gia dụng bình thường. Trái lại, cần mang sản phẩm tới điểm thu gom rác thích hợp để tái chế các bộ phận điện và điện tử.

Bằng cách đảm bảo việc thải loại sản phẩm theo đúng cách, quý khách đã giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực đối với môi trường và sức khỏe con người. Việc thải loại sản phẩm không đúng cách có thể sẽ gây nên các hậu quả nói trên. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc thải loại, vui lòng liên hệ chính quyền địa phương,

dịch vụ xử lý rác thải hoặc cửa hàng nơi quý khách mua sản phẩm.

Vật liệu bao bì



Các vật liệu bao bì hoàn toàn thân thiện với môi trường và có thể được tái chế. Các thành phần nhựa đã được xác định dựa trên các ký hiệu, ví dụ như >PE<,>PS<,...Vui lòng bỏ các bao bì vào thùng chứa tương ứng tại các khu vực chứa rác thải của địa phương

Hướng dẫn lắp đặt



Cảnh báo! Các chỉ dẫn an toàn



Cảnh báo! Vui lòng đọc kỹ chú ý này! Cần tuân thủ chặt chẽ tất cả các luật, quy định, chỉ dẫn và tiêu chuẩn cần tuân thủ của địa phương (bao gồm các giới hạn an toàn, cách thức thải loại sản phẩm phù hợp, v.v.)

Quan trọng! Việc lắp đặt chỉ được thực hiện bởi các kỹ sư điện có trình độ chuyên môn.

Cần tuân thủ chỉ dẫn về khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị và các vật dụng khác trong bếp.

Việc lắp đặt phải đảm bảo tuân thủ nghiêm ngặt các biện pháp chống giật, chống chập cháy, ví dụ như chỉ lắp ngăn kéo ở bên dưới bếp nếu mặt sàn đặt bếp có đủ khả năng cách điện.

Mặt bếp của bếp được bảo vệ bởi một lớp phủ chống ẩm phù hợp. Lớp phủ này gắn chặt khít mặt trên của bếp với thân bếp. Không sử dụng nhựa kết dính ở vị trí giữa thân bếp và mặt bếp.

Tránh lắp đặt bếp từ tại vị trí cạnh cửa ra vào hoặc ngay bên dưới cửa sổ, nếu không cánh cửa có thể va phải nồi nấu khi đóng mở cửa và gây tai nạn.



Thận trọng! Cảnh báo! Tai nạn nguy hiểm từ mạch điện.

- Tiếp điểm chính của mạch điện mang điện?.
- Thiết lập hiệu điện thế số không tại tiếp điểm chính của mạch điện.
- Tuân thủ sơ đồ nối dây
- Tuân thủ các quy định về an toàn điện gia dụng.
- Lắp đặt đúng cách để đảm bảo các điều kiện việc phòng chống chập điện
- Việc nối điện cho thiết bị cần được thực hiện bởi kĩ sư điện có trình độ chuyên môn
- Sử dụng các phích cắm, ổ cắm lỏng hoặc không phù hợp có thể khiến cho nhiệt độ của toàn mạch tăng quá cao.
- Các kết nối điện cố định cần được thực hiện bởi kĩ sư điện có trình độ chuyên môn.
- Sử dụng mối nối giảm tải tại các điểm nối dây điện.
- Cần chừa một khe thông gió 5mm ở bên dưới mặt bếp



Thận trọng! Nhiệt độ bề mặt của bếp sẽ lên cao hơn 95°C. Để tránh bị tổn thương, tránh chạm vào mặt dưới của bếp.

KẾT NỐI ĐIỆN

Trước khi thực hiện kết nối điện, vui lòng kiểm tra để chắc chắn rằng điện áp của lưới điện gia đình phù hợp với điện áp danh định (điện áp ghi trên bản ghi thông số kỹ thuật) của thiết bị. Đồng thời cũng kiểm tra công suất của bếp và đảm bảo rằng hệ thống dây dẫn điện cho bếp đủ lớn để chịu tải cho thiết bị, căn cứ theo các quy định về kết nối điện của địa phương. Bản ghi thông số kỹ thuật được đặt ở bên dưới của vỏ bếp. Hiệu điện thế danh định của bộ phận toả nhiệt là 230V~ (xoay chiều). Thiết bị vẫn hoạt động bình thường với các điện áp 220V hoặc 240V. Công tắc ngắt nguồn của bếp cần được lắp đặt vào mạch cấp điện một cách hợp lý, phù

hợp với các quy định về đi dây của địa phương. Mạch cấp điện từ lưới điện gia đình tới bếp cần có một thiết bị ngắt dòng (VD: Áp tô mát tự ngắt ELCB, công tắc chống chập tự ngắt, cầu chì) với khoảng cách mở tiếp xúc tối thiểu là 3mm ở tất cả các cực. Nếu dây điện nguồn của thiết bị bị hư hại, cần thay thế bằng loại cáp phù hợp (Loại H05BB-F Tmax 90°C (chịu được nhiệt độ 90°C ; hoặc cao hơn. Loại cáp này có bán tại Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng Electrolux. Việc đi dây cần tuân thủ theo hướng dẫn trên sơ đồ. Cần nối dây nối đất của mạng điện vào đầu nối . Dây nối đất cần phải dài hơn dây nguồn. Việc đi dây và nối dây cần tuân thủ các quy định và tiêu chuẩn đi dây; các đinh ốc ở đầu nối dây của bếp cần được vặn chặt. Cuối cùng, các dây dẫn cần được bó chặt bởi cái giằng dây điện và được cố định chắc chắn. Nhớ dọn bỏ tất cả các lá kim loại, dây buộc mạ kim loại, vv khỏi mặt bếp trước khi bật bếp lần đầu tiên.



Cảnh báo! Khi đã nối điện thành công cho bếp, kiểm tra xem các mâm nhiệt đã sẵn sàng chưa bằng cách lần lượt cho các mâm nhiệt hoạt động ở chế độ công suất cao nhất.

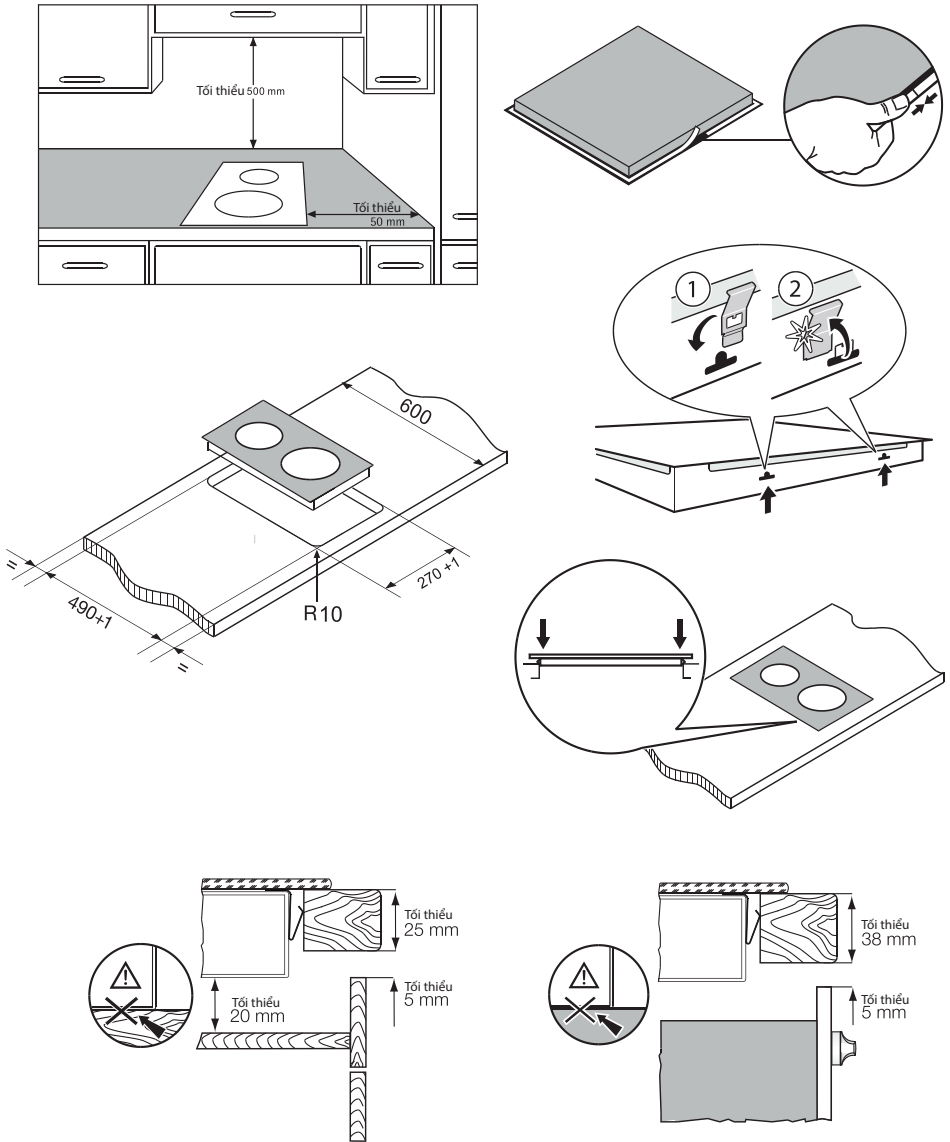
- Một bản sao bản ghi thông số kỹ thuật được cung cấp đi kèm với bếp. Chọn vị trí thích hợp gần với mặt bếp để dán bản ghi này nhằm mục đích tham khảo mỗi khi cần thiết trong quá trình sử dụng bếp.

Dán miếng bọc mặt bếp

- Lau chùi sạch sẽ vùng được dán trên mặt bếp
- Sử dụng băng dán một mặt đi kèm sản phẩm dán vòng quanh cạnh ngoài của mặt bếp, đảm bảo băng dán không bị căng. Hai đầu của băng dán cần gấp nhau ở đoạn giữa của một mặt. Sau khi cắt băng (Để một đoạn chồng lên nhau khoảng 2 – 3mm), nhấn hai đầu băng vào với nhau.

LẮP RÁP

Mẫu EEH353C / EEH354C

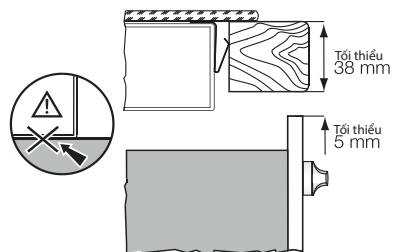
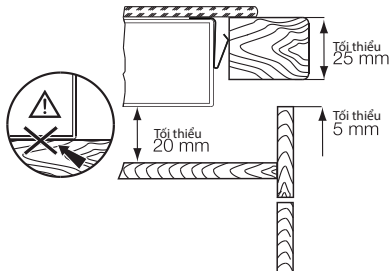
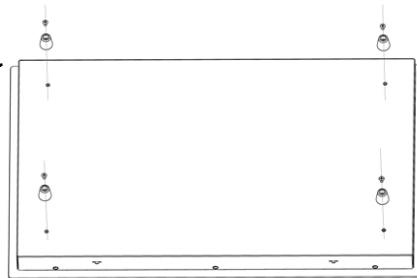
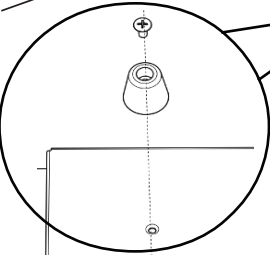
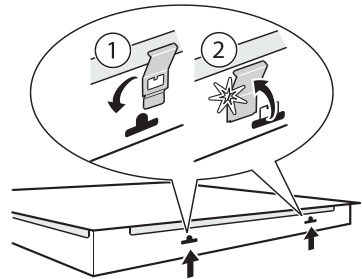
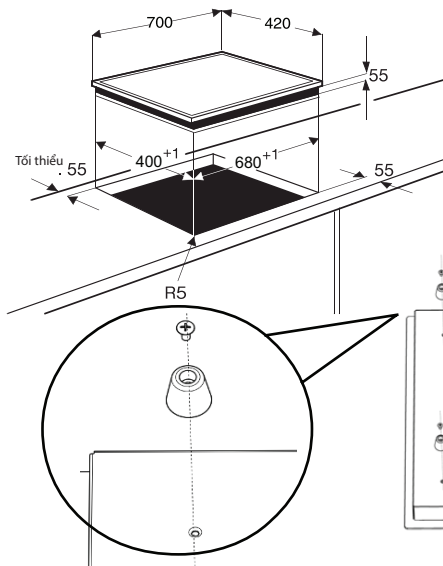
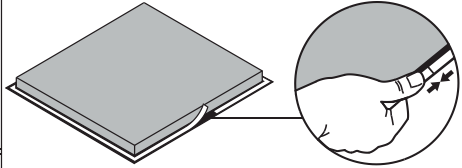
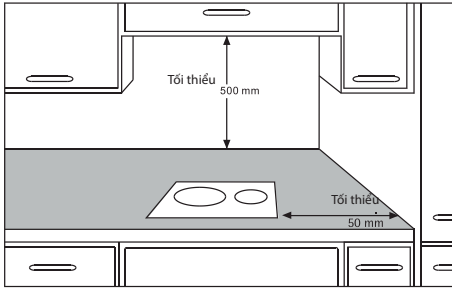


⚠ Cảnh báo! Nhiệt độ bề mặt bếp có thể vượt quá 95°C, cần lắp một thanh chắn bằng vật liệu chống

cháy để tránh vô tình chạm phải phần dưới của thân bếp.

LẮP RÁP

Mẫu EHC726BA/EHI727BA



⚠ Cảnh báo! Nhiệt độ bề mặt bếp có thể vượt quá 95°C, cần lắp một thanh chắn bằng vật liệu chống

cháy để tránh vô tình chạm phải phần dưới của thân bếp.

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong vòng 12 tháng kể từ ngày mua, nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi nhà máy hay nguyên liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và chuyên chở khi đáp ứng các điều kiện sau:

- Thiết bị phải được lắp đặt đúng và chỉ sử dụng nguồn điện có cùng tần số như đã được nêu trong bảng thông số kỹ thuật
- Thiết bị chỉ sử dụng cho các mục đích trong gia đình và tuân thủ các chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Thiết bị chưa từng được sửa chữa, bảo trì hay tháo rời bởi bất kỳ người nào không nằm có uỷ quyền của chúng tôi.

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 trách nhiệm nếu như sản phẩm không được lắp đặt, bảo trì và sử dụng đúng cách

Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân theo đúng các hướng dẫn cho việc cài đặt, bảo trì và sử dụng thiết bị này.

TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

THÁI LAN

ĐT: +(66) 2 725 9000

Electrolux Thailand Co Ltd

Electrolux Building

14th Floor 1910 New Petchburi Road

Bangkapi, Huay Kwang

Bangkok 10310

Thailand

ĐT: +(66) 2 725 9100

Fax: +(66) 2 725 9299

Email: customer-care@electrolux.co.th

INDONESIA

ĐT: +(62 21) 522 7180

PT Electrolux Indonesia

Gedung Sentra Mulia, 5th Floor Suite 501

Jl. HR. Rasuna Said, Kav. X-6 No.8

Jakarta 12940

Indonesia

ĐT văn phòng: +(62) 21 522 7099

Fax: +(62) 21 522 7098

Email: customer-care@electrolux.co.id

SINGAPORE

ĐT: +(65) 6507 8699

Email: customer-care.sin@electrolux.com.sg

Electrolux SEA Pte Ltd

No. 11, Lorong 3,

Toa Payoh, #01-13/14/15,

Jackson Square Block B,

Singapore 319579

ĐT: +(65) 6507 8900

Fax: +(65) 6356 5489

VIỆT NAM

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí): 1800-58-88-99

Công ty TNHH Electrolux Vietnam

Tầng 9, tòa nhà A&B,

Số 76 đường Lê Lai, Quận 1,

Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam

ĐT: +(84) 8 3910 5465

Fax: +(84) 8 3910 5470

Email: customer-care@electrolux.com.vn

Website: www.electrolux.vn

MALAYSIA

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí): 1300-88-1122

Email: customer.care@electrolux.com.my

Electrolux Home Appliances Sdn Bhd

7th Floor, Tower 2, Jaya33

No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13,

46100 Petaling Jaya, Selangor

Malaysia

ĐT: +(60) 3 7843 5999

Fax: +(60) 3 7955 5511

Website: www.electrolux.com.my

PHILIPPINES

Dịch vụ chăm sóc khách hàng (miễn phí): 1800-10-845-2273

ĐT: (+63 2) 845 2273

Electrolux Philippines Inc.

25th Floor, Equitable Bank Tower 8751

Paseo De Roxas, Makati

ĐT văn phòng: (+63 2) 845 4510

HỒNG KÔNG

ĐT: (+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.

Hong Kong

ANC 305564213 Rev. A
Artwork G0010782/001

